

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ им. И.Раззакова

СОГЛАСОВАНО

Директор
института 

«02» 07 2025г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по академической
работе Сарымбекова Э.И.



2025г.

ГОДОВОЙ ОТЧЕТ

КАФЕДРЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ»
ЗА 2024/2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

Отчет обсужден на заседании кафедры
Протокол № 26 от «25 » 06 2025г.

зав. кафедрой ТПОП  к.т.н., доцент Сатыбалдиева А.М.

Отчет принял:

Начальник учебного отдела
« » 20 г.



Дыйканалиев К.М.

Содержание

1. Планирование качества	3
2. Документирование системы управления качеством	6
3. Маркетинговые исследования.....	9
4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	18
5. Организация учебного процесса. Учебно-методические обеспечение образовательного процесса	23
6. Научно-исследовательская работа ППС	49
7. Внедрение и воспитательная работа со студентами	58
8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством	61

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_trop.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 «**Современные подходы к образованию: внедрение дуального обучения**» 740300- Технология продукции и организация общественного питания» 28.06.25г.
- 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 Кыргыстандарта Айтмурзаева Д.Т., начальник Испытательной лаборатории пищевой и сельскохозяйственной продукции центра испытаний, сертификации и метрологии к.т.н., ст. научный сотрудник Аксупова А.М., президент ассоциации поваров КР Эгинбаев Б.Р. 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 КазНАУ д.т.н. Каимбаева Л.А. Ежегодно планируется проведение учебной и производственной практики студентов в АТУ (Казахстан).

3. Продолжается совершенствование процесса трудоустройства и развития карьеры выпускников кафедры. Обновлена 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, Республиканский центр компетенции (РЦК) 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 продукции и организация общественного питания	Технология производства продукции и организация ОП	+	+	+
		Технология производства продукции и организация обслуживания	+	-	+

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

<https://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-produktov-obshchestvennogo-pitanija/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 04.09.24г.), 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 Бакиевой С.М. 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.

- 10-0/1** Распорядительные акты и нормативно-правовые документы (копии)
- 10-0/2** Инструкции, регламенты, правила, положения, методические указания, стандарты, рекомендации (копии)
- 10-0/3** Годовые планы работ учебно-методической и научно-исследовательской работы
- 10-0/4** Годовые планы работы учебно-воспитательной работы
- 10-0/5** Индивидуальные планы и отчеты преподавателей
- 10-0/6** Планы повышения квалификации профессорско-преподавательского состава
- 10-0/7** Штатный формуляр кафедры
- 10-0/8** Рабочие учебные планы
- 10-0/9** Рабочие планы по дисциплинам
- 10-0/10** Расчет часов педагогической нагрузки
- 10-0/11** Отчет по учебно-воспитательной работе
- 10-0/12** Отчеты о научно-исследовательской работе кафедры
- 10-0/13** Отчеты руководителей о прохождении производственной практики студентов
- 10-0/14** Документы (заявки, планы, программы, списки, графики, переписка) по производственной практике
- 10-0/15** Протокол заседаний кафедры
- 10-0/16** Протоколы заседаний по защите дипломных проектов и работ
- 10-0/17** Протоколы заседаний Государственных аттестационных комиссий
- 10-0/18** Акты готовности к новому учебному году
- 10-0/19** График взаимопосещений «открытых лекций»
- 10-0/20** Тематика дипломных работ/выпускных квалификационных работ
- 10-0/21** Тематика курсовых работ/проектов
- 10-0/22** Программы студенческой олимпиады
- 10-0/23** Экзаменационные письменные работы
- 10-0/24** Курсовые работы и проекты студентов
- 10-0/25** Дипломные работы и проекты студентов (Выпускные квалификационные работы) отзывы на них
- 10-0/26** Журнал учета инструктажа по технике безопасности и охране труда
- 10-0/27** Выписка из номенклатуры дел

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. Рazzакова.

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

На кафедре имеются утвержденные графики учебного процесса на 2024-2025 у.г. КГТУ от 22.08.2024 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. Рazzакова», утвержденный ректором от 05.10.2022 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.; Виды работ осуществляемые ППС, в связи с изменением «Нормы времени работы ППС» Пр.№9 от 29.05.2024 г.

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»	30.05.2024
2.		Гипермаркет «Глобус»	23.01.2024
3.		ЗАО «Азия Ритейл»	11.06.2023
4.		Ресторан «Дасмия»	26.12.2024
5.		ОсОО «food dream»	19.05.2025
6.		Ресторан «dodo пицца»	20.05.2025
7.		Ресторан «Алтын Арашан»	13.12.2024
8.		ЦРР №127	11.12.2024
9.		ОсОО «Скай медиа» Самурай	12.12.2024

10.		Отель «Орион»	12.12.2024
11.		ОсОО «Адриано»	12.12.2024
12.		ИП Хан Сыну «Ханс гарден»	13.12.2024
13.		Ресторан «Seven»	13.12.2024
14.		ОсОО «Кыргыз общепит»	12.12.2024
15.		ОсОО «Апасынын баласы»	23.12.2024

- 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*). **нет**

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 буклеть 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» (12.04.2025г), выпускникам школ г. Бишкек, Чуйской, Иссык-Кульской, Таласской обл. и др.

11 апреля этого года сотрудники кафедры «Технология продуктов общественного питания» к.т.н., доцент Сатыбалдиева А.М., преподаватель Бакиева С.М., зав. лабораторий Суюмбаева Н.С., и студенты 3-курса гр. ТПОП-1-22 Султаналиева А., посетили школу №12, 11, 16 и студенты 3-курса гр. ТПОП-1-22 Султаналиева А. и Коджобеков С., ездили школы г. Балыкчи Ысык-Кульской области и провели профориентационную работу с

показом роликов КГТУ им И. Рazzакова, 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 заработка плата, хорошая карьера).

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

3.2 Ключевые показатели эффективности деятельности кафедры/образовательной программы

15.09.24г Проведение мероприятия «День кафедры». В Кыргызстан на празднование 70-летия Кыргызского государственного технического университета как почётный гость прибыл Кибальников Сергей Владимирович - Председатель правления РОО "Русская инженерная школа", ведущий научный сотрудник МГУ имени М.В. Ломоносова, профессор Университета Дубна, ген. директор ООО «Изобретатель», доктор технических наук, академик РАЕН, лауреат Большой золотой медали Всемирной организации интеллектуальной собственности (WIPO).

- 17.09.2024 г. состоялась его встреча со студентами Кафедры ТПОП Технологического института и Института информационных технологий университета, где он рассказал, что после окончания с отличием в школы №61 г. Фрунзе (Бишкек) и Фрунзенского политехнического института, а затем аспирантуры и докторантуры, он работал в НИИ мелиорации зав. лабораторией автоматизации рисовых оросительных систем в г. Фрунзе, затем в Москве главным конструктором Министерства мелиорации и водного хозяйства СССР, руководителем советско-болгарской научно-исследовательской лаборатории в Софии, является автором более 100 изобретений, трех монографий, двух учебников, более 100 статей, награжден золотой, серебряной, бронзовой медалями ВДНХ СССР, медалью «300 лет Михаилу Васильевичу Ломоносову»

- 13.11.24г ТИ провел в фойе университета мероприятие « Всемирный день науки. Всемирный день качества» с участием кафедр. Студенты гр ТПОП(б)-1-21, ТПОП(рг)-1-21, ТПОП(кырг)-1-21 и магистранты 1-курса принимали активное участие на мероприятие.

-14.11.24г Проведена по инициативе кафедры международная сессия «Повышение качества пищевой продукции и питания – основа обеспечения продовольственной безопасности» (в рамках Всемирного дня науки за мир и развитие Международного форума «Всемирный день качества-24»)

Участвовали г Москва, РФ, Минск, РБ, Бишкек,КР

- 18.11.24г Ко дню «Посвящение в студенты» студенты 1-3 курса активно участвовали и заняли призовые места. Раззабекова Н, Зарылбекова А получили гран при, Политаев Георгий за участие в посвящении - номинация «Лучший координатор»

- 28.11.24г Кафедра «Технология продуктов общественного питания» Технологического института Кыргызского Государственного Технического университета им. И. Раззакова провела очередное мероприятие Круглого стола на тему «Будущее общественного питания: инновации, устойчивость и новые тенденции» по направлению 740300 — Технология продукции и организация общественного питания», а также День карьеры и практики (встреча работодателей со студентами).

Вместе с участниками представителями предприятий общественного питания, предприятий сферы услуг и туризма, ректоратом университета, деканатом ТИ и профессорско-преподавательским составом кафедры «ТПОП» технологического института КГТУ им. И.Раззакова были обсуждены актуальные темы в области образования

- 21.04.25г Нооруз торжественно отметили в КГТУ им. И. Раззакова Сотрудники кафедры активно принимали участие на мероприятие.

- 27. 04. 25 Проведена 67-я международная сетевая научно –техническая конференция: Наука, техника и инженерное образование в эпоху цифровизации и глобализации (МСИТК) молодых ученых, аспирантов, докторантов РНД. Магистрантов и студентов. Студенты гр ТПОП -1-22 Султаналиева Айдай награждены дипломом 1 степени, Нурланова Г дипломом 3 степени за участие на конференции.

- 28-29.05.2025 г проведен круглый стол на тему “Современные подходы к образованию: внедрение дуального обучения” направления 740300-“Технология продукции и организация общественного питания” № 23 от 28 мая 2025 года. В мероприятии, нацеленном на тесное сотрудничество кафедры с представителями производственных и профессиональных организаций и дальнейшее трудоустройство выпускников, приняли участие: директор по развитию “Дасмия” Ниязова Наристе Турусбековна, сеть кофеен “Бублик” Джолдубаев А., Прокопенко Роман Викторович директор кондитерского производства ОсОО “Умай Групп”, шев-повар “Уголек”, “Грузинская кухня Нико” Мелибаев Б., технолог ресторана “Навигатор” Гиматдинов А., управляющий этно-комплекса “Супара” Кудайкулов М., бренд-шеф-повар этно-комплекса “Супара” Миллер А., представител ассоциации поваров КР Ипатов А., директор компании “Steak Dream» Хван Ю. РФ, зав.произв. «Империя пиццы» Кутанова Д., президент Ассоциации поваров России Сарычев Н., шеф-повар «Кумтор» Мамбеталиев С., менеджер Нореса National Матвеева И. (РФ), Диннер сервис Макаров Д., ООО УМК Капонова М.(РФ), менеджер УМК Усачева Т.(РФ), супервайзер УМК Нестеров И.(РФ), столовая “Буфет” су-шеф Токтобаева Мээрим, Менеджер по качеству ЗАО Азия Ритейл,

сеть магазинов в кулинарии Азия, Азбука Тягусова Анна Викторовна, шеф-повар “Майрам групп” Юсупов Р.

