МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Базовый учебный план

"УТВЕРЖДАЮ"
Проректор по учебной работе
_______________ Чыныбаев М.К.
"___" ______ 2018

Направление:740300 -Технология продукции и организация общественного питания

Академическая степень: бакалавр

Нормативный срок обучения: 4 года

Профиль: Технология производства продукции и организация общественного питания

Код дисциплины	Наименование дисциплин по примерному учебному плану	Общая трудоемкость		из них, в час		Примерное распределение по семестрам (кредиты)							
		в кредитах	в часах	аудиторных занятий	самостоятельная работа	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
						Количество недель							
						16	16	16	16	16	16	16	16
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
122.Б.1.	**ГУМАНИТАРНЫЙ, СОЦИАЛЬНЫЙ И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ**												
	Базовая часть	34	780										
122.Б.1.1.	Кыргызский язык (базовый, профессиональный) 1,2 и литература (ГЭ)*	8	240	128	112	4	4						
122.Б.1.2.	Русский язык (базовый, профессиональный) 1,2	8	240	128	112	4	4						
122.Б.1.3.	Иностранный язык	8	240	64	176	4	4						
122.Б.1.4.	Отечественная история (ГЭ)*	4	120	48	72				4				
122.Б.1.5.	Философия	4	120	48	72			4					
122.Б.1.6.	Манасоведение	2	60	32	28	2							
	Вариативная часть	5	300										
122.Б.1.П.	**Вузовский компонент**	3	90										
122.Б.1.П.1.	Экономика	3	90	48	42			3					
122.Б.1.В.	**Курсы по выбору**	2	120					2					
	Итого:	39	1170			14	12	9	4	0	0	0	0
122.Б.2.	**МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ**												
	Базовая часть	30	900										
122.Б.2.1.1.	Математика 1 /линейная алгебра и мат.анализ	4	120	64	56	4							
122.Б.2.1.2.	Математика 2 /мат. анализ, интеграл	4	120	64	56		4						
122.Б.2.2.	Информатика	4	120	64	56	4							
122.Б.2.3.1.	Физика 1 /механика, молекулярная физика	4	120	64	56	4							
122.Б.2.3.2.	Физика 2 /оптика, квантовая физика	4	120	64	56		4						
122.Б.2.4.	Неорганическая химия	4	90	64	26	4							
122.Б.2.5.	Органическая химия	4	150	64	86		4						
122.Б.2.6.	Экология	2	60	0	60			2					

	Вариативная часть	**13**	**360**										
122.Б.2.П.	**Вузовский компонент**	**10**	**300**										
122.Б.2.П.1.	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	4	120	64	56			4					
122.Б.2.П.2.	Физколлоидная химия	4	120	64	56			4					
122.Б.2.П.3.	География Кыргызстана	2	60	32	28				2				
122.Б.2.В.	**Курсы по выбору**	**3**	**120**					3					
	Итого:	**43**	**1290**			**16**	**12**	**13**	**2**	**0**	**0**	**0**	**0**
122.Б.3.	**ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ**												
	Базовая (общепрофессиональная) часть	64	**1920**										
122.Б.3.1.	Начертательная геометрия и инженерная графика	6	180	96	84		6						
122.Б.3.2.	Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли	5	150	80	70					5			
122.Б.3.3.	Прикладная механика	4	120	64	56				4				
122.Б.3.4.	Тепло и хладотехника	4	120	64	56				4				
122.Б.3.5.	Электротехника и электроника	4	120	64	56				4				
122.Б.3.6.	Безопасность жизнедеятельности	4	120	64	56					4			
122.Б.3.7.	Биохимия	4	120	64	56				4				
122.Б.3.8.	Пищевые и биологически активные добавки	4	120	64	56							4	
122.Б.3.9.	Физиология питания	4	120	64	56			4					
122.Б.3.10.	Санитария и гигиена питания	4	120	64	56							4	
122.Б.3.11.	Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания	4	120	64	56						4		
122.Б.3.12.	Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания	4	120	64	56						4		
122.Б.3.13.	Метрология, стандартизация и сертификация /Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании	4	120	64	56			4					
122.Б.3.14.	Процессы и аппараты пищевых производств	4	120	64	56					4			
122.Б.3.15.	Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья	5	150	64	86					5			

	Вариативная часть	64	1920										
122.Б.3.П.	Вузовский компонент	43	1290										
122.Б.3.П.1	Технология производства продукции общественного питания (КР)	7	210	112	98						7		
122.Б.3.П.2.	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в предприятиях общественного питания	4	120	64	56							4	
122.Б.3.П.3	Контроль качества продукции и услуг предприятий общественного питания	4	120	64	56							4	
122.Б.3.П.4.	Проектирование предприятий общественного питания	4	120	64	56							4	
122.Б.3.П.5.	Физико-химические основы производства продукции общественного питания	5	150	80	70					5			
122.Б.3.П.6.	Микробиология	4	120	64	56				4				
122.Б.3.П.7.	Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания (КР)	7	210	112	98							7	
122.Б.3.П.8	Пищевая химия	4	120	64	56				4				
122.Б.3.П.9.	Холодильная технология и производство замороженной продукции в предприятиях общественного питания	4	120	64	56						4		
122.Б.3.В.	Курсы по выбору	21	630							4	4	13	
	Итого:	128	3840			0	6	8	24	27	23	40	0
122.Б.4.	Физическая культура		400**										
122.Б.5.	Учебная, производственная и предквалификационная практики (разделом учебной практики может быть НИР обучающегося)	15	450							5	5		5
122.Б.6.	Итоговая государственная аттестация	15	450										15
Всего за весь период обучения:		240	7200			30	30	30	30	32	28	40	20

* Междисциплинарная итоговая аттестация по дисциплинам: История Кыргызстана, География Кыргызстана, Кыргызский язык и литература

** в общем балансе трудоемкости часы не учитываются

	Наименование практики:		семестр	объем	
				в кред.	в неделях
	Учебная практика (после 2-го года обучения)		4 семестр	5	4
	Производственная практика		6 семестр	5	5
	Предквалификационная практика		8 семестр	5	5
	Итоговая Государственная аттестация:	*Государственный экзамен по направлению* *Подготовка и защита выпускной квалификационной работы*	10 семестр		

Базовый учебный план по направлению 740300 Технология продукции и организация общественного питания рассмотрен на заседании Учебно-методического совета Кыргызского технического университета им.И.Раззакова, протокол № 4 от 27. 06. 2018 г.

Начальник УО _____ Сыдыков Ж.Д. Декан ТФ _____ Жунушалиева Т.Ш. Зав. кафедрой ТПОП _____ Карпунина Л.И.