

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ им.И.Раззакова

СОГЛАСОВАНО

Директор
института

« » _____ 2024г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по академической
работе

Сырымбекова Э.И.

« » _____ 2024г.

ГODOVOЙ ОТЧЕТ

КАФЕДРЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»

ЗА 2023/2024 УЧЕБНЫЙ ГОД

Отчет обсужден на заседании кафедры

Протокол № 16 от «05» 07 _____ 2024г.

Зав. кафедрой ТПОП



к.т.н., доцент Кошоева Т.Р.

Отчет принял:

Начальник учебного отдела

« » 07 _____ 2024 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 «Концепция здорового питания» 740300- Технология продукции и организация общественного питания» 08.09.23г.
- 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. 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., профессор АТУ д.т.н. Узаков Я.М, профессор АТУ д.т.н. Байболова Л.К., профессор КазНАУ д.т.н. Каимбаева Л.А., профессор КГМА им. И.К. Ахунбаева Кочкорова Ф.А. 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:

Для повышения качества обучения студентов по специальным дисциплинам лаборатории № 1/410, 1/139,1/108 оснащены новыми оборудованием для приготовления блюд и оборудованием для определения качества пищевых продуктов

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					
1	740300 Технология и организация общественного питания	Технология производства продукции и организация ОП	+	+	+
		Технология производства продукции и организация обслуживания в	+	-	+

		ресторанах и гостиничных комплексах			
Магистратура					
2	740300	Технология и функциональных продуктов питания	+	+	+
		организация общественного питания			
		Нутрициология	+	+	+

<https://kstu.kg/fakultety/tehnologicheskii-fakultet/tehnologija-produktov-obshchestvennogo-pitanija/napravlenija-i-profil-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 06.09.23г.), 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 2023-2024 у.г. КГТУ от 23.08.2023 г и технологического института от 28.08.2023 г.

На информационном стенде кафедры вывешены академические календари по очному, заочному с ДОТ формами обучения бакалавриата и магистратуры (4 академического календаря имеются).

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	+	+	+2024	+	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 № 1/102 от 04.07.2022 г. (Протокол УМС № 10 от 29.06.2022г.);

- 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 № 1/82 от 26.04.2024 г.;

- И. Раззаков атындагы КМТУнун 2023-2024 окуу жылына планы 30.08.2023 ж.

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»	23.01.2024
3.		Отель «Maison» Иссык-Куль	04.06.2023
4.		ЗАО «Азия Ритейл»	11.06.2023
5.		Ресторан «Дасмия»	01.06.2023
6.		ЗАО «ИМФИКО»	23.01.2024
7.		ОсОО «Всезнайка»	30.05.2023
8.		Ресторан «Dalida Holl»	01.05.2023
9.		Ресторан «Вкус Азии»	01.05.2023
10.		ОсОО «Арашан Фуд»	15.01.2024
11.		Антикино «Марвел»	28.12.23
12.		Кондитерский цех «Бонжур»	22.01.2024

13.		ИП «Татыбеков»	16.01.2024
14.		ОсОО «Атбашы сут»	30.01.24
15.		ОсОО «Нур-Суфра»	16.01.24
16.		Лаундж «МегаБар»	17.04.2024
17.		Кафейня «Bellagio»	16.02.24
18.		Ресторан «Фрунзе»	01.05.2023
19.		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» (16.03.2024г), выпускникам школ г. Бишкек, Чуйской, Иссык-Кульской, Таласской обл. и др.

24 апреля этого года зав. лаборатории кафедры «Технология продуктов общественного питания» Суюмбаева Н.С. и студенты 3-курса гр. ТПООПрг-1-21 Карабаева Р. Жамакеева А. посетили школу в селе Мраморное и студенты 2-курса гр. ТПООП-1-22 Султаналиева А. и Бейсенбаева Э ездили школы г. Балыкчы Ысык-Кульской области 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).

16 марта 2024г. В КГТУ им. И.Раззакова было проведено мероприятие «День открытых дверей» для абитуриентов школ № 38, 47, 42, 81, 2, 50, 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. преп. Байгазиева А.С., препод. Бакиева С.М., методист Кыдыргычева А., лабор. Суюмбаева Н. приняли участие в организации данного мероприятия, также активное участие приняли и студенты кафедры Черикбаева К., Карабаева Р., Жамакеева А., Мезенцев А. 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».

Также была проведена ознакомительная информация и экскурсия по РЦК, были показаны ролики.

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

4.2. Ключевые показатели эффективности деятельности кафедры/образовательной программы

- 5 октября 2023 года преподаватели кафедры участвовали в семинаре по использованию базы данных Scopus Кыргызском государственном техническом университете им. И. Раззакова

- 14 октября 2023 года студенты и магистранты кафедры участвовали в конкурсе "Start Up KSTU 2023" .

- 14 ноября 2023 года кафедра участвовала в мероприятии посвященная к Дню науки “Инновации и прикладные технологии будущего – приоритеты образования” КГТУ им. И.Раззакова

23 ноября 2023 года кафедра участвовала на выставку посвященную государственному языку «Кыргыз тили жана Айтматов ааламы». Под

руководством преподавателей студентами были изготовлены национальные блюда кыргызов и исполнена песня на кыргызском языке из произведений Ч.Айтматова, пословицы, чтение и т.д. Все они размещены на социальные сети.

-Участие в 66-й Международной сетевой научно-технической конференции (МСНТК) молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука и инновации: перспективы и вызовы», за лучший доклад ст. группы ТПООПрг-1-20 Турсунбекова Ж и Бактыбек к Э. была награждена дипломом III степени, руководитель ст. преп. Байгазиева А.С., за активное участие получили благодарность магистрантка Эсенбекова М. и ст. гр. ТПООП-1-20 Макеева Д., Иванов А.