Магистранты, аспиранты, соискатели и докторанты кафедры:

Таблица 4

№	Ф.И.О	Темы научных диссертаций	Ожидаемые результаты, пред. Сроки защиты
Магистранты, З-курс			
1	Осконбаева Айнурा Абакировна	Топоздун этинен атайдын тамактанууга багытталган жарым фабрикаттарды өндүрүүнүн технологиясын иштеп чыгуу Жетекчisi: т.и.к., доцент Кошоева Т.Р	20 декабрь 2024 г выпускались
2	Биянху Разия Гашировна	«Сүмөлөктү» даярдоо технологиясын изилдөө Жетекчisi: т.и.к., доцент Дейдиев Анарсейт Уркунбаевич	
3	Жумабекова Медина Ашымовна	Балдарга арналган “Буламык” тамагын даярдоо технологиясын иштеп чыгуу Жетекчisi: т.и.к., доцент Дейдиев Анарсейт Уркунбаевич	
4	Ломаева Алина Наильевна	Персоналдаштырылган тамак-аштар үчүн тамак-аш азыктарын түзүү үчүн илимий принциптер Жетекчisi: т.и.к., доцент Кошоева Т.Р	
5	Турсуналиева Айжан Турсуналиевна	Балык этинен функционалдык багыттагы майдаланган жарым фабрикаттардын технологиясын иштеп чыгуу Жетекчisi: т.и.к., доцент Кошоева Т.Р	
2-курс, очно			
6	Эсенбекова Милана Данияровна	Саламаттык үчүн азыктанууга арналган нандын технологиясын иштеп чыгуу жана изилдөө Жетекчisi: т.и.к., доценттин м.а. Сатыбалдиева А.М.	В 20 июня 2025 г. выпускались
7	<u>Кожевников Алексей Александрович</u>	Балдардын кан аздуулугуна каршы суюк гематогендөн алынган азыктын технологиясын иштеп чыгуу жана изилдөө Жетекчisi: т.и.д., проф. Каймбаева Л.А.	
2-курс заочно			
8	<u>Абыкалыков Белек Уланович</u>	Салттуу эмес жана үндүктүн этинен функционалдык багыттагы азыктарды иштеп чыгуу Жетекчisi: т.и.к., доцент Кошоева Т.Р	выпускаются в декабре 2026 г.

9	<u>Айткожеева Рита Майрамбековна</u>	Функционалдык багыттагы быштак таттуусунун технологиясын иштеп чыгуу Жетекчisi: т.и.д., проф. Кaimбаева Л.А.	
10	<u>Арыкова Жылдыз Мамбетовна</u>	Спортчулардын тамактануусуна арналган кайнатылып бышырылган колбасынын технологиясын иштеп чыгуу Жетекчisi: т.и.д, проф. Узаков Я.М.	
11	<u>Рысбаева Жылдыз Расулжановна</u>	Жылкынын булчук этинен алынган азыктардын технологиясын иштеп чыгуу жана изилдөө Жетекчisi: т.и.к., доценттин м.а. Сатыбалдиева А.М.	
12	<u>Шарафидин кызы Бурмакан</u>	Функционалдык багыттагы колбаса азыктарынын технологиясын иштеп чыгуу Жетекчisi: т.и.к., доцент Кошоева Т.Р	
1 курс, очно			
13	Омурбекова А.Н.	Разработка блюда кыргызской национальной кухни из старинных рецептур Руководитель: т.и.к., доцент Кошоева Т.Р	Выпускаются в 2026 г.
14	Суюмбаева Н.С.	Разработка технологии производства рубленных полуфабрикатов из мяса яка с растительными добавками Руководитель: т.и.к., доценттин м.а. Сатыбалдиева А.М.	
15	Бердыбаева Б.Б.	Основные направления развития национальной кухни в Кыргызстане с использованием органических продуктов (универсальные ингредиенты, блюда, способы приготовления) Руководитель: д.э.н., проф. Федоров М.В.	
16	Тулоберди кызы Г.	Разработка технологии блюд из рыбы с функциональным назначением Руководитель: к.т.н. доц. Аксупова А.М.	
17	Урдинов А.К.	Особенности технологии производства продуктов для персонализированного питания для спортсменов Руководитель: к.э.н., Айтмурзаева Д.Т.	

17	Абдыкадырова А.М.	Разработка технологии функционального напитка из козьего молока Руководитель: д.т.н., проф. Каимбаева Л.А.	
1-курс заочного отделения			
18	Бакытбек к Э.	Разработка мясного продукта из нетрадиционного сырья с использованием растительных ингредиентов Руководитель: к.т.н., доцент Кошоева Т.Р	Выпускаются в декабре 2027 году
19	Исмаилова А.К.	Разработка технологии производства мелкокусковых полуфабрикатов из мяса яка Руководитель: к.т.н., доц Сатыбалдиева А.М.	
20	Эсенгулова Н.Э.	Разработка блюд с использованием ягод и фруктов местного производства для детского питания в Кыргызстане. Руководитель: д.э.н.,проф. Федоров М.В.	
21	Турсунбекова Ж.Р.	Исследование нового вида напитка с функциональным назначением Руководитель: к.т.н. доц. Аксупова А.М.	
22	Шамбеталиев С.Д.	Разработка технологии специализированной продукции для детского питания Руководитель: к.э.н., Айтмурзаева Д.Т.	
23	Баатырбекова А.Б.	Разработка технологии рубленых полуфабрикатов из конины, мяса индейки и растительного сырья Руководитель: д.т.н., проф. Каимбаева Л.А.	
докторантура			
1	Кошоева Т.Р.	Научно-практические аспекты создания новых продуктов из мяса яка с учетом особенностей сырья	2020-2023гг. докторант
Аспирантура			
3	Байгазиева А.С.	Технология приготовления блюд на молочной основе для специальных видов питания Руководитель: к.т.н. доц Аксупова А.М.	2021-2023гг. аспирант
4	Алмазбекова А.А.	Разработка технологии функциональных блюд и изделий для горнорабочих и горных туристов из местного пищевого сырья Руководитель: к.т.н.доц. Кыдыралиев Н.А.	2021-2023гг. аспирант

5	Муратбек Махабат кызы	Исследование химического состава мясного сырья Нарынской области Кыргызской Республики и оценка их показателей безопасности Руководитель: к.т.н. доц Аксупова А.М.	2024-2025 гг. аспирант
6	Аксупова А.М.	Исследование химического состава рыбы и оценка качества показателей безопасности Руководитель к.т.н., доц Аксупова А.М.	2024-2025 гг. аспирант

3.3 Мониторинг трудоустройства выпускников

На кафедре систематически проводится мониторинг трудоустройства выпускников направлений «ТПОП». Сведения по трудоустройству выпускников кафедры ТПОП за 2022-24 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 –	60	-	-	3	-	-	48 пост.
2022 - 45 студ							45 выпуск (93%) восс, с преведущих курсов, перевод с др направлений
2022-2023 -43 студ.	27	11	5 (декретный отпуск)	5	6 студ- 2 на ТПОП	-	45 пост. 43 выпуск (96%) восс. с преведущих курсов, перевод с др направлений 7
2023 – 2024- 48 студ.	25	10	4 (декретный отпуск)	2	7- 4 на ТПОП	-	47 поступающих, выпуск 48 студ. (102%) восс. с преведущих курсов, перевод с др направлений
Магистратура							
2021-2022	-	-	-	-	-	-	
2022 - 2023	2	2	-	-	1	-	
2023-2024	5	-	1(декретный отпуск)	-	-	-	11 поступающих, выпуск 5 (45%)

Анализ потребностей в специалистах на рынке труда

Современный рынок труда предъявляет высокие требования к специалистам в области технологии продуктов общественного питания. Развитие индустрии общественного питания, увеличение числа предприятий различных форматов (кафе, рестораны, столовые, кейтеринговые компании и пр.), а также рост потребительских ожиданий относительно качества и безопасности продуктов способствуют стабильному спросу на квалифицированные кадры в данной сфере.

Специалисты по технологии продуктов общественного питания необходимы на всех этапах производственного процесса – от разработки технологических карт и рецептур до контроля качества готовой продукции. Их профессиональные навыки востребованы как в государственных, так и в частных учреждениях: от образовательных и медицинских организаций до крупных ресторанных сетей и пищевых производств.

Согласно аналитике вакансий на популярных сайтах трудоустройства (например, HeadHunter, SuperJob), вакансии по специальности «технолог общественного питания», «шеф-технолог», «контролер качества продукции» и смежным позициям стабильно размещаются работодателями. Особенно высокий спрос отмечается в крупных городах и туристических центрах, где активно развивается ресторанный бизнес. Открываются все новые формы сферы обслуживания, требуются технологии 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 «Алтын -Арашан», многопрофильная компания «Дасмия» и т. д.

