МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

**КЫРГЫЗСКИЙ государственный технический университет**

**им. И. РАЗЗАКОВА**



ДАЮ

проректор по аботе к.т.н., доц.

Р. Ш.

2022 г.



СОГЛАСОВАНО
Декан Технологического
факультета к.т.н., доц.

Рысбаева И.А

*% \*\*8*

vso^ i'. А’

“чвг-f

**ГОДОВОЙ ОТЧЕТ КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ЗА 2021-2022 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Отчет обсужден на заседании кафедры Протокол №19 от «18» июля 2022 г.



Коджегулова Д. А.

 Зав. кафедрой ТК



Отчет принял:

Дыканалиев К.М.

Начальник учебного отдела

« *18*» 07 2022 г

**Бишкек 2022**

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Планирование качества** …………………………………………................

*1.1* ***Стратегия развития кафедры и ее реализация***  | **5** |
| **1.2 По укреплению кадрового потенциала, контингента обучающихся и сообщества выпускников** **кафедры:** | **6** |
| **1.3 В рамках повышения языковой квалификации.** | **7** |
| **1.4 По развитию международной академической мобильности.** | **8** |
| **1.5 Трудоустройства и развития карьеры выпускников кафедры.** | **10** |
| **1.6 По модернизация инфраструктуры** | **11** |
| **1.7 *Планы работ кафедры*** |  |
| 1. **Документирование системы управления качеством……………………….**

**2.1 Наличие установленной номенклатуры дел** **кафедры и контроль за ее оформлением и реализацией** | **8** |
| **2.2 Наличие графика учебного процесса, академического календаря и расписания занятий ППС** | **8** |
| **2.3 Наличие должностных обязанностей ППС и УВП** | **8** |
| **2.4 Наличие Учебных планов, ООП, УМКД (РП, силлабусы), графика учебного процесса, академического календаря и расписания занятий ППС, расчет и распределение нагрузки и т.д.** | **8** |
| **2.5 Перечень дисциплин, закрепленных за кафедрой размещен на сайте** | **8** |
| **2.6 Цели, результаты обучения по ОП** | **9** |
| **2.7 Наличие нормативных документов, используемых для организации учебного процесса (положения, инструкции и т.д.), а также нормативных документов по качеству.** | **10** |
| **2.8 Наличие квалификационной модели выпускника ООП** | **11** |
| **2.9 Договора, соглашения с представителями производства и вузами-партнерами** | **12** |
| **2.10 Наличие СОП, их документирование (бакалавр (2+2)/ магистр(1+1))** | **12** |
| 1. **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.** | **12** |
| **3.2 Мониторинг трудоустройства выпускников** | **12** |
| **3.3 По анализу потребностей в специалистах на рынке труда** | **13** |
| **3.4 Анализ имиджа выпускников у работодателей** | **14** |
| **3.5 Работа по поддержке связи между выпускниками. Анализ проблем карьерного роста выпускников, с целью улучшения образовательного процесса** | **14** |
| **3.6 Сравнительный анализ (поиск) ОП по определению их уровня качества (проведение анализа по развитию ОП в сравнении с другими ОП)** | **14** |
| 1. **Кадровое обеспечение образовательного процесса………………………..**

**Ключевые показатели эффективности деятельности кафедры (образовательной программы)** | **15** |
| **4.1 Количественный и качественный состав ППС и их соответствие лицензионным требованиям** | **16** |
| **4.2 Штат УВП и эффективность его участия в учебном процессе.**  | **16** |
| **4.3 Наличие расчета нагрузки кафедры на текущий учебный год, согласно Норм времени, закрепленных дисциплин, контингента студентов. Оформление и контроль выполнения индивидуальных планов ППС** | **17** |
| **4.4 График работы ППС и УВП кафедры, расписание занятий, отработок, консультаций. Контроль и результаты проверки соблюдения графика работы и расписания** | **18** |
| **4.5 Организация повышения квалификации ППС и персонала. Стажировки, мобильность ППС** | **19** |
| **4.6 Наличие совместителей-работодателей, гостевых преподавателей** | **19** |
| 1. **Организация учебного процесса. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса …………………………………………………...**

**5.1 Контингент студентов по всем формам обучения** | **20** |
| **5.2 Организация СРС для студентов по дисциплинам** | **29** |
| **5.3 Организация и проведение практик. База практик.** | **30** |
| **5.4. Организация и проведение ГАК. Антиплагиатная проверка ВКР. Отчеты ГАК. Качество выполнения выпускных квалификационных работ** | **30** |
| **5.5.Учебно-методическая оснащенность дисциплин. Разработка учебных пособий, методических материалов, ЭОР. Размещение на образовательном портале УМК дисциплин.**  | **32** |
| **5.6 Мониторинг и ежегодная оценка содержания дисциплин с учетом последних достижений науки и технологий (протоколы методсовета, заседаний кафедр и т.д.).** | **33** |
| **5.7Взаимопосещение, обмен опытом по применению современных образовательных технологий. Контроль за качеством преподавания дисциплин. Результаты проверки качества преподавательской деятельности** | **34** |
| **5.8 Применение инновационных, учебно-методических ресурсов, педагогических методов, форм и технологий с целью повышения качества образования** | **35** |
| **5.9Анализ успеваемости и посещаемости студентов. Оценка качества освоения образовательной программы. ЛАЗ** | **36** |
| **5.10 Методы оценивания знаний студентов, достижение результатов обучения. Реализация модульно-рейтинговой системы оценки знаний студентов** | **36** |
| **5.11 Организация заочного обучения с ДОТ. Работа ППС на образовательном портале** | **37** |
| **5.12 Материально-техническая база ОП, оснащенность аудиторий по дисциплинам ОП, в соответствии с ГОС ВПО. Паспорта лабораторий** | **38** |
| **5.13 Организация академической мобильности студентов и ППС.** | **38** |
| 1. **Научно-исследовательская работа ППС …………………………………..**

**6.1 Темы НИР кафедры. Привлечение студентов к НИРС. Руководство НИРС** | **38** |
| **6.1.1 Участие кафедры в НИР по проекту МОН КР**  | **39** |
| **6.1.2. Внедрение результатов НИР в производство, коммерциализация и возможность коммерциализации.** | **40** |
| 6.1.**3. Итоги научно-исследовательской работы студентов** | **41** |
| **6.1.4. Научные и учебно-методические разработки кафедры** | **42** |
| **6.2. Количество публикаций, патентов**  | **44** |
| **6.3. Подготовка научных кадров. Работа с аспирантами** | **45** |
| **6.4. Анализ востребованных/актуальных научных исследований в соответствующей отрасли или области наук (перечень). Важнейшие научные достижения кафедры** | **46** |
| **6.5 Международное сотрудничество с вузами стран ближнего и дальнего зарубежья** | **47** |
| 1. **Внеучебная и воспитательная работа со студентами. ..…………………...**

***7*.1.Работа кураторов. Журналы кураторов. Отчеты** | **47** |
| **7.2 Участие в мероприятиях кафедры, факультета (института), вуза.** | **48** |
| **7.3 Организация и проведение культурно-массовых и спортивных мероприятий** | **48** |
| **7.4 Участие студентов в олимпиадах, конкурсах и в обеспечении качества образования** | **49** |
| **7.5 Организация кружков, клубов по интересам и т.д. для студентов** | **49** |
| 1. **Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством……………….…................................................................................**

**8.1 Наличие ответственных по качеству (ФИО, доведение информации от ОКО до сведения всего состава ППС кафедр)** | **50** |
| **8.2 Участие ППС в обеспечении качества образования (анкеты) и рейтинге**  | **50** |
| **8.3 Проведение самооценки ОП. (Критерии, сильные и слабые стороны по каждому виду деятельности, меры устранения недостатков и сроки по их ликвидации).** | **50** |
| **8.4 Периодическая оценка ожиданий, потребностей и удовлетворенности студентов и работодателей в целях совершенствования образовательной программы. Их анализ, обсуждение (анкетирование, система оценки)** | **50** |
| **8.5. Организация и проведение анкетирования**  | **50** |

1. ***Планирование качества***
	1. ***Стратегия развития кафедры и ее реализация***

Стратегия развития кафедры «Технология консервирования» на 2021-2025гг» (далее Стратегия) имеется, принята на заседании кафедры (протокол №1 от 26.09.2021 г.).

Согласно задачам Стратегии выполнены нижеследующее.

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

 *Таблица 1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Шифр и наименование направления** | **Перечень реализуемых профилей / программ** | **Форма обучения** | **Наличие СОП****(+/-)** |
| **Очно****(+/-)** | **Заоч****(+/-)** |
| **Бакалавриат** |
| 1 | 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | Технология консервов и пищеконцентратов | + | + | + |
| Технология бродильных производств и виноделие | - | + | - |
| Безопасность и качество пищевых производств | + | - | - |
| 2 | 700600 Стандартизация и метрология | Стандартизация и сертификация пищевых производств | + | - | + |
| **Магистратура** |
|  3 | 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | Технология консервов и пищеконцентратов | + | - | - |
| 4 | 700600 Стандартизация и метрология | Стандартизация и сертификация пищевых продуктов | + | - | - |

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

* Согласно ГОС утвержденный приказом МОиН КР №1578/1 от 21 сентября 2021 года, **разработан новый ООП ВПО** по направлениям подготовки (бакалавр):
1. 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (ТПППРС), профиль: Технология консервов и пищеконцентратов; Технология виноделия и бродильного производства; Безопасность и качество пищевых производств.
2. 700600 «Стандартизация и метрология», профиль Стандартизация и сертификация пищевых производств.

По магистратуре:

1. 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (ТПППРС), программа: Технология консервов и пищеконцентратов.
2. 700600 «Стандартизация и метрология», программа: Стандартизация и сертификация пищевых производств.
* **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 (<https://docs.google.com/document/d/1YoTgPl-lzgg0o_FVp1YOXbVtIlFzfmhR4G4gZx0AlT0/edit>; <https://drive.google.com/drive/my-drive>);
* **По линии развития методики проверки знаний студентов** с помощью открытых систем компьютерного тестирования, в рамках международного проекта ЕС ERASMUS+ «Высшее образование для систем и стандартов производства пищевой продукции в Таджикистане и Кыргызстане» (2016-2019 г.г.). разработаны и размещены на портале КГТУ тестовые задания;
* **Для удовлетворенности студентов и работодателей качеством образования** проводятся опрос и анкетирование, круглые столы, семинары с участием представителей производственных и профессиональных организаций;
* **По линии сотрудничества с ведущими университетами** кафедра активно работает с Алматинским технологическим университетом, разработаны учебные планы по двум профилям для реализации СОП;
* **Реализована академическая мобильность студентов** по направлению 740100 ТПППРС, 700600 Стандартизация и метрология (магистр и бакалавриат) с Алматинским технологическим университетом и по модернизации научно-исследовательского процесса и инновационной деятельности, предусмотрены создание точек генерации исследований международного уровня в лабораториях партнеров (КТУ «Манас», Университет им. Бойта (Германия)), результаты исследований публикуются с индексированием «Web of Science», РИНЦ в международных признанных изданиях;
* **Кафедра участвует при планировании мероприятий Центра трансфера технологий,** образования и предпринимательства (ЦТТОП) на базе КГТУ, в рамках программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии».
	1. **По укреплению кадрового потенциала, контингента обучающихся и сообщества выпускников** кафедры:
* Привлечены с производства в качестве лекторов, председателей ГАК, руководителей ВКР (начальник отдела сертификации пищевой и с/х продукции ЦСМ при МЭ КР Диканбаева М.А.;зав. лаборатории ОсОО «АЮ» Салыбаева Н.Ж.; международный эксперт по безопасности пищевой продукции Серкебаева Ч.И., технолог ОсОО “Адвантекс” Бапаева А.Т., зав. лаб. ОсОО “Идеал Фарм” Назарова Е.К., технолог ОсОО “Кыргыз шоколады” Садырова А.А. и др.;
* С целью поддержки молодых сотрудников лучшие выпускники привлекаются к работе на кафедру (магистр 2018 г выпуска – Тынарбекова М.Т., магистр 2019 г выпуска – Бапаева А.Т., бакалавр 2019 г выпуска – Омурбек к. Ф., бакалавры 2021 г: Нурланова М, Борисова А.);
* PhD университета с кафедры поступили трое преподавателей: ст. преп. Конкубаева Н.У., преп. Тынарбекова М.Т., Бапаева А.Т.
* Сформирован план повышения квалификации ППС и УВС.
	1. **В рамках повышения языковой квалификации.**
* Курс английского языка КГТУ им. И. Раззакова разного уровня с марта по настоящее время 2022 г. (Коджегулова Д.А., Элеманова Р.Ш., Конкубаева Н.К., Джамаева А.Э., Алымкулова Н.Б., Тынарбекова М.Т., Искакова Ф.Ш., Нурланова М, Борисова А);
* Курс “Тренинг FabLab”, КГТУ им. И. Раззакова: Джамаева А.Э., Тынарбекова М.Т.

