КЫРГЫЗ РЕСПУБЛИКАСЫНЫН БИЛИМ БЕРҮҮ ЖАНА ИЛИМ МИНИСТРЛИГИ / МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ / MINISTRY OF EDUCATION AND SCIENCE OF THE KYRGYZ REPUBLIC

И.РАЗЗАКОВ атындагы КЫРГЫЗ МАМЛЕКЕТТИК ТЕХНИКАЛЫК УНИВЕРСИТЕТИ / КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И.Раззакова / KYRGYZ STATE TECHNICAL UNIVERSITY named after I. Razzakov

ЖУМУШЧУ ОКУУ ПЛАНЫ / РАБОЧИЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН / WORKING CURRICULUM

"БЕКИТЕМИН / УТВЕРЖДАЮ / CONFIRM"

Окуу иштери боюнча проректор / Проректор по учебной работе / Vice-rector for academic affairs

_____ Элеманова Р.Ш.

"24" 04 _____202___ ж./г./у.

Бакалавр даярдоо / Подготовки бакалавра / Working bachelor's study curriculum

2022-23-окуу жылына топтоо үчүн / Для набора 2022-23 уч.года / For the recruitment of the 2022-23 academic year

БАГЫТ / НАПРАВЛЕНИЕ / MAJOR: 740300 Технология продукции и организация общественного питания

ТПООП(б)-1-22

ТПООПрг(б)-1-22

ПРОФИЛЬ / PROFILE: Технология производства продукции и организация общественного питания

Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах

4

КВАЛИФИКАЦИЯСЫ / КВАЛИФИКАЦИЯ / QUALIFICATION: Бакалавр / Bachelor

ОКУТУУНУН ЧЕНЕМДИК МООНОТУ / НОРМАТИВНЫЙ СРОК ОБУЧЕНИЯ /STANDARD TERM OF STUDY: 4 жыл / 4 года / 4 years

Окуу планынын иштоосунун минималдуу мөөнөтү - 4 жыл / Минимальный срок действия учебного плана-4 года / The minimum of the curriculum is 4 years

ОКУТУУНУН ФОРМАСЫ/ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ / FORM OF STUDY: Күндүзгү / Очная / Full-time

Окуу процессинин графиги / График учебного процесса / The schedule of the educational process

курс/course	Сентябрь/September					Октябрь/October				Ноябрь/November				Декабрь/December					Январь/January				Февраль/February				Март/March					Апрель/April				Май/May				Июнь/June				Июль/July					Август/August				
	1	8	15	22	29	6	13	20	27	3	10	17	24	1	8	15	22	29	5	12	19	26	2	9	16	23	2	9	16	23	30	6	13	20	27	2	11	18	25	1	8	15	22	29	6	13	20	27	2	9	16	23
	7	14	21	28	5	12	19	26	2	9	16	23	30	7	14	21	28	4	11	18	25	1	8	15	22	1	8	15	22	29	5	12	19	26	3	10	17	24	31	7	14	21	28	5	12	19	26	1	8	15	22	31
	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
1	=	=								Р									: :	: :	: :	=	=	/		ГЭ					Р									: :	: :	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	52	32	5				15
2	=	=								Р									: :	: :	: :	=	=								Р									: :	: :	О	О	О	О	=	=	=	=	=	=	=	52	32	5	4			11
3	=	=								Р									: :	: :	: :	=	=								Р									: :	: :	П	П	П	П	П	=	=	=	=	=	=	52	32	5	5			10
4	=	=								Р									: :	: :	: :	=	=	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	Х	ОЛ	ГА	//	//	//	//	//	//	//	//	//	//	ВР	ВР	=	=	=	=	=	=	=	52	16	3	8	10	4	11
																																																						Жыйынтыгы/Итого/Total	**208**	**112**	**18**	**17**	**10**	**4**	**47**

Убакыттын бюджет боюнча топтомо маалыматтары (жумаларда) /Сводные данные по бюджету времени (в неделях)/Summary of budget time (in weeks)

барлыгы/всего/total	теор.окутуу /теорет.обучение/ theoretical education	сынактык сессия/экз. сессия/exam. session	практика/practice	БКИ аткаруу /выполнение ВКР/ execution of FQW	мамлекеттик аттестация/гос.аттестация/ state certification	каникул /канд/ Каникулы/ vacation
52	32	5				15
52	32	5	4			11
52	32	5	5			10
52	16	3	8	10	4	11
208	**112**	**18**	**17**	**10**	**4**	**47**

БЕЛГИЛЕР:
ОБОЗНАЧЕНИЯ:
DENOTATION:

- Теориялык окутуу /**Теоретическое обуч.** /Theoretical education
- Р Чектик көзөмөл/**Рубежный контроль** /Mid-term control
- : : Сынактык сессия /**Экзаменационная сессия** /Examination session
- = Каникулдар/**Каникулы**/Vacation
- О Окуу практикасы /**Учебная практика** /Educational practice
- П Өндүрүштүк практика /**Производственная практика** /Production practice
- Х Квалификация алдындагы практика/**Предквалификационная практика** /Prequalification practice
- // БКИ аткаруу/**Выполнение ВКР** /Execution of FQW
- ОЛ Обзордук лекциялар, консультациялар/**Обзорные лекции, консультации**/Overview lectures, consultations
- ГЭ Дисциплинар аралык комплекстүү сынак/**Междисциплинарный комплексный экзамен**/Interdisciplinary complex examination
- ГА Даярдоо багыты боюнча мамлекеттик сынак/**Гос.экзамен по направлению подготовки**/State examination in the major of training
- ВР БКИ коргоо/**Защита ВКР** /Protection of FQW

Дисциплинанын коду/ Код дисциплины/ Discipline code	ДИСЦИПЛИНАЛАРДЫН АТАЛЫШЫ / ДИСЦИПЛИНЫ/ DISCIPLINE	Кафедра/Department	Жалпы эмгек көлөмү/Общая трудоемкость/ Total labor intensity: Кредиттер/ Credits ECTS	Жалпы эмгек көлөмү/Общая трудоемкость/ Total labor intensity: Сааттар/ Часы/ Hours	Сааттардагы иштин көлөмү/Объем работы в часах/Amount of work in hours: Бардыгы / Всего/ Total	алардын ичинен/из них/ from them: Лекциялар/Лекции/ lectures	Лабораториялык/Лабораторные/ of laboratory	Практикалык/Практические/ Practical	Өз алдынча иштөө/ Самостоятельная работа/ Independent work	Окутуунун 1-жылы/ 1-й год обучения/ 1st year of study: 1 сем/sem (КС/ОС/AS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насык/Кредит/Credit	2 сем/sem (ЖС/ВС/SS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насык/Кредит/Credit	Окутуунун 2-жылы/ 2-й год обучения/ 2nd year of study: 3 сем/sem (КС/ОС/AS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насык/Кредит/Credit	4 сем/sem (ЖС/ВС/SS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насык/Кредит/Credit	Окутуунун 3-жылы/ 3-й год обучения/ 3rd year of study: 5 сем/sem (КС/ОС/AS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насык/Кредит/Credit	6 сем/sem (ЖС/ВС/SS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насык/Кредит/Credit	Окутуунун 4-жылы/ 4-й год обучения/ 4th year of study: 7 сем/sem (КС/ОС/AS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насык/Кредит/Credit	8 сем/sem (ЖС/ВС/SS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насык/Кредит/Credit	Семестрлер боюнча отчет/ Отчет по семестрам/ Semestor's report: сынак/экзамен/exam	зачет/credits-zachet	КИ,КДКР, ХП/CW, CP	Мамлекет сынагы/Гос.экзамен/ State exam
Блок 1.																																																
Б1.1.	**ГУМАНИТАРДЫК, СОЦИАЛДЫК ЖАНА ЭКОНОМИКАЛЫК ЦИКЛ / ГУМАНИТАРНЫЙ, СОЦИАЛЬНЫЙ И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ / HUMANITARIAN, SOCIAL AND ECONOMIC CYCLE**																																													
БАЗАЛЫК (МИЛДЕТҮҮ) БӨЛҮК / БАЗОВАЯ (ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ)ЧАСТЬ / BASIC (MANDATORY)PART			**28**	**840**																																										
Б1.1.1	Кыргыз тили (базалык/кесиптик) жана адабияты / **Кыргызский язык (базовый/профессиональный) и литература** / Kyrgyz language (base/professional) and literature	КТ	8	240	96			96	144			3	4			3	4																												1,2			4
Б1.1.2	Орус тили (базалык/кесиптик) / **Русский язык (базовый/профессиональный)** / Russian language (basic / professional)	РЯ	4	120	48			48	72							3	4																												2			
Б1.1.3	Чет тили / **Иностранный язык** / Foreign language	ИЯ	4	120	48			48	72			3	4																																1			