-24 марта 2024 г. кафедра участвовала в ежегодное мероприятие КГТУ им. И. Раззакова «День карьеры и практики», организованное совместно с Бишкекским городским управлением по содействию занятости Министерства труда и социального развития. Генеральный директор компании ОАО «Кыргызобщепит» Мишин Д.А. провел тренинг «Как преподнести себя при трудоустройстве».

31 мая 2024 года кафедра участвовала на мероприятие «Против табака», с сотрудниками кафедры были изготовлены блины, кисели, хлеб чечевичный, ореховый конфет для здорового питания и выставлены на выставке.

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
6	Аксупова А.М.	Исследование химического состава рыбы и оценка	2024-2025 гг. аспирант

		качества безопасности	показателей	
--	--	--------------------------	-------------	--

4.3. Мониторинг трудоустройства выпускников

Год выпуска	Трудоустроено		Без работы	Трудоустройства, %	Продолжение обучения		% выпуска по отнош. к поступившим
	по спец	не по спец			бак→маг	маг→асп.	
Бакалавриат							
2023 – 27 очн. бак.	27	-	-	100%	5 (2 на ТПОП)		43 пост. 27 выпуск (63%) отчислен. и с преведущих курсов, перевод с др направлений

На кафедре систематически проводится мониторинг трудоустройства выпускников направлений «ТПОП» Сведения по трудоустройству выпускников кафедры ТПОП за 2021-23 уч. г. представлены в табл.5.

Таблица 5

Год выпуска	Трудоустроено		Без работы	Потеряна связь	Продолжение обучения		% выпуска по отнош. к поступившим
	по спец	не по спец			бак→маг	маг→асп.	
Бакалаврат							
2021 - 2022	55+8						
2022- 2023	43	27	16	5	5	-	70%
2023 - 2024							73
Магистратура							
2021-2022							
2022 -2023	2	2	-	-	1	-	
2023-2024							

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», «Глобус», «Империя пицца», кафе «Уголек», р-н «Дамаск», многопрофильная компания «Дасмия» и 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. 7.

Таблица 7.

№ 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		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:	НТ-1	22	к.т.н., доцент

	Монолдор овна		Дипломированный инженер, специальность: Технология консервов и пищеконцентратов, № ГВ 26990	№066215 4		
7	Узаков Ясын Маликови ч	Проф.,	Семипалатинский технологический институт, по спец. Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог ЕВ № 109494		30	д.т.н.
8	Байболова Ляззат Кемербек овна	Проф.	Семипалатинский технологический институт, по спец. Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог		30	д.т.н.
9	Каимбаев а Лейла Амангель диновна	Проф..	Семипалатинский технологический институт, по спец. Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог ФВ № 666840		30	д.т.н
10	Кочкоров а Ферузе Атамырза евна	Проф.	КГМИ, по специальности медико профилактическое дело		30	д.т.н.
7	Суйменов а Зинакан Токтонал иевна	и.о.доцента	ФПИ, по специальности технология организация общественного питания ТВ-1 №132162		24	-
8	Саалиева Алтынай Накеновн а	ст.препод.	КТУ им. И. Раззакова квалиф. инженер технолог спец. "Технология продуктов общественного питания"	НТ -1 № 1955293	5	-

10	Азисова Мунара Азисовна	ст. препод.	КГТУ, Инженер технолог специальность "Технология продуктов общественного питания" № CD140062575	штат НТ-I № 0756128	7	-
11	Байгазиев а Айзат Сатындие вна	ст. препод.	КГТУ, Инженер технолог специальность «Технология продуктов общественного питания" № CD140092601	штат НТ-I № 0756088	7	-
12	Орозобаев а Анар Бакирдин овна	ст.препод.	АУПКР ст.Магистра №СЕ060004788 Направления: Менеджмент		1	-
13	Муратбек кызы Махабат	препод.	КГТУ, Инженер технолог специальность "Технология продуктов общественного питания"	НТ-1 № 0756132	2	-
14	Бакиева Самара Маратбек овна.	препод	КГТУ, Инженер технолог специальность "Технология продуктов общественного питания", магистр КТУ-Манас, технология	Штат.	4	-

			производства продуктов общественного питания			
--	--	--	---	--	--	--

**4.2. Штат УВП и эффективность его участия в учебном процессе.
В табл. 8 представлен штат УВП.**

Таблица 8

№	Должность	Ф.И.О.	Стаж работы	Базовое образование
1	Зав. лабораторией	Шаршеналиева К. Суюмбаева Н.С	5 1	КГУ им.50-летия СССР, по специальности «Химия» КГТУ, бакалавр Стандартизация, метрология и сертификация
2	Методист	Кыдыргычева А.Н.	1	КГТУ, бакалавр общественного питания
3	Лаборант	Шаршеналиева К.С.	2	КГНУ, инженер-химик
4	Лаборант	Суюмбаева Н.С.	1	КГТУ, бакалавр, Стандартизация, метрология и сертификация
5	лаборант	Черикбаева К.		КГТУ, бакалавр общественного питания

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 2023-2024 учебный год не было. Учет учебных занятий фиксируется в электронных 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 №1 от 06.09.2023 г.), выполнение контролируется и обсуждается на заседаниях кафедры, итоги первого полугодия подводились и утверждались протоколом заседания кафедры №7 от 19.01.2024 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.9 представлены сведения по повышению квалификации ППС.

