

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ**

**КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. И. Раззакова**

Технологический факультет

Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

«Согласовано»

УМС КГТУ им. И.Раззакова

_____ **Т.Э. Сартов**

«_____» _____ **2015 г.**

«Утверждаю»

Ректор КГТУ им. И.Раззакова

_____ **М.Д.Джаманбаев**

«_____» _____ **2015 г.**

**Основная образовательная программа
высшего профессионального образования**

Направление подготовки: **740300-Технология продукции и организация
общественного питания**

Профили направления:

«Технология производства продукции и организация общественного питания»

«Технология и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных
комплексах»

«Организация питания и обслуживания туристов»

Академическая степень выпускника: бакалавр

Бишкек -2015

Обсуждена и одобрена на заседании выпускающей кафедры «Технология продуктов общественного питания»

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

Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова

Протокол № _____ от _____ 20 ____ г. _____
(подпись председателя УС)

Составители: Карпунина Л.И., доцент, к.т.н.

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:
 - 4.1. Календарный учебный график;
 - 4.2. Примерный учебный план;
 - 4.3. Базовый учебный план;
 - 4.4. Рабочий годовой учебный план;
 - 4.5. Индивидуальный учебный план студента;
 - 4.6. Рабочие программы учебных дисциплин в соответствии с ГОС ВПО;
 - 4.7. Программы практик;
 - 4.8. 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 (специальности) подготовки.

1. Общая характеристика ООП ВПО.

1.1. Основная образовательная программа высшего профессионального образования (ООП) по направлению подготовки **740300 -Технология продукции и организация общественного питания** (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 **740300 - Технология продукции и организация общественного питания** (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 подготовки **740300 -Технология продукции и организация общественного питания**.

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.

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.

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).

1.9. Профильная направленность бакалаврских программ (*определяется учебными структурными подразделениями, ответственными за реализацию ООП по соответствующему направлению подготовки*).

1.10. Руководитель ООП (*назначается приказом ректора (директора структурного подразделения) КГТУ им. И. Раззакова из числа ведущих специалистов данного направления*).

2. Модель выпускника ООП 740300 - Технология продукции и организация общественного питания (академическая степень «бакалавр»)

Область профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания включает:

- обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания;

- производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания;

- контроль за эффективной деятельностью предприятий питания;

- контроль качества и безопасности продовольственного сырья и продукции питания;

- проектирование и реконструкция предприятий питания.

Объекты профессиональной деятельности выпускников

Объекты профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания являются:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;

- продукция питания различного назначения;

- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;

- технологическое оборудование;

- сетевые и крупные предприятия и отели, крупные специализированные цеха, имеющие функции кулинарного производства;

- центральный офис сети предприятий питания.

Виды профессиональной деятельности бакалавров

Бакалавр по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания готовится к следующим видам профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая;

организационно-управленческая;
научно-исследовательская;
проектная;
маркетинговая.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном относится бакалавр, определяются содержанием его образовательной программы, разрабатываемой учебным заведением совместно с заинтересованными работодателями.

Задачи профессиональной деятельности

Бакалавра по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

производственно-технологическая деятельность:

организация оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания;

разработка планов и программ внедрения инноваций и определение эффективности их внедрения в производство;

участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;

осуществление контроля за соблюдением технологического процесса производства продукции питания;

разработка и реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания;

разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;

внедрение новых видов сырья, высокотехнологичных производств продукции питания, нового технологического оборудования;

организация и осуществление входного контроля качества сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и продукции питания;

проведение стандартных и сертификационных испытаний пищевого сырья и готовой продукции питания;

оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность продукции производства и рентабельность предприятия.

организационно-управленческая:

оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков;

организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов;

установление критериев и показателей эффективности работы производства;

определение объемов затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятиях питания;

организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

определение направления деятельности отдела продаж по сегментам рынка и каналам реализации;

формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания;

выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения его качества с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания;

разработка мотивационной программы для работников производства и анализ эффективности проведения мотивационных программ;

операционное планирование на предприятии;

организация документооборота по производству;

организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства;

управление персоналом, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

контроль финансовых и материальных ресурсов;

осуществление технологического контроля и управление качеством производства продукции питания;

научно-исследовательская деятельность:

проведение исследований по выявлению возможных рисков в области качества и безопасности продукции производства и условий, непосредственно влияющих на их возникновение;

разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

анализ научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

проектная деятельность:

оценка качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование и реконструкцию предприятия питания;

определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

умение читать чертежи и осуществлять контроль за качеством услуг проектных организаций при проектировании и реконструкции предприятий питания;

осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговая деятельность:

формирование цели, задач и тактики продвижения продукции производства;

выявление достоинств продукции производства для создания рекламы;

участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;

участие в разработке предложений по выбору поставщиков пищевых продуктов сырья для предприятий питания;

выявление требований потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формирование потребительского спроса и прогнозирование объемов продаж;

подготовка предложений по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО

Требования к результатам освоения ООП подготовки бакалавра

Выпускник по направлению подготовки бакалавра 740300 – Технология продукции и организация общественного питания с присвоением академической степени «бакалавр» в соответствии с целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в 3.4. и 3.8. ГОС ВПО, должен обладать следующими компетенциями:

а) универсальными:

-общенаучными (ОК):

- владеет 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);
- владеет 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);
- владеет 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)

- способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);
- владеет основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);
- способен понимать сущность и значение информации в развитии современного информационного общества, работать с информацией в глобальных компьютерных сетях, сознавать опасности и угрозы, возникающие в этом процессе, соблюдать основные требования информационной безопасности, в том числе защиты государственной тайны (ПК-3);
- владеет основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-4);
- осознает социальную значимость своей будущей профессии, обладает высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности.
- способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-5).

производственно – технологическая деятельность:

- умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (ПК-6);
- владеть современными информационными технологиями, управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования (ПК-7);
- знает правила техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; умеет измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест (ПК-8);
- умеет рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство (ПК-9).

организационно – управленческая деятельность:

- анализирует и оценивает результативность системы контроля деятельности производства. Осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства (ПК-10);
- обеспечивает функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятия питания. Анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала (ПК-11);
- устанавливает требования и приоритеты к обучению работников вопросам безопасности в профессиональной деятельности и поведению в чрезвычайных ситуациях (ПК-12);
- осуществляет мониторинг проведения мотивационных программ на всех ее этапах и оценивать результаты мотивации и стимулирования работников производства (ПК-13);
- умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления индивидуальных и коллективных программ обучения, оценивать наличие требуемых умений у членов команды и осуществлять взаимодействие между членами команды (ПК-14);
- умеет планировать и анализировать программы и мероприятия обеспечения и поддержки лояльности персонала по отношению к предприятию и руководству. Умеет планировать и анализировать свою деятельность и рабочий день с учетом собственных должностных обязанностей на предприятиях питания (ПК-15);
- умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития потребительского рынка, умеет систематизировать и обобщать информацию (ПК- 16);
- способен организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, знать способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов (ПК-17);
- умеет осуществлять необходимые меры безопасности при возникновении чрезвычайных ситуаций на объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК-18);
- владеет нормативно- правовой базой в области продаж продукции производства и услуг (ПК -19);
- осуществляет поиск, выбор и использование информации в области мотивации и стимулирования работников предприятий питания и проявлять коммуникативные умения (ПК-20);
- умеет разрабатывать критерии оценки профессионального уровня персонала для составления обучающих программ, проводить аттестацию работников производства и принимать решения по результатам аттестации (ПК-21);
- способен проводить мониторинг финансово-хозяйственной деятельности предприятия, анализировать и оценивать финансовое состояние предприятия (ПК-22);

- способен формировать профессиональную команду, проявлять лидерские качества в коллективе, владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-23).

