


МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ


КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ им.И.Раззакова

СОГЛАСОВАНО

Директор
института 

«10» 07 2023г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по академической
работе 
Элеманова Р.Ш.



«16» 02 2023г.

ГODOVOЙ ОТЧЕТ

КАФЕДРЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

ЗА 2022/2023 УЧЕБНЫЙ ГОД

Отчет обсужден на заседании кафедры
Протокол № 23 от « 4 » июля 2023г.

Зав. кафедрой ТПОП

к.т.н., доцент Кошоева Т.Р.

Отчет принял:

Начальник учебного отдела
« ___ » _____ 20__ г.



Дыйканалиев К.М.

Содержание

| | |
|--|----|
| 1. Планирование качества | 3 |
| 2. Документирование системы управления качеством | 5 |
| 3. Маркетинговые исследования..... | 9 |
| 4. Кадровое обеспечение образовательного процесса | 13 |
| 5. Организация учебного процесса. Учебно-методические обеспечение образовательного процесса | 21 |
| 6. Научно-исследовательская работа ППС | 41 |
| 7. Внеучебная и воспитательная работа со студентами | 51 |
| 8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством | 52 |

1. Планирование качества

1.1 Стратегия развития кафедры и ее реализация

Стратегия развития кафедры «Технология продуктов общественного питания» на период с 2021 до 2026 гг. рассмотрена и утверждена на заседании кафедры ТПОП (протокол № 2 от 15.09.2021г.) обновлена с учетом выполнения в 2021 году на период с 2021 по 2026 г. https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/strategija_kafedry_tpop.docx

Согласно задачам стратегии выполнено следующее:

1. **По линии модернизации образовательного процесса**, включающая разработку новых образовательных форм, программ и стандартов, развитие международного сотрудничества в системе непрерывного образования;

- осуществлён набор студентов по направлению 740300 «Технология продукции и организация общественного питания», где основная часть дисциплин технологического профиля планируется по профилю кафедры;

- по методическому обеспечению и внедрения в учебный процесс, ведется разработка инновационных технических средств обучения (презентации лекционных материалов, загрузка УМК в образовательный портал, эл. версии учебно-методических пособий), в т.ч. разработка УМК на государственном языке; ведение занятий с помощью видеоконференций по «zoom»;

- для удовлетворенности студентов и работодателей качеством образования проводятся опрос и анкетирование, круглые столы, мастер-классы с участием представителей предприятий; семинары с участием представителей производственных и профессиональных организаций;

- по линии сотрудничества с ведущими университетами, кафедра активно работает с Алматинским технологическим университетом;

- проведен круглый стол с участием работодателей ведущих предприятий общественного питания по теме «Совершенствование модели выпускника направления 740300- Технология продукции и организация общественного питания» 28.03.23г.

2. **По укреплению кадрового потенциала, контингента обучающихся и сообщества выпускников кафедры:**

привлечены ведущие специалисты извне, в качестве лекторов, председателей ГАК, руководителей ВКР (к.э.н., начальник отдела стандартизации Кыргызстандарта Айтмурзаева Д.Т., начальник Испытательной лаборатории пищевой и сельскохозяйственной продукции центра испытаний, сертификации и метрологии к.т.н., ст. научный сотрудник Аксупова А.М., технолог ОсОО «Умай Групп» Деркинбаева М., зам. директора, преподаватель Лицей №91 Суйменова З.Т., др. участниками - представителями предприятий общественного питания, предприятий сферы услуг и туризма, профессорско-преподавательским составом кафедры «ТПОП» технологического института КГТУ им. И.Раззакова. На кафедре в данный момент привлечен академик РАЕН, д.э.н., д.г.-м.н., профессор, гражданин РФ

Федоров М.В. С целью совершенствования кадрового потенциала кафедры привлекаются лучшие выпускники кафедры, опытные специалисты-практики. В качестве лекторов на кафедру привлечены к.т.н., доцент, заведующий кафедрой «Пищевая инженерия» Дейдиев А.У., к.т.н., с.н.с., начальник Испытательной лаборатории пищевой и сельхоз продукции Бишкекского центра испытаний, сертификации и метрологии, стандартизации и метрологии МЭ КР, эксперт-аудитор по Системе менеджмента качества и пищевой безопасности Аксупова А.М, начальник управления стандартизации Центра по стандартизации и метрологии при Министерстве экономики и коммерции Кыргызской Республики к.э.н. Айтмурзаева Д.Т. Ежегодно планируется проведение учебной и производственной практики студентов в АТУ (Казахстан).

3. Продолжается совершенствование процесса трудоустройства и развития карьеры выпускников кафедры. Обновлено 10 новыми договорами база предприятий и организаций сферы общественного питания, заключены договора с предприятиями с возможностью трудоустройства студентов во время прохождения практик и работой в летнее время на производстве.

4. По модернизация инфраструктуры:

Завершена работа кафедры над открытием «Республиканского центра компетенции» при кафедре ТПОП по проекту МОиН КР, Всемирной продовольственной программы ООН, Института отраслевого питания (г. Москва) «Развитие школьного питания в КР», в ноябре 2022г. он был открыт, в настоящее время «Республиканского центра компетенции» является и базой кафедры для проведения лекционных, лабораторных, практических занятий, круглых столов, мастер-классов.

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

Таблица 1

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

| | | | | | | |
|---------------------|--------|--|---|---|---|---|
| | | гостиничных комплексах | | | | |
| Магистратура | | | | | | |
| | 740300 | Технология и организация общественного питания | Технология функциональных продуктов питания | + | + | + |
| | | | Нутрициология | + | + | + |

<https://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-produktov-obshchestvennogo-pitaniya/napravlenija-i-profilii/programmy>

1.3. Планы работ кафедры

Планы работ кафедры по всем видам деятельности составлен в начале учебного года на кыргызском и русском языках, рассмотрен на заседании кафедры ТПОП (протокол №1 от 25.08.22г.), утвержден директором института. Планы включают все виды работ (подготовка бакалавров и магистров, мероприятия по формированию контингента студентов, мероприятия по повышению качества подготовки специалистов, план по научно-исследовательской работе и комплексный план воспитания студентов и т.д.) проводимых на кафедре.

Выполнение пунктов плана работы рассматривается ежемесячно на заседаниях кафедры, протоколируются секретарем кафедры Кыдыргычевой А.Н. и подписывается зав. кафедрой.

https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/plan_raboty_2022-23_uch.god.docx

2. Документирование системы управления качеством

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

На кафедре ТПОП имеется вся установленная номенклатура дел.

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

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

10 -10/3- Государственные образовательные стандарты

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

10-10/5- Рабочие программы дисциплин

10 -10/6- План работы и отчеты кафедры

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

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

- 10 -10/9-** Расчет, и распределение учебной нагрузки. Справки о выполнении учебной нагрузки
 - 10-10/10-** Индивидуальные планы работы преподавателей
 - 10-10/11-** Дипломное проектирование и ГАК
 - 10-10/12-** Организация практики, отчеты руководителей и студентов о производственной практике
 - 10 -10/13-** Документы по учебно-методической работе
 - 10-10/14-** Документы по научно - исследовательской работе
 - 10-10/15-** Документы по воспитательной работе
 - 10-10/16-** Материально-техническая база кафедры
 - 10-10/17-** Справки, рапорта, сведения, докладные записки по учебно-воспитательной, методической работе и др.
 - 10-10/18-** Протоколы заседаний кафедр (доклады, справки методические разработки) к ним
 - 10 -10/19-** Протоколы собраний коллектива кафедры
 - 10 -10/20-** Протоколы заседаний комиссией по защите дипломных проектов и работ
 - 10-10/21-** Протоколы заседаний государственных экзаменационных комиссий
 - 10-10/22-** Тематика дипломных работ
 - 10 -10/23-** Тематика курсовых работ
 - 10 -10/24-** Экзаменационные билеты
 - 10-10/25-** Расписания, планы, графики проведения занятий, зачетов, экзаменов, консультаций, защиты ДП
 - 10-10/26-** Профорентация и трудоустройство выпускников
 - 10-10/27-** Отзывы, рецензии и заключения на учебники, учебные пособия, статьи
 - 10-10/28-** Письменные работы заочников и рецензии на них
 - 10-10/29-** Дипломные проекты, дипломные работы, отзывы на них
- Организация работы по делопроизводству на кафедре проводится качественно под контролем заведующей кафедрой и секретаря кафедры. Плановая и отчетная документация подготавливается и сдается в установленном порядке, своевременно в соответствии с планом работы и календарем представления основных документов в 2020-2021 учебном году по КГТУ им И. Раззакова.

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

На кафедре имеются утвержденные графики учебного процесса на 2022-2023 у.г. КГТУ от 22.06.2022 г и технологического института от 28.08.2020 г.

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

В начале учебного и нового семестра составляется график работы ППС и УВС кафедры в соответствии с расписанием занятий. Пропущенные

лабораторные занятия, отрабатываются во внеурочное, удобное для студентов время, согласно отдельного графика. Соблюдение графика работы преподавателей и УВС регулярно контролируется как со стороны учебного отдела, директората, так и заведующей кафедрой.

<https://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-produktov-obshchestvennogo-pitanija/uchebnaja-rabota>

2.3. Наличие должностных обязанностей ППС и УВП

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

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

Таблица 2

| | ГОС ВПО (+/-) | РУП (+/-) | ООП (+/-), год.утв. | Наличие эксп.уч.пл | УМК (к-во) | К-во закрепл. дисц. |
|--------------|----------------------|------------------|----------------------------|---------------------------|-------------------|----------------------------|
| Бакалавриат | + | + | +2022 | + | 35 | 35 |
| Магистратура | + | + | +2022 | + | 14 | 14 |

2.5. Перечень дисциплин, закрепленных за кафедрой размещен на сайте(https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/perechen_disc.pdf)

Цели, результаты обучения по ОП кафедры имеются и размещены на сайте, в соответствии с ГОС ВПО соответствующего направления и запросами стейкхолдеров (<https://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-produktov-obshchestvennogo-pitanija/dokumenty>)

2.6. Наличие нормативных документов, используемых для организации учебного процесса (положения, инструкции и т.д.), а также нормативных документов по качеству.

- Положение об организации учебного процесса в КГТУ им. И.Раззакова на основе кредитной системы обучения ECTS от 18.10.2016 г. (Протокол УМС № 1 от 14.10.2016г.);

- Положение о контрактном обучении в КГТУ им. И.Раззакова от 28.11.2018 г.;

- Нормы времени расчета объемов учебной, учебно-методической, научно- исследовательской, организационно-методической работ и работы по воспитанию студентов от 01.06.2021 г.;

- И. Раззаков атындагы КМТУнун 2022-2023 окуу жылына планы.

2.7. Наличие документов по оценке качества ООП с участием заинтересованных сторон (анкеты, протоколы отраслевых советов и т.д.)

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

2.8. Наличие квалификационной модели выпускника ООП по профилям бакалавриата и программе магистратуры имеется.

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

-740300 Технология продукции и организация общественного питания - руководитель ООП к.т.н., доцент Кошоева Т.Р. (бакалавриат и магистратура).

2.9. Договора, соглашения с представителями производства и вузами-партнерами. Сведения по договорам, соглашениям с представителями производства приведены в табл. 3.

