**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ**

**РЕСПУБЛИКИ**

**Кыргызский Государственный Технический университет**

**им. И. Раззакова**

**Технологический факультет**

«Утверждаю» «Утверждаю»

Декан ТФ Проректор по учебной работе

проф. Джунушалиева Т.Ш. КГТУ к.ф-м.н., доцент, Чыныбаев М.К.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 г

**Годовой отчет**

**кафедры “Технология производства продуктов питания”**

**за 2016-2017 учебный год**

Отчет составлен

И.о. зав. кафедрой ТППП /Мусульманова М.М. /

Отчет принял

Начальник УО / Абакирова Г. Б./

**Бишкек 2017**

Оглавление:

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Сведения о кафедре……………………………………………………………………... | 4 |
| * 1. Общие сведения о кафедре…………………………………………………………..
 | 4 |
| 1.2. Кадровый состав кафедры…………………………………………………………… | 5 |
| 1.3. Подготовка научно - педагогических кадров кафедры………………………….. | 6 |
| 2.Организационная работа……………………………………………………………….. | 6 |
| 2.1. Постановка целей и задач, принципы и механизмы работы кафедры……………. | 6 |
| 2.2. Анализ выполнения функциональных регламентации и должностных обязанностей зав. кафедрой, ППС, УВП………………………………………………… | 7 |
| 2.3. Качество составления плана работы кафедры и его выполнение………………… | 7 |
| 2.4. Качество составления плана заседаний кафедры и его выполнение……………… | 8 |
| 2.5. Концепция развития кафедры "Технология производства продуктов питания"… | 10 |
| 2.6. Организация планирования и управления деятельностью кафедры……………… | 10 |
| 2.7.Организация деятельности кафедры, состояние и качество работы по делопроизводству на кафедре, своевременность подготовки и кафедральной плановой и отчетной документации……………………………………………………... | 11 |
| 2.8. Организация профориентационной работы и набора студентов на первый курс, формирование учебных групп…………………………………………………………… | 11 |
| 2.9. О трудоустройстве выпускников 2016 г. кафедры «Технология производства продуктов питания»………………………………………………………………………. | 12 |
| 2.10. Подбор и расстановка кадров, анализ их работы. Соответствие базового образования и квалификации персонала ППС и сотрудников занимаемой должности и преподаваемым дисциплинам…………………………………………………………. | 18 |
| 3. Учебная работа…………………………………………………………………………. | 22 |
| 3.1 Реализация учебных планов и учебных программ в соответствии с действующими нормативными документами, контроль, за их выполнением……… | 22 |
| 3.2. Наличие лицензий на подготовку кадров по специальностям………………….. | 23 |
| 3.3. Контроль над соблюдением расписания учебных занятий, учет, организация и технология мер к нарушителям…………………………………………………………. | 23 |
| 3.4. Работа со студентами по посещаемости занятий, учет, организация и технология отработки пропущенных занятий и консультаций……………………… | 24 |
| 3.5. Организация курсового и дипломного проектирования………………………… | 24 |
| 3.6.Организация, контроль и подведение итогов рейтинговой оценки знаний студентов…………………………………………………………………………………… | 24 |
| 3.7. Регламент и порядок проведения ГАК, контроль, за их ходом, оформление их документации, сведения и анализ их результатов……………………………………… | 25 |
| 3.8. Организация и проведение ГАК выпускающими кафедрами  | 25 |
| 3.9. Работа со студентами, имеющими академические задолженности | 29 |
| 3.10. Обеспечение качества обучения, оценка преподавательской деятельности……………………………………………………………………………….. | 29 |
| 3.11. Введение новых технологий обучения и передового опыта…………………… | 29 |
| 3.12.Реализация на кафедре программы «Гостевой профессор», привлечение зарубежных профессоров………………………………………………………………… | 30 |
| 4.Учебно-методическая работа…………………………………………………………… | 30 |
| 4.1. Качество и выполнение плана работы учебно-методической комиссии, анализ результатов ее работы…………………………………………………………………….. | 30 |
| 4.2. Учебно-методическая обеспеченность специальностей и дисциплин…………. | 30 |
| 4.3. Планирование к выпуску учебно-методических пособий и разработок, его выполнение…………………………………………………………………………………. | 39 |
| 4.4. Постановка и обсуждение на кафедре вопросов взаимопосещения занятий, совершенствования методики их проведения и внедрения инноваций……………… | 39 |
| 5.Научно-исследовательская работа…………………………………………………….. | 39 |
| 5.1. Тематика НИР кафедры и ее исполнители…………………………………………. | 39 |
| * 1. Сведения о научных публикациях……………………………………………………
 | 41 |
| * 1. Сведения об участии и организации научных конференций и семинаров, о получении научных грантов………………………………………………………………
 | 45 |
| 5.4. Подготовка и выпуск аспирантов…………………………………………………… | 49 |
| 5.5.НИР студентов…………………………………………………………………………. | 51 |
| 5.6.Подготовка и повышение квалификации научно-педагогических кадров………. | 53 |
| 6. Материально-техническая база и условия труда……………………………………. | 56 |
| 6.1. Состояние и развитие учебно-материальной базы, обеспечение сохранности и эффективности ее использования………………………………………………………… | 56 |
| 7.Воспитательная работа………………………………………………………………….. | 57 |
| 7.1.Наличие плана кураторской работы и его выполнение, качество воспитательной работы………………………………………………………………………………………. | 57 |
| 7.2.Участие в организации студенческого самоуправления, связь и совместная работа с общественными организациями………………………………………………… | 57 |
| 7.3.Соблюдение исполнительской и трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка………………………………………………………………………………….. | 58 |
| 7.4.Участие членов кафедры в культурно-массовой работе……………………………. | 58 |
| 8.Достижения кафедры……………………………………………………………………. | 58 |

1. **СВЕДЕНИЯ О КАФЕДРЕ**
	1. **Общие сведения о кафедре**

История возникновения и функционирования кафедры **«Технология производства продуктов питания»** начинается с первых лет организации Фрунзенского политехнического института. Кафедра пищевых продуктов была организована в 1957 году.

В настоящее время кафедра «Технология производства продуктов питания» является одним из основных структурных подразделений университета, занимающимся выпуском специалистов по трем направлениям и четырем специальностям для основных отраслей пищевой промышленности.

 По всем специальностям имеются утвержденные рабочие учебные планы, за кафедрой закреплены 75 дисциплин для бакалавров и 35 для магистрантов, всего 110 дисциплин. На все дисциплины, закрепленные за кафедрой, разработаны УМК, которые размещены преподавателями кафедры на электронном портале сайтов [avn.kstu.kg](http://www.kstu.kg) в соответствии с графиком, предоставляемым УУ КГТУ. Лаборатории кафедры оснащены мультимедийной проекционной техникой. Чтение лекций преподавателями кафедры осуществляется с помощью презентаций.

 Кафедра выпускает специалистов по направлениям табл. 1.

 Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Шифр | Наименование направленияподготовки бакалавров и магистров  | Квалификация | Шифр | Наименование специальности, профиль | Квалификация |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 552400 | Технология продуктов питания | Магистр | 740200 | Технология и производство продуктов питания животного происхождения | Магистр |
|  |  |  | 552401 | Производство продуктов из растительного сырья | Инженер |
|  |  |  | 552401.02 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | Инженер |
|  |  |  | 552403 | Технология сырья и продуктов животного происхождения | Инженер |
|  |  |  | 552403.01 | Технология мяса и мясных продуктов | Инженер |
|  |  |  | 552403.02 | Технология молока и молочных продуктов | Инженер |
| 740200 | Технология и производство продуктов питания животного происхождения  | Бакалавр | - | Технология мяса и мясных продуктов | Бакалавр |
| Технология молока и молочных продуктов |
| 740100 | Технология и производство продуктов питания из растительного сырья  | Бакалавр | - | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | Бакалавр |
| 720200 | Биотехнология  | Бакалавр | - | Пищевая биотехнология  | Бакалавр |

* 1. **Кадровый состав кафедры**

Кадровый состав кафедры «Технология производства продуктов питания» к 2016 году сформировался в следующем составе:

* 3 профессора: 1 д.т.н., профессор и 2 к.т.н., профессора КГТУ;
* 3 доцента: 1 доцент к.б.н., 1 доцент к.т.н., 1 доцент;
* 2 ст. преподавателя;
* 4 преподавателей.

Штат кафедры на полную ставку составляет 12 единиц, из них 6 со степенью, **остепененность ППС составляет 42,0 %** и базовые образования соответствуют профилю специальностей. Средний возраст **ППС- 48 лет**.

Учебно-вспомогательный состав кафедры укомплектован профессионально ориентированными работниками, все сотрудники УВП имеют высшее образование. Средний возраст сотрудников **УВП составляет 44 года.**

Таблица 2

**Профессорско-преподавательский состав**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. | Должность | Уч. степень, звание | Пед. стаж | Прим. |
|  | Мусульманова М. М.  | профессор | д.т.н., профессор  | 29 |  |
|  | Джамакеева А. Дж. | профессор | к.т.н., доцент | 27 |  |
|  | Супонина Т. А.  | профессор | к.т.н., доцент | 39 |  |
|  | Корчубекова Т. А.  | доцент | к.б.н., доцент | 12 |  |
|  | Мамбетова А. Ш.  | доцент | - | 12 |  |
|  | Кылычбекова Н.К. | доцент | к.т.н., доцент |  |  |
|  | Касымова Ч. К.  | ст. преподаватель | - | 11 |  |
|  | Халмурзина М. Д. | преподаватель | - | 10 |  |
|  | Мураталиева М. Н. | преподаватель | - | 8 |  |
|  | Салиева З. Т. | преподаватель | - | 7 |  |
|  | Дуйшенбек к. Н.  | преподаватель | - | 6 |  |
|  | Кангелдиева Г. К. | преподаватель | - | 3 |  |

Таблица 3

**Учебно-вспомогательный состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Должность | Ф.И.О. | Стажработы  | Базовоеобразование |
| 1 | Лаборант  | Сабырбекова А. | 3 | ФПИ, инженер-технолог предприятий молочной промышленности |
| 2 | Заведующий лабораторией | Куленбекова А. С. | 9 | КТУ, инженер-технолог предприятий молочной промышленности |
| 3 | Инженер | Токтогул к. Р. | 3 | КГТУ, инженер-технолог предприятий мясной промышленности |
| 4 | Методист | Сукенова Н. М.  | 8 | КТУ, инженер-технолог предприятий производства продуктов питания  |
| 5 | Лаборант | Швырева С. И. | 2 | ФПИ, инженер-технолог предприятий консервной промышленности |
| 6 | Лаборант | Дюшеева Н. С. | 4 | КГТУ, инженер-технолог предприятий общественного питания  |
| 7 | Лаборант | Джаманбаева А.М. | 1 | КГТУ, инженер-технолог предприятий хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |

Таблица 4

**Возрастная характеристика штатных преподавателей (физических лиц на конец года)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Возраст | на01.01.2012 г. | на01.01.2013 г. | на01.01.2014 г. | на01.01.2015 г. | на01.01.2016 г. |
| кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % |
| до 30 лет | 1 | 14,28 | 1 | 16,6 | 1 | 11,1 | 1 | 8,3 | 1 | 5 |
| от 31 до 40 лет | - | - | - | - | 1 | 11,1 | 2 | 16,8 | 4 | 21 |
| от 41 до 50 лет | 2 | 28,57 | 2 | 33,3 | 2 | 22,2 | 1 | 8,3 | 5 | 26 |
| Более 50 лет  | 4 | 57,15 | 3 | 50 | 5 | 55,5 | 8 | 66,6 | 9 | 48 |
| **Всего:** | **7** | **100** | **6** | **100** | **9** | **100** | **12** | **100** | **19** | **100** |

* 1. **Подготовка научно - педагогических кадров кафедры**

Особое внимание на кафедре уделяется подготовке научно-педагогических кадров. Молодые преподаватели с момента начала работы ведут научно- исследовательскую работу под руководством и при поддержке ведущих профессоров и доцентов кафедры. Ведущие преподаватели оказывают им помощь в выборе и поиске наиболее перспективных и актуальных направлений научных изысканий в интересующих их областях. На кафедре сложилась традиция прикреплять в качестве кураторов к молодым преподавателям ведущих доцентов и профессоров с целью оказания им помощи в подготовке к лекциям, лабораторным и практическим занятиям, умению интересно преподнести материал студентам, выбрать подходящие формы и методы обучения. В этом направлении в будущем на кафедре предполагается поручить ведущим профессорам и доцентам проводить тренинги среди молодых преподавателей для обучения их передовым методам обучения и передачи своего педагогического опыта.

В настоящее время на кафедре сложилась тенденция приглашать профессоров из ведущих ВУЗов СНГ, лекции которых посещают молодые преподаватели.

Подготовка специалистов высшей квалификации ведётся через систему аспирантуры и соискательства.

**2. ОРГАНИЗАЦИОННАЯ РАБОТА**

**2.1. Постановка целей и задач, принципы и механизмы работы кафедры**

 Кафедра в течение года организует свою работу с целью выполнения поставленных перед нею целей и задач.

* Основная цель работы кафедры – это подготовка и выпуск специалистов с многогранной фундаментальной и практической подготовкой по основным направлениям, по которым заключены договора о взаимовыгодном сотрудничестве ОсОО «Винодел», ОсОО «Биовит», ОсОО «ВК Бишкеквинком», ОсОО «Кант сут», ЗАО «Урсус», ЗАО «Эльвест», ЗАО «Шоро», ОсОО «Элет сут», ОсОО «Баркад», ОсОО «Риха», ЧП «Бажанов», ОсОО «Новопавловские колбаски», ОсОО «Шер-Инк», ЧП «Шеримбекова», Агрофирма «Чабрец», АО «Ак Куу», ОсОО «Шин-Лайн», ОО «Пекарей и кондитеров», ОсОО «Бекпр», ОсОО «Саамал», ОсОО «Графский», ОсОО ПТК «Ширин», ОАО «Независимая хлебная инспекция», ОсОО КРП «Rola», ОсОО «АЗО-Элита» и др.

 Подготовка специалистов ведется по очной и дистанционной формам обучения по многоуровневой системе – инженер, бакалавр, магистр.

 В соответствии с подготовленной целью кафедры в течение года выполнила следующие задачи:

* подготовлена и обновлена учебно-методическая база (УМК по всем дисциплинам);
* разработаны и введены в учебный процесс тест - программы по всем дисциплинам;
* подготовлены и внедрены в учебный процесс активные формы и методы обучения

студентов, которые обеспечены методическими разработками ведущих преподавателей кафедры (деловые игры, различные ситуационные задачи по спец. дисциплинам, индивидуальные творческие задания);

 Основными принципами работы кафедры являются следующие:

• соблюдение основных нормативных положений КГТУ им. И. Раззакова, касающихся работы кафедры;

• соблюдение основных принципов этики и дисциплины труда, как среди сотрудников

 кафедры, так и по отношению к студентам;

• установление прозрачных отношений преподаватель-студент, исключающих

 дискриминацию по отношению к последним и давления со стороны преподавателей.

**2.2. Анализ выполнения функциональных регламентации и должностных обязанностей зав. кафедрой, ППС, УВП**

Анализ выполнения функциональных регламентаций и должностных обязанностей показал, что Профессорско-преподавательский состав (ППС) и Учебно-вспомогательный персонал (УВП) выполняли свои обязанности в соответствии с должностными инструкциями, разработанными на кафедре и утвержденными руководством университета.

**2.3. Качество составления плана работы кафедры и его выполнение**

 На кафедре был разработан и утвержден план работы на 2016/2017 уч. год включающий:

• План проведения заседаний кафедры, включающий вопросы организации учебного процесса на кафедре и контроль за его выполнением. (Отв. за выполнение плана и.о. зав. кафедрой, д.т.н., проф. М.М.Мусульманова).

• План НИР, отражающий основные направления научно - исследовательской работы преподавателей кафедры (Отв. за научную работу к.т.н., профессор Джамакеева А.Дж.).

• План научно-исследовательской работы студентов кафедры, включающий основные мероприятия по активному привлечению студентов к проведению научных исследований и участию в студенческих научно-технических конференциях (Отв. по НИРС ст. преподаватель Касымова Ч. К.).

• План профориентационной работы, включающий мероприятия по проведению профориентационной работы среди учащихся общеобразовательных учреждений КР и близлежащих районов Казахстана (Отв. за профориентационную работу преподаватель Салиева З. Т.)

• План по воспитательной работе, включающий мероприятия по активному привлечению студентов к участию в общественных мероприятиях университета (Отв. за воспитательную работу преподаватель Кангелдиева Г. К.)

• План кафедры по оказанию маркетинговых услуг и по трудоустройству студентов (Отв. преподаватель Мамбетова А. Ш.).

• План кафедры по академической мобильности (Отв. лаборант Дюшеева Н.С.).

План работы кафедры на 2016/2017 учебный год был рассмотрен и утвержден на заседании кафедры (Пр.№ 1 от 1 сентября 2016 г.)

Анализ выполнения основных положений плана работы кафедры на 2016/2017 уч. год показал, что все они выполнены. Каждый ответственный за определенный раздел плана отчитались о его выполнении (Примечание: справки о выполнении своих разделов сданы каждым ответственным и. о. зав. кафедрой М.М. Мусульмановой и содержатся в кафедральной документации).

**2.4. Качество составления плана заседаний кафедры и его выполнение**

План заседаний кафедры и рассматриваемые на них вопросы рассмотрен и утвержден в начале учебного года (Пр.№ 1 от 1 сентября 2016 г.)

В течение года заседания кафедры велась в соответствии с утвержденным планом, по строго установленным срокам. План работы кафедры представлен в табл. 5.

