



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-413	ТАМАК-АШ ТЕХНОЛОГИЯСЫ II	GIDA TEKNOLOJİSİ II	7	3 + 0	3	5

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Талаптуу
Курстун мугалими	Доц.док. Анарсейит ДЕЙДИЕВ
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	жок
Аудитория	ПВФ 526
Курстун максаты	Тамак-аш инженериясы боюнча алынган билимдерди системалуу, түрдө колдонууну үйрөтүү. Кесиптик этика сезимдүүлүгүн өстүрүү, инженердик кабыл алынуучу чечимдердин глобалдык жана социалдык жактан маанилүүлүгүнүн негизинде үйрөтүү, азыркы кездеги тамак-аш технологиясы боюнча билимдерди берүү, тамак-аштын адамга коопсуздугу жана пайдалуулугу билүүгө үйрөтүү. Студенттерди инженердик практикада техникалык ыкмаларды, усулдарды, азыркы кездеги жабдыктарды колдонууга үйрөтүү.

Колдонулуучу адабияттар

Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1 Переработка продукции растительного и животного происхождения /Под редакцией А.В.Богомолова и Ф.В.Перцевого, 2003	Китеп
2 Общая технология пищевых производств; под ред. Н.И.Назарова. - М.: Легкая и пищевая пром-ть, 1981. - 360 с.	Китеп
3 Desrosier N.W. Elements of Food Technology Avi Publishing, 1977.	Китеп
4 Potter N.N. Food Science, Avi Publishing, 1980.	Китеп
5 Эт жана эт азыктарынын технологиясы / М.Б. Баткибекова; Б.Б. Стамбекова, А.С. Султанкулова, Б.С. Тамабаева, 2003.	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1 Бул сабакты окуу менен студенттер төмөнкү билимдерди алышат: 1) тамак-аш чийкизатын кайра иштетүүчү технологиялык операцияларды жана ыкмаларды билүү; 2) технологиялык процесстердин физикалык, химиялык, биохимиялык жана микробиологиялык негиздерин билүү; 3) тамак-аш өнөр жайынын ар кандай тармактарынын өндүрүш технологиясын билүү; 4) кандай технологиялык процесстердеги бузуулар даярзаттын кандай кемчиликтерине жана дефекттерине алып келерин билүү; 5) тамак-аш өнөр жай тармактарынын өзгөчөлүктөрүн билүү; 6) технологиялык процесстердин аппаратурдук жабдуусун билүү; 7) жогоруда саналган билимдерди практикада колдоно билүү; 8) негизги технологиялык эсептөөлөрдү жүргүзө билүү; 9) адабияттардан жана практикадан алынган билимдердин негизинде ар кандай азыктарды өндүрүүнүн технологиялык схемасын түзө билүү.

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Нан жана булочка азыктарынын технологиясы.
2. Апта	Кесме азыктарынын технологиясы.
3. Апта	Жашылчаларды консервалоо технологиясы.
4. Апта	Мөмө жана жер жемиштерин консервалоо технологиясы.
5. Апта	Жашылча, мөмө жана жер жемиштерин кургатуу жана тоңдуруу технологиясы.
6. Апта	Дасторкон шараптарын жасоо технологиясы.

Курстун планы

7. Апта	Атайын шараптарды жана коньяк өндүрүү технологиясы
8. Апта	Ачытуу өндүрүшүнүн технологиясы.
9. Апта	Кант өндүрүүнүн технологиясы.
10. Апта	Крахмал жана патока өндүрүү технологиясы.
11. Апта	Кондитердик азыктар технологиясы.
12. Апта	Эт колбасаларын алуу технологиясы
13. Апта	Эт консерваларын алуу технологиясы
14. Апта	Сүттү алгачкы иштетүү жана сүт кычкыл азыктарынын технологиясы.
15. Апта	Быштак, сыр жана каймак май өндүрүү технологиясы.
16. Апта	Катуу жана суюк майларды өндүрүү технологиясы.

Баалоо

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