3.4 Анализ имиджа выпускников у работодателей

В рамках выявления имиджа выпускников кафедры проведен круглый стол на тему “Современные подходы к образованию: внедрение дуального обучения” направления 740300-“Технология продукции и организация общественного питания” № 23 от 28 мая 2025 года. В мероприятии, нацеленном на тесное сотрудничество кафедры с представителями производственных и профессиональных организаций и дальнейшее трудоустройство выпускников, приняли участие: директор по развитию “Дасмия” Ниязова Наристе Турусбековна, сеть кофеен “Бублик” Джолдубаев А., Прокопенко Роман Викторович директор кондитерского производства

ООО “Умай Групп”, шев-повар “Уголек”, “Грузинская кухня Нико” Мелибаев Б., технолог ресторана “Навигатор” Гиматдинов А., управляющий этно-комплекса “Супара” Кудайкулов М., бренд-шеф-повар этно-комплекса “Супара” Миллер А., представител ассоциации поваров КР Ипатов А., директор компании “Steak Dream» Хван Ю. РФ, зав.произв. «Империя пиццы» Кутанова Д., президент Ассоциации поваров России Сарычев Н., шеф-повар «Кумтор» Мамбеталиев С., менеджер Нореса National Матвеева И. (РФ), Диннер сервис Макаров Д., ООО УМК Капонова М.(РФ), менеджер УМК Усачева Т.(РФ), супервайзер УМК Нестеров И.(РФ), столовая “Буфет” су-шеф Токтобаева Мээрим, Менеджер по качеству ЗАО Азия Ритейл, сеть магазинов в кулинарией Азия, Азбука Тягусова Анна Викторовна, шеф-повар “Майрам групп” Юсупов Р.

Участники Круглый стола отметили, что дуальная система профессионального обучения, получившая мировое признание как форма подготовки кадров, основана на максимальном привлечении условий реального производства для освоения профессии обучающимися разных уровней профессиональной подготовки и позволяет совместить в учебном процессе теоретическую и практическую подготовку, причем изучение теории в учебном заведении дополняется практическим обучением на производственном предприятии, будущим местом труда.

Действующие государственные образовательные стандарты профессиональной подготовки регламентируют формы теоретического и практического обучения, содержательно направленные на формирование компетентного специалиста.

Технология дуального обучения может быть представлена моделью формирования профессиональной компетентности, которая построена на взаимосвязи сформулированных целей по профессиональной подготовке, принципов построения процесса обучения, соответствующего целям – содержания, социального партнерства и взаимодействия всех субъектов теоретического и производственного обучения в системе «вуз - предприятие», обеспечивающей подготовку выпускников, которые легко адаптируются в новых социальных условиях и могут быть конкурентоспособны на рынке труда.

3.5 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.

3.6 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, Джалаабад ГУ и ОшТУ, КНУ имени Ж.Баласагына.

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-І № 2057281	25	к.т.н., доцент
2	Федоров Михаил Васильевич	Профессор	Свердловский горный институт, спец. Геология, Горный инженер –геолог № 585237	ВТ № 6800196	51	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 № 5395234		36	к.т.н., доцент
4	Аксупова Айгуль Мырзабек овна	и.о. проф.	ФПИ, квалиф. инженер- технолог молочной промышленности	НТ-1 №06621 54	9	к.т.н., с.н.с.
5	Айтмур- заева Д.Т	и.о. доц	ФПИ, по специальности технология и организация общественного питания РВ№ 146218		21	к.э.н.
6	Сатыбалд иева Айжан Монолдор овна	Доцент	КТУ им. И.Раззакова, квалификация: Дипломированный инженер, специальность: Технология консервов и пищеконцентратов, № ГВ 26990	НТ-1 №06621 54	23	к.т.н., доцент
7	Узаков Ясын Маликови ч	Проф.,	Семипалатинский технологический институт, по спец. Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог ЕВ № 109494		31	д.т.н.
9	Каимбаев а Лейла Амангель диновна	Проф..	Семипалатинский технологический институт, по спец. Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог ФВ № 666840		31	д.т.н
7	Суйменов а Зинакан Токтонал иевна	и.о.доцента	ФПИ, по специальности технология организация общественного питания ТВ-1 №132162		25	-
8	Саалиева Алтынай Накеновн а	ст.препод.	КТУ им. И. Раззакова квалиф. инженер технолог спец. "Технология продуктов общественного питания"	НТ -1 № 1955293	6	-
11	Байгазиев а Айзат Сатындиевна	ст. препод.	КГТУ, Инженер технолог специальность «Технология продуктов общественного питания» № CD140092601	штат НТ-I № 0756088	8	-

14	Бакиева Самара Маратбек овна.	препод	КГТУ, Инженер технолог специальность "Технология продуктов общественного питания", магистр КТУ-Манас, технология производства продуктов общественного питания	Штат.	5	-
15	Шаршена лиева К.	препод	КГУ им.50-летия СССР, по специальности «Химия»	штат	6	

**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	Шаршеналиева К. Суюмбаева Н.С	6 2	КГУ им.50-летия СССР, по специальности «Химия» КГТУ, бакалавр Стандартизация, метрология и сертификация
2	Методист	Кыдыргычева А.Н.	3	КГТУ, бакалавр общественного питания
3	Лаборант	Шаршеналиева К.С.	6	КГНУ, инженер-химик
4	Лаборант	Суюмбаева Н.С.	2	КГТУ, бакалавр, Стандартизация, метрология и сертификация
5	лаборант	Черикбаева К.	1	КГТУ, бакалавр «Технолог 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. Имеются отметки о выполнении запланированной нагрузки. Контроль за соблюдением расписания учебных занятий проводился регулярно, в случае необходимости осуществлялась полноценная замена, срывов занятий за 2024-2025 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 №2 от 13.09.2024 г.), выполнение контролируется и обсуждается на заседаниях кафедры, итоги первого полугодия подводились и утверждались протоколом заседания кафедры №12 от 09.01.2024 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 профилью 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	Междунаро дные программы	КР	КГТУ	
ТПОП	-	ЦМСиС МЭиК КР при	Курсы повышения квалификации в объёме 36 часов по программе «ИТ в образовании»,	Курсы английского языка Elementery Beginner
	-	Айтмурзаева Д.Т., сертификат о компетентности эксперта	Сатыбалдиева А.М. Байгазиева А.С., Бакиева С.М. Сертификат	Бакиева С.М. Суюмбаева Н. Сертификат
	-	Искусственный интеллект Саалиева А.Н. Сертификат		

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 0,1 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 0,2 ст. д.т.н., профессор АТУ Узаков Я.М., на 0,5 ст., д.т.н., профессор КАНУ Каимбаева Л.А, 0,25 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, используется доступные образовательные технологии для самостоятельной работы студентов.

17 сентября 2024г. студентами кафедры с 1 по 5 курсы очного и заочного обучения прослушана лекция Гостевого лектора Кибальников С.В., председатель правления РОО «Русская инженерная школа», ведущий научный сотрудник МГУ имени М.В. Ломоносова, доктор технических наук.

Создана база предприятий ОП для проведения занятий студентов кафедры ТПОП.

Таблица 9.

740300 Технология продукции и организация общественного питания	Технология производства продукции и организация общественного питания	1.ЗАО "Партнер Кей Джи" 2. ОсОО " Умай Групп" 3. Этно-комплекс "Супара" 4. Кыргызстандарт
	Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах	1.Ресторан "ДоДо пицца" 2.Ресторан "Алтын Арашан" 3. Ресторан "Дасмия" 4. Кыргызстандарт

5 Организация учебного процесса. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

5.1. Конtingент студентов по всем формам обучения

Таблица 10.

	Прием	2022-2023 уч.год			2023-2024 уч.год			2024-2025 уч.год		
		Выпуск, из них с красным дипломом	Кол-во студ.		Прием	Кол-во студ.		Прием	Кол-во студ.	
			очно	заоч		очно	заоч		очн о	заоч
Бакалавриат	40	-	35	5	35	1		46	2	43
Магистратура	12	-	6	6	13	-	5	6	12	-
									2	-

Таблица 11

№	Наименование структурного подразделения	Количество ПС (штатные /совмест)	Количество ПС, с учеными степенями (кол-во %)	Количество ПС с учеными званиями (кол-во %)	Гендерные показатели (муж/жен)	Возрастные показатели			Наличие научн. пед.стажа			Кол-во ПС, с сертификатами по знанию иностр. языков	Кол-во ПС, повысив, квал.по различным квалиф	Кол-во ППС, опул. статьи в индекс БД		
						До 35	До 60	Свыше 60	До 3-х лет	До 15 лет	свыше 15 лет			WoS	Scopus	РИНЦ
1.	ТПОП	7/7	2/6	1/5	3/11	2	9	3		4	10	3	7		4	7

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	%			
13	7	53,8	6	46,1	1	14,2	2	28,5	2	3	

Соответствие лицензионным требованиям: (соотв/не соотв)

<i>Соответствует</i>	<i>Соответствует</i>
----------------------	----------------------

Таблица 13

№	ФИО ППС	Должность, ставка	Общая годовая нагрузка											Реко менд ации на след. год	
			Всего	Из них, по видам работ											
				учебная		учебно- методическая		организационн о-методическая		научно- исследовате льская		работа по воспитанию студентов			
				ауд.	вне ауд.	план	факт	план	факт	пла н	факт	пла н	факт		
1	Сатыбалдиева А.М.	Зав.каф. к.т.н., доц.	65,5	25,2	40,3	272	272	30	30	60	70	100	100		
2	Кошоева Т.Р.	к.т.н., доц.	76,5	25,2	51,3	184	184	30	30	120	120	-	-		
3	Федоров М.В.	Профессор	10,5	5	5,5			-	-	-	-	-	-		
4	Дейдиев А.У	и.о. проф.	4,5	2,5	2,0			-	-	-	-	-	-		
5	Аксупова А.М.	к.т.н., и.о. проф.	22	12,5	9,5			-	-	-	-	-	-		
6	Айтмурзаева Д.Т	и.о. проф.	22	12,5	9,5			-	-	-	-	-	-		
7	Узаков Я.М.	Проф.	10,5	5	5,5			-	-	-	-	-	-		
8	Каимбаева Л.А.	Проф.	20	9,5	10,5			-	-	-	-	-	-		
9	Суйменова З.Т	и.о.доцент	13	9,5	3,5			-	-	-	-	-	-		
10	Саалиева А.А	Ст. преп.	55,9	36,1	19,8	598	598	30	30	130	130	-	-		
11	Байгазиева А.С.	Ст. преп.	27,5	18	9,5	450	450	30	30	60	20				
12	Бакиева С.М.	преп	70,2	45,1	25,1	606	606	30	30	60	20	100	100		
12	Шаршеналиева К	Преп.	48,5	36	12,5	38,5	37	30	30	-	-	200	200		

Таблица 14.

