



[www.manas.edu.kg](http://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-422	ТАМАК АШ ИНЖЕНЕРДИК ДОЛБОРЛОО	GIDA MÜHENDİSLİĞİ TASARIMI	8	2 + 4	4	6

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Талаптуу
Координатор	Др. Жамиля Сманалиева
Курстун мугалими	Др. Жамиля Сманалиева
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	Айбек Бодөшев, Жаңыл Искакова, Жылдызай Өзбекова, Айчүрөк Мажитова
Аудитория	-
Курстун максаты	Жогорку курстун студенттерине билиминин, жөндөмдүүлүгүнүн жана активдүүлүгүнүн негизинде долбоорлоо темаларын берүү; изилдөөнү консультанттын жетекчилиги астында жүргүзүүгө үйрөтүү.

**Колдонулуучу адабияттар**

Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1 Голубева Л.В., Глаголева Л.Э. и др. Проектирование молочных предприятия с основами промышленного строительства. Уч. пособие.- Спб. ГИОРД. 2006. - 288с. (эл. китеп)	Китеп
2 Олейникова А.Я., Магомедов Г.О. Проектирование кондитерских предприятий. Воронеж 2000.	Китеп
3 Климачева Т. Н. 2D_черчение в AutoCAD 2007_2010. Самоучитель. - М.: ДМК Пресс, 2009, 560 с.	Китеп

**Жетишилчү жыйынтыктар**

1	Тамак-аш азыктарын өндүрүүчү ишканаларды долбоорлоону үйрөнүшөт.
---	--

**Курстун планы**

Апта	Темасы
1. Апта	Киришүү. Долбоорлоо жана өндүрүштүк ишканалардын долбоору жөнүндө түшүнүк
2. Апта	Долбоорлоонун стадиялары жана этаптары Долбоорлоо иштери
3. Апта	Технологиялык бөлүктү долбоорлоо. Консерванган азыктар өндүрүшү. Технологиялык тизимди тандоо жана аны негиздөө Технологиялык процесстедин графигин түзүү Материалдык баланс /Азыктык эсептер Жабдыктарды тандоо жана эсептөө
4. Апта	Технологиялык бөлүктү долбоорлоо. Консерванган азыктар өндүрүшү. Технологиялык тизимди тандоо жана аны негиздөө Технологиялык процесстедин графигин түзүү Материалдык баланс /Азыктык эсептер Жабдыктарды тандоо жана эсептөө
5. Апта	Технологиялык бөлүктү долбоорлоо. Сүт азыктарынын өндүрүшү
6. Апта	Технологиялык бөлүктү долбоорлоо. Сүт азыктарынын өндүрүшү
7. Апта	1-арасынак
8. Апта	Технологиялык бөлүктү долбоорлоо. Кондитер азыктарынын өндүрүшү
9. Апта	Аянттарды эсептөө. Негизги жана жардамчы өндүрүштөрдү компановкалоо
10. Апта	Өндүрүштүн жалпы курулуштук долбоорун түзүү
11. Апта	Архитектуралык-курулуштук долбоорлоо
12. Апта	Генералдык план

**Курстун планы**

13. Апта	Жардамчы имараттар жана курулуштар (сооружения). Санитардык-техникалык түзүлүштөр. Энергетикалык бөлүк.
14. Апта	Экономикалык бөлүк
15. Апта	2-арасынак
16. Апта	Финалдык проектерди тапшыруу

**Баалоо**

<b>Баалоо каражаты</b>	<b>Саны (даана)</b>	<b>Үлүшү (%)</b>	<b>Жалпы үлүшү</b>
Арасынак	2	40	<b>40</b>
Финалдык долбоор	1	60	<b>60</b>