

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

Примерный учебный план

Направление: 740300 Технология продукции и организация общественного питания

Академическая степень: бакалавр

Нормативный срок обучения: 4 года

№ п/п	Наименование дисциплин по ГОС	Общая трудоемкость		Примерное распределение по семестрам (объем недельной аудиторной нагрузки, в час.)							
		в кредитах	в часах	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
Б.1.	ГУМАНИТАРНЫЙ, СОЦИАЛЬНЫЙ И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ										
	Базовая часть	34	1020								
Б.1.1.	Кыргызский язык и литература	8	240	х/ГЭ*	х						
Б.1.2.	Русский язык	8	240	х	х						
Б.1.3.	Иностранный язык	8	240	х	х						
Б.1.4.	История Кыргызстана	4	120			х/ГЭ*					
Б.1.5.	Философия	4	120			х					
Б.1.6.	Манасоведение	2	60			х					
	Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору студентов	5	150								
	Итого:	39	1170								
Б.2.	МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ ЦИКЛ										
	Базовая часть	30	720								
Б.2.1.	Математика	8	240	х	х						
Б.2.2.	Информатика	4	120	х							
Б.2.3.	Физика	8	240	х	х						
Б.2.4.	Неорганическая химия	4	120	х							
Б.2.5.	Органическая химия	4	120		х						
Б.2.6.	Экология	2	60	х							
	Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору студентов***	10	300			х/ГЭ*					
	Итого:	40	1200								

Б.3.	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ									
	Базовая часть	65	1950							
Б.3.1.	Начертательная геометрия и инженерная графика	6	180		x					
Б.3.2.	Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли	5	150				x			
Б.3.3.	Прикладная механика	4	120				x			
Б.3.4.	Тепло и хладотехника	4	120				x			
Б.3.5.	Электротехника и электроника	4	120				x			
Б.3.6.	Безопасность жизнедеятельности	5	150			x				
Б.3.7.	Биохимия	4	120					x		
Б.3.8.	Пищевые и биологически активные добавки	4	120						x	
Б.3.9.	Физиология питания	4	120			x				
Б.3.10.	Санитария и гигиена питания	4	120						x	
Б.3.11.	Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания	4	120					x		
Б.3.12.	Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания	4	120					x		
Б.3.13.	Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании	4	120				x			
Б.3.14.	Процессы и аппараты пищевых производств	4	120				x			
Б.3.15.	Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья	5	150				x			
	Вариативная часть, в т.ч. дисциплины по выбору студентов***	66	1980							
	Итого:	131	3930							
Б.4.	Физическая культура		400**	x	x	x	x			
Б.5.	Учебная, производственная и предквалификационная практики (разделом учебной практики может быть НИР обучающегося)	15	450				x		x	x
Б.6.	Итоговая государственная аттестация	15	450							
Всего за весь период обучения:		240	7200							

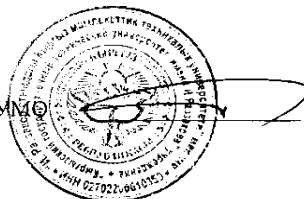
* Междисциплинарный Государственный экзамен по Истории Кыргызстана, Кыргызский язык и литература, География Кыргызстана

** в общем балансе трудоемкости часы не учитываются

*** Перечень дисциплин, рекомендуемых УМО по профилям подготовки (Приложение 2)

Примерный учебный план по направлению 740300 "Технология продукции и организация общественного питания" разработан Учебно-методическим объединением по образованию в области техники и технологии при базовом вузе - разработчике ГОС ВПО - Кыргызском государственном техническом университете им.И.Раззакова, протокол №3 от 13 декабря 2017 г.

Председатель УМО



Чыныбаев М.К.