Таблица 5

***План работы кафедры***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Рассматриваемые вопросы** | **Сроки****выпол-я** | **Исполнители** |
|  | Распределение учебной нагрузки по преподавателям | сентябрь | Зав. кафедрой |
|  | Утверждение индивидуального плана преподавате­лей | сентябрь | Зав. кафедрой,преподаватели |
|  | Утверждение плана работы кафедры | сентябрь | Зав. кафедрой |
|  | Утверждение плана воспитательной работы и плана кураторов | сентябрь | Зав. кафедрой,кураторыотв. Кангелдиева Г.К. |
|  | Утверждение плана НИР и НИРС | сентябрь | отв. Джамакеева А.Дж.отв. Касымова Ч. К. |
|  | Утверждение плана профориентационной работы кафедры на 2016-17учебный год. | сентябрь | Зав. кафедрой,отв. Салиева З. Т. |
|  | Утверждение тем курсовых проектов | сентябрь | Зав. кафедрой,руководители |
|  | Вопрос о трудовой дисциплине | сентябрь | Профорг – Дюшеева Н.С.  |
|  | Регистрация в БИЦ КГТУ им. И. Раззакова.  | сентябрь | Куленбекова А.С. |
|  | Итоги сдачи отчетов по практике | сентябрь | Руководители практики |
|  | Трудоустройство выпускников 2016 – 17 учебный год | сентябрь | отв. Мамбетова А. Ш. |
|  | Ход выполнения курсовых проектов | октябрь | Зав. кафедрой,руководители |
|  | Ход выполнения научной работы | октябрь | Джамакеева А.Дж. |
|  | Итоги выполнения работ аспирантами и магистрантами  | октябрь | Джамакеева А.Дж., руководители |
|  | Утверждение графика взаимопосещений  | октябрь | Зав. кафедрой |
|  | Ход выполнения курсового проекта | ноябрь | Руководители |
|  | Утверждение тем курсовых для студентов заочной формы обучения | ноябрь | Руководители |
|  | Отчет ответственного по заочной и дистанционной формы обучения | ноябрь | Зав. кафедрой, отв. Халмурзина М.Д. |
|  | Анализ обновления и размещения УММ на образовательном портале для студентов очной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения и магистрантов | ноябрь-декабрь | Зав. кафедрой, отв. Халмурзина М.Д. |
|  | Итоги проведения промежуточного контроля знаний студентов | ноябрь | Зав. кафедрой,преподаватели |
|  | Состояние метод работы на кафедре | ноябрь | Зав. кафедрой,отв. Супонина Т.А. |
|  | Анализ работы академсоветников | ноябрь | Зав. кафедрой,академические советники |
|  | Утверждение состава ГАК | декабрь | Зав. кафедрой |
|  | Рассмотрение постановлений университета, факуль­тета | декабрь | Зав. кафедрой, секретарь |
|  | Результаты выполнения курсовых проектов и го­товность к защите | декабрь | Ответственный по специальности |
|  | Итоги зимней сессии | январь | Зав. кафедрой |
|  | Утверждение мест на преддипломную практику | январь | Руководители |
|  | Утверждение тем дипломных проектов и ВКРБ | январь | Зав. кафедрой, ответственный по дисциплинам |
|  | Утверждение графика ГЭК | январь | Зав. кафедрой |
|  | Выполнение индивидуального плана учебной нагрузки за 1 полуго­дие | январь | Зав. кафедрой,преподаватели |
|  | Обсуждение результатов взаимопосещений | январь, февраль | Зав. кафедрой |
|  | Подготовка к ГАК | февраль | Зав. кафедрой, деканат |
|  | Утверждение руководителей и рецензентов | февраль | Зав. кафедрой |
|  | Утверждение графика защиты дипломных проектов и ВКРБ | февраль | Зав. кафедрой, секретарь |
|  | Утверждение графика выполнения дипломного проекта и ВКРБ | февраль | Ответственный по специальности |
|  | Утверждение графика взаимопосеще-ний занятий ведущими преподава-телями кафедры на весенний семестр | февраль | Зав. кафедрой |
|  | Утверждение тем курсовых проектов | февраль | Зав. кафедрой, руководители |
|  | Итоги сдачи отчетов по преддипломной практике | март | Руководители практик |
|  | Рассмотрение постановления института, факультета  | март | Зав. кафедрой |
|  | Обсуждение результатов взаимопо-сещений занятий преподавателя. | март | Зав. кафедрой, преподаватели |
|  | Итоги рейтинга на 2, 3, 4 курсах | апрель | Зав. кафедрой, преподаватели |
|  | Ход выполнения дипломных проектов и ВКРБ | апрель | Ответственный по специальности |
|  | Выполнение плана издания методических работ | апрель | Зав. кафедрой |
|  | Ход выполнения курсовых проектов и работ на 3, 4 курсах | апрель | Руководители проектов |
|  | Утверждение графика отпусков | май | Зав. кафедрой, отдел кадров |
|  | Ход выполнения дипломных проектов и ВКРБ | май | Ответственный по специальности |
|  | Распределение на практику студентов 2 и 3 курсов | июнь | Руководители практик |
|  | Итоги ГЭК | июнь | Зав. кафедрой |
|  | Выполнение индивидуального плана за год | июнь | Зав. кафедрой, преподаватели |
|  | Выполнение других видов работ по кафедре | июнь | Зав. кафедрой |

**2.5. Концепция развития кафедры "Технология производства продуктов питания"**

Основные направления стратегического развития кафедры «Технология производства продуктов питания» включает следующие положения:

* внедрение в учебный процесс активных форм и методов обучения, таких как разработка ситуационных задач и индивидуальных творческих заданий (портфолио, презентации, кроссворды) с целью повышения заинтересованности студентов в получении знаний по данной дисциплине;
* использование в учебном процессе новых компьютерных технологий;
* поиск новых путей стратегического партнерства с кафедрами аналогичного профиля в странах СНГ и странах дальнего зарубежья с целью заключения долгосрочных договоров о взаимном сотрудничестве;
* организация курсов повышения квалификации для работников тех отраслей пищевой промышленности, по которым специализируется кафедра;
* расширение сферы деятельности в области научных изысканий с промышленной апробацией полученных научных результатов на предприятиях отрасли: заключение с ними договоров о взаимовыгодном сотрудничестве;
* проведение многоплановых исследований по совершенствованию существующих и созданию новых технологий, обеспечивающих рациональное использование сырьевых ресурсов, получение широкого ассортимента продукции высокого качества и высокой пищевой ценности с гарантированной безопасностью для общего и лечебно-профилактического питания;
* развитие новых научных направлений в области биотехнологических методов переработки сельскохозяйственного сырья;
* проведение исследований в рамках Государственных научно-технических программ с привлечением специалистов других кафедр и организаций;
* ведение работы над грантами, поиск международных программ с целью привлечения внимания и заключения договоров о сотрудничестве;
* развитие академической мобильности, включающей организацию стажировок преподавателей с целью обмена опытом и повышения квалификации сотрудников кафедры; разработку совместных учебных программ для студентов с ВУЗами республики, стран СНГ и дальнего зарубежья;
* широкое внедрение в учебный процесс программы «Гостевой профессор»;
* активизирование работы среди студентов с целью повышения их заинтересованности в обучении в магистратуре; аспирантам - ускорить работу над диссертацией и активнее представлять результаты своих исследований на конкурсах, конференциях, выставках и широкой печати.

**2.6. Организация планирования и управления деятельностью кафедры**

Работа кафедры осуществлялась в соответствии с планом работы кафедры на 2016/2017 учебный год. Зав. кафедрой М.М.Мусульманова управляла работой кафедры в соответствии с этим планом, утвержденным в начале этого года (Пр.№ 1 от 1 сентября 2016 г.)

 В каждом разделе плана указаны сроки выполнения и исполнители, ответственные за каждый подпункт. В соответствии с указанными сроками исполнители отчитываются на заседаниях кафедры о своей проделанной работе.

* 1. **Организация деятельности кафедры, состояние и качество работы по делопроизводству на кафедре, своевременность подготовки и кафедральной плановой и отчетной документации**

 Контроль над организацией деятельности кафедры, состоянием и качеством работы по делопроизводству на кафедре осуществлялся и. о. зав. кафедрой М.М. Мусульмановой. На кафедре имеется номенклатура дел с четким наименованием структурных подразделений и дел. У каждого структурного подразделения и дела имеется свой индекс. Вся кафедральная плановая и отчетная документация по мере выполнения складывается в папки с обозначенными индексами. Помимо этого на кафедре создан электронный банк данных, где собраны вся документация кафедры в соответствии с номенклатурой дел. По мере подготовки документов он постоянно обновляется.

**2.8. Организация профориентационной работы и набора студентов на первый курс, формирование учебных групп**

 В начале учебного года составлен график проведения профориентационной работы преподавателями кафедры на 2016-2017 учебный год.

**Профориентационная работа кафедры**

|  |
| --- |
| **План и график работы** |

Список

распределенных школ

День открытых дверей

Интервью в СМИ

Привлечение студентов

День кафедры

Проведение

профориентационных

работ, раздача буклетов

НЦТ

Фестиваль

образования

Экскурсия аабитуриентов

по лабораториям

Организация проведения во

время приемной компании

Студенты

КГТУ им. И. Раззакова

 В ноябре, декабре преподавателями кафедры проведены профориентационные работы в форме бесед и провели презентацию о деятельности факультета в школах с предварительным приглашением в КГТУ на день открытых дверей и розданы информационные буклеты.

 Все преподаватели кафедры провели профориентацию в школах и профессиональных лицеях, в которые они были распределены. В этом году нам дополнительно выделили №74 школу. Учащиеся школ были приглашены на «День открытых дверей» ТФ, который будет проведен 19 января. Как и планировалось, 19 января был проведен. И в нем приняли участие учащиеся школ.

 Первым выступила декан ТФ Джунушалиева Т.Ш., продемонстрировала слайд-шоу и подробно рассказала о деятельности факультета. Затем мы провели учащимся экскурсию по своим лабораториям.

 Согласно графику профориентационной работы, преподавателями кафедры представлены индивидуальные профориентационные работы, оформленные в виде справок, подписанные директорами школ.

Преподаватели Касымова Ч.К., Кангелдиева Г.К., Дуйшеева Н. С., Халмурзина М.Д. и студенты гр. ХМК-1-13 подготовили презентацию по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», а также провели мастер класс и пригласили школьников на дегустацию.

 Преподаватели Кангелдиева Г.К., Токтогул к. Р. подготовили презентацию и показали микроскопирование микроорганизмов.

 К.т.н., профессор Джамакеева А.Д. дала интервью для 5-канала и подробно рассказала о деятельности кафедры.

 25 февраля проведен «День открытых дверей» КГТУ им. И. Раззакова, в котором приняли участие учащиеся школ, где выступал ректор института, деканы факультетов, зав. кафедрами. Затем была проведена концертно-развлекательная программа студентами КГТУ для агитации выпускников школ и проф. лицеев на специальности с проведением экскурсий по лабораториям и объяснением направлений пищевых технологических производств.

 По завершению официальной части «День открытых дверей» учащиеся школ посетили лаборатории кафедры ТППП, где им была представлена информация по каждой специальности. Для формирования национального резерва кадров и прохождения конкурсного отбора организованы для выпускников кафедры ТППП, объяснение в которых, выпускники представляют резюме с фотографиями свидетельствующих о личных достижениях.

 Студенты группы МЛб-1-14, ХМКб-1-13, МСб-1-15, БТб-1-14 активно участвовали в днях открытых дверей.

 В мае преподаватели кафедры: Мамбетова А. Ш., Сабырбекова А. С., Касымова Ч. К. Дюшеева Н. С., Кангелдиева Г. К., Куленбекова А. С., Салиева З. Т., Дуйшенбек к. Н., Джаманбаева А. М. посетили школы Чуйской области и агитировали учеников. Все отчеты по профориентации сданы в виде справок в деканат ТФ.

**2.9. О трудоустройстве выпускников кафедры «Технология производства продуктов питания» 2016-2017 г.**

 С каждым годом востребованность выпускников кафедры «Технология производства продуктов питания» растет. Это связано с тем, что к работникам пищевых предприятий возрастают требования к уровню специалистов производства. Чтобы быть инженерно-техническим работником предприятия, необходимо в совершенстве знать свою специальность в теоретическом аспекте, а также иметь практические навыки по специальности. Пищевые предприятия, для повышения уровня инженерно-технических работников проводят тестирование молодых специалистов, прежде чем принять на работу. Многие руководители предприятий отдают предпочтение именно выпускникам КГТУ им. И. Раззакова, в связи с высокой профессиональной подготовкой и практической подкованностью выпускников. Данному факту в большей степени способствует открытие учебно-производственного центра «Технолог», где проводится большая часть лабораторного практикума по специальным предметам технологии отрасли.

 В течение учебного года проводятся мероприятия по информации студентов о состоянии работы пищевых предприятий. Учебную, производственную, предквалификационную и преддипломную практику наши студенты проходят на предприятиях, с которыми ежегодно заключаются типовые договора на прохождение практики и на целевую подготовку специалистов с высшим профессиональным образованием. Такие договора заключены со следующими предприятиями: ОсОО «Винодел», ОсОО «Биовит», ОсОО «ВК Бишкеквинком», ОсОО «Кант сут», ЗАО «Урсус», ЗАО «Эльвест», ЗАО «Шоро», ОсОО «Элет сут», ОсОО «Баркад», ОсОО «Риха», ЧП «Бажанов», ОсОО «Новопавловские колбаски», ОсОО «Шер-Инк», ЧП «Шеримбекова», Агрофирма «Чабрец», АО «Ак Куу», ОсОО «Шин-Лайн», ОО «Пекарей и кондитеров», ОсОО «Бекпр», ОсОО «Саамал», ОсОО «Графский», ОсОО ПТК «Ширин», ОАО «Независимая хлебная инспекция», ОсОО КРП «Rola», ОсОО «АЗО-Элита» и др.

Представители и руководители производств тесно сотрудничают с кафедрой ТППП по работе с будущими выпускниками и проведению всех видов практик на производстве с целью отбора будущих выпускников для работы на данных предприятиях. В текущем году посетили нашу кафедру генеральный директор ЗАО «Ак Жалга» Жузумалиев К.З. генеральный директор ОсОО «Баркад» Серкебаев К.С., директор производства ЗАО «Шоро» Осмонбаев Н.М., исполнительный директор «Kyrgyz organic» Илья Хартлант Рудольф Шнайдер, директор отдела контроли качества Кондитерский дом «Куликовский " Красная Т.В., представитель GIZ Абубекер М.

На кафедре продолжается традиция приглашать представителей производств, для участия при защите выпускных работ, дипломных проектов выпускниками нашей кафедры. В течение учебного года проводятся мероприятия по информированию студентов-выпускников о состоянии работы предприятия по нашей республике.

 В 2016-17 уч. году с целью расширения связей и сотрудничества с предприятиями под руководством проф. Джамакеевой А.Д. сстудентами гр. МСб-1-13 были разработаны новые виды мясных продуктов при прохождении модуля «Разработка новых мясных продуктов». **Апробация новых технологий** **мясных продуктов** проходила на следующих предприятиях:

* **ОсОО «Риха»** - ст. МСб-1-13 Жданов Ф. (технология мясных чипсов) и Бакытбек уулу Канат (технология варено-копченой колбасы «Шпеквурст») совместно с технологом Малтаевым Б.
* **ОсОО «Баркад»** - ст. МСд-1-12 Мукашев Н. (технология варено-копченой колбасы «Византийская») совместно с главным технологом Прищеповым Е.
* **ОсОО «Новопавловские колбаски»** - ст. МСб-1-13 Азарнов Е. (технология деликатесного продукта «Свинина по-киевски») совместно с главным технологом Комаровым А.
* **ЧП «Лотос»** - ст. МСб-1-13 Храмов М. (технология варено-копченой колбасы), Стаценко Н. (технология детских сосисок) и Гладышев А. (технология деликатесного продукта «Рулет») совместно с технологами предприятия.

 По дисциплине **«Проект и проектные исследования»** студентка гр. МЛб-1-13 Касымбаева К. по заданию ЗАО «ЭльВест» разработала и подготовила к внедрению мягкий сливочный сыр с длительным сроком хранения и пребиотическими свойствами “Крем-брюле”. Студентка гр. МЛб-1-13 Байжуранова А. разработала комбинированный напиток «АЛИЯ» на основе молочной сыворотки.

 Студентка гр. БТб-1-13 Горбунова К. по заданию ОсОО «Биовит» выполнила выпускную квалификационную работу на тему*:* Разработка технологии производства пастильных продуктов функционального назначения на ОсОО «Биовит» (руководитель к.т.н., проф. Супонина Т.А.).

 Студентка гр. БТб-1-13 Асылбек кызы Саида выполнила выпускную работу научного характера по теме «Разработка технологии производства функционального напитка с добавлением плодово-ягодных наполнителей».

Четыре дипломных проекта и 17 ВКРБ выполнены с научными разделами; 1 выпускная работа имеет научно-исследовательский характер. 1 бизнес-план выполнен по заказу предприятия.

 Многие предприятия пищевых производств готовы сотрудничать с нашей кафедрой, так как растут требования к специалистам и тем самым растет и спрос на профессиональные кадры.

 Выпускники нашего университета работают во многих странах СНГ и дальнего зарубежья в качестве инженеров-технологов пищевых производств, начиная с инженерно-технических специалистов и заканчивая руководителями отраслевых министерств. Выпускники нашего вуза живут и работают в России, Казахстане, Узбекистане, Таджикистане, Туркменистане, США, Германии и других странах. Они достигли больших высот в своих карьерах и работают преимущественно руководителями пищевых производств (г-н М. Холов – министр мясомолочной промышленности Республики Узбекистан, г-н А.И. Яковлев – зам. министра мясной и молочной промышленности Кыргызстана), а также владельцами молочных и мясных малых и крупных предприятий (г-н А. Рахмонов – директор молочного завода г. Исфара, Таджикистан, и многие другие). Университет поддерживает постоянную связь и организует встречи выпускников.

 В этом году в июне месяце прошла встреча выпускников 1982-года из Таджикистана, Узбекстана и Каракалпакской АР в количестве 70 человек для которых было организовано торжественное собрание концерт и показ моделей, с последующей поездкой их вокруг озера Иссык-Куль.

Каждый год кафедра отчитывается перед руководством факультета по проценту трудоустройства выпускников.

Рисунок 1 Диаграмма трудоустройства выпускников кафедры ТППП 2011-2016гг. (инженеры)

Рисунок 2 Диаграмма трудоустройства выпускников кафедры ТППП 2009-2016гг. (бакалавры)

Многие выпускники успешно учатся и работают на предприятиях пищевых производств.

Сведения о трудоустройстве выпускников выпускников 2016-17уч. года приведены в табл.6

Таблица 6

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. | Группа | Наименование предприятия | Должность |
| 1 | Гусейнова Шахримат | ХМК-1-13 | «Куликовский»  | микробиолог |
| 2 | Худжебаева Мадина | МС-1-13 | ОсОО «Риха» | рабоник |
| 3 | Бакытбек уулу Канат | МС-1-13 | ОсОО«Риха» | Осваивал технология вар-копч колбасы Шпеквурст |
| 4 | Жданов Ф. | МС-1-13 | ОсОО «Баркад | Осваивал технология мясных чипсов |
| 5 | Азарнов Е. | МС-1-13 | ОсОО «Новопавловские колбаски» | Осваивал технологию деликатесного продукта “Свинина по киевски” |
| 6 | Храмов М.Стаценко Н. Гладышев А. | МС-1-13 | ЧП «Лотос» | Осваивали технологию и детских сосисок |
| 7 | Касымбаева К. | МЛ-1-13 | ЗАО «Эльвест» | Разработала и подготовила к внедрению технологию производства сливочного сыра “Филадельфия” |

 В 2017 году выпуск кафедры составил 62 студента, которые получили дипломы инженеров и бакалавров по четырем специальностям: «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий», «Пищевая биотехнология».

 Выпускники кафедры приняли участие в эжегодном мероприятии “Ярмарка вакансий”, которая была проведена в КГТУ им. И. Раззакова в мае 2017 года.

 С прошлого года на кафедре, для анализа и совершенствования работы по подготовке кадров проводится анкетирование выпускников и работодателей для того чтобы знать недостатки в работе и вовремя их исправить. Вот некоторые данные из прошлогоднего анкетирования:

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Варианты ответов** |
| **1** | Хорошо и полностью подготовлен |
| **2** | По теоретическим основам подготовлен хорошо, по практическим навыкам – плохо |
| **3** | По практическим навыкам подготовлен хорошо, по теоретическим основам – плохо |
| **4** | Подготовлен слабо |

|  |  |
| --- | --- |
| **№** | **Варианты ответов** |
| **1** | Да  |
| **2** | Нет |
| **3** | Затрудняюсь ответить |

***В результате проведенного анкетирования выпускников кафедры 2015-2016 учебного года можно сделать следующие выводы, что выпускники довольны тем, что получили соответствующие специальности в КГТУ 79% , и больше уверенны в своих теоретических знаниях и недостаточность подготовки зависела только от них самих. Наши выпускники вполне уверенны в своей компетентности 57% и 46% из них знают свое будущее место работы. И что особо радует 69% выпускников вновь выбрали бы ту же специальность, которую окончили и 46 % из них хотят поступить в магистратуру.***

|  |  |
| --- | --- |
| **№**  | **Варианты ответов** |
| 1 | Технологи |
| 2 | Механики |
| 3 | Энергетики |
| 4 | Другие специальности |

***В результате проведенного анкетирования по 5-ти бальной системе, работодателей можно сделать следующие выводы, что наши выпускники работают на всех предприятиях прошедших анкетирование, представители производства достаточно высоко оценивают теоретические знания и практическую компетентность, а также положительно оценивают организаторские способности наших выпускников. Также отмечают что среди выпускников других специальность наиболее квалифицированы именно технологи 57%.***

Анкетирование выпускников и работодателей будут проводится и анализироваться ежегодно, для совершенствования работы кафедры в вопросах теоретической и практической компетентности будущих специалистов.