Весь состав ППС владеет государственным языком на достаточном уровне.

* 1. **По развитию международной академической мобильности** преподавателей и исследователей, проведены лекции гостевого профессора Д. Грабаум (Германия), профессор кафедры Усупкожоева А.А. пробыла гостевым профессором в Берлинском техническом университете им. Бойта, преподавателями кафедры проведены производственная практика в онлайн режиме для студентов АТУ (Казахстан).

**1.5 Трудоустройства и развития карьеры выпускников кафедры.** Создана база предприятий и организаций, который обновляется. С предприятиями имеются договорао проведения различных видов практик, договора о совместной и целевой подготовке бакалавров и магистров.

* Заключен Меморандум с ОсОО «Кыргыз Коньягы» и подписан Договор о назначении стипендии №082/1 от 02.09.2021 г. десяти студентам кафедры ежемесячно по 5000 сом каждому, с дальнейшим трудоустройством.
* Открыты филиалы кафедры на базе следующих предприятий:
1. ОсОО «Столичный вино-водочный завод»,
2. ОсОО «Адвентекс»,
3. КФХ «Эко Фема» по переработке фруктов и овощей.

1.6. **По модернизация инфраструктуры:**

* в рамках проекта Эразмус+ «Высшее образование для систем и стандартов пищевой продукции в Центральной Азии» (HECAFS)» приобретены лабораторные оборудования в ауд.2/207 (комплект микробиологических лабораторных оборудований);
* в рамках проекта GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» приобретены лабораторные оборудование в ауд. 2/207; 2/206 (автоклав, ламинарный шкаф, дистиллятор воды, лабораторные посуды).

***1.7*** ***Планы работ кафедры*** по всем видам деятельности с учетом качества составлен в начале учебного года на кыргызском и русском языках, рассмотрен на заседании кафедры ТК (протокол №19 от 28.06.2021 г. утвержден деканом факультета. 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) проводимых на кафедре.

Выполнение пунктов плана работы рассматривается ежемесячно на заседаниях кафедры, протоколируются секретарем кафедры ст. преп. Алымкуловой Н. Б. и подписывается зав. кафедрой.

1. ***Документирование системы управления качеством.***
	1. ***Наличие установленной номенклатуры дел******кафедры и контроль за ее оформлением и реализацией***

На кафедре ТК имеется вся установленная номенклатура 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 2021-2022 уч.г. по КГТУ им И. Раззакова.

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

На кафедре имеются утвержденные графики учебного процесса на 2021-2022 у.г. КГТУ и технологического факультета.

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

В начале учебного года 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, деканата, так и заведующей кафедрой.

* 1. ***Наличие должностных обязанностей ППС и УВП***

На кафедре имеется «Сборник положений, регулирующих трудовую деятельность сотрудников КГТУ им. И. Раззакова», утвержденный ректором от 07.05.2021 г. ППС и УВС кафедры ведут деятельность на основании этих должностных инструкций.

В начале каждого учебного года ППС и УВС подписываются в листе ознакомления с должностными инструкциями.

***2.4.* Наличие Учебных планов, ООП, УМКД (РП, силлабусы), графика учебного процесса, академического календаря и расписания занятий ППС, расчет и распределение нагрузки и т.д.**

*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**ТПППРСССМДругие профили | ++ | ++ | +, 2022+, 2022 | - | **57** 241914 | **57** 241914 |
| **Магистратура**ТПППРСССМ | ++ | ++ | +, 2022+, 2022 | - | **33**1511 | **33**1511 |

Имеются утвержденные Учебные планы по направлениям и курсам.

Согласно ГОС ВПО в 2022 году разработаны и утверждены новые ООП по всем направлениям (магистр, бакалавр).

За кафедрой закреплены 90 дисциплин, в т.ч. 57 по бакалавриату, 33 по магистратуре. На все дисциплины разработаны РП, силлабусы. Идет обновление УМКД по принятой новой форме.

На кафедре имеются утвержденные графики учебного процесса на текущий учебный год КГТУ и технологического факультета.

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

В начале учебного года и нового семестра составляется график работы ППС и УВС кафедры в соответствии с расписанием занятий (сайт каф. ТК). 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, деканата, так и заведующей кафедрой.

Расчет и распределение нагрузки осуществляется зав. кафедрой в соответствии с утвержденными нормами времени и штатным расписанием. За каждым преподавателем закреплено от 5 до 8 дисциплин. Отслеживается выполнение лицензионных требований по кадровому обеспечению ОП по циклам (бак – 43, 75 %, маг – 72 %).

* 1. ***Перечень дисциплин, закрепленных за кафедрой размещен на сайте*** (<https://kstu.kg/fileadmin/faculty_of_technology_folders/canning_technology/perechen_disciplin_zakreplennykh_za_kafedroi.docx> ).
	2. ***Цели, результаты обучения по ОП*** кафедры имеются и размещены на сайте в соответствии с ГОС ВПО соответствующего направления и запросами стейкхолдеров (<https://kstu.kg/12503-2/>).
	3. ***Наличие нормативных документов, используемых для организации учебного процесса (положения, инструкции и т.д.), а также нормативных документов по качеству*.**

Учебный процесс регулируются следующими нормативными документами:

*Таблица 3*

|  |  |
| --- | --- |
| **Документы** | **Утверждено** |
| Нормы времени 2021  | 01.06.2021. |
| [Положение ДОТ 2019](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/2polozhenie_dot_2019_kgtu.pdf) | 27.06.2019 |
| [Положение о блочно-модульной системе обучения и рейтинговой оценке деятельности студентов](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/3polozhenie_o_blochno-modulnoi_sisteme_obuchenija_i_reitingovoi_ocenke_dejatelnosti_studentov.pdf) | 01.06.2009 |
| [Положение о повтор обуч студ](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/4polozhenie_o_povtor_obuch_stud_2018.pdf) | 25.04.2018 |
| [Положение о рубежном контроле и промежуточной аттестации КГТУ](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/5polozhenie_o_rubezhnom_kontrole_i_promezhutochnoi_attestacii_kgtu.pdf) | Пр.№11 26.06.2013 |
| [Положение об академ. мобильности 2018 новый вариант](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/6polozhenie_ob_akadem._mobilnosti_2018_novyi_variant.pdf) | Пр.№8 25.04.2018 |
| [Положение об ускоренной и сокращенной форме](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/7polozhenie_ob_uskorennoi_i_sokrashchennoi_forme.pdf) | 28.09.2017 |
| [Положение по КТО](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/9polozhenie_po_kto_2016.pdf) 2020 | 18.10.2016 |
| [Положение по практике КГТУ 2016](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/10polozhenie_po_praktike_kgtu_2016.pdf) | Пр.№2 28.10.2020 |
| [Положение УО 2017](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/11polozhenie_uo_2017.pdf) | 26.12.2017 |
| [Положение-о-ВКР-бакалавров утв.](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/12polozhenie-o-vkr-bakalavrov_utv..pdf) | 18.06.2019 |
| [Положение-о-курсах-по-выбору-студентов-в-КГТУ утв.](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/13polozhenie-o-kursakh-po-vyboru-studentov-v-kgtu_utv..pdf) | 09.10.2015 |
| [Положение-о-планировании-организации-и-проведении-лабораторных-работ-и-практических-занятий-в-учебных-подразделениях-КГТУ](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/14polozhenie-o-planirovanii-organizacii-i-provedenii-laboratornykh-rabot-i-prakticheskikh-zanjatii-v-uchebnykh-podrazdelenijakh-kgtu_u.pdf) | 09.10.2015 |
| [Положение-о-самостоятельной-работе-студентов-очной-формы-обучения-в-КГТУ утв.](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/15polozhenie-o-samostojatelnoi-rabote-studentov-ochnoi-formy-obuchenija-v-kgtu_utv..pdf) | 09.10.2015 |
| [Положение-перевод-и-восстановлении](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/16polozhenie-perevod-i-vosstanovlenii.pdf) | 2020 |
| [Регламент проведения экзам. сессии 2019](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/17reglament_provedenija_ehkzam._sessii_2019_.pdf) | 15.05.2019 |
| [Утв\_Положение КГТУ о контрактном обучении 2018](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/20utv_polozhenie_kgtu_o_kontraktnom_obuchenii_2018.pdf) | 28.11.2018 |
| [Положение о разработке Диплома Саплимент 2019](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/21_polozhenie_o_razrabotke_diploma_sapliment_2019.pdf) | Пр.№2 30.10.2019 |
| [Положение о мониторинге и взаимопосещений уч.занятий 2019](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/22_polozhenie_o_monitoringe_i_vzaimoposeshchenii_uch.zanjatii_2019.pdf) | Пр.№2 30.10.2019 |
| [Положение об отраслевых советах](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/23_polozhenie_ob_otraslevykh_sovetakh_2018.pdf) | 28.06.2018 |
| [Положение-об-учебно-методическом-комплексе\_2010г](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/24polozhenie-ob-uchebno-metodicheskom-komplekse_2010g_utv..pdf) |  |
| [Положение \_ООП](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/25polojenie_oop_kgtu.pdf) | Пр.№9 27.05.2020 |
| [Руководство по РУП КГТУ](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/26rukovodstvo_po_rup_kgtu_2020.pdf) | 08.01.2022 |
| [Положение ГАК КГТУ](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/27polozhenie_gak_kgtu.pdf) | Пр.»2 28.10.2020 |
| [Методические инструкции по разработке и созданию УМК по кредитной технологии](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/28_instr_umk.pdf) | 2012 |
| [Методические инструкции по разработке и созданию Силабуса по кредитной технологии](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/29_instr_silabus.pdf) | 2012 |
| [Положение-об-электронных-образовательных-ресурсах-в-КГТУ](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/30polozhenie-ob-ehlektronnykh-obrazovatelnykh-resursakh-v-kgtu_utv..pdf) | 09.10.2015 |
| [План работы ОКО 2021-22 г.г.](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/plan_raboty_oko_19-20.pdf) | 2021 |
| [Должностные инструкции ОКО](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/dolzhnostnaja_instrukcija_oko_2017g..pdf) | 2022 |
| [Положение ОКО](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/polozhenie_ob_oko_17g..pdf) | 2017 |

***ООП с участием заинтересованных сторон (анкеты, протоколы отраслевых советов и т.д.).***

1. Документ об оценке качества и обеспечении методологии образовательной программы бакалавриата по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (ссылка <http://demo.kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-konservirovanija/dokumenty>);
2. Круглый стол с работодателями “ВУЗ-предприятия перерабатывающей промышленности – система взаимодействия и сотрудничества” протокол №1 от 24 марта 2021 года;
3. Анкеты работодателей: Сельско-хозяйственный кооператив «Агроэлита», к/х «Кирби», ОсОО “Экопродукт Азия”, ОсОО “Эко Флорис”, ОсОО «ЭйдиТрейд энд Консалт, Компания «Шоро», ОсОО «Адвантекс», ОсОО «Бишкек шампаны».
	1. ***Наличие квалификационной модели выпускника ООП***

ООПимеется по трем профилям бакалавриата и двум программам магистратуры и в ООП имеется модель выпускника.

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

* 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья, профиль: Технология консервов и пищеконцентратов, Технология виноделия и бродильного производства. Руководитель ООП к.т.н., доцент Элеманова Р.Ш.
* 700600 «Стандартизация и метрология», профиль Стандартизация и сертификация пищевых производств - руководитель ООП к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.
	1. ***Договора, соглашения с представителями производства и вузами-партнерами***

Сведения по договорам, соглашениям с представителями производства приведены в табл.4.