Таблица 3

| № п/п | № договора | Наименование предприятия | Дата заключения |
|-------|------------|-------------------------------|-----------------|
| 1. | | Этнокомплекс «Супара» | 30.05.2023 |
| 2. | | Гипермаркет «Глобус» | 30.05.2023 |
| 3. | | Отель «Maison» Иссык-Куль | 04.06.2023 |
| 4. | | ЗАО «Азия Ритейл» | 11.06.2023 |
| 5. | | Ресторан «Дасмия» | 01.06.2023 |
| 6. | | ЗАО «ИМФИКО» | 30.05.2023 |
| 7. | | ОсОО «Всезнайка» | 30.05.2023 |
| 8. | | Ресторан «Dalida Holl» | 01.05.2023 |
| 9. | | Ресторан «Вкус Азии» | 01.05.2023 |
| 10. | | Ресторан «Фрунзе» | 01.05.2023 |
| 11. | | Ресторан «Etiler Steak house» | 01.05.2023 |

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

У кафедры имеется СОП с российским ВУЗом в г. Барнаул (бакалавр (2+2)). Ежегодно поступают через ИСОП 3-4 абитуриента. Последние 3 года после 2 курса обучающиеся остаются продолжать обучение в Кыргызском государственном техническом университете.

3. Маркетинговые исследования

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

Кафедра «ТПОП» является структурным звеном технологического института (<https://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-produktov-obshchestvennogo-pitanija>). Информация о кафедре на сайте постоянно обновляется ((<https://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-produktov-obshchestvennogo-pitanija>)). На кафедре назначается ответственное лицо, отвечающее за веб-страницу кафедры. Ответственной за сайт кафедры методист кафедры Кыдыргычева А.Н.

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

Был обновлен и размножен рекламный буклет кафедры. Буклеты распространены через студентов (очников и заочников) во время зимних каникул, а также вручены школьникам во время проведения университетского мероприятия «День открытых дверей КГТУ» (18.03.2023г), выпускникам школ г. Бишкек, Чуйской, Иссык-Кульской, Таласской обл. и др.

15 марта этого года к.т.н., доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания» Сатыбалдиева А.М. и студенты кафедры Макеева Д., Иванов А. посетили школу №32 и провели профориентационную работу с показом роликов КГТУ им. И.Раззакова, технологического института и кафедры «ТПОП», а также рассказали о преимуществах работы технолога общественного питания (востребованность профессии в наши дни, огромное количество предприятий с возможностью трудоустройства, хорошая заработная плата, хорошая карьера).

18 марта 2023г. В КГТУ им. И.Раззакова было проведено мероприятие «День открытых дверей» для абитуриентов школ №47, 42, 81, 2, 50, 27, 60, 29, 28, 27,100, Ниж. сош. Ала-арча, 63, 39, 50. Зав. каф. Кошоева Т.Р., к.т.н., доцент Сатыбалдиева А.М., ст. преподаватели Саалиева А.Н., Байгазиева А.С., преп. Муратбек к.М. приняли участие в организации данного мероприятия, также активное участие приняли и студенты кафедры Макеева Д., Иванов А., Гладышева Т., Олжобаев Ч. Для абитуриентов были показаны два мастер-класса: «Технология приготовления суши и роллов» и «Сервировка и накрытие стола в ресторанах» в Республиканском Центре Компетенций при КГТУ. Также была проведена ознакомительная и агитационная информация и экскурсия по РЦК, были показаны ролики по следующим профилям:

- «Технология производства продукции и организация общественного питания»

- «Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах».

22 марта и 28 марта 2023 года преподаватели кафедры Сатыбалдиева А.М., Азисова М.А., Байгазиева А.С., Кыдыргычева А.Н., провели профориентационную работу для абитуриентов школ по программе «Secom» г.Нарын, сош. Спартак, сош. Ш.Султанова Туюпский р-н, сош. К.Тыныстановна с.Чырпыкты, сош. Касымбек у.Мамбеталы Джумгалский р-н, сош. А.Токтокожоев г. Каракол, сош. Т.Курткаев Кочкорский р-н в Республиканском Центре Компетенций при кафедре. Также была проведена ознакомительная информация и экскурсия по РЦК, были показаны ролики.

30.03.2023г. состоялась рабочая поездка к.т.н., доцента Сатыбалдиевой А.М. в школы №94 и №87 и провела профориентационную работу с приглашением к поступлению по профилям :

- «Технология производства продукции и организация общественного питания»
- «Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах».

Также на кафедре постоянно ведется профориентационная работа через социальные сети фейсбук, инстаграмм, тик-ток (https://instagram.com/tpop_tf?igshid=NTc4MTIwNjQ2YQ).

Таблица 4

| № | Ф.И.О. | Закрепленные лицеи и школы | Количество школьников |
|---|-----------------------|----------------------------|-----------------------|
| 1 | Кошоева Т.Р. | сш. с. Кошой | 3 |
| 2 | Саалиева А.Н | сш. 1 г. Токмок | 3 |
| 3 | Азисова М.А. | | |
| 4 | Байгазиева А.С. | сш.5 г. Балыкчы | 3 |
| 5 | Сатыбалдиева А.М. | №94 | 3 |
| 6 | Муратбек кызы Махабат | №87 | 3 |
| 7 | Шаршеналиева К. | Чуй Токмок с. Бешим | 3 |
| | Всего | | 18 |

4.2. Ключевые показатели эффективности деятельности кафедры/образовательной программы

Участие в ярмарке вакансий, организованной в рамках 6-й международной специализированной выставки пищевой индустрии в марте 2023г. **Кошоева Т.Р., Саалиева А.Н., Абакирова Э.М., Азисова М.А., Байгазиева А.С., Алмазбекова А.А., Муратбекова М.М.**

-Участие в 65-й Международной сетевой научно-технической конференции (МСНТК) молодых ученых, аспирантов, магистрантов и

студентов «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации», за лучший доклад ст. группы ТПОПдот-1-18 Уркинбаева А. была награждена дипломом III степени, руководитель к.т.н., доц. Т.Р. Кошоева.

- Участие в Российско-Кыргызском консорциуме Технических Вузов и научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве»;

- Проведен круглый стол «Совершенствование моделей выпускника по направлениям 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» и «День карьеры и практики в КГТУ», «Ярмарка вакансий».

- В рамках недели науки кафедра ТПОП 03.11.22 г. провела «Илимге киришүү жана илимий-чыгармачылык сынак аркылуу дисциплиналар боюнча билимди бекемдөө» с участием ППС кафедры, студентов, выпускников, ректората и деканата на государственном языке.

- Также в рамках недели науки на кафедре была организована выставка разработок ППС и студентов.

- 4 октября 2022 г. Молодежная дискуссия: «ЦЕННОСТИ ЧЕЛОВЕЧЕСКОЙ ЖИЗНИ В УСЛОВИЯХ ТРАНСФОРМАЦИИ ОБЩЕСТВА» (по книге Корчубека Акназарова «Мой жизненный университет» и итогам просмотра кинофильма «Дорога в Эдем» («АКЫРКЫ КЕЧ»)), в главной роли : Марат Алышпаев, режиссеры: Бакыт Мукул и Дастан Жапар уулу. Место проведения: Национальная библиотека Кыргызской Республики Соорганизатор: Кыргызский государственный технический университет им. И. Раззакова,

- 13 октября 2022 г. Выставка – ярмарка: «ХЛЕБ В ТРАДИЦИЯХ НАРОДОВ СРЕДНЕЙ АЗИИ». Место проведения: КГТУ им. И. Раззакова Круглый стол: «МОЙ ЖИЗНЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» - ИЗ ПРОШЛОГО В БУДУЩЕЕ», посвящается 100 – летию со дня рождения Героя Социалистического Труда К. Акназарова. Место проведения: КГТУ им. И. Раззакова, Большой конференц- зал

- 18 октября 2022 г. Мероприятия в рамках Международной акции «День Духовного согласия Ассамблеи народов Евразии»: «КОРЧУБЕК АКНАЗАРОВ – СЕЯТЕЛЬ ДОБРА И БЛАГОРАЗУМИЯ НА ЗЕМЛЕ». Место проведения: КГТУ им. И. Раззакова, Малый конференц-зал КР

- 10 ноября 2022 г. Международная сессия: «ФАСТФУД или ПП? КАКАЯ ЕДА ПОДОЙДЕТ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ЗДОРОВОГО ПОКОЛЕНИЯ» Место проведения: КГТУ им. И. Раззакова, Большой конференц- зал

- 6 июня 2023 г. Организовано и проведена международная конференция «Национальные традиции и культура питания-источник здоровья», официальный партнер ресторан «Дасмия», выступили с докладом ст. преподаватели Саалиева А.Н. и Азисова М.А. с докладом

- 8-июня 2023 г. сотрудники кафедры участвовали на дегустацию нового блюда производимого в ресторане “Фрунзе”, Саалиева А.Н., Байгазиева А.С., Муратбек к М.

- 20-июня 2023 г.- проведена мероприятия по теме «Кадры и образование в сфере гостеприимства: вызовы и возможности» в ресторанном комплексе «Дасмия» с участием сотрудников кафедры.

- 30 мая –01 июня 2023 года в «Крокус Экспо» прошла Международная специализированная выставка «Мясная промышленность. Куриный Король. Индустрия холода для АПК/Meat & Poultry Industry Russia & VIV 2023». Награждены Золотой медалью АО «Алматинский Технологический Университет», г.Алматы. За разработку инновационной технологии цельнокусковых мясных продуктов из нетрадиционного сырья авторы: Кулажанов Т. К.;Узаков Я. М.; Каимбаева Л. А.; Кошоева Т.Р. (по коллобараии с АТУ представлен Цельнокусковой варено-копченый продукт из мяса яка «Кайлас»)

Магистранты, аспиранты, соискатели и докторанты кафедры:

| № | Ф.И.О | Темы научных диссертаций | Ожидаемые результаты, пред. Сроки защиты |
|---|--------------------------|---|--|
| 1 | Кошоева Т.Р. | Научно-практические аспекты создания новых продуктов из мяса яка с учетом особенностей сырья | 2020-2023гг. докторант |
| 2 | Султаналиева А.А. | Разработка технологии производства продуктов из мяса яка с учетом особенности сырья | 2020-2024гг. аспирант |
| 3 | Байгазиева А.С. | Технология приготовления блюд на молочной основе для специальных видов питания | 2021-2023гг. аспирант |
| 4 | Алмазбекова А.А. | Разработка технологии функциональных блюд и изделий для горнорабочих и горных туристов из местного пищевого сырья | 2021-2023гг. аспирант |
| 5 | Муратбек кызы Махабат | Исследование химического состава мясного сырья Нарынской области Кыргызской республики и оценка их показателей безопасности | 2024-2025 гг. аспирант |

4.3. Мониторинг трудоустройства выпускников

На кафедре систематически проводится мониторинг трудоустройства выпускников направлений «ТПОП» Сведения по трудоустройству выпускников кафедры ТПОП за 2021-22 уч. г. представлены в табл.5.