**2.10. Подбор и расстановка кадров, анализ их работы. Соответствие базового образования и квалификации персонала ППС и сотрудников занимаемой должности и преподаваемым дисциплинам**

 Подбор и расстановка кадров на кафедре осуществлялась исходя из перечня преподаваемых дисциплин, их объема и соответствия базового образования преподавателя читаемым дисциплинам. Данные приведены в табл. 7.

Таблица 7

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  | **Ф.И.О.** | **Образование (ка­кой ВУЗ окончил, специальность и квалификация)** | **Преподаваемый предмет** | **Анализ их работы** |
| 1 | Мусульманова М.М. 1,5 ст.д. т. н., проф. | высшее Фрунзенский Политехнический Институтспециальность инженер-технолог молочной промышленности | 1.[Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов](http://avn/ReportServer?%2FVUZ%2Freg_list_pps&id_teacher=103&disc=%D0%9C%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%B4%D1%8B%20%D0%BF%D0%BE%D0%BB%D1%83%D1%87%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%BC%D1%8B%D1%88%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D1%85%20%D1%88%D1%82%D0%B0%D0%BC%D0%BC%D0%BE%D0%B2%20%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BE%D1%80%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%BC%D0%BE%D0%B2&year=16&semestr=2&potok=46-%D0%BF%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%BA%20(0)-%D0%B1%D1%82&maxstud=18&vid_zan=%D0%9B%D0%B5%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9&den_ned%3Aisnull=True&audit%3Aisnull=True&vremya%3Aisnull=True&minstud=18&krdit=4&rs%3AParameterLanguage=) 2.[Микробиология 2 / Спец. микробиология](http://avn/ReportServer?%2FVUZ%2Freg_list_pps&id_teacher=103&disc=%D0%9C%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F%202%20%2F%20%D0%A1%D0%BF%D0%B5%D1%86.%D0%BC%D0%B8%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F&year=16&semestr=2&potok=70-%D0%BF%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%BA%20(0)-%D0%B1%D1%82&maxstud=18&vid_zan=%D0%9B%D0%B5%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9&den_ned%3Aisnull=True&audit%3Aisnull=True&vremya%3Aisnull=True&minstud=18&krdit=3&rs%3AParameterLanguage=) 3. Общая технология молока и молочных продуктов 4.[Пищевая химия](http://avn/ReportServer?%2FVUZ%2Freg_list_pps&id_teacher=103&disc=%D0%9F%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D0%B0%D1%8F%20%D1%85%D0%B8%D0%BC%D0%B8%D1%8F&year=16&semestr=2&potok=61-%D0%BF%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%BA%20(0)-%D1%82%D0%BF%D0%B6%2B%D0%B8%D1%81%D0%BE%D0%BF&maxstud=38&vid_zan=%D0%9B%D0%B5%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9&den_ned%3Aisnull=True&audit%3Aisnull=True&vremya%3Aisnull=True&minstud=38&krdit=5&rs%3AParameterLanguage=) 5. [Проектирование пищевых производств](http://avn/ReportServer?%2FVUZ%2Freg_list_pps&id_teacher=103&disc=%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%BF%D0%B8%D1%89%D0%B5%D0%B2%D1%8B%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B7%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2&year=16&semestr=2&potok=58-%D0%BF%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%BA%20(0)-%D0%BC%D0%BB&maxstud=12&vid_zan=%D0%9B%D0%B5%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9&den_ned%3Aisnull=True&audit%3Aisnull=True&vremya%3Aisnull=True&minstud=12&krdit=3&rs%3AParameterLanguage=) 6.Нутрициология7.Технология пищевых продуктов животного происхождения (углуб.курс)8.Пищевая микробиология и гигиена9.Сенсорный анализ (углубленный курс) 10.Нанотехнологии в пищевой промышленности11.[Научные основы переработки молочного сырья](http://avn/ReportServer?%2FVUZ%2Freg_list_pps&id_teacher=103&disc=%D0%9D%D0%B0%D1%83%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5%20%D0%BE%D1%81%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%20%D0%BF%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%B1%D0%BE%D1%82%D0%BA%D0%B8%20%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D0%B3%D0%BE%20%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D1%8F&year=16&semestr=1&potok=46-%D0%BF%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%BA%20(0)-%D0%BC%D0%BB%2B%D0%B8%D1%81%D0%BE%D0%BF&maxstud=26&vid_zan=%D0%9B%D0%B5%D0%BA%D1%86%D0%B8%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B9&den_ned%3Aisnull=True&audit%3Aisnull=True&vremya%3Aisnull=True&minstud=26&krdit=4&rs%3AParameterLanguage=) 12. Пищевая химия13. Пищевая микробиология | Базовое образование соответствует профилю специальности. Всего учебная нагрузка составляла 1127/1127ч, из них читаемый лекционный курс составил 436/427 часов. Все лекции по спец. дисциплинам читаются на очень высоком профессиональном уровне и в доступной форме. Срывов и опозданий на занятия не наблюдалось. Все поручения выполняла в срок и добросовестно. |
| 2 | Джамакеева А.Д.1,25 ст.к.т.н., проф. | высшее Фрунзенский Политехнический Институтспециальность инженер-технолог мясной промышленности | 1.Сырье /Физико-химические и биохимические основы производства мяса.2.Контроль качества гот. мясной продукции3.Проектирование пишевых производств4. Спецтехнология III (Технология мясных продуктов)5. Продовольственная безопасность и безопасность сырья и пищевых продуктов6. Введение в науку о пищевых продуктах животного происхождения (Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных)7.Продукты питания8. Разработка новых мясных продуктов | Базовое образование соответствует профилю специальности. Всего учебная нагрузка составляла 945/939 часов, из них читаемый лекционный курс составил 274/262 часов. Занятия проводила без срывов и опозданий на высоком профессиональном уровне. Все поручения выполняла добросовестно. |
| 3 | Супонина Т. А. 1,5 ст.к.т.н., проф. | высшее Фрунзенский Политехнический Институтспециальность инженер-технолог консервной промышленности | * + 1. Управление качеством
		2. Управление качеством на пищевых предприятиях

3. Контроль качества и безопасность сырья и продуктов переработки4.Проектирование биотехнологических производств (пищевых)5.Производственная гигиена и ХАССП6.Спецтехнология II (Холодильная технология)7.Методы исследования свойств сырья8.Холодильная технология9.Химичесий контроль качества пищевых продуктов10. Упаковочная технология 11.Устойчивое производство | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 1134/1132 часов, из них 458/452 часов лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 4 | Корчубекова Т.А.1,0 ст.доцент | высшееКГНУспециальность биология  | 1.Технология получения БАД.2.Биотехнология в пищевом производстве3. Генетика.4. Основы биотехнологии.1. 5.Биоконверсия и биобезопасность

6. Промышленная биотехнология7.Основы молекулярной биологии и генной инженерии8. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 804/804часа, из них 268/268 часов лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. Является зам. зав. кафедрой. |
| 5 | Кылычбекова Н.К 0, 5 ст.доцент | высшее | 1.Пищевая химия2. Основы технологических процессов пищевых производств3. Биотехнологические процессы, аппараты и оборудования II (бродильных)4. Основы биотехнологии бродильных производств | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 404/411 часа, из них 144/144 часов лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 6 | Мамбетова А.Ш.1ст. доцент | Высшее Фрунзенский политехнический институт. Специальность инженер-технолог молочной промышленности. | 1.Технол. молока и молочных продуктов.2. Контроль качества готовой молочной продукции3. Спецтехнология III (Технология молочных консервов и сливочного масла)4. Наука о питании и функциональные пищевые компоненты 5. Спецтехнология II (Технология производства сыра)6.Технохимический и микробиологический контроль в молочной промышленности. | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 802/800 часов, из них 167/176 часов лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 7 | Касымова Ч.К.1 ст.ст. преподаватель | высшее Всесоюзный заочный институт пищевой промышленностиинженер-технолог по хлебу макаронных и кондитерских изделий | 1. Наука о питании 2.Технология производ-ства макаронных изделий 3.Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 4. Общая технология отрасли5.Проектирование предприятий  | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 855/846 часов, из них читаемый лекционный курс составлял 268/266 часов. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 8 | Халмурзина М.Д. 1ст. ст. преподаватель | высшее КГТУ, инженер-технолог по специальности «Технология продуктов общественного питания» | 1.Метрология, стандарти-зация и сертификация.2. Общая технология масло-жировой продукции.3. Технология мучных кондитерских изделий.4. Технология (сахаристых кондитерских изделий) ХМК.5.Технология макаронного производства.6.Безопасность продо-вольственного сырья и продуктов питания | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 852/787 часов, из них 192/192 часов лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 9 | Салиева З.Т.1,0 ст.преподаватель | высшее КТУ квалификация инженер-технологспециальность технология молока и молочных продуктов | 1.Пищевая химия.2.Органолептический анализ .3. Сырье/Состав и свой-ства молочного сырья.4.Биотехнология промыш-ленных продуцентов.5.Проектирование биотехнологических производств (пищевых)6.Основы биотехнологии производство кисломолоч. продуктов  | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 868/883 часов, из них 272/272 часов лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 10 | Мураталиева Д. Н.1 ст.преподаватель | высшее Фрунзенский Политехнический Институтспециальность инженер-технолог мясной промышленности | 1. Методы исследования в биотехнологии (пищевой)2.Промышленная биотех-нология 3.Пищевая микробиоло-гия.4.Отраслевая стандарти-зация и сертификация. | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 861/860,5 часов, из них 108/156 часа лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 11 | Дуйшенбек кызы Н. 1,0 ст.преподаватель | Высшее КГТУспециальность инженер технолог “Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий” | 1.Пищевые и БАД.2.Основы биотехнологии хлебопекарных производств 3.Проектирование биотехнологических производств (пищевых)4.Биотехнологические процессы, аппараты и оборудования I (хлебопекарных)5.Основы биотехнологии хлебопекарных производств  | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 862/861 часа, из них 144/168 часа лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 12 | Кангелдиева Г. К.1,0 ст.преподаватель | Высшее АТУспециальность иинженер технолог “Технология зерноперерабатывающей промышленности” | 1.Технология хлеба и хлебобулочных изделий2.Спецмикробиология* + 1. Технология макаронного производства

4.Технология производ-ства кондитерских изделий5.Общая технология отрасли6.Основы технологичес-ких процессов пищевых производств  | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 863/854 часа. |
| 13 | Сукенова Н.М.0,25 ст.преподаватель | высшее КТУ квалификация инженер-технологспециальность «Технология продуктов общественного питания» | 1.Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания2.Технология мучных кондитерских изделий КПВ/Реология сырья и п/ф3. Учебная практика | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 221/217 часов.  |
| 14 | Сабырбекова А.0,5 ст.преподаватель | высшее Фрунзенский политехнический институт. Специальность инженер-технолог молочной промышленности | 1.Химический контроль качества пищевых продуктов 2. Общая технология масло-жировой продукции3.Продовольственная безопасность и безопасность сырья и пищевых продуктов4.Спецтехнология 1/Технология пищевых продуктов животного происхождения5.Технохимический микробиологический контроль в молочной промышленности | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 439/441 часа. |
| 15 | Токтогул кызы Рахат0,5 ст.преподаватель | высшееКГТУ, инженер-технолог по специальности мясной промышленности | 1.Общая технология мяса и мясных продуктов2.Спецтехнология I (Технология переработки продуктов убоя)3.Химический контроль качества пищевых продуктов 4.Обшая технология масло-жировой продукции5.Биотехнология промышленных продуцентов  | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 438/438 часа, из них 32/32 часа лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |

**3. УЧЕБНАЯ РАБОТА**

**3.1. Реализация учебных планов и учебных программ в соответствии с действующими нормативными документами, контроль за их выполнением**

Организация учебного процесса – решающее звено формирования специалиста.

 Кафедра «Технология производства продуктов питания» ведет обучение по трем направлениям и выпускает специалистов по 4 специальностям.

* По квалификации «инженер-технолог» обучение ведется сроком на 5 лет. Это утверждено приказом МО и Н КР № 167/1 от 07.05.2009 г. Разработаны учебные планы по направлениям:
* 552.401 «Технология сырья и продуктов растительного происхождения» «Инженер»;
* 552403 «Технология сырья и продуктов животного происхождения», квалификация «Инженер».
* Разработаны учебные планы и ГОС третьего поколения по направлениям:
* 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» - «Бакалавр», в том числе по программе «2+2» с Алтайским Государственным Технологическим Университетом;
* 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» - «Бакалавр»;
* 720200 «Биотехнология» - «Бакалавр».
* Эти направления включают следующие специальности:
* 552.401.02 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий;
* 552.403.01 Технология молока и молочных продуктов;
* 552.403.02 Технология мяса и мясных продуктов;
* профиль «Технология мяса и мясных продуктов»;
* профиль «Технология молока и молочных продуктов»;
* профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»;
* профиль «Пищевая биотехнология».

На кафедре ведутся занятия по **110** дисциплинам, соответственно имеются рабочие программы по всем вышеперечисленным дисциплинам. Объем запланированной учебной нагрузки на 2016-2017уч. год составил **11407** часов, почасовой фонд – **2596 ч**. Из 11407 часов уч. нагрузки 5002 час по бюджету КГТУ и 6387 час по контракту КГТУ. Фактическое выполнение составило **11396** часа. Учебный план недовыполнен на 11 часов.

**3.2. Наличие лицензий на подготовку кадров по специальностям**

По всем представленным выше направлениям имеются лицензии Министерства образования и науки Кыргызской Республики.

Имеются лицензии на подготовку кадров по следующим направлениям:

* 552 401 «Технология сырья и продуктов растительного происхождения» - «Инженер»;
* 552 403 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» - «Инженер».

 Эти направления включают следующие *специальности*:

* 552401.02 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» - решение Государственной инспекции по лицензированию и аттестации учреждений образования, протокол № 17/28 от 11.12.2009г. Приложение № 31 к лицензии № 549, регистрационный номер I-611.;
* 552.403.01 «Технология мяса и мясных продуктов» - решение Государственной инспекции по лицензированию и аттестации учреждений образования, протокол № 17/28 от 11.12.2009 г. Приложение № 27 к лицензии № 550, регистрационный номер I-612.;
* 552.403.02 «Технология молока и молочных продуктов» - решение Государственной инспекции по лицензированию и аттестации учреждений образования, протокол № 17/28 от 11.12.2009г. Приложение № 36 к лицензии № 549, регистрационный номер I-611.

Получены лицензии МО и Н КР по специальностям квалификации «**Бакалавр**»:

* 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» ведется по очной и заочной формам обучения (с применением ДОТ) на основании лицензии ЖБ № 2, Приложение № 3, регистрационный номер III–2, выданной решением Государственной инспекции по лицензированию и аккредитации (аттестации) при МОиН КР (протокол № 09/01 от 18.06.2012 г.)
* 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (бакалавр). Свою деятельность кафедра осуществляет на основании лицензии ЖБ №2, приложение № 5, регистрационный номер III–2, выданной решением Государственной инспекции по лицензированию и аккредитации (аттестации) при МОиН КР (протокол № 09/01 от 18.06.2012 г.).
* 720200 «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология» бакалавр. Деятельность осуществляется на основании лицензии ЖБ № 2, приложение № 37, регистрционный номер III-2, выданной решением Государственной инспекции по лицензированию и аккредитации (аттестации) при МОиН КР (протокол № 09/01 от 18.06.2012 г.).

 Получена лицензия МО и Н КР по квалификации «**Магистр**»:

* 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» - «Магистр» - решение Совета по лицензированию Министерства образования и науки КР, протокол № 4/3 от 13.11.2014 г. Приложение № 1 к лицензии № LD145000038, регистрационный номер 14/0518.

Получила аккредитацию учебная программа Магистра наук в области пищевых технологий, которая базируется на уже аккредитованной учебной программе бакалавра.

**3.3. Контроль над соблюдением расписания учебных занятий, учет, организация и технология мер к нарушителям**

Контроль над соблюдением расписания учебных занятий на кафедре ведется ежедневно. На кафедре имеется журнал, где указано расписание учебных занятий всех преподавателей кафедры. В случае переноса преподавателями занятий на другое время или день, они ставят об этом в известность заведующую кафедрой, деканат технологического факультета и диспетчерскую. Если преподаватель самовольно переносит занятия, не ставя в известность зав. кафедрой или опаздывает, ему делается устное замечание, которое фиксируется в журнале. Если такие нарушения происходят неоднократно, то вопрос о нарушениях данного преподавателя рассматривается на заседании кафедры. Предусмотрена следующая технология мер к нарушителям: устное замечание (предупреждение) → выговор в устной форме→ выговор с записью в протоколе заседания кафедры.

**3.4. Работа со студентами по посещаемости занятий, учет, организация и технология отработки пропущенных занятий и консультаций**

Все вопросы, касающиеся посещаемости занятий, учета, организации и технологии отработки пропущенных занятий и консультаций описываются преподавателями в силлабусе - в разделе «Политика курса».

**3.5. Организация курсового, дипломного проектирования и ВКРБ.**

 Перед началом практик студентам выдаются темы курсовых проектов и согласуются с современными требованиями отрасли и местами прохождения. Темы ежегодно обновляются. Перед началом занятий вывешивается график работы над проектом. Аттестации проводятся 1 раз в десять дней.

 Ежегодно темы ДП и ВКРБ обновляются с учетом современных требований. Наряду с проектными работами разрабатываются бизнес-планы и предусматриваются научные разделы с представлением разработанных новых продуктов и научные работы.

Темы дипломных проектов и ВКРБ выдаются перед началом преддипломной, предквалификационной практики, предусматривается проектирование малых или типовых предприятий, а также по заявкам предприятий.

 Наряду с дипломным проектом, студенты, занимающиеся научно-исследовательской работой, выполняют проекты с разделами НИР или дипломные научные работы.

 Темы курсовых проектов для студентов 4-го курса были утверждены в начале учебного года (Пр. № 2 от 16.09.16г.). Темы выпускных работ и дипломных проектов были утверждены в начале весеннего семестра (Пр.№10/18 от 22.02.17 г.), (Пр. №10/25 от 06.03.17 г.), (Пр. №10/26 от 06.03.17 г.). Ход выполнения курсовых и дипломных проектов обсуждается на заседании кафедры в соответствии с утвержденным планом работы кафедры на 2016/2017 уч. год.

**3.6.Организация, контроль и подведение итогов рейтинговой оценки знаний студентов**

 Контроль знаний ведется непрерывно в течение учебного года, по всем дисциплинам в виде промежуточного и итогового рейтинга. Форма текущего контроля знаний студентов устанавливается кафедрой. Формами текущего контроля могут быть: тесты, билетная форма и устный опрос. По окончании изучения материала модуля, производятся контрольные мероприятия, в ходе которых знания студентов оценивается определенным количеством баллов.

 Рейтинговый контроль в основном ведется в письменном виде и в виде бланочного тестирования. Рейтинговая оценка знаний студентов по всем дисциплинам кафедры проводилась в соответствии с Нормативными положениями КГТУ им. И. Раззакова, в частности с Положением о рейтинговой системе контроля знаний студентов. Каждый преподаватель в начале каждого семестра подготавливает учебные карты по читаемым дисциплинам:

* 1-экземпляр сдается в кафедральную документацию;
* 2-экземпляр распространяется среди студентов.

