**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ**

**КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**

**им. И. РАЗЗАКОВА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Согласовано |  | Утверждаю |
| Декан Технологического  факультета д.х.н., проф. Джунушалиева Т. Ш.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  | Первый проректор по учебной работе к.ф-м.н., доц.  Чыныбаев М. К.  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г. |  | «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г. |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**ГОДОВОЙ ОТЧЕТ**

**КАФЕДРЫ ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ**

**ЗА 2019-2020 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Отчет обсужден на заседании кафедры

Протокол №\_\_\_\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Зав. кафедрой ТК Элеманова Р.Ш.

Отчет принял:

Начальник учебного отдела Сыдыков Ж.Д.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

**Бишкек 2020**

**Содержание**

|  |
| --- |
| 1. Планирование качества………………………………………………………………............ 3 |
| 2. Документирование системы управления качеством….……………………………………..…......5 |
| 3. Маркетинговые исследования……………………………………………………………………….8 |
| 4. Кадровое обеспечение образовательного процесса………………………………………………11 |
| 5. Организация учебного процесса. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса …………………………………………………………………………………….………15 |
| 6. Научно-исследовательская работа ППС ……………………………………………………….….33 |
| 7. Внеучебная и воспитательная работа со студентами. ..………………….. ………………….…..37 |
| 8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством…………..…...39 |

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

«Стратегия развития кафедры «Технология консервирования» на 2014-2020 гг.» (далее Стратегия) имеется и она принята на заседании кафедры (протокол №1 от 10.09.2013 г.). Согласно задачам Стратегии выполнены следующее:

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

* совместно с кафедрой «Пищевая инженерия» на базе КГТИ разработана программа бакалавриата и осуществлён набор студентов по направлению 650400 «Технологические машины и оборудование» по профилю «Пищевая инженерия», где основная часть дисциплин технологического профиля проводится по профилю кафедры;
* в соответствии Постановления Правительства КР №718 от 30 декабря 2019 года разработаны ГОС по направлению 740100 ТПППРС подготовки
* разработана ОП по направлению 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», профиль Безопасность и качество пищевых производств, первый набор студентов осуществлен в 2017 г., программа предусматривает подготовку экспертов в сфере контроля качества пищевых продуктов;
* подготовлены лицензионные документы по направлению 700600 Стандартизация и метрология;
* 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);
* 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, в 2019 г разработаны учебные планы по двум профилям для реализации СОП. В рамках международного проекта Erasmus+ “Высшее образование для систем и стандартов производства продуктов питания” (2016-2019 г.г.) вузы-партнеры кафедры: Латвийский сельскохозяйственный университет, Литовский университет наук здоровья, Краковский сельскохозяйственный университет;
* реализована семестровая и пятинедельная академическая мобильность студентов по направлению 740100 ТПППРС с Алматинский технологическим университетом и Ошским технологическим университетом.
* 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 (Польша, Германия, Россия);
* 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 в качестве лекторов, председателей ГАК, руководителей ВКР (начальник отдела сертификации пищевой и с/х продукции Органа сертификации продукции ЦИиС при МЭ КР Диканбаева М.А.; международный эксперт по безопасности пищевой продукции Серкебаева Ч.И. и др). С целью поддержки молодых сотрудников лучшие выпускники привлекаются к работе на кафедру (магистр 2018 г выпуска – Тынарбекова М.Т., бакалавр 2019 г выпуска – Омурбек к. Ф.);
* сформирован план повышения квалификации ППС и УВС. В рамках реализации международного проекта Erasmus+ “Высшее образование для систем и стандартов производства продуктов питания” (2016-2019 г.г.) по вопросам обеспечения безопасности пищевой продукции и обмена опытом с европейскими коллегами ВУЗов-партнеров ППС кафедры повысили свой потенциал: 10-16 августа 2019 г., ХПИТТУ, г. Худжанд, Таджикистан; 15-26 июня 2019 г., Краковский сельскохозяйственный университет, г. Краков, Польша;
* в рамках повышения языковой квалификации преподаватели и сотрудники кафедры успешно завершили курса английского языка на 2,5 месяца с получением сертификата, начиная с 02.05.2019 г. (Коджегулова Д.А., Элеманова Р.Ш., Конкубаева Н.К., Джамаева А.Э., Алымкулова Н.Б., Тынарбекова М.Т., Бидинова А.). Весь состав ППС владеет государственным языком на достаточном уровне;
* по развитию международной академической мобильности преподавателей и исследователей, проведены лекции гостевого профессора Д. Грабаум (Германия), доцент кафедры Усупкожоева А.А. пробыла гостевым профессором в Берлинском техническом университете им. Бойта, планируется проведение производственной практики студентов в АТУ (Казахстан).
* продолжается совершенствование процесса трудоустройства и развития карьеры выпускников кафедры. Создана база предприятий и организаций, который обновляется. В 2018 г. заключен Меморандум с ОсОО «Кыргыз Коньягы», а также подписан Договор о назначении стипендии №082/1 от 02.09.2019 г. десяти студентам кафедры, с дальнейшим трудоустройством.

1. По **модернизация инфраструктуры:**

* в 2019 г. закуплена мебель в ауд. 2/110;
* в рамках международного проекта HiEdTech ERASMUS+ в 2020 году оснащена мультимедийным оборудованием аудитория 2/205.
  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, сертификация и метрология | Стандартизация и сертификация пищевых продуктов | + | - | + |
| **Магистратура** | | | | | |
| 3 | 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | Технология консервов и пищеконцентратов | + | - | - |
| 4 | 700600 Стандартизация, сертификация и метрология | Стандартизация и сертификация пищевых продуктов | + | - | - |

**1.3.** **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 №1 от 30.08.19г.), 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 2019-20 учебном году по КГТУ им И. Раззакова.

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

На кафедре имеются утвержденные графики учебного процесса на 2019-2020 у.г. 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. 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 10.05.2018 г. ППС и УВС кафедры ведут деятельность на основании этих должностных инструкций.

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

**Таблица 2**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **ГОС ВПО**  **(+/-)** | **РУП**  **(+/-)** | **ООП**  **(+/-), год.утв.** | **Наличие эксп.уч.пл** | **УМК**  **(к-во)** | **К-во закрепл. дисц.** |
| **Бакалавриат**  ТПППРС  ССМ  Другие профили | +  + | +  + | +, 2016  +, 2016 | - | **83**  24+25  23  11 | **83**  24+25    11 |
| **Магистратура**  ТПППРС  ССМ | +  + | +  + | +, 2018  +, 2018 | - | **32**  16  16 | **32**  16  16 |

* 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/>).