Таблица 5

| Год выпуска | Трудоустроено | | Трудоуст | Продолжение обучения | % выпуска |
|-------------|---------------|--|----------|----------------------|-----------|
|-------------|---------------|--|----------|----------------------|-----------|

| | по спец | не по спец | Без работы | рой-ства, % | бак→маг | маг→асп. | по отнош. к поступившим |
|---------------------|---------|------------|-------------------------|-------------|------------------|----------|---|
| Бакалавриат | | | | | | | |
| 2022 – 43 очн. бак. | 27 | 11 | 5 (декретный отпуск) | 88.4 | 6 (2 на ТПОП) | | 45 пост. выпуск (96%) восс. с преведущих курсов, перевод с др направлений |

Анализ потребностей в специалистах на рынке труда

Проблема при анализе ресторанного бизнеса заключается в том, что многие элитные рестораны и развлекательные комплексы имеют совмещенную деятельность с гостиничным бизнесом, поэтому как закономерность имеют общую статистику по ресторанному и гостиничному делу. Несмотря на существующие сложности, рынок общественного питания продолжает сохранять инвестиционную привлекательность. Открываются все новые формы сферы обслуживания, требуются технологи в производственные цеха крупных компаний, таких как «Глобус», «Фрунзе», сети быстрого питания. Ключевой проблемой ресторанной отрасли является недостаток квалифицированных и технически компетентных кадров. На местах работают не специалисты соответствующего профиля. Путем решения данной проблемы является подготовка специалистов для отрасли ОП, которой занимаются кафедры технологического института. Кафедра ТПОП работает в тесном сотрудничестве с такими предприятиями: этнокомплекс «Супара», р-н «Фрунзе», кафе «Уголек», р-н «Дамаск», многопрофильная компания «Дасмия» т. д.

4.4. Анализ имиджа выпускников у работодателей

В рамках выявления имиджа выпускников кафедры проведен круглый стол «Совершенствование модели выпускника направления 740300-Технология продукции и организация общественного питания». В мероприятии, нацеленном на тесное сотрудничество кафедры с представителями производственных и профессиональных организаций и дальнейшее трудоустройство выпускников, приняли участие: эксперт по качеству ОсОО «Умай групп» Абдрасакова Г.К., управ. этнокомплекса «Супара» Кадырбекова Д., директор сети пунктов быстрого питания «Point B» Алиев Б., технолог ОП ОсОО «Умай групп» Деркембаева М.А., зам.директор УПМР профессионального лицея №91 Жайлокеева А.Ж., начальник испытательной лаборатории «Кыргызстандарт» Аксупова А.М., президент ОсОО группа компаний «Дасмия» Мамашев Т.Ч. и т. д. Представители предприятий, каждый в отдельности, ознакомили со сферой деятельности

своей организации и потребности в соответствующих кадрах. Поделились секретами успеха и ростом карьеры на личном опыте. Отметили важность развития личностных навыков, таких как, работа в команде, лидерство, принятие решений, способность адаптироваться к новым ситуациям и др. Посоветовали будущим специалистам углубление знаний технического английского или китайского языка, поскольку на рынке труда сейчас очень трудно найти нужного специалиста со знанием языка. В конце мероприятия была проведена встреча студентов выпускающегося курса с представителями предприятий ОП.

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

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

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

Многие студенты кафедры активно участвуют в работе предприятий общественного питания, трудоустраиваются во время каникул. Большинство студентов очного и заочного обучения к защите выпускной квалификационной работы уже трудоустроены.

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

Аналогичные ОП «740300-Технология продуктов общественного питания» бакалавриата, но по другому профилю реализуются в других университетах КР, идентичные программы осуществляют КТУ Манас, КЭУ, Джалалабад ГУ и ОшГУ.

Анализ развития ОП «740300-Технология продуктов общественного питания» бакалавриата на кафедре показывает положительную динамику, т.к. улучшается материально-техническая база, оснащение, обновляются рабочие учебные планы с учетом мнения работодателей, обновляются базы практик, ведется работа по трудоустройству выпускников и т.д.

4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

4.1. Количественный и качественный состав ППС и их соответствие лицензионным требованиям.

Кадровый состав кафедры приведен в табл. 6.

Таблица 6

| № п/п | ФИО | Должность | Образование (учеб. зав) № диплома | № труд книж. | Пед. стаж | Уч. степ., уч. звание |
|-------|------------------------------|----------------|---|---------------------|-----------|---------------------------------------|
| 1 | Кошоева Толгонай Рысбековна | зав.каф., доц. | КТУ им. И. Раззакова квалиф. инженер технолог спец. "Технология продуктов общественного питания" ГВ № 10831 | штат НТ-1 № 2057281 | 24 | к.т.н., доцент |
| 2 | Федоров Михаил Васильевич | Профессор | Свердловский горный институт, спец. Геология, Горный инженер –геолог № 585237 | ВТ № 6800196 | 50 | Проф., д.э.н., д. г.-м.н., акад. РАЕН |
| 3 | Дейдиев А.У | и.о. проф. | ФПИ, квалиф. инженер технолог спец "Технология и организация ОП" РВ № 539523 4 | | 35 | к.т.н., доцент |
| 4 | Аксупова Айгуль Мырзабековна | и.о. проф. | ФПИ, квалиф. инженер-технолог молочной промышленности | НТ-1 №0662154 | 8 | к.т.н., с.н.с. |
| 5 | Айтмурзаева Д.Т | и.о. проф. | ФПИ, по специальности технология и организация общественного питания РВ № 146218 | | 20 | к.э.н. |
| 6 | Сатыбалдиева Айжан | Доцент | КТУ им. И.Раззакова, квалификация: Дипломированный | НТ-1 №0662154 | 20 | к.т.н., доцент |

| | | | | | | |
|----|--|-------------|--|---------------------------|----|--|
| | Монолдо рова | | инженер, специальность: Технология консервов и пищеконцентратов, № ГВ 26990 | | | |
| 7 | Суйменов а З.Т | и.о.доцент | ФПИ, по специальности технология организация общественного питания ТВ-1 №132162 | | 24 | |
| 8 | Саалиева Алтынай Накеновна | ст.препод. | КТУ им. И. Раззакова квалиф. инженер технолог спец. "Технология продуктов общественного питания" | НТ -1 № 1955293 | 4 | |
| 9 | Абакиров а Элиза Майрамбе ковна | ст. препод. | КТУ им. И. Раззакова квалиф. инженер спец. "Технология продуктов общественного питания" №CD080111195Инно вационные | штат НТ-I № 0173665 | 8 | |
| 10 | Азисова Мунара Азисовна | ст. препод. | КГТУ, Инженер технолог специальность "Технология продуктов общественного питания" № CD140062575 | штат НТ-I № 0756128 | 7 | |

| | | | | | | |
|----|---|-------------|--|---------------------------|---|--|
| 11 | Байгазиев А Айзат Сатынди евна | ст. препод. | КГТУ, Инженер технолог специальность «Технология продуктов общественного питания" № CD140092601 | штат НТ-1 № 0756088 | 6 | |
| 12 | Алмазбек ова Апаркуль Алмазбек овна | препод. | КГТУ, Инженер технолог специальность "Технология продуктов общественного питания" № CD140092593 | | 3 | |
| 13 | Муратбек кызы Махабат | препод. | КГТУ, Инженер технолог специальность "Технология продуктов общественного питания" | НТ-1 № 0756132 | 2 | |

4.2. Штат УВП и эффективность его участия в учебном процессе.

В табл. 7 представлен штат УВП.

Таблица 7

| № | Должность | Ф.И.О. | Стаж работы | Базовое образование |
|---|----------------------|----------------------|----------------|--|
| 1 | Зав. лабораторией | Байгазиева А.С. | 5 | КГТУ, инженер-технолог общественного питания |
| 2 | Методист | Кыдыргычева А.Н. | 1 | КГТУ, бакалавр общественного питания |
| 3 | Лаборант | Шаршеналиева К.С. | 2 | КГНУ, инженер-химик |
| 4 | Лаборант | Дейдиева Р.У. | 1 | КТМУ, Табигый илимдер факультети, биолог бакалавр. |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | И. Арабаев атындагы КМУ . Биология жана химия факультети , магистр |
|--|--|--|--|--|

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

Нагрузка преподавателей в течение учебного года распределена равномерно, индивидуальные планы преподавателей заполнены правильно, аккуратно. В соответствии с существующими нормами времени расписаны все виды работ. Имеются отметки о выполнении запланированной нагрузки. Контроль за соблюдением расписания учебных занятий проводился регулярно, в случае необходимости осуществлялась полноценная замена, срывов занятий за 2022-2023 учебный год не было. Учет учебных занятий фиксируется в групповых журналах и журналах преподавателей, а также в лабораторных журналах. Трудовая дисциплина регулярно обсуждается на заседаниях кафедры. Почасовая нагрузка ведется в основном по программам магистратуры, заочного обучения с ДОТ, участие в ГАК.

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

Выполнение нагрузки по индивидуальным планам преподавателей кафедры «ТПОП» представлены в таблице 5. Индивидуальные планы составлялись в начале учебного года и утверждались на заседании кафедры (протокол №2 от 09.09.2023 г.), выполнение контролируется и обсуждается на заседаниях кафедры, итоги первого полугодия подводились и утверждались протоколом заседания кафедры №9 от 23.12.2020 г.

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

В начале учебного и в начале нового семестра составляется график работы ППС и УВС кафедры в соответствии с расписанием занятий. Пропущенные лабораторные занятия отрабатываются во внеурочное, удобное для студентов время согласно отдельного графика. Соблюдение

графика работы преподавателей и УВС регулярно контролируется как со стороны директората, так и заведующей кафедрой.

4.5. Организация повышения квалификации ППС и персонала. Стажировки, мобильность ППС.

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

Таблица 8

| Кафедра | Международные программы | КР | КГТУ |
|---------|--|--|--|
| ТПОП | Technical Workshop on Food Safety management System for Catering Enterprises (28 november 2022, FAO project) | Семинар, приуроченный ко Всемирному дню безопасности пищевых продуктов» (29 мая 2023г.) | Курсы повышения квалификации в объеме 36 часов по программе «IT в образовании» |
| | Т.Р. Кошоева, А.Н. Саалиева, Байгазиева А.С. | Т.Р. Кошоева, А.Н. Саалиева, А.М. Сатыбалдиева, Байгазиева А.С., Муратбек к. М. | Т.Р. Кошоева, А.С. Байгазиева, Муратбек к. М. |

Подготовка и выпуск аспирантов:

В настоящее время на кафедре ведется работа над диссертациями на соискание доктора наук (к.т.н., доц. Кошоева Т.Р.) и кандидата наук 4 человек. В аспирантуре при кафедре обучаются 3 аспирантов очной и заочной формы обучения (Саалиева А.Н., Султаналиева А., Муратбек кызы М. и т.д.); Кроме обучения в аспирантуре, используются и другие формы повышения профессиональной квалификации преподавателей, такие как участие в различных обучающих семинарах с получением удостоверений и сертификатов, обучение на факультетах повышения квалификации других вузов, стажировки. Кафедра ежегодно планирует повышение квалификации

преподавателей так, чтобы в течение пяти лет каждый из них прошел переподготовку.