научно – исследовательская деятельность:

- умеет проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов (ПК-24);
- способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25);

проектная деятельность:

- умеет контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания (ПК-26);
- умеет вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта (ПК-27).

маркетинговая деятельность:

- умеет осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства, способность проводить обоснование и расчеты прибыли и затрат в рамках запланированного объема выпуска продукции питания (ПК-28);
- способен участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков, пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий питания (ПК-29).

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП:

Содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП ВПО регламентируется учебным планом с учетом его профиля; рабочими программами учебных дисциплин; материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Академический календарь

4.1.1. Академический календарь для студентов очного обучения составляется с учетом требований:

- учебный год длится с 1 сентября по 31 августа (включая каникулы) и делится на два семестра: осенний и весенний;
- осенний семестр длится 22 недели, из них: теоретическое обучение – 16 недель, рубежный контроль – 1 неделя, экзаменационная сессия – 3 недели; каникулы – 2 недели;
- весенний семестр длится 30 недель, из них: теоретическое обучение, практики и итоговая аттестация (в последнем семестре) – 16 недель, рубежный контроль – 1 неделя, экзаменационная сессия – 3 недели, летние каникулы – 10 недель;
- период теоретического обучения в каждом семестре делится на два календарных модуля (цикла) по 8 недель каждый. По завершении каждого цикла проводится промежуточная аттестация студентов;
- трудоемкость учебного года – 60 зачетных единиц, семестра – как правило, 30 зачетных единиц;
- периоды экзаменационных сессий учитываются как время самостоятельной работы студентов;
- практики студентов и подготовка выпускной квалификационной работы могут проводиться в пределах нормативной трудоемкости недели (54 академических часа для бакалавров). Учебный график составляется на основе типового учебного графика с учетом сроков и продолжительности практик студентов и итоговой государственной аттестации выпускников по конкретному направлению подготовки. Для заочной формы обучения допускается увеличение срока обучения сверх нормативного: для направлений бакалавриата – до одного года. В соответствии с этим трудоемкость учебного года уменьшается до 48 зачетных единиц.

Академический календарь на текущий учебный год разрабатывается и утверждается в установленном порядке учебно-информационным отделом КГТУ и раздается по кафедрам (приложение 1).

4.2. Учебный план направления (специальности) подготовки:

4.2. Учебный план направления подготовки является основным документом, регламентирующим учебный процесс. По каждому направлению подготовки составляются:

- 1) базовый учебный план – на полный нормативный срок обучения;
- 2) рабочий годовой учебный план – на конкретный учебный год, по ним рассчитывается учебная нагрузка преподавателей кафедр;
- 3) индивидуальный учебный план студента, определяющий образовательную траекторию каждого студента.

Рабочие учебные планы и индивидуальные учебные планы студентов составляются на основе базового плана.

В учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП ВПО (дисциплин, модулей, практик), обеспечивающих формирование компетенций, указывается общая трудоемкость дисциплин,

модулей, практик в зачетных единицах и академических часах, а также формы промежуточной аттестации.

При расчетах трудоемкости основных образовательных программ высшего профессионального образования в зачетных единицах необходимо исходить из следующего:

Общая трудоемкость освоения ООП ВПО подготовки бакалавров равна не менее 240 кредитов (зачетных единиц).

Трудоемкость ООП ВПО по очной форме обучения за учебный год не менее 60 кредитов (зачетных единиц).

Трудоемкость одного учебного семестра равна 30 кредитам (зачетным единицам) при двух семестровом построении учебного процесса).

Один кредит (зачетная единица) эквивалентен 30 часам учебной работы студента (включая его аудиторию, самостоятельную работу и все виды аттестации).

Трудоемкость ООП по заочной форме обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения и использования дистанционных образовательных технологий обучения за учебный год составляет не менее 48 кредитов (зачетных единиц).

Каждый учебный цикл имеет базовую (обязательную) часть и вариативную, устанавливаемую университетом. Вариативная часть дает возможность расширения и (или) углубления знаний, умений и навыков, определяемых содержанием базовых, обязательных дисциплин (модулей), позволяет студенту получить углубленные знания и навыки для успешной профессиональной деятельности и (или) для продолжения профессионального образования в магистратуре.

В базовых частях учебных циклов указывается перечень базовых модулей и дисциплин в соответствии с требованиями ГОС ВПО по данному направлению подготовки. В вариативных частях учебных циклов указывается сформированный перечень и последовательность модулей и дисциплин в соответствии с профилем подготовки.

Трудоемкость дисциплин (модулей) и практик определяется целым числом зачетных единиц. Общая трудоемкость дисциплины составляет не менее 4 зачетных единиц.

4.2.1. Примерный учебный план (берется из ГОС ВПО) приведен в приложении 2.

4.2.2. Базовый учебный план приведен в приложениях 3,4,5.

Базовый учебный план составляется по установленной форме, на основе соответствующего примерного учебного плана, утвержденного МОиН КР. В нем отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП (дисциплин, модулей, практик, государственной аттестации), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, модулей, практик в кредитах ECTS, а также аудиторная трудоемкость в

академических часах. В базовой части учебных циклов указывается перечень базовых дисциплин в соответствии с требованиями государственного стандарта. В вариативной части учебных циклов – перечень и последовательность дисциплин устанавливается решением Учебно-методического совета с учетом рекомендаций примерных ООП направлений подготовки, пожеланий работодателей и самих студентов. При разработке базовых учебных планов должны быть выполнены требования:

- полная трудоемкость учебных дисциплин, практик, итоговой аттестации должна быть установлена в кредитах, и определяться только целым числом, трудоемкость аудиторных занятий – в академических часах;
- кредит равен 30 академическим часам;
- максимальный объем учебной нагрузки студента не может составлять более 54 (для бакалавров) академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы по освоению ООП;
- максимальный объем аудиторных учебных занятий в неделю при освоении ООП в очной форме обучения составляет: для бакалавриата – 27 академических часов (включая аудиторную самостоятельную работу студента);
- перечень и трудоемкость дисциплин, общих для всех направлений подготовки, устанавливается приказом ректора на основании решения Учебно-методического совета;
- дисциплины базовой и вариативной частей учебного плана не могут иметь одинаковые наименования;
- трудоемкость учебных дисциплин должна составлять, как правило, не менее 2 кредитов;
- трудоемкость курсового проекта (работы, расчетно-графических работ) по дисциплине входит в трудоемкость самой дисциплины;
- часы теоретического обучения должны быть равномерно распределены по семестрам и не превышать по полной трудоемкости 54 академических часов в неделю;
- все дисциплины циклов имеют аттестацию экзамен;
- учебные планы должны быть максимально унифицированы для всех направлений подготовки. По всем компонентам базового учебного плана должны быть прописаны формируемые ими компетенции.

