

Т/П/П/РС-22

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

"БЕКТЕМИН / УТВЕРЖДАЮ / CONFIRM"

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

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

БАГЫТ / НАПРАВЛЕНИЕ / MAJOR: 740100 Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү

Технология и производство продуктов питания из растительного сырья

Technology and production of food from plant raw materials

ПРОФИЛЬ / PROFILE:

Консервалардын жана гулазыктардын технологиясы / Технология консервов и пищеконцентратов / Technology of canning and food concentrates (1-тиркеме/Прил. 1/Annex 1 - ТФ/ТФ/FT). Шарап жана ачыгтуу өндүрүшүнүн технологиясы/Технология виноделия и броидильного производства /Technology of winemaking and fermentation (2-тиркеме/Прил. 2/Annex 2 -ТФ/ТФ/FT). Тамак-аш өндүрүшүнүн сапаты жана коопсуздугу/Безопасность и качество пищевых производств/Safety and quality of food production (3-тиркеме/Прил. 3/Annex 3 - ТФ/ТФ/FT). Нан, кондитер жана макарон азыктарынын технологиясы / Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий/Technology of bread, pastry and pasta (4-тиркеме/Прил. 4/Annex 4 - ТФ/ТФ/FT)

Элеманова Р.Ш. / Elemenova R.Sh. / 2022 ж.г.ж. / 2022

КВАЛИФИКАЦИЯСЫ / КВАЛИФИКАЦИЯ / QUALIFICATION: Бакалавр / Bachelor

ОКУТУУНУН ЧЕНЕМДИК МӨӨНӨТҮ / 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

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

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					бардыгы/total	теор. окутуу /теорет. обучение/ theoretical education	сынактык сессия/экс. сессия/exam. session	практика/practice	ВКП аткаруу /исполнение ВКР/ execution of FQR	нац. экзамен/ гос. аттестация/ state certification	каникул/ каникулы/ vacation
	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															
1	=	=									Р										•••••	=	=							Р																														52	32	5				15	
2	=	=									Р					•••••	=	=												Р										Р	О	О	О	=	=	=	=	=	=	=	=	=	=	52	32	5	4			11							
3	=	=									Р					•••••	=	=												Р											П	П	П	П	П	=	=	=	=	=	=	=	=	52	32	5	5			10							
4	=	=									Р					•••••	=	=																																										52	19	3	8	8	3	11	
Жыйынтыгы/Итого/Total																												208	115	18	17	8	3	47																																	

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

"БЕКІТЕМІН / УТВЕРЖДАЮ / CONFIRM"

Факультеттің деканы /
Декан факультета /
Dean of faculty


ПРОФИЛЬ / PROFILE: Нан, макарон жана кондитердик азыктардын технологиясы / Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий / Technology of bread, pasta and confectionery


2022 ж. / у.