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

4.6. Наличие совместителей-работодателей, гостевых преподавателей

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

На 0,5 ставки по совместительству – к.т.н., с.н.с., начальник Испытательной лаборатории пищевой и сельхоз продукции Бишкекского центра испытаний, сертификации и метрологии, стандартизации и метрологии МЭ КР, эксперт-аудитор по Системе менеджмента качества и пищевой безопасности; на 0,25 ст. зав. отд. «Пищевая инженерия» Кыргызско-Турецкого университета «Манас» и.о. профессора Дейдиев А.У, на 0,5 ст. к.э.н. начальник отдела Стандартизации Кыргызгосстандарта Айтмурзаева Д., на 0,5 ст. преподаватель Лицея №91 с большим стажем Суйменова З.Т.

На кафедре работает штатным профессором гражданин РФ академик РАЕН РФ, д.г.-м.н., д.э.н. Федоров М.В (0,25 ст.).

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

9 июня 2023г. студентами кафедры с 1 по 5 курсы очного и заочного обучения прослушаны лекции Гостевых лекторов с Алматинского технологического университета академика РК и РФ, д.т.н., профессора кафедры «Технология продуктов питания» Я.М. Узакова и д.т.н., ассоц. проф. кафедры «Технология и безопасность пищевых продуктов» Казахского национального исследовательского университета Л.А. Каймбаевой.

Создана база предприятий ОП для проведения занятий студентов кафедры ТПОП.

Таблица 9

| | | |
|--|---|--|
| 740300 Технология продукции и организация | Технология производства продукции и организация общественного питания | 1.ЗАО "Партнер Кей Джи" 2. ОсОО " Умай Групп" 3.Ресторан "Барашек" 4. Этно-комплекс "Супара" 5. Кыргызстандарт |
|--|---|--|

| | | |
|-----------------------|---|---|
| общественного питания | | |
| | Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах | 1.Ресторан "Фрунзе" 2.Ресторан "Алтын Арашан" 3.Ресторанный холдинг " KAYNAR GRUP " 4.Клуб Отель "Охотный Двор" 5. Ресторан "Дасмия" 5. Кыргызстандарт |

5. Организация учебного процесса. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

5.1. *Контингент студентов по всем формам обучения*

Таблица 10

| | 2020-2021 уч.год | | | | 2021-2022 уч.год | | | | 2022-2023 уч.год | | | |
|--------------|------------------|-----------------------------------|--------------|------|------------------|-----------------------------------|--------------|------|------------------|-----------------------------------|--------------|------|
| | Прием | Выпуск, из них с красным дипломом | Кол-во студ. | | Прием | Выпуск, из них с красным дипломом | Кол-во студ. | | Прием | Выпуск, из них с красным дипломом | Кол-во студ. | |
| | | | очно | заоч | | | очно | заоч | | | очно | заоч |
| Бакалавриат | 56 | - | 32 | 19 | 62 | - | 40 | 19 | 53 | - | 28 | 15 |
| Магистратура | | | | | 7 | - | 7 | | | | | |

Таблица 11

| № | ФИО | Должность | Баз. образ. (спец. по диплому) | Уч. степень, звание | Штат/совмест | Ставка | Общая нагрузка, час. | Нагрузка в ООП (+) | | Стаж (+) | | | Возраст (+) | | |
|---|---------------|------------------------|--|---|--------------|--------|----------------------|--------------------|-----|----------|----------|--------------|-------------|-----------|----------|
| | | | | | | | | бак | маг | до 5 лет | 5-15 лет | свыше 15 лет | до 35 лет | 35-50 лет | свыше 50 |
| 1 | Кошоева Т.Р. | Зав. каф. к.т.н., доц. | Инженер-технолог общественного питания | к.т.н., доц. | Штат | 1,5 | 2335 | + | + | | | + | | + | |
| 2 | Федоров М.В. | Профессор | Горный инженер – геолог | Академик РАЕН, д.г.-м.н., д.э.н., проф. | Штат. | 0,25 | 390,6 | + | + | | | + | | | + |
| 3 | Дейдиев А.У | и.о. проф. | Инженер-технолог консервов и пищевых концентратов» | | Совм. | 0,25 | 392 | | + | | | + | | | + |
| 4 | Аксупова А.М. | к.т.н., и.о. проф. | инженер-технолог молочной промышленности | к.т.н., доцент | Совм. | 0,5 | 773,2 | + | + | | + | | | | + |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|------------------|------------|--|---------|-------|-----|--------|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 5 | Айтмурзаева Д.Т | и.о. проф. | Инженер-технолог общественного питания | | Совм. | 0,5 | 775 | + | | | | + | | | + |
| 6 | Суйменова З.Т | и.о.доцент | Инженер-технолог общественного питания | | Совм. | 0,5 | 809,1 | + | | | | + | | | + |
| 7 | Саалиева А.Н | Ст.преп. | Инженер-технолог общественного питания | Ст.преп | Штат | 1,5 | 2335 | + | + | + | | | | + | |
| 8 | Абакирова Э.М. | Ст. преп. | Инженер-технолог ОП | - | Штат | 0,5 | 1249,1 | + | + | + | + | | + | | |
| 9 | Азисова М.А. | Ст. преп. | Инженер-технолог ОП | - | Штат | 1 | 1555 | + | | + | | | + | | |
| 10 | Байгазиева А.С. | Преп. | Инженер-технолог ОП | - | Штат | 1 | 1645,3 | + | | + | | | + | | |
| 11 | Муратбекова М.М. | Преп. | Инженер-технолог ОП | - | Штат | 1,5 | 2322,3 | + | | + | | | + | | |

Таблица 12

| Кол-во ППС | | | | | С уч. степенью | | | | | |
|---|---------|------|----------|------|----------------|---|----------------|----|--------------|----------------|
| Всего | из них: | | | | Штатные | | | | Совместители | |
| | штатные | | совмест. | | доктора наук | | кандидаты наук | | доктора наук | кандидаты наук |
| | кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % | | |
| 14 | 8 | 64,3 | 4 | 35,7 | 1 | 1 | 2 | 35 | - | 3 |
| Соответствие лицензионным требованиям: (соотв/не соотв) | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | |

Таблица 13

| № | ФИО ППС | Должность, ставка | Общая годовая нагрузка | | | | | | | | | | | | Рекомендации на след. год |
|------|--------------|-----------------------|------------------------|-------|------------------------|--------|---------------------|------|-----------------------------|------|--------------------------|------|--------------------------------|----|---------------------------|
| | | | Всего | | Из них, по видам работ | | | | | | | | | | |
| | | | | | учебная | | учебно-методическая | | организационно-методическая | | научно-исследовательская | | работа по воспитанию студентов | | |
| план | факт | план | факт | план | факт | план | факт | план | факт | план | факт | план | факт | | |
| 1 | Кошоева Т.Р. | Зав.каф. к.т.н., доц. | 2335 | 2369 | 1211,7 | 1211,7 | 835 | 835 | 30 | 60 | 140 | 220 | 120 | 28 | |
| 2 | Федоров М.В. | Профессор | 390,6 | 452,6 | 190,6 | 190,6 | 130 | 42 | 30 | 30 | 40 | 190 | - | - | |
| 3 | Дейдиев А.У | и.о. проф. | 392 | 392 | 200,1 | 200,1 | 72 | 72 | 30 | 30 | 90 | 90 | - | - | |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|----|---------------------|-----------------------|------------|------------|-------------|-------------|-------|-----|----|----|-----|-----|-----|-----|--|
| 4 | Аксупова А.М. | к.т.н., и.о. проф. | 773,2 | 773 | 386,2 | 380,5 | 312 | 312 | 30 | 30 | 30 | 30 | 15 | 20 | |
| 5 | Айтмурзае ва Д.Т | и.о. проф. | 775 | 797 | 389,6 | 381 | 385,4 | 416 | - | | - | | - | | |
| 6 | Суйменов а З.Т | и.о.доцент | 809,1 | 952,6 | 425,1 | 418,6 | 384 | 534 | - | | - | | - | | |
| 7 | Саалиева А.А | Ст. преп. | 2335 | 2369 | 1296, 44 | 1296, 44 | 795 | 835 | 30 | 30 | 100 | 140 | 120 | 108 | |
| 8 | Абакирова Э.М. | Ст. преп. | 1249, 1 | 1215, 5 | 437,1 | 403,5 | 702 | 702 | 30 | 30 | 70 | 70 | 10 | 10 | |
| 9 | Азисова М.А. | Ст. преп. | 1555 | 1547, 3 | 855 | 845,3 | 560 | 592 | 60 | 60 | 60 | 30 | 20 | 20 | |
| 10 | Байгазиева А.С. | Преп. | 1645, 3 | 1614, 6 | 861,3 | 850,6 | 594 | 524 | 30 | 30 | 60 | 60 | 100 | 150 | |
| 11 | Муратбек к.М. | Преп. | 2322, 3 | 2322, 3 | 1294, 3 | 1294, 3 | 838 | 838 | 30 | 30 | 30 | 30 | 130 | 130 | |

Таблица 14

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

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|-------------------|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|---|---|----|
| 4 | Саалиева А.Н. | КГТУ | - | - | - | - | - | 1 | - | 1 | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 2 | - | - | 2 |
| 5 | Абакирова Э.М. | КГТУ | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | 1 | 1 | - | - | 2 |
| 6 | Азисова М.А. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1 | - | - | |
| 7 | Байгазиева А.С. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | - | - | - |
| 8 | Алмазбекова А. А. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| 9 | Муратбек к М. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 3 | - | - | - |
| | Итого | | 1 | 1 | 1 | 2 | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | 4 | - | 1 | 2 | 11 | - | - | 15 |

5.2. Организация СРС для студентов по дисциплинам

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

Организация и проведение практик. База практик.

Учебная и производственная практика студентов кафедры проводится не только в Кыргызстане, но и в Казахстане (имеется меморандум с АТУ), студенты выезжают и на предприятия сферы общественного питания Турции, Германии.

Студенты в период прохождения производственной практики работают на рабочих местах, выполняют индивидуальные задания, собирают материалы для отчета, кроме того, проводятся индивидуальные консультации руководителями от производств по выполнению тех или иных разделов отчета, знакомятся с новейшими технологиями на производстве по выбранной специальности, а также есть возможность пройти практику с трудоустройством студента на предприятии.

Таблица 15- База практики

| № п/п | Наименование предприятия | Дата заключения |
|-------|-------------------------------|-----------------|
| 1 | Этнокомплекс «Супара» | 30.05.2023 |
| 2 | Гипермаркет «Глобус» | 30.05.2023 |
| 3 | Отель «Maison» Иссык-Куль | 04.06.2023 |
| 4 | ЗАО «Азия Ритейл» | 11.06.2023 |
| 5 | Ресторан «Дасмия» | 01.06.2023 |
| 6 | ЗАО «ИМФИКО» | 30.05.2023 |
| 7 | ОсОО «Всезнайка» | 30.05.2023 |
| 8 | Ресторан «Dalida Holl» | 01.05.2023 |
| 9 | Ресторан «Вкус Азии» | 01.05.2023 |
| 10 | Ресторан «Фрунзе» | 01.05.2023 |
| 11 | Ресторан «Etiler Steak house» | 01.05.2023 |

5.3. Учебно-методическая оснащенность дисциплин

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

На кафедре планомерно осуществляется работа по методическому обеспечению дисциплин кафедры. Планы издания учебно-методической литературы ежегодно выполняются полностью. На государственном языке выполнен практикум: по направлению 740300 – Тамактануунун физиологиясы

740300 – “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу” багытындагы студенттер үчүн практикуму .