4.2.3. Рабочий годовой учебный план *(составляется выпускающей кафедрой по макету) приведен в приложении 6;*

4.2.4. Индивидуальный учебный план студента *(составляется с 1-го курса, с 2012 года)*

Примерный, базовый и рабочие учебные планы, утвержденные в установленном порядке, находятся в учебно-информационном отделе КГТУ и на кафедре.

4.3. Учебно-методический комплекс по учебной дисциплине:

- рабочая программа дисциплины;
- силлабус;
- глоссарий;
- методическое обеспечение лекционных занятий;
- методические рекомендации по изучению разделов дисциплин, выносимых на самостоятельную работу студентов;
- учебное пособие или методические рекомендации (указания) по практическим занятиям;
- методические рекомендации по подготовке к семинарам;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;
- методические рекомендации по выполнению курсового проекта (работы);
- методические рекомендации для преподавателей, ведущих практические занятия (семинары) и лабораторные работы по эффективным средствам, методам и технологиям обучения;
- педагогические контрольные материалы, предназначенные для оценки качества освоения студентами программы дисциплины (текущий контроль успеваемости, промежуточная и итоговая аттестация);

4.3.1. Рабочие программы учебных дисциплин в соответствии с ГОС ВПО

Рабочие программы дисциплин содержат: цель и задачи дисциплины, общие требования к содержанию и уровню освоения дисциплины (знания, умения, владения и компетенции обучающихся, сформированных в результате освоения дисциплины (модуля), трудоемкость дисциплины и виды учебной работы, содержание дисциплины, учебно-образовательные модули дисциплины, их трудоемкость и виды учебной работы.

Дидактический минимум учебно-образовательных модулей дисциплины, содержание учебно-образовательных модулей, соответствие содержания дисциплины требуемым результатам обучения, лабораторные работы или практические занятия, самостоятельная работа, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, материально-техническое обеспечение дисциплины, контроль и оценка результатов обучения, контроль знаний по дисциплине, рейтинговая оценка по дисциплине, методические рекомендации по организации изучения дисциплины.

Рабочие программы всех учебных дисциплин как базовой, так и вариативной частей учебного плана подготовки бакалавра, согласно Положению об УМК, включают следующие разделы:

1. Введение (пояснительная записка).
2. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе.
 - 2.1. Перечень дисциплин, усвоение которых студентам необходимо для изучения данной дисциплины.
 - 2.2. Сфера применения результатов изучения дисциплины.
3. Методы изучения дисциплины.

4. Общая характеристика направления подготовки в контексте изучаемой дисциплины.

4.1. Объекты профессиональной деятельности.

5. Необходимое обеспечение для изучения дисциплины.

6. Объем и содержание занятий.

7. График поведения модулей.

8. Модульно-рейтинговая аттестация студентов.

9. Требования об академической успеваемости.

9.1. Критерии при оценивании дисциплины:

9.2. Критерии оценивания сдачи самостоятельной работы студентов.

9.3. Индивидуальная работа.

9.4. Общие компетенции:

9.5. Карта рейтинг контроля.

10. Литература, рекомендуемая для самостоятельного изучения.

Рабочие программы дисциплин, утвержденные в установленном порядке, находятся на кафедре в составе учебно-методического комплекса. Перечень дисциплин, закрепленных за кафедрой прилагается.

4.4. Программы учебных и производственных практик

По практикам студентов:

- положение о практиках студентов по направлению подготовки;
- программы практик студентов;
- план-график практики (ежегодный).

В соответствии с ГОС ВПО раздел основной образовательной программы бакалавриата «Учебная и производственная практики» является обязательным и представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся. Подготовка бакалавров по направлению 740300-Технология продукции и организация общественного питания предусматривает следующие практики: учебная, производственная, предквалификационная.

Программа учебной практики.

Учебная практика представляет собой вид учебных занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

Учебная практика способствует формированию у студентов:

- осознания социальной значимости своей будущей профессии, обладания высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- способности получать и обрабатывать информацию из различных источников, готовности интерпретировать, структурировать и оформлять ее в доступном для других виде;
- способности использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

- способности изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.

Задачи практики:

- приобретение профессиональных практических навыков на предприятиях индустрии питания;

- практическое освоение различных форм и методов управленческой деятельности предприятий индустрии питания;

- формирование профессионального интереса, чувства ответственности и уважения к выбранной профессии;

- изучение специальной литературы и другой научно-технической информации,

достижения отечественной и зарубежной науки и техники в области индустрии питания.

- осуществление сбора, обработки, анализа и систематизации научно-технической информации по производству продуктов питания.

Программа производственной практики.

Производственная практика студентов является составной частью учебного процесса, в результате которого осуществляется подготовка студентов к профессиональной деятельности.

Целями производственной практики являются формирование в условиях производства практических умений и навыков, свойственных будущей профессиональной деятельности студентов; закрепление теоретических знаний по организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания; изучение производственно-хозяйственной деятельности предприятия, получение практических знаний в области технологии продукции и организации общественного питания и эксплуатации технологического оборудования; изучение организационной структуры предприятия, функций инженерно-технического и организационно-управленческого персонала; получение навыков работы с отчетной и технологической документацией; знакомство с организацией контроля технологического процесса, создания безопасных условий труда, сбор материала и подготовка к разработке бакалаврской работы.

Подготовка высококвалифицированных бакалавров требует рационального сочетания теоретических знаний с умением решать практические вопросы, связанные с изучением структуры и организации производства предприятия общественного питания, научной организации труда, планирования и управления производством, повышением производительности труда и качества готовой продукции; приобретением навыков анализа и выбора оптимальных режимов технологического процесса; изучением устройства и технической эксплуатации технологического оборудования; изучением нормативно-технической документации, а также вопросов стандартизации на предприятии; изучением применения ГОСТов в общественном питании; выполнением задания по НИР с последующим исполнением его в курсовом и дипломном проектировании; изучением вопросов охраны труда, пожарной безопасности и гражданской обороны на предприятии.

Базами практики являются предприятия общественного питания различных типов и классов.

Аттестация по итогам практики проводится на основании оформленного в соответствии с установленными требованиями письменного отчета и отзыва руководителя практики от предприятия. По итогам аттестации выставляется оценка.

Студенты, не выполнившие программу практик по уважительным причинам, направляются на практики вторично, в свободное от учебы время (вторая половина дня или каникулы).

Студент, не выполнивший программу практики без уважительной причины, получивший отрицательный отзыв о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, направляется на практику повторно в период каникулярного времени или отчисляется из университета, как имеющий академическую задолженность в порядке, предусмотренном в университете. Программа по всем видам практики имеется на кафедре.

3.2. Программа итоговой аттестации

Состав типового учебно-методического комплекса по итоговой государственной аттестации:

- положение об итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки;
- оценочные и диагностические средства итоговой государственной аттестации выпускников по направлению подготовки.

Программа итоговой государственной аттестации.

Итоговая аттестация выпускника является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Итоговая государственная аттестация включает государственный экзамен и выпускную квалификационную работу.