19 апреля 2022

Дисциплина/жаны / Кол. дисциплин / Discipline code	ДИСЦИПЛИНАЛАРДЫН АТАЛЫШЫ / НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ / NAME OF THE DISCIPLINE	Кафедра / Department	Жалпы эмгек көлөмү / Общая трудоемкость / Total labor intensity		Саяттардагы иштин көлөмү/Объем работы в часах/Amount of work in hours		Окутуунун 1-жылы / 1-й год обучения / 1st year of study			Окутуунун 2-жылы / 2-й год обучения / 2nd year of study			Окутуунун 3-жылы / 3-й год обучения / 3rd year of study			Окутуунун 4-жылы / 4-й год обучения / 4th year of study			Семестрлер боюнча отчет / Отчет по семестрам / Semester's report						
			Насылар/ Кредиты/ Credits ECTS	Саяттар/ Часы/ Hours	Бардыгы / Всего / Total	алардын ичинен/из них/ from them:		1 сем/sem (ККО/С/АС) -16 жум./нед./weeks			2 сем/sem (ЖВ/С/СС) -16 жум./нед./weeks			3 сем/sem (ККО/С/АС) -16 жум./нед./weeks			4 сем/sem (ЖВ/С/СС) -16 жум./нед./weeks			5 сем/sem (ККО/С/АС) -16 жум./нед./weeks	6 сем/sem (ЖВ/С/СС) -16 жум./нед./weeks	7 сем/sem (ККО/С/АС) -16 жум./нед./weeks	8 сем/sem (ЖВ/С/СС) -16 жум./нед./weeks	сыноо/экзамен/Exam	Мамлекет. сыноо/Гос. экзамен/ State exam
						Ламиналар/Лекциялар/ Lectures	Либроториялар /Либроториясы /Laboratory	Практикалар/Практикасы/ Practical	Өз алдынча иштөө/Самостоятельная работа/ Independent work	1 сем/sem (ККО/С/АС) -16 жум./нед./weeks	2 сем/sem (ЖВ/С/СС) -16 жум./нед./weeks	3 сем/sem (ККО/С/АС) -16 жум./нед./weeks	4 сем/sem (ЖВ/С/СС) -16 жум./нед./weeks	5 сем/sem (ККО/С/АС) -16 жум./нед./weeks	6 сем/sem (ЖВ/С/СС) -16 жум./нед./weeks	7 сем/sem (ККО/С/АС) -16 жум./нед./weeks	8 сем/sem (ЖВ/С/СС) -16 жум./нед./weeks								
			Бардыгы / Всего / Total	Ламиналар/Лекциялар/ Lectures	Либроториялар /Либроториясы /Laboratory	Практикалар/Практикасы/ Practical	Өз алдынча иштөө/Самостоятельная работа/ Independent work	1 сем/sem (ККО/С/АС) -16 жум./нед./weeks	2 сем/sem (ЖВ/С/СС) -16 жум./нед./weeks	3 сем/sem (ККО/С/АС) -16 жум./нед./weeks	4 сем/sem (ЖВ/С/СС) -16 жум./нед./weeks	5 сем/sem (ККО/С/АС) -16 жум./нед./weeks	6 сем/sem (ЖВ/С/СС) -16 жум./нед./weeks	7 сем/sem (ККО/С/АС) -16 жум./нед./weeks	8 сем/sem (ЖВ/С/СС) -16 жум./нед./weeks	сыноо/экзамен/Exam	Мамлекет. сыноо/Гос. экзамен/ State exam								
Б1.1. ГУМАНИТАРДЫК, СОЦИАЛДЫК ЖАНА ЭКОНОМИКАЛЫК ЦИКЛ / ГУМАНИТАРИАН, СОЦИАЛЬНЫЙ И ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ЦИКЛ / HUMANITARIAN, SOCIAL AND ECONOMIC CYCLE																									
ВАРИАТИВДУУ БӨЛҮК / ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ / VARIABLE PART:																									
	Элективдик курстар / Элективные курсы / Elective courses		2																						
Б1.1.B1	Колдонмо ишкердик-менеджмент I (Экономика) / Прикладной бизнес-менеджмент I (Экономика) / Applied business management I (Economics)	ЭП	60	32	16	16	28		1	1															
Б1.1.B2	Колдонмо ишкердик-менеджмент I (Логистика) / Прикладной бизнес-менеджмент I (Логистика) / Applied business management (Logistics)	ЛП	60	32	16	16	28		1	1	2										2				
Б1.1.B3	Адастик англис тили / Английский язык по специальности / English language by specialty	ИЯ	60	32			28				2														
Б1.2. МАТЕМАТИКАЛЫК ЖАНА ТАБИГЫЙ-ИЛИМИЙ ЦИКЛ / МАТЕМАТИЧЕСКИЙ И ЕСТЕСТВЕННО-НАУЧНЫЙ ЦИКЛ / MATHEMATICAL AND NATURAL SCIENCE CYCLE																									
ВАРИАТИВДУУ БӨЛҮК / ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ / VARIABLE PART:																									
	ЖОЖдун компоненти / Вузовский компонент / University component		5								5		5												
Б1.2.B1	Тамак аш химиясындагы ыкмалар (Аналитикалык жана физколлоиддик химия) / Методы в пищевой химии (Аналитическая и физколлоидная химия) / Methods for food chemistry (Analytical and physical colloidal chemistry)	ХХТ	5	150	80	32	48	70			2	3	5								3				
	Элективдик курстар / Элективные курсы / Elective courses		5											5											
Б1.2.B2	Тамак аш азыктарынын сапатын химиялык көзөмөлдөө / Химический контроль качества пищевых продуктов / Chemical control of food quality	ТППП	5	150	64	32	32	86						2	2	5					4				
Б1.2.B3	Илимий изилдөөнүн негиздери / Основы научных исследований / Basics of scientific research	ТППП	5	150	64	32	32	86						2	2										
Б1.3. КЕШИПТИК ЦИКЛ / ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ ЦИКЛ / PROFESSIONAL CYCLE																									
ВАРИАТИВДУУ БӨЛҮК / ВАРИАТИВНАЯ ЧАСТЬ / VARIABLE PART:																									
	ЖОЖдун компоненти / Вузовский компонент / University component		105								5		25		5		25		20		20	5			
	ЖОЖдун компоненти / Вузовский компонент / University component		100								5		25		5		25		20		15	5			
Б1.3.П1	Тамак-аш химиясы / Пищевая химия / Food chemistry	ТК	5	150	80	48	32	70			3	2	5									2			
Б1.3.П2	Тамак-аш биохимиясы / Пищевая биохимия / Food biochemistry	ТК	5	150	80	48	32	70					3	2	5							3			
Б1.3.П3	Чийки зат. Осумдук чийки заттын кайра иштетүүнүн илимий негиздери / Сырье. Научные основы переработки растительного сырья / Raw materials. Scientific basis for plant raw materials processing	ТППП	5	150	80	48	32	70					3	2	5							3			
Б1.3.П4	Тамак-аш өндүрүшүнүн технологиялык жараяндарынын негиздери I (Тамак-аш өндүрүшүнүн жараяндары жана жабдыктары. Жылуулуук жана муздатуу техникасы) / Основы технологических процессов пищевых производств I (Процессы и аппараты пищевых производств. Тепло- и хладо техника) / Basics of food process engineering I (Processes and devices of food production. Heat engineering and refrigeration)	ПИ	5	150	80	48	32	70					3	2	5							3			
Б1.3.П5	Органолептикалык анализ / Органолептический анализ / Sensory analysis	ТППП	5	150	64	32	32	86			2	2	5									3			
Б1.3.П6	Тамак-аш микробиологиясы I / Пищевая микробиология I / Food microbiology I	ТК	5	150	80	48	32	70					3	2	5							3			
Б1.3.П7	Тамак-аш микробиологиясы II / Пищевая микробиология II / Food microbiology II	ТППП	5	150	80	32	48	70						2	3	5						4			
Б1.3.П8	Тамак-аш илими жана функционалдуу тамак аш-кошумчалары / Наука о питании и функциональные пищевые компоненты / Nutrition science and functional food components	ТППП	5	150	64	32	32	86						2	2	5						5			
Б1.3.П9	Тамак-аш өндүрүшүнүн жалпы технологиясы I (Мөмө жана жашылча-жемиш азыктарынын жана суусундуктардын технологиясы) / Общая технология пищевых производств I (Технология фруктовой и овощной продукции и напитков) / General Food Technology I (Technology of fruit and vegetable products and beverages)	ТК	5	150	80	48	32	70						3	2	5						5			