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

[Нормы времени 2019](https://kstu.kg/fileadmin/departments_folders/training_division/normy_vremeni_2019g._izm._04.06.pdf)

[Положение ДОТ 2019](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/2polozhenie_dot_2019_kgtu.pdf)

[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)

[Положение о повтор обуч студ](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/4polozhenie_o_povtor_obuch_stud_2018.pdf)

[Положение о рубежном контроле и промежуточной аттестации КГТУ](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/5polozhenie_o_rubezhnom_kontrole_i_promezhutochnoi_attestacii_kgtu.pdf)

[Положение об академ. мобильности 2018 новый вариант](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/6polozhenie_ob_akadem._mobilnosti_2018_novyi_variant.pdf)

[Положение об ускоренной и сокращенной форме](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/7polozhenie_ob_uskorennoi_i_sokrashchennoi_forme.pdf)

[Положение по КТО 2016](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/9polozhenie_po_kto_2016.pdf)

[Положение по практике КГТУ 2016](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/10polozhenie_po_praktike_kgtu_2016.pdf)

[Положение УО 2017](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/11polozhenie_uo_2017.pdf)

[Положение-о-ВКР-бакалавров утв.](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/12polozhenie-o-vkr-bakalavrov_utv..pdf)

[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)

[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)

[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)

[Положение-перевод-и-восстановлении](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/16polozhenie-perevod-i-vosstanovlenii.pdf)

[Регламент проведения экзам. сессии 2019](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/17reglament_provedenija_ehkzam._sessii_2019_.pdf)

[Утв\_Положение КГТУ о контрактном обучении 2018](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/20utv_polozhenie_kgtu_o_kontraktnom_obuchenii_2018.pdf)

[Положение о разработке Диплома Саплимент 2019](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/21_polozhenie_o_razrabotke_diploma_sapliment_2019.pdf)

[Положение о мониторинге и взаимопосещений уч.занятий 2019](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/22_polozhenie_o_monitoringe_i_vzaimoposeshchenii_uch.zanjatii_2019.pdf)

[Положение об отраслевых советах](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/23_polozhenie_ob_otraslevykh_sovetakh_2018.pdf)

[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)

[Руководство по РУП КГТУ](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/26rukovodstvo_po_rup_kgtu_2020.pdf)

[Положение ГАК КГТУ](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/27polozhenie_gak_kgtu.pdf)

[Методические инструкции по разработке и созданию УМК по кредитной технологии](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/28_instr_umk.pdf)

[Методические инструкции по разработке и созданию Силабуса по кредитной технологии](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/29_instr_silabus.pdf)

[Положение-об-электронных-образовательных-ресурсах-в-КГТУ](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/30polozhenie-ob-ehlektronnykh-obrazovatelnykh-resursakh-v-kgtu_utv..pdf)

[План работы ОКО 2019-20 г.г.](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/plan_raboty_oko_19-20.pdf)

[Должностные инструкции ОКО](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/dolzhnostnaja_instrukcija_oko_2017g..pdf)

[Положение ОКО](https://kstu.kg/fileadmin/user_upload/polozhenie_ob_oko_17g..pdf)

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

**-** Документ об оценке качества и обеспечении методологии образовательной программы магистров по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (ссылка <http://demo.kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-konservirovanija/dokumenty>);

- Круглый стол с работодателями “ВУЗ-предприятия перерабатывающей промышленности – система взаимодействия и сотрудничества” протокол №1 от 19декабря 2019 года;

- анкеты работодателей: Сельско-хозяйственный кооператив «Агроэлита», к/х «Кирби», ОсОО “Экопродукт Азия”, ОсОО “Эко Флорис”, ОсОО «ЭйдиТрейд энд Консалт.

***2.9. Наличие квалификационной модели выпускника ООП*** по трем профилям бакалавриата и двум программам магистратуры имеется.

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

740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья профили Технология консервов и пищеконцентратов, Технология виноделия и бродильного производства - руководитель ОП к.т.н., доцент Элеманова Р.Ш.

- 700600 «Стандартизация, сертификация и метрология», профиль Стандартизация, сертификация пищевых продуктов - руководитель ОП к.т.н., доцент Коджегулова Д.А.

* 1. ***Договора, соглашения с представителями производства и вузами-партнерами.***

Сведения по договорам, соглашениям с представителями производства приведены в табл.3

**Таблица 3**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **№ договора** | **Наименование предприятия** | **Дата заключения** |
| 1 | Без ном. | КФХ «Томат КейДжи» | 28.09.2018 г. |
| 2 | Без ном. | «Ак-бата» | - |
| 3 | Без ном. | Центр по стандартизации и метрологии при МЭ КР | 14.09.2018 г. |
| 4 | Без ном. | ЗАО «Берекет» | 25.10.2018 г. |
| 5 | 14712 | Меморандум с ОсОО «Кыргыз Коньягы» | 01.12.2018 г. |
| 6 | 14712 | Договор с ОсОО «Кыргыз Коньягы» на выплату стипендии | 20.02.2019 г. |
| 7 | Без ном. | ОсОО «Кыргыз Коньягы» | 19.12.2018 г. |
| 8 | Без ном. | ОсОО «Бишкек Консалтинг Груп» | 09.01.2019 г. |
| 9 | Без ном. | ОсОО «Сои Планет Органик» | 18.01.2019 г. |
| 10 | Без ном. | ОсОО «Айва» | 18.01.2019 г. |
| 11 | Без ном. | ОсОО «Master frost» | 21.12.2018 г. |
| 12 | Без ном. | ОсОО «Фермерс Органик Гарден» | * + 1. г. |

* 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:

* по ОП «Стандартизация, сертификация и метрология» (по пищевой отрасли) АТУ направления подготовки 700600 «Стандартизация, сертификация и метрология» профиль Стандартизация и сертификация пищевых продуктов КГТУ;
* по 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 назначается ответственное лицо, отвечающее за веб-страницу кафедры.

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

Обновлен и размножен рекламный буклет кафедры и распространены через студентов (очников и заочников) во время зимних каникул.

Презентована информация про направления кафедры во время университетского онлайн мероприятия «День открытых дверей» (май 2020 г.). Периодически идет трансляция ролика кафедры на двух языках в социальных сетях.

* 1. ***Ключевые показатели эффективности деятельности кафедры/образовательной программы.***

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

В соответствии с результатами рейтинга ППС за 2017-2018 у. г. из числа сотрудников кафедры в должности профессора на 1 месте Усупкожоева А.А., в должности доцента на 1 месте Элеманова Р.Ш., в должности старшего преподавателя на 4 месте Алымкулова Н.Б.

Кафедра заняла 2 позицию в общем рейтинге университета.

* 1. ***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 2017-2019 г. г. представлены в табл. 4.

**Таблица 4**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 |
| **Магистратура (ТПППРС)** | | | | | | | |
| 2017- 2018 | - | 5 | - | - | - | - | 100 |
| 2018- 2019 | 3 | 1 | - | - | - | - | 100 |
| 2019-2020 | 2 | - | - | - | - | - | 100 |
| **Бакалаврат (СУКМ)** | | | | | | | |
| 2017- 2018 | 2 | 7 | - | - | 1 |  | 100 |
| 2018- 2019 | 1 | 6 | - | - | - |  | 100 |
| 2019-2020 | 2 | - | - | - | - | - | 100 |
| **Магистратура (ССМ)** | | | | | | | |
| 2018- 2019 | - | 2 | - | - | - | - | 100 |
| 2019-2020 | 2 | - | - | - | - | - | 100 |

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

Ключевой проблемой агроперерабатывающей отрасли является недостаток квалифицированных и технически компетентных 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” и др.

***3.5.Анализ имиджа выпускников у работодателей.***

В рамках выявления имиджа выпускников кафедры проведен круглый стол «День карьеры и практики» 7 февраля 2020 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”, ЧП Абылгазиева 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.

