



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

www.manas.edu.kg

Курстун коду	Курстун аты (Кыргызча)	Курстун аты (Түркчө)	Семестр	Апталык саат	Кредит	ЕКТС
GID-328	ТАМАК-АШ ӨНДҮРҮШҮНҮН ЖАБДЫКТАРЫ	GIDA ÜRÜN DONANIMLARI	6	3 + 0	3	3

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Тандоо
Курстун мугалими	Док. Айгүл УСУБАЛИЕВА
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	Айбек Бодошов
Аудитория	-
Курстун максаты	Тамак-аш ишканаларынын ар кайсы тармактарында колдонулуучу жабдыктардын түзүлүшүн жана иштөө принциптерин окуп үйрөнүү

Колдонулуучу адабияттар

	Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1	1) Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн. Кн. 1: Учеб. для вузов / С. Т. Антипов, И. Т. Кретов, А. Н. Остриков и др.; Под ред. акад. РАСХН В. А. Панфилова. - М.: Высш. шк., 2001. - 703 с.	Китеп
2	2) Машины и аппараты пищевых производств. В 2 кн. Кн. 2: Учеб. для вузов / С. Т. Антипов, И. Т. Кретов, А. Н. Остриков и др.; Под ред. акад. РАСХН В. А. Панфилова. - М.: Высш. шк., 2001. - 680 с.	Китеп
3	3) Кавецкий Г. Д., Воробьева А. В. Технологические процессы и производства (пищевая промышленность). - М.: КолосС, 2006. - 368 с.	Китеп
4	4) Курочкин А. А., Ляшенко В. В. Технологическое оборудование для переработки продукции животноводства / Под ред. В. М. Баутина. - М.: Колос, 2001. - 440 с.	Китеп
5	5) Хромеенков В. М. Оборудование хлебопекарного производства. - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2000. - 320 с.	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1	1) Тамак-аш өндүрүшүн техникалык камсыздоо келечеги 2) Тамак-аш өндүрүшүнүн машиналарынын и аппараттарынын классификациясы 3) Тамак-аш өндүрүшүнүн процесстерине жана жабдыктарына көрсөтүлүүчү негизги талаптар 4) Тамак-аш өндүрүш жабдыктарынын түзүлүштөрү 5) Жабдыктардын иштөө принциптери 6) Жабдыктардын техникалык мүнөздөмөлөрү 7) Машиналардын жана аппараттардын негизги мүнөздөмөлөрүнүн инженердик эсептөөлөрү
---	--

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Киришүү. Тамак-аш өндүрүшүнүн машиналарынын жана аппараттарынын классификациясы
2. Апта	Айыл-чарба чийки заттарын жуу үчүн керектүү жабдуулар
3. Апта	Чубуруучу айыл-чарба чийки заттарын тазалоо жана сепарациялоо үчүн керектүү жабдуулар
4. Апта	Данаалуу айыл-чарба чийки заттарын инспекциялоо, калибрлөө жана сорттоо үчүн керектүү жабдуулар
5. Апта	Өсүмдүк жана жаныбар чийки заттарын сырткы кабыгынан тазалоо үчүн керектүү жабдуулар
6. Апта	Тамак-аш чөйрөлөрүн майдалоо үчүн керектүү жабдуулар
7. Апта	Бирдей эмес тектеги суюк тамак-аш чөйрөлөрүн бөлүү үчүн керектүү жабдуулар
8. Апта	Тамак-аш чөйрөлөрүн аралаштыруу үчүн керектүү жабдуулар

Курстун планы

9. Апта	Тамак-аш чөйрөлөрүн формалоо үчүн керектүү жабдуулар
10. Апта	Тамак-аш чөйрөлөрүн температуралоо жана концентрациясын жогорулатуу үчүн керектүү аппараттар
11. Апта	Тамак-аш чөйрөлөрүн температуралоо жана концентрациясын жогорулатуу үчүн керектүү аппараттар
12. Апта	Тамак-аш чөйрөлөрүн ысык аба менен бышыруу жана кууруу үчүн керектүү аппараттар
13. Апта	Тамак-аш чөйрөлөрүн ысык аба менен бышыруу жана кууруу үчүн керектүү аппараттар
14. Апта	Тамак-аш чөйрөлөрүн муздатуу жана тондуруу үчүн керектүү аппараттар
15. Апта	Тамак-аш чөйрөлөрүн диффузиялоо жана экстракциялоо процесстерин жүргүзүү үчүн керектүү аппараттар
16. Апта	Спиртти ректификациялоо процессин жүргүзүү үчүн керектүү жабдыктар

Баалоо

Баалоо каражаты	Саны (даана)	Үлүшү (%)	Жалпы үлүшү
Арасынак	2	20	40
Практикалык иш (лаборатория)	14	20	
Финал сынагы	1	60	60