Для всех преподаваемых дисциплин разработаны УМК, силлабусы, рабочие программы дисциплин, методическое обеспечение лекционных занятий, методические пособия и указания для проведения лабораторных работ и практических занятий, материалы по организации и проведению контроля знаний студентов, методические материалы для выполнения курсовых, ВКР. УМК каждой дисциплины укомплектованы в отдельные папки.

Для бакалавриату и магистратуре на кафедры имеются «Сквозные программы практик», а также методические указания по курсовым работам и разработано новое учебное пособие по дипломному проектированию.

Методическое обеспечение кафедры находится на достаточном уровне.

Достижения кафедры:

- В ноябре 2022г. открыт Республиканский центр компетенций (является и базой кафедры ТПОП).
- Награждены благодарственными письмами как Лучший куратор ТИ ППС кафедры Сатыбалдиева А.М., Байгазиева А.С., Муратбек кызы М.

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

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

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

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

В начале учебного года составляются графики взаимопосещения профессорско- преподавательского состава занятий и утверждаются на заседании кафедры. Молодые преподаватели посещают занятия профессоров и доцентов для приобретения опыта. Опытные преподаватели посещают занятия молодых, как

наставники. При взаимопосещении рассматривается содержание лекций, соответствие тематики лекций, практических занятий и лабораторных работ, использование инновационных технологий в обучении. Результаты взаимопосещения периодически обсуждаются на заседании кафедры. По результатам взаимопосещения вносятся коррективы в проведении лекционных и лабораторных занятий.

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

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

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

Успеваемость студентов регулярно обсуждается на заседаниях кафедры после модулей и сессий. С отстающими студентами проводятся индивидуальные беседы, составляются графики отработок, графики дополнительных занятий с учетом текущего расписания (пр. №7 от 29.01.23 г., пр. №12 от 15.05.23).

Анализ успеваемости экзаменационной сессии приведены в табл.19.

Таблица 19

| | Курс | Группа | Учебный год | | | | | |
|-------------|--------|------------------|-------------|----------|-----------|----------|-----------|----------|
| | | | 2020-2021 | | 2021-2022 | | 2022-2023 | |
| | | | Семестр | | Семестр | | Семестр | |
| | | | Осенний | Весенний | Осенний | Весенний | Осенний | Весенний |
| | | | Очная ф/о | | | | | |
| Бакалавриат | 1 курс | ТПООП(б)1-22 | - | - | - | - | 100 | 93 |
| | | ТПООП(б)рг1-22 | - | - | - | - | 96 | 93 |
| | 2 курс | ТПООП(б)1-21 | - | - | 95 | 87 | 85 | 82 |
| | | ТПООП(б)рг1-21 | - | - | 98 | 93 | 87 | 85 |
| | | ТПООП(б)кырг1-21 | - | - | 98 | 95 | 96 | 92 |
| | 3 курс | ТПООП(б)1-20 | 87 | 85 | 83 | 80 | 79 | 80 |
| | | ТПООП(б)рг1-20 | 88 | 86 | 86 | 82 | 87 | 79 |
| | | ТПООП(б)кырг1-20 | 90 | 88 | 92 | 91 | 89 | 76 |

| | | | | | | | | |
|-------------|--------|----------------|----|----|----|----|----|----|
| | 4 курс | ТПООП(б)1-19 | 98 | 93 | 96 | 87 | 87 | 78 |
| | | ТПООП(б)рг1-19 | 82 | 80 | 85 | 74 | 87 | 82 |
| Заочная ф/о | | | | | | | | |
| Бакалавриат | 1 курс | ТПООП(дот)1-22 | - | - | - | - | 74 | 65 |
| | 2 курс | ТПООП(дот)1-21 | - | - | 78 | 75 | 74 | 72 |
| | 3 курс | ТПООП(дот)1-20 | 75 | 72 | 79 | 65 | 63 | 58 |
| | 4 курс | ТПООП(дот)1-19 | 76 | 78 | 79 | 80 | 80 | 82 |

Таблица 20
Анализ посещаемости, (в %)

| Группа | Учебный год | | |
|-----------------------|-------------|-----------|-----------|
| | 2020-2021 | 2021-2022 | 2022-2023 |
| ТПООП(б)1-22 | - | - | 89 |
| ТПООП(б)рг1-22 | - | - | 92 |
| ТПООП(б)1-21 | - | 84 | 82 |
| ТПООП(б)рг1-21 | - | 89 | 85 |
| ТПООП(б)кырг1-21 | - | 87 | 82 |
| ТПООП(б)1-20 | 89 | 92 | 87 |
| ТПООП(б)рг1-20 | 89 | 84 | 78 |
| ТПООП(б)кырг1-20 | 92 | 95 | 82 |
| ТПООП(б)1-19 | 84 | 86 | 89 |
| ТПООП(б)рг1-19 | 81 | 86 | 89 |
| Итого среднее: | 86 | 87,8 | 85,5 |

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

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

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

Для осуществления контроля знаний студентов на кафедре имеется весь необходимый материал- утвержденные экзаменационные билеты, тесты, сведения о полученных баллах текущего контроля. Итоговая оценка проставляется по сумме набранных баллов в течении семестра. Результаты оформляются ведомостями соответствующих образцов в AVN, итоги сессии вывешиваются на стенде кафедры, регулярно проводится анализ, обсуждаются на заседаниях кафедры принимаются соответствующие решения (пр.№10 от 08.02.23 г., пр. №19 от 05.06.23) проводятся летний семестр, зимний семестр на выпускных курсах.

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

Назначаются академсоветники начиная с 1 курса по 5 курс очного и заочного обучения (1 курс-преп. Муратбек кызы М., 2 курс – и.о. доц. Сатыбалдиева А.М., 3 курс- ст. преп. Саалиева А.Н., 4 курс – ст. преп. Байгазиева А.С., 5 курс – зав. каф. к.т.н., доц. Т.Р. Кошоева, которые контролируют и регулируют процедуры регистрации на дисциплины, проводят контроль за посещаемостью занятий студентами и т.д.

5.9. Организация заочного обучения с ДОТ. Работа ППС на образовательном портале.

В связи с переходом учебного процесса по КТО по дисциплинам кафедры разработаны силлабусы и УМК, которые размещены на соответствующих порталах (отв. преп. Муратбек кызы М.) В соответствии с графиком учебного процесса за месяц до начала экзаменационной сессии в учебный отдел подается расписание преподаваемых дисциплин на основе, которой сотрудники вместе с сотрудником диспетчерской составляют расписание запланированных дисциплин. Лекционные занятия, как правило проводят опытные преподаватели. В начале занятий студентам выдаются контрольные задания с указанием необходимых литературных источников. Выполненные контрольные задания студенты должны представить на экзамен. Студенты, проживающие и работающие в дальнем и ближнем зарубежье имеется возможность выходить на занятия через zoom программу (онлайн).

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

**Материально-техническая оснащенность кабинетов и лабораторий
Обеспечение учебно-лабораторной базы**

За кафедрой закреплено 3 учебных лаборатории, 1 лекционный зал, 2 преподавательских кабинета. На базе РЦК с современной оснащенностью проводятся часть лекционных, лабораторных и практических занятий кафедры.

Сведения о лабораториях и помещениях кафедры и их функциональном назначении представлены в табл. 21.

Таблица 21

| № | Наименование аудиторий (лаборатория, учебный кабинет, компьютерный класс и т.д.) | Перечень дисциплин проводимых в аудитории | Наличие оборудования приборов, стендов и т.д. | Соответствие/несоответствие ГОС ВПО (СПО) |
|----|---|--|--|---|
| 1. | Лаборатория «Технология производства общественного питания» 1/114, 1/115 S 1/114=35 м ² S 1/115=25 м ² | Технология продукции ОП; УИР; Кыргызская национальная и зарубежная кухня; Общие принципы переработки сырья; Инновационные технологии в ОП; Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий на ПОП; | Оборудование: шкаф для посуды, столы производственные-3шт, весы электронные-4шт, холодильник-1шт, микроволновая печь-1шт, фритюрница-1шт, жарочные шкафы и плита 2в1-2шт, индукционные плитки с сенсорным управлением - 2шт, газовые портативные плитки -2шт, 2 стола с встроенной моечной ванной, водонагреватель «Аристон», сушка навесная для посуды, столы и стулья, набор посуды, инструменты, блендер производственный, наборы ножей, доски и др.инвентарь | Соответствует |

| | | | | |
|----|--|--|---|---------------|
| 2. | Лаборатория «Исследования качества продукции общественного питания» 1/413=84 м ² | В аудитории 1/413 проводятся лабораторные занятия по следующим дисциплинам: Пищевая химия; Товароведение продовольственных товаров; Санитария и гигиена предприятий общественного питания; Методы исследования качества продукции общественного питания; Учебно-исследовательская работа; Контроль качества пищевых продуктов; Безопасность продовольственного сырья; | Оборудование: сушильный шкаф, муфельная печь, плита с жарочным шкафом 2в1; аналитические весы -2шт; центрифуга-1шт; микроскоп-1шт; охладитель -1шт; технические весы-1шт; аппарат ВЧ Чижовой-1шт; вытяжка-2шт; (оборудования в лаборатории частично обновлены) | Соответствует |
| | 1/413а=5 м ² | Архив курсовых и дипломных проектов | Шкафы книжные-4шт; Сейф металлический-2шт; | Соответствует |
| 3. | Аудитория «Организация обслуживания в ПОП и в ресторанах» 1/154 = 30 м ² | Проводятся лекции и практические занятия по всем дисциплинам | Проектор-1шт; экран для проектора -1шт; барная стойка; | Соответствует |
| 4. | Лаборатория «Организация обслуживания в ПОП и | В лаборатории 1/155 проводятся лабораторные занятия по следующим дисциплинам: | Оборудование: шкаф для посуды, столы производственные-4шт, весы электронные-3шт, холодильник-1шт, микроволновая печь-1шт, | Соответствует |

| | | | | |
|----|---|---|---|---------------|
| | в ресторанах» 1/155=16 м ² | Холодильная технология в ПОП; Технология производства продукции общественного питания в ресторанах; | плита производственная ПЭ-51 -1шт, встроенная моечная ванна-2шт, водонагреватель «Аристон», тестомесильная машина-1шт; сушка навесная для посуды, столы и стулья, набор посуды, инструменты, блендер производственный, наборы ножей, доски и др. инвентарь. | |
| 5. | Аудитория 1/112=40 м ² (лекционная) | Проводятся лекции и практические занятия по всем дисциплинам | Студенческие блоки; доска; | Соответствует |
| 6. | Преподавательская 1/221=30 м ² | Преподавательская | Компьютеры-3шт; принтеры-2шт; столы офисные и стулья -7шт; шкафы книжные-2шт; шкаф для одежды-1шт; | Соответствует |
| 7. | Преподавательская 1/218=20 м ² | Преподавательская | Компьютеры-3шт; принтеры-2шт; столы офисные и стулья -4шт; шкафы книжные-1шт; | Соответствует |
| 8. | Кладовая 1/156 = 15 м ² | Кладовая посуды, инвентаря, хоз. товаров и вспомогательных материалов | | |
| 9. | РЦК при КГТУ | | | соответствует |

Общая площадь составляет $S = 338 \text{ м}^2$.

