



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-422 | ТАМАК АШ ИНЖЕНЕРДИК ДОЛБОРЛОО | GIDA MÜHENDİSLİĞİ TASARIMI | 8 | 2 + 4 | 4 | 6 |

| | |
|------------------|---|
| Курстун деңгээли | Бакалавр |
| Курстун түрү | Талаптуу |
| Курстун мугалими | Док. Жамиля Сманалиева |
| Курстун тили | Кыргызча |
| Жардамчылар | Айбек Бодөшев, Жаңыл Искакова, Жылдызай Өзбекова, Айчүрөк Мажитова |
| Аудитория | - |
| Курстун максаты | Жогорку курстун студенттерине билиминин, жөндөмдүүлүгүнүн жана активдүүлүгүнүн негизинде долбоорлоо темаларын берүү; изилдөөнү консультанттын жетекчилиги астында жүргүзүүгө үйрөтүү. |

Колдонулуучу адабияттар

| Колдонулуучу адабияттар | Адабияттын түрү |
|---|-----------------|
| 1 Голубева Л.В., Глаголева Л.Э. и др. Проектирование молочных предприятия с основами промышленного строительства. Уч. пособие.- Спб. ГИОРД. 2006. - 288с. (эл. китеп) | Китеп |
| 2 Олейникова А.Я., Магомедов Г.О. Проектирование кондитерских предприятий. Воронеж 2000. | Китеп |
| 3 Климачева Т. Н. 2D_черчение в AutoCAD 2007_2010. Самоучитель. - М.: ДМК Пресс, 2009, 560 с. | Китеп |

Жетишилчү жыйынтыктар

| | |
|---|--|
| 1 | Тамак-аш азыктарын өндүрүүчү ишканаларды долбоорлоону үйрөнүшөт. |
|---|--|

Курстун планы

| Апта | Темасы |
|----------|---|
| 1. Апта | Киришүү. Долбоорлоо жана өндүрүштүк ишкананын долбоору жөнүндө түшүнүк |
| 2. Апта | Долбоорлоонун стадиялары жана этаптары Долбоорлоо иштери |
| 3. Апта | Технологиялык бөлүктү долбоорлоо. Консерванган азыктар өндүрүшү. Технологиялык тизимди тандоо жана аны негиздөө Технологиялык процесстедин графигин түзүү Материладык баланс /Азыктык эсептер Жабдыктарды тандоо жана эсептөө |
| 4. Апта | Технологиялык бөлүктү долбоорлоо. Консерванган азыктар өндүрүшү. Технологиялык тизимди тандоо жана аны негиздөө Технологиялык процесстедин графигин түзүү Материладык баланс /Азыктык эсептер Жабдыктарды тандоо жана эсептөө |
| 5. Апта | Технологиялык бөлүктү долбоорлоо. Сүт азыктарынын өндүрүшү |
| 6. Апта | Технологиялык бөлүктү долбоорлоо. Сүт азыктарынын өндүрүшү |
| 7. Апта | 1-арасынак |
| 8. Апта | Технологиялык бөлүктү долбоорлоо. Кондитер азыктарынын өндүрүшү |
| 9. Апта | Аянттарды эсептөө. Негизги жана жардамчы өндүрүштөрдү компановкалоо |
| 10. Апта | Өндүрүштүн жалпы курулуштук долбоорун түзүү |
| 11. Апта | Архитектуралык-курулуштук долбоорлоо |
| 12. Апта | Генералдык план |
| 13. Апта | Жардамчы имараттар жана курулуштар (сооружения). Санитардык-техникалык түзүлүштөр. Энергетикалык бөлүк. |

Курстун планы

| | |
|----------|------------------------------|
| 14. Апта | Экономикалык бөлүк |
| 15. Апта | 2-арасынак |
| 16. Апта | Финалдык проектерди тапшыруу |

Баалоо

| Баалоо каражаты | Саны (даана) | Үлүшү (%) | Жалпы үлүшү |
|------------------------|---------------------|------------------|--------------------|
| Арасынак | 2 | 40 | 40 |
| Финалдык долбоор | 1 | 60 | 60 |