**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ**

**КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

им.И.Раззакова

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **СОГЛАСОВАНО** |  | **УТВЕРЖДАЮ** |
| **Декан факультета \_\_\_\_\_\_\_** |  | **Проректор по учебной работе** |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  |  | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Чыныбаев М.К.** |
|  |  |  |
| **«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.** |  | **«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.** |
|  |  |  |

**ГОДОВОЙ ОТЧЕТ**

**КАФЕДРЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

**ЗА 2019/2020 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Отчет обсужден на заседании кафедры

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020г.

 Зав. кафедрой ТПОП к.т.н., доцент Кошоева Т.Р.

Отчет принял:

Начальник учебного одела Сыдыков Ж. Д.

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

**Содержание**

1. Планирование качества ……………………………………………3
2. Документирование системы управления качеством …………….5
3. Маркетинговые исследования……………………………………..9
4. Кадровое обеспечение образовательного процесса …………….13
5. Организация учебного процесса. Учебно-методические

обеспечение образовательного процесса ……………………….21

1. Научно-исследовательская работа ППС ……………………..…41
2. Внеучебная и воспитательная работа со студентами ………….51
3. Система внутреннего аудита реализации системы управления

качеством …………………………………………………………52

1. **Планирование качества**
	1. ***Стратегия развития кафедры и ее реализация***

Стратегия развития кафедры «Технология продуктов общественного питания» на период с 2014 до 2020 гг. рассмотрена и утверждена на заседании кафедры ТПОП (протокол № 7 от 17.03.2014г.) обновлена с учетом выполнения в 2020 году на период с 2017 по 2022 г

Согласно задачам Стратегии выполнены следующее:

1. **По линии модернизации образовательного процесса,** включающая разработку новых образовательных форм, программ и стандартов, развитие международного сотрудничества в системе непрерывного образования;
* осуществлён набор студентов по направлению 740300 «Технология продукции и организация общественного питания», где основная часть дисциплин технологического профиля планируется по профилю кафедры;
* по методическому обеспечению и внедрения в учебный процесс, ведется разработка инновационных технических средств обучения (презентации лекционных материалов, загрузка УМК в образовательный портал, эл. версии учебно­-методических пособий), ведение занятий с помощью «zoom», АBN портал и whatsapp;
* для удовлетворенности студентов и работодателей качеством образования проводятся опрос и анкетирование, круглые столы, семинары с участием представителей производственных и профессиональных организаций;
* по линии сотрудничества с ведущими университетами кафедра активно работает с Алматинским технологическим университетом;
* проведен круглый стол с участием декана технологического факультета и работодателей с ведущих предприятий общественного питания «Взаимодействие ВУЗа с работодателями, опыт и перспективы выпускников» 7.02.2020г.
1. **По укреплению кадрового потенциала, контингента обучающихся и сообщества выпускников кафедры:**
* привлечены творческие силы извне, в качестве лекторов, председателей ГАК, руководителей ВКР (генеральный директор ОсОО «Кыргызобщепит»-Мишин Д.А., зав. отделением «Ресторанного дела и искусства кулинарии» - Кыдыралиев Н.А.генеральный директор ОсОО ТПК «Prodimpex»-Майлиева Ш.Д., президент «Ассоциация шеф – поваров Тюркских народов» - Шарипов.Ш.И. С целью поддержки молодых сотрудников лучшие выпускники привлекаются к работе на кафедру (инженер-технолог 2014 г. выпуска – Алмазбекова А.А.(аспирант), Эгембердиева А.Б, Муратбек к М);
* для повышения языковой квалификации преподаватели и сотрудники кафедры являются слушателями курса английского языка (Кошоева Т.Р., Байгазиева А.С., Алмазбекова А.А.). Весь состав ППС владеет государственным языком на достаточном уровне;
* Ежегодно планируется проведение учебной и производственной практики студентов в АТУ (Казахстан) 01.06.2020 года.
* продолжается совершенствование процесса трудоустройства и развития карьеры выпускников кафедры. Создана база предприятий и организаций, который обновляется. В 2018 г. заключен Меморандум с ОсОО «Кыргызобщепит», с дальнейшим трудоустройством выпускников.
1. **По модернизация инфраструктуры:**

 В марте 2019 г. открыта новая лаборатория («Мини ресторан» ауд. 1/154, 155), где проведен капитальный ремонт за счет средств КГТУ, закуплена лабораторная мебель и инвентарь для химической лаборатории ауд. 1/413.

* 1. ***Перечень реализуемых направлений / профилей (табл.1)***

 Таблица 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Шифр и наименование направления** | **Перечень реализуемых профилей / программ** | **Форма обучения** | **Наличие СОП****(+/-)** |
| **Очно****(+/-)** | **Заоч****(+/-)** |
| **Бакалавриат** |  |  |  |
|  | 740300 Технология продукции и организация общественного питания  | Технология производства продукции и организация ОП | + | + | + |
|  |  |  |  |  |
|  | Технология производства продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах  | + | - | + |
| **Магистратура** |  |  |  |
|  | 740300 Технология продукции и организация общественного питания | Технология функциональных продуктов питания  | + |  | + |
|  |
|  |

* 1. ***Планы работ кафедры***

По всем видам деятельности с учетом качества составлен в начале учебного года на кыргызском и русском языках, рассмотрен на заседании кафедры ТПОП (протокол №1 от 07.09.19г.), утвержден деканом факультета. Планы включают все виды работ (подготовка бакалавров и магистров, мероприятия по формированию контингента студентов, мероприятия по повышению качества подготовки специалистов, план по научно-исследовательской работе и комплексный план воспитания студентов) проводимых на кафедре.

Выполнение пунктов плана работы рассматривается ежемесячно на заседаниях кафедры, протоколируются секретарем кафедры ст. преп. Азисовой М.А. и подписывается зав. кафедрой.

**2. Документирование системы управления качеством**

***2.1. Наличие установленной номенклатуры дел кафедры и контроль за ее оформлением и реализацией***

На кафедре ТПОП имеется вся установленная номенклатура дел.

**10-10/1-** Постановления, приказы и др. распорядительные документы вышестоящих органов государственного управления

**10 -10/2-** Постановления Ученого совета университета и Совета факультета (копии)

**10 -10/3-** Государственные образовательные стандарты

**10-10/4-**Рабочие учебные планы, перечень дисциплин, закрепленных за кафедрой

**10-10/5-**Рабочие программы дисциплин

**10 -10/6-** План работ ы и отчеты кафедры

**10-10/7-** Приказы, распоряжения и указания ректората и деканата (копии)

**10-10/8-** Положение о кафедре и должностные инструкции сотрудников (копии)

**10 -10/9-** Расчет, и распределение учебной нагрузки. Справки о выполнении учебной нагрузки

**10-10/10-** Индивидуальные планы работы преподавателей

**10-10/11-** Дипломное проектирование и ГАК

**10-10/12-** Организация практики, отчеты руководителей и студентов о производственной практике

**10 -10/13-** Документы по учебно-методической работе

**10-10/14-** Документы по научно - исследовательской работе

**10-10/15-** Документы по воспитательной работе

**10-10/16-** Материально-техническая база кафедры

**10-10/17-** Справки, рапорта, сведения, докладные записки по учебно-воспитательной, методической работе и др.

**10-10/18-** Протоколы заседаний кафедр (доклады, справки методические разработки) к ним

**10 -10/19-** Протоколы собраний коллектива кафедры

**10 -10/20-** Протоколы заседаний комиссией по защите дипломных проектов н работ

**10-10/21-** Протоколы заседаний государственных экзаменационных комиссий

**10-10/22-** Тематика дипломных работ

**10 -10/23-** Тематика курсовых работ

**10 -10/24-** Экзаменационные билеты

**10-10/25-** Расписания, планы, графики проведения занятий, зачетов, экзаменов, консультаций, защиты ДП

**10-10/26-** Профориентация и трудоустройство выпускников

**10-10/27-** Отзывы, рецензии и заключения на учебники, учебные пособия, статьи

**10-10/28**- Письменные работы заочников и рецензии на них

**10-10/29-** Дипломные проекты, дипломные работы, отзывы на них

Организация работы по делопроизводству на кафедре проводится качественно под контролем заведующей кафедрой и секретаря кафедры. Плановая и отчетная документация подготавливается и сдается в установленном порядке, своевременно в соответствии с планом работы и календарем представления основных документов в 2019-2020 учебном году по КГТУ им И. Раззакова.

* 1. ***Наличие графика учебного процесса, академического календаря и расписания занятий ППС***

На кафедре имеются утвержденные графики учебного процесса на 2019-2020 у.г. КГТУ от 12.06.2019 и технологического факультета от 26.08.2019 г.

На информационном стенде кафедры вывешены академические календари по очному, заочному с ДОТ формами обучения бакалавриата и магистратуры.

В начале учебного и нового семестра составляется график работы ППС и УВС кафедры в соответствии с расписанием занятий. Пропущенные лабораторные занятия, отрабатываются во внеурочное, удобное для студентов время, согласно отдельного графика. Соблюдение графика работы преподавателей и УВС регулярно контролируется как со стороны учебного отдела, деканата, так и заведующей кафедрой.

* 1. ***Наличие должностных обязанностей ППС и УВП***

На кафедре имеется «Сборник положений, регулирующих трудовую деятельность сотрудников КГТУ им. И. Раззакова», утвержденный ректором от 10.05.2018 г. ППС и УВС кафедры ведут деятельность на основании этих должностных инструкций.

* 1. ***ГОС ВПО, Рабочие учебные планы на новый уч. год, ООП, УМК (табл. 2)***

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ГОС ВПО****(+/-)** | **РУП****(+/-)** | **ООП****(+/-), год.утв.** | **Наличие эксп.уч.пл** | **УМК****(к-во)** | **К-во закрепл. дисц.** |
| Бакалавриат | + | + | +2016 | + | 33 | 33 |
| Магистратура | + | + | +2019 | + | 14 | 14 |

***2.5. Перечень дисциплин, закрепленных за кафедрой размещен на сайте***

(<https://kstu.kg/l> 2503-2/#).

* 1. ***Цели, результаты обучения по ОП*** кафедры имеются и размещены на сайте, в соответствии с ГОС ВПО соответствующего направления и запросами стейкхолдеров **(**[**http://demo.kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologiia-produktov-obshchestvennogo-pitanija**](http://demo.kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologiia-produktov-obshchestvennogo-pitanija)**)**
	2. ***Наличие нормативных документов, используемых для организации учебного процесса (положения, инструкции и пид.), а также нормативных документов по качеству.***
* Положение об организации учебного процесса в КГТУ им. И.Раззакова на основе кредитной системы обучения ECTS от 18.10.2016 г. (Протокол УМС № 1 от 14.10.2016г.);
* Положение о контрактном обучении в КГТУ им. И.Раззакова от 28.11.2018 г.;
* Нормы времени расчета объемов учебной, учебно-методической, научно- исследовательской, организационно-методической работ и работы по воспитанию студентов от 03.06.2019 г.;
* И.Раззаков атындагы КМТУнун 2019-2020 окуу жылына планы.
	1. **Наличие документов по оценке качества ООП с участием заинтересованных сторон (анкеты, протоколы отраслевых советов и т.д.)**

Протоколы, анкеты и другие документы по оценке качества ООП с участием заинтересованных сторон прилагается.

* 1. ***Наличие квалификационной модели выпускника ООП*** по двум профилям бакалавриата и программе магистратуры имеется.

На кафедре «ТПОП» в соответствии с приказом ректора КГТУ им. И. Раззакова реализуются следующие профили направления:

740300 Технология продукции и организация общественного питания - руководитель ОП к.т.н., доцент Кошоева Т.Р.

