



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-380 | ТАМАК-АШ ИНЖЕНЕРЛИГИНДЕГИ иЗГиЧи ТЕМАЛАР | GIDA MÜHENDİSLİĞİNDE ÖZEL KONULAR | 6 | 3 + 0 | 3 | 3 |

| | |
|------------------|--|
| Курстун деңгээли | Бакалавр |
| Курстун түрү | Тандоо |
| Курстун мугалими | Доц.м.а.док. Айчүрөк МАЖИТОВА |
| Курстун тили | Кыргызча |
| Жардамчылар | уок |
| Аудитория | - |
| Курстун максаты | Студенттерге тамак-аш инженериясындагы акыркы жетишкендиктер жөнүндө маалымат берүү. Сабактын мазмуну студенттердин талабына жана изилдөө багытына жараша өзгөрөт. |

Колдонулуучу адабияттар

| Колдонулуучу адабияттар | Адабияттын түрү |
|--|-----------------|
| 1 Сабактын мазмунуна жараша атайын адабияттар колдонулат | Китеп |

Жетишилчү жыйынтыктар

| |
|--|
| 1 Студенттер сабактын темасына жараша жаны маалыматтарды алышат жана билимдерин тереңдетишет |
|--|

Курстун планы

| Апта | Темасы |
|----------|---|
| 1. Апта | Киришүү |
| 2. Апта | Айыл-чарба жаныбарларынын сүтүнүн курамы |
| 3. Апта | Сүт өндүрүшүндө гигиена жана санитария эрежелери |
| 4. Апта | Сүт жана сүт азыктарынын микробиологиялык анализи |
| 5. Апта | Чийки сүт жана сүт азыктарынын анализи |
| 6. Апта | Сүт өндүрүшүндөгү негизги процесстер |
| 7. Апта | Сүт өнөр жайында колдонулуучу жабдыктар жана аппараттар |
| 8. Апта | 1-арасынак |
| 9. Апта | Пастерленген жана коюлтулган сүт технологиясы; |
| 10. Апта | Сүт кычкыл азыктарынын технологиялары |
| 11. Апта | Быштак сорттору жана технологиялары |
| 12. Апта | Каймак май технологиясы |
| 13. Апта | Балмуздак технологиясы |
| 14. Апта | 2-арасынак |
| 15. Апта | Сүт өндүрүшүн долбоорлоо жана куруу |
| 16. Апта | Сүт өндүрүшүн долбоорлоо жана куруу |

Баалоо

| Баалоо каражаты | Саны (даана) | Үлүшү (%) | Жалпы үлүшү |
|-----------------|--------------|-----------|-------------|
|-----------------|--------------|-----------|-------------|

| Баалоо | | | |
|------------------|---|----|-----------|
| Арасынак | 2 | 30 | 40 |
| Финалдык долбоор | 1 | 10 | |
| Финал сынагы | 1 | 60 | 60 |