№	ФИО сотрудников кафедры	Кадровый потенциал						Патенты	Гранты	Статьи
		АГУ	КГТУ	КПТУ	КПГТУ	Основное место работы				
1	Кошоева Т.Р.	+ -	- +	- +	- +	- +	- +	- +	- +	- +
2	Федоров М.В.	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -
3	Сатыбалдиева А.М.	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -
4	Саалиева А.Н.	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -
5	Узаков Я.М.	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -	- -

6	Каимбаева Л.А.	КАЗН АУ	+	+	+		+	-	1	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	5	-	-	4	
7	Дейдиев А.У.	КГ УНИВ	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	
8	Айтмурзаева Д.	гос тан	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
9	Аксупова А.М.	гос тан	-	-	+	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
10	Байгазиева А.С.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	
11	Бакиева С.М.	КГТ У	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	1	-	-
12	Шаршеналиева К.	КГТ У	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-
	Итого		4	5	3	5	-	3	4	1	-	2	-	1	3	-	18	-	-	4	11	-	-	28

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. Самостоятельная работа у студентов размещены в онлайн-кесту по каждой дисциплине. Студенты темы СРС берут с сайта и готовые работы могут разместить туда же. 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»	30.05.2024
2.	Гипермаркет «Глобус»	23.01.2024
3.	ЗАО «Азия Ритейл»	11.06.2024
4.	Ресторан «Дасмия»	26.12.2024
5.	ОсОО «food dream»	19.05.2025
6.	Ресторан «dodo пицца»	20.05.2025
7.	Ресторан «Алтын Арашан»	13.12.2024
8.	ЦРР №127	11.12.2024
9.	ОсОО «Скай медиа» Самурай	12.12.2024
10.	Отель «Орион»	12.12.2024
11.	ОсОО «Адриано»	12.12.2024
12.	ИП Хан Сыну «Ханс гарден»	13.12.2024
13.	Ресторан «Seven»	13.12.2024
14.	ОсОО «Кыргыз общепит»	12.12.2024
15.	ОсОО «Апасынын баласы»	23.12.2024

5.3 Организация и проведение ГАК.

Согласно учебного плана направления «Технология продукции и организация общественного питания» предусмотрен Государственный экзамен по направлению.

На основании приказа Министерства образования и науки КР № 258 от 24.05.24 г. и приказа КГТУ им. И.Раззакова № 9 от 10 января 2025 г. «Об утверждении состава ГАК» на 2024-2025 учебный год по направлению 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержден в следующем составе:

Председатель – Кушнарева Ирина Михайловна, директор компании по кейтеринг;

Зам председателя – Бокотаева Наргиз Аскарбековна, технолог Гос.резиденции президента КР;

Члены:

Орозбаева Анара Бакирдиновна, сооучредитель Peak бизнес акселератор; Суйменова Зинакан Токтоналиевна, мастер производственного обучения ПЛ № 91;

Сатыбалдиева Айжан Монолдоровна, к.т.н., доцент кафедры «Технология продуктов общественного питания» КГТУ им. И. Раззакова;

Секретарь – Саалиева Алтынай Накеновна – ст.преподаватель кафедры «Технология продуктов общественного питания» КГТУ им. И. Раззакова.

Государственный экзамен по направлению назначены на следующие дни:

26.03.2025г., 27.03.2025г., 28.03.2025г. в группах ТПООП(б)-1-21, ТПООП(б)рг-1-21, ТПООПкырг(б)-1-21, ТПООП(дот)-1-20 состоялся Список допущенных к ГЭ студентов утвержден приказами по технологическому институту КГТУ № 10/16 от 26.03.25г., № 10/18 от 25.03.25 и № 10/21 от 27.03.25г.

К началу сдачи Госэкзамена по направлению на кафедре «Технология продуктов общественного питания» была проведена вся необходимая подготовительная работа: составлены экзаменационные билеты по каждой из дисциплин, участвующих в комплексном экзамене. Перед экзаменами были проведены обзорные лекции и консультации.

Перечень дисциплин и экзаменационные билеты были рассмотрены и утверждены на заседании кафедры протоколом №18 от 7 марта 2025г. направления «ТПООП».

Перечень дисциплин, включенных в государственный экзамен:

Профиль: «Технология производства продукции и организация общественного питания»:

- Технология продукции общественного питания
- Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
- Санитария и гигиена питания на ПОП.

Профиль: «Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах»:

- Технология продукции общественного питания в ресторанах;
- Организация питания и обслуживания в гостиничных комплексах;
- Санитария и гигиена питания в ресторанах.

Экзамен проводился в форме устного опроса с предварительной подготовкой студентов. На приеме ГЭ присутствовали 4 члена ГАК.

Результаты ГЭ

Группа	Всего студентов	Допущено к ГЭ	Сдали ГЭ	Оценка			
				неуд.	удов.	хорошо	отлично
ТПООП(б)-1-21	17	15	15	-	3	8	4
ТПООПкырг(б)-1-21	15	13	13	-	-	8	5
ТПООПрг-1-21	14	14	14	-	-	7	7
ТПООП(дот)-1-20	3	1	1	-	-	-	1

Анализ результатов сдачи ГЭ в целом свидетельствует о хорошем уровне знаний студентами программного материала по специальным дисциплинам.

ОТЧЕТ Государственной аттестационной комиссии по аттестации выпускников Кыргызский Государственный Технический Университет им. И. Раззакова Направления: 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» (бакалавр)

Даты аттестации – 17.06.2025, 19.06.2025, 20.06.2025 года

Численность выпускников – 45 человек

I. Результаты защиты выпускных квалификационных работ представлены в нижеследующей таблице:

№	Показатели	Всего	В том числе	
			очное	заочное
1.	Окончили ВУЗ	45	43	2
2.	Допущены к аттестации	45	43	2
3.	Аттестованы	45	43	2
4.	в том числе на:			
	- отлично	27	27	-
5.	- хорошо	15	15	2
6.	- удовлетворительно	1	1	-
7.	- неудовлетворительно	-	-	-

8.	Количество дипломов с отличием	2	2	-
9.	Выданы рекомендации на обучение: - магистров	45	43	2
10.	Количество работ, рекомендованных к внедрению	-	-	-

Сведения о текущей успеваемости выпускников по обязательным дисциплинам, предусмотренным в учебном плане:

№	Результаты	Всего	В том числе	
			очное	заочное
1.	Всего студентов на выпускном курсе	45	43	2
2.	Из них учились на: - отлично	2	2	-
3.	- хорошо и отлично	26	26	-
4.	- хорошо и отлично и до 50% оценок удовлетворительно	10	9	1
5.	- хорошо и отлично и более 50% оценок удовлетворительно	7	6	1
6.	- удовлетворительно	-	-	-

Качество выполнения выпускных квалификационных работ.

II. На защиту представлены 45 выпускных квалификационных работ, охватывающие различные предприятия общественного питания и отображающие современные требования. Студенты выполнили свои работы с использованием компьютерных технологий и программ.

Анализ результатов работы над выпускной работой показал хороший уровень подготовки по специальным дисциплинам, умение студентов решать инженерные вопросы, выполнять научно-исследовательские работы.

Защита выпускных квалификационных работ показал хорошие знания технологии продуктов общественного питания, использование новых технологий, требований СНиП и СанПиН, элементов ХАССП.

Положительные моменты, которые отмечены в ходе защиты ВКР на кафедре ТПОП за 2025г.:

- темы ВКР для студентов очного и заочного обучения не дублируются, учитываются новые тенденции отрасли, внедряются проекты новых типов предприятий общественного питания;
- в работах выпускников много новых разработок блюд с различной направленностью;
- выпускники умеют четко и лаконично излагать свои идеи, отвечать на вопросы, аргументировать свою позицию;
- набор текста, графическая часть чертежи выполняются с помощью AutoCAD;
- проводится защита ВКР с использованием презентаций;

- использованы в ВКР при подборе оснащения цехов новейшие каталоги современного оборудования, предлагаемые местными фирмами для предприятий общественного питания.

Замечания в ходе защиты ВКР на кафедре ТПОП за 2025г.:

- рекомендовать больше включать выпускных квалификационных работ с научно-исследовательским разделом;
- контролировать качество выполняемых чертежей, соблюдение санитарных и строительных требований в компоновке проектов;
- рекомендовать при формировании тематики ВКР учитывать предложения работодателей или включать темы по заявкам предприятий.

Антиплагиатная проверка ВКР (результаты). Отчеты ГАК.

№	Ф.И.О. студента	Ф.И.О. руководителя	Тема выпускной квалификационной работы	Результат				Примечание				
				Первоначальная %	Повторная %	По заявлению	Комиссионно					
Кафедра «Технология продуктов общественного питания»												
ТПООП(б)-1-21												
1	Акматбекова Айдай Бейшенбековна	Байгазиева А.С.	Разработка производственной программы и планировочное решение кафе-молодежного на 150 мест с гамбургерной на 40 мест	46,56 %								
2	Алиаскаров Актан Мирбекович	Кошоева Т.Р.	Разработка производственной программы и планировочное решение интернет-кафе на 80 мест с кофейней на 30 мест	52,98 %								
3	Арстанбекова Назми Каныбековна	Саалиева А.Н.	Разработка производственной программы и планировочное решение столовой на 170 мест при высшем учебном заведении для студентов и 42 места для преподавательского состава	63,11 %								
4	Батырканова Луиза Авазовна	Сатыбалдиева А.М.	Разработка производственной программы и планировочное решение столовой при швейном предприятии на 170 мест с реализацией 20 кг полуфабрикатов	36,99 %								