* 1. ***Договора, соглашения с представителями производства и вузами-партнерами******Сведения по договорам, соглашениям с представителями производства приведены в табл. З***

 Таблица 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **№ договора** | **Наименование предприятия** | **Дата заключения** |
| 1 |  | ОсОО «Кыргызобщепит» | 28.01.2019 |
| 2 |  | ОсОО «Живой вкус»  | 25.04.2019 |
| 3 |  | Кафе «Казанок» | 15.06.2018 |
| 4 |  | ТЦ «Фрунзе» | 17.05.2018 |
| 5 |  | Ресторан «Дасмия» | 5.05.2018 |
| 6 |  | ПБО «Даамдуу» | 17.05.2018 |
| 7 |  | Кафе «Алтын- Арашан» | 25.01.2018 |
| 8 |  | Р-н «Навигатор» | 15.06.2019 |
| 9 |  | ЧП Бахарев «Империя Пицца» | 13.02.2017 |
| 10 |  | Этнокомплекс «Супара» | 25.04.2019 |
| 11 |  | Кафе «Уголек» | 15.06.2019 |
| 12 |  | Кафе «Пристань» | 19.04.2019 |
| 13 |  | Кафе «Одноклассники» | 18.06.2018 |
| 14 |  | Кафе «Ника» | 15.06.2019 |
| 15 |  | Кафе «Ассорти-Бухара» | 15.06.2017 |
| 16 |  | Р-н «Дияр» | 15.06.2019 |
| 17 |  | Кафе «Даамдан» | 20.12.2017 |
| 18 |  | Р-н «Салкын-Тор» | 17.11.2017 |
| 19 |  | ОсОО «Прод Импекс» | 19.04.2019 |
| 20 |  | Р-н «Жети Казына» | 17.11.2017 |
| 21 |  | Той кана «Салкын Жай» | 19.04.2019 |

* Наличие СОП, их документирование (бакалавр (2+2)/ магистр(1+1)) *(указать перечень СОП с наименованием вуза – партнера, кол-во двойных дипломов – анализ за 3 года)*

**3. Маркетинговые исследования**

1. ***Качество и целостность заполнения информации на сайте КГТУ, периодичность обновления и ее актуальность. Информирование общественности о своей деятельности. Профориентационная работа, наличие рекламных материалов и т. д.***

Кафедра «ТПОП» является структурным звеном технологического факультета (<https://kstu.kg/tehnologicheskiv-fakultet/>). Информация о кафедре на сайте постоянно обновляется (https://kstu.kg/12503-1/). На кафедре назначается ответственное лицо, отвечающее за веб-страницу кафедры.

Для привлечения абитуриентов по направлениям подготовки кафедры ежегодно проводится следующая работа: участие в организации дня открытых дверей КГТУ им. И. Раззакова; профориентационная работа в школах г. Бишкека и районах Чуйской, Иссык- Кульской, Нарынской, Таласской областях и Республики Казахстан, в период всех практик студентов на предприятиях ОП

Был обновлен и размножен рекламный буклет кафедры и распространены через студентов (очников и заочников) во время зимних каникул, а также розданы во время университетского «Дня открытых дверей» (апрель 2020 г.), олимпиады по химии на областном и Республиканском турах, выпускникам школ № 8,2,10,12, 29,41, 55 г. Бишкек и выпускникам школ Чуйской, Иссык-Кульской и Таласской обл., г Мерке Чимкент, Кордай Алма-Атинской области Р.К.

Преподаватели кафедры ТПОП для учащихся и сопровождающих организованы горячий чай, кофе с боорсоками, показан видеоролик кафедры на кыргызском и русском языке, а также провели мастер - класс и пригласили школьников на дегустацию блюд приготовленных студентами на лабораторных занятиях.

Для информирования абитуриентов о перечне выпускаемых специальностей и правилах обучения обновлены рекламные буклеты по специальностям кафедры, видеоролики сайта и Facebook.

Преподавателями кафедры совместно с ТРК «ЭЛТР» выпущены серии передач «Об этом полезно знать» **(Тамабаева Б.С., Акбанова К.А., Абдыкалыкова С.С., Абакирова Э.М., Аширбекова Г.Б., Байгазиева А.С., Эгембердиева А.Б.)**.

Составлены заявки с целью формирования плана приема студентов на текущий учебный год

 Таблица 4

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. | Закрепленные лицеи и школы  | Количество школьников |
| 1 | Кошоева Т.Р. | Школа №60 Лицей №10 | 5 |
| 2 | Акбанова К.А. | Школа №51 ,3, 5 г.Кордай Мерке  | 5 |
| 3 | Аширбекова Г.Б. | Школа Новопавловка  | 5 |
| 4 | Абдыкалыкова С.С. | Школа №1 | 5 |
| 5 | Абакирова Э.М. | Школа №11 Школа№40 | 5 |
| 6 | Азисова М.А. | Школа №3 Ат Баши  | 5 |
| 7 | Байгазиева А.С. | Школа №73 г.Бишкек | 5 |
| 8 | Шаршеналиева К.Ш. | Школа Ак Орго | 5 |
| 9 | Алмазбекова А.А. | Школа Джал Сокулукский Р-н | 5 |
| 10 | Эгембердиева А.Б. | Школа №5 | 5 |
| 11 | Муратбек кызы Махабат | Школа К. Карпекова | 5 |
|  | Всего |  | 55 |

* 1. ***Ключевые показатели эффективности деятельности******кафедры/образовательной программы***

Участие в ярмарке вакансий, организованной в рамках 3й международной специализированной выставки пищевой индустрии в апреле 2019г.

***Кошоева Т.Р., Тамабаева Б.С., Акбанова К.А., Аширбекова Г.Б., Абдыкалыкова С.С., Абакирова Э.М., Азисова М.А., Байгазиева А.С.***

***-***Выставка продукции в рамках проведения 62-й международной научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука техника инженерные образование в цифровую эпоху: идеи и решения», были выставлены разработки студентов кафедры в апреле 2020 г. Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова ***Азисова М.А., Байгазиева А.С.***

- Участие в 7-ом Российско-Кыргызском консорциуме Технических Вузов и в научно- технической конференциив сентябре 2019 г, посвящённого 65-летию КГТУ (Иссык куль). ***Акбанова К.А., Аширбекова Г.Б., Байгазиева А.С, Эгембердиева А.Б.***

- Участие всех сотрудников кафедры и студентов в проведении мероприятия, посвященного к 65-летию КГТУ им. И.Раззакова (сентябрь 17- 21.09.19г).

-Участие в битве поваров с представителями производства «KAINAR GROUP» (объединения ресторанов Фрунзе, Тюбетейка, Барашек, ПРОКазан, Отраслевой центр независимой сертификации и профессиональных компетенций в сфере общественного питания, ОсОО Кыргызобщепит) ***Акбанова К.А.***

***-***Участие в марафоне, посвященного к 65-летию КГТУ им. И.Раззакова (1-мая 2020 г). Мастер класс совместно со студентами ( ***Акбанова К.А., Аширбекова Г.Б., Байгазиева А.С., Алмазбекова А.А., Эгембердиева А.Б.).***

-Выставка продукции УИР посвященной ко Дню открытых дверей факультета и университета (***Кошоева Т.Р., Акбанова К.А., Абдыкалыкова С.С., Абакирова Э.М., Азисова М.А., Байгазиева А.С., Алмазбекова А.А.)***

-Проведены открытые уроки в честь 65-летию КГТУ им. И.Раззакова

***Абдыкалыкова С.С., Азисова М.А.***

- проведен круглый стол с участием декана технологического факультета и работодателей с ведущих предприятий общественного питания «Взаимодействие ВУЗа с работодателями, опыт и перспективы выпускников» 7.02.2020г. , а также «День карьеры и практики».

* 1. ***Мониторинг трудоустройства выпускников***

На кафедре систематически проводится мониторинг трудоустройства выпускников направлений «ТПОП» Сведения по трудоустройству выпускников кафедры ТПОП за 2016-2020 уч. г. представлены в табл.5

 Таблица 5

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Год выпуска** | **Трудоустро-ено** | **Без работы** | **Потеряна связь** | **Продолжение обучения** | **% выпуска по отнош. к поступившим** |
| **по спец** | **не по спец** | **бак→маг** | **маг→асп.** |
| **Бакалавриат** |
| 2018-2019 | 14 | 6 | 4 |  | - | - | 100 |
| 2017- 2018 | 11 | 8 | 10 |  | 1 |  | 100 |
| 2016 -2017 | 21 | 4 | 5 |  | 3  |  | 100 |
| 2015 -2016 | 12 | 6 | 2 |  | 2 |  | 100 |
| **Магистратура** |
| 2018- 2019 | 2 | - | - |  | - | - | 100 |
| 20\_ - 20\_ |  |  |  |  |  |  |  |
| 20\_ - 20\_ |  |  |  |  |  |  |  |
|  |

* 1. ***Анализ потребностей в специалистах на рынке труда***

Проблема при анализе ресторанного бизнеса заключается в том, что многие элитные рестораны и развлекательные комплексы имеют совмещенную деятельность с гостиничным бизнесом, поэтому как закономерность имеют общую статистику по ресторанному и гостиничному делу. Несмотря на существующие сложности, рынок общественного питания продолжает сохранять инвестиционную привлекательность. Ключевой проблемой ресторанной отрасли является недостаток квалифицированных и технически компетентных кадров. На местах работают не специалисты соответствующего профиля. Путем решения данной проблемы является подготовка специалистов для отрасли ОП, которой занимаются кафедры технологического факультета. Кафедра ТПОП работает в тесном сотрудничестве с такими предприятиями: как кафе «Пристань», этнокомплекс «Супара», р-н «Сары Жай», кафе «Уголек», р-н «Ника», р-н «Алтын Арашан», «Дасмия», «Дамаск», р-н «Навгатор», кафе «Сары-Озон» и т. д.

* 1. ***Анализ имиджа выпускников у работодателей.***

В рамках выявления имиджа выпускников кафедры проведен круглый стол «Взаимодействие ВУЗа с работодателями, опыт и перспективы выпускников» и «День карьеры и практики» 7 февраля 2020 г. В мероприятии, нацеленном на тесное сотрудничество кафедры с представителями производственных и профессиональных организаций и дальнейшее трудоустройство выпускников, приняли участие: директор ОсОО «Кыргызобщепит» Мишин Д.А., президент АПОП Деревенский А.А., президент АПКР Эгинбаев Б. У., президент Ассоциации шеф-поваров тюркских народов Шарипов Ш.Ш., управляющий «Кайнар групп» Душебаева М. М., ген. директор HORECACLUB Гульзат Раимбековна., ген. Директор «Алтын Арашан» Шаримбек к Зарина., гл. менеджер «Наша Марка» Звенцова А.А., управ. этнокомплекса «Супара» Кадырбекова Д. и т. д. Представители предприятий, каждый в отдельности, ознакомили со сферой деятельности своей организации и потребности в соответствующих кадрах. Поделились секретами успеха и ростом карьеры на личном опыте. Отметили важность развития личностных навыков, таких как, работа в команде, лидерство, принятие решений, способность адаптироваться к новым ситуациям и др. Порекомендовали будущим специалистам углубление знаний технического английского или китайского языка, поскольку на рынке труда сейчас очень трудно найти нужного специалиста со знанием языка, также создан стипендиальный фонд для успешных студентов.

* 1. ***Работа по поддержке связи между выпускниками. Анализ проблем карьерного роста выпускников, с целью улучшения образовательного процесса.***

В рамках технологического факультета и кафедры собрана информация по выпускникам кафедры, информация обновляется ежегодно.

Представители производства регулярно (два раза в год) принимают участие во всех мероприятиях касающихся образовательного процесса. Для оценки качества выпускников, работодатели включаются в работу государственных аттестационных комиссий (ГАК), участвуют в разработках научно-исследовательских тем по заказу производства, тем выпускных квалификационных работ, являются руководителями практик от производства.

