



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-326	ТАМАК-АШ БИОТЕХНОЛОГИЯСЫ	GIDA BİYOTEKNOLOJİSİ	6	3 + 0	3	3

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Тандоо
Координатор	Доц.Др. Нурудин КЫДЫРАЛИЕВ
Курстун мугалими	Доц.Др. Нурудин КЫДЫРАЛИЕВ
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	-
Аудитория	-
Курстун максаты	Заманбап биотехнологиянын тамак-аш технологиясы менен байланышкан фундаменталдык концепциялары жөнүндөгү билим алуу. Биотехнологияны колдонуу тармагын жакшыртуу жана өнүктүрүү мүмкүнчүлүктөрү тууралуу студенттердин билимин илгерилетүү. Биотехнологиянын заманбап жетишкендиктери жөнүндө жетишээрлик билимди камсыздоо жана студенттердин адистик жана этикалык жоопкерчилик сезимин ойготуу. Биотехнология тармагындагы долбоорлорду талкуулоодо студенттердин карым-катнашын жана сын пикирде ой жүгүртүүсүн жогорулатуу.

Колдонулуучу адабияттар

Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1 Mittal G.S. Food Biotechnology: Techniques and Applications. Technomic Publishing, Lancaster, USA, 1992.	Китеп
2 Промышленная микробиология: Учеб. Пособие для вузов по спец. «Микробиология» и «Биология» / З. А. Аркадьева, А. М. Безбородов, И. Н. Блохина и др.; Под ред. Н. С. Егорова. - М.: Высш. шк., 1989. - 688с.	Китеп
3 Егорова Т. А., Клунова С. М., Живухина Е. А. Основы биотехнологии. - М.: Академия, 2006. - 208 с.	Китеп
4 Голубев В. Н., Жиганов И. Н. Пищевая биотехнология. - М.: ДеЛи принт, 2001. - 123 с.	Китеп
5 Биотехнология. Принципы и применение: Пер. с англ. / Под. ред. И. Хиггинса, Д. Беста и Дж. Джонса. - М.: Мир, 1988. - 480 с.	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1	1) Биотехнология жөнүндө жалпы түшүнүк 2) Микробиологиялык өндүрүштүн типтик схемасы 3) Гендик жана клеткалык инженериянын негиздери 4) Инженерлик энзимологиянын негиздери 5) Биотехнологиянын тамак-аш азыктарын өндүрүүдө колдонулушу 6) Микроорганизмдердин жардамы менен алынуучу тамак-аш кошулмаларынын жана ингредиенттеринин технологиясы 7) Биотехнологиянын тамак-аш азыктарын өндүрүү тармагындагы келечеги
---	---

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Киришүү. Биотехнологиянын өнүгүү жолу, колдонулуу тармагы жана келечектеги өнүгүүсү. Адаттагы жана заманбап биотехнология
2. Апта	Микробиологиялык өндүрүштүн типтик схемасы.
3. Апта	Микроорганизмдердин өсүшүнүн кинетикасы
4. Апта	Аяккы азыкты бөлүп алуу жана микробиологиялык синтездин азыктарын өндүрүүнү текшерүү
5. Апта	Гендик инженерия

Курстун планы

6. Апта	Гендик инженерия
7. Апта	Клеткалык инженерия
8. Апта	Клеткалык инженерия
9. Апта	Инженердик энзимология
10. Апта	Инженердик энзимология
11. Апта	Микроорганизмдер жана тамак-аш азыктары. Нан азыктары
12. Апта	Сүт азыктары
13. Апта	Ачытуу өндүрүштөрү
14. Апта	Белоктуу азыктар
15. Апта	Тамак-аш кошулмалары жана ингредиенттер. Мөмө жана жемиштер
16. Апта	Биотехнологиянын тамак-аш тармагындагы келечеги

Баалоо

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