5	Бекзат к. Малика	Саалиева А.Н.	Разработка производственной программы и планировочное решение столовой при госучреждении на 140 мест	48%				
6	Бекбоева Нуржан Нурбековна	Сатыбалдиева А.М.	Разработка производственной программы и планировочное решение столовой при ликероводочном заводе на 180 мест	38,29 %				
7	Гаджиева Милана Тахировна	Байгазиева А.С	Разработка производственной программы и планировочное решение караоке-кафе на 128 мест	53,27 %				
8	Деревинский Анатолий Александрович	Саалиева А.Н.	Разработка производственной программы и планировочное решение столовой при предприятии пищевой промышленности на 150 мест	38,47 %				
9	Дуулатбек кызы Абийир	Саалиева А.Н.	Разработка производственной программы и планировочное решение столовой на 100 мест при молочном заводе	46,33 %				
10	Жамакеева Азиза Кубанычбековна	Сатыбалдиева А.М.	Разработка производственной программы и планировочное решение столовой на 110 мест при военном госпитале	26.64 %	44,12 %			
11	Исланова Айыма Ислановна	Бакиева С.М.	Разработка производственной программы и планировочное решение общедоступной столовой при торговом центре на 130 мест	73,96 %				
12	Карпов Артем Сергеевич	Бакиева С.М.	Разработка производственной программы и планировочное решение городского кафе на 100 мест с кофейным буфетом на 28 мест	57,68 %				

13	Майлиев Руслан Дмитриевич	Бакиева С.М.	Разработка производственной программы и планировочное решение семейного кафе на 120 мест с детской площадкой	53,36 % (М3)	48,06 % 			
14	Маратбек кызы Нуриза	Кошоева Т.Р.	Разработка производственной программы и планировочное решение молодежного кафе на 145 мест с реализацией 35 кг мучных изделий	47,21 % 				
15	Никушина Анастасия Олеговна	Бакиева С.М.	Разработка производственной программы и планировочное решение кафе при развлекательном центре на 200 мест с десертным баром на 60 мест	59,82 % (М3)	58,54 % 			
16	Рыспекова Каныкей Бакаевна	Байгазиева А.С.	Разработка производственной программы и планировочное решение кафе на 95 мест с веганбаром на 50 мест	54,43 % 				
17	Эрнист Райана	Кошоева Т.Р.	Разработка производственной программы и планировочное решение кафе у берега озера на 98 мест с летним баром на 70 мест	62,28 % 				

ТПООПрг(б)-1-21

1.	Алмазбек кызы Адина	Бакиева С.М.	Разработка производственной программы, сервисных услуг и планировочное решение ресторана при гостинице 4 звезды на 130 мест с буфетом на 20 мест	66,26 % (ИИ)	65,62 % 			
2.	Амангелдиева Айназик Нурбековна	Сатыбалдиева А.М.	Разработка производственной программы, сервисных услуг и планировочное решение ресторана на 300 мест при загородной гостинице с этнокухней.	65,46 % 				
3.	Белекбекова Ажарай Белекбековна	Кошоева Т.Р.	Разработка производственной программы, сервисных услуг и	85,02 % 				

			планировочное решение ресторана класса люкс при гостинице на 120 мест с лаунж баром на 30 мест				
4.	Золотарева Алена Сергеевна	Айтмурзаева Д.Т.	Разработка производственной программы, сервисных услуг и планировочное решение ресторана первой категории при гостинице на 200 мест с ночным баром на 45 мест	76,99 %			
5.	Джанузакова Айдай Мунарбаевна	Бакиева С.М.	Разработка производственной программы, сервисных услуг и планировочное решение модерн ресторана на 135 мест	77,97 %			
6.	Жакыпбаева Миранда Алмазбековна	Айтмурзаева Д.Т.	Разработка производственной программы, сервисных услуг и планировочное решение итальянского ресторана на 150 мест с пиццерией на 65 мест	75,09 %			
7.	Карабаева Розалия Рустамовна	Саалиева А.Н.	Разработка производственной программы, сервисных услуг и планировочное решение ресторана грузинской кухни на 115 мест с винным баром на 40 мест	82,47 %			
8.	Кириченко София Вадимовна	Байгазиева А.С.	Разработка производственной программы, сервисных услуг и планировочное решение ресторана высшего класса с французской кухней на 180 мест с салатным баром на 25 мест	61,69 %			
9.	Ковалева Екатерина Евгеньевна	Сатыбалдиева А.М.	Разработка производственной программы, сервисных услуг и планировочное решение ресторана на 135 мест с гриль-баром на 25 мест	79,18 %			

10.	Мезенцев Александр Николаевич	Суйменова З.Т.	Разработка производственной программы, сервисных услуг и планировочное решение ресторана турецкой кухни на 170 мест с кебабной на 38 мест	77,71 %				
11.	Раева Альбина Нурлановна	Кошоева Т.Р.	Разработка производственной программы, сервисных услуг и планировочное решение клубного ресторана на 105 мест с летней площадкой на 24 мест	66,77 %				
12.	Согушбекова Адиля Рысбеековна	Саалиева А.Н.	Разработка производственной программы, сервисных услуг и планировочное решение ресторана при гостинице на 145 мест с коктейль-баром на 30 мест	95,16 %				
13.	Сулайманова Нуркызы Сулайманова	Суйменова З.Т.	Разработка производственной программы, сервисных услуг и планировочное решение ресторана быстрого обслуживания с элементами фаст-фуда на 95 мест с кофейней на 20 мест	68.85 % (ИИ)	79,33 %			

ТПООПкырг(6)-1-21

1	Азизбек кызы Асель	Сатыбалдиева А.М.	Разработка производственной программы и планировочное решение общедоступной столовой на 120 мест	75,34 %				
2	Асанкулова Канымжан Жаныбековна	Бакиева С.М.	Разработка производственной программы и планировочное решение столовой при санаторно-курортном учреждении на 250 мест	80,69 %				
3	Жаныш кызы Мислима	Айтмурзаева Д.Т.	Разработка производственной программы и планировочное решение кафе на 180 мест	67.39 %				

4	Жекшенбеков Чолпонбек Эдилович	Айтмурзаева Д.Т.	Разработка производственной программы и планировочное решение придорожного ресторана на 100 мест с коктейль баром на 40 мест	79,83 %				
5	Жолочиева Алия Мирболотовна	Бакиева С.М.	Разработка производственной программы и планировочное решение ресторана для туристов на 150 мест	63,81 %				
6	Жоомартбеков Батырхан Эрнисович	Суйменова З.Т.	Разработка производственной программы и планировочное решение ресторана французской кухни на 160 мест с фондю-баром на 50 мест	72,45 %				
7	Кылышбек уулу Элдос	Саалиева А.Н.	Разработка производственной программы и планировочное решение этно-ресторана на 185 мест	71,74 %				
8	Марселова Нурзат Нурбековна	Сатыбалдиева А.М.	Разработка производственной программы и планировочное решение городского рыбного ресторана 170 мест	59,12 %				
9	Нурланбек кызы Айзирек	Байгазиева А.С.	Разработка производственной программы и планировочное решение кафе-детского на 140 мест	70,53 %				
10	Темирбек кызы Алтынай	Бакиева С.М.	Разработка производственной программы и планировочное решение общедоступного кафе быстрого обслуживания на 300 мест	79.43 %				
11	Торокулова Тунук Алмазбековна	Байгазиева А.С.	Разработка производственной программы и планировочное решение ресторана азиатской кухни на 145 мест с суши-баром на 35 мест	75,41 %				
12	Турдубекова Айчолпон Арстанбековна	Кошоева Т.Р.	Разработка производственной программы и планировочное решение ночного ресто-клуба на 140 мест	75,67 %				

13	Черикбаева Кыял Бакаевна	Кошоева Т.Р.	Разработка производственной программы и планировочное решение ресторана восточной кухни на 130 мест с научным разделом	85,05 %				
ТПООПдот(б)-1-20								
1	Джакыпбекова Улжан	Суйменова З.Т.	Разработка производственной программы и планировочное решение диско-клуба при пансионате на 104 места с баром на 28 мест	50,32 %				
2	Конурбаевой Бермет	Саалиева А.Н	Разработка производственной программы и планировочное решение столовой на 200 мест в военной части	37,3%				

5.4 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 учүн 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 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. Разработана учебное пособие с грифом МОиН КР по дисциплине «Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья», лабораторный практикум по разделу «Товароведение продуктов растительного происхождения», 2024. – 185 с.

Достижения кафедры:

- В ноябре 2022г. открыт Республиканский центр компетенций (является и базой кафедры ТПОП).

5.5 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.

5.6 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 корректизы в проведении лекционных и лабораторных занятий.

5.7 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. В лекционных занятиях используются мультимедиа, ролевые игры, интерактивные методы, мозговая атака и т.д.

5.8 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 (итоги зимней экзаменационной сессии пр. №17 от 04.03.25 г., итоги весенней экзаменационной сессии пр. №26 от 25.06.25 г.)

Анализ успеваемости экзаменационной сессии приведены в табл.16.

Таблица 16.

Кур с	Группа	Учебный год						
		2022-2023		2023-2024		2024-2025		
		Семестр		Семестр		Семестр		
		Осенний	Весенний	Осенний	Весенний	Осенн ий	Весенни й	
Очная ф/о								
Бакалавриат	1 курс	ТПООП(б)1-24	-	-	100	93	78	75
		ТПООП(б)рг1-23-4	-	-	96	93	77	73
		ТПООП(б)1-23	95	87	85	82	75	70
		ТПООП(б)рг1-23	98	93	87	85	70	63
		ТПООП(б)1-22	83	80	79	80	78	70
		ТПООП(б)рг1-22	86	82	87	79	85	74
			92	91	89	76	95	85
	3 курс	ТПООП(б)1-21	96	87	87	78	70	
		ТПООП(б)рг1-21	85	74	87	82	63	
		ТПООП(б)кырг1-21						
Заочная ф/о								
Бакалавриат	1 курс	ТПООП(дот)1-24	-	-	-	-	100	98
		ТПООП(дот)1-23	-	-	78	75	75	65
	2 курс	ТПООП(дот)1-22	98	98	90	90	85	85
		ТПООП(дот)1-21	65	65	60	60	60	50
	5 курс	ТПООП(дот)1-20	75	81	77	76	76	64
Очная форма								
Магистратура	1 курс	ТПООПм-1-24	-	-	-	-	95	75
	Заочное							
		ТПООПдотм-1-24					98	100
		ТПООПдотм-1-23	-	-	98	100	98	95

Таблица 17.

