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

Берген сабактары

MUH-403 Инженерлик экономика

GMB-403 Тамак-аш ишканаларын долборлоо

GMB-407 Тамак-аш азыктарынын сапатын камсыздоо

ENM-315 Инженердик экономика

GMB-305 Тамак-аш химиясы

GMB-322 Тамак-аш гигиена жана санитариясы

GMB-324 Мембрана технологиясы

GMB-302 Тамак-аш анализдери

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

GID-425 Инженердик экономика

GID-433 Мембрана технологиясы

EEM-408 Инженердик экономика

GID-444 Тамак-аш кутулоо материалдары жана методдору

GID-449 Тамак-аштын сапатын камсыздоо

KMM-407 Инженердик экономика

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

GID-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

GID-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

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

BTZ-451 Дипломдук иш i

GID-339 Тамак-аш гигиена жана санитариясы

GID-448 Тамак-аш кутулоо материалдары жана методдору

BTZ-452 Дипломдук иш ii

KMÜ-403 Инженердик экономика

GID-422 Тамак аш инженердик долборлоо

GID-500 Магистрдик диссертация

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

STJ-302 Практика ii

GID-343 Тамак-аш гигиена жана санитариясы

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

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

KMÜ-201 Материалдык жана энергетикалык баланс

GMÜ-590 Семинар

GID-222 Тамак аш процесстери i

Жетекчилык 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.

Башка журналдарда басылган макалалары

1. K.SALİYEVA, R.A.A.TEGİN, 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.