* 1. ***Сравнительный анализ (поиск) ОП по определению их уровня качества (проведение анализа по развитию ОП в сравнении с другими ОП).***

Аналогичные ОП «740300-ТПОП» бакалавриата, но по другому профилю реализуются в других университетах КР, идентичные программы осуществляют КТУ Манас, КЭУ, Джалалабад ГУ и ОшТУ.

1. **Кадровое обеспечение образовательного процесса**
	1. ***Количественный и качественный состав ППС и их соответствие лицензионным требованиям.***

Профессорско-преподавательский состав по штатному расписанию на начало учебного года составляет 8,5 ед. работают 12 чел., из них: 6 - кандидатов наук, 4 - профессор КГТУ, 3 - доцента, 4 — ст. преподавателей, 3 - преподаватель, 4 — отличника образования Кыргызской Республики. Процент лиц с ученой степенью составляет 43 %.

Средний возраст ППС: 48 лет.

Стаж работы: свыше 20 лет - 3 чел., свыше 10 лет – 6 чел., до 5 лет - 5 чел.

Кадровый состав кафедры приведен в табл. 6.

Таблица 6

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №**п/п** | **ФИО** | **Должность** | **Образование (учеб.зав)** | **№ труд книж.** | **Пед.****стаж** | .№**диплома** | **Уч.****степ.,****УЧ.****звание** |
| 1 | Тамабаева Б.С. | Профессор 1ст. штат  | ФПИ, квалиф инженертех-нолог спец."Техно-логия мяса и мясных продуктов"  | старого образца | 49 | О № 418878 | к.т.н., МТН № 103039 профессор НАК IA № 001081 членкорресп. ИА КР Диплом № 125  |
| 2 | Кошоева Т.Р | зав. каф., доцент, 1 ст. штат | КТУ им. И. Раззакова квалиф. иженер технолог спец. "Технология продуктов общественного питания"  | HT-I № 2057281 | 19 |  ГВ № 10831  | к.т.н., ИК № 002455 Доцент ДА № 001932 |
| 3 | Акбанова К.А. | Доцент1ст. штат  | КГУ, квалиф. экономист бухгалтер  | старого образца | 12 | Ю № 375336 | - |
| 4 | Аширбекова Г.Б. | Ст. преп. 1ст.штат | ФПИ квалиф. иженер технолог спец. "Технология продуктов общественного питания" | НТ-1 №1907153 | 13 | ФВ-1 №123558 | - |
| 5 | Абдыкалыкова С.С. | Ст. преп. 1ст. штат  | КГТУ, квалиф. Инженер технолог специаль-ность "Технология продуктов общественного питания" | HT-I № 0605179 | 8 | МВ № 27214 | - |
| 6 | Абакирова Э.М | Ст. преп. 1ст. штат | КТУ им. И. Раззакова квалиф. иженер спец. "Технология продуктов общественного питания" | HT-I № 0173665 | 5 | №CD080111195 | - |
| 7 | Азисова М.А. | Ст. преп. 1ст. штат | КГТУ, Инженер технолог специальность "Технология продуктов общественного питания | HT-I № 0756128 | 4 | № CD1400625753 | - |
| 8 | Байгазиева А.С. | преп. 0,5ст. штат | КГТУ, Инженер технолог специаль-ность "Технология продуктов общественного питания"  | HT-I № 0756088 | 3 | № CD140092601  | - |
| 9 | Кыдыралиев Н.А. | Проф.0,25ст. совм  | ФПИ, квалиф. инженер технолог спец "Технология и организацияобщественного питания»  | совм. | 27 | " РВ № 539523  | к.т.н., ИК № 001681 Доцент ДЦ № 001304 |
| 10 | Аксупова А.М. | Проф.0,25ст. совм | ФПИ, квалиф инженер-технолог молочной промышленности | совм., | 14 |  НТ-1№0662154  | к.т.н., с.н.с. |
| 11 | Кожобекова К.К | Проф.0,25ст. совм | ФПИ, квалиф инженер-технолог спец «Технология мяса и мясных продуктов» 05987 | совм. | 47 | штат старого образца | к.т.н., доцент |
| 12 | Коджегулова Д.А. | Доцент,0,25ст. совм | ФПИ Технология мяса и мясных продуктов» квалиф. инженер-технолог КВ257416 | совм. | 15 | НТ-1№0662154 | к.т.н. |
| 13 | Алмазбекова А.А. | преп. 0,5ст. штат | КГТУ, Инженер технолог специаль-ность "Технология продуктов общественного питания"  |  | 1 |  |  |
| 14 | Эгембердиева А.Б. | преп. 0,25ст. штат | КГТУ, Инженер технолог специаль-ность "Технология продуктов общественного питания"  |  | 1 |  |  |

* 1. ***Штат УВП и эффективность его участия в учебном процессе.***

**В табл. 7 представлен штат УВП.**

Таблица 7

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Должность | Ф.И.О. | Стаж работы | Базовое образование |
| 1 | Зав. лабораторией | Байгазиева А.С. | 4 | КГТУ, инженер-технолог общественного питания |
| 2 | Методист | Муратбек кызы М. | 1 | КГТУ, инженер-технолог общественного питания |
| 3 | Инженер  | Алмазбекова А.А. | 1 | КГТУ, инженер-технолог общественного питания |
| 4 | Лаборант  | Шаршеналиева К.С. | 2 | КГТУ, инженер-технолог общественного питания |
| 5 | Лаборант  | Эгембердиева А.Б. | 1 | КГТУ, инженер-технолог общественного питания |

* 1. Наличие расчета нагрузки кафедры на текущий учебный год, согласно норм времени, закрепленных дисциплин, контингента студентов. Оформление и контроль выполнения индивидуальных планов ППС.

Нагрузка преподавателей в течение учебного года распределена равномерно, индивидуальные планы преподавателей заполнены правильно, аккуратно. В соответствии с существующими нормами времени расписаны все виды работ. Имеются отметки о выполнении запланированной нагрузки. Контроль за соблюдением расписания учебных занятий проводился регулярно, в случае необходимости осуществлялась полноценная замена, срывов занятий за 2019-2020 учебный год не было. Учет учебных занятий фиксируется в групповых журналах и журналах преподавателей, а также в лабораторных журналах. Трудовая дисциплина регулярно обсуждается на заседаниях кафедры.

Почасовая нагрузка ведется в основном по программам магистратуры, заочного обучения с ДОТ, за участие в ГАК рецензирование и руководство выпускными квалификационными работами.

Распределение нагрузки осуществляется зав. кафедрой в соответствии с утвержденными нормами времени и штатным расписанием. За каждым преподавателем закреплено от 3до 5 дисциплин. Большая часть лекционного курса читается доцентами и старшими преподавателями с большим стажем работы с применением мультимедийной техники.

Выполнение нагрузки по индивидуальным планам преподавателей кафедры «ТПОП» представлены в таблице 5. Индивидуальные планы составлялись в начале учебного года и утверждались на заседании кафедры (протокол №2 от 12.09.19 г.), выполнение контролируется и обсуждается на заседаниях кафедры, итоги первого полугодия подводились и утверждались протоколом заседания кафедры №7 от 9.01.2020 г.

* 1. ***График работы ППС и УВП кафедры, расписание занятий, отработок, консультаций. Контроль и результаты проверки соблюдения графика работы и расписания.***

В начале учебного и в начале нового семестра составляется график работы ППС и УВС кафедры в соответствии расписанием занятий. Пропущенные лабораторные занятия отрабатываются во внеурочное, удобное для студентов время согласно отдельного графика. Соблюдение графика работы преподавателей и УВС регулярно контролируется как со стороны деканата, так и заведующей кафедрой.

* 1. ***0рганизация повышения квалификации ППС и персонала. Стажировки, мобильность ППС.***

Кафедра укомплектована высококвалифицированными специалистами, имеющими соответствующее профилю кафедры базовое образование, что позволяет вести подготовку специалистов на достаточно высоком уровне. Профессорско-преподавательский состав кафедры принимает активное участие на всех конференциях, семинарах, форумах местного и международного значения. В табл.8 представлены сведения о повышении квалификации.

Таблица 8

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Кафедра | Международные программы | КР | КГТУ |
| Кошоева Толгонай Рысбековна | 5-я международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. 2019г. Бишкек | Семинар по информированию общественности «Безопасность пищевых продуктов на кухне (ISO 22002 и ХАССП), апрель-май 2019г ЦСМ, Бишкек. | Аккредитация образовательных организаций и программ. 2019г. |
| Акбанова Кульсара Айылчиевна |  | Семинар по информированию общественности «Безопасность пищевых продуктов на кухне (ISO 22002 и ХАССП), апрель-май 2019г ЦСМ, Бишкек. | Аккредитация образовательных организаций и программ. 2019г. |
| Азисова Мунара Азисовна |  |  | Аккредитация образовательных организаций и программ. 2019г. |
| Абакирова Элиза Майрамбековна |  |  | Аккредитация образовательных организаций и программ. 2019г. |
| Кыдыралиев Нурудин Абдыназарович | Сертификат по «Пищевой безопасности» Unilever Food Solutions, 20.04.2018г.5-й Национальный лагерь поваров, г. Менген Турция, 22-29 апреля 2019г. | Повышение квалификации по «Системе безопасности пищевой продукции НАССР» ИСО/МЭК 22000. Центр повышения квалификации и переподготовки кадров при ЦСМ при МЭ КР29-31.01.19г. Бишкек. |  |
| Абдыкалыкова Саламат Сагынбековна  | 5-я международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. 2019г. Бишкек | Семинар по информированию общественности «Безопасность пищевых продуктов на кухне (ISO 22002 и ХАССП), апрель-май 2019г ЦСМ, Бишкек. |  |
| Байгазиева Айзат Сатындиевна | 5-я международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. 2019г. Бишкек | Семинар по информированию общественности «Безопасность пищевых продуктов на кухне (ISO 22002 и ХАССП), апрель-май 2019г ЦСМ, Бишкек. |  |

**Подготовка и выпуск аспирантов:**

В настоящее время на кафедре ведется работа над диссертациями на соискание доктора наук (к.т.н., доц. Кошоева Т.Р.) и кандидата наук 7 человек. В аспирантуре при кафедре обучаются 6 аспирантов очной и заочной формы обучения (Абдыкалыкова С.С., Абакирова Э.М., Султаналиева А., Азисова М.А., Байгазиева А.С., Алмазбекова А.А.); преподаватель Аширбекова Г.Б. является соискателем. Кроме обучения в аспирантуре, используются и другие формы повышения профессиональной квалификации преподавателей, такие как участие в различных обучающих семинарах с получением удостоверений и сертификатов, обучение на факультетах повышения квалификации других вузов, стажировки. Кафедра ежегодно планирует повышение квалификации преподавателей так, чтобы в течение пяти лет каждый из них прошел переподготовку.

Преподаватели принимают участие в различных конференциях и семинарах в России, Казахстане и проходят научные стажировки.

* 1. ***Наличие совместителей-работодателей, гостевых преподавателей***

Преподаватели – совместители со стороны привлекаются для чтения отдельных специальных дисциплин по направлению ТПОП, а также в качестве рецензентов выпускных работ и магистерских диссертаций и членов Государственных аттестационных комиссий.

На 0,25 ставки по совместительству – Аксупова А.М.- доцент Кыргызстан; зав. отд. «Ресторанного дело и исскуство кулинарии» Кыргызско-Турецкого университета «Манас» профессор Кыдыралиев Н.А., профессор КГТУ каф. «ТК» Кожобекова К.К.

 Для повышения мотивации и расширения возможностей студентов получении специальных знаний, навыков, умений и высокой квалификации привлекаются к чтению лекций и участию в работе ГАК ведущих специалистов отрасли и высококвалифицированных преподавателей других вузов, производственники, расширяется взаимовыгодное сотрудничество кафедры и производства, используется доступные образовательные технологии для самостоятельной работы студентов.