*Таблица 4*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **№ договора** | **Наименование предприятия** | **ФИО директоров** | **Дата заключения** |
| 1 | № 42 | КФХ «ЭКО ФЕРМА» | Иманкулова Джамиля Асанхановна | 01.09.2021 /01.09.2024 |
| 2 | № 41 | ОсОО «Адвантекс» | Анарбеков Асхат Анарбекович | 01.09.2021/01.09.2025 |
| 3 | № 47 | ОсОО «Эйди Трейд Консалтинг»AD Trading and Consulting  | Давлетов Алмаз Давлетович | 18.01.2022/01.09.2026 |
| 4 | № 99 | ОсОО «Дары Тань-Шаня» | Атабиев Азнор Хасанович | 20.01.2022/01.09.2026 |
| 5 | № 51 | ОсОО «Столичный винно-водочный завод» | Кадыров Эрнис Эмилбекович | 20.01.2022/01.09.2026 |
| 6 | № 56 | ЦСМ при МЭКР | Ахматов Султан Маматович | 01.09.2021/01.09.2024 |
| 7 | № 37 | ОсОО «АЮ Холдинг» | Абдыкеримов Шаршенбек Шайлообекович | 20.01.2022/01.09.2026 |
| 8 | № 54  | ОсОО «Мельник» | Славcкому Дмитрий Сергеевич | 17.01.2022/01.09.2026 |
| 9 | № 49№ 50 | ОсОО «Идеал Фарм» | ШивазаЭлмира Юсуповна | 12.01.2022/01.09.2026 |
| 10 | №102, 103 | ЗАО «Акун» | Тентимишова Нуржан Давлетбековна | 02.02.2022/01.09.2026 |
| 11 | №98, 99 | ОсОО «Прод Имепкс» | МайлиевойШайлоогүл Дуйшоновна | 02.02.2022/01.09.2026 |
| 12 | №100, 101 | ЗАО «Голден Дринкс» | МолдошевуРуслан Алдашович | 02.02.2022/01.09.2026 |
| 13 | № 114/2 | ОсОО «Кыргыз коньягы»(выплату стипендии) | Маматханов Рустан Валижанович | 01.09.202131.08.2022 |
| 14 | №108 | ЗАО «Шоро» | Эгембердиев Кайрат Таабалдыевич | 17.01.202201.09.2026 |
| 15 |  | ОсОО «Бай Элим Компаш» | Акимжанова Р. А. | 13.06.202201.09.2026 |

* 1. **Наличие СОП, их документирование (бакалавр (2+2)/ магистр(1+1))**

На кафедре имеется ДОГОВОР О РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ДВУДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (СОВМЕСТНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ), Пр. №2072 от 06.05. 2019г. Договор заключен между КГТУ им. И.Раззакова, осуществляющим образовательную деятельность на основании лицензии от 03 мая 2017 года LD 170001104, в лице ректора Джаманбаева М.Дж.. и Акционерным обществом «Алматинский технологический университет», осуществляющим образовательную деятельность на основании лицензии от 03 февраля 2010 года АВ 0137401, в лице ректора Кулажанова Т.К.

Образовательные программы будут реализовываться по направлениям бакалавриата с выдачей двух дипломов:

* ОП «Стандартизация, сертификация и метрология» (по пищевой отрасли) АТУ, направления подготовки 700600 «Стандартизация, сертификация и метрология» профиль «Стандартизация и сертификация пищевых производств» КГТУ;
* ОП «Технология продовольственных продуктов» АТУ и направления подготовки 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» профиль Технология консервов и пищеконцентратов КГТУ.
1. ***Маркетинговые исследования***
	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 «Технология консервирования» является структурным звеном технологического факультета (<https://kstu.kg/tehnologicheskiy-fakultet/>). Информация о кафедре на сайте постоянно обновляется (https://kstu.kg/12503-2/). На кафедре назначен ответственное лицо, отвечающее за веб-страницу кафедры.

Для привлечения абитуриентов по направлениям подготовки на кафедре ежегодно проводятся следующие мероприятия:

* участие в организации дня открытых дверей КГТУ им. И. Раззакова;
* профориентационная работа в школах г. Бишкека и районах Чуйской, Иссык-Кульской, Нарынской, Таласской областях, а также в период всех практик студентов на предприятиях консервной, винодельческой отрасли, предприятиях по переработке животного сырья и органах оценки соответствия.

Ежегодно обновляются и размножаются рекламные буклеты кафедры и распространяются через студентов (очников и заочников) во время зимних каникул, а также во время профорионтационных работ.

Презентуются информации о направлениях специалностей во время университетского онлайн мероприятия «День открытых дверей» (ежегодно.), а также периодически идет трансляция ролика кафедры на двух языках в социальных сетях.

***3.2. Мониторинг трудоустройства выпускников***

На кафедре систематически проводится мониторинг трудоустройства выпускников направлений «Стандартизация, сертификация и метрология» и «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья». Сведения по трудоустройству выпускников кафедры ТК за 2019-2021г. г. представлены в табл. 5.

*Таблица 5*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Год выпуска** | **Трудоустро-ено** | **Без работы** | **Потеряна связь** | **Продолжение обучения** | **% выпуска по отнош. к поступившим** |
| **по спец** | **не по спец** | **бак→маг** | **маг→асп.** |
| **Бакалаврат (ТПППРС)** |
| 2017- 2018 | 3 | 13 | - | - | 4 |  | 100 |
| 2018-2019 | 1 | 7 | - | - |  |  | 100 |
| 2019-2020 | 4 | 2 | - | - | 3 | - | 100 |
| 2020-2021 | 10 | 5 | 2 | - | 2 | - | 100 |
| **Магистратура (ТПППРС)** |
| 2017- 2018 | - | 5 | - | - | - | - | 100 |
| 2018- 2019 | 3 | 1 | - | - | - | - | 100 |
| 2019-2020 | 2 | - | - | - | - | - | 100 |
| 2020-2021 | - | - | - | - | - | - | - |
| **Бакалаврат (СУКМ)** |
| 2017- 2018 | 2 | 7 | - | - | 1 |  | 100 |
| 2018- 2019 | 1 | 6 | - | - | - |  | 100 |
| 2019-2020 | 2 | - | - | - | - | - | 100 |
| 2020-2021 | 11 | 5 | - | - | 1 |  | 100 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Магистратура (ССМ)** |
| 2018- 2019 | - | 2 | - | - | - | - | 100 |
| 2019-2020 | 2 | - | - | - | - | 1 | 100 |
| 2020-2021 | 2 | - | - | - | - | 1 | 100 |

* 1. ***По анализу потребностей в специалистах на рынке труда***

Ключевой проблемой агроперерабатывающей отрасли является нехватка квалифицированных кадров. На местах работают не специалисты соответствующего профиля, а врачи, экономисты, энергетики. Путем решения данной проблемы является подготовка специалистов для отрасли пищевой промышленности, которой занимаются кафедры технологического факультета. Кафедра ТК работает в тесном сотрудничестве с такими предприятиями: ОсОО «ProdImpex», кооператив «KunAzyk», ОсОО “NutsKG”, ОсОО “АгроФуд Иссык-Куль”, ОсОО «Жашылча», ОсОО «Токмокплодооовощ», Компромсервис, ОсОО Кыргыз коньягы, ЗАО «Шоро», ОсОО «Аю», ЗАО «Кока Кола Ботлерс», ЗАО «Арпа», ЗАО «Абдыш Ата», ЗАО “BearBeer”, ОсОО “ОСКО”, ОсОО “Адвантекс” и др.

* 1. ***Анализ имиджа выпускников у работодателей***

В рамках выявления имиджа выпускников кафедры проведен круглый стол «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – **Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** и 700600 – **Стандартизация, сертификация и метрология»** 24 марта 2021 г. В мероприятии, нацеленном на тесное сотрудничество кафедры с представителями производственных и профессиональных организаций и дальнейшее трудоустройство выпускников, приняли участие: ОсОО “Идеал Фарм”, ЧП “French Bakery”, ОсОО “Кыргыз Коньягы”, ОсОО “Адвантекс”, ОсОО “Экопродукт Азия”, ЗАО “Сут-Булак”, ОО “ОСОП+1”, Министерство экономики и финансов, завод “Кант Сут” и др. Представители предприятий, каждый в отдельности, ознакомили со сферой деятельности своей организации и потребности в соответствующих кадрах. Поделились секретами успеха и ростом карьеры на личном опыте. Отметили важность развития личностных навыков, таких как, работа в команде, лидерство, принятие решений, способность адаптироваться к новым ситуациям и др. Порекомендовали будущим специалистам углубление знаний технического английского или китайского языка, поскольку на рынке труда сейчас очень трудно найти нужного специалиста со знанием языка.

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

В рамках технологического факультета 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 предприятие, темы выпускных квалификационных работ, являются руководителями практик от производства.

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

Аналогичные ОП по 740100 ТПППРС бакалавриата по другому профилю реализуются на кафедре ТППП, по магистратуре только на данной кафедре. Также более похожие программы осуществляют КТУ Манас, КНАУ, ОшТУ.

.

1. ***Кадровое обеспечение образовательного процесса***

***Ключевые показатели эффективности деятельности кафедры (образовательной программы)***

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

Ключевыми показателями эффективности деятельности кафедры являются:

1. Количественный и качественный состав ППС.
2. Качество подготовки студентов.
3. Воспитательная деятельность.
4. Научно-исследовательская деятельность.
5. Методическая работа.
6. Материально-техническая база.

Эффективность деятельности кафедры, ППС в университете определяется рейтинговой системой.

Профессорско-преподавательский состав по штатному расписанию на начало учебного года составляет 8,75 ед. работают 11 чел., из них: 1 – д.с/х.н.; 5 – кандидатов наук, 3 – профессор КГТУ, 4 – доцента, 3 – ст. преподавателей, 2 – преподавателя, 5 – отличника образования Кыргызской Республики. Процент лиц с ученой степенью составляет 43,75 %.

Средний возраст ППС: 45 лет.

Стаж работы: свыше 20 лет – 5 чел., свыше 10 лет – 3 чел., до 10 лет – 1 чел., до 5 лет – 2 чел.

Кадровый состав кафедры приведен в табл. 6.

*Таблица 6*

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ФИО** | **Должность** | **Образование** **(учеб. зав)** | **№ труд книж.** | **Пед. стаж** | **№ диплома** | **Уч. степ., уч. звание** |
| 1 | Коджегулова Д.А. | и.о зав. каф. проф., 1,0 ст. штат | ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер технолог | НТ-1 №0078482 | 17 | ЖВ 257416 | к.т.н., проф. КГТУ |
| 2 | Элеманова Р.Ш. | доцент,0,5 ст. совмещ. | КГТУ, технология консервов и пищеконцентратов, дипломированный инженер | НТ-1 №2078071 | 15 | ГВ 18727 | к.т.н., доцент |
| 3 | Кожобекова К.К. | профессор, 1,0 ст. штат | ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер технолог | старый образецбез номера | 48 | 05987 | к.т.н., проф. КГТУ |
| 4 | Усупкожоева А.А. | проф., 0,5 ст. совмещ. | КГТУ, машины и аппараты пищевых производств, дипломированный инженер | АT-IX №2078013 | 22 | ГВ 00880 | к.т.н., проф. КГТУ |
| 5 | Мамаев С.Ш. | и.о. проф. | Международный университет дружбы им. П.Лумумбы, Москва, инженер-зоотехник |  |  |  | д.с/х.н., доц. |
| 6 | Касымакунова А.М. | и.о. доцента, 0,25 ст. совмещ. | КТУ, технология консервов и пищеконцентратов, инженер технолог | НТ-1 №2057216 | 22 | ШВ 740762 | к.т.н. |
| 7 | Конкубаева Н.У. | ст. преп, 1,0 ст. штат | КГТУ, технология консервов и пищеконцентратов, инженер технолог | НТ-1 №2134525 | 24 | ГВ 07263 | - |
| 8 | Алымкулова Н.Б. | ст. преп, 1 ст. штат | Казахский химико-технологический институт, технология переработки пластмасс, инженер химик-технолог | НТ-1 №1067797 | 17 | ТВ 757873 | - |
| 9 | Джамаева А.Э. | ст. преп, 1 ст. штат | КГТУ, технология консервов и пищеконцентратов, дипломированный инженер | AT-IX №1608487 | 9 | ДВ 02163 | - |
| 10 | Сырымбекова Э.А. | преп, 1 ст. штат | КГТУ, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер | VT-1 №018764 | 7 | СД№110115797 | - |
| 11 | Тынарбекова М.Т. | преп, 0,25 ст.совмещ. | Технология и производство продуктов питания из растительного сырья (технология консервов и пищеконцентратов), бакалавр, магистр  | VT-IN 084215 | 3 | №ШМ180369885 |  |

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

В табл. 7 представлен штат УВП.