***3.6.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 производства, тем выпускных квалификационных работ, являются руководителями практик от производства.

***3.7.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***

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

Профессорско-преподавательский состав по штатному расписанию на начало учебного года составляет 9,25 ед. работают 12 чел., из них: 7 – кандидатов наук, 3 – профессор КГТУ, 4 – доцента, 3 – ст. преподавателей, 1 – преподаватель, 5 – отличника образования Кыргызской Республики. Процент лиц с ученой степенью составляет 44,4 %.

Средний возраст ППС: 48 лет.

Стаж работы: свыше 20 лет – 4 чел., свыше 10 лет – 3 чел., до 5 лет – 2 чел.

Кадровый состав кафедры приведен в табл. 5.

**Таблица 5**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **ФИО** | **Должность** | **Образование**  **(учеб. зав)** | **№ труд книж.** | **Пед. стаж** | **№ диплома** | **Уч. степ., уч. звание** |
| 1 | Элеманова Р.Ш. | и.о.зав. каф., доцент, 1 ст. штат | КГТУ, технология консервов  и пищеконцентратов, дипломированный инженер | НТ-1 №2078071 | 14 | ГВ 18727 | к.т.н., доцент |
| 2 | Кожобекова К.К. | профессор, 1,25 ст. штат | ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер технолог | старый образец без номера | 47 | 05987 | к.т.н., проф. КГТУ |
| 3 | Коджегулова Д.А. | доцент, 0,75 ст. совмещ. | ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер технолог | НТ-1 №0078482 | 15 | ЖВ 257416 | к.т.н., проф. КГТУ |
| 4 | Усупкожоева А.А. | доцент, 0,5 ст. совмещ. | КГТУ, машины и аппараты пищевых производств, дипломированный инженер | АT-IX №2078013 | 21 | ГВ 00880 | к.т.н., проф. КГТУ |
| 5 | Касымакунова А.М. | и.о. доцента, 0,25 ст. совмещ. | КТУ, технология консервов  и пищеконцентратов, инженер технолог | НТ-1 №2057216 | 21 | ШВ 740762 | к.т.н. |
| 6 | Конкубаева Н.У. | ст. преп, 1,25 ст. штат | КГТУ, технология консервов  и пищеконцентратов, инженер технолог | НТ-1 №2134525 | 22 | ГВ 07263 | - |
| 7 | Алымкулова Н.Б. | ст. преп, 1 ст. штат | Казахский химико-технологический институт, технология переработки пластмасс, инженер химик-технолог | НТ-1 №1067797 | 16 | ТВ 757873 | - |
| 8 | Джамаева А.Э. | ст. преп, 1 ст. штат | КГТУ, технология консервов и  пищеконцентратов, дипломированный инженер | AT-IX №1608487 | 8 | ДВ 02163 | - |
| 9 | Сырымбекова Э.А. | преп, 1 ст.  штат | КГТУ, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер | VT-1 №018764 | 6 | СД№110115797 | - |
| 10 | Тынарбекова М.Т. | преп, 0,5 ст.  совмещ. | Технология и производство продуктов питания из растительного сырья (технология консервов и пищеконцентратов), бакалавр, магистр | VT-IN 084215 | 2 | №ШМ180369885 |  |
| 11 | Сатыбалдиева А.М. | и.о.доцент 0,5 ст.  совмещ. | КГТУ, технология консервов  и пищеконцентратов, дипломированный инженер |  | 20 |  | к.т.н. |
| 12 | Мамаев С.Ш. | и.о.доцент 0,25 ст.  совмещ |  |  | 5 |  | к.с.-х.н. |

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

В табл. 6 представлен штат УВП.

Таблица 6

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Должность** | **ФИО сотрудника** | **Базовое образование** | **Стаж** |
| 1. | Зав. лаб. | Тынарбекова М.Т. | КГТУ им. И. Раззакова, по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» магистр | 4 |
| 2. | Лаборант | Завазиева Ю.И. | ФПИ, инженер-технолог по молоку и молочной технологии | 48 |
| 3. | Лаборант | Омурбек к. Ф. | КГТУ им. И. Раззакова, по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» бакалавр | 1 |
| 4. | Инженер | Жылдызбекова Э.  Асанкулова Н. | КГТУ им. И. Раззакова, по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» бакалавр | 1  1 |
| 5. | Лаборант | Саттарова Д. | КГТУ им. И. Раззакова, по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» бакалавр | 1 |

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

Нагрузка преподавателей в течение учебного года распределена равномерно, индивидуальные планы преподавателей заполнены правильно, аккуратно. В соответствии с существующими нормами времени расписаны все виды работ. Имеются отметки о выполнении запланированной нагрузки. Контроль за соблюдением расписания учебных занятий проводился регулярно, в случае необходимости осуществлялась полноценная замена, срывов занятий за 2019-2020 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 таблице 7.

Индивидуальные планы составлялись в начале учебного года и утверждались на заседании кафедры (протокол №1 от 30.08.19 г.), выполнение контролируется и обсуждается на заседаниях кафедры, итоги первого полугодия подводились и утверждались протоколом заседания кафедры №5 от 15.01.20 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 начале 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. В табл. 7 представлены сведения о повышении квалификации.

**Таблица 7**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кафедра** | **ФИО**  **прошедшего квалификацию** | **Год повышения квалификации** | **Уровень повышения квалификации** | **Документ**  **о ПК** |
| ТК | Элеманова Р.Ш. | 15-26 июня 2019 г. | 1. Учебный тур по проекту HECAFS программы ERASMUS+ по теме «Прослеживаемость» в Краковский аграрный ун-т, Польша 2. К вопросу применения международных стандартов в производстве безопасной пищевой продукции. V Медж. сетевая научно-техн. конф. «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве», КГТУ, Бишкек, 17-18 сентября 2019 г. 3. Международный образовательный форум «Приоритетные тенденции международной интеграции образования», 16-17 сентября 2019 г. 4. Круглый стол “Развитие национальной стандартизации в условиях ЕАЭС”. ЦСМ, Бишкек, 23 окт. 2019 г. 5. Семинар по агропродовольственному экспорту и обобщенной системе преференций (GSP),организован при сотрудничестве с   Государственной инспекцией по ветеринарной и фитосанитарной безопасности при Правительстве Кыргызской Республики. Бишкек, 30.09-02.11.2019.   1. Семинар по академической мобильности между ОшТУ и КГТУ, Ош, 21-22 окт. 2019 г. 2. Вебинар на тему: Введение в ISO 22000:2018, 21 мая 2020 г. | Сертификат  Сертификат  Сертификат  Сертификат |
| Кожобекова К.К. |  | 1. V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве. 2019 г. Бишкек. 2. Международный образовательный форум «Приоритетные тенденции международной интеграции образования» 16.09.2019 г., Бишкек. 3. Участие в проекте «Анализ соответствия перечня пищевых добавок и однокомпонентных сырьевых пищевых продуктов ингредиентов на соответствие международным стандартам «Халяль»   Международный форум «Евразийская неделя» сентябрь 2019 г., Бишкек. |  |
| Коджегулова Д.А. |  | 1. К вопросу применения международных стандартов в производстве безопасной пищевой продукции. V Медж. сетевая научно-техн. конф. «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве», КГТУ, Бишкек, 17-18 сентября 2019 г. 2. Семинар по агропродовольственному экспорту и обобщенной системе преференций (GSP),организован при сотрудничестве с Государственной инспекцией по ветеринарной и фитосанитарной безопасности при Правительстве Кыргызской Республики. Бишкек, 30.09-02.11.2019. 3. Семинар в рамках проекта HECAFS программы ERASMUS+, Худжандский политехнический институт, 10-16 августа 2019 г., г. Худжанд, Таджикистан. 4. Учебный тур по проекту HECAFS программы ERASMUS+ по теме «Прослеживаемость» в Краковский аграрный ун-т, Польша. | Сертификат  Сертификат  Сертификат. |
| Конкубаева Н.У. |  | 1. V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве», посвященной 65-летию КГТУ им. И. Раззакова, в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. 2019 г. 2. Участие в проекте «Анализ соответствия перечня пищевых добавок и однокомпонентных сырьевых пищевых продуктов ингредиентов на соответствие международным стандартам «Халяль» |  |
| Алымкулова Н.Б. |  | Курсы ПК по кыргызскому языку. | Сертификат |
| Джамаева А.Э. |  | Курсы ПК по кыргызскому языку. | Сертификат |
| Сырымбекова Э.А. |  | Курсы ПК по кыргызскому языку. | Сертификат |