В конце каждого семестра на заседании кафедры обсуждаются вопросы по итогам рейтинга среди студентов в соответствии с Планом работы кафедры на 2016/2017 уч. год. Результаты итогов рейтинговой оценки знаний студентов вывешиваются в конце каждого семестра на специальном стенде. Каждый преподаватель на заседании кафедры отчитывается по результатам промежуточного и итогового модулей. В конце семестра каждый преподаватель сдает папки по дисциплинам, содержащим учебные карты вместе с модулями и отчетами по лабораторным, практическим занятиям и индивидуальными заданиями. Для студентов, не набравших баллы по дисциплинам, на кафедре вывешивается график индивидуальных консультаций, по которому студенты могут добирать баллы для сдачи зачета (экзамена).

**3.7. Регламент и порядок проведения ГАК, контроль за их ходом, оформление их документации, сведения и анализ их результатов**

 При проведении заседаний ГАК соблюдаются следующие требования:

 1. За неделю до проведения ГАК для студентов вывешивается график защиты дипломных проектов и сдачи гос. экзамена с указанием даты сдачи, времени и аудитории.

 2. Заседание ГАК начинается в 900 в соответствии с установленными графиками.

 3. При сдаче ГЭ студентам устанавливается регламент для подготовки по билету в объеме одного часа.

 4. При сдачи ГЭ по истечении указанного времени каждому студенту предоставляется слово для ответа на вопросы билета.

 5. Очередность сдачи студентами ГЭ, защиты дипломных проектов соблюдается в соответствии с вывешенным заранее объявлением, где указан порядок сдачи экзамена, дипломных проектов пофамильно.

 6. После окончания выступления каждому студенту членами комиссии задаются вопросы и затем член ГАК выставляет оценку.

 7. По окончании сдачи ГЭ, дипломных проектов комиссия коллегиально обсуждает выставление оценки по каждому студенту в отдельности и затем уже выставляется средний балл.

8. После обсуждения все студенты приглашаются в аудиторию, где председатель ГАК оглашает студентам результаты сдачи гос. экзамена, защиты дипломного проекта.

**3.8. Организация и проведение ГАК выпускающими кафедрами**

 На основании приказов технологического факультета студенты-выпускники допускаются к госаттестации. Организация и проведение ГАК проводится следующим образом.

 К концу учебного года составляется сводная ведомость по всем дисциплинам теоретического курса обучения. Журналы протоколов заседаний аттестационных комиссий выдаются в учебной части университета по каждой специальности в отдельности под расписку секретарям ГАК (они должны быть пронумерованы, с печатью). Журналы хранятся у секретарей ГАК до окончания защиты дипломных проектов, ВКРБ или сдачи Государственного экзамена.

В журнале протоколов записи производятся только секретарями ГАК.

1. При защите дипломных проектов и ВКРБ в журнале протоколов вносятся следующие данные:

дата защиты, факультет, Ф.И.О. студента, специальность, группа, фамилии Председателя и членов ГАК. Регламент выступления, тема, количество листов графической части и пояснительной записки, оценка рецензента и руководителя, вопросы заданные членами комиссии (указываются фамилии членов комиссии).

1. При сдаче Государственного экзамена:

в журнале протоколов фиксируются те же данные, что и при защите дипломных проектов, за исключением следующего, вместо темы вписывается номер билета, вопросы билета.

 После сдачи Государственного экзамена полученная оценка заносится в журнал и подтверждается подписями Председателя и членов комиссии. В журнал протоколов записываются также характеристика и рекомендация студенту на дальнейшее продолжение учебы в случае успешной сдачи Государственного экзамена. По окончании защиты дипломных проектов и сдачи Государственного экзамена журналы протоколов оформляются в учебную часть. Регламент и порядок проведения заседаний ГАК осуществляется в общепринятом порядке: дата заседаний, время и аудитория утверждается приказом по КГТУ, на основании рапорта, подаваемого заведующим кафедрой в учебную часть; продолжительность ГАК устанавливается, исходя из количества аттестуемых студентов (не более 20 мин. на одного студента). Контроль за ходом заседаний ГАК осуществляется учебной частью.

 Анализ результатов и качества знаний выпускников.

 Вопросы задаются Председателем и членами ГАК в соответствии с вопросами билета с целью уточнения знаний выпускников:

 - актуальность тематики предлагаемого проекта, ассортимента вырабатываемой продукции, его экономическое обоснование;

 - новизна технологических решений в дипломных проектах;

 - умение студентами обосновать экономическую целесообразность строительства в данном регионе;

 - умение студентов разбираться в технологических процессах, обосновывать технико-экономические показатели.

 Выпускные испытания осуществляются на основании билетов, разрабатываемых ведущими преподавателями кафедры и утверждаемых на заседании кафедры.

 - оценка **“отлично”** выставляется выпускнику, показавшему глубокое знание по вопросам билета, правильно решившего задач и верно ответившему на все дополнительные вопросы членов ГАК;

 - оценка **“хорошо”** выставляется выпускнику, показавшему полное знание по всем вопросам билета, правильно решившего задачу, но на некоторые дополнительные вопросы ответившего неверно или с наводящими вопросами;

 - оценка **“удовлетворительно”** ставится выпускнику, имеющие общие понятия по вопросам билета, верно решившему задачу, ответившему верно на 50% дополнительных вопросов;

 - оценка **“неудовлетворительно”** ставится выпускнику, допустившему принципиальные ошибки в ответах на вопросы билета и дополнительные вопросы, неправильно решившему задачу.

 Повторная госатестация проводится в случае уважительных причин неявке выпускников на заседания ГАК. На основании заявлений выпускников и соответствующих документов (подтверждающих уважительность причин неявки) заведующий кафедрой подает рапорт в учебную часть и в соответствии с приказом по КГТУ проводится повторная госаттестация.

 По результатам ГАК председатели по специальностям пишут отчеты, где учитывают все объективные замечания и предложения членов аттестационной комиссии.

 Отчеты председателей ГАК состоят из следующих разделов:

1. Результаты защиты дипломных проектов и ВКРБ;
2. Сведенья о текущей успеваемости выпускников по обязательным дисциплинам, предусмотренным в учебном плане;
3. Количество дипломных проектов и ВКРБ, представленных на защиту;
4. Рекомендации, пожелания и замечания;

 Дипломы, полученные из деканата, хранятся в сейфе у материально ответственного лица, выдача дипломов фиксируется в журнале регистрации. На каждый диплом делается копия. Копии дипломов и журнал регистрации сдается в деканат. Приказ о выпуске готовит деканат на основании рапорта заведующего кафедрой. Личные дела выпускников сдаются в архив студенческим отделом кадров.

 Кафедрой ТППП в текущем году проведена вся необходимая подготовительная работа к выпуску специалистов: было организовано чтение обзорных лекций и проведение консультаций перед сдачей Государственных экзаменов по всем специальностям кафедры.

 Защита выпускных работ и дипломных проектов проходили для студентов 4, 6 курсов: БТ(б) -1-13 (13.06.17), МС(б) -1-13 (14.06.17), МЛ(б) -1-13 (15.06.17), ХМК(б) -1-13 (16.06.17), МЛЗ -1-11 (20.06.17), МСЗ -1-11 и МСД -1-12 (22.06.17), ХМКЗ -1-11 (23.06.17).

Кворум членов ГАК соблюдался, все дни защиты дипломных проектов и выпускных квалификационных работ и приема государственных экзаменов по специальностям. На защиту кафедрой допущено 62 студентов, из них 20 инженера и 3 студента (с применением ДОТ), 39 бакалавры. Четыре дипломных проекта и 17 ВКРБ выполнены с научными разделами; 1 выпускная работа имеет научно-исследовательский характер. 1 бизнес-план выполнен по заказу предприятия.

Таблица 8 **Выпуск специалистов**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Направление обучения | Специальность | Инженеры **/**с применением ДОТ |
| очное | заочное |
| 552.401.02 | Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | - | 11 |
| 552.403.01 | Технология мяса и мясных продуктов | - | 6 |
| 552.403.02 | Технология молока и молочных продуктов  | - | 4 |
| 740200 Технология и производство продуктов питания животного происхождения | Технология мяса и мясных продуктов | - | 3 |
| **Итого:** |  | **-** | **24** |

Таблица 9

**Выпуск бакалавров**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Направление обучения | Профиль | Бакалавры |
| очное |
| 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 14 |
| 740200 Технология и производство продуктов питания животного происхождения | Технология мяса и мясных продуктов | 9 |
| 740200 Технология и производство продуктов питания животного происхождения | Технология молока и молочных продуктов  | 5 |
| 720200 Биотехнология | Пищевая биотехнология | 12 |
| **Итого:** |  | **40** |

Таблица 10

**Результаты защиты дипломных проектов инженеров/ с применением ДОТ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Направл-еобучения | Специальность | Всего | из них |
| 5 | 4 | 3 | 2 | н/я | н/д |
| 552.401.02. | Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий/заочное/ | 10 | 4 | 3 | 3 | - | - | - |
| 552.403.01. | Технология мяса и мясных продуктов./заочное/ | 6 | 1 | 3 | 2 | - | - | - |
| 552.403.02. | Технология молока и молочных продуктов/заочное/ | 4 | 1 | 3 | - | - | - | - |
| 740200 | Технология и производ-ство продуктов питания животного происхож-дения, профиль - технология мяса и мясных продуктов | 3 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| **Всего:** | **23** | **8** | **10** | **5** | **-** | **-** | **-** |

**Примечание: 78,3**  **%** студентов защитили дипломы – на «отлично» и «хорошо».

Таблица 11

**Результаты защиты выпускных квалификационных работ бакалавров**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Направлениеобучения | Профиль | Всего | из них |
| 5 | 4 | 3 | 2 | н/я | н/д |
| 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 14 | 11 | 3 | - | - | - | - |
| 740200 Технология и производство продуктов питания животного происхождения | Технология мяса и мясных продуктов | 9 | 3 | 3 | 3 |  |  |  |
| 740200 Технология и производство продуктов питания животного происхождения | Технология молока и молочных продуктов  | 5 | 3 | 2 | - |  |  |  |
| 720200 Биотехнология | Пищевая биотехнология | 11 | 9 | 2 | - |  | - | - |
| **Всего:** | **39** | **26** | **10** | **3** | **-** | **-** | **-** |

**Примечание: 92,3 %** студентов защитили работы – на «отлично» и «хорошо».

Таблица 12

**Результаты государственного экзамена /инженеры/ /с применением ДОТ/**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Направление и группа**  | **Специальность** | **Всего** | **из них** |
| **5** | **4** | **3** | **2** | **н/д** |
| ХМКз-1-11 | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | 11 | 2 | 3 | 6 | - | - |
| ТХКМИД-1-12 | Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 1 | - | - | 1 | - | - |
| МСз-1-11 | Технология мяса и мясных продуктов | 6 | 1 | 2 | 3 | - | - |
| МСД-1-12 | Технология мяса и мясных продуктов | 4 | - | 1 | 2 | 1 | - |
| МЛз-1-11 | Технология молока и молочных продуктов | 3 | - | 2 | 1 | - | - |
| **Всего:** | **20** | **3** | **7** | **10** | **-** | **-** |

 **Примечание: 50**% студентов защитили государственный экзамен по специальности – на «отлично» и «хорошо».

Таблица 13

**Результаты государственного экзамена /бакалавры/**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Направление и группа  | Профиль | Всего | из них |
| 5 | 4 | 3 | 2 | н/д |
| ХМКБ-1-13 | Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 14 | 10 | 2 | 2 | - | - |
| МСБ-1-13 | Технология мяса и мясных продуктов | 9 | 3 | 5 | 1 | - | - |
| МЛБ-1-13 | Технология молока и молочных продуктов  | 5 | 3 | 2 | - | - | - |
| БТБ-1-13 | Пищевая биотехнология | 12 | 5 | 7 | - | - | - |
| **Всего:** | **40** | **21** | **16** | **3** | **-** | **-** |

 **Примечание: 92,5** % студентов защитили государственный экзамен по специальности – на «отлично» и «хорошо».

**3.9. Работа со студентами, имеющими академические задолженности.**

 По согласованию с деканатом технологического факультета составляется график ЛАЗ (ликвидация академических задолженностей) преподавателями кафедры в строго отведенные дни и часы. У каждого преподавателя имеется журнал, где указываются фамилия и имя студента, группа и объем сданного материала. На заседании кафедры преподаватели, имеющие задолжников, отчитываются по результатам ликвидации студентами задолженностей. По окончании учебного года, в летний период, и.о.зав. кафедрой М.М. Мусульманова назначает дежурного преподавателя. Дежурный преподаватель по согласованию с деканатом вывешивают график ЛАЗ и принимает по этому графику студентов, желающих сдать в этот период свои задолженности.

**3.10. Обеспечение качества обучения, оценка преподавательской**

**деятельности**

 Контроль за качеством проведения преподавателями лекционных, практических, лабораторных занятий осуществляется постоянно в виде следующих мероприятий:

* устанавливается график взаимопосещения занятий молодых преподавателей ведущими специалистами кафедры;
1. анализ результатов посещения постоянно обсуждается на заседаниях кафедры, где указываются основные недостатки и преимущества молодых преподавателей, отмечаются их отрицательные и положительные стороны в лекционном материале, в умении общаться со студентами, донести до них представленный лекционный материал;
2. даются рекомендации преподавателям посетить лекции ведущих специалистов кафедры с целью изучения их методов обучения студентов.

**3.11. Введение новых технологий обучения и передового опыта**

 По передаче передового опыта молодым преподавателям ведущими профессорами, доцентами кафедры проводятся следующие мероприятия:

1. предоставления конспекта лекций молодого преподавателя в комиссию, состоящую из ведущих доцентов по данной специальности, и обсуждение, а также посещений лекций ведущими преподавателями кафедры;
2. проведение молодых преподавателей ведущими преподавателями тренингов с целью установления преемственности в передачи передовых методов обучения студентов.

По внедрению новых технологий обучения:

1. предложены новые формы проведения занятий со студентами: СРС в виде презентаций; портфолио, включающего кроссворды, презентации, реферат; деловая игра; разработка ситуационных задач и индивидуальных творческих заданий, с целью повышения заинтересованности студентов в получении знаний по данной дисциплине;
2. проведение тренинговых занятий со студентами по своим дисциплинам;
3. применение компьютерных систем и тестового контроля знания студентов;
4. всеми ведущими преподавателями ведутся работы по созданию электронных учебников и курсов лекций.

**3.12. Реализация на кафедре программы «Гостевой профессор», привлечение зарубежных профессоров.**

 В процесс обучения на кафедре введена программа «Гостевой профессор». По этой программе в 2016-2017 учебном году, кафедру посетили и прочитали лекции:

* 28 декабря 2016г. сотрудником GIZ Хамракуловым А. прочитана лекция для

 студентов и сотрудников кафедры ТППП на тему: «Проблемы внедрения ХАССП на

 предприятиях пищевой промышленности Кыргызстана».

* C 29 мая по 07 июня 2017 и.о. доцента кафедры «Безопасность и качество пищевых продуктов» Алматинского технологического университета Серик кызы М.С. прочитан курс лекций по теме «Пищевая безопасность на производстве» в количестве 30 часов.
* 21 июня 2017 г. лекция на тему «Инновации в технологических процессах по производству пищевых продуктов» с участием представителей GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии». Лектор – Florian Stukendorg, Head of Department Food Science, Technologie-Transfer-Zentrum (ttz) Bremerhaven (Германия).
1. **УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ РАБОТА**

**4.1. Качество и выполнение плана работы учебно-методической комиссии, анализ результатов ее работы**

Контроль над выполнением преподавателями индивидуальных планов осуществляется два раза в год заведующим кафедрой. Первый контроль осуществляется по окончании осеннего семестра: преподаватель составляет отчет о выполнении индивидуального плана за первое полугодие и отчитывается на заседание кафедры. Итоговый контроль над выполнением индивидуальных планов проводится в конце учебного года, на итоговом заседании кафедры, на котором преподаватели представляют отчет о выполнении индивидуального плана за учебный год, что отражено в протоколах заседаний кафедры.

**4.2. Учебно-методическая обеспеченность специальностей и дисциплин**

 За кафедрой закреплено 110 дисциплин, 100% дисциплин обеспечены методическими указаниями, изданными типографским способом. Обеспеченность учебного процесса учебной и специальной литературой отражается в ежегодно обновляемой карте методической оснащенности. Большинство дисциплин обеспечено литературой на 90% в виду того, что фонд БИЦ КГТУ в последние годы стал заметно обновляться. Карта методической оснащенности кафедры представлена в табл.15.