Б1.1.4	Кыргызстандын тарыхы / **История Кыргызстана**/ History of Kyrgyzstan	ФиСН	4	120	48	16		32	72											1		2	4																				4			4
Б1.1.5	Манас таануу / **Манасоведение** / Manas Study	ФиСН	2	60	32	16		16	28	1		1	2																														1			
Б1.1.6	Кыргызстандын географиясы/**География Кыргызстана**/Geography of Kyrgyzstan	ФиСН	2	60	48	32		16	12					1		1	2																										2			4
Б1.1.7	**Философия** / Philosophy	ФиСН	4	120	48	16		32	72											1		2	4																				4			
ВАРИАТИВДУУ БӨЛҮК / ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ / VARIABLE PART:			**2**	**60**													0						2																								
	Цикл Б1.1 боюнча жыйынтыгы /Итого по циклу Б1.1/Total cycle Б1.1		**30**	**900**							8		10		8		10		0		0		6		10																						
Б1.2.	**МАТЕМАТИКАЛЫК ЖАНА ТАБИГЫЙ-ИЛИМИЙ ЦИКЛ / МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ ЦИКЛ/MATHEMATICAL AND NATURAL SCIENCE CYCLE**																																													
БАЗАЛЫК (МИЛДЕТҮҮ) БӨЛҮК / БАЗОВАЯ (ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ)ЧАСТЬ / BASIC (MANDATORY)PART			**30**	**900**																																										
Б1.2.1	Математика 1,2/**Математика 1,2**/Mathematics 1,2	ПМИ	10	300	128	64		64	172	2		2	5	2		2	5																										1,2			
Б1.2.2	Физика 1,2/**Физика 1,2**/Physics 1,2	Ф	10	300	128	64	32	32	172	2	1	1	5	2	1	1	5																										1,2			
Б1.2.3	Информатика/**Информатика**/Informatics	ПМИ	5	150	64	32	32		86	2	2		5																														1			
Б1.2.4	Химия (Органикалык жана органикалык эмес химия)/**Химия (Органическая и неорганическая)**/Chemistry(Organic and Inorganic chemistry)	ХиХТ	5	150	64	32	16	16	86	2	1	1	5																														1			
ВАРИАТИВДУУ БӨЛҮК / ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ / VARIABLE PART:			**10**	**300**																		5			5																					
	Цикл Б1.2 боюнча жыйынтыгы /Итого по циклу Б1.2/Total cycle Б1.2		**40**	**1200**									20				10					5			5				0																		
Б1.3.	**КЕСИПТИК ЦИКЛ / ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ / PROFESSIONAL CYCLE**																																															
БАЗАЛЫК (МИЛДЕТҮҮ) БӨЛҮК / БАЗОВАЯ (ОБЯЗАТЕЛЬНАЯ)ЧАСТЬ / BASIC (MANDATORY)PART			**34**	**1020**																																										
Б1.3.1	Чиймс геометрия жана инженердик графика/**Начертательная геометрия и инженерная графика**/Descriptive geometry and engineering graphics	ИиКГ	5	150	64	16		48	86					1		3	5																										2			
Б1.3.2	Техникалык механика (Теориялык жана колдонмо механика)/**Техническая механика (Теоретическая и прикладная механика)**/Technical mechanics (Theoretical and applied mechanical engineering	МТИ	4	120	48	32		16	72																	2		1	4														5			
Б1.3.3	Электротехника жана электроника/**Электротехника и электроника**/Electrical and electronics	ТОЭ	5	150	64	32		32	86											2		2	5																				4			
Б1.3.4	Турмуш тиричилик коопсуздугу/**Безопасность жизнедеятельности (БЖД, Экология)**/Life safety	ТБ	5	150	64	32	16	16	86																					2	1	1	5										6			
Б1.3.5	Жылуулук жана муздатуу техникасы/**Тепло и холодотехника**/Heat engineering and refrigeration	ЖИ	5	150	64	32	32		86									2	2		5																						3			
Б1.3.6	Тамактануунун физиологиясы/**Физиология питания**/Physiology of Nutrition	ТПОП	5	150	80	32		32	70					2		2	5																										3			
Б1.3.7	Тамак-аш өндүрүшүнүн жараяндары жана жабдыктары/**Процессы и аппараты пищевых производств**/Processes and devices of food production	ПИ	5	150	64	32	32		86																	2	2		5														5			