Создана база предприятий ОП для проведения занятий студентов кафедры ТПОП.

Таблица 9

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Наименование****предприятия** | **Ответственный от производства** | **Дисциплина** |
| 1 | Центр независимой сертификации профессиональных компетенций и навыков в сфере общественного питания | Мишин Д.А. -директор ОСОО «Кыгызобщепит»Деревинский А.А. –президент АПОП | Технология производства продукции общественного питания |
| 2 | Кафе «Империя пиццы» | Мукамбетова А.А. -технолог | Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП |
| 2 | Кафе «Likemama» | Деревинский А.С. -зав. производством | Инновационные технологии производства ПОП |
| 3 | Кафе «Одноклассники» | Макаева А.Р. –управляющий  | Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни.Организация производства и обслуживания |
| 4 | Гипермаркет «Фрунзе» | Абдыкалыкова С.С.-технолог | Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях ОП5.5 |
| 5 | Ресторан «Алтын Арашан» | Шеримбек кызы Зарина  | Организация обслуживания ресторанах  |

1. **Организация учебного процесса. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса**
	1. ***Контингент студентов по всем формам обучения***

Таблица 10

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **2016 – 2017 уч.г.** | **2017 – 2018 уч.г.** | **2018 – 2019 уч.г.** | **2019-2020 уч.г.** |
| **прием** | **выпуск, из них с красным дипломом** | **Кол-во студ.** | **прием** | **выпуск, из них с красным дипломом** | **Кол-во студ.** | **прием** | **выпуск, из них с красным дипломом** | **Кол-во студ.** | **прием** | **выпуск, из них с красным дипломом** | **Кол-во****студ.** |
| **очно** | **заоч** | **очно** | **заоч** | **очно** | **заоч** | **очно** | **заоч** |
| Бакалав-риат | 27 | 2 | 1 | 1 | 56 | 3 | 3 |  | 55 | 3 | 3 |  |  |  |  |  |
| Магист-ратура | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |  |  |  |  |

 Таблица 11

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Должность** | **Баз.образ. (спец. по диплому)** | **Уч.степень, звание** | **Штат/ совмест** | **Ставка** | **Общая нагрузка,час.** | **Нагрузка в ООП (+)** | **Стаж** **(+)** | **Возраст (+)** |
| **бак** | **маг** | **до 5 лет** | **5-15 лет** | **свыше 15 лет** | **до 35 лет** | **35-50 лет** | **свыше 50** |
| 1 | Кошоева Т.Р. | Зав. каф.к.т.н.,доц. | Инженер-технолог общественного питания  | к.т.н.,доц. | Штат  | 1,25 | 926 | + | + |  |  | *+* |  | *+* |  |
| 2 | Тамабаева Б.С. | к.т.н.,проф. | Инженер-технолог общественного питания | к.т.н.,проф. | Штат | 0,25 | 214 | + | + |  |  | + |  |  | + |
| 3 | Акбанова К.А. | доц. | экономист бухгалтер   | доцент | Штат | 1,25 | 1006,5 | + | + |  | + |  |  |  | + |
| 4 | Аширбекова Г.Б. | Ст. преп. | Инженер-технолог ОП | - | Штат | 1,25 | 1044 | + | + |  | + |  |  | + |  |
| 5 | Абдыкалыкова С.С. | Ст. преп. | Инженер-технолог ОП | - | Штат | 1,25 | 1056 | + | + |  | + |  |  | + |  |
| 6 | Абакирова Э.М. | Ст. преп. | Инженер-технолог ОП | - | Штат | 0,75 | 693 | + | + | + | + |  | + |  |  |
| 7 | Азисова М.А. | Ст. преп. | Инженер-технолог ОП | - | Штат | 1 | 951,5 | + |  | + |  |  | + |  |  |
| 8 | Байгазиева А.С. | Преп. | Инженер-технолог ОП | - | Штат | 1 | 865,6 | + |  | + |  |  | + |  |  |
| 9 | Кыдыралиев Н.А. | к.т.н., и.о.проф. | Инженер-технолог ОП | к.т.н., доцент | Совм. | 0,25 | 187 | + | + |  |  | + |  |  | + |
| 10 | Кожобекова К.К. | к.т.н., проф | Инженер-технолог «Технология консервирования» | к.т.н., проф | Совм. | 0,25 | 206,2 | + | + |  | + |  |  |  | + |
| 11 | Аксупова А.М. | к.т.н.,и.о. проф. | ФПИ, квалиф. инженер-технолог молочной промышленности | к.т.н., доцент | Совм. | 0,25ст | 180 | + | + |  | + |  |  | + |  |
| 12 | Коджегулова Д.А. | доцент | ФПИ Технология мяса и мясных продуктов, квалиф.инженер-технолог  | к.т.н., доцент | Совм. | 0,25ст |  | + |  |  |  | + |  | + |  |
| 13 | Алмазбекова А.А. | Преп. | Инженер-технолог ОП | - | Штат | 0,5ст | 430,5 | + |  | + |  |  | + |  |  |
| 14 | Эгембердиева А.Б. | Преп. | Инженер-технолог ОП | - | Штат | 0,25 | 200 | + |  | + |  |  | + |  |  |

 Таблица 12

|  |  |
| --- | --- |
| **Кол-во ППС** | **С уч.степенью** |
| **Всего** | **из них:** | **Штатные** | **Совместители** |
| **штатные** | **совмест.** | **доктора наук** | **кандидаты наук** | **доктора наук** | **кандидаты наук** |
| **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** |
| *14* | *10* | *71,4* | *4* | *28,6* | - | - | 2 | 14,3 | *-* | *4* |
| *Соответствие лицензионным требованиям: (соотв/не соотв)* |
|  |  |

Таблица 13

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  | **ФИО ППС** | **Должность, ставка** | **Общая годовая нагрузка** | **Рекомендации на след. год** |
| **Всего** | **Из них, по видам работ** |
| **учебная** | **учебно-методическая** | **организационно-методическая** | **научно-исследовательская** | **работа по воспитанию студентов** |
| **план** | **факт** | **план** | **факт** | **план** | **факт** | **план** | **факт** | **план** | **факт** | **план** | **факт** |  |
| 1 | Кошоева Т.Р. | Зав.каф.к.т.н., доц. | 1550 | 1124,9 | 926 | 496,9 | 244 | 48 | 60 | 20 | 300 | 540 | 20 | 20 |  |
| 2 | Тамабаева Б.С. | к.т.н.,проф. | 414 | 424 | 186 | 214 | 168 | 128 | 60 | 60 |  | 60 |  |  |  |
| 3 | Акбанова К.А. | доц. | 1750,5 | 1756,5 | 1000,5 | 1006,5 | 616 | 616 | 60 | 60 | - | - | 74 | 74 |  |
| 4 | Аширбекова Г.Б. | Ст. преп. | 1944 | 1944 | 1062,4 | 1045 | 722 | 724 | 30 | 30 | 100 | 110 | 30 | 30 |  |
| 5 | Абдыкалыкова С.С. | Ст. преп. | 1995,1 | 1998 | 1107,1 | 1100,2 | 804 | 804 | 30 | 30 | 30 | 40 | 24 | 24 |  |
| 6 | Абакирова Э.М. | Ст. преп. | 1260 | 1275 | 708 | 693 | 422 | 422 | 30 | 30 | 60 | 90 | 40 | 40 |  |
| 7 | Азисова М.А. | Ст. преп. | 1709,3 | 1814,5 | 846,3 | 951,5 | 598 | 598 | 190 | 190 | - | - | 75 | 75 |  |
| 8 | Байгазиева А.С. | Преп. | 1560,6 | 1560,6 | 865,6 | 865,6 | 590 | 590 | 30 | 30 | - | - | 75 | 75 |  |
| 9 | Кыдыралиев Н.А. | к.т.н.,проф. | 389,5 | 387 | 191,5 | 187 | 80 | 80 | 30 | 30 | 88 | 90 | - | - |  |
| 10 | Алмазбекова А.А. | Преп. | 780 | 780 | 430,5 | 430,5 | 288 | 288 | 30 | 30 | 20 | 20 | 11,5 | 11,5 |  |
| 11 | Эгембердиева А.Б. | Преп. | 244,5 | 230 | 214,5 | 200 | - | - | 30 | 30 | - | - | - | - |  |

 Таблица 14

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО сотрудников кафедры** | **Кадровый потенциал** | **Монография (количество)** | **Патенты** | **Гранты** | **Статьи** | **Повыш. квалиф. в КР (сертификат)** | **Повыш. квалиф. зарубежом (сертификат)** | **Стажировка зарубежом** | **Участие в научн. семинар. и конферен.** |
| **Основное место работы** | **Звание «профессор»** | **Ученая степень «доктор наук»** | **Звание «доцент»** | **Ученая степень «кандидат наук»** | **Руководство аспирантами** | **Планируется к защите** | **Подано заявок (Кыргызпатент)** | **Получено (Кыргызпатент)** | **Подано заявок (зарубежные)** | **Получено (зарубежные)** | **Руководитель НИР МОиН КР** | **Исполнитель НИР МОиН КР** | **Зарубежные научные проекты** | **РИНЦ (зарубеж. и издания в КР)** | **Web of science, Scopus, Thomson R.** | **Опуб. в КР не входящие в РИНЦ** | **Опуб. в зарубежных изданиях** |
| 1 | Кошоева Т.Р. | КГТУ | **-** | **-** | **+** | **+** | **-** | **-** | **-** | **3** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **6** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **3** |
| 2 | Тамабаева Б.С. | КГТУ | + | - | - | + | 3 | 1 | - | - | - | - | - | - | + | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 3 |
| 3 | Акбанова К.А. | КГТУ | - | - | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 4 | Аширбекова Г.Б. | КГТУ | - | - | - | - | - | + | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 5 | Абдыкалыкова С.С. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | 1 |
| 6 | Абакирова Э.М. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | -- | - | 2 | - | - | 1 |
| 7 | Азисова М.А. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | 1 |
| 8 | Байгазиева А.С. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | - | - | - |
| 9 | Алмазбекова А.А. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1 | - | - | - |

* 1. ***Организация CPC для студентов по дисциплинам***

Для проведении СРС по соответствующим курсам разработаны методические руководства, где излагаются цель и задачи курса, краткие теоретические сведения курса, контрольные вопросы и ход выполнения занятий. Самостоятельная работа реализуется непосредственно на лекциях, семинарских и лабораторных занятиях; на консультациях по учебной дисциплине, при выполнении индивидуальных заданий, при выполнении курсовой работы, написание рефератов и т.д. Результаты самостоятельной работы студента контролируются преподавателем. По результатам выполнения работы каждому студенту проставляются баллы в соответствии с Положением модульно-рейтинговой системы оценки знаний.

 Организация и проведение практик. База практик.

Учебная и производственная практика студентов кафедры проводится не только в Кыргызстане, но и в Казахстане (имеется меморандум с АТУ), Турции, Южной Корее, Германии.

Студенты в период прохождение производственной практики работают на рабочих местах, выполняют индивидуальные задания, собирают материалы для отчета, кроме того, проводятся индивидуальное консультации руководителями от производств по выполнению тех или иных разделов отчета, знакомятся с новейшими технологиями в науке и производстве по выбранной специальности.

