**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

 **им. И. Раззакова**

**Технологический факультет**

**Кафедра «Технология консервирования»**

|  |  |
| --- | --- |
|  **«Согласовано»****УМС КГТУ им. И.Раззакова****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.К.Чыныбаев****«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.** | **«Утверждаю»****Ректор КГТУ им. И.Раззакова** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М.Дж. Джаманбаев****«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г.** |

**Основная образовательная программа**

**высшего профессионального образования**

Направление подготовки **740100 – Технология и производство продуктов**

 **питания из растительного сырья**

Профиль направления:

**Технология консервов и пищеконцентратов**

**Технология виноделия и бродильного производства**

Академическая степень выпускника **\_Бакалавр\_\_**

**Бишкек -2017**

Обсуждена и одобрена на заседании кафедры *«Технология консервирования»*

Протокол № \_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(подпись зав. кафедрой)*

Рассмотрена и одобрена на заседании УМК Технологического факультета

Протокол № \_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*(подпись председателя УМК)*

Рекомендована Ученым Советом Технологического факультета

Протокол № \_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(подпись председателя УС)*

Составители: Конкубаева Н. У. и. о. доцент,, Джамаева А. Э. ст. преп.

**СТРУКТУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ООП**

1. Общая характеристика ООП ВПО.
2. Модель выпускника ООП по направлению (специальности) подготовки.
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО.
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП:
	1. Календарный учебный график;
	2. Примерный учебный план*;*
	3. Базовый учебный план*;*
	4. Рабочий годовой учебный план*;*
	5. Индивидуальный учебный план студента;
	6. Учебно-методические комплексы учебных дисциплин в соответствии с ГОС ВПО, в том числе рабочие программы, силлабусы и др.;
	7. Программы практик*;*
	8. Программа итоговой аттестации*.*
5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП по направлению подготовки.
6. Характеристика среды учебного структурного подразделения, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников.
7. Система оценки качества освоения студентами ООП по направлению 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья.
8. **Общая характеристика ООП ВПО.**

1.1. Основная образовательная программа высшего профессионального образования (ООП) по направлению подготовки 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья (академическая степень «бакалавр») обеспечивает реализацию требований государственного образовательного стандарта третьего поколения.

ООП представляет собой систему нормативно-методических материалов, разработанную на основе государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья (академическая степень «бакалавр») (ГОС ВПО), утвержденного Приказом МОиН КР от ………...

1.2. Нормативные документы для разработки ООП: Конституция КР, Закон КР «Об образовании», Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Кыргызской Республики и др.

1.3. Назначение (миссия) основной образовательной программы определяется КГТУ им. И. Раззакова с учетом образовательных потребностей личности, общества и государства, развития единого образовательного пространства в области направления технология и производство продуктов питания из растительного сырья*.*

1.4. Целью основной образовательной программы является подготовка выпускников к видам профессиональной деятельности, определяемых ГОС ВПО КР, всестороннее развитие личности обучающихся на основе формирования компетенций, указанных в ГОС ВПО.

**Целями образовательной программы** по направлению 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» являются:

1. Решение общенаучных задач в области гуманитарных и естественнонаучных знаний, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда***;***

2. Подготовка академически образованных специалистов с творческими идеями и умением принимать самостоятельные компетентные решения, чтобы способствовать дальнейшему развитию качества и безопасности продуктов в пищевой цепочке, а также поощрить экспорт продуктов Кыргызстана в страны Европейского Сообщества и повысить конкурентоспособность пищевой отрасли Кыргызстана на внутреннем и внешнем рынках.

3. Осуществления практического вклада в инновационное развитие и глобальную конкурентоспособность Кыргызстана в области технических наук пищевого профиля.

Цели образовательной программы указаны в основной образовательной программе (ООП) в соответствии с Государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования (ГОС ВПО) соответствующего направления и программы.

В области воспитания личности целью ООП ВПО по направлению подготовки 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» является развитие социально-личностных качеств магистранта: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности и повышение общей культуры, стремление к самореализации и самосовершенствования в профессии в рамках непрерывного образования.