Таблица 9

Кафедра	Международные программы	КР	КГТУ	
ТПОП	-	ЦМСиС при МЭиК КР	Курсы повышения квалификации в объеме 36 часов по программе «IT в образовании»,	Курсы английского языка Elementary Beginner
	-	Айтмурзаева Д.Т., сертификат о компетентности эксперта	Т.Р. Кошоева, А.С. Байгазиева, Муратбек к. М. Бакиева С.М.	Азисова М.А Бакиева С.М. Суюмбаева Н.
	-	Орозобаева А.Б, нутрициология сертификат		

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 3 человек. В аспирантуре при кафедре обучаются 3 аспирантов очной и заочной формы обучения (Саалиева А.Н., Султаналиева А., Муратбек кызы М., Аксупова А.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 институтах 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., Аксупова А.М. начальник Испытательной лаборатории пищевой и сельхоз продукции Бишкекского центра испытаний, сертификации и метрологии, стандартизации 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 0,25 ст. д.т.н., профессор АТУ Узаков Я.М., на 0,1 ст., профессор АТУ Байболова Л.К., на 0,5 ст., д.т.н., профессор КАНУ Каимбаева Л.А., на 0,1ст., д.м.н., профессор КГМА Кочкорова Ф.А., на 0,25 ст., преподаватель Орозобаева 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 (0,1 ст.).

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

14 июня 2024г. студентами кафедры с 1 по 5 курсы очного и заочного обучения прослушаны лекции Гостевых лекторов с корейской организации «КОИСІ» Южной Кореи госпожа Мун по теме «Корейская еда и здоровье».

Создана база предприятий ОП для проведения занятий студентов кафедры ТПОП.

Таблица 10.

740300 Технология производства и организация общественного питания	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
	Технология производства и организация обслуживания в	1.Ресторан "Фрунзе" 2.Ресторан "Алтын Арашан"

	ресторанах и гостиничных комплексах	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 11.

	2021-2022 уч.год				2022-2023 уч.год				2023-2024 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	65	-	55	10	40	-	35	5	35	1		
Магистратура	7	-	7		11	-	-	11	11	-	5	6

Таблица 12

№	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 Толгонай Рысбековна	зав.каф., доц.	КТУ им. И. Раззакова квалиф. инженер технолог спец. "Технология продуктов общественного питания" ГВ № 10831	к.т.н., ИК № 002455 Доцент ДА № 001932	Штат	1,5	1207,23	1	3			+		+	
2	Федоров Михаил Васильевич	Профессор	Свердловский горный институт, спец. Геология, Горный инженер –	Проф., д.э.н., д.г.-м.н., академик РАЕН	Штат	0,1	76,60					+			+

			геолог № 585237												
3	Узаков Ясин Маликович	Профессор	Семипалатинский технологический институт, по спец. Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог ЕВ № 109494	д.т.н. ДДН №00177 1, г. Москва Академик, № 0218, Астана 17.11.2008. Профессор №0000312 Астана 5.02.2010	совмест	0,25	189,24					+			+
4	Каимбаева Лейла Амангелдиевна	Ассоц. профессор	Семипалатинский технологический институт, по спец. Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог	д.т.н. ДНД № 000137 проф.	совмест	0,5	389,1					+			+

			ФВ № 666840												
5	Байболова Л.К.	Профессор	Семипалатинский технологический институт, по спец. Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог	д.т.н. ДНД № 000137 проф.	совмест	0,1	82,3					+			+
6	Кочкорова Ф.А.	Профессор	КГМИ, по специальности медико профилактическое дело	д.м.н. ИДД № 001807 Проф.	совмест	0,1	82					+			+
7	Дейдиев А.У.	Доцент	ФПИ, квалиф. инженер технолог спец "Технология и организация ОП" РВ № 539523	к.т.н. доцент	совмест	0,25	200,9					+			+

8	Аксупова Айгуль Мырзабековна	доцент	ФПИ, квалиф. инженер- технолог молочной промысле нности	к.т.н. доцент	совмест	0,5	404,9					+			+
9	Айтмурзаева Д.Т.	доцент	ФПИ, по специально сти технология и организац ия обществен ного питания РВ№ 146218	к.т.н., доцент	совмест	0,5	402,32					+			+
10	Сатыбалдиева Айжан Монолдорова	доцент	КТУ им. И.Раззаков а, квалифика ция: Дипломиро ванный инженер, специально сть: Технология консервов и пищеконце	К.т.н. ПкД № 001392 г. Бишкек	штат	1,5	1220,74	1	1			+		+	

			нтратов, № ГВ 26990												
11	Саалиева Алтынай Накеновна	ст.препо д	КТУ им. И. Раззакова квалиф. инженер технолог спец. "Технология продуктов общественного питания"		штат	0,5	426,07			+					+
12	Суйменова З.Т.	ст.препо д	ФПИ, по специальности технология организация общественного питания ТВ-1 №132162		совмест	0,5	428,3					+			+
13	Азисова Мунара Азисовна	ст.препо д.	КГТУ, Инженер технолог специальность "Технология продуктов"		штат	0,5	428,7				+		+		

			общественного питания" № CD1400625 75												
14	Байгазиева Айзат Сатындиевна	ст.препод.	КГТУ, Инженер технолог специальность «Технология продуктов общественного питания" № CD1400926 01		штат	1,5	1275,4	1		+		+			
15	Муратбек кызы Махабат	ст.препод.	КГТУ, Инженер технолог специальность «Технология продуктов общественного питания"		штат	1,25	1073,4	1		+		+			

16	Орозобаева Анар Бакирдиновна	ст.препо д.	АУПКР ст.Магистр а №СЕ06000 4788 Направлен ия: Менеджме нт		совмес	0,25	219,5			+					
17	Бакиева С.М.	препод.	КГТУ им.И.Разза кова ст.бакалавр а № УБ 160214507 специально сть "Технологи я продуктов обществен ного питания", КТУ «Манас» ст.магистра , УМ №21001133 0 направлени я "Технологи я		штат	1	861,26			+			+		