 Таблица 15- База практики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **№ договора** | **Наименование предприятия** | **Дата заключения** |
| 1 |  | ОсОО «Кыргызобщепит» | 28.01.2019 |
| 2 |  | ОсОО «Живой вкус»  | 25.04.2019 |
| 3 |  | Кафе «Казанок» | 15.06.2018 |
| 4 |  | ТЦ «Фрунзе» | 17.05.2018 |
| 5 |  | ОсОО «Vostok- Zapad» | 5.05.2018 |
| 6 |  | ПБО «Даамдуу» | 17.05.2018 |
| 7 |  | Кафе «Алтын- Арашан» | 25.01.2018 |
| 8 |  | Р-н «Навигатор» | 15.06.2019 |
| 9 |  | ЧП Бахарев «Империя Пицца» | 13.02.2017 |
| 10 |  | Этнокомплекс «Супара» | 25.04.2019 |
| 11 |  | Кафе «Уголок» | 15.06.2019 |
| 12 |  | Кафе «Пристань» | 19.04.2019 |
| 13 |  | Кафе «Одноклассники» | 18.06.2018 |
| 14 |  | Кафе «Ника» | 15.06.2019 |
| 15 |  | Кафе «Ассорти-Бухара» | 15.06.2017 |
| 16 |  | Р-н «Дияр» | 15.06.2019 |
| 17 |  | Кафе «Дамдан» | 20.12.2017 |
| 18 |  | Р-н «Салкын-Тор» | 17.11.2019 |
|  |  | ОсОО «Прод Импекс» | 19.04.2019 |

* 1. ***Организация и проведение ГАК. Антиплагиатная проверка ВКР. Отчеты ГАК.***

***Качество выполнения выпускных квалификационных работ.***

В соответствии с утвержденным учебным графиком, заседания ГАК по приему ГЭ по направлениям бакалавриата состоялись: 11.03.20, 13.03.20 г., 05.06.20г. Состав ГАК утвержден приказом №24 от 20.02.2020 г.

Перед проведением ГЭ кафедрой подготовлена вся необходимая документация: сводная ведомость балльных оценок выпускников, составлено расписание обзорных лекций ведущими преподавателями, пересмотрены и утверждены программы Государственного экзамена, экзаменационные билеты, на стендах кафедры и деканата вывешены объявление, члены ГАК своевременно оповещены о датах и времени проведения экзамена.

Результаты сдачи Государственного экзамена обсуждены на заседании кафедры (протокол №17 от 21.06.2019 г.). Результаты ГЭ приведены в табл.16

Таблица 16

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа | Всего студен-тов | Допущено к ГЭ | Сдали ГЭ | Оценка |
| неуд. | удов. | хорошо | отлично |
| ТПООПб -1-16 | 13 | 12 | 12 | - | 3 | 6 | 3 |
| ТПООПрг -1-16 | 12 | 12 | 12 | - | 3 | 7 | 2 |
| ТПООПдот-1-15 | 14 | 14 | 13 |  | 4 | 9 | - |

Анализ результатов сдачи ГЭ в целом свидетельствует о достаточном уровне знаний студентами программного материала по специальным дисциплинам. Следует отметить глубокие знания и умения четко и правильно излагать материал таких студентов гр. ТПОП(б)-1-16: Джаманкуловой Г., Эркиновой Д. и гр ТПООП(б)рг-1-16 Ажыгулова Э., Русланбековой Н.

Итоги защиты выпускных квалификационных работ представлены в

 таблице 17.

 Таблица 17

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Группа | Всего студентов | Допущено к защите ВКР и ЗМД | Оценка |
| неуд. | удов. | хорошо | отлично |
| ТПООП(б) -1-16 | 13 | 13 |  | 5 | 7 | 1 |
| ТПООП(б)рг -1-16 | 12 | 11 |  | 1 | 6 | 4 |
| ТПООПдот-1-15 | 16 | 13 |  | 4 | 8 | 1 |

**Справка по проверке на оригинальность (антиплагиат) выпускных квалификационных работ бакалавров кафедры ТПОП**

Таблица 18

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Ф.И.О. студента** | **План****40%** |
| **Факт, %** |
|  | **гр. ТПООП(б)-1-16** |  |
| 1 | Анаркулов Исабек Абдыкулович | 43,95 |
| 2 | Бовдуев Петр Петрович | 46,25 |
| 3 | Ганнова Мария Александровна | 48,16 |
| 4 | Джаманкулова Гульнура Джумабековна | 53,12 |
| 5 | Джумалиев Эмил Замирович | 48,81 |
| 6 | Каримова Диана Мырзарахмановна | 50,05 |
| 7 | Ким Александр Евгеньевич | 53,57 |
| 8 | Курманакунов Элдар Денизбекович | 48,89 |
| 9 | Миникеева Альбина Рафаиловна | 49,85 |
| 10 | Мухлисов Юсуф- Ислам Михидинович | 44,49 |
| 11 | Таукенова Карина Азаматовна | 48,41 |
| 12 | Эркинова Диана Эркиновна | 51,10 |
| 13 | Эрмекова Нурайым Эрмековна | 45,89 |
|  | **гр.ТПООП(б)рг-1-16** |  |
| 1 | Ажыгулов Эльдар Таалайбекович | 56,39 |
| 2 | Алмазбекова Айзида Алмазбековна | 47,88 |
| 3 | Ашымова Алтынай Жумашбековна | 44,38 |
| 4 | Дунганбаева Ырыс Руслановна | 52,27 |
| 5 | Керимбаева Айгерим Керимбаевна | 45.25 |
| 6 | Рахимова Адина Бактыбековна | 58,46 |
| 7 | Русланбекова Нурпери Русланбековна | 54,1 |
| 8 | Русланова Айдана Руслановна | 47,7 |
| 9 | Турбатова Таазим Фархатовна | 47,61 |
| 10 | Хен Александра Дмитриевна | 49 |
| 11 | Шамуратова Гульмира Эрнисбековна | 45,6 |
| 12 | Юлдашева Дильноза Абдысатаровна | 54,76 |
|  | **гр. ТПООПдот-1-15** |  |
| 1 | Абибекова Алия Базарбаевна | 54,7 |
| 2 | Азреткулов Багдад Тилектешевич | 48,61 |
| 3 | Акзам Анжелика Мараткызы | Повторный год |
| 4 | Алимов Тилек Алимович | 43,68 |
| 5 | Алтынбеков Эльаман Алтынбекович | 41,17 |
| 6 | Ахметбеков Абильхан Бактыбалаевич | 45,7 |
| 7 | Джуманов Эмиль Джуманович | 44,83 |
| 8 | Жунусова Максатгул Жунусовна | Повторный год |
| 9 | Кенешбеков Байырбек Кумарбекович | 53,60 |
| 10 | Маматов Артем Араикович | 57,27 |
| 11 | Монолдорова Айзада Айбековна | Повторный год |
| 12 | Насипбек кызы Алтынай  | 42 |
| 13 | Насирдинов Бексултан Насирдинович | 46,18 |
| 14 | Токабаева Дания Канаткызы | 51,28 |
| 15 | Эгинбаев Берик Урустамович | 52,47 |
| 16 | Эстебесов Асанкелди Майрамбекович | 48,5 |

* 1. ***Учебно-методическая оснащенность дисциплин***

 ***(% обеспечения дисциплин УМК, разработка новых УММ, карта методической оснащенности). Разработка учебных пособий, методических материалов, ЭОР. Размещение на образовательном портале УМК дисциплин.***

 На кафедре планомерно осуществляется работа по методическому обеспечению дисциплин кафедры. Планы издания учебно-методической литературы ежегодно выполняются полностью и с перевыполнением объема. На государственном языке выполнено методическое указание для выполнения лабораторных работ по дисц. «Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли». Для всех преподаваемых дисциплины разработаны УМК, силлабусы, рабочие программы дисциплин, методическое обеспечение лекционных занятий, методические пособия и указания для проведения лабораторных работ и практических занятий, материалы по организации и проведению контроля знаний студентов, методические материалы для выполнения курсовых, ВКР. УМК каждой дисциплины укомплектованы в отдельные папки.

Для всех специальностей кафедры имеются «Сквозные программы практик», а также методические указания по курсовому и дипломному проектированию.

Методическое обеспечение кафедры находится на достаточном уровне.

* 1. ***Мониторинг и ежегодная оценка содержания дисциплин с учетом последних достижений науки и технологий (протоколы методсовета, заседаний кафедр и т. д.).***

Руководителем образовательной программы регулярно (два раза в год) осуществляется мониторинг по улучшению содержания конкретных дисциплин в сотрудничестве со стейкхолдерами, что позволяет всегда быть в курсе всех изменений в индустрии, учитывать запросы рынка труда, профессиональной деятельности в форме круглых столов. В связи, с чем пересматриваются дисциплины учебного плана в части формирования определенных результатов обучения и компетенций, на основе новых достижений науки и техники. Научные разработки ППС кафедры внедряются в производство и учебный процесс.

* 1. ***Взаимопосещение, обмен опытом по применению современных образовательных технологий. Контроль за качеством преподавания дисциплин. Результаты проверки качества преподавательской деятельности.***

Контроль за качеством преподавания осуществляется зав. кафедрой, регулярно обсуждается на заседаниях кафедры. Преподавательский состав кафедры представлен высококвалифицированными специалистами, имеющими базовое образование. Все сотрудники выполняют свои обязанности согласно должностным инструкциям и индивидуальным планом, который контролируется и обсуждается на кафедре два раза в год.

В начале учебного года составляются графики взаимопосещения профессорско- преподавательского состава занятий и утверждаются на заседании кафедры. Молодые преподаватели посещают занятия профессоров и доцентов для приобретения опыта. Опытные преподаватели посещают занятия молодых, как наставники. При взаимопосещении рассматривается содержание лекций, соответствие тематики лекций, практических занятий и лабораторных работ, использование инновационных технологий в обучении. Результаты взаимопосещения периодически обсуждаются на заседании кафедры. По результатам взаимопосещения вносятся коррективы в проведении лекционных и лабораторных занятий.

* 1. ***Применение инновационных, учебно-методических ресурсов, педагогических методов, форм и технологий с целью повышения качества образования.***

На кафедре ведется работа по созданию электронных учебников, имеются набранные электронные курсы лекционных занятий, учебников. Курсовые работы, ВКР выполняются на компьютере (чертежи по программе **AUTOCAD)** и защита проходит с применением мультимедийного диапроектора в форме презентации.

* 1. ***Анализ успеваемости и посещаемости студентов. Оценка качества освоения образовательной программы. ЛАЗ***

Успеваемость студентов регулярно обсуждается на заседаниях кафедры. С отстающими студентами проводятся индивидуальные беседы, составляются графики отработок, графики дополнительных занятий с учетом текущего расписания **(пр. №7 от 29.01.19 г., пр. №12 от 15.0619).**

Анализ успеваемости экзаменационной сессии приведены в табл.19.