| | | |

Б1.3.П10	Коомдук тамактануу мекемелеринде ун жана кондитердик азыктарды даярдоо технологиясы/**Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в предприятиях общественного питания** / Production technology of flour culinary and confectionary products in public catering enterprises	ТПОП	5	150	64	32	32		86																							2	2		5					7			
Б1.3.П11	Коомдук тамактануудагы ХАССП(азыктардын сапатын контролдоонун негиздери менен)/**ХАССП в общественном питании (с основами контроля качества продукции)** / HACCP in catering (with the basics of product quality control)	ТПОП	5	150	64	32	16	16	86																							2	1	1	5					7			
Б1.3.П12	Коомдук тамактануу мекелерин долбоорлоо/**Проектирование предприятий общественного питания** / Designing catering facilities	ТПОП	5	150	64	32		32	86																							2		2	5					7			
Б1.3.П13	Чийки затты кайра иштетүүнүн жалпы принциптери жана технологиялык тармактардын негиздери/**Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли** / General principles of raw material processing and basics of industry technology	ТПОП	5	150	80	32	16	32	70									2	1	2	5																			3			
Б1.3.П14	Коомдук тамактануу азыктарынын жана чийки заттардын касиеттерин изилдөө жолдору/**Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания** /Methods for studying the properties of raw materials and public catering products	ТПОП	5	150	64	32	32		86																					2	2		5							6			
Б1.3.П15	Коомдук тамактануу мекемелеринде өндүрүүнү жана тейлоону уюштуруу (курстук иш)/**Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания (курсовая работа)** / Organization of production and service in public catering enterprises (course work)	ТПОП	5	150	64	32		32	86																							2		2	5					7		7	
	Элективдик курстар / Элективные курсы / Elective courses		20	600																								5				10			5								
Б1.3.В1	Коомдук тамактануу мекемелериндеги кесиптик этикет/**Профессиональный этикет в предприятиях общественного питания** / Professional etiquette in catering establishments	ТПОП	5	150	64	32		32	86														2		2	5													5			
Б1.3.В2	Атайын тамактануу түрлөрүнүн технологиясы жана уюштуруу (балдардын мектепке чейинки жана мектептик, дисталык жана дарылоо-профилактикалык) /**Технология и организация специальных видов питания (детского дошкольного и школьного, диетического и лечебно-профилактического)** / Technology and organization of special types of nutrition (preschool and school, dietary and therapeutic)	ТПОП			64	32	32		86														2	2																			
Б1.3.В3	Тамак-аш азыктарынын сапатын сенсордук анализ/**Сенсорный анализ качества пищевых продуктов** / Sensory analysis of food quality	ТПОП	5	150	64	32	32		86																					2	2		5							6			
Б1.3.В4	Чет элдик жана кыргыздын улуттук ашканасынын тамактарын даярдоо технологиясы/**Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни** / Technology of cooking Kyrgyz national and foreign dishes	ТПОП			64	32	32		86																					2	2												
Б1.3.В5	Азык-түлүк чийки заттарынын жана коомдук тамак-аш азыктарынын коопсуздугу/**Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания** / Safety of food raw materials and public catering products	ТПОП	5	150	64	32	32		86																							2	2		5					7			
Б1.3.В6	Коомдук тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн инновациялык технологиялары/ **Инновационные технологии производства продукции общественного питания** / Innovative technologies of catering production	ТПОП			64	32	32		86																							2	2										
Б1.3.В7	Окуу-изилдөө иштери/**Учебно-исследовательская работа** / Educational and research work	ТПОП	5	150	48		48		102																						3									6			
Б1.3.В8	Азыктык жана биологиялык активдүү кошулмалары/**Пищевые и биологически активные добавки** / Nutritional and dietary supplements	ТПОП			64	32	32		86																					2	2		5										

