**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.

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

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г. «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018 г.

**Годовой отчет**

**кафедры “Технология производства продуктов питания”**

**за 2017-2018 учебный год**

Отчет составлен

Зав. кафедрой ТППП /Мусульманова М.М. /

Отчет принял

Начальник УО / Сыдыков Ж.Д./

**Бишкек 2018**

|  |
| --- |
| **Оглавление** |
| |  |  | | --- | --- | | 1.Сведения о кафедре……………………………………………………………………... | 1 | | * 1. Общие сведения о кафедре………………………………………………………….. | 1 | | 1.2. Кадровый состав кафедры…………………………………………………………… | 1 | | 1.3. Подготовка научно - педагогических кадров кафедры………………………….. | 3 | | 2.Организационная работа……………………………………………………………….. | 3 | | 2.1. Постановка целей и задач, принципы и механизмы работы кафедры……………. | 3 | | 2.2. Анализ выполнения функциональных регламентации и должностных обязанностей зав. кафедрой, ППС, УВП………………………………………………… | 4 | | 2.3. Качество составления плана работы кафедры и его выполнение………………… | 4 | | 2.4. Качество составления плана заседаний кафедры и его выполнение……………… | 4 | | 2.5. Концепция развития кафедры "Технология производства продуктов питания"… | 7 | | 2.6. Организация планирования и управления деятельностью кафедры……………… | 7 | | 2.7.Организация деятельности кафедры, состояние и качество работы по делопроизводству на кафедре, своевременность подготовки и кафедральной плановой и отчетной документации……………………………………………………... | 8 | | 2.8. Организация профориентационной работы и набора студентов на первый курс, формирование учебных групп…………………………………………………………… | 8 | | 2.9. О трудоустройстве выпускников 2016 г. кафедры «Технология производства продуктов питания»………………………………………………………………………. | 9 | | 2.10. Подбор и расстановка кадров, анализ их работы. Соответствие базового образования и квалификации персонала ППС и сотрудников занимаемой должности и преподаваемым дисциплинам…………………………………………………………. | 13 | | 3. Учебная работа…………………………………………………………………………. | 18 | | 3.1 Реализация учебных планов и учебных программ в соответствии с действующими нормативными документами, контроль, за их выполнением……… | 18 | | 3.2. Наличие лицензий на подготовку кадров по специальностям………………….. | 19 | | 3.3. Контроль над соблюдением расписания учебных занятий, учет, организация и технология мер к нарушителям…………………………………………………………. | 19 | | 3.4. Работа со студентами по посещаемости занятий, учет, организация и технология отработки пропущенных занятий и консультаций……………………… | 20 | | 3.5. Организация курсового и дипломного проектирования………………………… | 20 | | 3.6.Организация, контроль и подведение итогов рейтинговой оценки знаний студентов…………………………………………………………………………………… | 20 | | 3.7. Регламент и порядок проведения ГАК, контроль, за их ходом, оформление их документации, сведения и анализ их результатов……………………………………… | 21 | | 3.8. Организация и проведение ГАК выпускающими кафедрами | 21 | | 3.9. Работа со студентами, имеющими академические задолженности | 25 | | 3.10. Обеспечение качества обучения, оценка преподавательской деятельности……………………………………………………………………………….. | 26 | | 3.11. Введение новых технологий обучения и передового опыта…………………… | 26 | | 3.12.Реализация на кафедре программы «Гостевой профессор», привлечение зарубежных профессоров………………………………………………………………… | 26 | | 4.Учебно-методическая работа…………………………………………………………… | 26 | | 4.1. Качество и выполнение плана работы учебно-методической комиссии, анализ результатов ее работы…………………………………………………………………….. | 26 | | 4.2. Учебно-методическая обеспеченность специальностей и дисциплин…………. | 27 | | 4.3. Планирование к выпуску учебно-методических пособий и разработок, его выполнение…………………………………………………………………………………. | 35 | | 4.4. Постановка и обсуждение на кафедре вопросов взаимопосещения занятий, совершенствования методики их проведения и внедрения инноваций……………… | 35 | | 5.Научно-исследовательская работа…………………………………………………….. | 36 | | 5.1. Тематика НИР кафедры и ее исполнители…………………………………………. | 36 | | * 1. Сведения о научных публикациях…………………………………………………… | 38 | | * 1. Сведения об участии и организации научных конференций и семинаров, о получении научных грантов……………………………………………………………… | 41 | | 5.4. Подготовка и выпуск аспирантов…………………………………………………… | 46 | | 5.5.НИР студентов…………………………………………………………………………. | 48 | | 5.6.Подготовка и повышение квалификации научно-педагогических кадров………. | 49 | | 6. Материально-техническая база и условия труда……………………………………. | 52 | | 6.1. Состояние и развитие учебно-материальной базы, обеспечение сохранности и эффективности ее использования………………………………………………………… | 52 | | 7.Воспитательная работа………………………………………………………………….. | 53 | | 7.1.Наличие плана кураторской работы и его выполнение, качество воспитательной работы………………………………………………………………………………………. | 53 | | 7.2.Участие в организации студенческого самоуправления, связь и совместная работа с общественными организациями………………………………………………… | 54 | | 7.3.Соблюдение исполнительской и трудовой дисциплины, правил внутреннего распорядка………………………………………………………………………………….. | 54 | | 7.4.Участие членов кафедры в культурно-массовой работе……………………………. | 54 | | 8.Достижения кафедры……………………………………………………………………. | 54 | |