			продуктов общественного питания"													
18	Шаршеналиева К.С.	препод.	КГУ им.50-летия СССР, ИВ №352257 по специальности «Химия»		штат	1	866,6			+						+

Таблица 13

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	%		
18	9	50	9	50	1	11,1	2	22,2	4	3
<i>Соответствие лицензионным требованиям: (соотв/не соотв)</i>										
<i>Соответствует</i>					<i>Соответствует</i>					

Таблица 14

№	ФИО ППС	Должность, ставка	Общая годовая нагрузка												Рекомендации на след. год
			Всего		Из них, по видам работ										
					учебная		учебно-методическая		организационно-методическая		научно-исследовательская		работа по воспитанию студентов		
			план	факт	план	факт	план	факт	план	факт	план	факт	план	факт	
1	Кошоева Т.Р.	Зав.каф. к.т.н., доц.	2325	2331,9	1207,2	1214,1	800	800	60	60	230	230	27,8	27,8	
2	Федоров М.В.	Профессор	92,6	139	76,6	75	16	64	-	-	-	-	-	-	
3	Дейдиев А.У	и.о. проф.	288,9	520,1	88	352	88	352	-	-	-	-	-	-	
4	Аксупова А.М.	к.т.н., и.о. проф.	484,9	459,3	404,9	379,3	80	80	-	-	-	-	-	-	
5	Айтмурзаева Д.Т	и.о. проф.	930,32	907,3	402,32	379,3	528	528	-	-	-	-	-	-	
6	Узаков Я.М.	Проф.	253,2	432,6	189,24	176,6	64	256	-	-	-	-	-	-	
7	Каимбаева Л.А.	Проф.	533	964,9	389,1	388,9	144	576	-	-	-	-	-	-	
8	Байболова Л.К.	Проф.	114,3	210,6	82,3	82,3	32	128	-	-	-	-	-	-	
9	Кочкорова Ф.А.	Проф.	114	174	82	78,4	32	96	-	-	-	-	-	-	
6	Суйменов а.З.Т	и.о. доцент	460,3	473,3	428,3	409,3	32	64	-	-	-	-	-	-	

7	Саалиева А.А	Ст. преп.	780	778	407	410	297	288	-	-	50	50	30	30	
9	Азисова М.А.	Ст. преп.	779,7	779,7	428,7	409,7	256	288	75	75	20	0	-	-	
10	Орозобаев а А.Б.	Ст.препод.	299,5	534,0 4	219,5	214,0 4	80	320	-	-	-	-	-	-	
10	Байгазиева А.С.	Преп.	2039	2430, 4	1275, 3	1216, 4	594	1044	30	30	90	90	50	50	
11	Муратбек к.М.	Преп.													
12	Шаршенал иева К	Преп.	1590, 6		866,5 8	799,7									

Таблица 14

№	ФИО сотрудников кафедры	Кадровый потенциал							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	Монография (количество)	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				
1	Кошоева Т.Р.	КГТУ	-	-	+	+	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	2	3	-	-	4
2	Федоров М.В.	КГТУ	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	7
3	Сатыбалдиева А.М.	КГТУ	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	1	-	-	4	-	-	1	2	-	-	4
4	Саалиева А.Н.	КГТУ	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-	-	2

5	Узаков Я.М.	АТУ	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	1	1	-	-	2
6	Каимбаева Л.А.	КАЗНАУ	+	+	+			-	1	-	-	-	-	-	-	-	3	2	-	-	5	-	-	4
7	Байболова Л.К.	АТУ	+	+	+			-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
8	Кочкорова Ф.А.	КГМА	+		+	+		-	-	-	-						5	3			-			3
9	Азисова М.А.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	
10	Байгазиева А.С.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-
11	Бакиева С.М.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
12	Шаршеналиева К.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
13	Муратбек к М.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	3	-	-	-
	Итого		1	1	1	2	-	1	3	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, Болгарии

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»	23.01.2024
3.	Отель «Maison» Иссык-Куль	04.06.2023
4.	ЗАО «Азия Ритейл»	11.06.2023
5.	Ресторан «Дасмия»	01.06.2023
6.	ЗАО «ИМФИКО»	23.01.2024
7.	ОсОО «Всезнайка»	30.05.2023
8.	Ресторан «Dalida Holl»	01.05.2023
9.	Ресторан «Вкус Азии»	01.05.2023
10.	ОсОО «Арашан Фуд»	15.01.2024
11.	Антикино «Марвел»	28.12.23
12.	Кондитерский цех «Бонжур»	22.01.2024
13.	ИП «Татыбеков»	16.01.2024
14.	ОсОО «Атбашы сут»	30.01.24
15.	ОсОО «Нур-Суфра»	16.01.24
16.	Лаундж «МегаБар»	17.04.2024
17.	Кафейня «Bellagio»	16.02.24
18.	Ресторан «Фрунзе»	01.05.2023

19.	Ресторан «Etiler Steak house»	01.05.2023
-----	-------------------------------	------------

5.3. Учебно-методическая оснащенность дисциплин

(% обеспечения дисциплин УМК, разработка новых УМК, 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 бакалавриатуры и магистратуре на кафедре 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 Байгазиева А.С., Шаршеналиева К.

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. №8 от 27.02.24 г., пр. №13 от 8.05.24).

Анализ успеваемости экзаменационной сессии приведены в табл.19.