Кафедра башчысы _____
Зав. Кафедрой
The head of Department

ОУКтун төрайымы _____
Председатель УМК
The chairman of the ECM

ОБ башчысы _____
Начальник УО
Head of ED _____

Б1.3.П10	Коомдук тамактануу мекемелеринде ун жана кондитердик азыктарды даярдоо технологиясы/**Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в предприятиях общественного питания** / Production technology of flour culinary and confectionary products in public catering enterprises	ТПОП	5	150	64	32	32		86																								2	2		5					7			
Б1.3.П11	Коомдук тамактануудагы ХАССП(азыктардын сапатын контролдоонун негиздери менен)/**ХАССП в общественном питании (с основами контроля качества продукции)** / HACCP in catering (with the basics of product quality control)	ТПОП	5	150	64	32	16	16	86																								2	1	1	5					7			
Б1.3.П12	Коомдук тамактануу мекелерин долбоорлоо/**Проектирование предприятий общественного питания** / Designing catering facilities	ТПОП	5	150	64	32		32	86																								2		2	5					7			
Б1.3.П13	Чийки затты кайра иштетүүнүн жалпы принциптери жана технологиялык тармактардын негиздери/**Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли** / General principles of raw material processing and basics of industry technology	ТПОП	5	150	80	32	16	32	70								2	1	2	5																					3			
Б1.3.П14	Коомдук тамактануу азыктарынын жана чийки заттардын касиеттерин изилдөө жоллору/**Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания** /Methods for studying the properties of raw materials and public catering products	ТПОП	5	150	64	32	32		86																				2	2		5									6			
Б1.3.П15	Коомдук тамактануу мекемелеринде өндүрүүнү жана тейлоону уюштуруу (курстук иш)/**Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания (курсовая работа)** / Organization of production and service in public catering enterprises (course work)	ТПОП	5	150	64	32		32	86																								2		2	5					7		7	
	Элективдик курстар / Элективные курсы / Elective courses		**20**	**600**																									5			10				5								
Б1.3.В1	Коомдук тамактануу мекемелериндеги кесиптик этикет/**Профессиональный этикет в предприятиях общественного питания** / Professional etiquette in catering establishments	ТПОП	5	150	64	32		32	86																2		2														5			
Б1.3.В2	Атайын тамактануу түрлөрүнүн технологиясы жана уюштуруу (балдардын мектепке чейинки жана мектептик, дисталык жана дарылоо-профилактикалык) /**Технология и организация специальных видов питания (детского дошкольного и школьного, диетического и лечебно-профилактического)** / Technology and organization of special types of nutrition (preschool and school, dietary and therapeutic)	ТПОП			64	32	32		86																2	2			5															
Б1.3.В3	Тамак-аш азыктарынын сапатын сенсордук анык-тоо/**Сенсорный анализ качества пищевых продуктов** / Sensory analysis of food quality	ТПОП	5	150	64	32	32		86																				2	2		5									6			
Б1.3.В4	Чет элдик жана кыргыздын улуттук ашканасынын тамактарын даярдоо технологиясы/ **Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни** / Technology of cooking Kyrgyz national and foreign dishes	ТПОП			64	32	32		86																				2	2														
Б1.3.В5	Азык-түлүк чийки заттарынын жана коомдук тамак-аш азыктарынын коопсуздугу/ **Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания** / Safety of food raw materials and public catering products	ТПОП	5	150	64	32	32		86																								2	2		5					7			
Б1.3.В6	Коомдук тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн инновациялык технологиялары/ **Инновационные технологии производства продукции общественного питания** / Innovative technologies of catering production	ТПОП			64	32	32		86																								2	2										
Б1.3.В7	Окуу-издөө иштери/**Учебно-исследовательская работа** / Educational and research work	ТПОП	5	150	48		48		102																					3		5									6			
Б1.3.В8	Азыктык жана биологиялык активдүү конушмалары/**Пищевые и биологически активные добавки** / Nutritional and dietary supplements	ТПОП			64	32	32		86																				2	2														

Кафедра башчысы _____
Зав. Кафедрой
The head of Department

ОУКтүп төрайымы _____
Председатель УМК
The chairman of the ECM

ОБ башчысы _____
Начальник УО
Head of ED _____

"БЕКИТЕМИН / УТВЕРЖДАЮ / CONFIRM"
Факультеттин деканы / Декан факультета / Dean of faculty

"10" 05 202_ ж./г.