*Таблица 7*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Должность** | **ФИО сотрудника** | **Базовое образование** | **Стаж** |
| 1. | Зав. лаб.  | Искакова Ф.Ш. | КНАУ им. .К.И. Скрябина , по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» бакалавр | 2 |
| 2. | Лаборант | Завазиева Ю.И. | ФПИ, инженер-технолог по молоку и молочной технологии | 48 |
| 3. | Лаборант | Борисова А.Б. | КНУ им. Ж. Баламагына, по направлению «Химия» бакалавр | 2 |
| 4. | Инженер | Нурланова М.Н. | КГТУ им. И. Раззакова, по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» бакалавр | 2 |

***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 распределяется равномерно, индивидуальные планы преподавателей заполняются правильно, аккуратно. В соответствии с существующими нормами времени расписываются все виды работ. Имеются отметки о выполнении запланированной нагрузки. Контроль за соблюдением расписания учебных занятий проводится регулярно, в случае необходимости осуществляется полноценная замена, срывов занятий за 2020-2021 учебный год не было. Учет учебных занятий фиксируется в групповых журналах и журналах преподавателей, а также в лабораторных журналах. Трудовая дисциплина регулярно обсуждается на заседаниях кафедры.

 Почасовая нагрузка ведется в основном по программам магистратуры, заочного обучения с ДОТ, за участие в ГАК и рецензирование, руководство выпускными квалификационными работами.

 Распределение нагрузки осуществляется зав. кафедрой в соответствии с утвержденными нормами времени и штатным расписанием. За каждым преподавателем закреплено от 5 до 8 дисциплин. Большая часть лекционного курса читается профессорами, доцентами и старшими преподавателями с большим стажем работы с применением мультимедийной техники.

 Выполнение нагрузки по индивидуальным планам преподавателей кафедры «Технология консервирования» представлены в табл. 8 - 10.

Индивидуальные планы составлялись в начале учебного года и утверждались на заседании кафедры (протокол №1 от 26.08.21 г.), выполнение контролируется и обсуждается на заседаниях кафедры, итоги первого полугодия подводились и утверждались протоколом заседания кафедры №6 от 11.02.22 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 нового семестра составляется график работы ППС и УВС кафедры в соответствии 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 деканата, так и заведующей кафедрой.

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

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

***Коджегулова Д. А.***

1. IX Консорциум Кыргызских и Российских ВУЗов 30.10.-03.11. 2021. г. Ош
2. Онлайн конференция: Менять мышление в системах управления: стандарты и практики 2021 года от организации ISO устойчивого развития бизнеса”. 04-05 октября 2021 г., Москва, ЕАЭС.
3. Круглый стол: «Адаптация современного образования к потребностям бизнеса и Национальной Инфраструктуры Качества» 4.11.2021. Бишкек, ЦСМ при МЭКР.
4. Центральноазиатский форум устойчивого развития – 2021 10-11 ноября –Бишкек Доклад: Исследование качественных показателей сушенных абрикосов, продающихся на рынке Кыргызстана.
5. Онлайн конференция: «Привлечение и обучение студентов со всего мира, как использовать открывающиеся возможности?». 24-ноября 2021 г., Бишкек.
6. Стратегическая сессия «Развитие цифровой экосистемы агропромышленного комплекса». 26 мая 2022 г. г. Бишкек
7. Вебинар «Сопровождение проектной деятельности учащихся в условиях цифровой образовательной среды». 5 октября 2021. г. Москва. Сертификат.
8. Курс английского языка. Март- по настоящее время 2022 г.

***Кожобекова К. К.***

1. Семинар «База данных по химическому составу пищевых продуктов Кыргызской Республики». 14 мая 2022 г. Сертификат

***Элеманова Р. Ш.***

1. Круглый стол «Вклад в экономику КР докторских программ PhD». Доклад на тему «Типовые положения для организации PhD докторантуры в вузах КР», 12.11.2021 г.
2. Международный форум «Взаимодействие науки и практики: инновации в высшем образовании и профессиональной деятельности». Тема доклада: «Развитие программ PhD докторантуры в Кыргызстане». 17 декабря 2022 г. Докладчик.
3. Курс повышения квалификации по программе «Эксперт по аккредитации в сфере образования» (72 ч.). 14.02.2022-25.02.2022г. г. Бишкек. Сертификат.
4. Участие в семинаре «Молочная промышленность Кыргызстана – состояние и будущее». 27 мая 2022 г. г. Бишкек. Сертификат.
5. Участие в семинаре “Инструменты Устоячивое Потребление и Производство (УПП) и походы циркулярной экономики в агропромышленном секторе в Кыргызской Республике”. г. Бишкек. 26 мая 2022 г.
6. Практический тренинг «Development of Doctoral Education and Research Capacities of Kyrgyzstani Academia»/ 9-13 мая 2022 г. Литва. Сертификат.

***Усупкожоева А. А.***

1. Международный форум «Взаимодействие науки и практики: инновации в высшем образовании и профессиональной деятельности». Тема доклада: «Развитие международного сотрудничества Кыргызско=Германского технического института в сфере образования, науки и инноваций». 17 декабря 2022 г. Докладчик.

***Конкубаева Н. У.***

1. Курс английского языка. Март- по настоящее время 2022 г.
2. Технолог по технологии фруктового варенья в рамках проекта «Женщины движущая сила инклюзивной экономики”, при поддержке Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit GmbH (GIZ) (Германское общество по международному сотрудничеству) при со-финансировании Европейского Союза (ЕС) и Федерального министерства экономического сотрудничества и развития Германии (BMZ). Июль-октябрь 2021 г.
3. Участие на семинаре “Инструменты Устоячивое Потребление и Производство (УПП) и походы циркулярной экономики в агропромышленном секторе в Кыргызской Республике”. г. Бишкек. 26 мая 2022 г.

***Алымкулова Н. Б.***

1. Вебинар “Сопровождение проектной деятельности учащихся в условиях цифровой образовательной среды”. 5 октября 2022 г. Сертификат.
2. Онлайн-конференция “Менять мышление в системах управления: стандарты и практики 2021 г”. СERT Academy. 4-5 октября 2021 г. Сертификат.
3. Онлайн-конференция “Менять мышление в системах управления: стандарты и прктики 2021 года”. СERT Academy. 30 ноября 2021 года. Сертификат.
4. Тренинг для менторов проекта Детского фонда ООН (ЮНИСКФ) в Кыргызстане «Девочки в науке». МОФ «Инициативы Розы Отунбаевой». г. Бишкек, 10 декабря 2021 г.
5. Семинарв рамках рабочего пакета по открытым образовательным ресурсам. Проект PECA. 30 марта 2022 г.
6. Курс английского языка. Март-июнь 2022 г.
7. Тренинг для менторов проекта Детского фонда ООН (ЮНИСКФ) в Кыргызстане «Девочки в науке». МОФ «Инициативы Розы Отунбаевой».

г. Бишкек, 23 апреля 2022 г

***Джамаева А. Э.***

1. Тренинг для менторов проекта Детского фонда ООН (ЮНИСКФ) в Кыргызстане «Девочки в науке». г. Бишкек, 10 декабря.
2. Курс английского языка. Март- по настоящее время 2022 г.

***Сырымбекова Э. А.***

1. Тренинг для менторов проекта Детского фонда ООН (ЮНИСКФ) в Кыргызстане «Девочки в науке». г. Бишкек, 10 декабря.
2. Курс английского языка. Март- по настоящее время 2022 г.

***Тынарбекова М. Т.***

1. Участие на семинаре “Современное лабораторное оборудование для науки и промышленности”, г. Бишкек. 06.04.2022 г. Сертификат.
2. Участие на саминаре “Проект PECA в рамках рабочего пакета по открытым образовательным ресурсам”, г. Бишкек, 30 марта 2022.
3. Курс английского языка. Март- по настоящее время 2022 г.
4. Участие на обучающем курсе “Тренинг FabLab”, КГТУ им. И. Раззакова, май 2022. Сертификат.

***Искакова Ф. Ш.***

1. Стратегическая сессия «Развитие цифровой экосистемы агропромышленного комплекса». 26 мая 2022 г. г. Бишкек.
2. Тренинг для менторов проекта Детского фонда ООН (ЮНИСКФ) в Кыргызстане «Девочки в науке». МОФ «Инициативы Розы Отунбаевой». г. Бишкек, 10 декабря.
3. Летняя онлайн школа «Инновации технологии пищевых продуктов». 7-11 июль 2021. г. Алматы. Сертификат.
4. Курс английского языка. Март- по настоящее время 2022 г.

***Нурланова М. Н***

1. Стратегическая сессия «Развитие цифровой экосистемы агропромышленного комплекса». 26 мая 2022 г. г. Бишкек.
2. Тренинг для менторов проекта Детского фонда ООН (ЮНИСКФ) в Кыргызстане «Девочки в науке». г. Бишкек, 10 декабря.
3. Летняя онлайн школа «Инновации технологии пищевых продуктов». 7-11 июль 2021. г. Алматы. Сертификат.
4. Курс английского языка. Март- по настоящее время 2022 г.
	1. ***Наличие совместителей-работодателей, гостевых преподавателей***

На кафедре по академической мобильности преподавателей и исследователей, проведены лекции в режиме онлайн профессорами АТУ (Республика Казахстан), со стороны КГТУ доцент кафедры Элеманова Р. Ш. в режиме онлайн провела занятия студентам АТУ.

От производства (работадатели):

* Бапаева А.Т. технолог ОсОО «Адвантекс» читает лекции магистрам «Современное проблема стандартизации и метрологии», Анализ и контроль качества готовой продукции», руководить ВКР бакалаврам.
* Садырова А.А. технолог ОсОО «Кыргыз Шоколады» читает лекцию магистрам «Методики разработки нормативных документов», «Методы идентификации и фальсификации пищевых продуктов».

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

***5.1 Контингент студентов по всем формам обучения***

Контингент студентов по всем формам обучения и кадровый состав ППС приведены в табл. 8 - 10.

*Таблица 8*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|   | **2019 – 2020 уч.г.** | **2020 – 2021 уч.г.** | **2021 – 2022 уч.г.** |
| **Прием** | **выпуск, из них с красным дипломом** | **Кол-во студ.** | **прием** | **выпуск, из них с красным дипломом** | **Кол-во студ.** | **прием** | **выпуск, из них с красным дипломом** | **Кол-во студ.** |
| **очн** | **зао** | **очное** | **заоч** | **Очно** | **Заоч** |
| **Бакалавриат** | ССП(б)-1-19 |  | 4 | - | ССП(б)-1-20 |  | 9 | - | ССП(б)-1-21 |  | 14 | - |
| ТПППРС(б)-1-19(ТК) |  | 8 | - | ТПППРС(б)-1-20(ТК) |  | 9 | - | ТПППРС(б)-1-21(ТК) |  | 14 | - |
| ТПППРС(б)-1-19(БКПП) |  | - | - | ТПППРС(б)-1-20(БКПП) |  | 2 | - | ТПППРС(б)-1-21(БКПП) |  | - | - |
| ТПППРСдот-1-19 |  | - | 5 | ТПППРСдот-1-20 |  | - | - | ТВдот-1-21 |  | - | 1 |
| **Магистратура** | ТПППРСм-1-19 |  | 4 | - | ТПППРСм-1-20 |  | 8 | - | ТПППРСм-1-21 |  | 3 | - |
|  | ССМм-1-19 |  | 2 | - | ССМм-1-20 |  | 1 | - | ССМм-1-21 |  | 3 | - |

*Таблица 9*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Должность** | **Баз.образ. (спец. по диплому)** | **Уч.степень, звание** | **Штат/ совмест** | **Ставка** | **Общая нагрузка,час.** | **Нагрузка в ООП (+)** | **Стаж** **(+)** | **Возраст (+)** |
| **бак** | **маг** | **до 5 лет** | **5-15 лет** | **свыше 15 лет** | **до 35 лет** | **35-50 лет** | **свыше 50** |
| 3 | Коджегулова Д.А. | и.о. зав. каф. проф.  | ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер технолог | к.т.н., проф. КГТУ | штат | 1,0 ст. | 1550 | + | + |  |  | + |  |  | + |
|  1 | Элеманова Р.Ш. | доцент | КГТУ, технология консервов и пищеконцентратов, дипломированный инженер | к.т.н., доцент | совмест. | 0,5 ст. | 775 | + | + |  |  | *+* |  | *+* |  |
| 2 | Кожобекова К.К | проф | ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер технолог | к.т.н., проф. КГТУ | штат | 1,0 ст. | 1550 | + | + |  |  | + |  |  | + |
| 4 | Усупкожоева А.А. | проф. | КГТУ, машины и аппараты пищевых производств, дипломированный инженер | к.т.н., проф. КГТУ  | совмест. | 0,5 ст. | 775 | + | + |  |  | + |  | + |  |
| 5 | Мамаев С.Ш. | и.о. проф. | Унив. Дружбы народов им. П. Лумумбы | д.с/х.н., проф.  | совмест. | 0,25 ст. | 387 |  | + |  | + |  |  |  | + |
| 6 | Касымакунова А.М. | и.о. доцент | КГТУ, технология консервов и пищеконцентратов, дипломированный инженер | к.т.н. | совмест | 0,25 ст | 387 | + | + |  |  | + |  | + |  |
| 7 | Конкубаева Н.У.  | ст. преп | КГТУ, технология консервов и пищеконцентратов, инженер технолог | ст. преп | штат | 0,5 ст. | 775 | + | + |  |  | + |  | + |  |
| 8 | Алымкулова Н.Б. | ст. преп | Казахский химико-технологический институт, технология переработки пластмасс, инженер химик-технолог | ст. преп | штат |  1,0 ст. | 1550 | + | + |  |  | + |  | + |  |
| 9 | Джамаева А.Э. | ст. преп | КГТУ, технология консервов и пищеконцентратов, дипломированный инженер | ст. преп, | штат | 1,0 ст. | 1550 | + | - |  | + |  |  | + |  |
| 10 | Сырымбекова Э.А. | преп | КГТУ, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер | преп,  | штат | 1,0 ст.  | 1550 | + | - | + |  |  | + |  |  |
| 11 | Тынарбекова М. Т. | преп | Технология и производство продуктов питания из растительного сырья (технология консервов и пищеконцентратов), бакалавр, магистр  | преп,  | штат | 0,5 ст | 387 | + | - | + |  |  | + |  |  |