Б1.3.П10	Тамак-аш ондурушунун жалпы технологиясы II (Дан жана кондитер азыктарынын технологиясы) / Общая технология пищевых производств II (Технология зерновых и кондитерских изделий) / General Food Technology II (Technology of cereals and pastry products, confectionary)	ТППП	5	150	80	48	32	70												3	2	5							5									
Б1.3.П11	Кесиптик технология I (Нан жана нан азыктарынын технологиясы) / Спецтехнология I (Технология хлеба и хлебобулочных изделий) / Special technology I (Technology of bread and bakery products)	ТППП	5	150	80	48	32	70												3	2	5							5									
Б1.3.П12	Нан, макарон жана кондитер өнөр жайы үчүн жабдуулар / Оборудование хлебной, макаронной и кондитерской отрасли / Equipment for bread, pasta and confectionery industry	ПИ	5	150	80	32	32	16	70											2	2	1	5						5									
Б1.3.П13	Азык-түлүк коопсуздугу жана чыйки заттардын жана тамак-аш азыктарынын коопсуздугу / Продовольственная безопасность и безопасность сырья и пищевых продуктов / Food security and food safety	ТК	5	150	80	48	32	70															3	2	5				6									
Б1.3.П14	Кесиптик технология II (Макарон азыктарынын технологиясы) / Спецтехнология II (Технология макаронных изделий) / Special technology II (Pasta technology)	ТППП	5	150	80	32	48	70															2	3	5				6									
Б1.3.П15	Кесиптик технология III (Кондитердик азыктардын технологиясы) / Спецтехнология III (Технология кондитерских изделий) / Special technology III (Confectionery technology)	ТППП	5	150	80	48	32	70															3	2	5				6									
Б1.3.П16	Тара жана кутулоо / Тара и упаковка / Package and packaging	ТППП	5	150	80	32	32	16	70														2	2	1	5			6									
Б1.3.П17	Даяр азыктардын сапатын текшерүү (тармактар боюнча) / Контроль качества готовой продукции (по отраслям) / Quality control of end products (by industry)	ИШП	5	150	80	48	32	70																	3	2	5			7								
Б1.3.П18	Туруктуу өндүрүш / Устойчивое производство / Sustainable production	ТППП	5	150	80	48	16	16	70																3	1	1	5			7							
Б1.3.П19	Жаңы нан, макарон жана кондитер азыктарды иштеп чыгуу / Разработка новых хлебных, макаронных и кондитерских продуктов / Development of new bread, pasta and confectionery products	ТППП	5	150	80	16	64	70																	1	4	5			7	7							
Б1.3.П20	Долбоор (Илимий жана долбоордук изилдөөлөр) / Проект (Научные и проектные исследования) / Project (Scientific and project research)	ТППП	5	150	64		64	86																				4	5	8	8							
	Элективдик курстар / Элективные курсы / Elective courses		5																									5										
Б1.3.В1	Май азыктарынын технологиясы / Технология масло-жировой продукции / Technology of oil and fat products	ТППП		150	64	32	32	86																	2	2	5			7								
Б1.3.В2	Колдонмо ишкердик-менеджменти II (Тамак-аш тармагында ишкердиктин негиздери) / Прикладной бизнес-менеджмент II (Основы предпринимательства в пищевой отрасли) / Applied business-management II (Fundamentals of entrepreneurship in food industry)	ЭП	5	150	64	32		32	86																2		2											
	Жыйынтыгы / Итого / Total		117	3510																7		30						10		25		20		20		5		

Кафедра башчысы  Мусульманова М.М.
Зав. кафедрой
Head of Department

ОУКтун төрайымы  Джалдошева А.Б.
Председатель УМК
Chairman of the ECM

ОБ башчысы ¹¹⁷  Диканалиев К.М.
Начальник УО
Head of ED