1-тиркеме/Прил. 1/Annex 1 -

ПРОФИЛЬ / PROFILE: Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах

Дисциплинанын коду/ Код дисциплины/ Discipline code	ДИСЦИПЛИНАЛАРДЫН АТАЛЫШЫ / НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/ NAME OF THE DISCIPLINE	Кафедра/Department	Жалпы эмгек көлөмү/ Общая трудоемкость/ Total labor intensity: Насыкар/ Кредиты/ Credits ECTS	Сааттар/ Часы/ Hours	Саатта иштин көлөмү/Объем работы в часах/Amount of work in hours: Бардыгы / Всего/ Total	алардын ичинен/из них/ from them: Лекциялар/Лекции/ lectures	Лабораториялык/Лабораторные/ Laboratory	Практикалык/Практические/ Practical	Өз алдынча иштөө/ Самостоятельная работа/ Independent work	Окуутунун 1-жылы/ 1-й год обучения/ 1st year of study: 1 сем/sem (КС/ОС/AS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насыкар/Credit	2 сем/sem (ЖС/ВС/SS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насыкар/Credit	Окуутунун 2-жылы/ 2-й год обучения/ 2nd year of study: 3 сем/sem (КС/ОС/AS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насыкар/Credit	4 сем/sem (ЖС/ВС/SS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насыкар/Credit	Окуутунун 3-жылы/ 3-й год обучения/ 3rd year of study: 5 сем/sem (КС/ОС/AS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насыкар/Credit	6 сем/sem (ЖС/ВС/SS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насыкар/Credit	Окуутунун 4-жылы/ 4-й год обучения/ 4th year of study: 7 сем/sem (КС/ОС/AS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насыкар/Credit	8 сем/sem (ЖС/ВС/SS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec	лб/лб/ lab	пр/ пр/ prac	Насыкар/Credit	Семестрлер боюнча отчет/ Отчет по семестрам/ Semester's report: сынак/экзамен/exam	зачет/credits-zachet	КЖ,КДКР, КП/CW, CP	Мамлекет аралык/Гос.экзамен/ State exam
Б1.1.	**ГУМАНИТАРДЫК, СОЦИАЛДЫК ЖАНА ЭКОНОМИКАЛЫК ЦИКЛ / ГУМАНИТАРНЫЙ, СОЦИАЛЬНЫЙ И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ / HUMANITARIAN, SOCIAL AND ECONOMIC CYCLE**																																															
ВАРИАТИВДУУ БОЛУК / ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ / VARIABLE PART:			2	60																																												
	Элективдик курстар / Элективные курсы / Elective courses		2	60																																												
Б1.1.В1	Коммуникацияларды башкаруу психологиясы/**Психология коммуникаций** /Psychology of communication management	ИП	2	60	32	16		16	28																1		1		2														4			
Б1.1.В2	Экономика / The Economy	ЭП			32	16		16	86																1		1																					
Б1.2.	**МАТЕМАТИКАЛЫК ЖАНА ТАБИГЫЙ-ИЛИМИЙ ЦИКЛ / МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ ЦИКЛ/MATHEMATICAL AND NATURAL SCIENCE CYCLE**																																															
ВАРИАТИВДУУ БОЛУК / ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ / VARIABLE PART:			10															5											5																			
	ЖОЖдун компоненти / Вузовский компонент / University component		5																																													
Б1.2.П1	Аналитикалык жана физикалык коллоиддик химия/**Аналитическая и физколлоидная химия**/ Analytical and Physcological Chemistry	ХиХТ	5	150	80	32	48		70									2	3		5																							3			
	Элективдик курстар / Элективные курсы / Elective courses		5																																													
Б1.2.В1	Кесиптик иш-тармактагы маалыматтык технологиялар/**Информационные технологии в профессиональной деятельности** /Information technologies in professional activities	ИСЭ	5	150	64	32	32		86																2	2			5														4			
Б1.2.В2	Долбоорлорду автоматташтыруунун системалары/ CAD/**Системы автоматизации проектирования**/CAD / Design Automation Systems	АиР			64	32	32		86																2	2																					
Б1.2.В3	Микробиология / Microbiology	ТК			64	32	32		86																2	2																					
Б1.3.	**КЕСИПТИК ЦИКЛ / ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ / PROFESSIONAL CYCLE**																																															
ВАРИАТИВДУУ БӨЛҮК / ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ / VARIABLE PART:			96																		20								5				21				20				30							
	ЖОЖдун компоненти / Вузовский компонент / University component		76																		20								5				11				20				20							
Б1.3.П1	Коомдук тамактануудагы метрологиясы, стандарттоо жана тастыктоо/**Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании** /Metrology, Standardization and Certification in Catering	ТПОП	4	120	48	32		16	72									2		1	4																							3			
Б1.3.П2	Азык-түлүк чийки заттарды товардык-технологиялык баалоо/**Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья** /Commodity technological assessment of food raw materials	ТПОП	6	180	96	48	48		84									3	3		6																							3			
Б1.3.П3	**Биохимия**/Biochemistry	ТК	5	150	80	48	32		70									3	2		5																							3			
Б1.3.П4	Коомдук тамактануу азыктарын өндүрүүнүн физика-химиялык негиздери/**Физико-химические основы производства продукции общественного питания** / Physical and chemical basics of catering production	ТПОП	5	150	64	32	32		86																2	2			5														4			
Б1.3.П5	Коомдук тамактануу мекемелеринин жабдуулары/**Оборудования предприятий общественного питания** / Catering equipment	ПИ	5	150	64	32	32		86																					2	2		5											5			
Б1.3.П6	Ресторандардагы тамак-аш азыктарынын технологиясы (курстук иш)/**Технология продукции общественного питания в ресторанах (курсовая работа)**/Catering Technology in Restaurants (coursework)	ТПОП	6	180	80	32	32	16	100																					2	2	1	6											5		5	
Б1.3.П7	Ресторандардагы кесиптик этикет/ **Профессиональный этикет в ресторанах** /Professional etiquette in restaurants	ТПОП	5	150	64	32	16	16	86																									2	1	1	5								6			
Б1.3.П8	Коомдук тамактануу ишканаларында бухгалтердик эсеп жана калькуляция/**Бухгалтерский учет и калькуляция на предприятиях общественного питания** /Accounting and calculating at public catering enterprises	ТПОП	5	150	64	32		32	86																													2		2	5				7			
Б1.3.П9	Ресторандардагы жана мейманкана комплекстериндеги санитария жана гигиена/**Санитария и гигиена в ресторанах и гостиничных комплексах** /Sanitation and hygiene in restaurants and hotel complexes	ТПОП	5	150	64	32	32		86																									2	2		5								6			
Б1.3.П10	Ресторандарда кондитердик жана нан азыктарын чыгаруунун технологиясы/**Технология производства кондитерских и хлебобулочных изделий в ресторанах** /Production technology of confectionery and bakery products in restaurants	ТПОП	5	150	64	32	32		86																									2	2		5								6			
Б1.3.П11	Тамак-аш өнөр жайындагы НАССР/**ХАССП в индустрии питания**/HACCP in the food industry	ТПОП	5	150	64	32		32	86																													2		2	5				7			