* 1. ***Наличие совместителей-работодателей, гостевых преподавателей***
* На кафедре по академической мобильности преподавателей и исследователей, проведены лекции гостевого профессора Д. Грабаум (Германия), доцент кафедры Усупкожоева А.А. пробыла гостевым профессором в Берлинском техническом университете им. Бойта.

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

***5.1.Контингент студентов по всем формам обучения приведены в табл.8***

**Таблица 8**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **2017 - 2018уч.г.** | | | | **2018 - 2019уч.г.** | | | | **2019 - 2020уч.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.** | |
| **очно** | **заоч** | **очно** | **заоч** | **очно** | **заоч** |
| **Бакалавриат** | СУКМ(б)-1-17  ТПППРС(БКПП)-1-17  ТПППРС(ТК)-1-17 |  | 43 |  | СУКМ(б)-1-18  ТПППРС(б)-1-18(ТК) |  | 34 |  | СУКМ(б)-1-19  ТПППРС(б)-1-19(ТК) |  | 28 |  |
| **Магистратура** | 5 |  | 5 |  | 8 |  | 8 |  |  |  | 7 |  |

**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** |
| 1 | Элеманова Р.Ш. | зав.каф.доцент | КГТУ, технология консервов  и пищеконцентратов, дипломированный инженер | доцент | штат | 1 ст. | 1550 | + | + |  | *+* |  |  | *+* |  |
| 2 | Кожобекова К.К | проф | ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер технолог | профессор | штат | 1,25 ст. | 1937 | + | + |  |  | + |  |  | + |
| 3 | Коджегулова Д.А. | доцент | ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер технолог | доцент, | совмещ. | 0,75 ст. | 1162 | + | + |  | + |  |  |  | + |
| 4 | Усупкожоева А.А. | доцент | КГТУ, машины и аппараты пищевых производств, дипломированный инженер | доцент, 0,5 ст. совмещ. | совмещ. | 0,5 ст. | 775 | + | + |  |  | + |  | + |  |
| 5 | Конкубаева Н.У. | ст. преп | КГТУ, технология консервов  и пищеконцентратов, инженер технолог | ст. преп | штат | 1,25 ст. | 1937 | + | + |  |  | + |  | + |  |
| 6 | Алымкулова Н.Б. | ст. преп | Казахский химико-технологический институт, технология переработки пластмасс, инженер химик-технолог | ст. преп | штат | 1,0 ст. | 1550 | + | + |  |  | + |  | + |  |
| 7 | Джамаева А.Э. | ст. преп | КГТУ, технология консервов и  пищеконцентратов, дипломированный инженер | ст. преп, | штат | 1,0 ст. | 1550 | + | - |  | + |  |  | + |  |
| 8 | Сырымбекова Э.А. | преп | КГТУ, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер | преп, | штат | 1,0 ст. | 1550 | + | - | + |  |  | + |  |  |
| 9 | Тынарбекова М. Т. | преп | Технология и производство продуктов питания из растительного сырья (технология консервов и пищеконцентратов), бакалавр, магистр | преп, | совмещ. | 0,5 ст | 775 | + | - | + |  |  | + |  |  |
| 10 | Касымакунова А.М. | К.т. н и. о.доцент | КГТУ, технология консервов  и пищеконцентратов, дипломированный инженер | И.о. доц | совм | 0,25 ст | 387 | + | + |  |  | + |  | + |  |
| 11 | Сатыбалдиева А.М. | К.т. н  и.о.доцент | КГТУ, технология консервов  и пищеконцентратов, дипломированный инженер | И.о. доц | совм | 0,5 ст | 775 | + |  |  | + |  | + |  |  |
| 12 | Мамаев С.Ш. | К.с.-х.н.  и.о.доцент |  | И.о. доц | совм | 0,25 | 387 |  | + |  |  | + |  |  | + |

**Таблица 10**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Кол-во ППС** | | | | | **С уч.степенью** | | | | | |
| **Всего** | **из них:** | | | | **Штатные** | | | | **Совместители** | |
| **штатные** | | **совмест.** | | **доктора наук** | | **кандидаты наук** | | **доктора наук** | **кандидаты наук** |
| **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** | **кол-во** | **%** |
| *10* | *6* | *60* | *4* | *40* | - | - | 3 | 25 | *-* | *4* |

**Таблица 11**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **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 | Элеманова Р.Ш. | зав.каф.доцент, 1 ст | 1550 | 1550 | 753 | 751 | 647 | 649 | 90 | 90 | 60 | 60 | - | - |  |
| 2 | Кожобекова К.К | проф  1,25 ст | 1937 | 1937 | 956 | 938 | 807 | 824 | 90 | 90 | 80 | 80 | 5 | 5 |  |
| 3 | Коджегулова Д.А. | Доцент 0,75 ст | 1162 | 1162 | 614,4 | 610,4 | 368 | 371,6 | 90 | 90 | 90 | 90 | - | - |  |
| 4 | Усупкожоева А.А. | Доц  0,75 ст | 775 | 775 | 421 | 432 | 253 | 255 | 60 | 60 | 40 | 40 | - | - |  |
| 5 | Конкубаева Н.У. | ст. преп  1,25 ст | 1937 | 1937 | 1083 | 1078,7 | 734,5 | 737,5 | 30 | 30 | 40 | 40 | 50 | 50 |  |
| 6 | Алымкулова Н.Б. | ст. преп  1 ст | 1550 | 1550 | 861,8 | 857,4 | 453,2 | 457,6 | 30 | 30 | 30 | 30 | 175 | 175 |  |
| 7 | Джамаева А.Э. | ст. преп 1 ст | 1550 | 1550 | 863 | 857,1 | 497 | 503 | 30 | 30 | 10 | 10 | 150 | 150 |  |
| 8 | Сырымбекова Э.А. | преп  1 ст | 1550 | 1550 | 864,7 | 862,8 | 555,2 | 557,2 | 30 | 30 | 30 | 30 | 70 | 70 |  |
| 9 | Тынарбекова М. Т. | преп  0,5 | 775 | 775 | 424,8 | 430,6 | 245,1 | 240 | 30 | 30 | - | - | 75 | 75 |  |
| 10 | Касымакунова А.М. | К.т. н и. о.доцент | 387 | 387 | 209,9 | 212,6 | 180 | 174,4 | - | - | - | - | - | - |  |
| 11 | Сатыбалдиева А.М. | К.т. н и. о.доцент | 775 | 775 | 408 | 392,2 | 337 | 353,8 | 30 | 30 | - | - | - | - |  |
| 12 | Мамаев С.Ш. | К.т. н и. о.доцент | 387 | 387 | 210 | 207,2 | 147 | 149,8 | 30 | 30 | - | - | - | - |  |