Таблица 14

**Карта методической оснащенности**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование дисциплины | Кол-во часов лк, лб., пр., сем. | Методическое обеспечение дисциплин  | Год издания | Кол-воэкз. | Кол-востудентов |
|  | «Контроль качества готовой мясной продукции» | 32 | 32 |  | Лабораторный практикум для курса «Контроль качества готовой мясной продукции» для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения». Профиль: Технология мяса и мясных продуктов (в качестве учебного пособия).  | 2016 | 50 |  |
|  | курсу «Контроль качества готовой молочной продукции» | 32 | 32 |  | Учебное пособие по курсу «Контроль качества готовой молочной продукции» для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения». Профиль: Технология молока и молочных продуктов  | 2016 | 50 |  |
|  | «Наука о питании и функциональные пищевые компоненты» | 32 | 16 |  | Лабораторный практикум для курса «Наука о питании и функциональные пищевые компоненты» для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения». Профиль: Технология молока и молочных продуктов и Технология мяса и мясных продуктов | 2016 | 30 |  |
|  | «Технология макаронного производства» | 48 | 32 |  | Учебное пособие по курсу «Технология макаронного производства» для студентов направления 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья». Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.  | 2016 | 50 |  |
|  | «Методы выделения и очистки биотехнологических продуктов» |  |  |  | Методическое указание к лабораторным работам по курсу «Методы выделения и очистки биотехнологических продуктов» для студентов направления 720200 «Биотехнология». Профиль: Пищевая биотехнология.  | 2016 | 50 |  |
|  | «Сырьё/Состав и свойства молочного сырья» | 48 | 32 |  | Учебное пособие по дисциплине «Сырьё/Состав и свойства молочного сырья» для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения». Профиль: Технология молока и молочных продуктов.  | 2016 |  |  |
|  | «Биотехнология промышленных продуцентов» | 32 | 32 | 16 | Методическое указание к лабораторным работам по дисциплине «Биотехнология промышленных продуцентов» для студентов направления 720200 «Биотехнология». Профиль: Пищевая биотехнология. | 2016 | 50 |  |
|  | «БПСиПП» | 32 | 32 |  | Методическое указание к лабораторным работам по дисциплине «БПСиПП» для студентов направления 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья». Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. | 2016 | 30 |  |
|  | Сквозная программа практики |  |  |  | Сквозная программа практики для студентов направления 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья». Профиль: Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. | 2016 | 50 |  |
|  | «Основы асептики в биотехнологических производствах» | 48 | 32 |  | Методическое указание к лабораторным работам по дисциплине «Основы асептики в биотехнологических производствах» для студентов направления 720200 «Биотехнология». Профиль: Пищевая биотехнология. | 2016 | 50 |  |
| 11 | «Спецмикробиология» | 32 | 32 |  | Лабораторный практикум по дисциплине «Спецмикробиология» для студентов направление 740100 «Технология и производство продуктов питания растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»  | 2015 | 30 |  |
|  | «Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов» | 32 | 32 |  | Лабораторный практикум по дисциплине «Методы получения промышленных штаммов микроорганизмов» для студентов направления 720200 «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология»  | 2015 | 50 |  |
|  | «Биотехнологические процессы, аппараты и оборудования» |  |  |  | УМК по курсу «Биотехнологические процессы, аппараты и оборудования» для студентов направления 720200 «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология» | 2015 | 30 |  |
|  | «Биоконверсия и биобезопасность» | 31 | 32 |  | Учебное пособие «Биоконверсия и биобезопасность» для студентов направления 720200 «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология»  | 2015 | 50 |  |
|  | «Наука о питании и функциональные пищевые компоненты» |  |  |  | УМК по курсу «Наука о питании и функциональные пищевые компоненты» для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов животного происхождения» профиль «Технология молока и молочных продуктов».  | 2015 | 50 |  |
|  | «Технология хлеба и х/булочных изделий» |  |  |  | УМК по курсу «Технология хлеба и х/булочных изделий» для студентов направления 740100 «Технология и производство продуктов питания растительного сырья» профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». | 2015 | 30 |  |
|  | «Органолептический анализ» | 32 | 32 |  | Лабораторный практикум по дисциплине «Органолептический анализ» для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов животного происхождения», профиль «Технология молока и молочных продуктов», профиль «Технология мяса и мясных продуктов» и направления 720200 «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология». | 2015 | 50 |  |
|  | Общая технология мясной отрасли | 32 | 32 |  | Учебное пособие  | 2014 | 75 | 30 |
|  | Основы животноводства |  |  |  | Учебное пособие для студентов специальности «Технология молока и молочных продуктов», направления 740200 «Технология и производство продуктов животного происхождения». | 2014 | 50 | 25 |
|  | Продукты питания | 32 |  |  | Учебное пособие «Продукты питания» для студентов направлений 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» и 720200 «Биотехнология» всех форм обучения | 2014 | 50 | 20 |
|  | Сырье/Физико-хим. и биохим. основы переработки мясного сырья (бакалавр) | 51 60 | 3460 | 1730 | Учебное пособие «Физико-хим. и биохим. основы переработки биосырья» для студентов направления 740 200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» всех форм обучения. | 2013 | 50 | 60 |
|  | Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 102 | 85 | 17 | Методико- теоретическое пособие по обогащению муки хлебопекарной  | 2012 | 100 | 16 |
|  | Пищевые и БАДы | 34 | 17 | - | Методическое пособие «Методы обогащения пищевой соли йодом»  | 2012 | 100 | 40 |
|  | Общая технология мясной отрасли | 51 | 34 | Учебное пособие «Общая технология мясной отрасли» для студентов специальности 552403.01 – «Технология мяса и мясопродуктов» | 2012 | 50 | 10 |
|  | Пищевая химия | 34 | 34 | Курс лекций по дисциплине «Пищевая химия» для студентов специальности 552403.02 – «Технология молока и молочных продуктов»: (Учебное пособие) | 2012 | 50 | 14 |
|  | Введение в науку о продуктах животного происхождения/Анатомия и гистология с/х животных | 17 | 17 | 17 | Курс лекций по дисциплине «Введение в науку о продуктах животного происхождения/Анатомия и гистология с/х животных» для студентов направления 552.403 «Технология сырья и продуктов животного происхождения» по спец-ти «Технология мяса и мясных продуктов» | 2012 | 50 | 12 |
|  | Основы животноводства. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных |  |  |  | Практикум для выполнения лабораторных и практических занятий для студентов 740 200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» всех форм обучения. | 2012 | 20 | 12 |
|  | Проектирование предприятий отрасли  | 17 | - | 34 | Учебное пособие для выполнения технологической части курсового и дипломного проекта (инженер), выпускной работы (бакалавр) для студентов спец-ти 552401.02 - «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий» | 2012 | 50 | 16 |
|  | Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока | 17 | Метод. указания по дисциплине «Основы животноводства и гигиена получения доброкачественного молока» для студентов специальности 552403.02 – «Технология молока и молочных продуктов»  | 2012 | 50 | 14 |
|  | Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | - | 34 | Метод. указания «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий» для студентов специальности 552401.02 - «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий» | 2012 | 50 | 16 |
|  | Промышленная санитария и гигиена | 17 | 17 | Метод. указания для студентов специальности 552403.02 – «Технология молока и молочных продуктов»  | 2012 | 50 | 14 |
|  | Пищевые и БАДы | 34 | 17 | Учебное пособие по обогащению муки для тренеров  | 2011 | 100 | 16 |
|  | Отраслевая стандартизация  | пр. | 17 | Методические указания по дисциплине «Отраслевая стандартизация» для студентов по специальности 552.401.01 – Технология мяса и мясных продуктов. | 2011 | 50 | 10 |
|  | Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов | пр. | 17 | Методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов» для студентов специальности 552403.02 -Технология молока и молочных продуктов. | 2011 | 50 | 16 |
|  | Общая технология отрасли  | лб | 34 | Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Общая технология отрасли» для студентов специальности 552401.02 - Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 2011 | 50 | 10 |
|  | Технологии мучных кондитерских изделий  | лб | 34 | Лабораторный практикум по курсу «Технологии мучных кондитерских изделий» для студентов очного и дистанционного обучения, для студентов специальности 552401.02 - Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 2011 | 50 | 10 |
|  | Технология молока и молочных продуктов  | лк | 102 | Курс лекций для студентов специальности 552403.02 | 2011 | 100 | 16 |
|  | Новое в технологии производства | лб | 17 | Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Новое в технологии производства» для студентов специальности 552401.02 - Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 2011 | 30 | 10 |
|  | Химия и физика молока  | лб | 34 | Лабораторный практикум для студентов очного и дистанционного обучения, специальности 552.403.02 – Технология молока и молочных продуктов  | 2010 | 6 | 50 |
|  | Дипломное проектирование | - | - | Методические указания к выполнению выпускной работы, курсового проекта и технологической части дипломного проекта для студентов специальности 552.403.02 – Технология молока и молочных продуктов | 2010 | 50 | 11 |
|  | Методы исследования свойств сырья и пищевых продуктов  | лб.  | 34 | Лабораторный практикум для студентов специальности 552.403.02 – Технология молока и молочных продуктов  | 2010 | 50 | 16 |
|  | Курсовое проектирование | - | - | Методические указания по курсовому проектированию технология хлебопекарного изделия для студентов специальности 552401.02 - Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 2010 | 30 | 18 |
|  | Пищевая химия  | лб | 8 | Лабораторный практикум для студентов очного и дистанционного обучения, специальности 552.403.02 – Технология молока и молочных продуктов | 2009 | 50 | 18 |
|  | Общей технологии молочной отрасли  | лб | 34 | Лабораторный практикум для студентов очного и дистанционного обучения специальности 552.403.02 – Технология молока и молочных продуктов | 2009 | 50 | 18 |
|  | Общие принципы переработки сырья | лблблблб | 17 | Метод.указанияМетод.указанияМетод.указанияМетод.указания | 2004200520062006 | 20205050 | 10101010 |
|  | Пищевая химия | лблблблб | 34343434 | Метод.указанияМетод.указанияМетод. УказанияЛабораторный практикум по пищевой химии | 20022001200220032009 | 2515025245 | 121223 |
|  | Технология мяса и мясопродуктов  | лб |  | Метод.указания | 2004 | 20 | 17 |
|  | Пищевые и БАД | лблб |  | Метод.указанияМетод.указания | 20042005 | 2525 | 79 |
|  | Дипломное проектирование | - | - | Метод.указанияМетод.указанияМетод.указ. ДП для специальностей: «Хлебопекарное производство» - Л.Ф. Зверева; «Макаронное производство» - В.И. Рождественский, М.:1985 | 20042005 | 3030 | 1515 |
|  | Практика МЛ, МС | прпр | 17 | Метод.указанияМетод.указания | 20042005 | 3030 | 1215 |
|  | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | лб | 85 | Метод.указания | 2004 | 20 | 7 |
|  | Дипломное проектирование  | - | - | Метод.указания | 2004 | 30 | 8 |
|  | Безопасность продовольственного сырья  | лблб |  | Метод.указанияМетод.указания | 20042005 | 2525 | 69 |
|  | Спец. курс  | прлбпр | 17 | Метод.указанияМетод.указанияМетод.указания | 200120032003 | 502520 | 121212 |
|  | Курсовой проект молоко |  |  | Метод.указания | 2003 |  |  |
|  | Методы исследования свойств сырья  | лб | 34 | Метод.указания | 2003 | 25 | 10 |
|  | Методы исследования  | лб | 34 | Метод.указания | 2003 | 20 | 12 |
|  | Технология молока | лблб | 1717 | Метод.указанияМетод.указания | 20012003 | 5025 | 1313 |
|  | Практика ХМК | пр | 17 | Метод.указания | 2003 | 20 | 10 |
|  | Физические методы обработки пищевых продуктов  | пр | 17 | Метод.указания | 2003 | 20 | 23 |
|  | Продукты питания | - |  | Метод.указания | 2003 | 20 |  |
|  | УИР  | лб | 17 | Метод.указания | 2000 | 25 | 10 |
|  | Основы животноводства, анатомия и гистология с\х жив-х  | пр | 17 | Практикум | 2004 | 25 | 23 |
|  | Проектирование предприятий молочной промышленности  | пр | 17 | Методическое указание для студентов специальности 552.403.01 «Технология молока и молочных продуктов». Выполнение выпускной работы, курсового проекта и технологической части дипломного проекта. – Б.: ИЦ «Текник», 2003. | 2003 | 5 | 13 |
|  | Технология мяса и мясных продуктов | пр | 17 | Метод.указания | 2001 | 50 | 7 |
|  | Научные основы производства мяса | лбпр | 3434 | Метод.указанияМетод.указания  | 20012000 | 501 | 2312 |
|  | Стандартизация и контроль качества мяса | лблб | 3434 | Метод.указанияЛабораторный практикум  | 20012000 | 2012 | 1010 |

**4.3. Планирование к выпуску учебно-методических пособий и разработок, его выполнение**

План издания учебно-методических пособий и разработок на 2016 календарный год. составил по КГТУ: 10 наименований общим объемом 32 п. л.. Фактически издано 10 наименований, объемом 33 п.л.

**Данные по выполнению плана изданий на 2016 календарный год:**

Вне плана издана комплексная программа практик для магистров направления подготовки 740200 - «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», 2016г. 1 п.л.

С грифом МОиН КР изданы работы следующих авторов:

Джамакеева А. Дж. – лабораторный практикум для курса «Контроль качества готовой мясной продукции» для студентов направления 740200 – «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», 4,75 п.л.

Супонина Т.А., Халмурзина М.Д. – лабораторный практикум «Методы исследование свойств сырья и готовой продукции» для студентов направления 740100 – «Технология и производство продуктов питания растительного происхождения» для профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 5,1 п.л.

Джамакеева А.Дж., Райимкулова Ч.О., Супонина Т.А. – «Выпускная квалификационная работа бакалавра» по направлению 740200 – «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», для профиля «Технология мяса и мясных продуктов», 4 п.л.

Касымова Ч.К. – Учебное пособие по курсу «Технология макаронного производства» для студентов для студентов направления 740100 – «Технология и производство продуктов питания растительного происхождения» для профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 4,0 п.л.

План издания учебно-методических пособий и разработок выполнен на **100%.**

**4.4. Постановка и обсуждение на кафедре вопросов взаимопосещения занятий, совершенствования методики их проведения и внедрения инноваций**

 С целью контроля качества преподавания лекций, лабораторных и практических занятий на кафедре в течение учебного года проводились взаимопосещения занятий молодых преподавателей ведущими профессорами и доцентами кафедры. На кафедре имеется журнал, где регистрируются и обобщаются данные о взаимопосещении, а именно дата, время, названия дисциплины, ф.и.о. преподавателя, проводившего занятие, и ф.и.о. преподавателя, посетившего занятие, а также кратко отображаются результаты посещения, где отмечаются положительные стороны и замечания к методике преподавания со стороны ведущих профессоров и доцентов. Итоги взаимопосещения занятий обсуждались на заседаниях кафедры (Протокол № 6 от 20.02.17 и Протокол № 7 от 25.03.17). В ходе обсуждения результатов взаимопосещения занятий молодым преподавателям давались рекомендации по методике преподавания. На кафедре практикуется также посещение занятий ведущих профессоров и доцентов с целью приобретения ими опыта в преподнесении учебного материала студентам. На кафедре активно поощряется внедрение инноваций в методике преподавания, в т.ч. использование деловых игр, ситуационных задач, индивидуальных творческих заданий, компьютерного тестирования знаний студентов. В 2016/2017 уч. году такие формы обучения применялись следующими преподавателями: профессорами Ч.О. Райимкуловой, М.М. Мусульмановой, А. Д. Джамакеевой и Т. А. Супониной.

**5. НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ РАБОТА**

**5.1. Тематика НИР кафедры и ее исполнители**

Профессорско-преподавательский состав кафедры технологии производства продуктов питания КГТУ им. И. Раззакова ведёт научно-исследовательскую работу в рамках проблемы «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья».

Целью исследований, проводимых на кафедре, является совершенствование существующих и создание новых технологий продуктов питания с высокой пищевой ценностью и гарантированной безопасностью для общего и лечебно-профилактического питания на мясной, молочной и зерновой основе. Широкомасштабное промышленное производство таких продуктов позволит оздоровить население страны, сохранить генофонд нации.

Научно-исследовательская работа проводится под руководством ведущих ученых кафедры: д.т.н., профессора Мусульмановой М.М., к.т.н., профессора Джамакеевой А.Д., к.т.н., профессора Супониной Т.А., к.б.н., с.н.с. Корчубековой Т.А., доцента Мамбетовой А.Ш.

Кафедра проводит исследования в рамках соглашения о взаимном научном сотрудничестве с Московским государственным университетом прикладной биотехнологии, Санкт-Петербургским государственным университетом низкотемпературных и пищевых технологий, Воронежской технологической академией, Алматинским технологическим университетом и Семипалатинским государственным университетом им. Шакарима. Кафедра также проводит совместные исследования с Институтом биотехнологии НАН КР, Институтом химии и химической технологии НАН КР, Кыргызским национальным аграрным университетом им. К.И. Скрябина, Кыргызско-Турецким университетом «Манас», Бишкекским центром испытаний, сертификации и метрологии, Казахским университетом технологии и бизнеса (г. Астана), Технологическим университетом Таджикистана, Таджикским национальным университетом, Ташкентским химико-технологическим институтом.

Сотрудники кафедры ежегодно участвуют в работе Международных и Республиканских научно-технических конференций, публикуют материалы исследований в виде статей в периодической научной литературе, в виде монографий; имеются патенты Кыргызской Республики на изобретение.

 Тематика НИР кафедры и ее исполнители представлены в таблице табл.15.

Таблица 15 - **Научные направления, разрабатываемые кафедрой " Технология производства продуктов питания" за 2016-2017 учебный год, и их руководители**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование проблемы, темы | Научный руководитель (ученая степень, ученое звание, должность) | Исполнители |
| 1 | «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» * Разработка технологии молочных продуктов модифицированного состава и свойств
 | д.т.н., профессор Мусульманова М. М.  | Мамбетова А.Ш. |
| 2 | «Разработка технологии мясных продуктов функционального назначения с использованием функциональных пищевых ингредиентов растительного происхождения»* Разработка мясорастительных полуфабрикатов в тестовой оболочке с улучшенными функциональными свойствами
 | к.т.н., доцент, профессор Джамакеева А.Д. | Халмурзина М.Д. |
| 3 | «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР»  | к.т.н., доцент, профессорСупонина Т.А. | Кожалиева Н. |
| 4 | «Разработка технологий пищевых продуктов и биокомпозитов лечебно-профилактического назначения»* Разработка рецептур хлебобулочных изделий для профилактики йодсодержащих состояний
 | к.б.н., с.н.с., доцентКорчубекова Т.А.  | Касымова Ч.К.,Кангельдиева Г.К |

**5.2. Сведения о научных публикациях**

За 2016-2017 учебный год опубликованы **35** научных разработок (табл. 16).

Таблица 16 – **Количество научных разработок кафедры ТППП, опубликованных за 2016-2017 учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кафедра/числ. ППС | Количество | Публикации | Патенты | Гранты на выполнение НИР | Внед-рение НТД | Всего науч-ных разра-боток  |
| Монографии | статьи |
| докто-ров | канди-датов | В КР | Конф. | РИНЦКР | СНГ(конф.) | РИНЦРФ | Дальнее зарубежье | Подано заявок | Получено патентов | В КР | Международ-ные |
| ТППП/12 | 1 | 4 | 2 | 1 | 14 | 4 | 1 | 7 | 1 | 3 | - | 1 | 1 | 2 | 35 |