**Результаты обучения** в соответствии с поставленными целями и задачами ООП:

1. Знания о пищевой биотехнологии, функциональных свойствах пищевых продуктов, природных веществах в продовольственной системе, исследования срока годности продуктов питания;

3. Разработка технологических схем производства новых пищевых продуктов, с учетом современных проблем;

4. Знания в исследованиях в области технологии, микробиологии и системы безопасности пищевой продукции;

5. Разработка технологических нормативов, инструкции, маршрутных карт, карт технического уровня и качества продукции
и другой технологической документации;

6. Рассчитывать экономическую эффективность технологических процессов;

7. Анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества и сортов, принимать участие в разработке мероприятий по их предупреждению и устранению, а также в рассмотрении поступающих рекламаций на
выпускаемую предприятием продукцию;

8. Организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;

9. Внедрять современные системы управления качеством и безопасности продуктов питания на уровне международных стандартов (Global GAP, GMP, GLP**,** GHP, НАССР и ИСО серии 22000);

10. Участвовать в составлении патентных и лицензионных паспортов, заявок на изобретения и промышленные образцы;

11. Подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;

12. Владеть иностранным языком на уровне профессионального общения.

1.5. Подготовка выпускников осуществляется на основе следующих принципов:

направленность на двухуровневую систему образования;

участие студента в формировании своей образовательной траектории обучения;

развитие практико-ориентированного обучения на основе компетентностного подхода; использование кредитной системы и модульно-рейтинговой оценки достижений студентов в целях обеспечения академической мобильности;

соответствие системы оценки и контроля достижения компетенций бакалавров условиям их будущей профессиональной деятельности;

профессиональная и социальная активность выпускника;

международное сотрудничество по направлению подготовки.

1.6. Нормативный срок освоения основной образовательной программы по очной форме обучения – 4 года. Сроки освоения основной образовательной программы по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения могут увеличиваться на 1 год относительно указанного нормативного срока на основании решения ученого совета высшего учебного заведения.

1.7. Общая трудоемкость освоения студентом основной образовательной программы по направлению составляет не менее 240 кредитов (все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом основной образовательной программы).

1.8. Требования к абитуриенту (абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании. Для участия в конкурсном отборе для поступления на направление 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья абитуриент предъявляет документы установленного образца о сдаче Общереспубликанского тестирования (основной тест, дополнительный тест по химии или биологии).

1.9. Профильная направленность бакалаврских программ. На кафедре «Технология консервирования» в соответствии с приказом ректора КГТУ им. И. Раззакова реализуются следующие профили направления:

Технология консервов и пищеконцентратов,

Технология виноделия и бродильного производства.

Безопасность и качество пищевых производств.

1.10. Руководитель ООП назначен *к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.*

1. **Модель выпускника ООП по направлению подготовки 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья**

***Область профессиональной деятельности*** выпускников по направлению подготовки740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырьявключаеторганизацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей; производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса; управление качеством готовой продукции; разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой КР в области здорового питания населения; разработку нормативной и технической документации, технических регламентов; контроль качества продукции в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, НАССП, стандартов серии ИСО; эксплуатацию технологического оборудования в процессе производства; обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

***Объектами профессиональной деятельности*** бакалавров являются: продовольственное сырье растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля.

Бакалавр по направлению подготовки 740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья готовится к следующим ***видам профессиональной деятельности:***

* + - производственно-технологическая;
		- экспериментально-исследовательская;
		- организационно-управленческая;
		- расчетно-проектная.

 Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются КГТУ им. И. Раззакова совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками университета и объединениями работодателей.

Бакалавр по направлению подготовки 740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

***Производственно-технологическая деятельность:***

 обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;

 управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;

 обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов; хлеба, кондитерских и макаронных изделий; продукции бродильной и винодельческой промышленности; консервов и пищеконцентратов;

 реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;

 организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;

 участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

 участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;

 осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

 ***Экспериментально-исследовательская деятельность:***

 изучение и анализ научно-технической информации, отечественного зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

 использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;

 участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; проведение измерений; анализ и математическая обработка экспериментальных данных; использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

 использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

 ***Организационно-управленческая деятельность:***

 организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;

 управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;

 участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;

 оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;

 участие в составлении технологической и отчетной документации;

 осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;

 осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции.