Таблица 19

	Курс	Группа	Учебный год					
			2021-2022		2022-2023		2023-2024	
			Семестр		Семестр		Семестр	
			Осенний	Весенний	Осенний	Весенний	Осенний	Весенний
Очная ф/о								

Бакалавриат	1 курс	ТПООП(б)1-23	-	-	100	93	78	75	
		ТПООП(б)рг1-23	-	-	96	93	77	73	
	2 курс	ТПООП(б)1-22	95	87	85	82	75	70	
		ТПООП(б)рг1-22	98	93	87	85	70	63	
	3 курс	ТПООП(б)1-21	83	80	79	80	78	70	
		ТПООП(б)рг1-21	86	82	87	79	85	74	
		ТПООП(б)кырг1-21	92	91	89	76	95	85	
	4 курс	ТПООП(б)1-20	96	87	87	78	70		
ТПООП(б)рг1-20		85	74	87	82	63			
Заочная ф/о									
Бакалавриат	1 курс	ТПООП(дот)1-23	-	-	-	-	100	98	
	2 курс	ТПООП(дот)1-22	-	-	78	75	75	65	
	3 курс	ТПООП(дот)1-21	98	98	90	90	85	85	
	4 курс	ТПООП(дот)1-20	65	65	60	60	60	50	
5 курс	ТПООП(дот)1-19	75	81	77	76	76	64		
Очная форма									
магистратура	1 курс	ТПООПм-1-23	-	-	-	-	95	75	
	Заочное								
		ТПООПдотм-1-23						98	100
	ТПООПдотм-1-22	-	-	98	100	98	95		

Таблица 20
Анализ посещаемости, (в %)

Группа	Учебный год		
	2021-2022	2022-2023	2023-2024
ТПООП(б)1-23	-	-	98
ТПООП(б)-2 -23	-	-	100
ТПООП(б)1-22	-	89	78
ТПООП(б)рг1-22	-	92	78
ТПООП(б)1-21	84	82	87
ТПООП(б)рг1-21	89	85	98
ТПООП(б)кырг1-21	87	82	95
ТПООП(б)1-20	92	87	95
ТПООП(б)рг1-20	84	78	98
ТПООП(б)кырг1-20	95	82	98
Итого среднее:	89	84	92,5

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.№8 от 27.02.24 г., пр. №14 от 14.06.24) 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. Шаршеналиева К., 2 курс – Бакиева С.М., 3 курс - и.о. доц. Сатыбалдиева А.М., 4, 5 курс – ст. преп. Байгазиева А.С. 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 онлайн.ксту (отв. преп. Сатыбалдиева А.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 размещать на сайт онлайн.ксту.

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 продукции общественного питания» 1/139, 1/140 S 1/139=35 м ² S 1/140=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» 1/410=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
	1/410а=5 м ²	Архив курсовых и дипломных проектов	Шкафы книжные-4шт; Сейф металлический-2шт;	Соответствует
3.	Аудитория «Организация обслуживания в ПОП и в ресторанах» 1/107= 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 ресторанах»	В лаборатории 1/108 проводятся лабораторные занятия по следующим дисциплинам: Холодильная технология в ПОП;	Оборудование: шкаф для посуды, столы производственные-4шт, весы электронные-3шт,	Соответствует

	1/108=16 м ²	Технология производства продукции общественного питания в ресторанах;	холодильник-1шт, микроволновая печь-1шт, 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 1/136=40 м ² (лекционная)	Проводятся лекции и практические занятия по всем дисциплинам	Студенческие блоки; доска;	Соответствует
6.	Преподавательская 1/213=30 м ²	Преподавательская	Компьютеры-4шт; принтеры-3шт; столы офисные и стулья -12шт; шкафы книжные-1шт; шкаф для одежды-1шт;	Соответствует
7.	Преподавательская 1/218=20 м ²	Преподавательская	Компьютеры-1шт; принтеры-1шт; столы офисные и стулья -4шт; шкафы книжные-4шт;	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 1/410 «Исследование качества сырья и готовой продукции» приобретено университетом лабораторное оборудование :

Новое оборудование лаборатории ауд. 1/410

№	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 (3 человек), наши студенты 3 курса в АТУ (7 человек). Руководители практики - преп. Байгазиева А.С.

6. Научно-исследовательская деятельность ППС

(возможно использовать отчеты по результатам рейтинга кафедры. Блок 4 - Научно-исследовательская, творческая, научно-организационная работа и инновационная деятельность)

- Темы НИР кафедры (табл.11). Привлечение студентов к НИРС. Руководство НИРС (табл.12)

Таблица 11

№	ФИО руководителя	Название темы, объем финансирования	Численность студентов и аспирантов, магистрантов, участвующих в НИР	Численность педагогических работников, участвующих в НИР
1	Кошоева Т. Р.	Научно-практические аспекты комплексной переработки мяса яка	Эгинбаев Б.	Муратбек кызы М.
2.	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.
3	Аксупова А.М.	Технология приготовления блюд на молочной основе для специальных видов питания	Байгазиева А.С. Муратбек к Махабат	Байгазиева А.С.

Таблица 12

№	ФИО рук. НИРС	Тема НИРС, ФИО студ., группа	Место проведения		
			КГТУ	Др.вуз	Межд.уровень
1	Байгазиева А.С.	“Разработка рецептуры конфет из сухофруктов” Ст.гр.ТПООПрг(б)1-20: Бактыбек к.Эркеайым, Турсунбекова Жасмин	+		
2	Сатыбалдие ва А.М.	“Чечевичный хлеб для здорового питания” Ст.гр.ТПООПм1-23 Эсенбекова Милана	+		
3	Кошоева Т.Р.	“Разработка технологии чипсов из мяса яка” Ст.гр.ТПООП(б)1-20 Иванов Андрей	+		
4	Кошоева Т.Р.	“Разработка фирменного блюда “Бургер классический”. Шорпо с фасолью замоченной на молочной сыворотке” Ст.гр.ТПООП(б)1-20 Балыкчиева Айзат, Догдурбаева Гульнара	+		

