



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

Берген сабактары

MUH-403 Инженерлик экономика

GMB-305 Тамак-аш химиясы

ENM-315 Инженердик экономика

GMB-403 Тамак-аш ишканаларын долборлоо

GMB-407 Тамак-аш азыктарынын сапатын камсыздоо

GID-451 Квалификациялык бүтүрүү иши i

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

GID-425 Инженердик экономика

EEM-408 Инженердик экономика

GID-433 Мембрана технологиясы

GMB-322 Тамак-аш гигиена жана санитариясы

GMB-324 Мембрана технологиясы

GMB-302 Тамак-аш анализдери

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

GID-452 Квалификациялык бүтүрүү иши ii

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

GID-422 Тамак аш инженердик долборлоо

BTZ-452 Дипломдук иш ii

GID-339 Тамак-аш гигиена жана санитариясы
BTZ-451 Дипломдук иш i
GID-448 Тамак-аш кутулоо материалдары жана методдору
KMÜ-403 Инженердик экономика
GID-610 Тамак-аш өнөр жайында толугу менен сапатты башкаруу
GID-500 Магистрдик диссертация
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
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 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.