**Таблица 12**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО ППС | Кадровый потенциал | | | | | | Монография (количество) | Патенты | | | | Гранты | | | Статьи | | | | Повыш. квалиф. в КР (сертификат) | Повыш. квалиф. зарубежом (сертификат) | Стажировка зарубежом | Участие в научн. семинар. и конферен. |
| Звание «профессор КГТУ» | Ученая степень «доктор наук» | Звание «доцент» | Ученая степень «кандидат наук» | Руководство аспирантами | Планируется к защите | Подано заявок (Кыргызпатент) | Получено (Кыргызпатент) | Подано заявок (зарубежные) | Получено (зарубежные) | Руководитель НИР МОиН КР | Исполнитель НИР МОиН КР | Зарубежные научные проекты | РИНЦ (зарубежные и издания в КР) | Web of science, Scopus, Thomson R. | Опуб. в КР не входящие в РИНЦ | Опуб. в зарубежных изданиях |
| 1 | Элеманова Р.Ш. | - | - | 1 | 1 | - | - | 2 | 1 | 1 | - | - | - | 1 | - | 5 | - | - | - | 4 | 3 | 2 | 11 |
| 2 | Кожобекова К.К. | 1 | - | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 5 | 1 | 1 | 4 |
| 3 | Коджегулова Д.А. (0,75) | 1 | - | 1 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 4 | 2 | 1 | 5 |
| 4 | Усупкожоева А.А. (0,5) | 1 | - | 1 | 1 | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | 2 | 2 |
| 5 | Касымакунова А.М. (0,25) | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - |
| 6 | Конкубаева Н.У. | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | - | - | - | - | 1 | 2 | - | - | - | 4 | - | - | 2 |
| 7 | Алымкулова Н.Б. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | \_ | - | - | - | - | 3 | - | - | 1 |
| 8 | Джамаева А.Э. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 2 | - | - | 1 |
| 9 | Сырымбекова Э.А. | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 3 | - | - | 1 |
| 10 | Тынарбекова М.Т. (0,5) | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | 1 | - | - | - | 4 | - | - | 1 |
|  | ИТОГО | 3 | - | 4 | 5 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | - | - | - | 1 | 1 | 10 | - | - | - | 26 | 6 | 6 | 28 |

***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» и ОсОО «Goldensun».

Места проведения предквалификационной практик полностью соответствуют темам выпускных квалификационныхработ, 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. №1 от 30.08.19 г., №8 от 10.03.20г**.).

***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: 11.03.2020 г., 12.03.2020 г., по магистратуре: 16-18.06.2020 г. Приказ по составу ГАК 20 февраля 2020 г.

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 №11 от 17.06.2020 г.).

***Таблица 13***

***Итоги сдачи Государственного экзамена бакалавров***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Направление** | **Всего допущено** | **Отл.** | **Хор.** | **Удов.** | **Неуд.** |
| 1. | **740100** – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | 12 | 6 | 6 | - | - |
| 2. | **700600** – Стандартизация, сертификация и метрология | 16 | 4 | 9 | 3 | - |
|  | **Всего:** | **28** | **10** | **15** | **3** | **-** |

***Таблица 14***

***Итоги сдачи Государственного экзамена магистрантов***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Направление** | **Всего допущено** | **Отл.** | **Хор.** | **Удов.** | **Неуд.** |
| 1. | **740100** – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | 2 | 1 | - | 1 | - |
| 2. | **700600** – Стандартизация, сертификация и метрология | 3 | 2 | - | 1 | - |
|  | **Всего:** | **5** | **3** | **-** | **2** | **-** |

***Итоги защиты выпускных квалификационных работ представлены в таблице 15:***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Направление** | **Всего допущено** | **Отл.** | **Хор.** | **Удовл.** | **Н/я** |
| 1 | **740100** – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | 12 | 3 | 6 | 3 | - |
| 2 | **700600** – Стандартизация, сертификация и метрология | 14 | 3 | 3 | 8 | - |
|  | **Всего:** | **26** | **6** | **9** | **11** |  |

***Итоги защиты магистерских диссертаций представлены в таблице 16:***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Направление** | **Всего допущено** | **Отл.** | **Хор.** | **Удовл.** | **Н/я** |
| 1 | **740100** – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | 1 | 1 | - | - | - |
| 2 | **700600** – Стандартизация, сертификация и метрология | 3 | 2 | 1 | - | - |
|  | **Всего:** | **4** | **3** | **1** | **-** |  |

По кафедре успешно окончили ВУЗ: 26 бакалавров и 4 магистранта.

***Таблица 17***

***Сведения по проверке антиплагиат хода выполнения ВКР и МД***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Группа** | **Провели всего** | **Средний процент оригинальности в группе** |
| ТПППРС(б)-1-16 | 12 | 55.8 % |
| СУКМ(б)-1-16 | 11 | 54.22 % |
| ТПППРС(м)-1-18 | 1 | 83.68 % |
| ССМ(м)-1-18 | 3 | 65.1 % |

***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 выполнено методическое указание для выполнения лабораторных работ по «Микробиологии». 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 курсовому и дипломному проектированию.

Методическое обеспечение кафедры находится на достаточном уровне.

***Таблица 18***

***Выполнение плана методических изданий***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Год | Объем уч. изд. в листах | | Количество наименований | | Примечание |
| план | факт | План | факт | все работы выполнены в срок |
| 2020 г | 41 | 16 вып за 1 полуг | 6 | 3 |

* 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. На заседании кафедры было принято решение (протокола заседания кафедры №16 от 05.06.17г.) по дисциплине «Технология получения продуктов с различными сроками хранения» проведение практических занятий по определению срока хранения пищевого продукта «Бадырак», изобретение ст.преп. кафедры Конкубаевой Н.У.

* 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. 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.

* 1. ***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. №7 от 11.02.2020 г., пр. №12 от 03.07.2020 г.**).Анализ успеваемости экзаменационной сессии приведены в табл.19.

