



www.manas.edu.kg

КЫРГЫЗ-ТҮРК "МАНАС" УНИВЕРСИТЕТИ
Инженердик факультети
Тамак-Аш Бөлүмү
Курстун программасы

Курстун коду	Курстун аты (Кыргызча)	Курстун аты (Түркчө)	Семестр	Апталык саат	Кредит	ЕКТС
GID-318	ТАМАК-АШ ТЕХНОЛОГИЯСЫ I	GIDA TEKNOLOJİSİ I	6	2 + 0	2	3

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Талаптуу
Координатор	Доц.Др. Анарсейит ДЕЙДИЕВ
Курстун мугалими	Доц.Др. Анарсейит ДЕЙДИЕВ
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	жок
Аудитория	ПВФ 526
Курстун максаты	Жалпы инженердик алынган билимдерди системалуу, түрдө колдонууну үйрөтүү. Кесиптик этика сезимдүүлүгүн өстүрүү, инженердик кабыл алынуучу чечимдердин глобалдык жана социалдык жактан маанилүүлүгүнүн негизинде үйрөтүү, азыркы кездеги тамак-аш технологиясынын негиздери боюнча билимдерди берүү, тамак-аштын адамга коопсуздугу жана пайдалуулугу билүүгө үйрөтүү.

Колдонулуучу адабияттар

Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1 Переработка продукции растительного и животного происхождения /Под редакцией А.В.Богомолова и Ф.В.Перцевого, 2003	Китеп
2 Общая технология пищевых производств; под ред. Н.И.Назарова. - М.: Легкая и пищевая пром-ть, 1981. - 360 с.	Китеп
3 Desrosier N.W. Elements of Food Technology Avi Publishing, 1977.	Китеп
4 Potter N.N. Food Science, Avi Publishing, 1980.	Китеп
5 Эт жана эт азыктарынын технологиясы / М.Б. Баткибекова; Б.Б. Стамбекова, А.С. Султанкулова, Б.С. Тамабаева, 2003.	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1 Студенттер бул сабакты окушуп төмөнкү билимдерди алышат: 1) чийкизатты сактоонун жана кайра иштетүүнүн илимий принциптерин билүү; 2) чийкизатты сактоонун жана кайра иштетүүнүн ыкмаларын билүү; 3) санитардык-ветеринардык жана микробиологиялык текшерүүнүн негиздерин жаныбар чийкизаттарын кабыл алууда жана малды союуда билүү; 4) тамак-аш чийкизатын алгачкы иштетүүнүн негиздерин билүү; 5) жогоруда санап өтүлгөн билимдерди практикада колдоно билүү; 6) чийкизаттын сапатын баалай билүү.

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Тамак-аш технологиясына киришүү .
2. Апта	Тамак-аш чийкизатын сактоонун принциптери.
3. Апта	Өсүмдүк чийкизатын жаңы бойдон сактоо.
4. Апта	Тамак-аш чийкизатын жөнгө келтирүүчү газ чөйрөсүндө сактоо.
5. Апта	Жашылча, мөмө жана жер жемиштерин кайра иштетүү технологиясынын негиздери (1-бөлүк).
6. Апта	Жашылча, мөмө жана жер жемиштерин кайра иштетүү технологиясынын негиздери (2-бөлүк).
7. Апта	Дан азыктарын кайра иштетүү технологиясынын негиздери (1-бөлүк).
8. Апта	Дан азыктарын кайра иштетүү технологиясынын негиздери (2-бөлүк).
9. Апта	Ун, акшак жана талкан өндүрүү технологиясы.

Курстун планы

10. Апта	Малды жана кушту кабыл алуудагы санитардык-ветеринардык текшерүү.
11. Апта	Малды жана кушту союудагы санитардык-ветеринардык текшерүү (1-бөлүк).
12. Апта	Малды жана кушту союудагы санитардык-ветеринардык текшерүү (2-бөлүк).
13. Апта	Эт чийкизатын жана куштун сапатын баалоо.
14. Апта	Сүттү кабыл алуудагы санитардык текшерүү.
15. Апта	Сүттүн микрофлорасы, сүт микробиологиясынын негиздери.
16. Апта	Жаныбарлардан алныган чийкизаттарды кайра иштетүү негиздери.

Баалоо

Баалоо каражаты	Саны (даана)	Үлүшү (%)	Жалпы үлүшү
Арасынак	1	20	40
Арасынак	2	20	
Финал сынагы	1	60	60