



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

[www.manas.edu.kg](http://www.manas.edu.kg)

Курстун коду	Курстун аты (Кыргызча)	Курстун аты (Түркчө)	Семестр	Апталык саат	Кредит	ЕКТС
GID-431	ТАМАК-АШ ТЕХНОЛОГИЯ ЛАБОРАТОРИЯСЫ	GIDA TEKNOLOJISI LABORATUARI	7	0 + 4	2	2

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Талаптуу
Курстун мугалими	Кенже илим.кызм.док. Айбек БӨДӨШЕВ
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	Илимий кызматкер Др. Айбек Бөдөшов
Аудитория	Тамак-аш технология лабораториясы
Курстун максаты	Тамак-аш технологиясы сабагында алынган теориялык билимдерди лаборатордук практикада андан ары бышыктоо

**Колдонулуучу адабияттар**

	Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1	Лабораториялык иштерди аткаруу үчүн усулдук көрсөтмөлөр	Китеп
2	Прибор жана жабдыктардын паспорттору	Басылма

**Жетишилчү жыйынтыктар**

1	1) Тамак-аш технологиясы боюнча эксперименттерди жүргүзүүнү пландоо 2) Тамак-аш технологиясы боюнча эксперименттерди өз алдынча жүргүзүү 3) Технологиялык эсептөөлөрдү жүргүзүү 4) Алынган натыйжаларды иштетүү 5) Аткарылган жумушту жалпы жыйынтыктоо
---	---

**Курстун планы**

Апта	Темасы
1. Апта	Киришүү. Тамак-аш лабораторияларында иштөөнүн коопсуздук эрежелери
2. Апта	Тамак-аш азыктарын кургатуу кинетикасын изилдөө
3. Апта	Экстракция процессин жүргүзүүнү үйрөнүү
4. Апта	Жылуулук алмашуу процессин башкарууну үйрөнүү
5. Апта	Жылуулук өткөрүмдүүлүк кубулушун изилдөө
6. Апта	Чубуруучу азыктардын касиеттерин аныктоо
7. Апта	Пастерлөө процессин окуп үйрөнүү
8. Апта	1-арасынак
9. Апта	Диффузия кубулушун изилдөө
10. Апта	Түз агымда фильтрлөө процессин изилдөө
11. Апта	Тангенциалдык фильтрлөө процессин изилдөө
12. Апта	Гидростатикалык изилдөөлөр
13. Апта	Катализаторлордо жүрүүчү реакциялардын ылдамдыгын аныктоо
14. Апта	Процесстердин автоматтык жүрүшүн тескөө
15. Апта	2-арасынак
16. Апта	Жыйынтыктоочу сабак

**Баалоо**

<b>Баалоо каражаты</b>	<b>Саны (даана)</b>	<b>Үлүшү (%)</b>	<b>Жалпы үлүшү</b>
Практикалык иш (лаборатория)	14	30	<b>40</b>
Арасынак	1	10	
Финал сынагы	1	60	<b>60</b>