Анализ посещаемости, (в %)

Группа	Учебный год		
	2022-2023	2023-2024	2024-2025
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

5.9Методы оценивания знаний студентов, достижение результатов обучения. Реализация модульно-рейтинговой системы оценки знаний студентов. Работа кураторов (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 АВН, итоги сессии вывешиваются на стенде кафедры, регулярно проводится анализ, обсуждаются на заседаниях кафедры принимаются соответствующие решения (итоги зимнего семестра пр. №17 от 04.03.25 г., итоги летнего семестра пр. №26 от 25.06.25 г. 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 кураторы с 1 курса по 5 курс очного и заочного обучения (1, 2 курс-преп. Шаршеналиева К., 3 курс – Бакиева С.М., 4 курс - и.о. доц. Сатыбалдиева А.М., 5 курс – ст. преп. Байгазиева А.С. которые контролируют и регулируют процедуры регистрации на дисциплины, проводят контроль за посещаемостью занятий студентами и т.д.

5.10 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 расчесовка 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 и во время рубежного контроля проходят тестирование размещенное на сайте.

5.11 Материально-техническая база ОП, оснащенность аудиторий по дисциплинам ОП, в соответствии с ГОС ВПО (можно показать по форме б – 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. 18.

Таблица 18.

№	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; Иновационные 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.	<p>Лаборатория «Исследования качества продукции общественного питания» $1/410=84 \text{ м}^2$</p>	<p>В аудитории 1/413 проводятся лабораторные занятия по следующим дисциплинам:</p> <p>Пищевая химия;</p> <p>Товароведение продовольственных товаров;</p> <p>Санитария и гигиена предприятий общественного питания;</p> <p>Методы исследования качества продукции общественного питания;</p> <p>Учебно-исследовательская работа;</p> <p>Контроль качества пищевых продуктов;</p> <p>Безопасность продовольственного сырья;</p>	<p>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)</p>	Соответствует
	$1/410a=5 \text{ м}^2$	<p>Архив курсовых и дипломных проектов</p>	<p>Шкафы книжные-4шт;</p> <p>Сейф металлический-2шт;</p>	Соответствует
3.	<p>Аудитория «Организация обслуживания в ПОП и в ресторанах» $1/107= 30 \text{ м}^2$</p>	<p>Проводятся лекции и практические занятия по всем дисциплинам</p>	<p>Проектор-1шт;</p> <p>экран для проектора -1шт;</p> <p>барная стойка;</p>	Соответствует
4.	<p>Лаборатория «Организация обслуживания в ПОП и в ресторанах»</p>	<p>В лаборатории 1/108 проводятся лабораторные занятия по следующим дисциплинам:</p> <p>Холодильная технология в ПОП;</p>	<p>Оборудование: шкаф для посуды, столы производственные-4шт, весы электронные-3шт,</p>	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 м².

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 (табл.19):

Таблица 19. 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 СМ-6М	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

5.12 Организация академической мобильности студентов и ППС

По программе академической мобильности из НАО «Торайғыров университет» Республики Казахстан на осенном семестре по направлению 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» обучался на 4-курсе гр. ТПОП-1-21 Зыков А.А. 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. Рazzакова студенты 2 курса АТУ (3 человек), наши студенты 3 курса в АТУ (7 человек). Руководитель практики - преп. Шаршеналиева К.

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.20). Привлечение студентов к НИРС. Руководство НИРС (табл.21)

Таблица 20.

№	ФИО руководителя	Название темы, объем финансирования	Численность студентов и аспирантов, магистрантов, участвующих в НИР	Численность педагогических работников, участвующих в НИР
	Кошоева Т.Р.	Разработка технологии производства мясных полуфабрикатов из мяса яка	Эгимбаев Б.	Сатыбалдиева А.М. Бакиева С.М. Байгазиева А.С. Шаршеналиева К.

Таблица 21.

№	ФИО рук. НИРС	Тема НИРС, ФИО студ., группа	Место проведения		
			КГТУ	Др.вуз	Межд.уровень
1	Руков: доцент Сатыбалдиева А.М., преп Бакиева С.М.	Стартап проект студенты ст. гр. ТПООП-1-21 Деревенский А., Карпов А. занимали 3-й степени по Технологическому институту по теме “Разработка рецептуры куринного рулета “Геголя” 2025 г.	+		
2	. Руков. Преп. Бакиева С.М.	Международный конкурс научно-исследовательских работ “Продовольственная безопасность” XV ЕЭФМ. ст. гр. ТПООП-1-21 Жамакеева А.К. заняла первое место в номинации	+		+

		“Инновационные подходы в АПК”2025 г			
3	руков: преп.Шаршена лиева К.	ст. гр. ТПООПкырг-1-21 Жоомартбеков Б.Э. участвовал VII –й Всероссийский международный научный конкурс в области пищевой биотехнологии, технологии переработки растительного сырья и здорового питания “Необычно. Вкусно. Биотехнологично” по теме: Ысык курут” получил диплом 1-й степени 08.11.2024г.			+
4	руков: преп.Шаршена лиева К.	ст. гр. ТПООПкырг-1-21 Марселова Н. участвовала VII –й Всероссийский международный научный конкурс в области пищевой биотехнологии, технологии переработки растительного сырья и здравого питания “Необычно. Вкусно. Биотехнологично” по теме: “Куурма чай” получил диплом 3-й степени 08.11.2024г.			+
5	Рук: преп. Шаршеналиева К.	ст. гр. ТПООП-1-22 Нурланова Г.участвовала 67-я Международная сетевая научно- техническая конференция: наука, техника и инженерная образования в эпоху цифровизации и глобализации (МЦИТК) молодых ученых, аспирантов, докторантов, рНД, магистрантов и студентов. По теме: 27.04.2025 г.получила диплом 3-й степени.	+		
	рукводитель ст. преп. Байгазиева А.С.	Студ.гр.ТПООП(б)рг-1- 22, Омушов Э. Участвовал на конкурс “Второй национальный чемпионат Worldskills Kyrgyzstan 2025, получил			+

		Диплом I степени-региональный Диплом II степени-национальный,			
	д.т.н.,проф., Каимбаева Л.А. Сертификат	ст. гр. ТОПРБм-1-24 Абдыкадырова А.М. участвовала 67-я Международная сетевая научно-техническая конференция: наука, техника и инженерная образования в эпоху цифровизации и глобализации (МЦИТК) молодых ученых, аспирантов, докторантов, рНД, магистрантов и студентов. По теме: «Разработка рецептур и технологии кондитерских изделий диетического назначения»,	+		
	д.т.н.,проф., Каимбаева Л.А. Сертификат	ст. гр. ТПООПм-1-23 Кожевников А.А. участвовал 67-я Международная сетевая научно-техническая конференция: наука, техника и инженерная образования в эпоху цифровизации и глобализации (МЦИТК) молодых ученых, аспирантов, докторантов, рНД, магистрантов и студентов. По теме: «Разработка технологии детского антианемического продукта»,	+		
	Руководитель: к.т.н., доц. Кошоева Т.Р. Сертификат	Студ. гр. ТПООП-1-21. Никушина А. участвовала 67-я Международная сетевая научно- техническая конференция: наука, техника и инженерная образования в эпоху цифровизации и глобализации (МЦИТК) молодых ученых, аспирантов, докторантов, рНД, магистрантов и студентов по теме	+		

		“Разработка рецептуры и технологии «Творожное бланманже с клюквой»,			
	Руководитель ст. преп. Байгазиева А.С., Сертификат	Студ.гр. ТПООП-1-23 Султаналиева А. участвовала 67-я Международная сетевая научно-техническая конференция: наука, техника и инженерная образования в эпоху цифровизации и глобализации (МЦИТК) молодых ученых, аспирантов, докторантов, рНД, магистрантов и студентов по теме: “Разработка правильного питания десерта»	+		
	Руководитель Дейдиев А.У.	ТПОПм-1-22 магист. Жумабекова М. 65 Международной сетевой научно- технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования» Тема: Исследование технологии технологии приготовления детского продукта «буламык» Исследование физико- химических показателей продукта детского питания «Буламык»	+		
	Руководитель к.т.н., доц. Дейдиев А.У.	ТПОПм-1-22 магист. Биянху 65 Международной сетевой научно- технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования» Исследование технологии приготовления «Сумолок»,	+		

		Исследование физико-химических показателей «Сумолок»			
	Руководитель к.т.н., доц. Кошоева Т.Р.	ТПООП-1-22, Оскомбаева А.А. Научные труды магистрантов и студентов Кыргызского государственного технического университета им. И. Рazzакова.- Т.10- С.111-116.-Бишкек -2024г. Топоздун этинен чычрканак момосун кошуп функционалдык чала фабрикат даярдоо технологиясы, Топоз этинен чычырканак момосун кошуп байтылып жасалган чала фабрикаттын физика-химиялык корсоктучтору			
	Руководитель д.т.н., Каймбаева Л.А., к.т.н., доц. Кошоева Т.Р.	Маг. Гр. ТПООП-1-23 Кожевников А. Научные труды магистрантов и студентов Кыргызского государственного технического университета им. И. Рazzакова.- Т.11- С.182-186. Development of technology for childrens anti-anemic product	+		

- Количество публикаций (РИНЦ, научные журналы ВАК и др.), патентов, заявок, монографий. (табл.13). Указать наличие действующих патентов.

Информация о патентной активности кафедры «ТПОП»

№ п/п	Наименование объекта	ФИО авторов	Заявитель (физическое/ юридическое)	Номер и дата выдачи патента, авторского свидетельства	Краткое описание (область применения, суть технического решения)
1.	Способ производства цельнокусковых мясных изделий	Узаков Я.М. (КZ) Каймбаева Л.А. (КZ) Кошоева Т.Р. (КР)	Физическое	Патент Кыргызской Республики № 2257. Зарег. 23.08.2021	Область применения – пищевая промышленность.
2.	Способ производства реструктурированного мясного	Узаков Я.М. (КZ), Каймбаева Л.А. (КZ),	Физическое	Патент Кыргызской Республики № 2258. Зарег. 26.08.2021 г.	

