



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-442	КУРГАТУУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ	KURUTMA TEKNOLOJİSİ	8	3 + 0	3	3

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Тандоо
Координатор	Др. Жамиля Сманалиева
Курстун мугалими	Др. Жамиля Сманалиева
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	-
Аудитория	-
Курстун максаты	Студентке кургатуунун физика-химиялык негиздери жана конкреттүү тамак-аш азыктарын кургатуунун технологиясы жөнүндө маалымат берүү.

Колдонулуучу адабияттар

Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1 Касьянов Технология производства сухих завтраков и сушка сырья, 2004, 160с	Китеп
2 Гинзбург А.С. Технология сушки пищевых продуктов. М. Пищевая промышленность 1976, 248с	Китеп
3 Стабников В., Лысянский В., Попов В. Процессы и аппараты пищевых производств. - М.: Агропромиздат, 1985.	Китеп
4 5. Greensmith M. Practical Dehydration, 2nd edition, WOODHEAD PUBLISHING LIMITED, Cambridge England, 1998	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1	Тамак-аш азыктарын кургатуу технологиясын жана ага керектүү жабдыктардын иштөө принциптерин үйрөнөт.
---	--

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Киришүү
2. Апта	Кургатуунун физика-химиялык негиздери. Тамак-аш чийки жана даяр заттарындагы нымдуулук жана алардын жылуулук-физикалык касиеттери
3. Апта	Кургатуучу жабдыктар жана алардын классификациясы.
4. Апта	Кургатуучу жабдыктар жана алардын классификациясы
5. Апта	Тамак-аш азыктарын кургатуу технологиясынын негиздери. Жемиштерди кургатуунун технологиясы
6. Апта	Жашылчаларды кургатуунун технологиясы
7. Апта	1-арасынак
8. Апта	Чайды өндүрүү технологиясы
9. Апта	Кофени өндүрүү технологиясы
10. Апта	Эртең мененки тамактанууга арналган азыктарды өндүрүү технологиясы
11. Апта	Кант жана кум шекерди кургатуунун технологиясы
12. Апта	Сүт жана сүт азыктарын кургатуунун технологиясы
13. Апта	Эт жана эт азыктарын кургатуунун технологиясы
14. Апта	2-арасынак

Курстун планы

15. Апта	Деңиз азыктарын кургатуунун технологиясы (балык, деңиз капуста ж.б.)
16. Апта	Өз алдынча ишти тапшыруу

Баалоо

Баалоо каражаты	Саны (даана)	Үлүшү (%)	Жалпы үлүшү
Өз алдынча иш	1	10	60
Арасынак	2	50	
Финал сынагы	1	40	40