Б1.3.П12	Ресторандарды жана мейманканалар алдындагы тамактануу блокторун долбоорлоо/Проектирование ресторанов и блока питания при гостиницах/Designing hotel restaurants and catering units	ТПОП	5	150	64	32		32	86																								2		2	5					7			
Б1.3.П13	Чийки затты кайра иштетүүнүн жалпы принциптери жана технологиялык тармактардын негиздери/Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли / General principles of raw material processing and basics of industry technology	ТПОП	5	150	80	32	16	32	70										2	1	2	5																			3			
Б1.3.П14	Ресторандык жана мейманканалык ишкер /Ресторанное и гостиничное дело /Restaurant and hotel business	ТПОП	5	150	64	32	16	16	86																				2	1	1	5									6			
Б1.3.П15	Ресторан жана мейманкана комплексинин кардарлары жана кызматкерлери менен иштоону уюштуруу (дизайн элементтери менен) (курстук иш)/Организация работы с клиентами и персоналом ресторана и гостиничного комплекса (с элементами дизайна)(курсовая работа) /Organization of work with clients and staff of the restaurant and hotel complex (with elements of design) (coursework)	ТПОП	5	150	64	32		32	86																								2		2	5					7		7	
	Элективдик курстар / Элективные курсы / Elective courses		20	600																																10										
Б1.3.В1	Ресторандарда жана мейманкана комплекстеринде тейлоону уюштуруу/Организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах/Organization of service in restaurants and hotel complexes	ТПОП	5	150	64	32		32	86																								2		2	5					7			
Б1.3.В2	Коомдук тамактануу тармагында сатуу эффективдүүлүгү/Эффективность продаж в общественном питании /Efficiency of sales in public catering	ТПОП			64	32		32	86																								2		2										
Б1.3.В3	Тамак-аш азыктарынын сапатын сенсордук аныктоо/Сенсорный анализ качества пищевых продуктов / Sensory analysis of food quality	ТПОП	5	150	64	32	32		86																		2	2		5											5			
Б1.3.В4	Тамак-аш азыктарынын сапатын жана коопсуздугун баалоодо талдоо ыкмалары/Методы анализа в оценке качества и безопасности пищевых продуктов/Methods of analysis in assessing the quality and safety of food products	ТПОП			64	32	32		86																		2	2																
Б1.3.В5	Азык-түлүк чийки заттарынын жана коомдук тамак-аш азыктарынын коопсуздугу/ Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания / Safety of food raw materials and public catering products	ТПОП	5	150	64	32	32		86																		2	2		5											5			
Б1.3.В6	Жеке лентирилген тамактануу/Персонифицированное питание /Personalized nutrition	ТПОП			64	32	16	16	86																		2	1	1															
Б1.3.В7	Окуу-изилдөө иштери/Учебно-исследовательская работа / Educational and research work	ТПОП			48		48		102																									3										
Б1.3.В8	Коомдук тамактануу ишканаларынын ишин пландаштыруу стратегиясы/Стратегия планирования деятельности предприятий общественного питания/Planning strategy for public catering enterprises	ТПОП	5	150	64	32		32	86																								2		2	5					7			

Кафедра башчысы
Зав. Кафедрой
The head of Department

ОУКтун торайымы
Председатель УМК
The chairman of the ECM

ОБ башчысы
Начальник УО
Head of ED

1-тиркеме/Прил. 1/Annex 1 -

"БЕКИТЕМИН / УТВЕРЖДАЮ / CONFIRM"
Факультеттин деканы / Декан факультета / Dean of faculty
Борукеев Т.С.
"__" _____ 202_ ж./г./y.

