

Саб. коду/ Код дисц./ Dis. code	Усулдук окуу планындагы сабактардын аттары/ Наименование дисциплин по примерному учебному плану/ Name of disciplines in an exemplary curriculum	кафедра/ кафедра / department	кредиттер/ кредиты / credits	сааттар/ часы/ hours	Сабактардын түрү боюнча жумалык аудитордук жүктөмдөрдүн көлөмү, саат/ Объем недельной аудиторной нагрузки по видам занятий, в час./ The amount of weekly teaching load of occupations, hours																Саат. статусу/ Статус дисц./ Status disc.																			
					Семестрлер/ Семестры/ Semesters																																			
					5 (КС)/ (OC)/ (FC)				6 (ЖС)/ (BC)/ (SS)				7 (КС)/ (OC)/ (FC)				8 (ЖС)/ (BC)/ (SS)																							
					Лк/Лс	Лб/Лб	Пр/Pr	Кред./Cred	Лк/Лс	Лб/Лб	Пр/Pr	Кред./Cred	Лк/Лс	Лб/Лб	Пр/Pr	Кред./Cred	Лк/Лс	Лб/Лб	Пр/Pr	Кред./Cred																				
122.Б.3.14.	Тамак өндүрүшүнүн жараяндары жана аппараттары/ Процессы и аппараты пищевых производства и оборудование предприятий общественного питания/ Processes and equipment for food production and catering equipment	МАПП	6	180	4	2		6												О																				
122.Б.3.7.	Биохимия/ Биохимия/ Biological chemistry	ТК	4	120	2	2		4												ОО																				
122.Б.3.П.8.	Тамак аш химиясы/ Пищевая химия/ Food Chemistry	ТПОП	4	120	2	2		4												ОО																				
122.Б.3.П.5.	Коомдук тамак аш өндүрүшүнүн физико-химиялык негиздери/ Физико-химические основы производства продукции общественного питания/ Physical and chemical bases of production catering	ТПОП	5	150	3	2		5												ОО																				
122.Б.3.2.	Чийки затты кайра иштетүүнүн жалпы принциптери жана тамак азыктарын өндүрүү технологиясына киришүү/ Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли/ General principles for the processing of raw materials and the technology industry bases	ТПОП	5	150	2	1	2	5												ОО																				
122.Б.3.8.	Азыттык жана биологиялык активдүү кошумчалар/ Пищевые и биологические активные добавки/ Food and biologically active additives	ТПОП	4	120					2	2		4								ОО																				
122.Б.3.12.	Чийки заттардын жана тамак-азыктардын касиеттерин изилдөө жолдору/ Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания/ Methods of studying the properties of raw materials and products catering	ТПОП	4	120					2	2		4								ОО																				
122.Б.3.П.7.	Коомдук тамактануу мекемелеринде тейлөөнү уюштуруу (курстук иш)/ Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания (курсовая работа)/ The organization of production and services in catering (course work)	ТПОП	7	210									3		3	7				ОО																				
122.Б.3.П.9.	Муздактык технологиясы жана коомдук тамак аш мекемелеринде тоң заттарды чыгаруу/ Холодильная технология и производство замороженных продукции в предприятиях общественного питания/ Refrigeration technology and the production of frozen products in the catering	ТПОП	4	120									2		1	4				ОО																				
122.Б.3.П.1.	Коомдук тамактануудагы азыктардын технологиясы(курстук иш)/ Технология производства продукции общественного питания (курсовая работа)/ The technology of production of public catering establishments (course work)	ТПОП	7	210						3	3		7							ОО																				
122.Б.3.П.2.	Коомдук тамак аш мекемелеринде ун азыктарын иштетүү технологиясы/ Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в предприятиях общественного питания/ The production technology of flour culinary and confectionery catering	ТПОП	5	150									2	2	1	5				ОО																				
122.Б.3.П.3.	Коомдук тамак аш мекемелеринде тамак ашты жана иштердин сапатын көзөмөлдөө/ Контроль качества продукции и услуг предприятий общественного питания/ Quality control of products and services catering	ТПОП	5	150					2	2	1	5								ОО																				
122.Б.3.10.	Тамактануунун санитариясы жана гигиенасы/ Санитария и гигиена питания/ Sanitation and food hygiene	ТПОП	4	120									2		2	4				ОО																				
122.Б.3.11.	Коомдук тамак аш азыктарынын жана азык-түлүк чийки заттарынын коопсуздугу/ Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания/ Safety of food raw materials and products catering	ТПОП	4	120									2	1		4				ОО																				
122.Б.3.П.4.	Коомдук тамак аш мекемелерин долбоорлоо/ Проектирование предприятий общественного питания/ Designing of public catering	ТПОП	4	120													2		2	4	ОО																			
Соезүз өтүлүүчү сабактардын жыйынтыгы/ Итого по обязательным дисциплинам/ Total compulsory subjects						72	1980	24				24				19				20				21				24				4				4				