Сформированы и поданы заявки на оснащение реактивами, химической посудой, приборами, инвентарем, оборудованием для дальнейшего оснащения лабораторий и кабинетов, заявки на ремонт лабораторий и преподавательской.

В ноябре 2022 г. открыт «Республиканского центра компетенции» при кафедре ТПОП по проекту МОиН КР, Всемирной продовольственной программы ООН, Института отраслевого питания (г. Москва) «Развитие школьного питания в КР». Открытая база РЦК с лабораторией с современным технологическим оборудованием, лекционным залом с оснащением современной мультимедийной техникой, является и базой кафедры ТПОП.

В лабораторию 1/413 «Исследование качества сырья и готовой продукции приобретено университетом лабораторное оборудование :

Новое оборудование лаборатории ауд. 1/413

| № | Наименования | Количество | Цена за ед (сом) |
|----|--|------------|------------------|
| 1 | Иономер лабораторный АНИОН4110 | 2 | 75 000 |
| 2 | Центрифуга молочная «Ока» (круглая) | 1 | 70 000 |
| 3 | Бутирометры для определения жирности сметаны | 10 | 2000 |
| 4 | Муфельная печь LF-7/11-G1 | 1 | 255 000 |
| 5 | Шкаф сушильный LF-25/350-GG1 | 1 | 142 000 |
| 6 | Центрифуга медицинская лабораторная CM-6M | 1 | 137 000 |
| 7 | Рефрактометр WZ-105 | 3 | 13 000 |
| 8 | Весы аналитические AND HR-100 AG | 2 | 148 000 |
| 9 | Термостат циркуляционный LT-224a | 1 | 420 000 |
| 10 | Фотоколориметр КФК-3-01 | 2 | 295 000 |
| 11 | Плита нагревательная LH-403 | 1 | 135 000 |
| 12 | Плита лабораторная нагревательная PL-H | 2 | 44 000 |
| | ИТОГО | | 1.736.000 сомов |

5.11. Организация академической мобильности студентов и ППС

По программе академической мобильности студенты кафедры ежегодно проходят практику в АТУ, а студенты АТУ проходят практику при нашей кафедре. В отчетном учебном году проходили производственную практику в КГТУ им. И. Раззакова студенты 3 курса АТУ (5 человек), наши студенты 3 курса в АТУ (3 человек). Руководители практики - преп. Байгазиева А.С., Муратбекова М.М.

6. Научно-исследовательская деятельность ППС

7.

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

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

Таблица 22- Темы НИР кафедры

| № | ФИО руководителя | Название темы, объем финансирования | Численность студентов и аспирантов, | Численность педагогических работников, |
|---|------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|
|---|------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|--|

| | | | магистрантов, участвующих в НИР | участвующих в НИР |
|----|-----------------|--|--|----------------------------------|
| 1 | Кошоева Т. Р. | Научно-практические аспекты комплексной переработки мяса яка | Эгинбаев Б. | Муратбек кызы М. |
| 2 | Тамабаева Б.С. | Разработка новых мясных продуктов | Султаналиева А. Абакирова Э.М | Абакирова Э.М |
| 3. | Кыдыралиев Н.А. | Разработка технологии и оценка потребительских свойств продуктов питания на основе местного растительного сырья для детей школьного возраста | Азисова М.А. Алмазбекова А.А. | Азисова М.А. Алмазбекова А.А. |
| 4 | Аксупова А.М. | Технология приготовления блюд на молочной основе для специальных видов питания | Байгазиева А.С. Муратбек к Махабат | Байгазиева А.С. |

Сведения об изобретениях

| № | Ф.И.О. авторов | Название | Подача или заявка на патент |
|----------|---------------------------|--------------------------------|--|
| 1. | Саалиева А.Н. | Сывороточный напиток Салкынкуч | Подана заявка на патент (КР) |

| Ф.И.О. сотрудников | Основное место работы | Кадровый потенциал | | | | | | Монография (количество) | Патенты | | | | Гранты | | | Статьи | | | | |
|--------------------|-----------------------|--------------------|------------------------------|-----------------|--------------------------------|-------------------------|----------------------|-------------------------|------------------------------|-------------------------|----------------------------|-----------------------|--------------------------|-------------------------|----------------------------|--------------------------------|------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|
| | | Звание «профессор» | Ученая степень «доктор наук» | Звание «доцент» | Ученая степень «кандидат наук» | Руководство аспирантами | Планируется к защите | | Подано заявок (Кыргызпатент) | Получено (Кыргызпатент) | Подано заявок (зарубежные) | Получено (зарубежные) | Руководитель НИР МОиН КР | Исполнитель НИР МОиН КР | Зарубежные научные проекты | РИНЦ (зарубеж. и издания в КР) | Web of science, Scopus, Thomson R. | Опуб. в КР не входящие в РИНЦ | Опуб. в зарубежных изданиях | Повыш. квалиф. в КР (сертификат) |
| И.Р. | КГТУ | - | - | + | + | - | 1 | 1 | - | - | - | - | 1 | - | - | 1 | - | - | 2 | 3 |
| И.В. | КГТУ | + | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Иева А.М. | КГТУ | - | - | - | + | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | 1 | - | 2 | - |
| А.Н. | КГТУ | - | - | - | - | - | 1 | - | 1 | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 2 | - |
| Э.М. | КГТУ | - | - | - | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | 1 | 1 | - |
| А. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | 1 | - |
| А.С. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | - |
| Ива А. А. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|------|------|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|
| к М. | КГТУ | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 3 |
| | | 1 | 1 | 1 | 2 | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | 4 | - | 1 | 2 | 11 |

6.2. Участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах

Таблица 24

| № | ФИО участников | Наименование конференции/семинара (дата и место проведения) | Название научных учебных публикаций, учебно-методических указаний | Издательство и страна, кол-во страниц |
|---|----------------|---|---|---|
| 1 | Кошоева Т.Р. | Международная научно-практическая конференция «Роль науки и инновационных технологий в устойчивом развитии горных территорий и экосистем (КГТУ им. И. Раззакова, 27-28 октября 2022). | | |
| 2 | Кошоева Т.Р. | 10 ноября 2022 года (четверг) Международная сессия: «ФАСТФУД или ПП? КАКАЯ ЕДА ПОДОЙДЕТ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ЗДОРОВОГО ПОКОЛЕНИЯ» (КГТУ им. И. Раззакова) | | |
| 3 | Кошоева Т.Р. | | | Разработка технологии производства колбасных изделий с использованием растительного сырья /Все о мясе, 2023- №3 |
| 4 | Кошоева Т.Р. | Исследование химического состава мяса нетрадиционных видов животных. Пища. Экология. Качество: Матер. XIX межд. науч.-практ. конф. Новосибирск. 2022. С. 536-538. | | |
| 5 | Кошоева Т.Р. | Изучение пищевой и биологической ценности алычи и джиды | | |

| | | | | |
|----|-----------------------------------|---|--|--|
| | | //Труды XIX межд. науч.-практ. конф. «Пища. Экология. Качество», Новосибирск -2022, с. 500-503. | | |
| 6 | Саалиева А.Н | Успешно прослушала подготовительный онлайн-интенсив (3 часа) «Нутрициолог 2022», 2022 г. | | |
| 7 | Саалиева А.Н. | | Методическое указание по дисц. Санитария и гигиена в ПОП», 3 П.л. | Заявка на патент (КР) Сывороточный напиток Салкынкуч |
| 8 | Байгазиева А.С., Муратбек кызы М. | | Методич. указание по дисц. «Ресторанное дело», 2 п.л. | |
| 9 | Байгазиева А.С., Алмазбекова А.А. | | Методич. указ-е по дисц. «Технология зарубежной кухня», 2 п.л. | |
| 10 | Саалиева А.Н. | | Анализ жирнокислотного состава ячьего молока. | //Вестник КрасГАУ. 3(180). – 2022.- С. 154-162 (РИНЦ) |
| 11 | Абакирова Э.М. | | «О возможностях использования мяса яка как перспективного профилактического продукта при дефиците йода и железа» | //Пищевая промышленность № 8, 2022 г. с. 12 (РИНЦ) |
| 12 | Азисова М.А. Абакирова Э.М. | | 1.Тамактануунун физиологиясы 740300 – “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу” багытындагы студенттер үчүн практикуму | ИД «Калем», г. Бишкек, 2022 г. |
| 13 | Тамабаева Б.С., Абакирова Э.М. | | Монография «Разработка рецептуры и технологии продуктов из мяса яка» | Россия, г. Петрозаводск МЦНП «Новая наука» 2022 г. с. 255. |
| 14 | Азисова М.А. | | Особенности питания школьников. | Известие КГТУ им. И. Раззакова |

| | | | | |
|----|---|--|---|--|
| | | | | 63/2022. 160-165 стр. |
| 15 | Байгазиева А.С. | | Финансовая оценка государственных закупок Кыргызской Республики | Международный университет инновационных технологий/ Научный и информационный журнал «Наука и инновационные технологии» №3/2022(24) / 74-81 стр. |
| 16 | Алмазбекова А.А. | Курсы английского языка 144 часа уровень «ELEMENTARY» Бишкек 2022 г. | | |
| 17 | Федоров М.В., студенты и сотрудники кафедры | Молодежная дискуссия: «ЦЕННОСТИ ЧЕЛОВЕЧЕСКОЙ ЖИЗНИ В УСЛОВИЯХ ТРАНСФОРМАЦИИ ОБЩЕСТВА» (по книге Корчубека Акназарова «Мой жизненный университет» и итогам просмотра кинофильма «Дорога в Эдем» («АКЫРКЫ КЕЧ»), в главной роли : Марат Алышпаев, режиссеры: Бакыт Мукул и Дастан Жапар уулу. Место проведения: Национальная библиотека Кыргызской Республики Соорганизатор: Кыргызский государственный технический университет им. И. Раззакова, 4 октября 2022 г. | | |
| 18 | Федоров М.В. | Выставка – ярмарка: «ХЛЕБ В ТРАДИЦИЯХ НАРОДОВ СРЕДНЕЙ АЗИИ». Место проведения: КГТУ им. И. Раззакова Круглый стол: «МОЙ ЖИЗНЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» - ИЗ | | |

| | | | | |
|----|---|--|--|--|
| | | ПРОШЛОГО В БУДУЩЕЕ», посвящается 100 – летию со дня рождения Героя Социалистического Труда К. Акназарова. Место проведения: КГТУ им. И. Раззакова, Большой конференц- зал, 13 октября 2022 г | | |
| 19 | Федоров М.В., студенты и сотрудники кафедры | Мероприятия в рамках Международной акции «День Духовного согласия Ассамблеи народов Евразии»: «КОРЧУБЕК АКНАЗАРОВ – СЕЯТЕЛЬ ДОБРА И БЛАГОРАЗУМИЯ НА ЗЕМЛЕ». Место проведения: КГТУ им. И. Раззакова, Малый конференц-зал КР, 18 октября 2022 | | |
| 20 | Федоров М.В., студенты и сотрудники кафедры | Международная сессия: «ФАСТФУД или ПП? КАКАЯ ЕДА ПОДОЙДЕТ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ЗДОРОВОГО ПОКОЛЕНИЯ» Место проведения: КГТУ им. И. Раззакова, Большой конференц- зал, 10 ноября 2022 г. | | |
| 21 | Федоров М.В. | доклад в рамках Бишкекского инвестиционного саммита на сессиях «Большая Евразия» и «Малое и среднее предпринимательство», которое проходило в гостиничном комплексе «Новотель», 8.12. 2022 | | |
| 22 | Федоров М.В. Саалиева А.Н. , Азисова М.А. | Организовано и проведена международная конференция «Национальные традиции и культура питания-источник | | |