 ***Расчетно-проектная деятельность:***

 участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производств продуктов питания из растительного сырья;

 участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции, модернизации технологических линий и участков;

 проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов; отдельных участков предприятий;

 использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

1. **Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО**

Выпускник по направлению подготовки 740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья с присвоением академической степени «бакалавр» в соответствии с целями ООП и задачами профессиональной деятельности, указанными в пп. 3.4. и 3.8. ГОС ВПО, должен обладать следующими компетенциями:

***а) универсальными:***

- общенаучными (ОК):

* владеть целостной системой научных знаний об окружающем мире, способен ориентироваться в ценностях жизни, культуры (ОК-1);
* способен использовать базовые положения математических /естественных/ гуманитарных/ экономических наук при решении профессиональных задач (ОК-2);
* способен приобретать новые знания с большой степенью самостоятельности с использованием современных образовательных и информационных технологий (ОК-3);
* способен понимать и применять традиционные и инновационные идеи, находить подходы к их реализации и участвовать в работе над проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-4);
* способен анализировать и оценивать социально-экономические и культурные последствия новых явлений в науке, технике и технологии, профессиональной сфере (ОК-5);
* способен на научной основе оценивать свой труд, оценивать с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности (ОК-6).

- инструментальными (ИК):

* способен воспринимать, обобщать и анализировать информацию, ставить цели и выбирать пути ее достижения (ИК-1);
* способен логически верно, аргументировано и ясно строить свою устную и письменную речь на государственном и официальном языках (ИК-2);
* владеть одним из иностранных языков на уровне социального общения (ИК-3);
* способен осуществлять деловое общение: публичные выступления, переговоры, проведение совещаний, деловую переписку, электронные коммуникации (ИК-4);
* владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации, навыками работы с компьютером, как средством управления информацией, в том числе в глобальных компьютерных сетях и корпоративных информационных системах (ИК-5);
* способен участвовать в разработке организационных решений (ИК-6).
* социально-личностными и общекультурными (СЛК):
* способен социально взаимодействовать на основе принятых в обществе моральных и правовых норм, проявлять уважение к людям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений (СЛК-1);
* умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (СЛК-2);
* способен проявлять готовность к диалогу на основе ценностей гражданского демократического общества, способен занимать активную гражданскую позицию (СЛК-3);
* способен использовать полученные знания, необходимые для здорового образа жизни, охраны природы и рационального использования ресурсов (СЛК-4);
* способен работать в коллективе, в том числе над междисциплинарными проектами (СЛК-5).

**б) профессиональными (ПК)**

***- общепрофессиональные:***

* способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);
* владеть основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);
* способен использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);
* владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);
* способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);
* иметь навыки работы с компьютером как средством управления информацией (ПК-4).

***Производственно-технологическая деятельность:***

* способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-5);
* владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-6);
* владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки)(ПК-7);
* способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-8);
* способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-9);
* способен использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-10);
* может осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (по профилю подготовки) (ПК-11);
* готов обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья с соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-12);
* умеет работать с публикациями в профессиональной периодике; готов посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-13).

***Экспериментально-исследовательская деятельность:***

* способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-14);
* готов проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать при написании отчетов и научных публикаций (ПК-15);
* готов участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-16);
* готов применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных п рограмм (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-17);
* владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-16);

***Организационно-управленческая деятельность:***

* способен оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-17);
* владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений;
* владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);
* понимать принципы составления организационно-плановых и технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);
* владеть принципами выбора наиболее рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);
* способен использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22).