*Таблица 10*

|  |  |
| --- | --- |
| **Кол-во ППС** | **С ученой степенью** |
| **Всего** | **из них:** | **Штатные** | **Совместители** |
| **Штатные** | **совмест.** | **доктора наук** | **кандидаты наук** | **доктора наук** | **кандидаты наук** |
| **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** |
| *11* | *8* | *73* | *3* | *27* | 1 | 9 | 2 | 18 |  | *3* |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  | **ФИО ППС** | **Должность, ставка** | **Общая годовая нагрузка**  | **Рекомендации на след. год** |
| **всего** | **Из них, по видам работ** |
| **учебная** | **учебно-методическая** | **организационно-методическая** | **научно-исследовательская** | **работа по воспитанию студентов** |
| **План** | **факт** | **план** | **факт** | **План** | **факт** | **план** | **факт** | **план** | **факт** | **план** | **факт** |  |
| 1 | Коджегулова Д.А. | зав.каф. проф. 1,0 ст | 1162 | 1550 | 590 | 771 | 324 | 618 | 60 | 60 | 100 | 100 | - | - |  |
| 2 | Мамаев С.Ш. | и.о.проф. 0,25ст  | 387 | 218 | 213 | 180 | 174,4 | - |  |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Элеманова Р.Ш. | доцент, 0.5 ст | 775 | 1396 | 765 | 611 | 615 | 615 | 90 | 90 | 80 | 80 | - | - |  |
| 4 | Кожобекова К.К | проф1,0 ст | 1550 | 1550 | 779 | 778 | 596 | 596 | 90 | 90 | 80 | 80 | 5 | 5 |  |
| 5 | Усупкожоева А.А. | проф.0,5 ст | 775 | 775 | 415 | 412 | 253 | 255 | 60 | 60 | 40 | 40 | - | - |  |
| 6 | Конкубаева Н.У.  | ст. преп1,0 ст | 1550 | 1550 | 865 | 851 | 564 | 579 | 30 | 30 | 40 | 40 | 50 | 50 |  |
| 7 | Алымкулова Н.Б. | ст. преп1,0 ст  | 1550 | 1550 | 872 | 882 | 567 | 562 | 30 | 30 | 30 | 30 | 45 | 45 |  |
| 8 | Джамаева А.Э. | ст. преп 1,0 ст | 1550 | 1550 | 873 | 879 | 536 | 531 | 30 | 30 | 10 | 10 | 100 | 100 |  |
| 9 | Сырымбекова Э.А. | преп1,0 ст  | 1550 | 1550 | 861 | 864 | 559 | 556 | 30 | 30 | 30 | 30 | 70 | 70 |  |
| 10 | Тынарбекова М. Т. | преп0,25 ст | 387 | 387 | 220 | 228 | - | - | 30 | 30 | - | - | 50 | 50 |  |
| 11 | Касымакунова А.М. | и.о. доцент0,25 ст | 387 | 387 | 218 | 213 | 180 | 174,4 | - | - | - | - | - | - |  |

Статистические сведения по результатам НИР кафедры «Технология консервирования» **за 2021 -2022 уч.год.**

Таблица 11

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО ППС | Кадровый потенциал | Публикационная активность | Руководство и исполнение НИР и НИРС | Повышение квалификации  | Командировки  |
| Ученая степень доктора наук | У ченое звание профессор | У ченая степень кандидата наук | У ченое звание доцент | Руководство аспирантами | Кол-во зашит диссертаций в текущем году / планируется к защите в 2022г. | Подано заявок / получено патентов (Кыргызпатент) | Подано заявок / получено патентов (зарубеж ны е) | П олучено авторских свидетельств | М онограф ии | РИНЦ (зарубеж ны е /РИНЦ издания в КР) | С татей в W eb o f science / Scopus / Thom son R | Статьи опуб. в КР и зарубежном, не входящие в индексируемые базы | Кол-во ППС, не имеющего публикаций | Руководитель / исполнитель НИР МОиН КР | Руководитель/исполнитель зарубежных НИР | Руководство НИРС (кол-во студентов/опубликованных статьей) | Кол-во повыш. квалиф. в КР (от 16 акад. | Участие в научных форумах, конференциях, семинарах | Кол-во стажировок за рубежом (от 72 акад. часов) | Однодневные семинары, конференции (участие/выступление с докладом) | Количество ППС, не прошедшего ПК (за последние 3 года) | Кол-во командировок, стажировок, гостевых лекций, мобильностей ............................................................. !------------------------ |
| 1 | Коджегулова Д.А.  | - | 1 | 1 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | 1 | - | 3 | - | - | - | 3 | 1 | 6 | - | 3 | - | 1 |
| 2 | Кожобекова К.К. | - | 1 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | 4 | - | - | - | 3 | - | 2 | - | 2 | - | - |
| 3 | Элеманова Р.Ш. (0,5) | - | - | 1 | 1 | - | - |  | - | - | - | 1 | - | 4 | - | 1 | - | 3 | 2 | 4 | 1 | 4 | - | 2 |
| 4 | Усупкожоева А.А. (0,5) | - | 1 | 1 | 1 | 1 | - |  | - | - | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 6 | - | 3 | - | 1 |
| 5 | Мамаев С.Ш. (0,25) | 1 |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Касымакунова А.М. (0,25) | - | - | 1 | 1 | - | - |  | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | 1 | - | - |
| 7 | Конкубаева Н.У. (0,5) | - | - | - | - | - | 1 |  | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | 3 | - | 1 |
| 8 | Алымкулова Н.Б. | - | - | - | - | - | - |  | - | - | - | - | - | 2 | - | - | - | 2 | 1 | 6 | - | 3 | - | - |
| 9 | Джамаева А.Э.  | - | - | - | - | - | - |  | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 1 | 2 | 2 | - | 1 | - | - |
| 10 | Сырымбекова Э.А. | - | - | - | - | - | - |  | - | - | - |  | - | - | - |  | - | - | 1 | 5 | - | 4 | - | 1 |
| 11 | Тынарбекова М.Т.  | - | - | - | - | - | - |  | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 2 | 3 | - | 1 | - | - |
|  | ИТОГО | 1 | 3 | 5 | 6 | 2 | 1 |  | - | - | 1 | 3 | - | 14 | 1 | 1 | - | 12 | 9 | 41 | 1 | 30 | - | 6 |

***5.2. Организация СРС для студентов по дисциплинам***

Для проведении CРС 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, написание рефератов и т.д. Результаты самостоятельной работы студента контролируются преподавателем. По результатам выполнения работы каждому студенту проставляются баллы в соответствии с Положением модульно-рейтинговой системы оценки знаний.

***5.3.Организация и проведение практик. База практик.***

На кафедре проводятся все виды практик: учебная, производственная и предквалификационная. Изданы сквозные программы практики для всех направлений. Имеются рапорта и приказы, которые своевременно подготавливаются и сдаются в Учебное управление КГТУ им. И. Раззакова на основании которых издаются приказы по Университету.

Места проведения практик соответствуют специальностям, направлениям: ОсОО «ПродИмпекс», ОсОО «Кыргыз-Коньягы», КФХ «Томат КейДжи», Центр по стандартизации и метрологии при МЭКР, ОсОО «Бишкек Консалтинг Груп», ОсОО «Сои Планет Органик», ОсОО «Айва», ОсОО «Master foost», ОсОО «Фермерс Органик Гарден», ОсОО «Алвантекс», Компания «Шоро» и ОсОО «Goldensun».

Места проведения предквалификационной практик полностью соответствуют темам выпускных квалификационных работ, связаны с разработкой проектов строительства, реконструкции предприятии. На кафедре проводится подготовительная работа. На организационных собраниях разъясняются цели и задачи практики. Выдаются дневники и темы дипломных проектов и выпускных квалификационных и работ. Проводится инструктаж по ТБ, заполняется соответствующий журнал. Отчет руководителей практик заслушивается и утверждается на заседаниях кафедры (протокол пр. №2 от 22.09.21 г., №3 18.10 21, №13 от 22.05.22г., №11 от 20.01.22 г., №8/1 15.12.21,).

***5.4. Организация и проведение ГАК. Антиплагиатная проверка ВКР. Отчеты ГАК. Качество выполнения выпускных квалификационных работ***

В соответствии с утвержденным учебным графиком, заседания ГАК по приему ГЭ по направлениям бакалавриата состоялись: пр. №7 от 25.11.2021г. Приказ по составу ГАК №42 от 15 февраля 2021 г., график ГАК №12.05.03.22.

Перед проведением ГЭ кафедрой подготовлена вся необходимая документация: сводная ведомость балльных оценок выпускников, составлено расписание обзорных лекций ведущими преподавателями, пересмотрены и утверждены программы Государственного экзамена, экзаменационные билеты, на стендах кафедры и деканата вывешены объявление, члены ГАК своевременно оповещены о датах и времени проведения экзамена.

 Результаты сдачи Государственного экзамена обсуждены на заседании кафедры (протокол №14 от 05.04.2022 г.) и приведены в табл. 13-16.

*Таблица 12*

***Итоги сдачи Государственного экзамена бакалавров***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Направление | Всего допущено | Отл. | Хор. | Удов. | Неуд. |
| 1. | 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | 16 | 6 | 10 | - | - |
| 2. | 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология | 19 | 5 | 7 | 7 | - |
|  | Всего: | 35 | 11 | 17 | 7 | - |

*Таблица 13*

***Итоги сдачи Государственного экзамена магистрантов***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Направление** | **Всего допущено** | **Отл.** | **Хор.** | **Удов.** | **Неуд.** |
| 1. | **740100** – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | - | - | - | - | - |
| 2. | **700600** – Стандартизация, сертификация и метрология | 2 | 1 | 1 | - | - |
|  | **Всего:** | **2** | **1** | **1** | **-** | **-** |

*Таблица 14*

***Итоги защиты выпускных квалификационных работ***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Направление** | **Всего допущено** | **Отл.** | **Хор.** | **Удовл.** | **Н/я** |
| 1 | **740100** – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | 16 | 8 | 5 | 3 | - |
| 2 | **700600** – Стандартизация, сертификация и метрология | 19 | 6 | 4 | 9 | - |
|  | **Всего:** | **35** | **14** | **9** | **12** |  |

*Таблица 15*

***Итоги защиты магистерских диссертаций***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Направление** | **Всего допущено** | **Отл.** | **Хор.** | **Удовл.** | **Н/я** |
| 1 | **740100** – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | - | - | - | - | - |
| 2 | **700600** – Стандартизация, сертификация и метрология | 2 | 1 | - | 1 | - |
|  | **Всего:** | **2** | **1** | **-** | **1** |  |

 Результаты проверки ВКР и МД на антиплагиат приведены в табл.16.

*Таблица 16*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Группа** | **Провели всего** | **Средний процент оригинальности в группе** |
| ТПППРС(ТК)(б) -1-18 | 17 | 59,62 % |
| СУКМ(б)-1-18 | 11 | 53,71 % |
| **ТВдот-1-17** | 5 |  |
| ССМ(м)-1-18 | 2 | 60.9 % |
|  |  |  |
|  |  |  |

По кафедре успешно окончили ВУЗ: 35 бакалавров и 3 магистранта.

***5.5.Учебно-методическая оснащенность дисциплин. 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 и с перевыполнением объема. На государственном языке выполнены:

1. Методическое указание для выполнения лабораторных работ по «Микробиологии»;
2. Учебное пособие «Тамак-аш коопсуздугу».