Программа государственного экзамена выпускников разработана на основе ГОС направления 740300-«Технология продукции и организация общественного питания» рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТПОП (протокол № 2 от 6.10.2015 г.), одобрена УМС КГТУ им. И.Раззакова (протокол № 1 от 09.10.2015 г.) и утверждена ректором КГТУ им. И.Раззакова. Находится на кафедре ТПОП.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП по направлению (специальности) подготовки.

Ресурсное обеспечение данной ООП ВПО формируется на основе требований к условиям реализации ООП ВПО, определяемых ГОС ВПО по направлению подготовки 740300-Технология продукции и организация общественного питания.

Ресурсное обеспечение ООП ВПО определяется как в целом по ООП ВПО, так и по циклам дисциплин и/или модулей и включает в себя:

- кадровое обеспечение;
- учебно-методическое и информационное обеспечение;
- материально-техническое обеспечение.

Кадровое обеспечение.

При разработке ООП ВПО определен кадровый потенциал, который призван обеспечить реализацию данной образовательной программы. Уровень кадрового потенциала характеризуется выполнением следующих требований к наличию и квалификации научно-педагогических кадров в соответствии с действующей нормативно-правовой базой.

Базовое образование преподавателей соответствует профилям преподаваемых дисциплин (модулей). Преподаватели систематически занимаются научной и/или научно-методической деятельностью по профилю преподаваемых дисциплин (модулей).

Преподаватели профессионального цикла должны иметь ученую степень кандидата, доктора наук и (или) опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере.

Доля преподавателей, имеющая степень кандидата или доктора наук, в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной основной образовательной программе должна быть не менее 40%.

Укомплектованность профессорско-преподавательского состава (ППС) и учебно-вспомогательного персонала (УВП) по направлениям и специальностям приведен в приложении 7 и в табл. 1.

Таблица 1 – Кадровый состав кафедры ТПОП

№	Должность	Штатные	Совмещение	Совместители
1	По КГТУ			
	-профессор	1,0	0,25	0,25
	-доцент	2,0	0,25	-
	Всего по бюджету	3,0	0,5	0,25
	-профессор	-	-	0,5
	-доцент	2,0	0,25	-
	-ст.преподаватель	1,0	0,25	-
	-преподаватель	1,0	-	1,5
	Всего по контракту	4,0	0,5	2,0
	Всего	7,0	1,0	2,25

В данное время для работы на кафедре привлечены преподаватели от 0,25 до 1,25 ставки - 12 человек или 10,25 ед. в т.ч. профессоров – 2 ед., доцентов – 4,5 ед., ст. препод. – 1,25 ед., препод. – 2,5 ед.; из них 3 внутренних совместителя – 0,5 ст. препод. - зав. лабораторией кафедры Азисова М.А., ст. спец. Мадеминова М.М., лаборант Пасечник В. Г. и 2 внешних – (0,5 ст. профессора Джурупова Б.К. - профессор кафедры «Товароведения, экспертизы товаров и технологии» и 0,25 ст. профессора: доцент отделения «Пищевые технологии» Кыргызско-Турецкого университета «Манас» Кыдыралиев Н.А. и на условиях почасовой оплаты – зав. отделом исследований региональной экономики Института экономики им. акад. Дж.Алышбаева НАН КР Саякова С.Ш.). Имеющие учению степень и звание 6 человек.

Качественный состав профессорско-преподавательского состава кафедры ТПОП представлен в табл. 2.

Таблица 2 – Качественный состав профессорско-преподавательского состава кафедры

Кафедра	Ученая степень	Ученое звание		Без степени и звания	Всего ППС	Почетные звания		% остепененности
	Канд наук	Профессор	Доцент			Отл. образов. КР	Инженерная Академия	
ТПОП	6	1 профессор КТУ	4	6	12	4	1 член-корр	50

Подбор и расстановка кадров, соответствие базового образования и квалификации персонала ППС и сотрудников занимаемой должности и преподаваемым дисциплинам приведен в табл. 3.

Таблица 3 – Соответствие базового образования и квалификации ППС занимаемой должности и преподаваемым дисциплинам

№	Ф.И.О. преподавателя, занимаемая должность	Базовое образование	Читаемые дисциплины	Примечание
1.	Карпунина Л.И., зав. кафедрой, доцент	Инженер-технолог предприятий общественного питания	1. Физико-химические основы производства продукции общественного питания и общие принципы переработки сырья 2. Научные основы производства 3. Общие принципы переработки сырья и введение в технологии	Базовое образование соответствует профилю специальности

			производства продуктов питания 4. Технология продукции общественного питания 5. Организация питания и обслуживания туристов	
2.	Тамабаева Б.С., профессор	Инженер-технолог мяса и мясной промышленности	1. Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания 2. Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания 3. Пищевые и биологические активные добавки 4. Санитария и гигиена питания	Базовое образование соответствует профилю читаемых дисциплин
3.	Кошоева Т.Р., доцент	Инженер-технолог предприятий общественного питания	1. Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья 2. Метрология, стандартизация и сертификация /Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании 3. Мировая кухня 4. Сертификация продукции и услуг	Базовое образование соответствует профилю специальности
4.	Джурупова Бермет Кенешовна, профессор (0,5 ст.)	Инженер-технолог консервирования	1. Основы менеджмента 2. Теория коммерции 3. Сенсорный анализ пищевых продуктов	Базовое образование соответствует профилю читаемых дисциплин
5.	Кыдыралиев Н.А., профессор (0,5 ст.)	Инженер-технолог предприятий общественного питания	1. Проектирование предприятий общественного питания	Базовое образование соответствует профилю специальности
6.	Акбанова К.А., доцент	Экономист	1. Экономика 1. Организация и обслуживание предприятий общественного питания	Базовое образование соответствует читаемым

			3. Кыргызская кухня 4. Бухучет	дисциплинам
7.	Каратаева К.К., доцент	Инженер-технолог предприятий общественного питания	1. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания 2. Физиология питания 3. Пищевая химия	Базовое образование соответствует профилю специальности
8.	Аширбекова Г.Б. ст. преподаватель	Инженер-технолог предприятий общественного питания	1. Введение в технологию 2. Технология продукции ресторанов 3. Зарубежная кухня 4. Профессиональный этикет	Базовое образование соответствует профилю специальности
9.	Абдыкалыкова С. С. преподаватель	Инженер-технолог предприятий общественного питания	1. Холодильная техника и технология 2. Метрология, стандартизация и сертификация	Базовое образование соответствует профилю специальности
10.	Мадеминова М.М. преподаватель (0,5 ст.)	Инженер-технолог предприятий общественного питания	Проводит лабораторные и практические занятия	Базовое образование соответствует профилю специальности
11.	Азисова М.А. преподаватель (0,5 ст.)	Инженер-технолог предприятий общественного питания	Проводит лабораторные и практические занятия	Базовое образование соответствует профилю специальности
12.	Пасечник В.Г. преподаватель (0,5 ст.)	Инженер-технолог предприятий общественного питания	Проводит лабораторные и практические занятия	Базовое образование соответствует профилю специальности

В целом, качественный состав: 50 % кандидатов наук и базовое образование профессорско-преподавательского состава кафедры соответствует направлениям подготовки специалистов и требованиям, предъявляемым к высшей школе.

Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Основная образовательная программа обеспечивается учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам (модулям) основной образовательной программы. Содержание каждой из таких

учебных дисциплин (модулей) представлено в локальной сети AVN КГТУ им.И.Раззакова.

Каждый обучающийся обеспечен доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам. Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной учебной литературы по дисциплинам базовой части всех циклов.

Обеспеченность учебного процесса учебной и специальной литературой отражается в ежегодно обновляемой карте методической оснащённости.

Большинство дисциплин обеспечено литературой на 70-80% в виду того, что фонд БИЦ КТУ в последние годы стал заметно обновляться.

Особо хотелось бы выделить распространение литературы на электронных носителях, а также развитие собственной издательской деятельности кафедры.

В библиотеке и на кафедре имеются следующие электронные ресурсы:

1. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд (книга 1) - М., 1987 г. (электронный ресурс).

2. Химический состав пищевых продуктов. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности блюд (книга 2) - М., 1987 г. (электронный ресурс).

3. Баранов В.С., Мглинец А.И., Алешина Л.М. и др. Технология производства продукции общественного питания – М.: Экономика, 1986. (электронный ресурс).

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика (электронный ресурс).

5. Бурштейн А.И. Методы исследования пищевых продуктов (электронный ресурс).

6. Основы стандартизации, сертификации, метрологии (электронный ресурс).

7. Нечаев А.П., Траубенберг С.Е. - Пищевая химия. Учебник для студентов вузов Спб. 2007 г. (электронный ресурс)

8. Абдылдаева Э.К. Товароведение и экспертиза качества товаров (электронный ресурс)

9. Кирпичников В.П., Леенсон Г.Х. Справочник механика: (Общественное питание) – Экономика, 1990 г. (электронный ресурс).

10. Головкин Н.А. Холодильная технология пищевых продуктов (электронный ресурс).

11. Санитарные правила для предприятий общественного питания СанПиН 42-123-5777-91 (электронный ресурс).

12. Карпунина Л.И., Кириева Т.В. Учебно-методическое пособие к курсовому и дипломному проектированию для студентов направления 552.402 «Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания» специальности 552.402.01 «Технология продуктов общественного питания» Часть I, II. – Б.: ИЦ «Техник», 2006.- 112 с. (электронный ресурс).

13. Дипломное проектирование. /Беляев М.И. и др.; Под. общ. ред. Шильмана Л.З., - Харьков, 1992 г. – 600 с. (электронный ресурс).

Имеются в электронном варианте НТД по проектированию предприятий общественного питания:

- СНиП П-Л.8-71. Предприятия общественного питания.-М.: Стройиздат, 2007.

- СНиП П-2.08.02-85. Общественные здания и сооружения.-М.: 2007.

Материалы, найденные по сети Интернет:

1. Рекомендации по проектированию предприятий общественного питания быстрого обслуживания.
2. Справочное пособие к СНиП. Проектирование предприятий общественного питания (Государственный научно-проектный институт учебно-воспитательных, торгово-бытовых и досуговых зданий (институт общественных зданий) Минстрой России).
3. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.
4. Образцы меню предприятий различных типов.
5. Типовые проекты Российских вузов и др.
6. СанПиНы.
7. Электронные каталоги оборудования.

Кроме того в электронной библиотеке кафедры имеются в электронном варианте сканированные учебники и учебные пособия по дипломному проектированию.

Методические пособия и указания по проведению лабораторных работ, практических занятий. Методические материалы представлены методическими указаниями, лабораторными практикумами, учебными пособиями, которые написаны на достаточно высоком теоретическом уровне. Студенты имеют возможность своевременного пользования методическими материалами. Содержание методических разработок полностью отвечает требованиям учебной программы.

На кафедре кроме методических указаний, изданных типографическим способом, имеются электронные варианты рабочих программ, методических указаний, пособий. В последнее время увеличилось количество издаваемых учебных пособий, имеются изданные учебники.

Все лаборатории и лекционная аудитория оснащены комплектами таблиц, плакатов, макетов, имеются наглядные пособия с примерами выполнения курсового и дипломного проекта. Лабораторные и практические занятия по всем дисциплинам кафедры обеспечены методическими указаниями, пособиями и проводятся в специальных лабораториях, оснащенных соответствующим оборудованием и приборами.

Учебно-методические комплексы дисциплин кафедры включают: рабочую программу, силлабус, конспекты лекций, учебные пособия и методические разработки к лабораторным работам, практическим занятиям, тестовые

материалы, методические материалы для выполнения курсовых и дипломных проектов и др.

Сведения о разработке УМК по кредитной технологии представлены в табл.

4.

В целом, методическое обеспечение учебного процесса на должном уровне, кафедра переходит на электронную форму методической информации.

На кафедре ведется работа по использованию в учебных целях ресурсов Интернета и развитию дистанционных форм обучения с использованием Интернет-технологий. В настоящее время преподаватели кафедры разрабатывают дистанционные курсы.

Таблица 4 – Сведения о разработке УМК по кредитной технологии

Дисциплина	Ф.И.О. преподавателя	Курс Семестр	УМК						
			Рабочая программа	Силлабус	Глоссарий	Конспект лекций (уч.-метод. материал)	Тесты, контроль ные задания	На портале (днев.)	Утвержд енный УМК
740300 «Технология продукции и организация общественного питания» (очное)									
1.Физико-химические основы производства продукции общественного питания и общие принципы переработки сырья	Карпунина Л.И.	3 курс 5 семестр	+	+	+	+	+	+	+
2. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании	Кошоева Т.Р.	3 курс 5 семестр	+	+	+	+	+	+	-
3. Товароведно- технологическая оценка продовольственного сырья	Кошоева Т.Р.	3 курс 5 семестр	+	+	+	+	+	+	+
4. Сенсорный анализ пищевых продуктов	Джурупова Б.К.	3 курс 5 семестр	+	+	-	+	+	+	-
5. Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания	Тамабаева Б.С.	3 курс 6 семестр	+	+	+	+	+	+	+
6. Введение в технологию	Аширбекова Г.Б.	1 курс 1 семестр	+	+	+	+	+	-	+
7. Профессиональный этикет	Аширбекова Г.Б.	3 курс 5 семестр	-	-	+	+	+	+	-
8. Физиология питания	Каратаева К.К.	2 курс 3 семестр	+	+	+	+	+	+	+
9. Пищевая химия	Каратаева К.К.	3 курс 5 семестр	+	+	+	+	+	+	+