***Расчетно-проектная деятельность:***

* способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки), реконструкции и техперевооружению существующих производств (ПК-23);
* способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-24)
* готов к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);
* способен использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-25);
* способен обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовке) (ПК-26);
1. **Документы, регламентирующие содержание и организацию** образовательного процесса при реализации ООП:
	1. **Академический календарь**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП ВПО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы (Приложение 1)**;**

* 1. **Учебный план направления подготовки 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и профилям подготовки «Технология консервов и пищеконцентратов», «Технология виноделия и бродильного производства»:**

4.2.1.**Примерный учебный план (***Приложение 2***);**

## 4.2.2. Базовый учебный план (Приложение 3);

## 4.2.3. Рабочий годовой учебный план (Приложение 4);

## 4.2.4.Индивидуальный учебный план студента (составляется индивидуально согласно регистрационной карточки студента)

## Учебно-методические комплексы учебных дисциплин в соответствии с ГОС ВПО в том числе рабочие программы, силлабусы и др. (имеются на соответствующих кафедрах);

## Программы учебных и производственных практик

В соответствии с ГОС ВПО по направлению подготовки 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырьяи профилям подготовки «Технология консервов и пищеконцентратов», «Технология бродильных производств и виноделия» раздел основной образовательной программы бакалавриата «Учебная, производственная и предквалификационная практики» являются обязательным. Практики закрепляют знания и умения, приобретаемые обучающимися в результате освоения теоретических курсов, вырабатывают практические навыки и способствуют комплексному формированию общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Все виды практик проводятся на основе договоров, заключенных между университетом и предприятиями, организациями и учреждениями. Базами практик являются ведущие предприятия, учреждения и организации региона, с которыми заключены долгосрочные договора. На все виды практик составлена сквозная программа (Приложение 5).

## Программа итоговой аттестации. Итоговая аттестация выпускника КГТУ им. И. Раззакова является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая государственная аттестация по направлению подготовки 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и профилям подготовки «Технология консервов и пищеконцентратов», «Технология виноделия и бродильного включает сдачу государственного экзамена и защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы.

##  (Приложение 6, 7).

1. **Фактическое ресурсное обеспечение ООП по направлению подготовки**

**5.1 Кадровое обеспечение реализации ООП ВПО**

Доля ППС с учеными степенями и званиями, привлекаемого к обеспечению образовательного процесса по направлению подготовки 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырьяи профилям подготовки «Технология консервов и пищеконцентратов», «Технология бродильных производств и виноделия», составляет более 40%.

**5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

При подготовке бакалавров уделяется большое внимание обеспечению учебного процесса источниками учебной информации. Преподавание дисциплин профессионального цикла осуществляется в основном по учебникам, учебным пособиям, изданным централизованно, а также с использованием методических разработок, конспектов лекций, учебных пособий, написанных преподавателями кафедр.

Помимо библиотеки КГТУ, для обучающихся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, электронным базам данных кафедр. Студенты и преподаватели кафедр пользуются личным фондом, а также фондами кафедр факультета, в которых имеются последние отечественные и зарубежные издания.

Преподаватели активно участвуют в разработке и внедрении в учебный процесс новых форм и методов обучения. Созданы обширные банки дидактических материалов по специальности: контрольные и тестовые задания, комплексы программ, презентаций и т.д.

В библиотечном фонде в целом имеется достаточное количество экземпляров рекомендуемой учебно-методической литературы. Фонды учебной литературы дополняются электронными учебниками.

Должен быть обеспечен доступ к комплектам библиотечного фонда из следующего перечня:

Наука и новые технологии.

Известия Кыргызского Государственного Технического Университета.

Холодильная техника.

Хранение и переработка сельхоз сырья .

Виноделие и виноградарство.

Производство спирта и ликероводочных изделий.

Прикладная биохимия и микробиология.

Пищевая промышленность.

Пиво и напитки.

Наукоемкие технологии.

Кондитерское производство.

Макаронное производство

Хлебопекарное производство

Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.

Биотехнология.

Тара и упаковка.

Cereal Chemistry.

Food Technology.

Food Engineering.

**5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса**

Материально-техническая база университета в основном отвечает современным требованиям, предъявляемым к вузу, и обеспечивает возможность проведения учебного процесса и НИР с учетом задач и специфики направления подготовки 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырьяи профилям подготовки «Технология консервов и пищеконцентратов», «Технология бродильных производств и виноделия».