Тандоо курстары/ Курсы по выбору/ Courses selection																																								
122.Б.3.В.1.	Менеджмент жана маркетинг/ Менеджмент и маркетинг/ Management and marketing	Мен.	4	120														2		2	4										В									
122.Б.3.В.2.	Экономика, мекемелерди башкаруу жана уюштуруу/ Экономика, организация и управление производством/ Economy, organization and management of production	ЭнБ	4	120														2		2	4										В									
122.Б.3.В.3.	Кыргыз улуттук жана чет элдин тамактарын жасоо технологиясы/ Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни/ Technology cooking Kyrgyz national and international cuisine	ТПОП	6	180						3	3		6																			В								
122.Б.3.В.4.	Коомдук тамактануудагы кесиптик этикет/ Профессиональный этикет в общественном питании/ Professional etiquette in public catering	ТПОП	5	150	2		2	5																								В								
122.Б.3.В.5.	Окуу-изилдөө иштери/ Учебно-исследовательская работа/ Teaching and research	ТПОП	4	120											4		4															В								
122.Б.3.В.6.	Атайын тамактануу түрлөрүнүн технологиясы жана аны уюштуруу(жеткинчектерге, мектепке чейинки, мектептик, диеталык жана дарылоо-профилактикалык)/ Технология и организация специальных видов питания (детского дошкольного и школьного, диетического и лечебно-профилактического)/ Technology and organization of special types of food (preschool and school children, dietary and therapeutic and prophylactic)	ТПОП	6	180						3	3		6																			В								
122.Б.3.В.7.	Коомдук тамак аш жасоонун жаңы технологиялары/ Инновационные технологии производства продукции общественного питания/ Innovative production technology catering	ТПОП	4	120										2	2		4															В								
122.Б.3.В.8.	Тамак аш азыктарынын сапатын сенсордук изилдөө/ Сенсорный анализ качества пищевых продуктов/ Sensory analysis of food quality	ТПОП	5	150	2	2		5																								В								
122.Б.3.В.9.	Коомдук тамак аш ишканаларындагы бухгалтердик эсептер/ Бухучет на предприятиях общественного питания/ Accounting in catering	ТПОП	4	120										2		2	4															В								
Тандоо курстарынын жыйынтыгы/ Итого по курсам по выбору/ Total elective courses						23	690	4				5				6				6				4				8				4				4				
122.Б.5.2.	Өндүрүштүк практикасы/ Производственная практика/ Internship	ТПОП	5	150									5																											
122.Б.5.3.	Квалификация алдындагы практика/ Предквалификационная практика/ The pre-qualification practice	ТПОП	5	150																												5								
122.Б.6.	Мамлекеттик жыйынтыктоо аттестациясы/ Итоговая государственная аттестация/ Final state certification	ТПОП	15	450																												15								
Баары/ Всего/ Total:						120	3600	28				29				25				31				25				32				8				28				
Факультативдер/ Факультативы/ Electives																																								
Окуу модулдарындагы кредиттер/ Кредитов по учебным модулям/ Credit for training modules							210	6300																																
Практикадагы кредиттер/ Кредитов по практике/ Credits for practice							15	450																																
Мамлекеттик жыйынтыктоо аттестациясынын кредиттери/ Кредитов по итоговой государственной аттестации/ Credit for the final state certification							15	450																																
Кредиттердин баары/ Всего кредитов/ Total loans							240	7200																																
Коду/ Код/ Code	Практикалык аттары/ Наименование практики/ Name practice				сем./sem	кред./сөм	объем в нед./				МАМЛЕКЕТТИК СЫНАКТАР/ ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ЭКЗАМЕНЫ/ STATE EXAMS																													
Б.5.1.	Окуу/ Учебная/ Teaching				4	5	4					Квалификациялык иш/ Квалификационная работа/ Qualifying work				1.Кыргызстан тарыхы боюнча мамлекеттик сынак/ Государственный экзамен по Истории Кыргызстана/ State examination in the history of Kyrgyzstan 2. Мамлекеттик аттестациялоонун жыйынтыгы (бүтүү квалфикациялык ишин коргоо) - 11 кред. Багыт боюнча даярдоо мам. сынак - 4 кред./ Итоговая государственная аттестация (защита выпускной квалификационной работы) - 11 кред. Гос.экз. по направлению подготовки - 4 кред./ Final state certification (protection of final qualifying work) - 11 cred. St. ex. in the direction of training - 4 cred.																								
Б.5.2.	Өндүрүштүк/ Производственная/ Internship				6	5	5																																	
Б.5.3.	Квалификация алдындагы/ Предквалификационная/ The prequalification				8	5	5																																	