- Количество публикаций (РИНЦ, научные журналы ВАК и др.), патентов, заявок, монографий. (табл.13). Указать наличие действующих патентов.
- Наличие или участие в научных проектах (МОиН КР, международных и т.д.) (табл.13)
- Участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах. (табл.14)

Таблица 14

№	ФИО преп	Наименование конференции/семинара (дата и место проведения)	Название научных и учебных публикаций, учебно – методических указаний	Издательство страна, кол- во страниц
1	Кошоева Т.Р.	Scientific and practical aspects yak meat processing (Научно-практические аспекты переработки мяса яка)	Monograph (монография)	Бишкек, 2024.-161 с. 10
2	Азисова М.А., Кыдыралиев Н.А., Абакирова Э.М.	Коомдук тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн физикалык жана химиялык негиздери	(учебное пособие)	Бишкек, 2024. -180 с. 11
3	Азисова М.А., Кыдыралиев	Холодильная технология и производство охлажденной и	(учебное пособие)	Бишкек, 2024. -160 с. 10

	Н.А., Абакирова Э.М	замороженной продукции в предприятиях общественного питания		
4	Азисова М.А., Кыдыралиев Н.А., Абакирова Э.М.	Коомдук тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн физикалык жана химиялык негиздери	(учебное пособие)	Бишкек, 2024. -180 с. 11
5	Кошоева Т.Р. Бакиева С.М.	“Высокотехнологич-ные производства продуктов питания”	Методические указания	Электронный вариант (на портале), 2024г. метод. указание 1,0
6	Кошоева Т.Р. Бакиева С.М.	Методические указания по выполнению магистерской диссертации для магистрантов	Методические указания	утвержденны й электронный вариант (размещен на образовательн ом портале КГТУ им. И. Раззакова) 2024 г. метод. указание 1,0
7	Кошоева Т.Р. Дейдиев А.У., Крис Воглиано	Руководство для домашних хозяйств Кыргызстана "Хранение пищевого сырья в свежем и переработанном виде в домашних условиях" на англ., русск. и кырг. языках	Руководство	Изд-во «Китепстан», Бишкек, 2024г.- 170с.Руководс тво 10,1 Кол-во п.л. на русском, кырг., английском языках 22,25 п.л., 13,75 п.л., 13,75п.л.
8	Сатыбалдиева А.М., Кошоева Т.Р., Байгазиева А.С.	Технология производства мучных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	Учебное пособие	Бишкек 2024 4,9 п.л.
9	Аксупова А.М., Эсеноманова М.К., Атамбаева	Анализ исследования макронутриентов в продуктах животного происхождения из	статья	Вопросы гигиены и эпидемиологи и

	Р.М., Кочкорова Ф.А.	различных регионов Кыргызстана		Евразийский журнал здоровохранен ия, Бишкек 2024, № 1
10	Орозобаева А.Б.	Сертификат «Нутрициология» 6.07.24 № 92160		
11	Есенгазиева А., Узаков Я.М., Каимбаева Л.А.	Использование фермента гречневой муки в полукопченных колбасных изделиях	Статья	Технический журнал, Казахстан
12	Джусупов К.О. Кудаярова М. Кочкорова Ф.А.	Среднесуточные наборы продуктов для лечебно- профилактических учреждений	(метод. рекомендации).	Бишкек, 2005. - 11 с.
13	Кочкорова Ф.А. Атамбаева Р.М. Китарова Г.С.	Физическое развитие школьников, проживающих в южных регионах КР: одномоментное исследование	(статья)	Педиатрическа я фармакология. - 2018.- Т. 15. – № 4. - С.310-317. 7
14	Кочкорова Ф.А. Атамбаева Р.М. Мингазова Э.Н. всего: 4 чел.	К вопросу об особенностях питания и физического развития детей и подростков, проживающих в условиях низкой материальной обеспеченности	(тезис)	17 Всероссийский Конгресс диетологов и нутрициологов . Москва, октябрь 2018 г. Вопросы питания. - 2018.- Т. 87. – № 5. - С.145 1
15	Керимбаева И.Б. Эсенаманова М.К. Кочкорова Ф.А. Цивинская Т.А.	Питание детей, занятый музыкой и хореографией	(статья)	Вестник Авиценны. – 2022. – Т. 24. №2. – С. 178-185 8
16	Эсенаманова М.К. Кочкорова Ф.А.	Recommendation on nutrition to improve cardiovascular health of population of		Heart vessels and

	Цивинская Т.А.	Kyrgyzstan in light of АНА dietary guidance 2021		transplantation. - 2022. – № 6. P. 12-14 3
17	Эсенаманова М.К. Кочкорова Ф.А. Цивинская Т.А. Атамбаева Р.М.,	Nutrition in coronavirus infection (COVID - 19)	(статья).	Heart vessels and transplantation . - 2023. – № 7. P. 215-218
18	Кочкорова Ф.А. Сомкулова Э.Дж.	Роль питания в сохранении и укреплении здоровья пожилых и старых людей	статья	Евразийский журнал здравоохранения. - 2024. – № 1. С. 108-117 2
19	Атамбаева Р.М. Эсенаманова М.К. Тойгонбаева В.С. Бурабаева А.А. Кочкорова Ф.А.	Факультету «Медико-профилактическое дело» КГМА им. И. К. Ахунбаева 70 лет	статья	Евразийский журнал здравоохранения. - 2024. – № 1. С. 161-169

- Подготовка научных кадров. Работа с аспирантами (табл.15)

Таблица 15

№	Ф.И.О аспиранта	Темы научных диссертаций	Ожидаемые результаты, пред. сроки защиты
	Муратбек к М		Предварительная защита 2024 г.
	Аксупова А.М.		Предварительная защита 2024 г.