 Для всех преподаваемых дисциплины разработаны УМК, силлабуссы, рабочую программу дисциплины, 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, дипломных проектов (работ). УМК каждой дисциплины укомплектован в отдельные папки.

Для всех специальностей кафедры имеются «Сквозные программы практик», а также методические указания по выполнению курсовых работ и выпускных квалификационных работ.

Методическое обеспечение кафедры находится на достаточном уровне.

План изданий обсуждается на кафедре

*Таблица 17*

***Выполнение плана методических изданий***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Год | Объем уч. изд. в листах | Количество наименований | Примечание |
| план | факт | план | факт | все работы выполнены в срок |
| 2021 г  | 21 пл | 14 пл(7п.л.октябрь, ноябрь 2021 г.) | 1. МУ – 7 пл
2. МП – 8 пл
3. ЛП – 4 пл
4. Словарь -2 пл
 | 1. МП – 8 пл
2. Словарь – 2 пл
3. МУ – 7 пл

(ноябрь 2021 г.).1. ЛП – 4 пл (октябрь 2021)
 |

* 1. ***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.

* 1. ***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 и утверждаются на заседании кафедры и обсуждается в течение учебного года **(**пр. №1 от 26.08.2021, №18 21.10. 21, №5 12.10.21, №11/1 09.02.22).

Молодые преподаватели посещают занятия профессоров и доцентов для приобретения опыта. Опытные преподаватели посещают занятия молодых, как наставники. При взаимопосещении рассматривается содержание лекций, соответствие тематики лекций, практических занятий и лабораторных работ, использование инновационных технологий в обучении. Результаты взаимопосещения периодически обсуждаются на заседании кафедры. По результатам взаимопосещения вносятся коррективы в проведении лекционных и лабораторных занятий.

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

На кафедре ведется работа по созданию электронных учебников, имеются набранные электронные курсы лекционных занятий, учебников. Курсовые проекты, ВКР выполняются на компьютере (чертежи по программе **Corel Drew**) и защита проходит с применением мультимедийного диапроектора в форме презентации. Для этой цели аудитория 2/205 полностью оборудована мультимедийной техникой, в рамках международного проекта HiEdTech ERASMUS+, где ведущие преподаватели кафедры проводят и другие виды занятий с применением ТСО.

Практические и лабораторные работы кафедры до 50% проводятся на базе УПЦ «Технолог» непосредственно в производственной среде.

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

Успеваемость студентов регулярно обсуждается на заседаниях кафедры. С отстающими студентами проводятся индивидуальная беседа, составляются графики отработок, графики дополнительных занятий с учетом текущего расписания (пр. №4 от 1.11.2021 г; пр №11 от 20.01.2022 г; пр. №17 от 30.05.2022 г., пр. №19 от 27.06.2022 г.). Анализ успеваемости экзаменационной сессии приведены в табл.18.

Таблица 18

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Курс** | **Группа** | **Учебный год** |
| **2021 – 2022** |
| **Семестр** |
| **Осенний** | **Весенний** |
| Бакалавриат | Очная ф/о |
| 1курс | ТПППРС (ТК) (б)-1-20 | 88 | 85 |
| ТПППРС (БКПП) (б)-1-20 | 75 | 86 |
| ССП (б)-1-20 | 89 | 93 |
| 2 курс | ТПППРС (ТК) (б)-1-19 | 100 | 100 |
| ССП(б)-1-19 | 93 | 95 |
| 3курс | ТПППРС (ТК) (б)-18 | 90 | 84 |
| СУКМ(б)-1-18 | 100 | 95 |
| 4курс | ТПППРС (ТК) (б)-1-17 | 100 | 97 |
| ТПППРС (БКПП) (б)-1-17 | 100 | 100 |
| СУКМ(б)-1-16 | 100 | 94 |
| Заочная ф/о |
| 1курс | - | - | - |
| 2 курс | ТПППРСдот-1-19 | 84 | 87 |
| ТПППРСдот(ǀǀǀ)-1-18 | 94 | 96 |
| 3курс | ТПППРСдот(т)-1-18(19) | 100 | 100 |
| 4курс | ТПППРСдот-1-17 | 94 | 87 |
| Магистратура | 1курс | ТПППРСм-1-20 | 100 | 100 |
| 2курс | ТПППРСм-1-19 | 89 | 85п |
| ССМм-2-19 | 100 | 100 |

Анализ посещаемости приведены в табл.19.

*Таблица 19*

|  |  |
| --- | --- |
| **Группа** | **Учебный год** |
| **2021 – 2022** |
| ТПППРС (БКПП) (б)-1-20 | **100 %** |
| ТПППРС (ТК) (б)-1-20 | 98% |
|  СУКМ(б)-1-20 | 97% |
| ТПППРС (ТК) (б)-1-19 | 91% |
|  СУКМ(б)-1-19 | 94,5% |
| ТПППРС (ТК) (б)-1-18 | 93% |
|  СУКМ(б)-1-18 | 97,5% |
| ТПППРС (ТК) (б)-1-17 | 88% |
| ТПППРС(БКПП)(б) -1-17 | 100 % |
|  СУКМ(б)-1-17 | 94% |

* 1. ***Методы оценивания знаний студентов, достижение результатов обучения. Реализация модульно-рейтинговой системы оценки знаний студентов***

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

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

Для осуществления контроля знаний студентов на кафедре имеется весь необходимый материал – утвержденные экзаменационные билеты, тесты, сведения о полученных баллах текущего контроля. Итоговая оценка проставляется по сумме набранных баллов в течении семестра. Результаты оформляются ведомостями соответствующих образцов в AVN, итоги сессии вывешиваются на стенде кафедры, регулярно проводится анализ, обсуждаются на заседаниях кафедры принимаются соответствующие решения (пр.№1 от 26.08.21. №11 20.01.22. №19 18.07 22.) проводятся летний семестр, либо ЛАЗ в течении первого месяца следующего семестра.

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

***5.11. Организация заочного обучения с ДОТ. Работа ППС на образовательном портале***

В связи с переходом учебного процесса по КТО по дисциплинам кафедры разработаны силлабусы и УМК, которые размещены на соответствующих порталах (отв. ст. преп. Джамаева А. Э.). В соответствии с графиком учебного процесса за месяц до начала экзаменационной сессии в учебный отдел подается расчасовка преподаваемых дисциплин на основе, которой сотрудники диспетчерской составляют расписание запланированных дисциплин. Лекционные занятия, как правило, проводят опытные преподаватели. В начале занятий студентам выдаются контрольные задания с указанием необходимых литературных источников. Выполненные контрольные задания студенты должны представить на экзамене.

* 1. ***Материально-техническая база ОП, оснащенность аудиторий по дисциплинам ОП, в соответствии с ГОС ВПО. Паспорта лабораторий***

Материально-техническая база ОП приведена в табл. 20.

*Таблица 20*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **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 | 2/110 аудитория для лекционных и практических занятий 52м2 | 1.Методы идентификации и фальсификации. пищевых продуктов 2.Продукты полуфункционального назначения. 3.Планирование, организация эксперимента и обработка экспериментальных данных.4.Современные научные проблемы в пищевых и перерабатывающих отраслях.  | 1.Экран для проектора 2. Проектор ACER X 112 | Соответствие с требованиями ГОС ВПО |
| 2 | 2/205 лекционная аудитория 56м2 | 1.Современные проблемы стандартизации, сертификации и метрологии. 2. Основы научных исследований, законодательная метрология.3. Современные проблемы обеспечения качества, безопасности и конкурентоспособности пищевой продукции 4.Метрологическое обеспечение производства пищевой продукции | 1.Проектор BENQ2.Интерактивная доска 3.Стенд «Проектирование дипломных работ»4.Стенд «современные оборудования на производстве».5.Видеонаблюдения6. Кондиционер GREE  | Соответствие с требованиями ГОС ВПО |
| 3 | 2/207 Лаборатория микробиологии 56м2 |  | 1.Монокулярный микроскоп В-151-8шт.2. Термостат суховоздушный -2шт.3. Ручной рефрактометр.4.pH-метр лабораторный.5. Показатель активности воды AQUALAB 4 TE.6.Холодильник .7.Компьютер.8.Микроскоп малый.9.Микроскоп «Биоламп»10. Ламинарный шкаф | Соответствие с требованиями ГОС ВПО |
| 4 | 2/208. Препараторская 20м2 | Подготовка реактивов для занятий по микробиологии. | 1.Стерилизатор паровой 2. Сухожаровой шкаф 3. Аквадистилятор 4.Электроплитка бытовая  | Соответствие с требованиями ГОС ВПО  |
| 5 | 2/209. Кабинет зав.каф. 20м2 |  | 1.Принтер 2.Компьютер3.Телефонный аппарат | Соответствие с требованиями ГОС ВПО |
| 6 | 2/222a Склад 14м2 |  | Мат. база кафедры  |  |
| 7 | 2/222 Преподавательская 58м2 |  | 1.Принтер2. Компьютер 3. Телефонный аппарат | Соответствие с требованиями ГОС ВПО |
| 8 | 4/201 Технологическая лаборатория 54м2 | Лаборатория «Технология консервов и пищеконсервантов» | 1.Электроплита 10012. Пресс ручной 3.Насос камовского4. Духовой шкаф | Соответствие с требованиями ГОС ВПО |
| 9 | 2/104 Автоклавная 56м2 | 1.Методика разработки нормативных документов 2.Экономика инновационных проектов. | Стенд по направлению «Коммерция» | Соответствие с требованиями ГОС ВПО |
| 10 | 2/105 Лаборатория пищевой химии и методов исследования пищевых продуктов и сырья.56м2 |  | 1.Аквадистилятор 2.Иономер3.Рефрактометр ИРФ-4544.Холодильник ЗИЛ5.Сушильный шкаф6.Иономер ЭВ-747.Весы ВЛР-2008. рН-метр 9. Весы 10.Электроплитка бытовая 11.Стенд «БПС» | Соответствие с требованиями ГОС ВПО |
| 11 | 2/109 Лаборатория биохимии и пищевой химии. 58м2 |  | 1.Электроплита электра 10012.Термостат3.Ступка яшмовая 4.Центрифуга ЦЛК5.Центрифуга ОПН-36.Стенд «Периодическая система Менделеева» | Соответствие с требованиями ГОС ВПО |
| 12 | 2/128 Склад 10м2 | Мат.база кафедры |  | Соответствие с требованиями ГОС ВПО |

***5.13.Организация академической мобильности студентов и ППС.***

За отчетный год по кафедре реализуется горизонтальная академическая мобильность по пищевым направлениям подготовки бакалавров и магистров с региональными вузами-партнерами ЦА и внутристрановыми – по конфигурации север-юг.

Вузами-партнерами являются Казахский национальный аграрный университет (КазНАУ), Алматинский технологический университет (АТУ), Технологический университет Таджикистана (ТУТ), Худжандский политехнический институт Таджикского технического университета (ХПИТТУ), Ошский технологический университет (ОшТУ).

По программе академической мобильности в 2021-2022 учебном году с АТУ (магистр) организован по двум дисциплинам учебный процесс в он-лайн режиме.

В отчетном учебном году проходили производственную практику в КГТУ им.И.Раззакова студенты АТУ гр. ССиМ -2 20 (9 студ.), ССиМ -2 21 (15 студ.), ССиМ -2 19 (3 студ.), итого 27 студ., от КГТУ им. И. Раззакова гр. ТПППРС-1-19 (3 студ.), ТПППРС-1-20 (11 студ.), ССП -1-19 (4 студ.). ССП -1-20 (9 студ., итого 27 студ.. Руководители практики – к.т.н., проф. Коджегулова Д. А., к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш., ст. преп. Алымкулова Н.Б., преп. Тынарбекова М.Т.

**6. *Научно-исследовательская деятельность ППС***

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

Тема научно-исследовательской работы кафедры ТК – *Разработка продуктов длительного хранения функциональной направленности.*

Научно-исследовательская работа кафедры направлена на решение одной из проблем сохранения и улучшения здоровья населения Кыргызстана, являющегося на сегодняшний день одним из приоритетных, согласно Национальной стратегии устойчивого развития КР. Осуществить это можно, разработав технологии производства функциональных продуктов на основе комплексной переработки растительного сырья.

Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР – 2 докторанта, 2 аспиранта, магистрантов, 6 студентов.

Численность ППС, участвующих в НИР – 14 чел.

