



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

## Берген сабактары

GMB-305 Тамак-аш химиясы

ENM-315 Инженердик экономика

MUH-403 Инженердик экономика

GMB-403 Тамак-аш ишканаларын долборлоо

GMB-407 Тамак-аш азыктарынын сапатын камсыздоо

GID-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

STJ-102 Практика i (тамак-аш өндүрүшү менен таанышуу)

KMM-407 Инженердик экономика

GID-444 Тамак-аш кутулоо материалдары жана методдору

GID-449 Тамак-аштын сапатын камсыздоо

GMB-302 Тамак-аш анализдери

GID-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GMB-322 Тамак-аш гигиена жана санитариясы

GMB-324 Мембрана технологиясы

GID-421 Тамак-аш ишканаларын долборлоо (курстук иш)

GID-425 Инженердик экономика

EEM-408 Инженердик экономика

GID-433 Мембрана технологиясы

GID-311 Тамак-аш химиясы

GID-312 Тамак-аш анализдери

CEV-314 Инженердик экономика

GID-326 Тамак-аш биотехнологиясы

KMÜ-401 Химия инженерлигин долбоорлоо i

KMÜ-403 Инженердик экономика

GID-422 Тамак аш инженердик долборлоо

GID-339 Тамак-аш гигиена жана санитариясы  
 BTZ-451 Дипломдук иш i  
 BTZ-452 Дипломдук иш ii  
 GID-448 Тамак-аш кутулоо материалдары жана методдору  
 STJ-302 Практика ii  
 GID-343 Тамак-аш гигиена жана санитариясы  
 GID-610 Тамак-аш өнөр жайында толугу менен сапатты башкаруу  
 GID-500 Магистрдик диссертация  
 GID-522 Жаңы кутулоо технологиялары  
 GMÜ-530 Илим изилдөө иши  
 GMÜ-558 Упаковкалоодогу жаңы технологиялары  
 GMÜ-500 Илим изилдөө практикасы  
 GMÜ-511 Педагогикалык практика  
 GMÜ-518 Чийки зат жана даяр азыктарды изилдөөнүн заманбап ыкмал  
 GMÜ-512 Семинар  
 GMÜ-560 Жумуртка жана жумуртка иштетүү технологиясы  
 GID-313 Тамак аш химия лабораториясы  
 GID-314 Тамак-аш анализдери лабораториясы  
 GMÜ-600 Доктордук диссертация  
 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  
 GID-222 Тамак аш процесстери i  
 KMÜ-201 Материалдык жана энергетикалык баланс  
 GMÜ-590 Семинар

### 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 ANCI 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>.

## Башка журналдарда басылган макалалары

1. [K.SALİYEVA](#), [R.A.A.TEĞİN](#), [A.KASIMAKUNOVA](#), [B.BORKOYEV](#), [E.ÖMÜRZAK UULU](#), A.Abdirashit kyzy, A.Zhakypbekov. (2024). Synthesis of Silver Nanoparticles in Walnut Waste Extract by Pulsed Plasma Method. *International Exchange and Innovation Conference on Engineering and Sciences*, 10(10), 520-524. <https://doi.org/10.5109/7323310>.

## Докладдары

1. [A.MACİTOVA](#), [A.KASIMAKUNOVA](#), [N.İ.TÜRKER](#). Thermal stability enhancement of raspberry (*Rubus idaeus* L.) and dewberry (*Rubus caesius* L.) anthocyanins by copigmentation with mandarin and pomegrate peels. *INTERNATIONAL FOOD CONGRESS NOVEL APPROACHES IN FOOD INDUSTRY*, 2011. [nafi2011.com](http://nafi2011.com).