**Сведения о научных публикациях преподавателей кафедры за 2016-2017 учебный год представлены в табл.17**

 Таблица 17 – Научные публикации преподавателей кафедры ТППП за 2016-2017 учебный год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование трудов** | **Издательство, название журнала** | **Фамилия авторов** |
| **Статьи и материалы конференций, опубликованные в КР** |
| **За 2016 календарный год** |
| 1 | Аntioxidants in dairy products | Материалы Международной научно-практической интернет-конференции «Инновационный потенциал развития науки и технологии», посвященной юбилею академика МИА, д.х.н., профессора Баткибековой М.Б.//Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Б.: ИЦ «Текник», 2016.- № 37  | Chimikina A.I., Musulmanova M.M. |
| 2 | Исследование закономерностей протекания биохимических и структурно-механических процессов при ферментации молочно-пектиновой смеси в присутствии ионов железа | Материалы Международной научно-практической интернет-конференции «Инновационный потенциал развития науки и технологии», посвященной юбилею академика МИА, д.х.н., профессора Баткибековой М.Б.//Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Б.: ИЦ «Текник», 2016. - № 37 | Ким М.Н.,Есенова А.К.,Мусульманова М.М.,Баткибекова М.Б. |
| 3 | Изменение содержания аскорбиновой кислоты при хранении картофеля  | Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Б.: ИЦ «Текник», 2016. - № 37  | Супонина Т.А., Алымкулова Н. |
| 4 | Монография: «Использование функциональ-ных пищевых ингредиентов растительного происхождения при разработке технологий новых видов мясных продуктов» |  Бишкек, ИЦ «Текник», 2016. - 132 с. (8,25 п.л.). | Джамакеева А.Д. |
| 5 | Молочные продукты в решении проблем ЖДА | Материалы Международной научно-практической интернет-конференции «Инновационный потенциал развития науки и технологии», посвященной юбилею академика МИА, д.х.н., профессора Баткибековой М.Б.//Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Б.: ИЦ «Текник», 2016.- № 37 – С. 285 | Мамбетова А.Ш.  |
| 6 | Применение чернослива при производстве мучных кондитерских изделий | Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Б.: ИЦ «Текник», 2016. - № 37 – С. 292  | Касымова Ч.К.  |
| 7 | Использование различных добавок для обогащения макаронных изделий | Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Б.: ИЦ «Текник», 2016. - № 37 – С. 300  | Кангельдиева Г.К.,Дуйшенбек кызы Н.  |
| 8 | Анализ перспектив развития производства молочных продуктов | Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Б.: ИЦ «Текник», 2016. - № 37 – С. 304  | Салиева З.Т. |
| **За 2017 календарный год** |
| 9 | Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР | № 0001412. Годовой (за 2016 г.) отчет отдела пищевой технологии НИХТИ КГТУ | Мусульманова М.М |
| 10 | Внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях мясной отрасли в Кыргызской Республики. Проблемы и пути решения. | Материалы Международной научно-практической студенческой конференции «Интеграция стран ЕАЭС: проблемы безопасности и качества потребительских товаров и услуг» – Бишкек, 2017  | Супонина Т.А.,Кожалиева Н. |
| 11 | Монография: «Научно-практические основы разработки технологий мясных продуктов» | Saarbrucken, Deutschland/Германия. - Издатель «Lambert Academic Publishing (LAP), 2017 - 101 с. (6,31 п.л.). | Джамакеева А.Д. |
| 12 | Разработка новых видов начинок в производстве шоколадных изделий | Материалы студенческой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов и студентов. – Бишкек, ИЦ «Текник», 2017. | Шумилова О., Халмурзина М.Д. |
| **Статьи и материалы конференций, опубликованные за рубежом** |
| **За 2016 календарный год** |
| 1 | Оптимизация рецептуры мучных кондитерских изделий модифицированного состава //«Фундаментальные и прикладные исследования в современном мире» |  Материалы XIII МНПК. - Санкт-Петербург, 2016. - Т.1.- С. 95-100. | Ирматова Ж.К., Мусульманова М.М., Саипова А.Ш. |
| 2 | К вопросу повышения функциональных свойств ферментированного зернового напитка | Wschodnioeuropejskie Czasopismo Naukowe (East European Scientific Journal) | NAUKI INŻYNIERYJNE I TECHNICZNE. – Польша, 2016. - № 8 - S. 159-162 | Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М. |
| 3 | Разработка новых видов мясных деликатесных и реструктурированных продуктов с применением энзима трансглютаминазы | Труды XIII Международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество» – Красноярск, 2016. – Т 1 - С.336-341. | Джамакеева А.Д., Бабошкин В.С. |
| 4 | Использование функциональных растительных ингредиентов при разработке рецептур замороженных полуфабрикатов в тестовой оболочке | Труды XIII Международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество». – Красноярск, 2016. – Т 1 - С.341-346. | Джамакеева А.Д., Орлова А.С., Федорина Д.С. |
| 5 | Разработка технологии реструктурированного мясного продукта с применением энзима трансглютаминазы | Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой промышленности: от идеи до внедрения» – Алматы, 2016. – С.143-145. | Джамакеева А.Д. |
| 6 | Яководство – как источник экологически чистого сырья | Труды XIII Международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество» – Красноярск, 2016 – Т.2. –С. 101-105. | Корчубекова Т.А. |
| 7 | Повышение пищевой ценности хлеба из пшеничной муки  | Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой промышленности: от идеи до внедрения». – Алматы, 2016. – С. 73-75 | Корчубекова Т.А.,Дюшеева Н.С.  |
| 8 | Разработка биокомпозита на основе крови яков | Материалы ХI международного симпозиума «Фундаментальные и прикладные проблемы науки», посвященного памяти референта МСНТ Н.Н. Ершовой. - Москва, 2016. - Т 2. - С.83-90 | Корчубекова Т.А., Акылбекова Т.К., Жунушов А.Т. |
| 9 | Разработка рецептур функциональных напитков | Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой промышленности: от идеи до внедрения» – Алматы, 2016. – С. 164-166 | Супонина Т.А.,Кожалиева Н. |
| 10 | Анализ затрат при производстве сгущенного молока на основе диаграммы Парето | Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой промышленности: от идеи до внедрения» – Алматы, 2016. – С.176-178 | Супонина Т.А. Кожалиева Н. |
| 11 | Применение фасолевой муки для повышения пищевой ценности хлеба | Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой промышленности: от идеи до внедрения» – Алматы, 2016.- С.231-233 | Касымова Ч.К.,Дюшеева Н.С. |
| 12 | Влияние растительных добавок на вкусовые качества изделий из дрожжевого теста  | Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой промышленности: от идеи до внедрения» – Алматы, 2016. - С.223-225 | Кангельдиева Г.К.  |
| 13 | Изучение динамики кислотообразования и динамики брожения на примере функционального напитка на основе сыворотки с добавлением злаковых культур | Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой промышленности: от идеи до внедрения» – Алматы, 2016. - С.8-9 | Мураталиева М.Н., Лесова Ж.Т.  |
| 14 | Разработка рецептуры бисквитного полуфабриката с применением льняной муки | Материалы Международной научно-практической конференции «Инновационное развитие пищевой промышленности: от идеи до внедрения» – Алматы, 2016. - С.173-174 | Халмурзина М.Д.  |
| 15 | Исследование процессов, происходящих во время хранения сывороточного зернового напитка «Дан – Буурчак» | Журнал «Молодой ученый», 2016. - №21 (Россия) | Кылычбекова Н.К. |
| 16 | К вопросу о расширении ассортимента функциональных безалкогольных напитков | Журнал «Молодой ученый», 2016. - №21 (Россия) | Кылычбекова Н.К. |
| 17 | Нетрадиционные источники сырья в производстве хлебобулочных изделий | Материалы ХVI Международной научно-практической конференции «Стратегические направления развития АПК стран СНГ» - Барнаул, 2017 г. | Кылычбекова Н.К., Исраилова М.Т. |
| 18 | Функциональные продукты питания для больных сахарным диабетом | Материалы XХ международной заочной конференции «Развитие науки в XХI веке» - Харьков, 2016 - С. 21-25 | Салиева З.Т.Дуйшенбек кызы Н. |

**5.3.Сведения об изобретениях и НТД (стандарты, КМС, технические условия, технологические инструкции) по кафедре за 2016-2017 учебный год представлены в табл. 18.**

Таблица 18 – Сведения об изобретениях и НТД, разработанных преподавателями кафедры ТППП за 2016-2017 учебный год

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.автора (авторов) | Название изобретения,№ патента | НТД |
| Наименование | Выходные данные, название изделия (номер, год) или номер авт. изд. |
| 1 | Мусульманова М.М., Галиев А.  | - | Свежий сыр  | Технологическая инструкция Технические условия  |
| 2 | Мамбетова А.Ш.,Касымбаева К. |  | Кисломолочный напиток | Технологическая инструкция Технические условия |
| 3 | Кылычбекова Н.К., Исраилова М.Т., Осмонбек к. М. | Заявка на изобретение №20170006.1 «Состав для приготовления на-ционального мучного изделия боорсок» от 16.01.2017 г. |  |  |
| 4 | Чериков С.Т.,Баткибекова М.Б.,Мураталиева М.Н.,Черикова Д.С. | Патент на изобрете-ние «Органомине-ральный экстурдиро-ванный комбикорм», № 1947 от 28.02.2017 | - | - |
| 5 | Чериков С.Т.,Черикова Д.С.,Мураталиева М.Н.,Сырымбекова Э.И.,Осмонбек кызы М. | Патент на изобрете-ние «Способы получе-ния органоминераль-ного удобрения», №1944 от 28.02.2017 | - | - |

Сведения об участии и организации научных конференций и семинаров, о получении научных грантов

 Сведения об участии и организации научных конференций и семинаров, о получении научных грантов, участии в выставках представлены в табл. 19.

Таблица 19

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **№** | **Ф.И.О.** | **Наименование научных грантов, конференций, семинаров, круглых столов и выставок** |
| 1 | Мусульманова М.М. | 1. Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР (грант МО и Н КР)
2. XIII Международная научно-практическая конференция, 17 марта 2016 г., Санкт-Петербург
3. Семинар по выработке консолидированного видения концепции развития школьного питания. - Бишкек, 25-26 октября 2016 г. (выступила с докладом)
4. Тренинг по микробиологии, БТУ. - Берлин, (Эразмус), декабрь 2016 г.
5. Тренинг «Практическая микробиология», проведенный в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 06-10.03.2017 г.
6. Международная конференция «Новые возможности для профессионального образования: занятость, инновации и устойчивость», проведенная Программой GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» – Бишкек, 05-06.04.2017 г.
7. Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия перерабатывающей промышленности и сферы услуг – система взаимодействия и сотрудничества», проведенный при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2017 г.
 |
| 2 | Джамакеева А.Д. | 1. XIII Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» – Красноярск, 18-19 мая 2016 г.
2. Семинар «Лабораторная дидактика по технологии производства мягких сыров в рамках программы «УСПЕХ», проведенный при поддержке Региональной программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии**»** - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 14.09.2016 г.
3. Международная научно-практическая конференция «Инновационное развитие пищевой промышленности: от идеи до внедрения» – Алматы, 27-28 октября 2016 г.
4. Международная конференция «Новые возможности для профессионального образования: занятость, инновации и устойчивость», проведенная Программой GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» – Бишкек, 05-06.04.2017 г. (выступила с докладом)
5. Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия перерабатывающей промышленности и сферы услуг – система взаимодействия и сотрудничества», проведенный при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2017 г.
 |
| 3 | Мамбетова А.Ш.  | 1. Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР (грант МО и Н КР)
2. IV региональный семинар на тему «Академическое письмо в рамках программы «УСПЕХ», проведенный в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» при финансировании Федерального министерства экономического сотрудничества и развития Федеративной Республики Германия - Бишкек, Кыргызская Республика, 11-16 июля 2016 г.
3. Семинар «Лабораторная дидактика по технологии производства мягких сыров в рамках программы «УСПЕХ», проведенный при поддержке Региональной программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии**»** - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 14.09.2016 г.
4. III региональный семинар на тему «Специальная и лабораторная дидактика в рамках программы «УСПЕХ», проведенного в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» при финансировании Федерального министерства экономического сотрудничества и развития Федеративной Республики Германия - Алматы, Казахстан, 14-19 марта 2016 г.
5. Национальный форум по питанию среди участников академического сектора Движения РМП - Бишкек, 20.06.16 г.
6. Семинар «Мастер – план по контролю качества и безопасности молока и молочных продуктов» (JICA) - Бишкек, 3.08.2016 г.
7. Международная конференция «Новые возможности для профессионального образования: занятость, инновации и устойчивость», проведенная Программой GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» – Бишкек, 05-06.04.2017 г.
8. Семинар «Страновая совместная оценка в рамках Движения расширения мероприятий по питанию» – Бишкек, отель Golden Tulip, 11.05.2017 г.
9. Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия перерабатывающей промышленности и сферы услуг – система взаимодействия и сотрудничества», проведенный при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2017 г.
 |
| 4 | Корчубекова Т.А.  | 1. XIII Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» – Красноярск, 18-19 мая 2016 г.
2. ХI международный симпозиум «Фундаментальные и прикладные проблемы науки», посвященный памяти референта МСНТ Н.Н. Ершовой – Москва, 2016 г.
3. Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия перерабатывающей промышленности и сферы услуг – система взаимодействия и сотрудничества», проведенный при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2017 г.
 |
| 5 | Кылычбекова Н.К. | 1. ХVI Международная научно-практическая конференция «Стратегические направления развития АПК стран СНГ» - Барнаул, 27-28 февраля 2017 г.
2. Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия перерабатывающей промышленности и сферы услуг – система взаимодействия и сотрудничества», проведенный при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2017 г.
 |
| 6 | Касымова Ч.К. | 1. Национальный форум по питанию среди участников академического сектора Движения РМП - Бишкек, 20.06.16 г.
2. Международная научно-практическая конференция «Инновационное развитие пищевой промышленности: от идеи до внедрения» – Алматы, 27-28 октября 2016 г.
3. Круглый стол «Международное признание измерений проводимых в КР» - Бишкек, 24.10.2016 г., ЦСМ при МЭ КР.
4. Тренинг «Система менеджмента безопасности сельскохозяйственной продукции согласно международному стандарту Giobal G.A.P.» – Бишкек, 30.01- 1.02.17 г.
5. Семинар «Страновая совместная оценка в рамках Движения расширения мероприятий по питанию» – Бишкек, отель Golden Tulip, 11.05.2017 г.
6. Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия перерабатывающей промышленности и сферы услуг – система взаимодействия и сотрудничества», проведенный при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2017 г.
 |
| 7 | Халмурзина М.Д.  | 1. Круглый стол «Илим, инновация жана бизнес» - Бишкек, 12.04.16 г.
2. Международная научно-практическая конференция «Инновационное развитие пищевой промышленности: от идеи до внедрения» – Алматы, 27-28 октября 2016 г.
3. IX Международная конференция по компьютерной обработке тюркских языков «TurkLand 2016» - Бишкек, август 2016 г.
4. Круглый стол, посвященный Дню науки: «Путь в науку для продвижения молодых ученых» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 15.11.16 г.
5. Тренинг «Система менеджмента безопасности сельскохозяйственной продукции согласно международному стандарту Giobal G.A.P.» – Бишкек, 30.01- 1.02.17 г.
6. Международная конференция «Новые возможности для профессионального образования: занятость, инновации и устойчивость», проведенная Программой GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» – Бишкек, 05-06.04.2017 г.
7. Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия перерабатывающей промышленности и сферы услуг – система взаимодействия и сотрудничества», проведенный при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2017 г.
 |
| 8 | Кангельдиева Г.К.  | 1. Международный семинар по пищевой микробиологии на тему: «Schnellmethoden in der Mikrobiologie», «MALDI TOF Massenspektrometrie» und «Histologische Untersuchungen» при содействии программы DAAD в Кыргызстане - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 13.09.2016 г.
2. Международная научно-практическая конференция «Инновационное развитие пищевой промышленности: от идеи до внедрения» – Алматы, 27-28 октября 2016 г.
3. Круглый стол «Международное признание измерений, проводимых в КР» - Бишкек, 24.10.2016 г., ЦСМ при МЭ КР.
4. Тренинг «Практическая микробиология», проведенный в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 06-10.03.2017 г.
 |
| 9 | Салиева З.Т. | 1. Научно-практический семинар «Современные лабораторные приборы для науки и промышленности» - Бишкек, 21.09.2016 г.
2. Семинар «Лабораторная дидактика по технологии производства мягких сыров в рамках программы «УСПЕХ», проведенный при поддержке Региональной программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии**»** - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 14.09.2016 г.
3. XX международная заочная конференция «Развитие науки в XXI веке» - Харьков, 13.12.2016 г. (Украина)
4. Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия перерабатывающей промышленности и сферы услуг – система взаимодействия и сотрудничества», проведенный при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2017 г.
 |
| 10 | Дуйшенбек кызы Н. | 1. Научно-практический семинар «Современные лабораторные приборы для науки и промышленности» - Бишкек, 21.09.2016 г.
2. XX международная заочная конференция «Развитие науки в XXI веке» - Харьков, 13.12.2016 г. (Украина)
 |
| 11 | Мураталиева М.Н. | 1. Международный семинар по пищевой микробиологии на тему: «Schnellmethoden in der Mikrobiologie», «MALDI TOF Massenspektrometrie» und «Histologische Untersuchungen» при содействии программы DAAD в Кыргызстане - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 13.09.2016 г.
2. Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия перерабатывающей промышленности и сферы услуг – система взаимодействия и сотрудничества», проведенный при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2017 г.
 |

**5.4. Подготовка и выпуск аспирантов**

Подготовка специалистов высшей квалификации ведётся через систему аспирантуры, докторантуры и соискательства. На сегодняшний день на кафедре обучаются 11 аспирантов, один соискатель и 2 докторанта (Джамакеева А.Д., Кылычбекова Н.К.). Сведения об аспирантах и соискателях кафедры представлены в табл.20.

Таблица 20 - **Список аспирантов, соискателей и докторантов** кафедры «Технология производства продуктов питания»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Ф.И.О.** | **Занимаемая должность,****год обучения в аспирантуре, докторантуре** | **Год рождения** | **Руководитель** |
| **Докторанты** |
| 1 | Джамакеева А.Д. | Профессор | 1965 | Баткибекова М.Б.,д.т.н., профессор (Кыргызская Республика) |
| 2 | Кылычбекова Н.К. | Доцент | 1977 | Жиенбаева С.Т.д.т.н., профессор(Республика Казахстан) |
| **Аспиранты и соискатели** |
| 1 | Озбекова Ж. | 4-й год (аспирант, заочное обучение) | 1989 | Кулмырзаев А.А.,д.т.н., профессор (Кыргызская Республика) |
| 2 | Халмурзина М.Д.  | Преподаватель, 4-й год (аспирант, заочное обучение)  | 1984 | Джамакеева А.Д.,к.т.н., профессор(Кыргызская Республика)  |
| 3 | Сырымбекова С.Н. | 2-й год (аспирант, очное обучение) | 1959 | Иванов Н.П., д.вет.н., профессор (Республика Казахстан) |
| 4 | Кожахметова Т.К.  | 2-й год (аспирант, очное обучение) | 1981 | Серикбаева А.Д., д.б.н., профессор (Республика Казахстан) |
| 5 | Чаканова Ж.М. | 2-й год (аспирант, очное обучение) | 1978 | Изтаев А.И., д.т.н., профессор (Республика Казахстан)Мусульманова М.М., д.т.н., профессор (Кыргызская Республика) |
| 6 | Сакенова Б.А. | 2-й год (аспирант, очное обучение) | 1973 | Изтаев А.И., д.т.н., профессор (Республика Казахстан), Мусульманова М.М., д.т.н., профессор (Кыргызская Республика) |
| 7 | Муканова К.А. | 2-й год (аспирант, очное обучение) | 1978 | Байхожаева Б.У., д.т.н., профессор (Республика Казахстан) |
| 8 | Мажитова А.Т.  | 2-й год (аспирант, заочное обучение) | 1985 | Кулмырзаев А.А.,д. т. н., профессор(Кыргызская Республика) |
| 9 | Джаманбаева А.М. | 1-й год (аспирант, заочное обучение) | 1986 | Мусульманова М.М., д.т.н., профессор (Кыргызская Республика) |
| 10 | Кожалиева Н. | 1-й год (аспирант, очное обучение) | 1994 | Супонина Т.А.,к.т.н., профессор(Кыргызская Республика) |
| 11 | Дюшеева Н.С.  | (соискатель) | 1971 | Мусульманова М.М., д.т.н., профессор КР) |

**5.5. НИР студентов**

К научно-исследовательской работе студенты привлекаются с 3 курса.

Формы НИРС различны:

- учебно-исследовательская работа, включена в расписание занятий;

- курсовые, выпускные и дипломные работы (проекты) с научными разделами;

- научные работы по госбюджетной тематике кафедры.

 Результаты проводимых работ оформлены в виде научно-исследовательских и разделов дипломных проектов, отчетов по учебно-исследовательской работе, докладов на студенческой научно-технической конференции.

 Результаты исследовательских работ студентов обсуждались на студенческой научно-технической конференции, проводившейся на кафедре 15.03.2017 г.

 В 2016/17 учебном году студентам были предложены следующие тематики НИРС и УИР

Список докладов, рекомендованных МНТК молодых ученых, аспирантов и студентов **«Молодой ученый: вызовы и перспективы» в табл.21.**

Таблица 21

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема доклада | Ф. И. О. молодых ученых и студентов, группа | Ф. И. О. руководителя,уч. степень, должность |
| 1. | Разработка технологии при-готовления кексов повышен-ной пищевой ценности | ХМКб-1-13Гусейнова Ш. | к.т.н, доцент Кылычбекова Н.К. |
| 2 | Разработка новых видов мяг-ких сыров функционального назначения | МЛб-1-13Касымбаева К. | ДоцентМамбетова А.Ш. |
| 3. | Совершенствование рецепту-ры вафельных изделий | ХМКб-1-13Хасанбаев Д. | Ст. преподаватель Касымова Ч.К. |
| 4. | Разработка новых видов безалкогольных напитков | БТб-1-13Горбунова К. | к.т.н., доцент Кылычбекова Н.К. |
| 5. | Разработка новых видов начинок в производстве шоколада | ХМКб- 1-13Шумилова О. | Ст. преподавательХалмурзина М.Д. |
| 6. | Использование различных видов муки в производстве пшеничного хлеба | гр. ХМКб-1-13Солохина Н. | Ст. преподавательХалмурзина М.Д . |
| 7. | Функциональные продукты из вторичного молочного сырья | гр.БТб-1-13Шамбетова А. | ПреподавательСалиева З.Т. |
| 8. | Совершенствование рецептуры темного пива | гр. БТб-1-13Величко Б | к.т.н., доцент Кылычбекова Н.К. |
| 9. | Новые виды добавок для производства хлебных изделий | гр. ХМКб-1-13Воронова Д | преподавательКангелдиева Г.К |

По результатам предварительного слушания докладов студентов на кафедре «Технология производства продуктов питания», подготовленных на научно-техническую конференцию молодых учёных, аспирантов и студентов «Молодой ученый: вызовы и перспективы»на 2016-2017 учебный год, из заслушанных 9 докладов 5 рекомендованы для участия в университетской конференции в табл. 22.

