



Др.
Айдаикан Касымакунова
Инженердик факультети
Тамак-аш инженериясы бөлүмү
aydaykan.kasimakunova@manas.edu.kg

Берген сабактары

GMB-322 Тамак-аш гигиена жана санитариясы
GMB-324 Мембрана технологиясы
GID-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii
GMB-305 Тамак-аш химиясы
GMB-302 Тамак-аш анализдери
GID-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i
GID-421 Тамак-аш ишканаларын долборлоо (курстук иш)
GID-425 Инженердик экономика
GID-433 Мембрана технологиясы
EEM-408 Инженердик экономика
STJ-102 Практика i (тамак-аш өндүрүшү менен таанышуу)
GID-444 Тамак-аш кутулоо материалдары жана методдору
GID-449 Тамак-аштын сапатын камсыздоо
KMM-407 Инженердик экономика
ENM-315 Инженердик экономика
KMÜ-401 Химия инженерлигин долбоорлоо i
GID-311 Тамак-аш химиясы
GID-312 Тамак-аш анализдери
CEV-314 Инженердик экономика
GID-326 Тамак-аш биотехнологиясы
GID-422 Тамак аш инженердик долборлоо
KMÜ-403 Инженердик экономика
GID-339 Тамак-аш гигиена жана санитариясы
GID-448 Тамак-аш кутулоо материалдары жана методдору
BTZ-452 Дипломдук иш ii

BTZ-451 Дипломдук иш i

GID-343 Тамак-аш гигиена жана санитариясы

GID-500 Магистрдик диссертация

GID-610 Тамак-аш өнөр жайында толугу менен сапатты башкаруу

STJ-302 Практика ii

GID-522 Жаңы кутулоо технологиялары

GMÜ-530 Илим изилдөө иши

GMÜ-511 Педагогикалык практика

GMÜ-518 Чийки зат жана даяр азыктарды изилдөөнүн заманбап ыкмал

GMÜ-558 Упаковкалоодогу жаңы технологиялары

GMÜ-500 Илим изилдөө практикасы

GMÜ-512 Семинар

GMÜ-560 Жумуртка жана жумуртка иштетүү технологиясы

GMÜ-600 Доктордук диссертация

GID-313 Тамак аш химия лабораториясы

GID-314 Тамак-аш анализдери лабораториясы

GID-315 Тамак-аш заттардын физикалык касиеттери

GID-317 Тамак-аш заттардын физикалык касиеттери лабораториясы

GID-200 Практика

GID-480 Тамак-аш инженерия спецификасы

GID-445 Тамак-аш азыктарынын коопсуздугу жана сапатты башкаруу

GID-201 Материалдык жана энергетикалык баланс

GMÜ-590 Семинар

GID-222 Тамак аш процесстери i

KMÜ-201 Материалдык жана энергетикалык баланс

Жетекчилик кылган диссертация темалары

1	Магистр Жандос Бочолоев 2019 AT ETİNDEN YAPILAN 'ÇUÇUK' ULUSAL GIDA ÜRÜN-N FİZİKO-KİMYASAL ÖZELL. VE MİK
2	Магистр Эже Семержиоглу 2016 UN ÜRETİM HATTININ BAZI MİKROBİYOLOJİK TEHLİKELER YÖNÜNDEN İNCELENMESİ

SCI, SCI-E, SSCI жана AHCI индекстүү журналдарда басылган макалалары

1. [A.MACİTOVA](#), [A.KASIMAKUNOVA](#), N.TÜRKER. (2022). Thermal stability enhancement of berry anthocyanins by co-pigmentation with extracts from natural sources. *International Journal of Food Engineering*, 18(7), 537-545. DOI: 10.1515/ijfe-2021-0260. <https://www.webofscience.com/wos/woscc/full-record/WOS:000835198300001>.