Дисциплина	Ф.И.О. преподавателя	Курс Семестр	УМК						
			Рабочая програм ма	Силлабус	Глоссарий	Конспект лекций (учебно-метод. материал)	Тесты, контрольн ые задания	На портале (днев.)	Утвержден ный УМК
10.Пищевые и БАДы	Тамабаева Б.С.	3 курс 6 семестр	+	+	+	+	+	+	+
11.Организация производства и обслуживания в ОП	Акбанова К.А.	3 курс 6 семестр	+	+	+	+	+	-	+
12.Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни	Аширбекова Г.Б.	3 курс 6 семестр	+	+	-	+	+	+	+
13.Организация производства и обслуживания в ресторанах	Кыдыралиев Н.А.	3 курс 6 семестр	+	+	-	+	+	-	-
14.Технология отрасли	Карпунина Л.И.	3 курс 6 семестр	+	+	+	+	+	+	+
15.ХАССП в индустрии питания	Саякова С.Ш.	3 курс 6 семестр	-	-	-	+	+	-	-
16.Технология продукции общественного питания в ресторанах	Аширбекова Г.Б.	3 курс 6 семестр	+	+	+	+	+	+	-
17.Холодильная техника и технология	Абдыкалыкова С.С.	3 курс 6 семестр	+	+	+	+	+	+	+
18.Ресторанное дело	Аширбекова Г.Б.	3 курс 5 семестр	-	-	-	+	+	-	-
19. Технология продукции общественного питания	Карпунина Л.И.	4 курс 7 семестр	+	+	+	+	+	+	+
20. Сертификация ресторанов и предприятий общественного питания	Кошоева Т.Р.	4 курс 7 семестр	+	+	-	+	+	-	-

Дисциплина	Ф.И.О. преподавателя	Курс Семестр	УМК						
			Рабочая програм ма	Силлабус	Глоссарий	Конспект лекций (учебно-метод. материал)	Тесты, контрольн ые задания	На портале (днев.)	Утвержден ный УМК
21. Контроль качества продукции предприятий общественного питания	Каратаева К.К.	4 курс 7 семестр	+	+	+	+	+	+	+
22. Санитария и гигиена питания	Аширбекова Г.Б.	4 курс 7 семестр	+	+	+	+	+	+	+
23. Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания	Тамабаева Б.С.	4 курс 7 семестр	+	+	+	+	+	+	+
24. Учебно-исследовательская работа	Тамабаева Б.С. Карпунина Л.И.	4 курс 7 семестр	+	+	+	+	+	+	+
25. Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах	Акбанова К.А.	4 курс 7 семестр				+	+		
26. Сертификация услуг ресторанов и блока питания при гостиницах	Джурупова Б.К.	4 курс 7 семестр	+	+	+	+	+	+	+
27. Бухучет в блоках питания при гостиничных комплексах	Акбанова К.А.	4 курс 7 семестр	+	+	+	+	+	+	+
28. Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в предприятиях общественного питания	Абдыкалыкова С.С.	4 курс 7 семестр	+	+	+	+	+	+	+
29. Проектирование предприятий общественного питания	Кыдыралие Н.А.	4 курс 8 семестр	+	+		+	+		+

Материально-техническое обеспечение.

КГТУ им. И.Раззакова, реализующий ООП бакалавриата по направлению 740300-Технология продукции и организация общественного питания, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, предусмотренных учебным планом и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лаборатории высшего учебного заведения, которые оснащены современными стендами и оборудованием, приборами и реактивами, позволяющими изучать технологические процессы в соответствии с профилем подготовки:

лаборатории:

физики;

неорганической химии;

аналитической химии и физико-химических методов анализа;

органической химии;

физической и коллоидной химии;

теплотехники;

механики;

информатики;

электротехники и электроники;

процессы и аппараты пищевых производств;

биохимии;

товароведение продовольственных товаров;

физико-химических методов исследования пищевых продуктов и контроля качества;

производства кулинарной продукции;

безопасности жизнедеятельности;

безопасности продовольственного сырья и продуктов питания;

систем управления технологическими процессами и

информационные технологии;

методов исследования свойств сырья и продуктов питания.

Специально оборудованные кабинеты и аудитории:

физики;

иностранного языка;

истории;

философии;

социологии;

экономики;

математики;

маркетинга;

менеджмента;

правоведения;
 безопасности жизнедеятельности;
 технологии продукции общественного питания;
 организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;

санитария и гигиена питания;
 физиологии питания;
 проектирование предприятий общественного питания;
 метрологии, стандартизации, сертификации;
 экологии;
 оборудование предприятий общественного питания;
 классы компьютерной техники;
 спортивный зал;
 учебно-производственный центр КГТУ им. И. Раззакова.

За кафедрой закреплено 4 учебных лабораторий, 1 преподавательский кабинет.

Сведения о лабораториях и помещениях кафедры и их функциональном назначении сведены в **табл. 5**.

Таблица 5 – Сведения о лабораториях и помещениях кафедры и их функциональном назначении

№	Наименование лабораторий (помещения)	Функциональное назначение	Перечень основного оборудования и приборов для учебного процесса
1.	Дегустационный зал, кабинет организации и лаборатория технологии продукции общественного питания, 1/114, 1/113 S 1/113 = 25 м ² ; S 1/114 = 35 м ² ;	Для проведения следующих дисциплин: Технология продукции ОП; Кыргызская кухня; УИР; Мировая кухня; 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: столы производственные - 6 шт., весы торговые 1 шт., весы электронные – 2 шт., холодильник, микроволновая печь, мини фритюрница, жарочные шкафы – 2 шт., плита ПЭ-051, плита «Веко», 2 стола с встроенной моечной ванной. Стол и стулья, набор посуды, инструменты, инвентарь.
2.	Лаборатория исследования качества продукции	Проводятся лабораторные и практические занятия по следующим дисциплинам:	Оборудование: сушильный шкаф, муфельная печь.

	общественного питания, 1/112, 1/413 S 1/112 = 70 м ² ; S 1/413 = 84 м ² ;	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; Экономика; Проектирование предприятий ОП.	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. 2 компьютера
3.	Лаборатория технологии продукции общественного питания, 1/155 S 1/155 = 20 м ² ;	Требуется капитальный ремонт	Приказ о закреплении №186 от 14.11.14 г.
4.	Лаборатория физико-химического контроля качества продукции, 1/154 S 1/154 = 30 м ² ;	Проводятся лекции и практические занятия по всем дисциплинам, консультации по дипломному и курсовым проектам	Оформлена и оснащена стендами для дипломного проектирования
5.	Преподавательская 1/221 S 1/221 = 40 м ² ;	Преподавательская (10 человек)	5 компьютеров, 2 принтера, 2 принтера-ксерокса. Столы, стулья, шкафы, холодильник.
6.	Кладовая, 1/112 а S = 10 м ² ;	Склад хим. реактивов, вспомогательных материалов, курсовых и ДП	

Общая площадь составляет S = 314 м².

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

Необходимым принципом функционирования системы высшего образования является обеспечение деятельности вузов как особого социокультурного института, призванного способствовать удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию их способностей в духовном, нравственно-гуманистическом и профессиональном отношении.

В Университете создана социокультурная среда, способствующая удовлетворению интересов и потребностей студентов, развитию личности и соответствующая требованиям цивилизованного общества к условиям обучения и жизнедеятельности студентов в вузах, принципам гуманизации общества, гуманитаризации высшего образования и компетентностной модели современного специалиста высшей квалификации. Она представляет собой пространство совместной жизнедеятельности студентов, преподавателей, сотрудников, структура которого обусловлена особенностями Университета в обеспечении выбора ценностей, освоения культуры, жизненных смыслов, способов культурной самореализации, раскрытия индивидуальных ресурсов личности.

Социокультурная среда университета – это такое непосредственно данное пространство, которое способно изменяться под воздействием субъектов, культивирующих и поддерживающих при этом определенные ценности, отношения, традиции, правила, нормы в различных сферах и формах жизнедеятельности вузовского коллектива.

