



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-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