| | | | | |
|----|--|--|--|--|
| | | здоровья», официальный партнер ресторан «Дасмия», 6 июня 2023 г | | |
| 23 | Саалиева А.Н., Байгазиева А.С., Муратбек к. М. | Участие в оценке и дегустация нового блюда производимого в ресторане “Фрунзе”, 8- июня 2023 г. | | |
| 24 | Федоров М.В., студенты и сотрудники кафедры | мероприятия по теме «Кадры и образование в сфере гостеприимства: вызовы и возможности» в ресторанном комплексе «Дасмия», 20-июня 2023 г.- | | |
| 25 | Кошоева Т.Р., Сатыбалдиева А.М., Саалиева А.Н., Байгазиева А.С., Муратбек кызы М. | 29 - мая 2023 года сотрудники кафедры приняли участие на семинаре организованное «ЦСМ КР» по теме: “Стандарты на пищевые продукты на страже жизни” | | |
| 26 | Т.Р. Кошоева, А.С. Байгазиева, Муратбек к. М. | Курсы повышения квалификации в объёме 36 часов по программе «IT в образовании» | | |
| 27 | Т.Р. Кошоева, А.Н. Саалиева, Байгазиева А.С. | Technical Workshop on Food Safety management System for Catering Enterprises (28 november 2022, FAO project) | | |
| 28 | Алымбеков К.А., Сатыбалдиева А.М., Абдыкалыкова С.С. | Мясная продуктивность яка: приоритетность на производство мясных полуфабрикатов | | Вестник КЭУ им. М. Рыскулбекова №2(55) 2022 |

6.3. Подготовка научных кадров. Работа с аспирантами.

На кафедре работают над научными диссертациями: 1 докторант, 3

аспирантов. В докторантуре и аспирантуре кафедры (заочная форма) обучаются докторант и аспиранты.

Таблица 24

| № | Ф.И.О | Темы научных диссертаций | Ожидаемые результаты, пред. Сроки защиты |
|---|--------------------------|---|--|
| 1 | Кошоева Т.Р. | Научно-практические аспекты создания новых продуктов из мяса яка с учетом особенностей сырья | 2020-2023гг. докторант |
| 2 | Султаналиева А.А. | Разработка технологии производства продуктов из мяса яка с учетом особенности сырья | 2020-2024гг. аспирант |
| 3 | Муратбек кызы Махабат | Исследование химического состава мясного сырья Нарынской области Кыргызской республики и оценка их показателей безопасности | 2024-2025 гг. аспирант |

Темы НИРС кафедры

| № | ФИО руководителей НИРС | Тема НИРС, ФИО студентов, группа | Место проведения | | |
|---|--------------------------------|---|------------------|------------|-----------------------|
| | | | КГТУ | Другой ВУЗ | Международный уровень |
| 1 | К.т.н., доцент Кошоева Т.Р. | Уркинбаева А.Е. Разработка кондитерских изделий здоровой направленности ТПООПдот-1-18 | + | - | + |
| 2 | К.т.н., доцент Кошоева Т.Р. | Гладышева Т. Разработка блюда из мяса яка функциональной направленности ТПООПб-1-19 | + | - | + |
| 3 | ст. преп. Саалиева А.Н. | Эсенбекова М. Разработка котлет из бобовых ТПООП-1-19 | + | | |
| 4 | ст. преп. Байгазиева А.С. | Гаджиева М. Разработка изделий из кукурузной и овсяной муки | + | | |

| | | | | | |
|--|--|-----------|--|--|--|
| | | ТПОП-1-19 | | | |
|--|--|-----------|--|--|--|

6.5. Международное сотрудничество с вузами стран ближнего и дальнего зарубежья

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

- Алматинский технологический университет;
- Уральский государственный экономический университет (Россия);
- Кыргызско-Турецкий университет «Манас»;
- Алтайский технический университет.

Работа кафедры в проектах:

1. Грант МОиН КР «Разработка технологии производства мясных полуфабрикатов и колбасных изделий из мяса яка» (3 года на 3млн. сом.) (НИХТИ при КГТУ).
2. Работа по проекту МОиН, Всемирной продовольственной программы ООН, Институт отраслевого питания (г. Москва) «Развитие школьного питания в КР».

7. Неучебная и воспитательная работа со студентами

7.1. Работа кураторов. Журналы кураторов. Отчеты.

Воспитательная работа на кафедре проводится по плану. План по воспитательной работе кафедры ТПОП согласовывается и утверждается на заседании кафедры. На кафедре за группами закреплены в качестве академ. советников и кураторов преподаватели. Все кураторы по плану и по расписанию проводят кураторские часы. Студенты и кураторы участвуют во всех общественных мероприятиях, на конференциях, в стартапах, обзорных лекциях, организованных КГТУ и деканатом ТИ. а также в субботниках.

Формирование социально-личностных значимых качеств у студентов организовано со стороны кураторов и директората ТИ: посещение музеев и театров. Участвовали на мероприятиях: «День государственного языка», «Новогодний карнавал», «День национального калпака» «День флага», «Нооруз».

Воспитательная работа включает содействие студентам в рациональной организации режима учебы и отдыха; решении социально-бытовых нужд студентов; пропаганде здорового образа жизни; воспитании патриотизма и привитие положительных национальных традиций, взаимопомощь, милосердие; вовлечении студентов в культурно-массовую и спортивную работу; организацию и проведение мероприятий по профилактике правонарушений; организацию и участие в субботниках и работах по благоустройству ВУЗа, района, города и др.

Каждый академ. советник и куратор каждый семестр сдают отчеты о проделанной работе перед заведующим кафедрой и деканатом института. Твердый вариант отчетов прикреплены в папке «Документы по воспитательной работе

студентов» и электронный вариант размещены в сайте кафедры ТПОП.

Были проведены кураторские часы по теме:

1. Мероприятия посвященная к 100-летию К.Акназарова
2. Студенческое посвящения ко дню студентов 17-ноября
3. 1-декабря Всемирный день борьбы со СПИДом
4. 5-марта «День Ак калпака»
5. 3-марта «День флага КР»
6. 30-летие Конституции КР
7. «Противодействие терроризму и религиозному экстремизму»
8. «Этика проведения в университете КГТУ им. И. Раззакова»

7.2. Участие в мероприятиях кафедры, факультета (института), вуза

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

- 22.08.22г. состоялась встреча с первокурсниками (Директор ТИ, заместители директора по УР и ВР, зав.кафедрами, кураторы, академические советники) выдача информационных пактов. Знакомство с НБТ, работой в читальных залах, с каталогами, электронными информационными средствами обучения

- 23.08.22 г. Комплектация языковых потоков:

- кафедра ЦНЯ 2/420

-кафедра русского языка 2/510

-кафедра кыргызского языка 2/508

- 24.08.22 Организационные вопросы по физическому воспитанию студентов. Знакомство с кафедрой ФВ, спортивной базой, организация медосмотра.

- 25.08.22 г. Воинский учет студентов (ВУС). Встреча со специалистами 2-го отдела. Проработка со студентами содержания и положений информационных пакетов (академические советники и заведующие профилирующими кафедрами).

- 26.08.22 г. Вопросы обустройства быта студентов и заселения в общежитие

- 01.09. 22 г. произведена выдача журналов групп. Разъяснение правил оформления и ведения групповых журналов.

- 28 марта 2023 г. проведен Круглый стол на тему «Совершенствование модели выпускника направления 740300 – Технология продукции и организация общественного питания» и направления 580300 – с работодателями и выпускниками. Участниками обсуждения моделей выпускника являлись представители предприятий общественного питания, предприятий сферы услуг и туризма, ректорат университета и профессорско-преподавательский состав кафедры «Технология продуктов общественного питания» технологического института КГТУ им. И.Раззакова. Участвовали на круглый стол представители из 15 предприятий: ресторан «Дасмия», сеть быстрого питания «Point B», сеть магазинов “Фрунзе”, училища № 10, ОсОО «Умай Групп», Этнокомплекс «Супара”, «Ассоциация поваров КР», ОсОО «Кыргызобщепит», ОсОО «Империя пиццы», Сеть столовых “Буфет”, Сеть ресторанов «Каунар Group», «Кока-Кола Бишкек Боттлерс», Сеть ресторанов “Бухара” и т.д.

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

Студенты кафедры ТПОП принимают активное участие в спортивной жизни университета, занимают призовые места Республиканского и Международного значения.

- Байсалова Адель - Чемпион Кыргызстана Тхэквондо ITF. Выигрывала множество соревнований. В 2022 году заняла 2 место на Международном турнире «Кубок Чуйской области» приуроченный ко «Дню защитника отечества» - 1 место заняла на чемпионате Кыргызской республики. И так же заняла 1 место на международном турнире “Ramis Cup” в 2022 году и получила звание кандидат в мастера спорта Кыргызской республики. В январе 2023 года участие на международном турнире в городе Алматы в качестве судьи
- Студент Ниязалиев А. Гр. ТПООП-1-19 участвовал в Международном турнире Джиу-Джитсу в Астане занял 3-место и участвовал Международном турнире AJR2023 в Бишкеке занял 1 место
- Студенты гр.ТПООП(б)рг-1-19 Кожевников А., Ажиев А., Халмурзаев А. активно участвовали в разработке новых Стартапов университета на тему: “Антиэнергетические напитки”, “ICE CUP” и др.
- Студенты 2 -курса гр. ТПООП-1-21 приняли участие в Центральноазиатском форуме устойчивого развития горных экосистем: “Обеспечение продовольственной безопасности”: Арстанбекова Н., Никушина А., Жамакеева А., Акматбекова А. И т.д. получили сертификаты
- 9-ноября проведена конкурс под названием ”Знакомство с наукой и укрепление знаний путем проведения конкурса научного творчества" посвященный ко дню науки между вторыми и третьими курсами гр. ТПООПкырг-1-21 и ТПООПкырг-1-20
- 18.10.2022г. в Национальной Филармонии им.Т.Сатылганова состоялась «Ярмарка вакансий и профессий», где студенты выпускники приняли участие и была возможность за несколько часов установить контакт с большим количеством работодателей
- 24.10.2022г. студенты гр.ТПООП(б) -1-19, ТПООП(б)рг-1-19 активно участвовали в конкурсе организованный в честь 95-летия «Центра стандартизации и метрологии КР» и были награждены благодарственными письмами, Директором «ЦСМ КР» Нурматовым Б.А. а также были награждены ценными подарками.
- 17.11.2022г. в день студента студенты гр. ТПООП-1-19 Халмурзаев Азим, Кожевников Алексей, Гладышева Таяна, Скочило Алена, гр. ТПООП-1-21 Никушина А. получили благодарственные письма Технологического института и ценные подарки от ведущих предприятий как ОсОО “Глобус” за хорошую успеваемость и активное участие в жизни университета.
- 2.12.22г. студенты и активисты гр. ТПООП-1-22 приняли активное участие в мероприятии «Посвящение в студенты».