**6.1.1 Участие кафедры в НИР по проекту МОН КР** ( табл. 21).

*Таблица 21*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование проекта** | **ФИО руководителя/****исполнителя** | **Источник финансирования** | **Объем финансирования** |
| 1 | Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока | д.т.н., проф. Мусульманова М.М./Элеманова Р. Ш. | МОН КР | 500 000 сом |

**6.1.2. Внедрение результатов НИР в производство, коммерциализация и возможность коммерциализации.**

 ВКР по заказу предприятий (табл. 22)

*Таблица 22*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Опытно-конструкторские разработки** | **Введенные новые лабораторные стенды, установки описание** |
|  | Бердибаева Чынара Алмазбековна | Разработка технологических линий производства яблочно-фруктовых смесей функционального назначения | По заказу производства |
|  | Кемелова Айдана Маратовна  | Разработка технологических линий производства консервов из бобовых культур | По заказу производства |
|  | Карпунина Валерия Вадимовна | Разработка НАССП – плана на линию производства мясных продуктов на примере ОсОО «Баркад» | По заказу производства |
|  | Сталбекова Диана Улановна | Разработка GMP «Good Manufacturing Practic – Хорошая производственная практика» на линию производства медицинского спирта на примере ОсОО «Иеал-Фарм» | По заказу производства |

 6.1.**3. Итоги научно-исследовательской работы студентов**

*Таблица 23*

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема НИРС** | **ФИО студентов** | **ФИО руков.** | **Дата участия в конф.** | **Призовые места** |
| 1 | Анализ маркировки безалкогольных напитков | Акматов Ж. Карыбаева А. СУКМб-1-18 | ст. преп. Алымкулова Н.Б. | 25.03.2021г | Диплом III Степени |
| 2 | Функционалдык мөмө - жемиш суусундуктары | Уланбек к. Малика ТПППРС(ТК) - 1-18 | ст. преп. Джамаева А .Э. преп. Сырымбекова Э. А. | 25.03.2021г | Сертификат |
| 3 | Анализ современного состояния рынка сбыта и потребления снеков в Кыргызской Республике. | Муратбекова Гулжамал ТПППРС(ТК) - 1-18 | ст. преп. Конкубаева Н.У | 25.03.2021г | Сертификат |
| 4 | Проблема аккредитации в Кыргызстане | Сталбекова Диана Карпунина Валерия СУКМб-1-18 | ст. преп. Алымкулова Н.Б. | 25.03.2021г | Сертификат |
| 5 | Безопасность и пищевая ценность фруктовых чипсов | Жылдызбекова Элвира Жылдызбековна ТПППРСм-1-20 | проф. Кожобекова К.К. | 25.03.2021г | Сертификат |
| 6 | Анализ и оценка опасностей на линии производства кондитерских изделий  | Акинов Амантур Урустемович ССМм-1-19 | проф. Коджегулова Д.А. | 25.03.2021г | Публикация, рекомендовано в сборник материалов конференции |
| 7 | Разработка документации на системы НАССР на примере линии производства булочек | Погарелова В.ССМм-1-19 | проф. Коджегулова Д.А. | 15 июнь 2021 Россия, Пенза.  | сертификат |
| 8 | Техникалык багыттагы даярдоо окуу планына «Экология биологиянын негиздери менен» курсун өткөрүү зарылчылыгы | Көкулова Жазгул ССПб-1-19 | к.т.н., профессор КГТУ Кожобекова К.К, к.т.н., доцент Элеманова Р.Ш. | 24.03.2022г | Диплом III Степени |
| 9 | Перспективы создания безотходной технологии при переработке абрикосов | Алиева Алия Алымкулова Камилла Сатыбалдиева Б ТПППРСб(ТК)-1-19 | ст. преп. Конкубаева Н. У. | 24.03.2022г | Диплом IIСтепени |
| 10 | Разработка технологии пасты на основе растительного белка | Борисова Акбермет Суйунбековна ТПППРСм-1-21 | к.т.н., доцент Элеманова Р.Ш. | 24.03.2022г | Сертификат |
| 11 | Чычырканак жана чычырканактын момосунон алынган азыктардын товардык муноздомосу | студ. гр. ССПб-1-19Кокулова Ж. | ст. преп. Алымкулова Н.Б. | 24.03.2022 | Публикация, рекомендовано в сборник материалов конференции |

**6.1.4. Научные и учебно-методические разработки кафедры**

*Таблица 24*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Название научных и методических публикаций, УМУ** | **ФИО авторов** | **Краткая аннотация** | **Изд-во, страна, кол. Стр** |
|  | Кыргыз тилинде даярдалган «Тамак –аш азыктарынын коопсуздугу» аттуу окуу куралы | Кожобекова К.К., Коджегулова Д.А. | Жогорку окуу жайларынын студенттери (баклавр) учун «Тамак –аш азыктарынын коопсуздугу» аттуу окуу куралы700600-СУКМ, 720200-БТ, 740100-ТПППРС. | ИД “Калем”- Бишкек -2021. 152 бет. |
|  | Методическое пособие по дисциплине «Система безопасности продуктов в процессе производства» для выполнения лабораторных работ студентам пищевых направлений 700600 - Стандартизация, сертификация и метрология.  | Коджегулова Д.А. | 700600-СУКМ, , 740100-ТПППРС. | ИД “Калем”- Бишкек -2021 г. 4 п.л. |
|  | Учебное пособие «Система менеджмента безопасности продуктов питания» направления подготовки 700600 «Стандартизация, сертификация и метрология», 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья».  | Коджегулова Д.А. | 700600-СУКМ, , 740100-ТПППРС. | ИД “Калем”- Бишкек -2021 г. 9 п.л. |
|  | К вопросу разработки функционального напитка на основе осветленной подсырной сыворотки.  | Элеманова Р. Ш. |   | II-я Международная научно-практ конф. «Пищевые биотехнологии: инновационные решения и подготовка кадров для индустрии 4,0»18 марта 2021. РФ, г. Москва. |
|  | Лабораторный практикум по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Холодильная технология» для направления 740100 ТПППРС, | Элеманова Р. Ш.,Алымкулова Н. Б. | 740100-ТПППРС. | Бишкек, 2021, 4 п.л. |
|  | Функционалдуу тамак – аш суусундуктары  | Кожобекова К.К., Джамаева А.Э., Сырымбекова Э.А. Усубалиева А.М. |  | Журнал Известия КГТУ им. Раззакова № 1, 2021, |
|  | Методическое указание по дисциплине «Продовольственная безопасность и безопасность сырья и пищевых продуктов » для выполнения и лабораторных и практических работ. | Кожобекова К. К., Джамаева А. Э,, Сырымбекова Э. А. | В методическом указании изложен краткий теоретический материал и даны указания по выполнению лабораторных работ, которые позволяют студентам обучающимися по направлению 740100 – «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», по направлению 700600 – «Стандартизация, сертификация и метрология». | Текник КГТУ им. И. Раззакова, Бишкек. 4 плБишкек 2021 элек. вариант |
|  | Монография.Совершенствование техники и технологии распылительной сушки пищевых продуктов.  | Усупкожоева А. А. |  | Издание сентябрь 2021 год |
|  | Жашылча жемиштерди кургатуу технологиясы,  | Усупкожоева А. А. |  | 2021 – г. Издание рамках конкурса МОН КР |
|  | Методическое указание для выполнения лабораторно-практических занятий по дисциплине «Технология консервирования плодов и овощей» предназначены для студентов всех форм обучения, обучающихся по специальности 080401 «Технология консервов и пищеконцентратов».  | Конкубаева Н. У.Сырымбекова Э. А. | Методическое указание для выполнения лабораторно-практических занятий по дисциплине «Технология консервирования плодов и овощей» предназначены для студентов всех форм обучения, обучающихся по специальности 080401 «Технология консервов и пищеконцентратов».Излагаются цели, задания, материалы и оборудования, общие положения, ход работы и контрольные работы по каждой лабораторной работе.  | Текник. 2021 г. Бишкек. 53 стр. |
|  | 700600 Стандартташтыруу жана метрология» багыты боюнча «Тамак-аш өндүрүшүндө стандартташтыруу жана сертификатташтыруу» профилиндеги студенттери үчүн “Аккредитация тутуму” сабагынан орусча-кыргызча терминологиялык сөздүк.  | Алымкулова Н. Б. |  | 2021г ,2 п.л., Бишкек. |

***6.2. Количество публикаций, патентов***

*Таблица 25*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Наименование конференции/семинара (дата и место проведения)** | **Название научных и учебных публикаций, учебно – методических указаний** | **Издательство страна, кол-во страниц** |
| 1 | Коджегулова Д. А. | 63-ая международная сетевая научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «НАУКА, ТЕХНИКА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ В ЦИФРОВУЮ ЭПОХУ: ИДЕИ И РЕШЕНИЯ» Бишкек, 25 марта 2021 г. | Анализ и оценка опасностей на линии производства кондитерских изделий (статья)  | г Бишкек2021 май |
| 2 | XLVI Международная научно-практическая конференция Фундаментальные и прикладные научные исследования: актуальные вопросы, достижения и инновации:15 июня 2021 г. г. Пенза | Разработка документации для системы НАССР на линии производства булочек МЦНС В 2 ч. Ч. 1. – Пенза: «Наука и Просвещение». –  | г Пенза- 2021. – 214 с. (статья -РИНЦ) |
| 3 | Алымкулова Н. Б. | Международная сетевая научно-практическая конференция в рамках 63-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». 25.04.21г | Анализ маркировки безалкогольных напитков. | Материалы №63 МНТСК «Наука, техника и инженерное образование в эпоху цифровизации и глобализации» 2021 г |
| 4 | Алымкулова Н. Б. | Международная сетевая научно-практическая конференция в рамках 63-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». 25.04.21г | Проблемы аккредитации в Кыргызстане | Материалы №63 МНТСК «Наука, техника и инженерное образование в эпоху цифровизации и глобализации» 2021 г |

***6.3. Подготовка научных кадров. Работа с аспирантами***

*Таблица 26*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Темы научных диссертаций** | **ФИО научных руководителей** | **ФИО обучаемых** | **Краткая аннотация** |
| *Докторанты* |
| 1. | Научные и практические аспекты разработки технологии сушки молочных продуктов с различными добавками | д.т.н., проф. Просеков А.Ю. | Усупкожоева А.А. | Совершенствование технологии сушки молочных продуктов с различными добавками |
| 2. | Научно-практические аспекты повышения эффективности промышленной переработки ячьего молока | дт.н., проф. Мусульманова М.М. | Элеманова Р.Ш. | Исследование химического состава, технологических свойств ячьего молока |
| *Аспиранты* |
| 1. | Совершенствование технологии сушки плодов и овощей | к.т.н., доц. Усупкожоева А.А. | Сырымбекова Э.А. | Исследование химического состава, технологических свойств, режимов сушки плодов и овощей |
| 2.  | Разработка технологии продуктов функционального значения | к.т.н., доц. Коджегулова Д.А. | Джамаева А.Э. | Разработка технологии национального напитка с использованием фукциональных ингредиентов  |

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

Анализ востребованных/актуальных научных исследований в соответствующей отрасли или области наук приведены в табл. 28.

*Таблица 27*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Технологические разработки** |
|  | Кожобекова К.К. | Пищевой концентрат «Бозо» |
|  | Коджегулова Д.А. | Статистический метод в управлении качеством при производстве кондитерских изделий |
|  | Элеманова Р.Ш. | Фруктово-ореховый батончик с использованием сухой молочной сыворотки. |
|  | Элеманова Р.Ш. | Функциональный напиток «АльМуГран» на основе осветленной подсырной сыворотки.  |
|  | Элеманова Р.Ш. | Альбуминовая паста «КуркуМуН».  |
|  | Элеманова Р.Ш. | Ферментированный сывороточный напиток «Бозодой-балапан»  |
|  | Конкубаева Н.У. | Воздушная пшеница «Бадырак с молочной сывороткой» |

*Таблица 28*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Опытно-конструкторские разработки** | **Введенные новые лабораторные стенды, установки описание** |
|  | Бердибаева Чынара Алмазбековна | Разработка технологических линий производства яблочно-фруктовых смесей функционального назначения | По заказу производства |
|  | Кемелова Айдана Маратовна  | Разработка технологических линий производства консервов из бобовых культур | По заказу производства |
|  | Карпунина Валерия Вадимовна | Разработка НАССП – плана на линию производства мясных продуктов на примере ОсОО «Баркад» | По заказу производства |
|  | Сталбекова Диана Улановна | Разработка GMP «Good Manufacturing Practic – Хорошая производственная практика» на линию производства медицинского спирта на примере ОсОО «Иеал-Фарм» | По заказу производства |

***6.5 Международное сотрудничество с вузами стран ближнего и дальнего зарубежья***

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

- Алматинский технологический университет, в 2019 г разработаны учебные планы по двум профилям для реализации СОП;

- Кемеровский технологический университет (Россия);

- Кыргызско-Турецкий университет «Манас»;

- Берлинский технический университет им. Бойта.