Таблица 22

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема доклада  | Ф. И. О. молодых ученых и студентов, группа  | Ф. И. О. руководителя, уч. степень,должность  |
| 1.  | Разработка технологии приго-товления кексов повышенной пищевой ценности |  ХМКб-1-13Гусейнова Ш. | к.т.н, доцент Кылычбекова Н.К.  |
| 2. | Разработка новых видов мягких сыров функциональ-ного назначения  | МЛб-1-13Касымбаева К. | доцентМамбетова А.Ш. |
| 3.  | Разработка новых видов безалкогольных напитков | БТб-1-13 Горбунова К. | к.т.н., доцент Кылычбекова Н.К. |
| 4. | Разработка новых видов начи-нок в производстве шоколада | ХМКб- 1-13Шумилова О. | Ст. преподавательХалмурзина М.Д. |
| 5. | Совершенствование рецептуры темного пива | гр. БТб-1-13Величко Б | к.т.н., доцент Кылычбекова Н.К. |

На пленарном заседании были заслушаны доклады студентов гр. БТб-1-13 Величко Б, Шумиловой О. гр. ХМКБ – 1– 13 с получением сертификатов. По итогам участия на этой конференции студентами кафедры были заняты 2 и 3 места в табл.23.

Таблица 23

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Награда** | **Ф.И.О студента** | **Руководитель** |
| 2-ое место | 1. Величко Б гр. БТб-1-13 | к.т.н., доцент Кылычбекова Н.К (кафедра ТППП) |
| 3-е место | 2. Шумилова О. ХМКб- 1-13 | Ст. преп. Халмурзина М.Д |

Работы этих студентов были рекомендованы к публикации в сборнике материалов Международной научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов и студентов «Молодой ученый: вызовы и перспективы».

 Подруководствомк.т.н., профессора кафедры «Технология производства продуктов питания» Джамакеевой Анары Джекшеновны и преподавателя кафедры «Программное обеспечение компьютерных систем» Ашымовой Айзады Жаасынбековны выполнена **совместная научная работа** **со студентами** этих кафедр.

Исследовательская группа включала следующих студентов: Бакытбек уулу Канат, студент гр. МСб-1-13, Мукашев Нургазы, студент гр. МСд-1-12, Кимсанбаев Карим, Шапранов Артём, студенты гр. ПИ-1 - 2-15.

Тема научно-исследовательской работы: «Применение методов компьютерного моделирования при разработке новых технологий мясных продуктов: от теории к практике». Результаты научно-исследовательской работы были доложены на Международной конференции «Новые возможности для профессионального образования: занятость, инновации и устойчивость», проведенной Программой GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» в Бишкеке 05-06.04.2017 г. Все студенты получили сертификаты.

 Студентами гр. МСб-1-13 были разработаны новые виды мясных продуктов при прохождении модуля «Разработка новых мясных продуктов». Апробация новых технологий мясных продуктов проходила на следующих предприятиях:

* ОсОО «Риха» - ст. МСб-1-13 Жданов Ф. (технология мясных чипсов) и Бакытбек уулу Канат (технология варено-копченой колбасы «Шпеквурст») совместно с технологом Малтаевым Б.
* ОсОО «Баркад» - ст. МСд-1-12 Мукашев Н. (технология варено-копченой колбасы «Византийская») совместно с главным технологом Прищеповым Е.
* ОсОО «Новопавловские колбаски» - ст. МСб-1-13 Азарнов Е. (технология деликатесного продукта «Свинина по-киевски») совместно с главным технологом Комаровым А.
* ЧП «Лотос» - ст. МСб-1-13 Храмов М. (технология варено-копченой колбасы), Стаценко Н. (технология детских сосисок) и Гладышев А. (технология деликатесного продукта «Рулет») совместно с технологами предприятия.

Полученные результаты оформлены в виде научных разделов в ВКР.

На Международной конференции «Новые возможности для профессионального образования: занятость, инновации и устойчивость», проведенной Программой GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» в Бишкеке 05-06.04.2017 г. участвовали также старший преподаватель Халмурзина М.Д. со ст. гр. ХМКб-1-13 Шумиловой О. и доцент Мамбетова А.Ш. со ст. гр. МЛб-1-13 Касымбаевой Б.

**5.6. Подготовка и повышение квалификации научно-педагогических кадров**

Особое внимание на кафедре уделяется подготовке и повышению квалификации научно-педагогических кадров. Молодые преподаватели с момента начала работы ведут научно-исследовательскую работу под руководством и при поддержке ведущих профессоров и доцентов кафедры. Ведущие преподаватели оказывают им помощь в выборе и поиске наиболее перспективных и актуальных направлений научных изысканий в интересующих их областях. На кафедре сложилась традиция прикреплять в качестве кураторов к молодым преподавателям ведущих доцентов и профессоров с целью оказания им помощи в подготовке к лекциям, лабораторным и практическим занятиям, умению интересно преподнести материал студентам, выбрать подходящие формы и методы обучения. В этом направлении в будущем на кафедре предполагается поручить ведущим профессорам и доцентам проводить тренинги среди молодых преподавателей для обучения их передовым методам обучения и передачи своего педагогического опыта.

Результаты повышения квалификации ППС и сотрудников кафедры «Технология производства продуктов питания» представлены в табл. 24.

Таблица 24 - **Подготовка и повышение квалификации научно-педагогических кадров кафедры ТППП**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Международные программы | КР | КГТУ |
| Практический семинар «Лабораторная дидактика по технологии производства мягких сыров» в рамках программы «УСПЕХ», проведенный на кафедре ТППП и в УПЦ «Технолог» при КГТУ им. И. Раззакова при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» с получением сертификата в г. Бишкек (Кыргызская Республика). Время проведения семинара: 14.09.2016г. – Мамбетова А.Ш., Джамакеева А.Д., Салиева З.Т., Куленбекова А.С., Сабырбекова А., Токтогул кызы Рахат Тренинг по микробиологии, БТУ. - Берлин, (Эразмус), декабрь 2016 г. - Мусульманова М.М.**III региональный семинар** на тему «**Специальная и лабораторная дидактика**» в рамках программы «УСПЕХ»,проведенного в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» при финансировании Федерального министерства экономического сотрудничества и развития Федеративной Республики Германия - Алматы, Казахстан, 14-19 марта 2016 г. – Мамбетова А.Ш.Тренинг «Практическая микробиология», проведенный в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 06-10.03.2017 г. - Мусульманова М.М., Кангелдиева Г.К., Токтогул кызы РахатМеждународный семинар по пищевой микробиологии на тему: «Schnellmethoden in der Mikrobiologie», «MALDI TOF Massenspektrometrie» und «Histologische Untersuchungen» при содействии программы DAAD в Кыргызстане - Бишкек, Кыргызская Республика, 13.09.2016 г. – Мураталиева М.Н., Кангелдиева Г.К. IV региональный семинар на тему «Академическое письмо» в рамках программы «УСПЕХ», проведенный в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» при финансировании Федерального министерства экономического сотрудничества и развития Федеративной Республики Германия - Бишкек, Кыргызская Республика, 11-16 июля 2016 г.– Мамбетова А.Ш. | Национальный форум по питанию среди участников академического сектора Движения РМП - Бишкек, 20.06.16 г. - Мамбетова А.Ш., Касымова Ч.К.Семинар «Мастер – план по контролю качества и безопасности молока и молочных продуктов» (JICA) - Бишкек, 3.08.2016 г. - Мамбетова А.Ш.Научно – практический семинар «Современные лабораторные приборы для науки и промышленности» - Бишкек, 21.09.2016 г. – Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Н. Семинар по выработке консолидированного видения концепции развития школьного питания - Бишкек, 25-26 октября 2016 г. (выступила с докладом) – Мусульманова М.М.Круглый стол «Международное признание измерений проводимых в КР» - Бишкек, 24.10.2016 г., ЦСМ при МЭ КР. – Касымова Ч.К., Кангелдиева Г.К.Круглый стол, посвященный Дню науки: «Путь в науку для продвижения молодых ученых» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 15.11.16 г. - Халмурзина М.Д.Тренинг «Система менеджмента безопасности сельскохозяйственной продукции согласно международному стандарту Giobal G.A.P.» – Бишкек, 30.01- 1.02.17 г. - Касымова Ч.К., Халмурзина М.Д.Круглый стол «Илим, инновация жана бизнес» - Бишкек, 12.04.16 г. – Халмурзина М.Д.Семинар «Страновая совместная оценка в рамках Движения расширения мероприятий по питанию» – Бишкек, отель Golden Tulip, 11.05.2017 г. - Мамбетова А.Ш.Семинар «Практика пищевой безопасности» - г. Бишкек, Интер Консалт 22.06.2017г. – Куленбекова А.С., Салиева З.Т. | Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия перерабатывающей промышленности и сферы услуг – система взаимодействия и сотрудничества», проведенный при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2017 г. – Джамакеева А.Д., Мусульманова М.М., Супонина Т.А., Корчубекова Т.А., Кылычбекова Н.К., Мамбетова А.Ш., Касымова Ч.К., Халмурзина М.Д., Мураталиева М.Н., Салиева З.Т.Курс повышения квалификации по направлению «Программы предварительных условий по ИСО 22002-1-2009» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова с 21 июня по 14 июля 2017г. УПЦ «Технолог» - Касымова Ч.К., Мураталиева М.Н.Курс повышения квалификации по направлению «Система НАССР» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова с 21 июня по 14 июля 2017г. УПЦ «Технолог» - Дуйшенбек кызы Н., Салиева З.Т., Кангелдиева Г.К. Курс повышения квалификации по направлению «Технические регламенты таможенного союза в области производства и оборота пищевых продуктов» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова с 21 июня по 14 июля 2017г. УПЦ «Технолог» - Куленбекова А.С., Токтогул кызы Рахат, Сабырбекова А. Семинар «Охрана прав на объекты интеллектуальной собственности» - Бишкек, 30.07.2017г. – Касымова Ч.К. |

**6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА И УСЛОВИЯ ТРУДА**

 **6.1. Состояние и развитие учебно-материальной базы, обеспечение сохранности и эффективности ее использования**

За кафедрой закреплено 6 учебных лабораторий, 3 преподавательских кабинета и кафедра.

Таблица 25 – **Сведения о лабораториях и помещениях кафедры и их функциональное назначение**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование****помещения** | **Функциональное назначение** | **Перечень основного оборудования и приборов для учебного процесса** |
| 1. | Лаборатория технология мяса и мясопродуктов 1/313 | Для специальности “Технология мяса и мясных продуктов»  | Приборы: ФЭК, потенциометр, аналитические весы, весы ВЛР-200, электронные весы, скелеты и муляжи животных, печь «Электроника», влагомер, прибор ВЧ Чижова. Оборудование: Лаборатория мяса (Чехословакия), коптильная камера, муфельная печь, холодильник. |
| 2. | Лаборатория технологии молока и молочных продуктов, 1/310 | Для специальности “Технология молока и молочных продуктов”  | Оборудование: Лаборатория мяса (Чехословакия), холодильник, сушильный шкаф.Приборы: ФЭК, потенциометр, аналитические весы, весы ВЛР-200, электронные весы, влагомер, прибор ВЧ Чижова, маслоизго-товитель, центрифуга, прибор Гепплера, ультра термостат, сепаратор, рефрактометр. |
| 3. | Лаборатория технологии хлеба, макаронных и кондитерских изделий 1/408 | Для специальности “Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий ” | Оборудование: сушильный шкаф, электро шкаф «Алена», холодильник, электроплита.Приборы: ФЭК, аналитические весы, электронные весы, весы ВЛР-200, технические весы, торговые весы, рефрактометр, термостат, сушильный шкаф, ИДК, пурка, эксикатор, сита, электроплита. |
| 4. | Лаборатория 1/315«Пищевая биотехнология» | Для специальностей “Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий ”, “Технология молока и молочных продуктов”, “Технология мяса и мясных продуктов”, “Пищевая биотехнология”  | Оборудование: сушильный шкаф, холодильник, электроплита.Приборы: спектрофотометр, вискозиметр Гепплера, электронный влагомер с прин-тером, электронный рефрактометр, элек-тронные весы, титровальная установка, магнитная мешалка, потенциометры.Компьютер, сканер, проектор, столы, стулья, шкафы.Посуда: кухонный комбайн, миксер, блендер, пароварка, мороженица, кастрюли, сырные ванночки. |
| 5. | Лаборатория 1/210«Сенсорный анализ» | Для специальностей “Технология хлеба, ма-каронных и кондитер-ских изделий”, “Техно-логия молока и молоч-ных продуктов”,“Техно-логия мяса и мясных продуктов”,“Пищевая биотехнология” | Стол, стулья, кабины, шкаф, экран дляпроектора, кондиционер, холодильник, посудомоечная машина |
| 6. | Лаборатория 1/309«Специальная микробиология» | Для специальностей “Технология хлеба, ма-каронных и кондитер-ских изделий”, “Техно-логия молока и молоч-ных продуктов”,“Техно-логия мяса и мясных продуктов”, “Пищевая биотехнология” | Оборудование: сушильный шкаф, холодильник, электроплита, посудомоечная машина.Приборы: электронные весы, титровальнаяустановка, микроскопы. |
| 7. | Кафедра ТППП,1/316 | Кабинет зав. кафедрой, секретарь | Компьютер, столы, стулья, шкаф, орг. техника. |
| 8. | Преподавательская 1/308 | Преподавательская (3 чел) | Компьютерная техника, столы, стулья, шкаф. |
| 9. | Преподавательская 1/317 | Преподавательская (4 чел) | Компьютерная техника, столы, стулья, шкаф. |
| 10. | Преподавательская 1/318 | Преподавательская (4 чел) | Компьютерная техника, столы, стулья, шкаф. |

За последние годы (2012-2016 г.г.) кафедрой для укрепления материально-технической базы, на приобретение реактивов и лабораторного оборудования, мебели и оргтехники на сумму привлечено и освоено **6513949,43** сома в том числе: по проекту GIZ – **5136111,88 сом.**

**7. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА**

**7.1. Наличие плана кураторской работы и его выполнение, качество воспитательной работы**

 Воспитательная работа кафедры проводилась кураторами 1 и 2 курсов и всеми преподавателями кафедры на старших курсах. Для исполнения общественных поручений по воспитательной работе были назначены ответственные по курсам:

4 курс – Мусульманова М.М.

3 курс – Джамакеева А.Дж..

1, 2 курсы – кураторы (Мамбетова А. Ш., Кангелдиева Г.К., Салиева З.Т., Мураталиева М. Н., Сабырбекова А., Сукенова Н.М., Дуйшенбек кызы Н., Токтогул кызы Рахат.)

**Воспитательная работа кураторов на 1 и 2 курсах:**

 Студенты 1 курса были ознакомлены с университетом, уставом КГТУ, его структурой управления, перспективой развития, библиотекой, сайтом, профсоюзом, внутренним распорядком, гигиеной, графиком учебного процесса, выбраны активы групп, члены редколлегии, составлены базы данных студентов групп. Проводились кураторские часы, беседы по запланированным темам: О дружбе и сплоченности группы; О подготовке и отношений студентов к спорту; О подготовке и участия студентов КВН и художественной самодеятельности; О подготовке студентов к самостоятельной трудовой деятельности после окончания ВУЗа. **Воспитательная работа на 3-5 курсах:**

 Воспитательная работа на старших курсах на кафедре ведется всем профессорско-преподавательским составом, включающим проведение бесед по организации и выполнению самостоятельной и индивидуальной работы; о выбранной профессии; о культуре поведения и нормах этики; по посещению занятий и по успеваемости студентов; по здоровому образу жизни. Кафедрой проводится контроль за прохождением медицинского осмотра студентов. Студенты кафедры участвуют на университетских, межвузовских мероприятиях (спортивные олимпиады, конференции), принимают участие на концертах, посвященных праздникам и мероприятиям университета.

**7.2. Участие в организации студенческого самоуправления, связь и совместная работа с общественными организациями**

 В Кыргызском Государственном Техническом Университете имеется Комитет по делам молодежи и Культурно - эстетический центр. Целью этих структур является социальная поддержка и развитие студенческих коллективов. Студенты участвовали на конкурсе «Весна Бишкека», ко Дню Победы. Активы группы входят в состав этой организации. В общежитиях созданы студенческие организации, которые регулируют дисциплину проживающих. Со стороны студенческого профкома организовываются различные мероприятия.

**7.3. Соблюдение исполнительской и трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка**

Исполнительная и трудовая дисциплина, правила внутреннего распорядка соблюдается ППС и УВС кафедры в соответствии с Положением Министерства образования, науки и молодежной политики КР «Организационно-нормативное обеспечение управления факультетом ВУЗа» (с. 107-108). Вопрос о трудовой дисциплине рассматривался на заседании кафедры в течение учебного года проводила собрания как с ППС, так и с УВС по вопросам трудовой дисциплины соблюдения правил внутреннего распорядка университета.

**7.4. Участие членов кафедры в культурно-массовой работе**

Воспитательная работа на старших курсах на кафедре ведется всем профессорско-преподавательским составом, включающим проведение бесед по организации и выполнению самостоятельной и индивидуальной работы; о выбранной профессии; о культуре поведения и нормах этики; по посещению занятий и по успеваемости студентов; по здоровому образу жизни. Кафедрой проводился контроль за прохождением мед. осмотра студентов (Студенты были привлечены к уборке закрепленной за кафедрой территории).

Студенты кафедры участвовали на институтских, межвузовских мероприятиях (спортивные олимпиады, конференции), принимали активное участие на концертах, посвященных праздникам и мероприятиям института («День открытых дверей», «Нооруз», Весна Бишкек и т.д.).

**8. ДОСТИЖЕНИЯ КАФЕДРЫ**

За отчетный период (2016/2017 уч. год) кафедра проделала следующую работу.

***1***. ***Учебная работа***

* Подготовлены учебные модули по 110 дисциплинам, для всех направлений, по которым кафедра выпускает специалистов. По всем специальностям имеются утвержденные рабочие учебные планы, за кафедрой закреплены 75 дисциплин для бакалавров и 35 для магистрантов.

***2. Программа «Гостевой профессор»***

* В процесс обучения на кафедре введена программа «Гостевой профессор». По этой программе в 2016-2017 учебном году кафедру посетили и прочитали лекции для студентов и сотрудников кафедры ТППП:
* 28 декабря 2016 г. сотрудник GIZ Хамракулов А. – «Проблемы внедрения ХАССП на предприятиях пищевой промышленности Кыргызстана»;
* C 29 мая по 07 июня 2017 и.о. доцента кафедры «Безопасность и качество пищевых продуктов» Алматинского технологического университета Серик кызы М.С. – «Пищевая безопасность на производстве» в количестве 30 часов.
* 21 июня 2017 г. Florian Stukendorg, Head of Department Food Science, Technologie-Transfer-Zentrum (ttz) Bremerhaven (Германия) – «Инновации в технологических процессах по производству пищевых продуктов» с участием представителей GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии».

***3***. ***Повышение квалификации научно-педагогических кадров***

Все преподаватели кафедры проходили повышение квалификации по международным, республиканским и университетским (КГТУ) программам с получением сертификатов.