	продукта	Абдыкалы ко-ва С.С. (KG) Кошоева Т.Р. (КР)			
3.	«Салқынк уч» сұт сары суусунуна н суусундук	Саалиева А.Н., Усубалиев а А.М., Мусульма нова М.М.	Физическое	№2359 30.08.23	
4.	Система веб- приложе ния для разработ ки проектов рецептур пищевых продуктов	Ашымов а А.Ж. Эрнисов А.Э. Джамаке ева А.Дж. Аксупова А.М.	Физическое	Бишкек 03.04.2024 Заявка №20240019.6	
5.	Қой етінен жасалған ұлттық тағамдар технологи ясын жетілдіру	Узаков Я.М., Абдраш А.А., Абильма жинова Н.К.,	Физическое	Свидетельство о внесении сведений в государственный реестр Прав на объекты, охраняемые авторским правом № 57751 от «8» мая 2025 года	
6.	2 категория лы субөнімде рді қолданып, пісірілген шұжық технологи ясын жасау	Узаков Я.М., Серикова В.К., Абильма жинова Н.К.,	Физическое	Свидетельство о внесении сведений в государственный реестр Прав на объекты, охраняемые авторским правом № 57697 от «8» мая 2025 года	

- Наличие или участие в научных проектах (МОиН КР, международных и т.д.) (*табл.13*)
Госбюджетная тема МОиН КР: «Разработка технологии производства мясных полуфабрикатов и коббасных изделий из мяса яков», 2021-2024гг. руководитель: к.т.н. Кошоева Т.Р. № **0007836**
- Участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах. (*табл.21*)

Таблица 21.

№	ФИО преп	Наименование конференции/семинара (дата и место проведения)	Название научных и учебных публикаций, учебно – методических указаний	Издательство страны, кол-во страниц
Участие в конференциях, семинарах				
1	Сатыбалдиева А.М.	Научно-практической интернет-конференции с международным участием «Союз науки и практики: актуальные проблемы и перспективы развития товароведения», посвященной 105-летию ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», 24 апрель 2025 года.	Выбор плодовых ингредиентов для производства котлет из мяса яка	24 апреля 2025 года ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ» Донецк 2025
1	Узаков Я.М. Аитбаева А.М., Хасимова А.А.	Материалы МНПК «Қазіргі заманғы ғылым мен білім берудің жағдайы және болашақтағы дамуы». – Түркістан, 11–12 сәуір 2025. – С. 103–108. ISBN 978-601-08-3210-7	Жылқы етін консерві технологиясын жетілдіру	Түркістан, РК, 0,4 п.л.
2	Узаков Я.М. Кожахиева М.О., Нурмуханбетов а Д.Е., Горлов И.Ф., Гиро М.В.	Научные основы создания и реализации современных технологий здоровьесбережения: материалы XI МНПК. – Ростов-на-Дону, Волгоград, 29 ноября 2024. – С. 338–343. ISBN 978-5-00186-195-9	Технологии комбинированных мясных продуктов диетического и лечебно-профилактического назначения из баранины	Ростов-на-Дону, Волгоград, РФ, 4 п.л.
3	Узаков Я.М. Қойшыбаева А.	Материалы МНПК «Тағам, жеңіл өнеркәсіптері мен қонақжайлыштық индустриясының инновациялық дамуы». – Алматы, 24 қазан 2024. – С. 35–36.	Мұздатылып кептірілген алма сыйындысының құс етінен жасалған шұжықтардың сапалық қасиеттеріне әсерін зерттеу	Алматы РК, 0,4 п.л.
4	Узаков Я.М. Кожахиева М.О., Калдарбекова М.А-А. Кузнецова О.Н.	Международная научно-практическая конференция «Современное состояние и перспективы развития верблюдоводства в России и странах СНГ» в рамках	<i>Изучение влияния возраста на качественные показатели верблюжатины</i>	Россия Республика Дагестан, 0,5 п.л.

		Международного года верблюдовых и 300-летия Российской академии наук, 23-24 октября, 2024 г, Россия, Республика Дагестан, г.Махачкала		
5	Учебно-методические указания			
6	Сатыбалдиева А.М. к.т.н., доцент		Технология производства мучных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания	ОсОО ИД «Калем» Бишкек 2024, 4.9 п.л.
7	Шаршеналиева К., Сатыбалдиева А.М. к.т.н., доцент		740300 багытындагы “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу” адистигинде күндүзгү жана сырттан окуу бөлүмүндө окуган студенттерге «Коомдук тамактануу тармагында өндүрүштү жана тейлөөнү уюштуруу» сабагы боюнча практикалык иштерди аткарууга усулдук колдонмо	Эл.вар. сертификат, 2024 г., 5,5 п.л.
8	Шаршеналиева К., Сатыбалдиева А.М., Суюнбаева Н		Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания	Эл.вар. Сертификат 2024г. 5,0 п.л.
9	Кошева Т.Р. Бакиева С.М.		Методические указания по	Эл.вар. Сертификат,

			выполнению магистерской диссертации для магистрантов	2024г. 1,0 п.л.
10	Кошева Т.Р. Бакиева С.М.		Методические указания для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни»	Эл.вар. Сертификат, 2024г. 1,0 п.л.
11	Кошева Т.Р. Бакиева С.М.		Методические указания “Высокотехнологичные производства продуктов питания”	Эл.вар. Сертификат, 2024г. 1,0 п.л.
12	Кошева Т.Р. Бакиева С.М.		Сквозная программа практики	Эл.вар. Сертификат, 2024г., 20,0 п.л.
13	Кошева Т.Р. Бакиева С.М.		Лабораторный практикум по дисциплине “Общие принципы переработки сырья”	Эл.вар. Сертификат, 2025г., 4,0 п.л
14	Саалиева А.Н.		Методические указания к выполнению практических работ магистров по дисциплине «Экономика и управление ПОП»	Эл.вар. Сертификат, 2025г., 0,5 п.л

- Подготовка научных кадров. Работа с аспирантами (*табл.22*)

Таблица 20.

№	Ф.И.О аспиранта	Темы научных диссертаций	Ожидаемые результаты, пред. сроки защиты
1	Муратбек к М	Исследование химического состава мясного сырья на Нарынской области Кыргызской Республики и оценка их показателей безопасности.	Предварительная защита 2027г.

2	Аксупова А.М.	Исследование химического состава рыб производимой в Кыргызской Республике и основные аспекты показателей безопасности при их выращивании и переработке	Предварительная защита 2027 г.
---	---------------	--	--------------------------------

- Анализ востребованных/актуальных научных исследований в соответствующей отрасли или области наук (*перечень*). Важнейшие научные достижения кафедры (табл.22)

Таблица 22

№	ФИО	Опытно-конструкторские разработки	Введенные новые лабораторные стенды, установки описание
1	-	-	-

- Международное сотрудничество с вузами стран ближнего и дальнего зарубежья
Имеется сотрудничество УрГЭУ РФ и АТУ, КазНАУ РК.

7. Внеклассная 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 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 директоратом 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», “ Ко дню Ч.Т. Айтматова».

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 куратор каждый семестр сдают отчеты о проделанной работе перед заведующим кафедрой и директоратом 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. Рazzакова»
2. День Кыргызского языка посвящённую государственному языку
3. Посвященную день рождения Ч.Т.Айтматова.
4. 17 ноября студенческое посвящения ко дню студентов
5. 1-декабря Всемирный день борьбы со СПИДом
6. 3-марта «День флага КР»
7. 5-марта «День Ак калпака»
8. 32-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

- 02.09. 24 г. Празднование день знаний. Ознакомление первокурсников с расписанием и графиком учебной нагрузки.
- 03.09.24 г Ознакомление первокурсников с регистрацией на осенний семестр. Вопросы обустройства быта студентов и заселения в общежитие.
- 15.09.24г Проведение мероприятие «День кафедры».

В Кыргызстан на празднование 70-летия Кыргызского государственного технического университета как почётный гость прибыл Кибальников Сергей Владимирович - Председатель правления РОО "Русская инженерная школа", ведущий научный сотрудник МГУ имени М.В. Ломоносова, профессор Университета Дубна, ген. директор ООО «Изобретатель», доктор технических наук , академик РАЕН, лауреат Большой золотой медали Всемирной организации интеллектуальной собственности (WIPO).

- 17.09.2024 г. состоялась его встреча со студентами Кафедры ТПОП Технологического института и Института информационных технологий университета, где он рассказал, что после окончания с отличием в школы №61 г. Фрунзе (Бишкек) и Фрунзенского политехнического института, а затем аспирантуры и докторантury, он работал в НИИ мелиорации зав. лабораторией автоматизации рисовых оросительных систем в г. Фрунзе, затем в Москве главным конструктором Министерства мелиорации и водного хозяйства СССР, руководителем советско-болгарской научно-исследовательской лаборатории в Софии, является автором более 100 изобретений, трех монографий, двух учебников, более 100 статей,

награжден золотой, серебряной, бронзовой медалями ВДНХ СССР, медалью «300 лет Михаилу Васильевичу Ломоносову»

- 13.11.24г ТИ провел в фойе университета мероприятие « Всемирный день науки. Всемирный день качества» с участием кафедр. Студенты гр ТПОП(б)-1-21, ТПОП(рг)-1-21, ТПОП(кырг)-1-21 и магистранты 1-курса принимали активное участие на мероприятие.

- 14.11.24г Проведена по инициативе кафедры международная сессия «Повышение качества пищевой продукции и питания – основа обеспечения продовольственной безопасности» (в рамках Всемирного дня науки за мир и развитие Международного форума «Всемирный день качества-24»)

Участвовали гг Москва, РФ, Минск, РБ, Бишкек,КР

- 18.11.24г Ко дню «Посвящение в студенты» студенты 1-3 курса активно участвовали и заняли призовые места. Раззабекова Н, Зарылбекова А получили гран при, Политаев Георгий за участие в посвящении - номинация «Лучший координатор»

- 28.11.24г Кафедра «Технология продуктов общественного питания» Технологического института Кыргызского Государственного Технического университета им. И. Раззакова провела очередное мероприятие Круглого стола на тему «Будущее общественного питания: инновации, устойчивость и новые тенденции» по направлению 740300 — Технология продукции и организация общественного питания», а также День карьеры и практики (встреча работодателей со студентами).