**СВЕДЕНИЯ О КАФЕДРЕ**

**1.1 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 **73** дисциплины для бакалавров и **29** для магистрантов, всего **102** дисциплины. 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 указанным в табл. 1.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Шифр | Наименование направления  подготовки 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 |
|  |  |  | 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 |

Таблица 1 – **Выпуск специалистов по направлениям**

**1.2 Кадровый состав кафедры**

Кадровый состав кафедры «Технология производства продуктов питания» к 2018 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;
* 4 ст. преподавателя;
* 4 преподавателей.

Штат кафедры на полную ставку составляет 14 единиц, из них 5 со степенью, **остепененность ППС составляет 36,0 %** 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 | 30 |  |
|  | Джамакеева А. Дж. | профессор | к.т.н., доцент | 28 |  |
|  | Супонина Т. А. | профессор | к.т.н., доцент | 40 |  |
|  | Корчубекова Т. А. | доцент | к.б.н., доцент | 13 |  |
|  | Кылычбекова Н.К. | доцент | к.т.н., доцент | 4 |  |
|  | Мамбетова А. Ш. | доцент | - | 14 |  |
|  | Касымова Ч. К. | ст. преподаватель | - | 12 |  |
|  | Мураталиева М. Н. | ст. преподаватель | - | 9 |  |
|  | Салиева З. Т. | ст. преподаватель | - | 8 |  |
|  | Халмурзина М. Д. | ст. преподаватель | - | 10 |  |
|  | Кангелдиева Г. К. | преподаватель | - | 4 |  |
|  | Дуйшенбек к. Н. | преподаватель | - | 7 |  |
|  | Джаманбаева А.М. | преподаватель | - | 2 |  |
|  | Жунусова К.Ж. | преподаватель | - | 1 |  |

Таблица 3 - **Учебно-вспомогательный состав**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Должность | Ф.И.О. | Стаж  работы | Базовое  образование |
| 1 | Заведующий  лабораторией | Куленбекова А. С. | 10 | КТУ, инженер-технолог молочной промышленности |
| 2 | Инженер | Токтогул к. Р. | 4 | КГТУ, инженер-технолог мясной промышленности |
| 3 | Методист | Сукенова Н. М. | 9 | КТУ, инженер-технолог общественного питания |
| 4 | Лаборант | Швырева С. И. | 3 | ФПИ, инженер-технолог консервной промышленности |
| 5 | Лаборант | Дюшеева Н. С. | 4 | КГТУ, инженер-технолог общественного питания |
| 6 | Лаборант | Сабырбекова А. | 4 | ФПИ, инженер-технолог молочной промышленности |
| 7 | Лаборант | Турдалиева Н.А. | 1 | КГТУ, инженер-технолог хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий |

Таблица 4 - **Возрастная характеристика штатных преподавателей (физических лиц на конец года)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Возраст | на  01.01.2013 г. | | на  01.01.2014 г. | | на  01.01.2015 г. | | на  01.01.2016 г. | | на  01.01.2017 г. | |
| кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % | кол-во | % |
| до 30 лет | 1 | 16,6 | 1 | 11,1 | 1 | 8,3 | 1 | 5 | 1 | 7,2 |
| от 31 до 40 лет | - | - | 1 | 11,1 | 2 | 16,8 | 3 | 21 | 4 | 28,5 |
| от 41 до 50 лет | 2 | 33,3 | 2 | 22,2 | 1 | 8,3 | 3 | 26 | 2 | 14,3 |
| Более 50 лет | 3 | 50 | 5 | 55,5 | 8 | 66,6 | 7 | 48 | 7 | 50 |
| **Всего:** | **6** | **100** | **9** | **100** | **12** | **100** | **14** | **100** | **14** | **100** |

**1.3 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 по 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 «Семейные традиции», 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 регламентаций 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**

Разработан и утвержден план работы кафедры на 2017/2018 уч. год включающий:

• план проведения заседаний кафедры, включающий вопросы организации учебного процесса на кафедре и контроль за его выполнением. (Отв. за выполнение плана 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 ст. 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. доцент Мамбетова А. Ш.).

• план кафедры по академической мобильности (Отв. лаборант Кангелдиева Г.К.).

План работы кафедры на 2017/2018 учебный год был рассмотрен и утвержден на заседании кафедры (Пр.№ 1 от 29 августа 2017 г.)

Анализ выполнения основных положений плана работы кафедры на 2017/2018 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 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 29 августа 2017 г.)

В течение года заседания кафедры велись 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 ППС | 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, кураторы  отв. Кангелдиева Г.К. |
|  | Утверждение плана академических советников | сентябрь | Зав. кафедрой, академические советники |
|  | Утверждение плана НИР и НИРС | сентябрь | Отв. Джамакеева А.Д.,  отв. Касымова Ч. К. |
|  | Утверждение плана профориентаци-онной работы кафедры на 2018-19 учебный год | сентябрь | Зав. кафедрой,  отв. Салиева З. Т. |
|  | Утверждение тем курсовых работ и 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 всем видам практик бакалавров и магистрантов | сентябрь | Руководители практики |
|  | Анализ обновления и размещения УММ на образовательном портале для студентов очной и заочной (с примене-нием ДОТ) форм обучения и магис-трантов | ноябрь-  декабрь | Зав. кафедрой,  отв. Халмурзина М.Д. |
|  | Трудоустройство выпускников 2017 – 2018 учебного года | сентябрь | Отв. Мамбетова А. Ш. |
|  | Ход выполнения курсовых проектов | октябрь | Зав. кафедрой,  руководители |
|  | Ход выполнения научной работы | октябрь | Джамакеева А.Д. |
|  | Итоги выполнения работ аспирантами и магистрантами | октябрь | Супонина Т.А.,  руководители |
|  | Утверждение графика взаимопосещений | октябрь | Зав. кафедрой |
|  | Ход выполнения курсового проекта | ноябрь | Руководители |
|  | Утверждение тем курсовых проектов и работ для студентов заочной формы обучения с применением ДОТ. | ноябрь | Руководители |
|  | Утверждение тем и руководителей магистерских диссертаций | ноябрь | Супонина Т.А. |
|  | Отчет ответственного по заочной и дистанционной формам обучения | ноябрь | Зав. кафедрой,  академсоветники |
|  | Итоги проведения промежуточного контроля знаний студентов | ноябрь | Зав. кафедрой,  преподаватели |
|  | Состояние методической работы на кафедре | ноябрь | Зав. кафедрой,  отв. Супонина Т.А. |
|  | Утверждение состава ГАК бакалавров и магистрантов | декабрь | Зав. кафедрой |
|  | Рассмотрение постановлений Ученого совета университета, Совета ТФ | ежемесячно | Зав. кафедрой, секретарь |
|  | Результаты выполнения курсовых проектов и го­товность к защите | декабрь | Ответственный по профилям |
|  | Итоги зимней сессии | январь | Зав. кафедрой |
|  | Анализ работы академических советников | январь | Зав. кафедрой,  академические советники |
|  | Утверждение мест на предквалифика-ционную практику | январь | Руководители |
|  | Утверждение тем и руководителей ВКРБ | январь | Зав. кафедрой,  ответственный по профилям |
|  | Утверждение графика работы ГЭК, ГАК | январь | Зав. кафедрой |
|  | Выполнение индивидуального плана ППС кафедры за 1 полуго­дие | январь | Зав. кафедрой,  преподаватели |
|  | Обсуждение результатов взаимопосе-щений ППС кафедры | январь, февраль | Зав. кафедрой |
|  | Итоги зимней сессии магистрантов | февраль | Зав. кафедрой, Супонина Т.А. |
|  | Подготовка к гос. экзаменам и защите ВКРБ, ВКРМ | февраль | Зав. кафедрой, деканат |
|  | Утверждение рецензентов ВКРБ, ВКРМ | февраль | Зав. кафедрой |
|  | Утверждение графика выполнения и защиты ВКРБ | февраль | Ответственный по профилю |
|  | Утверждение графика взаимопосеще-ний занятий ведущими преподавателя-ми кафедры на весенний семестр | февраль | Зав. кафедрой |
|  | Утверждение тем курсовых проектов | февраль | Зав. кафедрой, руководители |
|  | Итоги сдачи отчетов по предквалификационной практике | март | Руководители практик |
|  | Обсуждение результатов взаимопо-сещений занятий преподавателей | март | Зав. кафедрой, преподаватели |
|  | Итоги рейтинга на 2, 3, 4 курсах | апрель | Зав. кафедрой, преподаватели |
|  | Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций) | 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 |
|  | Итоги сдачи отчетов по научно-исследо-вательской практике магистрантов | апрель | Руководители практики |
|  | Утверждение графика отпусков | май | Зав. кафедрой, отдел кадров |
|  | Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций) | май | Ответственный по профилю |
|  | Распределение на практику студентов 2 и 3 курсов | май | Руководители практик |
|  | Итоги взаимопосещений ППС кафедры | май | Зав. кафедрой |
|  | Итоги весенней сессии | июнь | Ответственный по профилю |
|  | Итоги сдачи гос. экзаменов и защиты ВКРБ и магистерских диссертаций | июнь | Зав. кафедрой |
|  | Выполнение индивидуального плана за год. Выполнение других видов работ по кафедре (отчеты кураторов, академсовет-ников и др.) | июнь | Зав. кафедрой, преподаватели |
|  | Обсуждение годового отчета кафедры | 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 2017/2018 учебный год. Зав. кафедрой М.М.Мусульманова управляла работой кафедры в соответствии с этим планом, утвержденным в начале учебного года (Пр.№ 1 от 29 август 2017 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.