Таблица 19

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Курс** | **Груп-па** |  **Учебный год** |
| **2016- 2017** | **2017- 2018** | **2018- 2019** | **2019 2020** |
| **семестр** | **семестр** | **семестр** | **семестр** |
| **Осен-ний** | **Весен-ний** | **Осен-ний** | **Весен-ний** | **Осен-ний** | **Весен-ний** | **Осен-ний** | **Весен-ний** |
| Бакалавриат | Очная ф/о |  |
| 1 курс | ТПООП(б)-1-19 |  |  |  |  |  |  | 82 | 66 |
| ТПООП(б)-2-19 |  |  |  |  |  |  | 81 | 67 |
| 2 курс | ТПООП(б)-2-18 |  |  |  |  | 85 | 50 | 77 | 57 |
| ТПООП(б)-3-18 |  |  |  |  | 62 | 35 | 61 | 53 |
| ТПООП(б) кырг-1-18 |  |  |  |  | 91 | 55 | 100 | 100 |
| 3 курс | ТПООП(б)-1-17 |  |  | 100 | 78 | 82 | 50 | 100 | 94 |
| ТПООП(б)рг-1-17 |  |  | 100 | 82 | 91 | 70 | 74 | 83 |
| ТПОП(б)-3-17 |  |  | 80 | 60 | 44 | 33 |  |  |
| 4 курс | ТПООП(б)-1-16 |  |  | 45 | 17 | 50 | 14 | 100 | 100 |
| ТПООП(б)рг-1-17 |  |  | 50 | 25 | 82 | 33 | 100 | 100 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Заочная ф/о** |
|  | ТПООП |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 2 курс | ТПООП(б)дот-1-18 |  |  |  |  | 59 | 43 | 80 | 76 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 3курс | ТПООП(б)дот-1-17 |  |  | 60 | 64 | 65 | 20 | 86 | 71 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 4 курс | ТПООП(уск) дот-1-16 |  |  | 67 | 33 | 100 | 100 |  |  |
| ТПООПдот-1-16 |  |  | 67 | 62 | 82 | 40 | 35 | 93 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 5 Курс | ТПООПдот-1-15 |  |  | 73 | 77 | 47 | 33 | 100 | 100 |

Таблица 20

**Анализ посещаемости, (в %)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Группа** | **Учебный год** |
| **2017 - 2018** | **2018- 2019** | **2019- 2020** |
| ТПООП(б)-1-17ТПООП (б)-2-17ТПООП (б)-3-17ТПООП(б)-1-16ТПООП(б)-2-16ТПООП(б)-1-15ТПООПрг(б)-1-15ТПООП(б)-1-14ТПООПрг(б)-1-14 | 898090788990848887 |   |   |
| ТПООП(б)-1-18ТПООП (б)-2-18ТПООП (б)-3-18ТПООП(б)-1-17ТПООП (б)-2-17ТПООП (б)-3-17ТПООП(б)-1-16ТПООП(б)-2-16ТПООП(б)-1-15ТПООПрг(б)-1-15 |   | 91889086889390928587 |   |
| ТПООП(б)-1-19ТПООП (б)-2-19ТПООП(б)-1-18ТПООП (б)-2-18ТПООП (б)-3-18ТПООП(б)-1-17ТПООПрг(б)-1-17ТПООП(б)-1-16ТПООП(б)-2-16 |   |   | 909195989395759592 |
| **Итого среднее:** | 86% | 89% |  92%  |

* 1. ***Методы оценивания знаний студентов, достижение результатов обучения. Реализация модульно-рейтинговой системы оценки знаний студентов. Работа академических советников (ФИО, группа).***

На кафедре по всем закрепленным дисциплинам разработаны тесты, контрольные вопросы. Они скомплектованы для мониторинга знаний студентов по всем направлениям, по которым обучаются студенты по кафедре. Тесты включают основные дисциплины по профилям. Результаты мониторинга вывешиваются, определяется рейтинг студента по курсам, специальностям.

Итоговый экзамен подводится в соответствии с Положением об организации учебного процесса на основе кредитной технологии обучения (ECTS) – для студентов **1-3 курсов.**

Для осуществления контроля знаний студентов на кафедре имеется весь необходимый материал- утвержденные экзаменационные билеты, тесты, сведения о полученных баллах текущего контроля. Итоговая оценка проставляется по сумме набранных баллов в течении семестра. Результаты оформляются ведомостями соответствующих образцов в AVN, итоги сессии вывешиваются на стенде кафедры, регулярно проводится анализ, обсуждаются на заседаниях кафедры принимаются соответствующие решения (**пр.№7 от 09.01.20 г., пр. №13 от 09.06.20**) проводятся летний семестр, либо ЛАЗ в течении первого месяца следующего семестра.

 Для совершенствования учебного процесса на кафедре практикуется взаимопосещаемость занятий, чтение лекций с применением ТСО, прием курсовых и дипломных работ и проектов и СРС в виде презентаций.

* 1. ***Организация заочного обучения с ДОТ. Работа ППС на образовательном портале.***

В связи с переходом учебного процесса по КТО по дисциплинам кафедры разработаны силлабусы и УМК, которые размещены на соответствующих порталах (Отв. ст. преп. Азисова М. А.) В соответствии с графиком учебного процесса за месяц до начала экзаменационной сессии в учебный отдел подается расчасовка преподаваемых дисциплин на основе, которой сотрудники диспетчерской составляют расписание запланированных дисциплин. Лекционные занятия, как правило проводят опытные преподаватели. В начале занятий студентам выдаются контрольные задания с указанием необходимых литературных источников. Выполненные контрольные задания студенты должны представить на экзамен (зачет).

* 1. ***Материально-техническая база ОП, оснащенность аудиторий по дисциплинам ОП, в соответствии с ГОС ВПО (можно показать по форме 6 – из Перечня форм для лицензирования). Паспорта лабораторий (наличие).***

**Материально-техническая оснащенность кабинетов и лабораторий**

**Обеспечение учебно-лабораторной базы**

 За кафедрой закреплено 3 учебных лаборатории, 1 лекционный зал, 2 преподавательских кабинета.

Сведения о лабораториях и помещениях кафедры и их функциональном назначениисведены в табл. 12.

Таблица 21

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование лабораторий (помещения) | Функциональное назначение | Перечень основного оборудования и приборов для учебного процесса |
| 1. | Дегустационный зал, кабинет организации и лаборатория технологии продукции общественного питания, 1/114S 1/113 = 25 м2;S 1/114 = 35 м2; | Для проведения следующих дисциплин:Технология продукции ОП;Зарубежная и кыргызская кухня;УИР;Общие принципы переработки сырья;Организация и обслуживание предприятий общественного питания (лк.и пр. занятия);выполнение курсовых и дипломных проектов и работ;Проведение дегустации новых студенческих разработок. | **Оборудование**: шкаф для посуды, столы производственные - 6 шт., весы торговые 1 шт., весы электронные – 2 шт., холодильник, микроволновая печь – 2 шт., мини фритюрница, жарочные шкафы – 2 шт., плита ПЭ-051, плита «Beko», 2 индукционные плитки с сенсорным управлением, 2 газовыепортативные плитки, 2 стола с встроенной моечной ванной, водонагреватель «Аристон», сушка навесная дляСтолы и стулья, набор посуды, инструменты, кокотницы, гелевые формочки, формы для выпечки, блендер, 2 термоса, мантышница, наборы ножей, доски разделочные, и др. инвентарь. |
| 2. | Лаборатория исследования качества продукции общественного питания, 1/112, 1/413S 1/112 = 70м2;S 1/413 = 84м2; | В ауд. 1/413 проводятся лабораторные занятия по следующим дисциплинам:Пищевая химия (лб.занятия);Товароведение продовольственных товаров (лб.занятия);Санитария и гигиена предприятий общественного питания (лб.занятия);Методы исследования качества продукции общественного питания (лб.занятия);Научные основы производства (лб.занятия);Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания (лб.занятия);УИР;БПС и ПП;ХАССП;Проектирование предприятий ОП.В ауд. 1/112 проводятся лекции и практические занятия | **Оборудование**: сушильный шкаф, муфельная печь, плита ПЭ-051, плитки.**Приборы:**ФЭК, аналитические весы, центрифуга, микроскоп, охладитель, технические весы, торговые весы, рефрактометр, РН-метр, аппарат ВЧ Чижовой – 2 шт., дистиллятор, насос вакуумный, аппарат Сокслета; холодильник.Наглядные пособия: муляжи,шкафы с демонстрационными материалами 4шт.Экран для проектора-1 шт |
| 4. | Лаборатория организация обслуживания в ПОП 1/154, 1/155S 1/154 = 30м2; | Проводятся лекции и практические занятия по всем дисциплинам  | Холодильник-1шт, тестомес 1-шт, миксер-1 шт, шкафы демонстрационные 4 шт,Плита-1 шт, посуда, спец.столы и стулья, скатерти, аристон-1, инструменты, стол производственной-1, стеллаж-1, микроволновка-1, барная стойка-1. |
| 5. | Преподавательская 1/221S 1/221 = 40м2; | Преподавательская  | Компьютеры – 4 шт., принтеры – 3шт., столы офисные, стулья – 7 компл., шкафы книжные – 2 шт., шкаф для одежды – 1 шт. |
| 6. | Преподавательская 1/218S 1/221 = 24 м2; | Преподавательская  | Компьютеры – 2 шт., принтер – 1 шт., принтер-ксерокс – 1 шт., столы офисные, стулья – 4компл., шкафы книжные – 1шт. |
| 7. | Кладовая, 1/112 аS = 10м2; | Склад хим. реактивов, вспомогательных материалов, курсовых и ДП |  |

Общая площадь составляет S = 338 м2.

 За период с 2011 по 2020 годы приобретены: мебель, оборудования, приборы, оргтехника, химическая посуда за счет средств КГТУ. За счет средств спонсоров заменены двери 4шт, шторы - 4 шт, люстры- 2 шт, столы и стулья, посуда, инвентарь для ауд. 1/114, 1/154, 1/155. За счет средств преподавателей кафедры и спонсоров аудитории дооснащены мебелью, инвентарем и малогабаритным оборудованием в ауд. 1/114, 1/154, 1/155, приобретены электронные весы, для ауд. 1/413 изготовлены жалюзи и оформлены ряд новых информационных стендов.

 Сформированы и поданы заявки на реактивы, химическую посуду, приборы, инвентарь, оборудование для дальнейшего оснащения лабораторий и кабинетов.

* 1. ***Организация академической мобильности студентов и ППС***

 По программе академической мобильности студенты кафедры ежегодно проходят практику в АТУ, а студенты АТУ проходят практику при нашей кафедре. В отчетном учебном году проходили производственную практику в КГТУ им.И.Раззакова студенты АТУ (5 человек), наши студенты гр. ТПООП(б)-1-18 в АТУ (11 человек). Руководители практики - доц. Акбанова К.А., преп. Байгазиева А.С.

***6. Научно-исследовательская деятельность ППС***

***6.1. Темы НИР кафедры. Привлечение студентов к НИРС. Руководство НИРС.***

ППС кафедры активно занимается научно-исследовательской работой. Тематика кафедры соответствует планам научных исследований технологического факультета. Данные о научно-исследовательской деятельности представлены в таблице 22.

 ***Темы НИР кафедры***  Таблица 22

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО руководителей** | **Название темы, объем финансирования** | **Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР** | **Численность педагогических работников, участвующих в НИР** |
| 1 | Кошоева Т.Р. | Научно-практические аспекты комплексной переработки мяса яка | - | - |
| 2 | Тамабаева Б.С. | Разработка новых мясных продуктов | Аширбекова Г.Б., Абдыкалыкова С.С., Султаналиева А.Абакирова Э.М | Аширбекова Г.Б., Абдыкалыкова С.С., Абакирова Э.М |

**Сведения об изобретениях**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО авторов**  | **Название** | **Подача или заявка на патент**  |
| 1 | Кошоева Т.Р. | Способ производства цельно кусковых мясных изделий из мяса яка  | Подана заявка на патент №3600 |
| 2 | Кошоева Т.Р. | Растительная композиция для инъецирования цельнокусковых мясных продуктов | Подана заявка на патент №3601 |
| 3 | Кошоева Т.Р. | Реструктурированный продукт из мяса яка и способ его производства  | Подана заявка на патент №3602 |
| 4 | Абдыкалыкова С.С. | Реструктурированный продукт из мяса яка и способ его производства | Подана заявка на патент №3602 |