**Таблица 19**

**Анализ успеваемости экзаменационной сессии**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Курс** | **Группа** | **Учебный год** | | |
| **2019 – 2020** | | |
| **семестр** | | |
| **осенний** | **весенний** | |
| Бакалавриат | Очная ф/о | | | | |
| 1курс | ТПППРС (ТК) (б)-1-19 | 88 | 64 | |
| СУКМ(б)-1-19 | 94 | 56 | |
| ТПППРС (ТК) (б)-1-18 | 84 | 87 | |
| 3курс | ТПППРС (ТК) (б)-1-17 | 87 | 64 | |
| ТПППРС (БКПП) (б)-1-18 | 84 | 89 | |
| СУКМ(б)-1-17 | 50 | 56 | |
| 4курс | ТПППРС (ТК) (б)-1-16 | 94 | 94 | |
| СУКМ(б)-1-16 | 67 | 84 | |
| Заочная ф/о | | | | |
| 1курс | ТПППРСдот-1-19 | 100 | 94 |
| 2курс | ТПППРСдот(ǀǀǀ)-1-18 | 87 | 94 |
| ТПППРСдот(т)-1-18(19) | 84 | 87 |
| 3курс | ТПППРСдот-1-17 | 84 | 89 |
| 4курс | ТПППРСдот-1-16 | 94 | 87 |
| Магистратура | 1курс | ТПППРСм-1-19 | 100 | 100 |
| ССМм-2-19 | 100 | 100 |
| 2курс | ТПППРСм-1-18 | 100 | 100 |
| ССМм-2-18 | 100 | 100 |

**Таблица 20**

**Анализ посещаемости**

|  |  |
| --- | --- |
| **Группа** | **Учебный год** |
| **2019 – 2020** |
| ТПППРС (ТК) (б)-1-19 | 98% |
| СУКМ(б)-1-19 | 97% |
| ТПППРС (ТК) (б)-1-18 | 91% |
| СУКМ(б)-1-18 | 94,5% |
| ТПППРС (ТК) (б)-1-17 | 84% |
| ТПППРС (БКПП) (б)-1-17 | 67% |
| СУКМ(б)-1-17 | 97,5% |
| ТПППРС (ТК) (б)-1-16 | 88% |
| СУКМ(б)-1-16 | 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.№5 от 15.01.2020 г., пр. № 11 от 17.06.2020 г.)** 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 и дипломных работ и проектов и СРС в виде презентаций.

**Таблица 21**

***Работа академических советников***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Группы** | **ФИО Академ советников**  **конт. данные** | **ФИО староста**  **конт. Данные** |
| 1 | ТПППРСб-1-19 | Ст.преп. Джамаева А. Э.  0703180694 | Асанкариева Э.А.  0505862606 |
| 2 | СУКМб-1-19 | Ст.преп. Алымкулова Н. Б.  0505655669 | Азаматова Б.Т.  0559199575 |
| 3 | ТПППРСб-1-18 | Тынарбекова М.  0778402603 | Муратбекова Г.  0700023244 |
| 4 | СУКМб-1-18 | Алымкулова Н.Б.  0701655669 | Карпунина В. В  0552281100 |
| 5 | ТПППРСб(ТК)-1-17 | Ст.преп. Джамаева А. Э.  0703180694 | Жорутбекова А.  0707966876 |
| 6 | ТПППРСб(БКПП)-1-17 | Ст.преп. Джамаева А. Э.  0703180694 | Имашева М.  0705092595 |
| 8 | СУКМб-1-17 | Ст.преп. Алымкулова Н. Б.  0505655669 | Эмилбекова А.  0700814601 |
| 10 | ТПППРСб(ТК)-1-16 | Доц. Конкубаева Н. У.  0555656526 | Бейшенова Р.  0551804102 |
| 11 | СУКМб-1-16 | Преп. Сырымбекова Э. А.  070571684 | Рахатбекова А.  0705351045 |

***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 экзамен (зачет).

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

**Форма 6**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№»№ №** | **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 | 2/104 Аудитория для практических занятий | 1.Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания  2.Метрология, стандартизация и сертификация пищевых производств  3. Инструментальные и экспресс методы контроля | Стенд по направлению «Коммерция» |  |
| 2 | 2/105 Лаборатория пищевой химии и методов исследования пищевых продуктов и сырья | 1.Основы товароведения продовольственных товаров  2.Основы проектирования, конструирования и технологии  3.Управление качеством на пищевых предприятиях  4. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов  5. Инструментальные и экспресс методы контроля  6. Пищевая химия и БАД | 1.Аквадистилятор  2.Иономер И-130  3.Рефрактометр ИРФ-454  4.Холодильник ЗИЛ  5.Сушильный шкаф  6.Элетроплита электра 1001  7.Иономер ЭВ-74  8.Весы ВЛР-200  9.РН-метр  10.Весы  11.Электроплитка бытовая  12. Стенд «БПС» |  |
| 3 | 2/109 Лаборатория биохимии и пищевой химии | 1.Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания  2. Биохимия | 1.Электроплита Электра 1001  2.Термостат  3.Ступка яшмовая  4.Центрифуга ЦЛК  5.Центрифуга ОПН-3  6.Стенд «Периодическая система Менделеева» |  |
| 4 | 2/110 Аудитория для лекционных и практических занятий | 1. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов | 1.Экран для проектора |  |
| 5 | 2/205 Лекционная аудитория | 1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания  2. Основы проектирования, конструирования и технологии  3.Методика разработки нормативных документов  4. Системы качества  5*.*Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания  6. Биохимия  7. Микробиология  8. Квалиметрия  9. Пищевая химия и БАД | 1.Проектор ACER Х112  2.Экран для проектора  3.Стенд  «Проектирование дипломных работ»  4. Стенд «Современные оборудования на производстве» |  |
| 6 | 2/207 Лаборатория микробиологии | 1.Специальная микробиология  2. Пищевая микробиология  3. Микробиология | 1.Монокулярный микроскоп В-151– 8 шт  2.Термостат суховоздушный – 2шт  3.Ручной рефрактометр  4.рН – метр лабораторный  5.Показатель активности воды AQUALAB 4 TE  6.Холодильник  7. Компьютер  8.Микроскоп малый  9.Микроскоп «Биоламп» |  |
| 7 | 2/208 Препараторская | Подготовка реактивов для занятий по  микробиологии | 1.Стерилизатор паровой  2.Сухожаровой шкаф  3. Аквадистилятор  4. Электроплитка бытовая |  |
| 8 | 2/209 Кабинет зав. Кафедрой | - | 1.Принтер  2.Компьютер  3.Телефонный аппарат |  |
| 9 | 2/222а Склад | - | Мат. база кафедры |  |
| 10 | 2/222 Преподавательская | - | 1.Принтер  2.Компьютер  3.Телефонный аппарат |  |
| 11 | 4/201Технологическая лаборатория | 1.Основы технологических процессов пищевых производств | 1.Электроплита Электра 1001  2.Пресс ручной  3.Насос Комовского  4.Духовой шкаф |  |
| 12 | Тренинг-зал УПЦ «Технолог» | 1. Основы технического регулирования  2. Нематериальные ресурсы в обеспечении качества  3. Технология и организация продуктов питания  4. Сертификация  5. Система аккредитации  6. Управление качеством  7. Система безопасности продуктов в процессе производства | 1. Компьютер  2. Проектор  3. Экран |  |
| 13 | Лаборатории УПЦ «Технолог» | 1. Технология и организация продуктов питания  2. Системы качества  3. Система безопасности продуктов в процессе производства | 1. Шкаф для хранения химических веществ  2. Химический стол для приготовления растворов и питательных сред, и т.д.  3. Подставка вибрационные для весов  4. Тумба для инвентаря и посуды  5. Центральный химический стол с промывным баком и подпоркой  6. Лабораторный автоклав  7. Бактериологический термостат  8. Сенсорная кабина |  |

***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).

Стоит отметить, поддержку и значительный вклад проекта Германского общества по международному сотрудничеству GIZ “Профессиональное образование в Центральной Азии” (PECA) по компоненту “Региональное сотрудничество” в реалии зации академической мобильности.

