www.manas.edu.kg

КЫРГЫЗ-ТҮРК "МАНАС" УНИВЕРСИТЕТИ
Инженердик факультет факультети
Тамак-аш инженерлиги бөлүмү
Курстун программасы

Курстун коду	Курстун аты (Кыргызча)	Курстун аты (Түркчө)	Семестр	Апталык саат	Кредит	ECTS
GMÜ-546	ЭТ АЗЫКТАРЫНЫН АЛДЫҢКЫ ТЕХНОЛОГИЯСЫ	İLERİ ET TEKNOLOJİSİ	0	1 + 2	2	4

Курстун деңгээли	Магистратура/ Докторантура
Курстун түрү	Тандоо
Курстун мугалими	Проф.док. Жошкан ЫЛЫЖАЛЫ
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	Руслан Адил Акай Тегин
Аудитория	MFFB 304
Курстун максаты	Эт технология сабагында биохимиялык өзгөрүүлөрдун эт сапатына болгон байланышы жана эт продукциясында колдонулган чийки заттын функционалдык өзгөчөлүктөрү менен продукциянын сапаты арасындагы байланышын каралат.Айрыкча эт индустриясында колдонулган,азык рецептурасы жана азык сапатын таасир берүүчү критикалык параметрлерди үйрөтүү негизги масат болуп саналат.Студенттердин эт өнөр жайында колдонулган негизги техникалык процесстери,азык рецептурасы жана азыктын сапатына таасир берүүчү критик парамметрлерин изилдеп тамак-аш инженериянын негизгидерине ээ болуусу максатталат.

Колдонулуучу адабияттар		
	Колдонулуучу адабияттар	**Адабияттын түрү**
1	Gökalp, H. Y., Kaya, M., Zorba, O., “Et Ürünleri İşleme Mühendisliği”, Atatürk Üniversitesi yayın	Китеп
2	Aberle, E. D., Forrest, J. C.,Gerrard, D. E., Hedrick, H. B., Judge, M. D., Merkel, R.A., “Principles of	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар	
1	Студенттердин эт өнөр жайында колдонулган негизги техникалык процесстери,азык рецептурасы жана азыктын сапатына таасир берүүчү критик парамметрлерин изилдеп тамак-аш инженериянын негизгидерине ээ болуусу.

Курстун планы	
Апта	**Темасы**
1. Апта	Киришүү
2. Апта	Бурчуң ткани
3. Апта	Бурчуңдардын кысылуу механизмасы
4. Апта	Булчуңдардын этке айланышы
5. Апта	Жаңы союлган эттин касиеттери
6. Апта	Муздатуу,тоңдуруу жана термикалык иштетүү
7. Апта	Эт тышкарк кошулмалар
8. Апта	Эт өнөр жайында колдонулган аппараттар
9. Апта	Эт азыктын иштетүү технологиясы
10. Апта	Ыштоо
11. Апта	Ара сынак
12. Апта	Колбаса өндүрүү технологиясы
13. Апта	Пастырма өндүрүү технологиясы
14. Апта	Сосиска өндүрүү технологиясы

Курстун планы	
15. Апта	Кошумча азыктар технологиясы
16. Апта	Эт азыктын кемчиликтери

Баалоо			
Баалоо каражаты	**Саны (даана)**	**Үлүшү (%)**	**Жалпы үлүшү**
Арасынак	1	25	**40**
Текшерүү иши	2	10	
Тапшырмалар	1	5	
Финал сынагы	1	60	**60**