



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	ЕКТС
GID-315	ТАМАК-АШ АЗЫКТАРЫНЫН ФИЗИКАЛЫК КАСИЕТТЕРИ	GIDA MADDELERİNİN FİZİKSEL ÖZELLİKLERİ	5	2 + 2	3	4

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Тандоо
Курстун мугалими	Доц.м.а.док. Жылдызай ӨЗБЕКОВА
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	-
Аудитория	MFFB 302
Курстун максаты	Студентке тамак-аш азыктарынын физикалык жана функционалдык касиеттеринин байланышы жөнүндө маалымат берүү. Бул маалыматтар технологиялык жабдыктарды долборлоодо, жогорку сапаттагы жана керектүү сактоо мөөнөтү бар тамак -аш азыктарын иштеп чыгуу үчүн колдонулат.

Колдонулуучу адабияттар

Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1 Pomeranz Y. "Functional Properties of Food Components" Academic Pres, 1985	Китеп
2 Rao M.A. and Rizvi S.S.H. "Engineering Properties of Foods" Marcel Dekker 1995.	Китеп
3 Heldman D.R., Lund D.B. "Handbook of Food Engineering" Marcel Dekker 1992	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1	Тамак-аш азыктарын физикалык касиеттери боюнча классификациясын үйрөнөт.
2	Чийки жана даяр азыктардын сапатын изилдөөнүн физикалык методдордун үйрөнөт.
3	Азыктарды оптималдуу сактоо жана кайра иштетүүнүн илимий принциптерин үйрөнөт.

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Киришүү.
2. Апта	Тамак-аш азыктарынын геометриялык атрибуттары.
3. Апта	Тамак-аш азыктарынын структурасы жана химиялык курамы.
4. Апта	Ным кармоосу жана суу активдүүлүгү.
5. Апта	Катуу жана жарым катуу тамак-аш азыктардын структура-механикалык касиеттери.
6. Апта	Катуу жана жарым катуу тамак-аш азыктардын структура-механикалык касиеттери.
7. Апта	1-арасынак
8. Апта	Тамак-аш азыктарынын реологиялык касиеттери.
9. Апта	Тамак-аш азыктарынын реологиялык касиеттерин ченөө методдору
10. Апта	Тамак-аш азыктарынын жылуулук касиеттери.
11. Апта	Тамак-аш азыктарынын жылуулук касиеттери жана ченөө методдору.
12. Апта	Тамак-аш азыктарынын аэродинамикалык жана гидродинамикалык касиети.
13. Апта	Порошок жана гранул заттарынын агуусу жана сүрүлүүсү.
14. Апта	2-арасынак.
15. Апта	Тамак-аш азыктарынын электромагниттик касиеттери.

Курстун планы

16. Апта	Тамак-аш азыктарынын оптикалык касиеттери.
----------	--

Баалоо

Баалоо каражаты	Саны (даана)	Үлүшү (%)	Жалпы үлүшү
Арасынак	1	15	40
Практикалык иш (лаборатория)	14	25	
Финал сынагы	1	60	60