* 1. ***Количество публикаций, патентов представлены в табл.***

Таблица 23

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО сотрудников кафедры** | **Кадровый потенциал** | **Монография (количество)** | **Патенты** | **Гранты** | **Статьи** | **Повыш. квалиф. в КР (сертификат)** | **Повыш. квалиф. зарубежом (сертификат)** | **Стажировка зарубежом** | **Участие в научн. семинар. и конферен.** |
| **Основное место работы** | **Звание «профессор»** | **Ученая степень «доктор наук»** | **Звание «доцент»** | **Ученая степень «кандидат наук»** | **Руководство аспирантами** | **Планируется к защите** | **Подано заявок (Кыргызпатент)** | **Получено (Кыргызпатент)** | **Подано заявок (зарубежные)** | **Получено (зарубежные)** | **Руководитель НИР МОиН КР** | **Исполнитель НИР МОиН КР** | **Зарубежные научные проекты** | **РИНЦ (зарубеж. и издания в КР)** | **Web of science, Scopus, Thomson R.** | **Опуб. в КР не входящие в РИНЦ** | **Опуб. в зарубежных изданиях** |
| 1 | Кошоева Т.Р. | КГТУ | **-** | **-** | **+** | **+** | **-** | **-** | **-** | **3** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **6** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **3** |
| 2 | Тамабаева Б.С. | КГТУ | + | - | - | + | 3 | 1 | - | - | - | - | - | - | + | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 3 |
| 3 | Акбанова К.А. | КГТУ | - | - | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 4 | Аширбекова Г.Б. | КГТУ | - | - | - | - | - | + | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1 | - | - | 1 |
| 5 | Абдыкалыкова С.С. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | 1 |
| 6 | Абакирова Э.М. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | -- | - | 2 | - | - | 1 |
| 7 | Азисова М.А. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | 1 |
| 8 | Байгазиева А.С. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | - | - | - |
| 9 | Алмазбекова А.А. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1 | - | - | - |

* 1. ***Участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах*** Таблица 24

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО участников** | **Наименование конференции/семинара (дата и место проведения)** | **Название научных и учебных публикаций, учебно-методических указаний** | **Издательство страна, кол-во страниц** |
| 1 | Тамабаева Б.С. |  | 1.Современное состояние и перспективы использования мясо яка в общественном питании КР | 1. Журнал «Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана», № 8, 2019г. Бишкек, С-14. |
| 2 | Тамабаева Б.С. | 2. Международный форум «Продовольственная безопасность и питание в Кыргызской Республике, 14 мая 2019г. Бишкек  |  |  |
| 3 | Тамабаева Б.С. | 3.61-международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки» посвященную 65-летию КГТУ им. И.Раззакова 14-15 марта за 2018-2019 учебный год | Новый продукт из мяса яка  | Известия КГТУ 2019,№ 3 (51)ISSN 1694- 5557 |
| 4 | Кошоева Т.Р. |   | 1.Разработка технологии цельнокускового продукта из мяса кыргызских яков. | 1. Журнал «Все о мясе», Москва,2020-№3, с. 18-19; |
| 5 | Кошоева Т.Р. |  | 2.Исследование пищевой ценности мяса кыргызских яков  | 2. Журнал «Мясная индустрия», Москва, 2020-№8, с. 36-39; |
| 6 | Кошоева Т.Р. |  | 3.Мясная продуктивность и морфологический состав туши кыргызских яков. | 3. Журнал «Все о мясе», Москва, 2020-№4, с. 55-58; |
| 7 | Кошоева Т.Р. | ХV Международная научно-практическая конференция «Качество продукции, технологий и образования». (г. Магнитогорск) | Качественные показатели мяса яков кыргызской породы  | ФГБОУ ВО МГТУ им. Г.И. Носова Июнь 2020 г.с. 133-136 |
| 8 | Кошоева Т.Р. | ХV Международная научно-практическая конференция «Качество продукции, технологий и образования». (г. Магнитогорск) | Разработка стандарта на колбасные изделия из нетрадиционных видов мясного яка | ФГБОУ ВО МГТУ им. Г.И. Носова Июнь 2020 г.С.10-13 |
| 9 | Кошоева Т.Р. | ХV Международная научно-практическая конференция «Качество продукции, технологий и образования». (г. Магнитогорск) | Разработка технических условий на продукцию из мяса яка | ФГБОУ ВО МГТУ им. Г.И. Носова Июнь 2020 г.С.18-21 |
| 10 | Акбанова К.А. | 1.«Администратор кафе и ресторана» багыты боюнча кыскача окуу курсун отту. Курстун колому 72 саат. 2019ж. Бишкек ш. Сертификат |  |  |
| 11 | Аширбекова Г.Б. | 1.61-международный сетевой научно-технический конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки» посвященную 65-летию КГТУ им. И.Раззакова 14-15 марта за 2018-2019 учебный год.  | Новый проект из мяса яка  | Известия КГТУ 2019, №3 (51)ISSN 1694-5557 |
| 12 | Абакирова Э.М. |   | 1.Современное состояние и перспективы использования мяса яка в общественном питании КР  | Журнал «Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана», №8, 2019г. Бишкек, С-14. |
| 13 | Абакирова Э.М. |  | 1.Методическое указания к лабораторным работам по дисциплине «Инновационные технологии производства продукции общественного питания».  | 1.Электронное издание 2 п.л.2019г. |
| 2.Методические указания к выполнению раздела ТЭО ВКР для бакалавров направления 730400«Технология продукции и организация общественного питания», профиль: «Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах»  | 2.ИД «Калем», г. Бишкек, 2020г |
| 3.Меодические указания к лабораторным работам по дисциплине «Инновационные технологии производства кулинарной продукции ресторанов».  | 3.ИД «Калем», г. Бишкек, 2020г. |
| 14 | Абакирова Э.М. | 4.Семинар «Рейтинг ВУЗов – независимая оценка качества высшего образования», Бишкек, 2020 г. 24 января. Сертификат.  |  |  |
| 15 | Азисова М.А. |  | 1.Методические указания на кырг.яз. по дисциплине ОППС « Чийки затты кайра иштетуунун жалпы принциптери». | Изо-во «Техник» Бишкек 2019г.2 п.л. |
| 16 | Байгазиева А.С. | 1.«Администратор кафе и ресторана» багыты боюнча кыскача окуу курсун отту. Курстун колому 72 саат. 2019ж. Бишкек ш. Сертификат. |  |  |
| 17 | Байгазиева А.С. | 2.Курсы повышения квалификации ОН и ПК КГТУ им.И. Раззакова по программе «Основы организации учебного процесса» объёмом – 36 ч. Бишкек 2019ж. Сертификат.  |  |  |
| 18 | Алмазбекова А.А. | 1 .«Администратор кафе и ресторана» багыты боюнча кыскача окуу курсун отту. Курстун колому 72 саат. 2019ж. Бишкек ш. Сертификат. |  |  |
| 19 | Алмазбекова А.А. |  | 2.«Тоо туристтеринин тамактануусун уюштуруу згочолуктору  |  |
| 20 | Алмазбекова А.А. | Жаш илимпоздор чун илимий семинарга доклад жана макала даярдалган. Сертификат. |  | КГТУ «Манас»2019ж. |

***6.4.Подготовка научных кадров. Работа с аспирантами.***

На кафедре работают над научными диссертациями: 1 докторант и 6 аспирантов. Вдокторантуре иаспирантуре кафедры (заочная форма) обучаются докторант и аспиранты:

Таблица 24

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Ф.И.О****аспиранта** | **Темы научных диссертаций** | **Ожидаемые результаты, пред. Сроки защиты** |
| 1 | Кошоева Т.Р.  | Научно-практические аспекты создания новых продуктов из мяса яка с учетем особенностей сырья  | 2020-2021гг. докторант |
| 2 | Аширбекова Г.Б. | Разработка технологии и рецептур пищевых продуктов  | 2020-2021гг. Соискатель |
| 3 | Абакирова Э.М. | Разработка эффективной технологии соленых изделий из мяса яка | 2020-2021гг. аспирант  |
| 4 | Султаналиева А.А. | Разработка технологии производства продуктов из мяса яка с учетом особенности сырья | 2020-2021гг. аспирант  |
| 5 | Азисова М.А. | Разработка технологии и оценка потребительских свойств продуктов питания на основе местного растительного сырья для детей школьного возраста | 2020-2021гг. аспирант  |
| 6 | Байгазиева А.С. | Технология приготовления блюд на молочной основе для специальных видов питания  | 2021-2022гг. аспирант  |
| 7 | Алмазбекова А.А. | Разработка технологии функциональных блюд и изделий для горнорабочих и горных туристов из местного пищевого сырья | 2021-2022гг. аспирант  |
| 9 | Ормушева Ж. | Разработка коктейлей на основе проросшего зерна и дикорастущих плодов и ягод  | 2017-2019гг. магистрант(диссертация защищена) |
| 10 | Звенцова А. | Разработка рецептуры и технологии нового блюда из мяса яка  | 2017-2019гг. магистрант(диссертация защищена) |

**Темы НИРС кафедры**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ФИОруководителейНИРС  | Тема НИРС, ФИОстудентов, группа | Место проведения |
| КГТУ | Другой ВУЗ | Международный уровень  |
| 1 | Аширбекова Г.Б. | Ким А.Гр. ТПООПб-1-16Разработка технологии приготовления нового блюда из мяса яка | + | - | - |
| 2 | Абдыкалыкова С.С. | Курманакунов Э.Эркинова Д.Гр. ТПООПб-1-16Изменения рН мяса яка при автолизе  | + | - | - |

***6.5. Международное сотрудничество с вузами стран ближнего и дальнего зарубежья***

По линии международное сотрудничество с вузами стран ближнего и дальнего зарубежья кафедра активно работает со следующими вузами:

* Алматинский технологический университет;
* Кемеровский технологический университет (Россия);
* Кыргызско-Турецкий университет «Манас»;
* Алтайский технический университет
1. **Внеучебная и воспитательная работа со студентами**
	1. ***Работа кураторов. Журналы кураторов. Отчеты.***

 Организационно-воспитательная работа по кафедре проводится на хорошем уровне. Приоритетными направлениями организационно-воспитательной работы является проведение информативных бесед, организация работы в группах с учетом индивидуальных наклонностей, привлечение к участию в научно-исследовательской работе, факультетских и институтских мероприятий, организация бесед о специальностях, возможностях трудоустройства. Все преподаватели кафедры активно участвуют в воспитательной работе. В настоящее время воспитательная работа непосредственно связана с работой академических советников. Студенты, обучающиеся по направлениям кафедры и проживающие в общежитиях, находятся под контролем кураторов, которые работают с ними в соответствии с утвержденными планами. Кураторы отчитываются ежемесячно о проделанной работе перед заведующим кафедрой и деканатом факультета.

Преподаватели кафедры принимают постоянное участие в дежурствах в общежитии, согласно утвержденного графика по факультету и университету.

* 1. ***Участие в мероприятиях кафедры, факультета (института),***

 ***вуза.***

Члены кафедры и студенты активно принимают участие в организации мероприятий факультета и КГТУ

- 4 апреля 2019 г. прошел первый Международный форум выпускников Технологического факультета КГТУ им. И. Раззакова в честь 65-летия ФПИ-КГТУ, были приглашены выпускники, занимающие сегодня высокие позиции в бизнесе, политике, науке, культуре и образовании.

-1 мая 2019 г. участвовали в Юбилейном забеге в честь 65-летия ФПИ-КГТУ им.И.Раззакова.

-Студенты гр. ТПООПб-1-16 и ТПООПрг-1-16 активно принимали участие в проведении мероприятий 65- летия КГТУ им. И. Раззакова с 17-20.09.19г, где получили благодарственные письма от руководства КГТУ.

- Принимали участие в организации и проведении участников седьмого общего собрания Российско-Кыргызского консорциума технических Вузов и научно-технической конференции Иссык-куль, 2019г;

- Участвовали в организации мероприятия, посвящённого ко дню победы ВОВ.

- 3 марта 2020 г. студенты кафедры приняли участие в межвузовском конкурсе «А ну-ка девушки», приуроченного к Международному женскому дню. Организатором выступил Национальный Форум женщин Кыргызстана. Кыргызский Государственный технический университет им. И. Раззакова занял 3 призовое место

- 12 марта 2020 года в лекционном зале Технологического факультета КГТУ им. И. Раззакова состоялась лекция, посвященная вопросам зарождения коронавируса и его последствиям. Были приглашены студенты кафедры ТПОП 1,2,3 курсов.