- Анализ востребованных/актуальных научных исследований в соответствующей отрасли или области наук (перечень). Важнейшие научные достижения кафедры (табл.16)

Таблица 16

№	ФИО	Опытно- конструкторские разработки	Введенные новые лабораторные стенды, установки описание
1	Кошоева Т.Р. Сатыбалдиева А.М. Бакиева С.М. Муратбек к М	Разработана рецептура полуфабрикатов из мяса яка с растительными добавками	-

- Международное сотрудничество с вузами стран ближнего и дальнего зарубежья

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 директором 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: «Всемирный день науки и качества» «День государственного языка», “Кыргыз тили жана Айтматов ааламы” посвященную 95 летию Ч.Т.Айтматова. «День национального калпака» «День флага», «Нооруз», «Весна Ала-Тоо 2024 г.»

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 директоратам 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. «Этика поведения в университете КГТУ им. И. Раззакова»
2. 22.09.24г День Кыргызского языка. “Кыргыз тили жана Айтматов ааламы”, посвящённую государственному языку
3. 03.11.23г. “Кыргыз тили жана Айтматов ааламы” посвященную 95 летию Ч.Т.Айтматова.
4. 17 -ноября студенческое посвящения ко дню студентов
5. 1-декабря Всемирный день борьбы со СПИДом
6. 5-марта «День Ак калпака»
7. 3-марта «День флага КР»
8. 31-летие Конституции КР
9. Итоги учебного года

Сюда можно отчеты прикрепить:

7.2. *Участие в мероприятиях кафедры, института, вуза*

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

- 28.08.23 состоялась встреча с первокурсниками (Директор ТИ, заместители директора по УР и ВР, зав.кафедрами, кураторы, академические советники) выдача информационных пакетов.

- 29.08.23 Организационные вопросы по физическому воспитанию студентов. Знакомство с кафедрой ФВ, спортивной базой, организация медосмотра. Воинский учет студентов (ВУС). Встреча со специалистами 2-го отдела. Проработка со студентами содержания и положений информационных пакетов (академические советники и заведующие профилирующими кафедрами).

- 30.08.23 Ознакомление первокурсников с работой ЦОС, в читальных залах, с каталогами, электронными информационными средствами обучения

- 31.08.22 г. Ознакомление первокурсников с кафедрой, преподавателями.

Комплектация языковых потоков:

- кафедра ЦИЯ 2/606

- кафедра русского языка 2/525

- кафедра кыргызского языка 2/507

- 01.09. 23 г. Празднование день знаний. Ознакомление первокурсников с расписанием и графиком учебной нагрузки.

- 04.09.23 г Ознакомление первокурсников с регистрацией на осенний семестр. Вопросы обустройства быта студентов и заселения в общежитие.

- 15.09.23г Проведение мероприятие «День кафедры». Участвовали на мероприятие представители из 3 предприятий: АЗО «Азия ритейл», ЖЧК «Глобус», ИП «Жожолор».

- 29.09.23г Организация встречи студентов 1-2 курса с директором института Рысбаевой И.А

- 11.10.23г. Студенты гр ТПОП(б)-1-22, ТПОП(рг)-1-22 приняли участие на Международном выставке в г. Алматы ФУДЭКСПО-2023 г. по качеству пищевых продуктов.

- 05.11.13г. Кафедра ТПОП провела в фойе университета «Всемирный день науки. Всемирный день качества». Студенты гр ТПОП(б)-1-22, ТПОП(рг)-1-22 принимали активное участие на мероприятие.

-10.11.23г Проведение международной сессии: «Повышение качества пищевой продукции и культуры питания – залог здоровья и долголетия» приуроченному к «Всемирному дню науки и качества». Участники ФГБУН» ФИЦ Питания и Биотехнологии» РАН, г. Москва., Республиканское унитарное предприятие научно-практического центра Национальной академии наук Беларуси по продовольствию, г. Минск., Технологический институт КГТУ им. И. Раззакова., кафедра ТПОП., Бишкек.

-18.11.23г Ко дню «Посвящение в студенты» студенты 1-2 курса активно участвовали и заняли призовые места.

- 23.11.23 г. Технологический институт КГТУ им. И. Раззакова организовал выставку “Кыргыз тили жана Айтматов ааламы”, посвящённую государственному языку. Были продемонстрированы учебные пособия и учебники, разработанные преподавателями всех кафедр Технологического института на государственном языке и изданные в КГТУ. Кафедра ТПОП приняла активное участие в выставке, студентами были изготовлены кыргызские национальные, традиционные продукты, напитки под руководством преподавателей.

- 16.04.24г в КГТУ им. И.Раззакова состоялся "День открытых дверей" для выпускников средних образовательных учреждений, проведенный в Кампусе 1 имени И.Раззакова. Мероприятие началось с концертной программы, представленной студентами-активистами в основном студентами кафедры ТПОП. Подробную презентацию университета и его структурных подразделений провела проректор по воспитательной работе М.А. Мырзалиева. Студенты ТПОП-1-21 выступили с презентацией и выставлением разработанных продуктов в мероприятии.

- 21.04.24г. Нооруз торжественно отметили в КГТУ им. И. Раззакова в рамках 70-летия нашего университета. Сотрудники и студенты кафедры активно принимали участие на мероприятии.

- 29.04.24 года в КГТУ им. И.Раззакова состоялась 66-я Международная сетевая научно-техническая конференция «Наука и инновации: перспективы и вызовы» (МСНТК) молодых ученых, аспирантов, докторантов РНД, магистрантов и студентов с целью развития творческой активности, интеграции, обобщения, исследовательской научной работы молодых ученых и студентов Кыргызстана и зарубежья. На конференции студенты ТПОП -1-20 Асанкадырова А., Турсунбекова Ж., Бактыбек к. Э сделали научный доклад на тему: «Разработка рецептуры новых видов конфет из сухофруктов» и получили сертификат за 3 место, Иванов А., Макеева Д: «Разработка рецептуры чипсов из мясо яка» получили сертификат за участие.