В результате, в 2019-2020 учебном году осуществлен семестровый обмен с АТУ, где от каждой стороны приняли участие по 2 студента во втором полугодие (успели проучиться месяц, затем были отозваны, завершили обучение в дистанционном формате в направленных вузах).

В марте месяце 2020 года в пятинедельном обмене между КГТУ и ОшТУ приняли участие 4 студентов и прошли научно-исследовательскую практику в феврале текущего года 2 магистранта этого вуза в УПЦ «Технолог» нашего университета.

По программе академической мобильности студентов ежегодно проводятся практики как для студентов кафедры, так и для студентов АТУ.

В отчетном учебном году проходили производственную практику в КГТУ им.И.Раззакова студенты АТУ (20 человек), наши студенты гр. ТПППРС(б)-1-18, СУКМб-1-19, ТПППРСб-1-17 в АТУ (20 человек). Руководители практики – к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш., ст. Преп. Джамаева А.Э., преп. Тынарбекова М.Т.

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

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

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

**Таблица 22**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Технологические разработки** |
| 1. | Кожобекова К.К. | Разработка фруктовых чипсов (яблочные, банановые). |
| 2. | Усупкожоева А.А. | Усовершенствована технология сушки молочных продуктов с различными добавками |
| 3. | Коджегулова Д.А. | Анализ опасностей и рисков в производстве сушеного абрикоса и чернослива |
| 4. | Элеманова Р.Ш. | 1. Разработана технология варенья из айвы, выращенной в Кыргызстане. 2. Разработана рецептура и технология фруктово-ореховых батончиков на основе местного сырья. |
| 5. | Конкубаева Н.У. | Исследованы химический состав авторского продукта «Бадырак ванильный», внедренного в производство ОсОО «Макый Дан» |

По итогам работы от 11 апреля 2020 г. 62-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «НАУКА, ТЕХНИКА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ В ЦИФРОВУЮ ЭПОХУ: ИДЕИ И РЕШЕНИЯ» были награждены следующие работы.

1. Рекомендованы к награждению Дипломами:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема доклада** | **Ф.И.О**  **молодых ученых и студентов** | **ФИО руководителя, уч. степень, должность** | **Призовые места** |
|  | Качество и безопасность пищеконцентратов на примере напитка “Бозо” | Абылкасымова Т.  гр. ТПППРС(м)-1-18  Жылдызбекова Э.  гр. ТПППРС(б)-1-16 | Кожобекова К.К. к.т.н., проф. | Диплом I степени |

2. Рекомендованы к награждению Почетной грамотой КГТУ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема доклада** | **Ф.И.О**  **молодых ученых и студентов** | **ФИО руководителя, уч. степень, должность** |
| 1 | Применение статистических методов в управлении качеством при производстве кондитерских изделий | Убайдиллаев Н.  гр. ССМ(м)-2-18 | к.т.н., проф. Коджегулова Д.А. |
| 2 | Разработка рецептуры пива на основе карамельного солода | Аскербеков К.  гр.ТПППРСб-1-17 | ст.преп. Джамаева А.Э  преп. Сырымбекова Э.А. |

3. Рекомендованы к награждению Почетной грамотой ТФ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема доклада** | **Ф.И.О**  **молодых ученых и студентов** | **ФИО руководителя, уч. степень, должность** |
| 1 | Анализ документации системы НАССР на производстве молочных продуктов | Орузиева А.  гр. ССМ(м)-2-18 | к.т.н., проф. Коджегулова Д.А. |
| 2 | Разработка фруктово-ореховых батончиков с использованием сухой молочной сыворотки | Омурбек к.Ф.  гр. ТПППРС(м)-1-19 | к.т.н., доцент Элеманова Р.Ш. |

***6.2. Количество публикаций, патентов представлены в табл. 23***

**Таблица 23**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Разработчики | Название патента | Номер патента |
| 1 | к.т.н., доцент каф.ТК **Коджегулова Д.А.** | Кисломолочный продукт «Хан – Айран» и получение напитка «Шапаат» на его основе | Патент №1540 27.03.2012 г |
| 2 | к.т.н., доцент каф.ТК **Коджегулова Д.А.** | Кошкон – май | Патент №1554 16.05.2012 г. |
| 3 | к.т.н., доцент каф.ТК **Элеманова Р.Ш.** | Ферментированный сывороточный напиток «Бозодой» и способ его приготовления | Патент №1521 22.05.2012 г. |
| 4 | ст.преподаватель каф.ТК **Конкубаева Н.У.** | Ванильный бадырак | Патент №1469 02.06.2011 г |
| 5 | ст.преподаватель каф.ТК **Конкубаева Н.У.** | Холодный чай BAL –TEA (3 варианта) | Патент №1469 02.06.2011 г. |
| 6 | к.т.н., доцент каф.ТК **Элеманова Р.Ш.** | Ферментированный сывороточный напиток «Бозодой-балапан» и способ его приготовления | Положит решение от 03.06.2020 г. |

***6.3.Участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах приведены в табл. 24.***

**Таблица 24**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО**  **преп** | **Наименование конференции/семинара (дата и место проведения)** | **Название научных и учебных публикаций, учебно – методических указаний** | **Издательство страна, кол-во страниц** |
| 1. | 1. Кожобекова К.К. 2. Конкубаева Н.У. 3. Джамаева А.Э. 4. Сырымбекова Э.А. | Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве в рамках Российско- Кыргызского консорциума технических университетов. Доклад 26.04.2019 г. в режиме online | Разработка функциональных продуктов питания | Бишкек |
| 2 | 1. Коджегулова Д.А. 2. Кожобекова К.К. 3. Элеманова Р.Ш. 4. Конкубаева Н.У. | Модернизация высшего образования в интересах пищевого и перерабатывающего производства. 16.05.2019 г.-17.05.2019 г. | Участие | Бишкек |
| 3 | Коджегулова Д.А. | Модернизация высшего образования в интересах пищевого и перерабатывающего производства. 16.05.2019 г.-17.05.2019 г. | Разработка ХАССП на линии абрикоса и чернослива  Доклад. | Бишкек |
| 4 | 1. Коджегулова Д.А. 2. Элеманова Р.Ш. | Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве в рамках Российско- Кыргызского консорциума технических университетов. Доклад 26.04.2019 г. в режиме online | К вопросу применения международного стандартов в производстве безопасной пищевой продукции. | Бишкек |
| 5 | Элеманова Р.Ш. | НАЦИОНАЛЬНЫЙ ОНЛАЙН СЕМИНАР ПО СОВРЕМЕННЫМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫМ ТЕХНОЛОГИЯМ EduTech KG 2020 | Участие | Бишкек |
| 6 | Касымакунова А.М. | Конференции “Применение стандартов SMIIC на халал продукцию в Центральной Азии” | Участие | Бишкек |