Во время карантина студенты кафедры ТПОП, продемонстрировали видеоролики по профилактике коронавирусной инфекции, а также приняли участие в конкурсе за лучший ролик к 75 летию Победы Великой Отечественной Войны.

***7.3.Участие студентов в олимпиадах, конкурсах и в обеспечении качества образования.***

Студенты кафедры ТПОП принимают активное участие в спортивной жизни университета, занимают призовые места Республиканского и Международного значения. Студенты получили серебряные, бронзовые медали и призовые места:

1. Акжолова Асель (Ж. борьба) ст. грТПОП-1-17
2. Болотбекова Мээрим (Ж. борьба) ст. грТПОП-1-17
3. Шаймергенова Наргиза (Ж. борьба) ст. грТПОП-1-17
	1. ***Организация кружков, клубов по интересам и т.д. для студентов.***

Все преподаватели кафедры и студенты активно участвуют в организации кружков по интересам для студентов.

1. **Система внутреннего аудита реализации системы**

**управления качеством**

Для распространения системы управления качеством, назначены ответственные за качество на всех структурных уровнях, которые осуществляют свою деятельность в соответствии с Положением об ответственных по качеству структурных подразделений.

В обеспечение качества задействованы ОКО и ответственные лица, а также согласно функциональной матрицы процессов : отдел науки и повышения квалификации, отдел аспирантуры, докторантуры и магистратуры, учебный отдел, отдел редакционно­-издательский, отдел практики и карьеры, международный отдел, молодежный комитет, департамент по воспитательной и внеучебной работе, которые создают образовательную и научную среду для обучающихся и ППС, а также несут ответственность за качество вверенных им структур и их деятельности.

Ответственность за качество реализации образовательных программ и соответствия ГОС ВПО и требованиям заинтересованных сторон несут руководители соответствующих программ. Руководство КГТУ обеспечивает необходимые условия для осуществления образовательной и научной деятельности.

Руководители образовательных программ прошли семинары по подготовке к аккредитации в КГТУ (см. сайт: <https://kstu.kg/%D0%BE%D1%82%D0%B4%D0%B5%D0%BB-> %D0%BA%D0%B0%D 1 %8 7%D0%B 5 %D 1 %81 %D 1 %82%Р0%В2%Р0%В0- %D0%BE%D0%B 1 %D 1 %80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD% D0%B8%D1%8F/#.

* 1. ***Наличие ответственных по качеству (ФИО, доведение информации от ОКО до сведения всего состава ППС кафедр).***

Наличие ответственных по качеству приведены в табл.25

Таблица 25

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. | Ответственность |
| 1 | Кошоева Т.Р. | Доведение информации от ОКО и контроль., отв. по развитию гос. языка., по разработке РУП |
| 2 | Акбанова К.А. | отв. по трудоустройству и профориентации |
| 3 | Абдыкалыкова С.С. | Отв. по воспитательной работе |
| 4 | Абакирова Э.М. | отв. по науке |
| 5 | Азисова М.А | секретарь кафедры |
| 6 | Байгазиева А.С. |  отв. ГАК |
| 7 | Муратбек к М | по AVN6, регистрации студентов, нагрузка и расчасовка часов, уч. нагрузки |

***Участие ППС в обеспечении качества образования (анкеты) и рейтинге***

С 2009 года проводится рейтинг ППС. Два раза в год проводится анкетирование «Преподаватель глазами студентов» в режиме on-line. Результаты доводятся до сведения кафедр, факультетов и размещены на сайте КГТУ.

([https://kstu.kg/%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1](https://kstu.kg/%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B8%EF%BF%BD) %81 %D 1 %81 %Р0%В 8%D1%8FA. Результаты анкетирования учитываются при конкурсных выборах на замещение должностей.

По удовлетворению образовательной деятельностью в вузе среди ППС, проведено анкетирование в 2019 г., с ***(сайт КГТУ, ОКО*** :

<https://kstu.kg/%D0%BE%D1%82%D0%B4%D0%B5%D0%BB-> %D0%B A%D0%B0%D 1 %87%D0%B5%D 1 %81 %D 1 %82%Р0%В2%Р0%В0- %D0%BE%D0%B 1 %D 1 %80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD% D 0%В 8 %D 1 % 8 FA)..

* 1. ***Проведение самооценки ОП. (Критерии, сильные и слабые стороны по каждому виду деятельности, меры устранения недостатков и сроки по их ликвидации).***

**Сильные стороны:**

1. Наличие учебно-практического базы Центра независимой сертификации профессиональных компетенций и навыков в сфере общественного питания» (ОсОО «Кыргызобщепит»), производственной базы гипермаркета «Фрунзе». Подписаны меморандумы о сотрудничестве кафедры ТПОП с ОсОО «Кыргызобщепит», с гипермаркетом «Фрунзе» (часть лабораторных работ проводятся на базе ОсОО «Кыргызобщепит» и гипермаркета «Фрунзе»). Наличие Учебно-практического центра «Технолог» при КГТУ им. И.Раззакова, являющийся базой для прохождения всех предусмотренных учебным планом видов практик (производственной, педагогической, научно-исследовательской).
2. Достаточная база производственных предприятий для практики и реализации результатов научно-исследовательских работ.
3. Функционирует Отраслевой совет по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».
4. Результаты научно-исследовательской работы ППС кафедры внедряются в учебный процесс образовательных программ, реализуемых на кафедре, в виде лекций, лабораторных работ.
5. Результаты НИР ППС проходят промышленную апробацию с дальнейшим внедрением в производство, на кафедре имеются опытные образцы.
6. Кафедра для обеспечения его актуальности конкретных дисциплин сотрудничает с вузами-партнерами из ближнего зарубежья: Алматинский технологический университет.
7. Образовательная организация использует электронный образовательный портал, гибкое, личностно-ориентированное обучение.
8. Образовательная организация совершенствует учебно-методические ресурсы, педагогические методы, формы и технологии посредством реализации меморандума о сотрудничестве “ОсОО Кыргызобщепит” и с производственной базой “Гипермаркет Фрунзе”, “Ассоциация предприятий общественного питания” .
9. Программный продукт КГТУ “Учет посещаемости магистрантов”.
10. Организация и проведение ежегодной научно-технической конференции КГТУ.
11. Планируются некоторые виды практик в Алматинском Технологическом Университете на основе меморандума между КГТУ и АТУ(мобильность магистрантов).
12. Уровень проведения профориентационной работы, которая охватывает все регионы республики и ближнего зарубежья.
13. Система поощрения научной деятельности.
14. Рейтинг ППС.
15. Предоставление премий (в размере оклада) ветеранам – юбилярам (60-70 лет), премий сотрудникам по праздникам, единовременная помощь со стороны профсоюза КГТУ.
16. Журнал «Известия КГТУ им. И.Раззакова», входящий в систему РИНЦ.
17. Наличие Центра «Ийгилик» на базе института телекоммуникации и электроники КГТУ для лиц с ограниченными возможностями здоровья.
18. Мультимедийный кабинет Samsung Smart School в читальном зале НТБ, полностью оснащённый современной техникой (планшеты, ноутбук, мультимедийный интерактивный экран).
19. Наличие НИХТИ для дальнейшего продолжения научно-исследовательской деятельности магистров.
20. Использование автоматизированной системы управления.
21. Возможность размещения информации в газете КГТУ «Политехник».
22. Библиотечная система ИРБИС, электронная доставка документов научно-технической библиотеки КГТУ.

**Слабые стороны:**

1. Отсутствие меморандумов с вузами-партнерами дальнего зарубежья по проведению практики.
2. Не предусмотрено электронное обучение и не предусмотрено обучение с применением ДОТ.
3. Отсутствие стажировок в ближнее и дальнее зарубежье.
4. Отсутствие совместной образовательной программы по системе 2+2.
5. Отсутствие иностранных магистрантов, обучающихся по образовательной программе кафедры.
6. По данной образовательной программе магистров прием по грантовой форме обучения только планируется.
7. Недостаточная мотивация и закрепление преподавателей (отсутствие ведомственного детского сада, домов отдыха).
8. Отсутствие электронного обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В соответствии Постановления Правительства КР «Об утверждении актов по независимой аккредитации в системе образования Кыргызской Республики» от 29 сентября 2015 года №670 в результате проведения самооценки образовательной программы подготовки магистров по направлению 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» минимальные требования, предъявляемые к аккредитуемой образовательной программе, выполняются.

* 1. ***Периодическая оценка ожиданий, потребностей и удовлетворенности студентов***

***и работодателей в целях совершенствования образовательной программы. Их анализ, обсуждение (анкетирование, система оценки).***

В рамках обеспечения качества образования в КГТУ образовательная деятельность и ее мониторинг ведется в соответствии с Руководством по качеству, где предусмотрена ежегодная оценка всех видов работ, в том числе реализация и обновление образовательных программ.

Согласно модели системы обеспечения качества в КГТУ проводятся: внутренний аудит, самообследование, самооценка ОП, swot анализ и др. на уровне университета, факультета, кафедр (Модель системы ОКО КГТУ по ссылке <https://kstu.kg/%D0%BE%D1%82%D0%B4%D0%B5%D0%BB-> %D0%BA%D0%B0%D 1 %87%D0%B5%D 1 %81 %D 1 %82%D0%B2%D0%B0- %D0%BE%D0%B 1 %D 1 %80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD% D0%B8%D 1 %8F/#tab-stat-31668). Внутренний контроль качества менеджмента процессов и ресурсов и их постоянное улучшение проводится на постоянной основе ежегодно.

* 1. ***Организация и проведение анкетирования***

Кафедрой «Технология продуктов общественного питания» по итогам учебного года проводиться анкетирование студентов:

- по удовлетворению ОП работодателей и выпускников;

 - по удовлетворению студентов качеством обучения;

- степень удовлетворенности студентов организацией содержанием практики;

 - по трудоустройству выпускников.

Все вопросы рассматривались на заседании кафедры. Все приняли участие в анкетировании, в целом удовлетворены.

.

**Приложение 2.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| “Согласовано”Декан факультета\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_“\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г. |  | “Утверждаю”Проректор по учебной работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Чыныбаев М.К.“\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_ г. |

**Акт**

**готовности кафедры к 2020-2021 уч.году**

**Кафедра\_\_\_\_ТПОП\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Выполнено** | **Прим.** |
| **да** | **Нет** | **%** |  |
| 1. Учебно-методическая работа:* План работы кафедры и его выполнение
* Индивидуальные планы ППС
* Журнал взаимных посещений
* Протокол заседания кафедры
* Количество УМК на кафедре \_\_\_\_\_\_\_шт.
* ГОС ВПО (для выпускающих кафедр)
* ООП (для выпускающих кафедр)
* РУП (для выпускающих кафедр)

Разработано в 2019 г. (I полугодие):* Учебных пособий (в т.ч. с грифом МОиН КР)\_\_\_\_\_2\_\_\_\_шт.
* Учебно-методических пособий\_\_\_-\_\_шт.
* Методических пособий 10 шт.
* Методических разработок - шт.
 | дададададададада |  | 100100100100100100100100100 |  |
| 2. Качественный состав ППС (чел.):* Всего 11 чел.
* Из них штатных+совмещение 100%
* В т.ч. с уч.степенью/званием 50+50% (соответствие лиценз.требованиям)
* Совместителей 22%
* Соответствие соотношения штатных/совм. (60/40)% 50/50
 |  |  |  |  |
| 3. Состояние материально-технической базы:* Наличие и оснащение учебно-лабораторных помещений
* Общее кол-во ПК и их использование в учебном процессе 6 ед.
 |  |  |  | дооснастить |
| 4. Наличие планов и отчетов по воспитательной работе | + |  |  |  |
| 5. Организационная работа* Наличие утвержденной номенклатуры дел кафедры
* Наличие информационного стенда кафедры
 | ++ |  |  |  |