ПРОФИЛЬ / PROFILE: Технология производства продукции и организация общественного питания

| Дисциплинанын коду/ Discipline code | ДИСЦИПЛИНАЛАРДЫН АТАЛЫШЫ / НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/ NAME OF THE DISCIPLINE | Кафедра/Department | Жалпы эмгек көлөмү/ Общая трудоемкость/ Total labor intensity: Кредиттер/ Credits ECTS | Саат/ Часы/ Hours | Саттардагы иштин көлөмү/Объем работы в часах/Amount of work in hours: Бардыгы / Всего/ Total | аларды ичинен/из них:/ from them: Лекциялар/Лекции/ lectures | Лабораториялык/Лабораторные/ laboratory | Практикалык/Практические/ Practical | Өз алдынча иштөө/ Самостоятельная работа/ Independent work | Окутуунун 1-жылы/ 1-й год обучения/ 1st year of study: 1 сем/sem (КС/ОС/AS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Насык/Kredium/Credit | 2 сем/sem (ЖС/ЛС/SS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Насык/Kredium/Credit | Окутуунун 2-жылы/ 2-й год обучения/ 2nd year of study: 3 сем/sem (КС/ОС/AS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Насык/Kredium/Credit | 4 сем/sem (ЖС/ЛС/SS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Насык/Kredium/Credit | Окутуунун 3-жылы/ 3-й год обучения/ 3rd year of study: 5 сем/sem (КС/ОС/AS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Насык/Kredium/Credit | 6 сем/sem (ЖС/ЛС/SS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Насык/Kredium/Credit | Окутуунун 4-жылы/ 4-й год обучения/ 4th year of study: 7 сем/sem (КС/ОС/AS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Насык/Kredium/Credit | 8 сем/sem (ЖС/ЛС/SS) -16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Насык/Kredium/Credit | Семестрлер боюнча отчет/ Отчет по семестрам/ Semester's report: сынак/экзамен/exam | зачет/credits-zachet | КИЖДР, КПРОЖ, СР | Мамлекет сынак/Гос экзамен/ State exam |
|---|---|---

| | | |

| Дисциплинанын коду/ Код дисциплины/ Discipline code | ДИСЦИПЛИНАЛАРДЫН АТАЛЫШЫ / НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ/ NAME OF THE DISCIPLINE | Кафедра/Department | Жалпы эмгек көлөмү/ Общая трудоемкость/ Total labor intensity: Кредиттер/ Credits ECTS | Жалпы эмгек көлөмү/ Общая трудоемкость/ Total labor intensity: Сааттар/ Часы/ Hours | Сааттардын ишке көлөмү/Объем работы в часах/Amount of work in hours: Баардыгы / Всего/ Total | Аудиториялык иштер/Из них/ from them: Лекциялар/Лекции/ lectures | Лабораториялык/Лабораторные/ Laboratory | Практикалык/Практические/ Practical | Өз алдыңча иштөө/ Самостоятельная работа/ Independent work | Окутуунун 1-жылы/ 1-й год обучения/ 1st year of study: 1 сем/sem (КС/ОС/AS) - 16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Credits | 2 сем/sem (ЖС/BC/SS) - 16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Credits | Окутуунун 2-жылы/ 2-й год обучения/ 2nd year of study: 3 сем/sem (КС/ОС/AS) - 16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Credits | 4 сем/sem (ЖС/BC/SS) - 16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Credits | Окутуунун 3-жылы/ 3-й год обучения/ 3rd year of study: 5 сем/sem (КС/ОС/AS) - 16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Credits | 6 сем/sem (ЖС/BC/SS) - 16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Credits | Окутуунун 4-жылы/ 4-й год обучения/ 4th year of study: 7 сем/sem (КС/ОС/AS) - 16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Credits | 8 сем/sem (ЖС/BC/SS) - 16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Credits | Окутуунун 5-жылы/ 5-й год обучения/ 5th year of study: 9 сем/sem (КС/ОС/AS) - 16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Credits | 10 сем/sem (ЖС/BC/SS) - 16 жум./нед./weeks: лк/ лк/ lec | лб/лб/ lab | пр/ пр/ prac | Credits | Семестрлер боюнча отчет/ Отчет по семестрам/ Semester's report: сынак/экзамен/exam | зачет/сынак-зачет | КЖК,КД,КР, КТС/W, CP |
|---|---|---