Организация деятельности кафедры, состояние и качество работы по делопроизводству, своевременность подготовки плановой и отчетной документации осуществлялся 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.

* 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 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 составляется график проведения профориентационной работы преподавателями кафедры на 2017-2018 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 абитуриентов

по лабораториям

Организация профориентационной работы во

время приемной компании

Студенты

КГТУ им. И. Раззакова

В начале учебного года был составлен график проведения профориентационной работы кафедры на 2017-2018 учебный год.

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

Согласно графику преподавателями кафедры проведена соответствующая работа в прикрепленных школах, колледжах и представлены результаты в виде списков потенциальных абитуриентов и справок, подписанных директорами школ.

5 марта 2018 г. был проведен «День открытых дверей» КГТИ с участием приглашенных учащихся школ.

Учащиеся школ были также приглашены в КГТУ им. И. Раззакова, где как и планировалось, 17 марта был проведен «День открытых дверей».

В фойе института силами сотрудников кафедры была организована выставка продуктов по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология молока и молочных продуктов», «Пищевая биотехнология», «Технология мяса и мясных продуктов». В ходе мероприятия сотрудница кафедры Жунусова К. на выставке подробно рассказала о кафедре и ответила на вопросы школьников.

На «День открытых дверей» были приглашены представители ОсОО «Баркад». Они представили свою продукцию на выставке. После официальной части школьники были приглашены на дегустацию.

По завершению официальной части «Дня открытых дверей» учащиеся школ посетили лаборатории кафедры ТППП, где им была представлена информация по каждой специальности.