Характеристиками социокультурной среды вуза, обеспечивающими развитие общекультурных (социально-личностных) компетенций выпускников выступают: целостность учебно-воспитательного процесса, организация социально-воспитательной деятельности, нормативная база для управления социально-воспитательной деятельностью, социальная инфраструктура университета, социальная поддержка студентов, научно-исследовательская работа студентов, внеучебная деятельность студентов, спортивная и физкультурно-оздоровительная работа, взаимодействие субъектов социокультурной среды вуза, деятельность органов студенческого самоуправления, информационное обеспечение социально-воспитательного процесса, взаимодействие среды вуза и «внешней среды».

Целостность учебно-воспитательного процесса

Социокультурная среда Университета, как совокупность условий, в которых осуществляется жизнедеятельность субъектов образовательного пространства, способствует самореализации, удовлетворению потребностей, интересов личности, адаптации к социальным изменениям, выступает инструментом формирования ценностей и моделей поведения благодаря целостности учебного и воспитательного процессов.

Среди основных принципов организации существующего в вузе учебно-воспитательного процесса выделяются следующие: принцип гуманности взаимоотношений субъектов, принцип демократизма, патриотизма,

индивидуализации, вариативности, информатизации. При этом постоянно повышается воспитывающий характер обучения и образовательный эффект воспитания. Дальнейшая перестройка учебного процесса в университете связана с усилением гуманитарной направленности учебных дисциплин:

включением человеческого материала, помогающего студентам понять себя, мотивы своего поведения, отношение к окружающим, проектировать свою жизнь; внедрением форм и методов учебной работы, активизирующей учебно-профессиональную деятельность студентов; преодолением пассивности студентов через ролевые игры, самостоятельную работу, создание ситуации свободного выбора.

Организация социально-воспитательной деятельности

Одной из главных задач социально-воспитательной работы в Университете является реализация социально-воспитательных целей в совместной учебной, научной, общественной деятельности студентов, преподавателей и сотрудников, формирование и развитие таких качеств, способностей, знаний, умений и навыков, которые сделают выпускника конкурентоспособным на рынке труда, помогут ему в решении профессиональных задач и самореализации как специалиста и личности.

В университете выстроена многоуровневая структура организации социально-воспитательной работы: университет – деканаты – кафедры – академические группы – органы студенческого самоуправления. Социально-воспитательную деятельность осуществляют структурные подразделения: учебные (деканаты, кафедры), а также внеучебные: **Департамент воспитательной деятельности и социальной работы**, студенческое общежитие. Организацией спортивно-оздоровительного воспитания занимается кафедра физического воспитания. На каждый учебный год разрабатываются планы воспитательной работы университета, планы воспитательной работы деканатов, внеучебных подразделений, кураторов студенческих групп.

Руководит воспитательной работой проректор, координирует работу структурных подразделений **Департамент воспитательной деятельности и социальной работы**.

Основными направлениями воспитания студентов Университета являются:

общекультурное воспитание; умственное воспитание; патриотическое воспитание; нравственное воспитание. Эти направления реализуются через следующие формы и виды социально-воспитательной работы: учебно-методическая работа (**семинары кураторов, школа первокурсника, учеба студенческого актива**); социальная работа (стипендиальное обеспечение, социальные выплаты, оздоровление студентов, материальная поддержка студентов); спортивно-оздоровительная работа; работа по формированию активной гражданской позиции (организация круглых столов, дебатов, встреч; участие студентов в городских, областных мероприятиях и проектах; реализация студенческого самоуправления; культурно-досуговая **работа (организация работы институтов дополнительных профессий и вовлечение студентов в его творческие коллективы)** и др.

Социальная инфраструктура университета

В социальную инфраструктуру Университета входят объекты: студенческое общежитие, пункты общественного питания, спортивные сооружения, конференц-залы и актовые залы.

Социально-воспитательную работу в общежитии осуществляет в соответствии с утвержденным планом комендант общежития.

Основное направление воспитательной работы – формирование здорового образа жизни.

В Университете действует сеть пунктов общественного питания: одна столовая и один несколько точек быстрого питания. Санитарное состояние объектов общественного питания, соблюдение правил охраны труда и пожарной безопасности соответствуют всем необходимым нормативам. Лица, поступающие на работу в столовые и буфеты, проходят предварительные и периодические медицинские осмотры, имеют санитарные книжки.

Меню в точках питания разнообразно, цены на готовые блюда приемлемые.

Социальная поддержка студентов

Социальная составляющая социокультурной среды Университета направлена на создание условий жизнедеятельности студентов. Она включает: оказание материальной помощи студентам; назначение стипендии студентам; предоставление мест в студенческом общежитии; выявление социального статуса студентов (дети-сироты, лица, оставшиеся без попечения родителей, лица, потерявшие в период обучения обоих или единственного родителя, инвалиды); социальная поддержка студентов, относящихся к указанным категориям; содействие социальной адаптации первокурсников к условиям учёбы в институте; содействие адаптации студентов, проживающих в студенческом общежитии.

7. Система оценки качества освоения студентами ООП по направлению (специальности) подготовки *(берется из нормативных документов по организации учебного процесса)*.

- основные принципы и параметры модульно-рейтинговой системы оценки качества освоения студентами ООП;
- требуемое нормативно-методическое обеспечение системы;
- фонды оценочных средств текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов (задания, контрольные работы, тесты и др.);
- требование к итоговой государственной аттестации выпускников;
- требование к содержанию и процедуре проведения государственного экзамена;
- требование к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы.

Оценка качества подготовки студентов и выпускников включает их текущую, промежуточную и итоговую государственную аттестацию. Для аттестации

студентов и выпускников на соответствие их персональных достижений поэтапным или конечным требованиям ООП создаются базы оценочных средств, включающих типовые задания, контрольные работы, тесты и др., позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций. Базы оценочных средств разрабатываются и утверждаются вузом.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ определяются вузом с учетом Положения об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Кыргызской Республики, утвержденного постановлением Правительства Кыргызской Республики от 29 мая 2012 г. №346.

Требования к итоговому государственному экзамену

Целью проведения итогового государственного экзамена является проверка знаний, умений, навыков и личностных компетенций, приобретенных выпускником при изучении учебных циклов Основной образовательной программы направления, в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта.

Требования к выпускной квалификационной работе бакалавра.

Подготовка и защита выпускной квалификационной работы является обязательной частью основной образовательной программы бакалавриата и направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

К защите выпускной квалификационной работы допускается студент, успешно завершивший в полном объеме освоение основной образовательной программы по направлению подготовки высшего профессионального образования, разработанной высшим учебным заведением в соответствии с требованиями государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования.

После успешного прохождения всех установленных видов итоговых аттестационных испытаний, входящих в итоговую государственную аттестацию, выпускнику высшего учебного заведения присваивается степень «бакалавр» и выдается диплом государственного образца о высшем профессиональном образовании.