- 28.12.22г. Студенты-волонтеры гр. ТПООП-1-22 и ТПООП-1-21 под руководством зам. директора Г.М.Абдуллаевой посетили детский дом «Бактылуу балалык»
- 11.03.2023г. Султаналиева А. выступила с презентацией в мероприятии «День открытых дверей»
- 17.03.2023г. Студенты активисты гр. ТПООП-1-22 приняли активное участие в конкурсе «Король и Королева».
- Студенты гр. ТПООП(б)-1-22 и ТПООП(б)-1-21 активно участвовали на конкурс «Весна Ала-Тоо-2023
- 20.04.23г. Студенты гр. ТПООП-1-22 приняли участие в благотворительной акции и посетили дом пансион «Аманат-Нур» для престарелых людей с ограниченными возможностями.

7.4. Организация кружков, клубов по интересам и т.д. для студентов.

1. 9-ноября проведена конкурс под названием "Знакомство с наукой и укрепление знаний путем проведения конкурса научного творчества" посвященный ко дню науки между вторыми и третьими курсами гр. ТПООПкырг-1-21 и ТПООПкырг-1-20, организаторами были ст. преподаватели Абакирова Э.М. и Азисова М.А., студенты были награждены призами и подарками.

8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством

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

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

Ответственность за качество реализации образовательных программ и соответствия ГОС ВПО и требованиям заинтересованных сторон несут руководители соответствующих программ. Руководство КГТУ обеспечивает необходимые условия для осуществления образовательной и научной деятельности. Ответственные за качеством на кафедре несет зав.кафедрой к.т.н., доц. Кошоева Т.Р. и зам. зав. кафедрой к.т.н., и.о. доц. Сатыбалдиева А.М.

Для проверки занятий на кафедре имеется журнал по качеству, где заносятся информации по проведению занятий преподавателями на кафедре и экзаменов.

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

Наличие ответственных по качеству приведены в табл.25

Таблица 25

| № | Ф.И.О | Ответственность |
|---|-------------------|---|
| 1 | Кошоева Т.Р. | Доведение информации от ОКО и контроль за учебным процессом кафедры |
| 2 | Сатыбалдиева А.М | Ответственная по качеству, по работе с магистрами |
| 3 | Байгазиева А.С. | Отв. по трудоустройству и профориентации |
| 4 | Шаршеналиева К.С. | Отв. по воспитательной работе |
| 5 | Абакирова Э.М. | Отв. по науке |
| 6 | Кыдыргычева А. | Секретарь кафедры, отв. по сайту |
| 7 | Азисова М.А | Отв. по развитию гос. языка |
| 8 | Саалиева А.Н. | Отв. по ГАК, по разработке тем курсовых и ВКР |
| 9 | Муратбек к М | Распределение учебной нагрузка и расписание часов, уч. нагрузки |

Участие ППС в обеспечении качества образования (анкеты) и рейтинге

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

(<https://kstu.kg/%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%81%D1%81>

[/%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%81%D1%81](https://kstu.kg/%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%81%D1%81)FA). Результаты анкетирования учитываются при конкурсных выборах на замещение должностей.

По удовлетворению образовательной деятельностью в вузе среди ППС, проведено анкетирование в нынешнем 2023г. (сайт КГТУ, ОКО :

<https://kstu.kg/%D0%BE%D1%82%D0%B4%D0%B5%D0%BB-%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0-%D0%BE%D0%B1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%81%D1%81>FA).

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

Сильные стороны:

1. 3.11.2023 г. открылся Республиканский центр компетенций с лабораторией со всеми технологическими цепочками производства продукции общественного питания, который является и учебной базой для студентов кафедры.

2. Наличие учебно-практической базы Центра независимой сертификации профессиональных компетенций и навыков в сфере общественного питания» (ОсОО «Кыргызобщепит»), производственной базы гипермаркета «Фрунзе» и др. предприятий. Подписаны меморандумы о сотрудничестве кафедры ТПОП с 11 предприятиями общественного питания: сеть магазинов “Фрунзе”, училища № 10, ОсОО «Умай Групп», Этнокомплекс «Супара», «Ассоциация поваров КР», ОсОО «Кыргызобщепит», ОсОО «Империя пиццы», Сеть столовых “Буфет”, Сеть ресторанов «Каунар Group», «Кока-Кола Бишкек Боттлерс», Сеть ресторанов “Бухара” ОсОО, Etiler Syreak Hause, индивидуальное предприятие отель “Maison, ресторан “Dalida Hall”, ОсОО “Всезнайка”, Вкус Азии, СОЛ КазГУ, ЗАО “Инфико”, ОсОО “Глобус” и т.д.

3. Достаточная база производственных предприятий для практики и реализации результатов научно-исследовательских работ, сотрудничество с Испытательной лабораторией пищевой и сельхоз продукции Бишкекского центра испытаний, сертификации и метрологии, стандартизации и метрологии МЭ КР.

4. Функционирует Отраслевой совет по направлению «Технология продукции и организация общественного питания».

5. Результаты научно-исследовательской работы ППС кафедры внедряются в учебный процесс образовательных программ, реализуемых на кафедре, в виде лекций, лабораторных работ, УИРС.

6. Результаты НИР ППС проходят промышленную апробацию с дальнейшим внедрением в производство, на кафедре имеются опытные образцы. НИР проводится совместно с Алматинским технологическим университетом.

7. Кафедра для обеспечения его актуальности конкретных дисциплин сотрудничает с вузами-партнерами из ближнего зарубежья: Алматинский технологический университет, УРГЭУ г. Екатеринбург

8. Наличие совместной образовательной программы по системе 2+2 (ИСОП).

9. Образовательная организация использует электронный образовательный портал, гибкое, личностно-ориентированное обучение.

10. Образовательная организация совершенствует учебно-методические ресурсы, педагогические методы, формы и технологии посредством реализации меморандума о сотрудничестве “ОсОО Кыргызобщепит” и “Ассоциация предприятий общественного питания”.

11. Организация и проведение ежегодной научно-технической конференции для студентов, молодых ученых, аспирантов КГТУ.

12. Проводятся ознакомительные и производственные виды практик в Алматинском Технологическом Университете на основе меморандума между КГТУ и АТУ(по программе мобильности студентов). 3 студента из гр. ТПОПкырг-1-20 прошли производственную практику в оффлайн формате в АТУ: Рахатбекова С., Бакытбекова С., Шаршембиев Б.

13. Уровень проведения профориентационной работы, которая охватывает все регионы республики и ближнего зарубежья.
14. Система поощрения научной и педагогической деятельности.
15. Рейтинг ППС.
16. Журнал «Известия КГТУ им. И.Раззакова», входящий в систему РИНЦ.
17. Мультимедийный кабинет Samsung Smart School в читальном зале НТБ, полностью оснащённый современной техникой (планшеты, ноутбук, мультимедийный интерактивный экран).
18. Использование автоматизированной системы управления AVN.
19. Возможность размещения информации в газете КГТУ «Политехник».
20. Библиотечная система ИРБИС, электронная доставка документов научно-технической библиотеки КГТУ.
21. Кафедра обновляет новыми оборудованием, инвентарем, посудой для проведения лабораторных занятий по специальным предметам.

Слабые стороны:

1. Отсутствие меморандумов с вузами-партнерами дальнего зарубежья по проведению практики.
2. Отсутствие стажировок в ближнее и дальнее зарубежье.
3. Недостаточная мотивация и закрепление преподавателей (отсутствие ведомственного детского сада, домов отдыха).
4. Необходимо дооснащение и ремонт лабораторий кафедры.

8.4. Периодическая оценка ожиданий, потребностей и удовлетворенности студентов и работодателей в целях совершенствования образовательной программы. Их анализ, обсуждение (анкетирование, система оценки).

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

Согласно модели системы обеспечения качества в КГТУ проводятся: внутренний аудит, самообследование, самооценка ОП, swot анализ и др. на уровне университета, факультета, кафедр (Модель системы ОКО КГТУ по ссылке <https://kstu.kg/%D0%BE%D1%82%D0%B4%D0%B5%D0%BB-%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0-%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F/#tab-stat-31668>). Внутренний контроль качества менеджмента процессов и ресурсов и их постоянное улучшение проводится на постоянной основе ежегодно.

8.5. Организация и проведение анкетирования

Директором ТИ и кафедрой по итогам учебного года проводится анкетирование студентов:

- по удовлетворению ОП работодателей и выпускников;
- по удовлетворению студентов качеством обучения;

- степень удовлетворенности студентов организацией содержанием практики;
- по трудоустройству выпускников.

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

“Согласовано”
Директором института

“ ” 20 г.

“Утверждаю”

Проректор по
академической работе

Элеманова Р.Ш.

“ ” 20 г.

Акт
готовности кафедры к 2022-2023 уч.году
Кафедра ТПОП

| Виды работ | Выполнено | | | Прим. |
|---|-----------|-----|-----|--------------------------------------|
| | да | Нет | % | |
| 1. Учебно-методическая работа: | | | | |
| • План работы кафедры и его выполнение | да | | 100 | |
| • Индивидуальные планы ППС | да | | 100 | |
| • Журнал взаимных посещений | да | | 100 | |
| • Протокол заседания кафедры | да | | 100 | |
| • Количество УМК на кафедре _____ шт. | да | | 90 | Есть новые дисциплины по |
| • ГОС ВПО (для выпускающих кафедр) | да | | 100 | обновленным РУпам |
| • ООП (для выпускающих кафедр) | да | | 100 | Бакалавриат и |
| • РУП (для выпускающих кафедр) | да | | 100 | магистратура |
| Разработано в 2023 г. (1 половина): | | | | Часть |
| • Учебных пособий (в т.ч. с грифом МОиН КР) _____ 2 _____ шт. | | | | запланированных |
| • Методических пособий 2 шт. | | | | учебных пособий и |
| • Методических разработок -3 шт. | | | 80 | метод. указаний |
| | | | | перенесены на сент. и октябрь месяцы |
| 2. Качественный состав ППС (чел.): | | | | |
| • Всего 14 чел. | | | | |
| • Из них штатных+совмещение 64,3% | | | | |
| • В т.ч. с уч. степенью/званием 42,85% (соответствие лиценз. требованиям) | | | | |
| • Совместителей 35,7% | | | | |
| • Соответствие соотношения штатных/совм. (64,3/35,7%) | | | | |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| <p>3. Состояние материально-технической базы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Наличие и оснащение учебно-лабораторных помещений • Общее кол-во ПК и их использование в учебном процессе 6 ед. | | | | <p>Дооснастить Лабораторию химического исследования сырья и готовой продукции в ауд. 1/413; Оснащены новым учебным инвентарем и кухонным оборудованием лабораторий 1/114 и 1/155.</p> <p>Для проведения спец. Дисциплин по “Бухучет в ОП” и “Технологический учет”, выполнения ВКР и курсовых проектов необходимы ПК в кол-ве 10 шт.</p> |
| <p>4. Наличие планов и отчетов по воспитательной работе</p> | + | | | |
| <p>5. Организационная работа</p> <ul style="list-style-type: none"> • Наличие утвержденной номенклатуры дел кафедры • Наличие информационного стенда кафедры | + | | | |