В рамках международного проекта Erasmus+ “Высшее образование для систем и стандартов производства продуктов питания” (2016-2019 г.г.) вузы-партнеры: Латвийский сельскохозяйственный университет, Литовский университет наук здоровья, Краковский сельскохозяйственный университет.

***7. Внеучебая и воспитательная работа со студентами***

***7.1.Работа кураторов. Журналы кураторов. Отчеты***

Организационно-воспитательная работа по кафедре проводится на достаточно хорошем уровне.

Приоритетными направлениями организационно-воспитательной работы является проведение информативных бесед, организация работы в группах с учетом индивидуальных наклонностей, привлечение к участию в научно-исследовательской работе, факультетских и институтских мероприятий, организация бесед о специальностях, возможностях трудоустройства. Все преподаватели кафедры активно участвуют в воспитательной работе. В настоящее время воспитательная работа непосредственно связана с работой академических советников. Студенты, обучающиеся по направлениям кафедры и проживающие в общежитиях и на квартирах, находятся под контролем кураторов, которые работают с ними в соответствии с утвержденными планами. Кураторы отчитываются ежемесячно о проделанной работе перед заведующим кафедрой и деканатом факультета. Преподаватели кафедры принимают постоянное участие в дежурствах в общежитии, согласно утвержденного графика по факультету и университету. Список академических советников приведены в табл.29.

*Таблица 29*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Группы** | **ФИО академ советников** | **ФИО староста**  |
| 1 | ССПб -1-21 | преп. Сырымбекова Э. А.0705711684 | Кубанова С. 0709896761 |
| 2 | ТПППРСб-1-21 | преп. Тынарбекова М.Т.0778402603 | Рысбекова Б. 0706041304 |
| 3 | ТПППРСб-1-20 | Ст.преп. Конкубаева Н. У.0555656526 | Сатыбалдиева Б.0755575542 |
| 4 | СУКМб-1-20 | Преп. Сырымбекова Э. А.0705711684 | Айбекова А.0708513741 |
| 5 | ТПППРСб-1-19 | ст.преп. Джамаева А. Э.0703180694 | Асанкариева Э.А.0505862606 |
| 6 | СУКМб-1-19 | ст.преп. Алымкулова Н. Б.0505655669 | Азаматова Б.Т.0559199575 |
| 7 | ТПППРСб-1-18 | преп. Тынарбекова М.0778402603 | Муратбекова Г.0700023244 |
| 8 | СУКМб-1-18 | ст.преп. Алымкулова Н.Б.0701655669 | Карпунина В. В0552281100 |

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

Члены кафедры и студенты активно принимают участие в организации мероприятий факультета. Преп. кафедры Тынарбекова М.Т. является начальником III курса факультета.

***7.3. Организация и проведение культурно-массовых и спортивных мероприятий***

Члены кафедры принимают участие в организации проведении культурно-массовых работ, привлекая талантливых студентов и сотрудников кафедры.

*По формированию здорового и безопасного образа жизни организуются и проводятся*:

* ежегодно студенты проходят медицинский осмотр;
* беседы о вреде курения, употребления алкоголя, ПАВ;
* участие в шахматном турнире.
* участие в университетских спортивных мероприятиях:

- гр.ССП(б)-1-21 Болотбеков Нурбол участвует на универсиаде по футболу.

- гр. СУКМ(б)-1-18 Батырбекова А. участвует на универсиаде по баскетболу.

- гр. ТПППРС (б) -1 -20 Сатыбалдиева Бегимай участвует в культурно-массовой работе университета.

***7.4.Участие студентов в олимпиадах, конкурсах и в обеспечении качества образования***

С целью улучшение обеспечении качества образования, поддержка научной среды в Кыргызстане и развитие взаимоотношения между образовательными учреждениями и частным сектором страны, укрепления связи между производителями, а также возобновление взаимоотношений между наукой и производством, проведено в марте 2021 года проведен Круглый стол «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – **Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** и 700600 – **Стандартизация, сертификация и метрология»**. Данное мероприятие организовано в рамках мероприятия организованной КГТУ им. И. Раззакова «День карьеры и практики» совместно с Бишкекским городским управлением по содействию занятости Министерства труда и социального развития КР.

Студентка гр. СУКМ-1-18 Сталбекова Д.:

 - кандидат Президентской стипендии для студентов высших учебных заведений Кыргызской Республики за 2020-2021 уч .г.;

- Амбассадор КГТУ по программе GIZ.

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

Все преподаватели кафедры и студенты активно участвуют в организации кружков по интересам для студентов. Ежегодно проводится мероприятие «День кафедры», объединяющее студентов всех курсов, обучающихся на кафедре. Цель мероприятия - сблизить студентов младших курсов со старшими, обмен мнениями с ППС, раскрыть талант, организаторские способности молодых ребят, создать оптимальный микроклимат среди студентов и коллектива кафедры.

***8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством***

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

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

Ответственность за качество реализации образовательных программ и соответствия ГОС ВПО и требованиям заинтересованных сторон несут руководители соответствующих программ. Руководство КГТУ обеспечивает необходимые условия для осуществления образовательной и научной деятельности.

Руководители образовательных программ прошли семинары по подготовке к аккредитации в КГТУ (см. сайт: [https://kstu.kg/%D0%BE%D1%82%D0%B4%D0%B5%D0%BB-%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0-%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F/#](https://kstu.kg/%D0%BE%D1%82%D0%B4%D0%B5%D0%BB-%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0-%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F/)

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

Наличие ответственных по кафедре приведены в табл. 30.

*Таблица 30*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | ФИО | Ответственность  |
| 1 | Коджегулова Д. А. | доведение информации от ОКО и контроль |
| 2 | Конкубаева Н. У. | по науке |
| 3 | Алымкулова Н.Б. | секретарь каф., отв. по развитию гос. Языка |
| 4 | Конкубаева Н.У. | по разработке БУП, РУП |
| 5 | Джамаева А.Э. |  по AVN6, регистрации студентов, нагрузка и расчасовка часов, уч. нагрузки |
| 6 | Тынарбекова М.Т. | отв. ГАК |
| 7 | Сырымбекова Э.А. | отв. по трудоустройству и профориентации студентов |

***8.2.Участие ППС в обеспечении качества образования (анкеты) и рейтинге***

С 2019 года проводится рейтинг ППС. Два раза в год проводится анкетирование «Преподаватель глазами студентов» в режиме on-line. Результаты доводятся до сведения кафедр, факультетов и размещены на сайте КГТУ.

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

По удовлетворению образовательной деятельностью в вузе среди ППС, проведено анкетирование в 2018 г., с (*сайт КГТУ, ОКО* :

<https://kstu.kg/%D0%BE%D1%82%D0%B4%D0%B5%D0%BB-%D0%BA%D0%B0%D1%87%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0%D0%BE%D0%B1%D1%80%D0%B0%D0%B7%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D1%8F/>).

***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. Кафедра осуществляла свою деятельность по утвержденному плану согласно графику учебного процесса.
2. Разработаны ООП по направлениям 740100- Технология и производства продуктов питания из растительного сырья, 700600 – Стандартизация и метрология (магистратура и бакалавриат)..
3. За прошедший учебный год по всем преподаваемым дисциплинам кафедрой завершена разработка и утверждены УМК (силлабусы, рабочие программы) для студентов, обучающихся по кредитной технологии.
4. В рамках мероприятий “Реализация государственного языка в КГТУ”:
* проведен открытый урок, cт.преп. Алымкулова Н.Б. в гр. СУКМб-1-18, ССПб-1-19 на тему «Тилиӊ менен, салтыӊ менен- улутсун, кийимиӊ менен, наркыӊ менен улуксун!»;
* изданы на кыргызском языке:
1. Учебное пособие «Тамак –аш азыктарынын коопсуздугу» для студентов 700600-СУКМ, 720200-БТ, 740100-ТПППРС. ИД “Калем”- Бишкек -2021. 152 бет. Авторы: Кожобекова К.К., Коджегулова Д.А;
2. Методическое указание к выполнению практических работ по дисциплине «Система менеджмента безопасности пищевой продукции». Авторы: Коджегулова Д.А., Касымакунова А.М.
3. Русско-кыргызский терминологический словарь по профилю «Стандартизация и сертификация пищевых продуктов» из курса «Система аккредитации», Автор Алымкулова Н.Б.;
* научные статьи:
1. Чычырканак жана чычырканактын мөмөсүнөн алынган азыктардын товардык мунөздөмөсү. Авторы: Алымкулова Н.Б., Кокулова Ж.
2. По программе академической мобильности с АТУ, проходили производственную практику в КГТУ им.И.Раззакова студенты АТУ (27 чел.), студенты КГТУ (24 чел.) в АТУ в режиме онлайн.
3. Кафедра принимает активное участие в работе УПЦ «Технолог», где проводятся большая часть лабораторных и практических занятий. В течение года ППС кафедры по мере необходимости для представителей пищевых производств проводят семинары - тренинги по проблемам «Безопасности продовольственного сырья и продуктов питания» (Коджегулова Д.А., Кожобекова К.К., Конкубаева Н.У.).
4. За лучшие научно-исследовательские работы студенты гр. СУКМб-1-18 Акматов Ж. и Карыбаева А. награждены дипломами ІII степени;
5. Темы ВКР подбирается на примере действующей предприятие

**Слабые стороны:**

1. Продолжить работу по созданию электронных учебных пособий на официальном и государственном языках;
2. Решить проблемы по оснащению биохимическую (2/109 и лабораторию по пищевой химии (2/105) с лабораторными приборами;
3. Улучшить финансирование для обеспечения в достаточном количестве продуктов и другими материалами (питательные среды, химические реактивы, бумажные полотенца, мыло-моющие средства) для проведения лабораторных работ, для разработки экспонатов;
4. Провести ремонт в лабораториях кафедры: 2/104, 2/109, 2/110.

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

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

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

 Внутренний контроль качества менеджмента процессов и ресурсов и их постоянное улучшение проводится на постоянной основе ежегодно.

***8.5. Организация и проведение анкетирования***

Кафедрой «Технология консервирования» по итогам учебного года проводится анкетирование студентов:

-по удовлетворению ОП работодателей и выпускников;

- по удовлетворению студентов качеством обучения;

-степень удовлетворенности студентов организацией содержанием практики;

- по трудоустройству выпускников.

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  “Согласовано”Декан факультета ТФ\_\_\_\_\_\_\_\_И.А. Рысбаева“\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_2022 г |  |  | “Утверждаю”Проректор по учебной работе\_\_\_\_\_\_\_ Элеманова Р. Ш.“\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 г |

**Акт**

**готовности кафедры Технология консервирования**

**к 2021-2022 уч.году**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Выполнено** | **Прим.** |
| **да** | **нет** | **%** |  |
| 1. Учебно-методическая работа:* План работы кафедры и его выполнение
* Индивидуальные планы ППС
* Журнал взаимных посещений
* Соответствие Протокол заседания кафедры утвержденному Плану заседаний
* Количество УМК на кафедре 90 шт. (57 – бак., 33 - маг.)
* ГОС ВПО (для выпускающих кафедр)
* Наличие ООП бакалавриата и магистратуры (для выпускающих кафедр)
* Наличие утвержденных РУП на новый уч. год. (для выпускающих кафедр)

Разработано в 2021-2022 уч. г.:* Учебное пособие 3 шт
* Методических пособий 1 шт.
* Лабораторный практикум 3 шт
* Словарь терминологический по аккредитации 1 шт
 | ++++++++++++ |  | 100100100100100100100100100100100100 |  |
| 2. Качественный состав ППС (чел.):* Всего 11 чел.
* Из них штатных+совмещение 72+28 %
* В т.ч. с уч.степенью/званием 55 % (соответствие лиценз.требованиям)
* Совместителей 28 %
* Соответствие соотношения штатных/совм. (60/40)%
 | 118+3+2+ |  | 100100100 |  |
| 3. Состояние материально-технической базы:* Наличие и оснащение учебно-лабораторных помещений
* Общее кол-во ПК и их использование в учебном процессе\_\_\_7\_\_\_ед.
 | ++ |  | 100100 |  |
| 4. Наличие планов и отчетов по воспитательной работе | + |  | 100 |  |
| 5. Организационная работа* Наличие утвержденной номенклатуры дел кафедры
* Наличие информационного стенда кафедры
 | ++ |  | 100100 |  |

Зав.кафедрой Коджегулова Д. А.