С докладом на пленарном заседании выступила зав. кафедрой, к.т.н., доцент «ТПОП» Кошоева Толгонай Рысбековна «Мясо яка в качестве перспективного сырья в производстве мясопродуктов».

- 08.05.24 г в рамках 70-летия КГТУ им. И. Раззакова прошло величественное мероприятие, посвященное Дню Победы. Более 70 студентов собрались в этот вечер, чтобы в торжественном вальсе объединить свои сердца. Каждый шаг участников напоминал о подвигах прошлого и вдохновлял на будущее. Наши студенты приняли активное участие на телемосте «Мы помним».

-11.05.24г в КГТУ им. И. Раззакова прошел конкурс студенческого творчества "Ала-Тоо Жазы - 2024", приуроченный 70-летию КГТУ.

Празднование конкурса проводится с целью воспитания, развития и дружбы студентов среди структурных подразделений. Проявить себя конкурсанты могли в номинациях "Хоровое пение", "Игра на музыкальных инструментах", "Национальный танец", "Эстрадная песня", флешмоб "Я люблю Политех" и литературное искусство (театрализованная постановка) "КГТУ-вчера, сегодня, завтра".

Гран-при и выигрышем 10 000 сомов объединенную команду из студентов Технологического института, Института Совместных Образовательных Программ и Кыргызский горно-металлургический институт. На этом мероприятии участвовали активисты: с1 по 4 курса нашей кафедры.

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.

- 06.04.24г Студентка 1-курса Закирова Амира заняла 5 место по дзюдо межвузовском универсиаде.

В рамках Меморандума о сотрудничестве и реализации программ академической мобильности между КГТУ им. И. Раззакова и Алматинским технологическим университетом 2 студента кафедры ТПОП Технологического института проходили производственную практику на базе Алматинского технологического университета по следующему направлению: 740300 «Технология продукции и организация общественного питания». Студенты проходили практику в ряде ведущих предприятий Республики Казахстан, включая АО «Eurasian Foods Corporation, ТОО «QULPYNAI BAKERY», ресторан «Laureat», кафе-бар «Chaila Kitchen»

-25.05.24 г в Кыргызском Государственном Техническом Университете имени И. Раззакова проходил спортивные соревнования, приуроченные к 70-летнему юбилею вуза. Мероприятие включает турниры по мини-футболу среди мужчин, волейболу среди женщин и шахматам среди сотрудников университета обоих полов.

Целью соревнований является реализация указов Президента Кыргызской Республики по духовно-нравственному развитию и физическому воспитанию личности, а также развитию футбола в стране.

-30.05.24г в Кыргызском государственном техническом университете имени И.Раззакова Министерство культуры, информации, спорта и молодежной политики КР совместно со Всемирной организацией здравоохранения провели мероприятие «Молодежь Кыргызстана за здоровый образ жизни» 31 мая – Всемирный день борьбы против табака». состоялось мероприятие под названием «Молодежь Кыргызстана против табака».

На мероприятии участвовали: советник ректора Кыргызского государственного технического университета имени И.Раззакова, доктор технических наук, профессор Абдыкалыков Акимбек Абдыкалыкович; заместитель министра культуры, информации, спорта и молодежной политики КР – Тагаев Марат Толемушевич; Депутат Жогорку Кенеша КР 7-го созыва - Масабиров Талайбек А. и студенты технологического института.

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

Нет материала

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

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 МЭиК 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). 7 студента из гр. ТПОПкырг-1-21 и ТПОП-1-21 прошли производственную практику в оффлайн формате в АТУ: Черикбаева К., Айылчиева А., Алтынбекова Ж., Жамакеева А., Арстанбекова Н, Исланова А., Эрнист к Райана

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, института, 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.

Приложение 2.

“Согласовано”
 Директор института
 Рысбаева И.А.

_____ 20__ г.

“Утверждаю”
 Проректор по учебной
 работе
 Сырымбекова Э.И.

_____ -
 “ ” _____ 20__ г.

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

Виды работ	Выполнено			Прим.
	да	Нет	%	
1. Учебно-методическая работа: <ul style="list-style-type: none"> • План работы кафедры и его выполнение • Индивидуальные планы ППС • Журнал взаимных посещений • Протокол заседания кафедры • Количество УМК на кафедре _____ шт. • ГОС ВПО (для выпускающих кафедр) • ООП (для выпускающих кафедр) • РУП (для выпускающих кафедр) Разработано в 2024 г. (1 половина): <ul style="list-style-type: none"> • Учебных пособий (в т.ч. с грифом МОиН КР) _____ 3 _____ шт. • Методических пособий 2 шт. • Методических разработок -3 шт. 	да да да да да да да да		100 100 100 100 90 100 100 100 80	Есть новые дисциплины по обновленным РУпам Бакалавриат и магистратура Часть запланированных учебных пособий и метод. указаний перенесены на сент. и октябрь месяцы
2. Качественный состав ППС (чел.): <ul style="list-style-type: none"> • Всего 18 чел. • Из них штатных+совмещение 60 % +40% • в т.ч. с уч. степенью/званием 50% (соответствие лиценз. требованиям) • Совместителей 40% 				

<ul style="list-style-type: none"> • Соответствие соотношения штатных/совм. (50/40%) 				
<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 лаборатории 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>
4. Наличие планов и отчетов по воспитательной работе	+			
5. Организационная работа	+			
<ul style="list-style-type: none"> • Наличие утвержденной номенклатуры дел кафедры • Наличие информационного стенда кафедры 	+			