**Международные программы**

**1.** Практический семинар «Лабораторная дидактика по технологии производства мягких сыров» в рамках программы «УСПЕХ», проведенный на кафедре ТППП и в УПЦ «Технолог» при КГТУ им. И. Раззакова при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» с получением сертификата в г. Бишкек (Кыргызская Республика). Время проведения семинара: 14.09.2016г. – Мамбетова А.Ш., Джамакеева А.Д., Салиева З.Т., Куленбекова А.С., Сабырбекова А., Токтогул кызы Рахат

**2.** Тренинг по микробиологии, БТУ. - Берлин, (Эразмус+), декабрь 2016 г. - Мусульманова М.М.

**3.** III региональный семинар на тему «Специальная и лабораторная дидактика» в рамках программы «УСПЕХ»,проведенного в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» при финансировании Федерального министерства экономического сотрудничества и развития Федеративной Республики Германия - Алматы, Казахстан, 14-19 марта 2016 г. – Мамбетова А.Ш.

**4.** Тренинг «Практическая микробиология», проведенный в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 06-10.03.2017 г. - Мусульманова М.М., Кангелдиева Г.К., Токтогул кызы Рахат.

**5.** Международный семинар по пищевой микробиологии на тему: «Schnellmethoden in der Mikrobiologie», «MALDI TOF Massenspektrometrie» und «Histologische Untersuchungen» при содействии программы DAAD в Кыргызстане - Бишкек, Кыргызская Республика, 13.09.2016 г. – Мураталиева М.Н., Кангелдиева Г.К.

**6.** IV региональный семинар на тему «Академическое письмо» в рамках программы «УСПЕХ», проведенный в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» при финансировании Федерального министерства экономического сотрудничества и развития Федеративной Республики Германия - Бишкек, Кыргызская Республика, 11-16 июля 2016 г.– Мамбетова А.Ш.

**КР**

**1.** Национальный форум по питанию среди участников академического сектора Движения РМП - Бишкек, 20.06.16 г. - Мамбетова А.Ш., Касымова Ч.К.

**2.** Семинар «Мастер-план по контролю качества и безопасности молока и молочных продуктов» (JICA) - Бишкек, 3.08.2016 г. - Мамбетова А.Ш.

**3.** Научно-практический семинар «Современные лабораторные приборы для науки и промышленности» - Бишкек, 21.09.2016 г. – Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Н.

**4.** Семинар по выработке консолидированного видения концепции развития школьного питания - Бишкек, 25-26 октября 2016 г. (выступила с докладом) – Мусульманова М.М.

**5.** Круглый стол «Международное признание измерений проводимых в КР» - Бишкек, 24.10.2016 г., ЦСМ при МЭ КР. – Касымова Ч.К., Кангелдиева Г.К.

**6.** Круглый стол, посвященный Дню науки: «Путь в науку для продвижения молодых ученых» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 15.11.16 г. - Халмурзина М.Д.

**7.** Тренинг «Система менеджмента безопасности сельскохозяйственной продукции согласно международному стандарту Giobal G.A.P.» – Бишкек, 30.01- 1.02.17 г. - Касымова Ч.К., Халмурзина М.Д.

**8.** Круглый стол «Илим, инновация жана бизнес» - Бишкек, 12.04.16 г. – Халмурзина М.Д.

**9.** Семинар «Страновая совместная оценка в рамках Движения расширения мероприятий по питанию» – Бишкек, отель Golden Tulip, 11.05.2017 г. - Мамбетова А.Ш., Касымова Ч.К., Халмурзина М.Д.

**КГТУ**

**1.** Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия перерабатывающей промышленности и сферы услуг – система взаимодействия и сотрудничества», проведенный при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2017 г. – Джамакеева А.Д., Мусульманова М.М., Супонина Т.А., Корчубекова Т.А., Кылычбекова Н.К., Мамбетова А.Ш., Касымова Ч.К., Халмурзина М.Д., Мураталиева М.Н., Салиева З.Т.

**2.** Курс повышения квалификации по направлению «Программы предварительных условий по ИСО 22002-1-2009» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова с 21 июня по 14 июля 2017г. УПЦ «Технолог» - Касымова Ч.К., Мураталиева М.Н.

**3**. Курс повышения квалификации по направлению «Система НАССР» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова с 21 июня по 14 июля 2017г. УПЦ «Технолог» - Дуйшенбек кызы Н.,

Салиева З.Т., Кангелдиева Г.К.

**4.** Курс повышения квалификации по направлению «Технические регламенты таможенного союза в области производства и оборота пищевых продуктов» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова с 21 июня по 14 июля 2017г. УПЦ «Технолог» - Куленбекова А.С., Токтогул кызы Рахат, Сабырбекова А.

**5.**Семинар «Охрана прав на объекты интеллектуальной собственности» - г. Бишкек, 30.07.2017г. – Касымова Ч.К.

***4. Учебно-методическая работа***

План издания учебно-методических пособий и разработок на 2016 календарный год. по КГТУ составил: 10 наименований общим объемом 32 п. л.. Фактически издано 10 наименований, объемом 33 п.л.

**Данные по выполнению плана изданий на 2016 календарный год:**

1. Мусульманова М.М. - «Комплексная программа практик для магистров» направления подготовки 740200 - «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», 2016г. 1 п.л. (издана вне плана)

С грифом МОиН КР изданы работы следующих авторов:

2. Джамакеева А. Дж. – лабораторный практикум для курса «Контроль качества готовой мясной продукции» для студентов направления 740200 – «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», 4,75 п.л.

3. Супонина Т.А., Халмурзина М.Д. – лабораторный практикум «Методы исследование свойств сырья и готовой продукции» для студентов направления 740100 – «Технология и производство продуктов питания растительного происхождения» для профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 5,1 п.л.

4. Джамакеева А.Дж., Райимкулова Ч.О., Супонина Т.А. – «Выпускная квалификационная работа бакалавра» по направлению 740200 – «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», для профиля «Технология мяса и мясных продуктов», 4 п.л.

5. Касымова Ч.К. – Учебное пособие по курсу «Технология макаронного производства» для студентов для студентов направления 740100 – «Технология и производство продуктов питания растительного происхождения» для профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», 4,0 п.л.

План издания учебно-методических пособий и разработок выполнена **100%.**

***5. НИР***

За отчетный период издано **35 научных** разработок: из них научных статей: СНГ – 7, КР - 5, на международных конференциях - 15, дальнее зарубежье – 1, монографии – 2, НТД - 2, получено патентов – 2, подано заявок на патенты – 1. Исследования велись по 2 грантам – 1 (КР), 1 – Международный (подана заявка).

 На сегодняшний день на кафедре обучаются 11 аспирантов, один соискатель и 2 докторанта (Джамакеева А.Д., Кылычбекова Н.К.).

***6. НИРС***

 По результатам предварительного слушания докладов студентов на кафедре «Технология производства продуктов питания», подготовленных на научно-техническую конференцию молодых учёных, аспирантов и студентов «Молодой ученый: вызовы и перспективы»на 2016-2017 учебный год, из заслушанных 9 докладов 5 рекомендованы для участия в университетской конференции.

 На пленарном заседании были заслушаны доклады студентов с получением сертификата: гр. БТб-1-13 Величко Б. - 2 место, руководитель к.т.н., доц. Кылычбекова Н.К. и 3 место гр. ХМКб-1-13 Шумилова О. – руководитель ст. преп. Халмурзина М.Д.

Работы этих студентов были рекомендованы к публикации в сборнике материалов Международной научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов и студентов «Молодой ученый: вызовы и перспективы»

Подруководствомк.т.н., профессора кафедры «Технология производства продуктов питания» Джамакеевой Анары Джекшеновны и преподавателя кафедры «Программное обеспечение компьютерных систем» Ашымовой Айзады Жаасынбековны выполнена совместная научная работа со студентами этих кафедр. Исследовательская группа включала следующих студентов: Бакытбек уулу Канат, студент гр. МСб-1-13, Мукашев Нургазы, студент гр. МСд-1-12, Кимсанбаев Карим, Шапранов Артём, студенты гр. ПИ-1 - 2-15. Тема научно-исследовательской работы: «Применение методов компьютерного моделирования при разработке новых технологий мясных продуктов: от теории к практике». Результаты научно-исследовательской работы были доложены на Международной конференции «Новые возможности для профессионального образования: занятость, инновации и устойчивость», проведенной Программой GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» в Бишкеке 05-06.04.2017 г. Все студенты получили сертификаты.

***7.*** ***Связь с производством***

Представители и руководители производств тесно сотрудничают с кафедрой ТППП по работе с будущими выпускниками и проведению всех видов практик на производстве с целью отбора будущих выпускников для работы на данных предприятиях. В текущем году посетили нашу кафедру генеральный директор ЗАО «Ак Жалга» Жузумалиев К.З. генеральный директор ОсОО «Баркад» Серкебаев К.С., директор производства ЗАО «Шоро» Осмонбаев Н.М., исполнительный директор «Kyrgyz organic» Илья Хартлант Рудольф Шнайдер, директор отдела контроли качества “Кондитерский дом Куликовский" Красная Т.В., представитель GIZ Абубекер М.

На кафедре продолжается традиция приглашать представителей производств для участия при защите выпускных работ, дипломных проектов выпускниками нашей кафедры. В течение учебного года проводятся мероприятия по информированию студентов-выпускников о состоянии работы предприятий по нашей республике.

 В 2016-17 уч. году с целью расширения связей и сотрудничества с предприятиями под руководством проф. Джамакеевой А.Д. студентами гр. МСб-1-13 были разработаны новые виды мясных продуктов при прохождении модуля «Разработка новых мясных продуктов». **Апробация новых технологий** **мясных продуктов** проходила на следующих предприятиях:

* **ОсОО «Риха»** - ст. МСб-1-13 Жданов Ф. (технология мясных чипсов) и Бакытбек уулу Канат (технология варено-копченой колбасы «Шпеквурст») совместно с технологом Малтаевым Б.
* **ОсОО «Баркад»** - ст. МСд-1-12 Мукашев Н. (технология варено-копченой колбасы «Византийская») совместно с главным технологом Прищеповым Е.
* **ОсОО «Новопавловские колбаски»** - ст. МСб-1-13 Азарнов Е. (технология деликатесного продукта «Свинина по-киевски») совместно с главным технологом Комаровым А.
* **ЧП «Лотос»** - ст. МСб-1-13 Храмов М. (технология варено-копченой колбасы), Стаценко Н. (технология детских сосисок) и Гладышев А. (технология деликатесного продукта «Рулет») совместно с технологами предприятия.

 По дисциплине **«Проект и проектные исследования»** студентка гр. МЛб-1-13 Касымбаева К. по заданию ЗАО «ЭльВест» разработала и подготовила к внедрению мягкий сливочный сыр с длительным сроком хранения и пребиотическими свойствами “Крем-брюле”. Студентка гр. МЛб-1-13 Байжуранова А. разработала комбинированный напиток «АЛИЯ» на основе молочной сыворотки.

1. ***Академическая мобильность***

Интеграционные процессы, происходящие в мировом сообществе во всех сферах человеческой деятельности, затронули и систему высшего профессионального образования. В процессе интеграции нашего вуза и науки в международное образовательное пространство очень важное место отводится академической мобильности студентов, которая, как ожидается, будет способствовать формированию качественно новых трудовых ресурсов, способных занять достойное место, как на мировом рынке труда, так и в национальной экономике.

Расширяются и развиваются связи кафедры с ВУЗами Казахстана и Таджикистана по академической мобильности в области производственных практик. В таблице 26 приведен списокстудентов, участвующих в программах мобильности в 2016-2017 учебном году.

Таблица 26

**СПИСОК**

студентов, участвующих в программах мобильности в 2016-2017 учебном году

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Ф.И.О. | группа | Страна, ВУЗ | Дата |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **По линии деканата технологического факультета** |
| Из Казахстана в Кыргызстан |
| 1 | Аликкызы Г.  | ТПерП (ТП)-14-12 | Казахстан, АТУ | 30.05-10.06.17 г. |
| 2 | Мешитбекова А. | ТПерП (ТП)-14-12 | Казахстан, АТУ | 30.05-10.06.17 г. |
| 3 | Рубцова А. А.  | ТПерП (ТП)-14-12 | Казахстан, АТУ | 30.05-10.06.17 г. |
| 4 | Глазкова Т. А.  | ТПерП (ТП)-14-12 | Казахстан, АТУ | 30.05-10.06.17 г. |
| 5 | Айтбек Дина Жаныбек кызы | ТПерП (ТП)-14-12 | Казахстан, АТУ | 30.05-10.06.17 г. |
| 6 | Кыдыралиева Ж. Д. | ТПерП (ТП)-14-12 | Казахстан, АТУ | 30.05-10.06.17 г. |
| 7 | Жумамурат АйдаБакыткызы | ТПерП (ТП)-14-12 | Казахстан, АТУ | 30.05-10.06.17 г. |
| 8 | Толеген Эзизхан Ержанулы | ТПерП (ТП)-14-12 | Казахстан, АТУ | 30.05-10.06.17 г. |
| 9 | Мэжит Элибек Казбекулы | ТПерП (ТП)-14-12 | Казахстан, АТУ | 30.05-10.06.17 г. |
| 10 | Нэрен Ансаган Ержанкызы | ТПерП (ТП)-14-12 | Казахстан, АТУ | 30.05-10.06.17 г. |
| Из Кыргызстана в Казахстан (Алматы) |
| 1 | Зубарев Г.Р.  |  МСб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| 2 | Ибрагимов В.В.  | МСб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| 3 | Кабыш О.В. | МСб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| 4 | Костко Д.В.  | МСб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| 5 | Майрамбеков Б.  | МСб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| 6 | Шубина А.Д.  | МСб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| 7 | Бейшекеева Ж. | МЛб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| 8 | Дорошко А.А.  | МЛб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| 9 | Омурбек к. Н.  | МЛб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| 10 | Абдыразакова А. | БТб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| 11 | Карабашова А.А.  | БТб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| 12 | Нурбаева А.Т.  | БТб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| 13 | Салмоорбек у.Ш.  | БТб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| 14 | Уланова Г.У.  | БТб-1-14 | КР, КГТУ | 29.05-09.06.17 г. |
| **По линии GIZ** |
| Из КГТУ в Худжанд (Таджикистан) |
| 1 | Бейшекеева Ж. | МЛб-1-14 | КР, КГТУ | 18.06-14.07.17 г. |
| 2 | Омурбек к. Н. | МЛб-1-14 | КР, КГТУ | 18.06-14.07.17 г. |
| Из КГТУ в Душанбе (Таджикистан) |
| 1 | Эсеналиева М. | БТ(б)-1-14 | КР, КГТУ | 05.06-30.06.17 г. |
| 2 | Авазбекова А. | БТ(б)-1-14 | КР, КГТУ | 05.06-30.06.17 г. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Из КГТУ в Алматы (Казахстан) |
| 1 | Аликжанова А. | ХМКб-1-14 | КР, КГТУ | 05.06-30.06.17 г. |
| 2 | Самарбек к. А. | ХМКб-1-14 | КР, КГТУ | 05.06-30.06.17 г. |
| Из Таджикистана в Кыргызстан |
| 1 | Азимов И. |  | Таджикистан, ТУТ | 18.06-14.07.17 г. |
| 2 | Саидов Х. |  | Таджикистан, ТУТ | 18.06-14.07.17 г. |
| Из Таджикистана в Кыргызстан |
| 1 | Рузиев А. |  | Таджикистан, ИФТУТ | 18.06-14.07.17 г. |
| 2 | Рахимов Х. |  | Таджикистан, ИФТУТ | 18.06-14.07.17 г. |
| Из Таджикистана в Кыргызстан |
| 1 | Шордиев К. |  | Таджикистан, ХПИТТУ | 18.06-14.07.17 г. |
| 2 | Масаидов Д. |  | Таджикистан, ХПИТТУ | 18.06-14.07.17 г. |
| Из Казахстана в Кыргызстан |
| 1 | Аманжолкызы Жаныл |  | Казахстан, АТУ | 04.06-30.06.17 г. |
| 2 | Сайдулла Таншолпан Абайкызы |  | Казахстан, АТУ | 04.06- 30.06.17 г. |
| **Итого студентов, участвующих в мобильности – 38 человек** |

С 3-го по 6 июля 2017г. на кафедре проведена летняя школа для учащихся Алматинского экономического колледжа (10 студентов и один сопровождающий) и Карабалтинского технико-экономического колледжа (10 студентов и один сопровождающий) по линии программы GIZ. Сотрудниками кафедры проведены мастер-классы по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий (Касымова Ч.К., Кангелдиева Г.К.), производству молочных продуктов (Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.С.), производству мясных изделий (Мураталиева Д.Н., Швырева С.И.).

***9. Воспитательная и профориентационная работа***

 За отчетный период преподаватели кафедры активно привлекали к проведению профориентационной работы с посещением школ, где они обучались, и агитацией выпускников для поступления в КГТУ им. И. Раззакова; розданы буклеты и показаны слайды с информацией о факультете. Студенты группы МЛб-1-14, ХМКб-1-13, МСб-1-15, БТб-1-14 активно участвовали в днях открытых дверей.

Преподаватели Касымова Ч.К., Кангелдиева Г.К., Дуйшеева Н. С., Халмурзина М.Д. и студенты гр. ХМК-1-13 подготовили презентацию по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», а также провели мастер класс и пригласили школьников на дегустацию.

 Преподаватели Кангелдиева Г.К., Токтогул к. Р. подготовили презентацию и показали микроскопирование микроорганизмов.

 К.т.н., профессор Джамакеева А.Д. дала интервью для 5-канала и подробно рассказала о деятельности кафедры.

 В мае преподаватели кафедры: Мамбетова А. Ш., Сабырбекова А. С., Касымова Ч. К. Дюшеева Н. С., Кангелдиева Г. К., Куленбекова А. С., Салиева З. Т., Дуйшенбек к. Н., Джаманбаева А. М. посетили школы Чуйской области и агитировали учеников. Все отчеты по профориентации сданы в виде справок в деканат ТФ.

***10. Материальная оснащенность***

Кафедра располагает 6-ю учебными лабораториями (1/210, 1/309, 1/310, 1/313, 1/315, 1/408), оснащенными необходимыми приборами и оборудованием. За последние годы кафедрой для укрепления материально-технической базы, приобретения реактивов и лабораторного оборудования, мебели и оргтехники привлечено и освоено **6513949,43** сома в том числе: по проекту GIZ – **5136111,88 сом.**

Объём привлеченных инвестиций в 2016-2017 уч. году составил 8866 сом в виде учебных материалов, 6076.15 евро – в виде лабораторного оборудования и материалов и 1780 евро – расходы, связанные с поездкой проф. кафедры Мусульмановой М.М. в г. Берлин (Beuth Hochschule fur Technik Berlin, Берлинский технический университет прикладных наук им. Бойта) по программе Эразмус+ (декабрь 2016 г.)

***11 . Задачи кафедры***

* Поиск новых путей стратегического партнерства с кафедрами аналогичного профиля в странах СНГ и странах дальнего зарубежья с целью заключения долгосрочных договоров о взаимном сотрудничестве;
* Расширение географии и развитие мобильности студентов и преподавателей.
* Организация курсов повышения квалификации для работников тех отраслей пищевой промышленности, по которым специализируется кафедра.
* Расширение сферы деятельности в области научных изысканий с промышленной апробацией полученных научных результатов на предприятиях отрасли: заключение с ними договоров о взаимовыгодном сотрудничестве.
* Ведение работы над грантами, поиск международных программ с целью привлечения внимания и заключения договоров о сотрудничестве.
* Активизация работы среди студентов с целью повышения их заинтересованности в обучении в магистратуре, аспирантам - ускорить работу над диссертацией и активнее представлять результаты своих исследований на конкурсах, конференциях, выставках и широкой печати.
* Разработка Образовательной программы для докторантов (PhD) и проведение работ по подготовке программы к международной аккредитации.
* Модернизация лабораторий (мебель) и дополнительное оснащение приборами и оборудованием, необходимым для подготовки докторантов.
* Продолжение работ по действующей программе «Профессиональное образование в Центральной Азии» (GIZ).