Выпускающая кафедра располагают аудиторным фондом для проведения лекционных, практических, лабораторных и индивидуальных занятий преподавателей со студентами, проведения консультаций и экзаменов.

В учебном процессе по направлению подготовки бакалавров используются современные технические средства (компьютеры, видеотехника).

1. **Характеристика среды учебного структурного подразделения, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников.**

Реализация ООП ВПО «740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и профилям подготовки «Технология консервов и пищеконцентратов», «Технология виноделия и бродильного производства» предусматривает использование всех имеющихся возможностей КГТУ им. И. Раззакова для формирования и развития общекультурных компетенций выпускников.

Деятельность по формированию социально-культурной среды осуществляется совместно с Департаментом по социальным вопросам и воспитательной работе.

Целевой установкой концепции воспитательной работы является социализация личности гражданина Кыргызстана, формирование его умения познавать мир и умело строить рационально организованное общество. При этом возможна следующая структура этой цели: утверждение общечеловеческих и нравственных ценностей; расширение мировоззрения будущих специалистов; развитие творческого мышления; приобщение к богатству национальной и мировой истории и культуры; овладение коммуникативными основами; обеспечение образовательного и этического уровня; активное воспитание у студентов личных, гражданских и профессиональных качеств, отвечающих интересам развития личности, общества, создание истинно гуманитарной среды обитания.

Вопросы формирования и становления личности молодежи в высших и средних учебных заведениях не могут быть реализованы без эффективной системы внеучебной воспитательной работы.

Вся воспитательная политика предусматривает создание максимально благоприятных условий в учебной, бытовой и досуговой сфере деятельности студентов. Она охватывает основной бюджет времени студента и включает как учебное, так и внеучебное время.

Действующая система воспитательной работы в КГТУ предполагает три интегрированных направления, а именно профессионально-трудовое, гражданско-правовое, культурно-эстетическое и нравственное воспитание.

Организация культурно-массовых мероприятий и развитие системы досуга; организация профилактической и превентивной работы по предупреждению правонарушений, наркомании и прочих асоциальных проявлений; воспитание у студентов чувства патриотизма, уважения и любви к своему факультету, вузу, выбранной профессии; повышение культуры и этики поведения студентов; повышение уровня нравственности, культуры, гражданского долга и гуманизма студентов; спортивно-оздоровительная работа и пропаганда здорового образа жизни и физической культуры, развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, деятельности предприятий туристкой индустрии, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ, содействует наряду с профессиональной подготовкой, нравственному, эстетическому и физическому совершенствованию, творческому развитию личности.

Согласно утвержденной в университете системе внутреннего контроля качества осуществляется трехуровневое управление воспитательной деятельностью: вуз-факультет-кафедра, а реализуемая личностно-ориентированная модель образования обеспечивает не только качественное образование, но и индивидуальное развитие, успешную социализацию каждого студента; создание наиболее благоприятных условий развития для всех студентов с учетом различий способностей.

1. **Система оценки качества освоения студентами ООП по направлению (специальности) подготовки**

В соответствии с ГОС ВПО бакалавриата по направлению подготовки 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырьяи Положением об организации учебного процесса на основе кредитной технологии обучения (ECTS), принятого УС КГТУ им. И.Раззакова Протокол №10 от 30 мая 2012г., утвержденного приказом ректора КГТУ от 12 июня 2012г. оценка качества освоения обучающимися ООП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.-

**7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями ГОС ВПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП вуз провел работу по созданию фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированных компетенций обучающихся.

**7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ООП бакалавриата**

Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговая государственная аттестация по направлению подготовки 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и профилям подготовки «Технология консервов и пищеконцентратов», «Технология бродильных производств и виноделия» включает сдачу государственного экзамена и защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы.

Согласно Положению об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Кыргызской Республики, утвержденного Министерством образования и науки Кыргызской Республики,, требованиям ГОС ВПО по направлению подготовки 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и профилям подготовки «Технология консервов и пищеконцентратов», «Технология бродильных производств и виноделия» разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, а также требования к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена. (Приложение 8, 9).