



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-433	МЕМБРАНАДА БӨЛҮҮ ТЕХНОЛОГИЯСЫ	MEMBRAN AYIRMA TEKNOLOJİSİ	7	3 + 0	3	3

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Тандоо
Курстун мугалими	Док. Айдайкан КАСЫМАКУНОВА
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	-
Аудитория	-
Курстун максаты	Студенттерди заманбап, перспективдүү бөлүү ыкмалары болгон мембрана технологиясы менен тааныштыруу, анын ичинен мембраналарды формалоо ыкмалары, аппаратураларды тандоо, колдонуу жана мембрана технологиясын тамак-аш өнөр жайынын ар кандай тармактарында колдонуу

Колдонулуучу адабияттар

Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
-------------------------	-----------------

Жетишилчү жыйынтыктар

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Мембрана технологиясынын негизги түшүнүктөрү жана терминдери.
2. Апта	Мембранада бөлүү технологиясынын тарыхы
3. Апта	Биологиялык мембраналар жана осмос түшүнүгү
4. Апта	Мембрана технологиясынын теориялык негиздери
5. Апта	Мембраналар жана алардын классификациясы
6. Апта	Ар кандай мембраналарды формалоо жана алуу ыкмалары.
7. Апта	Мембрана процесстеринин жүрүшү, концентрациялык уюлдашуу
8. Апта	1-арасынак
9. Апта	Диффузиялык мембраналык процесстер, колдонулуучу аппараттардын конструкциялары.
10. Апта	Баромембранылык процесстердин классификациясы, колдонуучу аппараттар
11. Апта	Электромембраналык процесстер, мембраналар, аппараттар
12. Апта	Мембрана технологиясын сүт өнөр жайында колдонулушу
13. Апта	Мембрана технологиясын шире, ичимдик, шарап жана пиво өндүрүшүндө колдонулушу
14. Апта	Мембрана технологиясын коньяк, ликер-арак жана пиво өндүрүшүндө суу даярдоодо колдонулушу
15. Апта	Мембрана технологиясын тамак-аш өнөр жайынын агып чыгуучу сууларын тазалоо үчүн колдонуу
16. Апта	2-арасынак

Баалоо

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

Баалоо			
Арасынак	1	20	40
Арасынак	2	20	
Финал сынагы	1	60	60