



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-442	КУРГАТУУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ	KURUTMA TEKNOLOJİSİ	8	3 + 0	3	3

Курстун деңгээли	Бакалавр
Курстун түрү	Тандоо
Курстун мугалими	Доц.м.а.док. Айчүрөк МАЖИТОВА
Курстун тили	Кыргызча
Жардамчылар	-
Аудитория	-
Курстун максаты	Студентке кургатуунун физика-химиялык негиздери жана конкреттүү тамак-аш азыктарын кургатуунун технологиясы жөнүндө маалымат берүү.

Колдонулуучу адабияттар

Колдонулуучу адабияттар	Адабияттын түрү
1 Heldman, D. R., Lund, D. B., & Sabliov, C. (Eds.). (2018). Handbook of food engineering. CRC press.	Китеп
2 Ibarz, A., & Barbosa-Cánovas, G. V. (2002). Unit operations in food engineering. CRC press.	Китеп
3 Процессы и аппараты пищевых производств / Вобликова Т. В., Шлыков С. Н., Пермяков А. В. Ставрополь : Агрус, 2013	Китеп
4 Taşınma Süreçleri ve Ayrırma Süreci İlkeleri : Temel İşlemler İçerir / Geankoplis, Christie John ; Çeviri: Sinan Yarıcı	Китеп

Жетишилчү жыйынтыктар

1	Тамак-аш азыктарын кургатуу технологиясын жана ага керектүү жабдыктардын иштөө принциптерин үйрөнөт.
---	------------------------------------------------------------------------------------------------------

Курстун планы

Апта	Темасы
1. Апта	Кургатуунун физика-химиялык негиздери. Кургатуунун максаты жана классификациясы
2. Апта	Тамак-аш чийки жана даяр заттарындагы нымдуулук жана алардын термодинамикалык касиеттери
3. Апта	Тамак-аш азыктарынын жана тамак-аш компоненттеринин суу сорбциялоо изотермалары. Суунун байланышуусуна таасир берүүчү факторлор. Суу активдүүлүгү
4. Апта	Кургатуу ылдамдыгы жана эсептелиши. Кургатуу ылдамдыгына таасир берүүчү факторлор
5. Апта	Кургатуу учурунда тамак-аш сапатынын өзгөрүшү
6. Апта	Кургаткычтарды долбоорлоо. Традициондук кургатуу, кайнаган катмарда кургатуу, сублимациялык кургатуу.
7. Апта	Кургаткычтарды долбоорлоо. Барабандык кургаткычтар, конвективдик кургаткычтар.
8. Апта	1-арасынак
9. Апта	Кургатуунун жаңы технологиялары.
10. Апта	Жашылча жемиштерди кургатуу технологиясы
11. Апта	Эртең мененки тамактанууга арналган азыктарды өндүрүү технологиясы
12. Апта	Сүт жана сүт азыктарын кургатуунун технологиясы
13. Апта	Эт жана эт азыктарын кургатуунун технологиясы
14. Апта	2-арасынак
15. Апта	Чайды өндүрүү технологиясы

Курстун планы

16. Апта | Кофе өндүрүү технологиясы

Баалоо

Баалоо каражаты	Саны (даана)	Үлүшү (%)	Жалпы үлүшү
Тапшырмалар	1	10	60
Арасынак	2	50	
Финал сынагы	1	40	40