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

На кафедре ведется подготовка аспирантов. В аспирантуре кафедры заочной формы обучения обучаются аспиранты:

**Сырымбекова Э. А.** - руководитель Усупкожоева А.А. (4-й год обучения)

**Джамаева А. Э. -** руководитель Коджегулова Д.А. (3-й год обучения).

**Таблица 25**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О аспиранта | Темы научных диссертаций | Ожидаемые результаты, пред. сроки защиты |
| 1 | Джамаева А.Э | Разработка функциональных продуктов в питании | Выполнены теоретическая и экспериментальная части опубликованы статьи |
| 2 | Сырымбекова Э.А. | Совершенствование сушки плодов и овощей | Выполнены теоретическая и экспериментальная части опубликованы статьи |

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

**Таблица 26**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Опытно- конструкторские разработки** | **Введенные новые лабораторные стенды, установки описание** |
| 1 | Омурбек к.Ф. | Разработка рецептуры и технологии производства батончиков из орехов и сухофруктов на основе местного сырья | По заказу ОсОО «Бишкек Консалтинг Груп» разработаны рецептуры и технологии производства батончиков из орехов и сухофруктов на основе местного сырья |
| 2 | Бактыбекова Айдана Бактыбековна | Разработка рецептуры и технологии кыргызского национального продукта «Сумолок» | По заказу производства. |
| 3 | Муканбет кызы Айгерим | Разработка технологических линий производства сушеных фруктов с товарной обработкой | По заказу производства. |
| 4 | Касымалиева Айза Болотбековна | Разработка технологических линий производства фруктовых паст с использованием современной упаковки | По заказу ОсОО «Мастер Фрост» разработаны технологические линий производства джемов из фруктовых плодов в дой-пак |
| 5 | Тазабек кызы Гулькайыр | Разработка рецептуры и технологии снеков функционального назначения | По заказу производства. |

***6.6.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.

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

Члены кафедры и студенты активно принимают участие в организации мероприятий 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:

-ст. гр. СУКМ(б)-1-16 Ашурбаев С. участвовал на универсиаде по теннису.

-ст. гр. СУКМ(б)-1-16 Курманбекова М. участвовало на универсиаде по тогуз коргоол, заняла 3-место.

- гр.СУКМ(б)-1-17 Гаркушина А. участвовала на универсиаде по волейболу.

***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 ноябре 2019 года Национальное соревнование технологов по производству консервированных пищевых продуктов "Битва консервщиков", приуроченное к 65-летию КГТУ им. И.Раззакова. Соревнование организовано Центром трансфера технологий, образования и предпринимательства и кафедрой технологического факультета "Технология консервирования" на базе УПЦ "Технолог", при поддержке GIZ. Участвовали три команды, в которых были по технологу из производства и по три студента, за время соревнования они представили на суд жюри товарнообработанный микс из сухофруктов для компота, компот из подготовленного микса, желе из цветков ромашки, замороженные овощи.

1 место - команда ЧП Азаматова,;

2 место - команда кооператив Куназык,

3место - команда ОсОО "Nuts KG".

Выигравшая команда получила путёвку для участия в региональном соревновании.

***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 [Технология Консервирования](https://www.facebook.com/profile.php?id=100022693214986&__tn__=%2CdK-R-R&eid=ARBAjPwnVcnLNu1EaNZEHnk-PWfcpr-zzuvi1oIJQpz2X4kijztGrOnLKWqBkJQleQ6G9K-0Ua5EWhih&fref=mentions). 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. 27**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | ФИО | Ответственность |
| 1 | Элеманова Р.Ш. | Доведение информации от ОКО и контроль |
| 2 | Кожобекова К.К. | 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.М. | 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. За прошедший учебный год по всем преподаваемым дисциплинам кафедрой завершена разработка и утверждены УМК (силлабусы, рабочие программы) для студентов, обучающихся по кредитной технологии.
3. Переработаны образовательные стандарты и учебные планы на гос. и русском языках по направлениям бакалавриата и магистратуры 740100- ТППРС, 700600 – ССП.

В рамках мероприятий “Реализация государственного языка в КГТУ” провела открытый урок cт.преп. Алымкулова Н.Б. в гр. СУКМб-1-17 на тему “Консервалоо технологиясында колдонуулучу терминдер”.

4. Обновлена мебелью ауд. 2/110, ауд 2/205 в рамках международного проекта HiEdTech ERASMUS+ в 2020 году оснащена мультимедийным оборудованием.

5. По программе академической мобильности, семестровый обмен осуществлен с АТУ (2 ст.) и пятинедельный обмен с ОшТУ (2 ст.), проходили производственную практику в КГТУ им.И.Раззакова студенты АТУ (20 человек), наши студенты в АТУ (20 человек).

1. 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» (Конкубаева Н.У., Коджегулова Д.А., Кожобекова К.К.).
2. За активное участие и лучшие научно-исследовательские работы студентов Абылкасымова Т. гр. ТПППРС(м)-1-18, Жылдызбекова Э. гр. ТПППРС(б)-1-16 дипломом І степени.

**Слабые стороны:**

1. Продолжить работу по созданию электронных учебных пособий на официальном и государственном языках;
2. 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;
3. Решить проблемы снабжения кафедры в достаточном количестве компьютерной техникой, мультимедийным проектором, канцелярскими товарами.
4. Провести ремонт в лабораториях кафедры 2/109, 110.
   1. ***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 проводиться анкетирование студентов:

-по удовлетворению ОП работодателей и выпускников;

- по удовлетворению студентов качеством обучения;

-степень удовлетворенности студентов организацией содержанием практики;

- по трудоустройству выпускников.

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| “Согласовано”  Декан факультета ТФ  \_\_\_\_\_Т.Ш. Джунушалиева  “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г. |  | “Утверждаю”  Проректор по учебной работе  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Чыныбаев М.К.  “\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г. |

**Акт**

**готовности кафедры к 2020-2021 уч.году**

**Кафедра Технология консервирования**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 107 шт. (75 – бак., 32 - 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 2020 г. (I полугодие):   * Учебных пособий (в т.ч. с грифом МОиН КР)\_\_\_\_\_\_\_\_\_шт. * Учебно-методических пособий 1 шт. * Методических пособий\_\_\_\_\_\_\_\_\_шт. * Методических разработок 3 шт. | +  +  +  +  +  +  +  +  -  +  + |  | 100  100  100  100  100  100  100  100  100  100 |  |
| 2. Качественный состав ППС (чел.):   * Всего 12 чел. * Из них штатных+совмещение 66+34 % * В т.ч. с уч.степенью/званием 45 % (соответствие лиценз.требованиям) * Совместителей 23 % * Соответствие соотношения штатных/совм. (60/40)% | 12  8+4  +  2  + |  | 100  100  100 |  |
| 3. Состояние материально-технической базы:   * Наличие и оснащение учебно-лабораторных помещений * Общее кол-во ПК и их использование в учебном процессе\_\_\_5\_\_\_ед. | +  + |  | 100  100 |  |
| 4. Наличие планов и отчетов по воспитательной работе | + |  | 100 |  |
| 5. Организационная работа   * Наличие утвержденной номенклатуры дел кафедры * Наличие информационного стенда кафедры | +  + |  | 100  100 |  |

Зав.кафедрой Элеманова Р.Ш.