Перечень дисциплин, закрепленных за кафедрой

	Наименование дисциплины	Наименование специальности	Всего аудиторных часов по учебному плану	В том числе			
				лк.	лб.	пр.	инд
1	2	3	4	5	6	7	8
		740300 Технология продукции и организация общественного питания					
1	Физиология питания		64	32		32	
2	Введение в технологию		32	32		16	
3	Физико-химические основы производства продукции общественного питания и общие принципы переработки сырья		96	48	48		
4	Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании		64	32		32	
5	Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья		80	32	48		
6	Пищевые и биологические активные добавки		64	32	32		
7	Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания		80	48	32		
8	Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания		80	48		32	

9	Холодильная техника и технология		32	16		16	
10	Технология отрасли		96	48	48		
11	Технология продукции общественного питания		80	32	32	16	
12	Сертификация ресторанов и предприятий общественного питания		48	32		16	
13	Контроль качества продукции предприятий общественного питания		64	32	32		
14	Санитария и гигиена питания		80	48	32		
15	Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания		48	32	16		
16	Проектирование предприятий общественного питания		48	32		16	
17	Сенсорный анализ качества пищевых продуктов		64	32	32		
18	Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни		96	48	48		
19	Бухучет на предприятиях общественного питания		64	32		32	
20	Технология продукции общественного питания в ресторанах		80	32	32	16	
21	Организация производства и обслуживания в ресторанах		96	48		48	
22	Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах		80	32	16	32	
23	Сертификация услуг ресторанов и блока питания при гостиницах		48	32		16	

24	Проектирование ресторанов и блоков питания при гостиницах		80	32		48	
25	Ресторанное дело		64	32	16	16	
26	Профессиональный этикет в общественном питании		64	32		32	
27	ХАССП в индустрии питания		64	32		32	
28	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в предприятиях общественного питания		64	32	32		
29	Технология приготовления блюд Кыргызской национальной кухни		64	32	32		
30	Технология приготовления блюд зарубежной кухни		64	32	32		
31	Пищевая химия		64	32	32		

Приложение

Качественный состав ППС

№	Ф. И. О	Дата рождения	Должность	Ученая степень	Звание	Общий стаж работы /в т. ч. в вузе	Повышение квалификации за последние 5 лет
1	Карпунина Лариса Ивановна	27.08.1963	зав кафедрой, доцент (1,25 ст.)	к. т. н.	доцент	35/26	1. Курс повышения квалификации по программе «Организация и внедрение системы дистанционного образования на основе кредитной технологии», с 30.06.2014 г. по 05.07.2014 г., сертификат № 716. 2. Семинар «Основы сенсорики пищевых продуктов: теория и практика» в рамках региональной программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», с 28 октября по 01 ноября 2014 г. 3. Семинар «Обучающие системы менеджмента в высшем образовании», 26.09.2014 г. 4. Курс повышения квалификации по направлению «Безопасность сырья и продуктов питания» на базе УПЦ «Технолог» с 3 по 10 ноября 2014 г. 5. Курс кыргызского языка февраль-май, 2015 г.
2	Тамабаева Бибикуль Сулеевна	18.07.1947	профессор (1,25 ст.)	к. т. н.	доцент, профессор КТУ	50/43	1. Курс повышения квалификации по программе «Организация и внедрение системы дистанционного образования на основе кредитной технологии», с 30.06.2014 г. по 05.07.2014 г., сертификат № 715. 2. Курс повышения квалификации по направлению «Безопасность сырья и продуктов питания» на базе УПЦ «Технолог» с 3 по 10 ноября 2014 г.

3	Кошоева Толгонай Рыспековна	14.10.1976	доцент	к. т. н.	-	22/15	1. Курс повышения квалификации по теме «Современные вопросы технического регулирования стандартизации, метрологии и менеджмента качества» с 14 по 18.04.2014 г. при Центре повышения квалификации и профессиональной переподготовки кадров ЦСМ при МЭ КР. 2. Курс повышения квалификации по программе «Организация и внедрение системы дистанционного образования на основе кредитной технологии», с 30.06.2014 г. по 05.07.2014 г., сертификат № 716.
4	Джурупова Бермет Кенешовна	08.04.1962	профессор (0,5 ст.)	к. т. н.	доцент	35/27	1. Член экспертной комиссии по акредитации лаборатории при Министерстве экономики развития 2. Член экспертной комиссии по разработке технического регламента пищевых продуктов при Министерстве экономики и развития 3. Член экспертного совета и ученый секретарь при ВАК КР 4. Председатель УМО по направлению коммерции при Министерстве образования 5. Курсы повышения квалификации по внешней акредитации Высшей школы, по безопасности пищевых продуктов, по менеджменту качества предприятий
5	Кыдыралиев Нурудин Абдыназарович	27.07.1967	профессор (0,25 ст.)	к. т. н.	доцент	31/17	В качестве исследователя в Немецкой академической службе обмена Берлинского технического университета, 2012 г.
6	Акбанова Кульсара Аильчиновна	15.04.1948	доцент	-	-	50/7	Курс повышения квалификации по программе «Практическая психология», 2013 г. КГМИ переподготовки и повышения квалификации – сертификат № 0002607

7	Каратаева Канайым Кубатбековна	03.04.1970	доцент (1,25 ст.)	к. т. н.	-	28/17	1. Член экспертной комиссии ТК 09 по разработке технического регламента «Разработка технического регламента по безопасности муки». 2. Практический семинар «Технология переработки пищевой сельскохозяйственной продукции» в рамках проекта всемирного банка «Агробизнес и маркетинг», 2012 г. Франция. – получен сертификат.
8	Аширбекова Гульнара Бектооевна	17.05.1970	ст. препод. (1,25 ст.)	-	-	25/9	Курс повышения квалификации по программе «Организация и внедрение системы дистанционного образования на основе кредитной технологии», 2012 г. сертификат № 378
9	Абдыкалыкова Саламат Сагынбековна	9.11.1982	препод.	-	-	16/4	Аспирант заочного обучения, прошла курс повышения квалификации «Основы организации учебного процесса» сертификат № 446 5.02.13 г., 2012 г., «Психология и педагогика», 2014 г. Курс повышения квалификации по программе «Организация и внедрение системы дистанционного образования на основе кредитной технологии», с 07.04.2015 г. по 30.04.2015 г., сертификат № 815.
10	Мадеминова М.М.	27.04.1991	препод. на усл. совместит-ва (0,5 ст.)	-	-	1/1	Курс повышения педагогического мастерства сертификат № 76, февраль, 2015 г.
11	Азисова М.А.	26.09.1991	препод. на усл. совместит-ва (0,5 ст.)	-	-	с 01.09.15 г.	-
12	Пасечник В.Г.	06.04.1992	препод. на усл. совместит-ва (0,5 ст.)	-	-	с 01.09.15 г.	-

Всего преподавателей: 12 человек или 10,25 ед. в т.ч. профессоров – 2,0 ед., доцентов – 4,5 ед., ст. препод. – 1,25 ед., препод. – 2,5 ед.; из них 2 внешних совместителя

в том числе, имеющие учению степень 6 человек и звание 4 человека.

Стаж работы в вузе свыше 20 лет – 3 человека

свыше 10 лет – 3 человека

свыше 5 лет – 2 человека

до 5 лет – 4 человека

Средний возраст ППС – 44 года

Процент остепенности – 50 %.

Повышение квалификации за последние 5 лет – 10 человек.

Учебно-вспомогательный состав: 4 человека, в т. ч с высшими образованиями - 4 человека.