



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
STJ-402	ПРАКТИКА III	STAJ III	8	0 + 0	0	4

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Талаптуу
Курстун мугалими	Доц.док. Анарсейит ДЕЙДИЕВ
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	-
Аудитория	-
Курстун максаты	Диплом алдындагы практика

Колдонулуучу адабияттар

Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1 Сманалиева Ж.Н. Өндүрүштүк практиканын программасы жана отчет туралуу усулдук көргөзмө	Басылма

Жетишилчү жыйынтыктар

1 Студент тамак аш азыктарын өндүргөн ишканаларды долбоорлоого керектүү маалыматтарды өз алдынча топтогонду, өндүрүштүк процесстерди негиздегенди, технологиялык линиялардын схемасын, жабдыктарды компоновкалаганды жана өндүрүштүн генпланын чийгенди үйрөнөт.
--

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Ишкана менен таанышуу. Ишкананын тарыхы жана өнүгүү перспективасы, өндүрүштүк түзүлүшү (структурасы), бөлүктөрдө башкарууну уюштуруу жана башкаруу түзүлүштөрү (структурасы) менен таанышуу.
2. Апта	Өндүрүштүн технологиясы, жабдыктар, өндүрүштү механикалаштыруу жана автоматташтыруу боюнча тажрыйбасын, аз операциялык, таштандысыз жана ресурстук жана энергия сактоочу технологиялары, өмүр коопсуздугу жана айлана чөйрөнү коргоо иш-чаралары.
3. Апта	Жумуш ордунда иштөө. Негизги технологиялык операцияларды өздөштүрүү. Машина жана агрегаттардын түзүлүшүн, көзөмөлдөө жана оңдоону үйрөнүү.
4. Апта	Студент сапатты контролдоо системасы жана лабораторияда иштөө системасын үйрөнүү
5. Апта	Дипломдук практика боюнча отчетту жазуу

Баалоо

Баалоо каражаты	Саны (даана)	Үлүшү (%)	Жалпы үлүшү
Практикалык иш (лаборатория)	1	50	50
Долбоор	1	50	50