Вместе с участниками представителями предприятий общественного питания, предприятий сферы услуг и туризма, ректоратом университета, деканатом ТИ и профессорско-преподавательским составом кафедры «ТПОП» технологического института КГТУ им. И.Раззакова были обсуждены актуальные темы в области образования

- 21.04.25г Нооруз торжественно отметили в КГТУ им. И. Раззакова Сотрудники кафедры активно принимали участие на мероприятие.

- 27. 04. 25 Проведена 67-я международная сетевая научно –техническая конференция: Наука, техника и инженерное образование в эпоху цифровизации и глобализации (МСИТК) молодых ученых, аспирантов, докторантов PhD. Магистрантов и студентов.

Студенты гр ТПОП -1-22 Султаналиева Айдай награждены дипломом 1 степени, Нурланова Г дипломом 3 степени за участие на конференции

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

- 08.1124 г. Наши студенты участвовали в VII – Всероссийском международном научном конкурсе в области пищевой биотехнологии,

технологии переработки растительного сырья и здорового питания «Необычно. Вкусно. Биотехнологично»

Студенты ТПООП-1-21 кафедры ТПОП технологического института "Кыргызского Государственного Технического Университета им. И. Раззакова" Никушина А. О. заняла 1 место и награждена дипломом 1-степени – номинация «Полезно и вкусно», руководитель доцент Кошоева Т.Р, Арстанбекова Н, Дуулатбек к А награждены дипломом 3- степени – номинация « Полезный фастфуд», руководитель препод. Бакиева С.М, студенты ТПООП(кырг)-1-21 Марселова Н, Жомартбеков Б А награждены дипломом 3- степени – номинация «Полезные напитки», руководитель препод Шаршеналиева К.

- 28.03.25. Студентка гр ТПОП-1-23 Бопинаева Н участвовала в конференции по химии.

- Студентка кафедры ТПОП Жамакеева А.К получила Диплом I степени в Международном конкурсе научно-исследовательских работ «Продовольственная безопасность» XV ЕЭФМ

научный руководитель преп. Бакиева С.М.

-17.04.25. в КГТУ им Раззакова прошел финал 2-Национального чемпионата WorldSkills Kyrgyzstan. Студент гр ТПОП -1-22 Омушев Э занял 2-е место в компетенции «Поварское дело» и получил 12 тысяч сомов, грамоту, медаль.

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

- 25.0425. студентка гр ТПОП-1-23 Набиулина К в республиканском универсиаде по легкой атлетике заняла 2-место

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

Нет материала

8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством

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

Наличие ответственных по качеству приведены в табл.23

Таблица 23.

№	Ф.И.О	Ответственность
1	Кошоева Т.Р.	Доведение информации от ОКО и контроль за учебным процессом кафедры, Отв. по работе с магистрантами
2	Сатыбалдиева А.М	Ответственная по качеству, по науке
3	Саалиева А.Н.	Гос.секретарь, отв.по темам ВКР, КР
4	Байгазиева А.С. Суюмбаева Н.	Отв. по трудоустройству и профориентации
5	Шаршеналиева К.С.	Отв. по воспитательной работе
6	Кыдыргычева А.	отв. по сайту
7	Черикбаева К.Б.	Отв. по развитию гос. языка
8	Бакиева С.М.	Секретарь кафедры

8.2 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, института и размещены на сайте КГТУ.

<https://kstu.kg/%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%B8%D1%81%D1%81%D0%P0%D0%B8%D1%8FA>. Результаты анкетирования учитываются при конкурсных выборах на замещение должностей.

По удовлетворению образовательной деятельностью в вузе среди ППС, проведено анкетирование в нынешнем 2024г. (сайт КГТУ, ОКО :

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-практического 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”, ОсОО «Умай Групп», Этнокомплекс «Супара», «Ассоциация поваров КР», ОсОО «Кыргызобщепит», ОсОО «Империя пиццы», Сеть столовых “Буфет”, Сеть ресторанов «Kaynar 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 лаборатории 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. Образовательная организация использует электронный образовательный портал, гибкое, личностно-ориентированное обучение.

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

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

11. 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. ТПООПкырг-1-21 и ТПООП-1-21 прошли производственную практику в офлайн формате в АТУ: Черибаева К., Айылчиева А., Алтынбекова Ж., Жамакеева А., Арстанбекова Н, Исланова А., Эрнист к Райанав 2024 году

12. В 2025 году 15 студентов прошли учебную и производственную практику в АТУ с руководителем Шаршеналиевой К.

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 оборудованиеми, 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.

8.5. Организация и проведение анкетирования

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

- по удовлетворению ОП работодателей и выпускников;
- по удовлетворению студентов качеством обучения;
- степень удовлетворенности студентов организацией содержанием практики;
- по трудоустройству выпускников.

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

Приложение 2.

“Согласовано”
Директор института
Рысбаева И.А.

“___” 20 ___ г.

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

“___” 20 ___ г.

Акт готовности кафедры к 2023-2024 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 <u>35</u> шт.	да		100	
<ul style="list-style-type: none">• ГОС ВПО (для выпускающих кафедр)• ООП (для выпускающих кафедр)• РУП (для выпускающих кафедр)	да		100	Есть новые дисциплины по обновленным РУПам
Разработано в 2025 г. (1 половина): <ul style="list-style-type: none">• Учебных пособий (в т.ч. с грифом МОиН КР) <u>3</u> шт.• Методических пособий 3 шт.• Методических разработок - 4 шт.	да		100	Бакалавриат и магистратура
2. Качественный состав ППС (чел.): <ul style="list-style-type: none">• Всего 14 чел.• Из них штатных+совмещение 60 %+40%• в т.ч. с уч. степенью/званием 50% (соответствие лиценз. требованиям)• Совместителей 40%			80	1- метод. указание перенесены на сент. и октябрь месяцы

	<ul style="list-style-type: none"> Соответствие соотношения штатных/совм. (50/40%) 			
3.	<p>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	+	100	
5.	<p>Организационная работа</p> <ul style="list-style-type: none"> Наличие утвержденной номенклатуры дел кафедры Наличие информационного стенда кафедры 	+	100	
		+	100	

Приложение 3

Образец

**1. ПРОГРАММА: КАЧЕСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
МАТРИЦА ИНДИКАТОРОВ МОНИТОРИНГА И ОЦЕНКИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Стратегические задачи	Наименование индикатора	Ед. изм.	Базо- вый год	Промеж уточнен ие индика торы	Ответствен ная структура	Исполнение
			2024			
Создание междисциплинарных областей в ОП, в том числе по базовой докторантуре (PhD/по профилю)	Количество образовательных программ на стыке «областей»	ед.	4	5	УУ	Разрабатывается ОП по медицинской инженерии.
	Количество совместных междисциплинарных структурных подразделений (факультет, институт) с партнерским вузом	ед.	-	1	Проректор по АР	Создан межвузовский факультет с КГМА.
	Количество PhD программ	ед.	12	14	ОАиД	1 ОП по Архитектуре
Развитие филиалов университета как центров подготовки кадров с учетом региональной и отраслевой специфики, развития науки и социокультурного развития регионов	Количество разработанных и реализуемых программ с учетом региональной специализации в востребованных направлениях	ед.	1	2	Филиалы	Подана на лицензирование от филиалов: 1. Токмок – 4 ОП, 2. Кара-Куль – 4 ОП, 3. Кызыл-Кия – 5 ОП
	Количество образовательных программ, реализуемых с зарубежными вузами	ед.	2	5	ОМС	2 ОП (Ильменау) Работа с Венгрией.
	Количество совместных и\или двудипломных образовательных программ	ед.	30	32	ИСОП	
Организация практикоориентированного обучения	Количество филиалов кафедр на базе производственных предприятий или организаций	ед.	5	10	УУ	
	Количество научно-практических лабораторий для решения задач по внедрению Smart IT, Big Data, HPC, IoT и в др. деятельности КГТУ	ед.	2	3	Институты и высшие школы	
Внедрение в содержание образовательных программ вопросов	Доля ОП с модулями по устойчивому развитию и принципов ресурсосберегающей экономики	%	2	10	УУ	ОП ВШЭБ

Стратегические задачи	Наименование индикатора	Ед. изм.	Базо- вый год	Промеж уточны е индика торы	Ответствен ная структура	Исполнение
устойчивого развития, зеленой экономики и принципов ресурсосберегающей						
Получение обучающимися навыков по рабочим профессиям с присвоением квалификаций, использование производственных баз передовых предприятий отрасли	Доля программ дополнительного образования в рамках сотрудничества с международными и отечественными компаниями	%	2	10	ЦПК	Программа 740300 – “Технология продукции и организация общественного питания” готовится к внедрению обучения с элементами дуального обучения с 2025 г (3 предприятиях)
Актуализация образования в соответствии с приоритетами рынка труда и системой квалификаций	Система обратной связи с заинтересованными сторонами (работодателями)			√	ЦПрК	Составлены договора о сотрудничестве с предприятиями (трудоустройство во время практик после круговых столов с предприятиями с участием 3-4 курсов
	Доля ОП, прошедших международную аккредитацию	%	3	5	ДКО	10 ОП прошли процедуру межд. аккредит, итоги будут до 20 июня т.г.
	Система поддержки трудоустройства и карьерного роста выпускников			√	ЦПрК	в работе
	Локальные документы с учетом применения принципов академической честности	%	20	30	ДКО, ДНИ	Разработан кодекс академической честности для ППС и студентов.
Совершенствование довузовского образования	Организационно-управленческая структура, инфраструктура колледжей			√	АХО	Оптимизированы специальности.
Развитие программ многоязычного образования	Доля образовательных дисциплин на кыргызском языке	%	10	15	Проректор по АР, директора институтов	Имеются группы обучающихся на кыргызском языке

Стратегические задачи	Наименование индикатора	Ед. изм.	Базо-вый год	Промежуточные индикаторы	Ответственная структура	Исполнение	
						2024	2025
	Доля образовательных программ на иностранном языке (в т.ч. с углубленным изучением языка)	%	8	50	Проректор по АР, МС, директора институтов и высших школ	Планируется с 2026 года	