Старший преподаватель кафедры Халмурзина М.Д. и студенты гр. ХМК-1-15 провели мастер класс по технологии приготовления и оформления тортов, пирогов, песочного теста. Вместе с сотрудниками кафедры активно участвовали в проведении мероприятия студенты гр. МЛб-1-15, МСб-1-15, ХМКб-1-15, БТб-1-14, ХМКб-1-16 и старосты гр. МСб-1-16, ТПППЖПб-1-17.

В мае, июне 2018 г. преподаватели кафедр посетили школы и колледжи с целью привлечения абитуриентов на специальности кафедры: Мураталиева М.Н. (школы г. Токмок), Дюшеева Н. С. (колледж в г. Кара-Балта и школы в с. Беловодск), Куленбекова А. С. (школы Сокулукского района и поселка Манас), Швырева С. И. (школа в г. Бишкек), Турдалиева Н. (школы Таласской области).

**2.9. О трудоустройстве выпускников кафедры «Технология производства продуктов питания» 2017-2018 учебного года.**

Востребованность выпускников кафедры «Технология производства продуктов питания» по данным трудоустройства довольно высока. Это связано с тем, что к работникам пищевых предприятий возрастают требования к уровню компетентности молодых специалистов, окончивших технические вузы. Чтобы быть инженерно-техническим работником предприятия, необходимо в совершенстве знать свою специальность в теоретическом аспекте, а также иметь достаточные практические навыки по специальности. Некоторые 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 некоторой степени способствует открытие учебно-производственного центра «Технолог», где проводится большая часть лабораторного практикума по специальным предметам технологии отрасли, а также практическая подкованность ППС кафедры.

В течении 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, которые показаны в табл. 6

Таблица 6 - **Сведения о базе данных по предприятиям и трудоустройстве выпускников**

|  |  |
| --- | --- |
| Профиль | Перечень предприятий |
| Технология мяса и мясных продуктов | ОсОО «Баркад», ОсОО «Риха», ОсОО «Аль-Халал», ОсОО «Новопавловские колбаски», ОсОО «Шер-Инк», ОсОО «Тойбосс», ОсОО «Шин-Лайн», ОсОО «Нуристан». |
| Технология молока и молочных продуктов | ЗАО «Эльвест», ОсОО «Кан Сут», ЗАО «Шоро», ОсОО «Элет Сут», АО «Бишкек сут». |
| Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | ОсОО АЗО «Элита», ОсОО КРП «RоLа», ОсОО «Саамал», ОсОО «Бекпр», ОсОО «Куликовский торт», «Общественное объединение пекарей», ОАО «Независимая хлебная инспекция» , ОсОО «Ширин», ОсОО «Графский торт». |
| Пищевая биотехнология | ОсОО «Винодел», ОсОО «Биовит», ОсОО «ВК Бишкеквинком», ОсОО «Кан Сут», ЗАО «Урсус», ОсОО «Asian Medicals». |

**Сведения по трудоустройству выпускников по профилю «Технология мяса и мясных продуктов» за 2017 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Количество выпускников | | Трудоустроены (пофамильно) | | % трудоустройства |
| дневн. | заочн./  дистанц. | место трудоустройства | должность |
| **Направление - 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиль «Технология мяса и мясных продуктов»** | | | | |
| 9 | 6/4 | **гр. МС (б) -1- 13** | | 100 |
| Жданов Федор  Магистратура (Россия, Воронеж) | магистрант |
| Бакытбек уулу Канат | Филиал ОсОО «Тойбосс» в Республике Казахстан, Астана - помощник технолога |
| Клименко Ксения | частный предприниматель |
| Гладышев Аретем | частный предприниматель |
| Храмов Максим | частный предприниматель |
| Стаценко Никита | частный предприниматель |
| Осорох Ванесса | частный предприниматель |
| Азарнов Евгений | частный предприниматель |
| Савченко Дмитрий | Частное предприятие по производству мясных консервов - технолог |
| **гр. МС (д) -1- 12** | | 75 |
| Султангазиева Гульзат | ОсОО «Риха» - помощник технолога |
| Мукашев Нургазы | ОсОО Баркад» - технолог производства полуфабрикатов |
| Жусупов Абылай | частный предприниматель |
| Дуйшембекова Сезим | Домохозяйка |
| **гр. МС (з) -1- 11** | |
| Аманбаев Улукбек | ОсОО «Шин-Лайн» - рабочий | 83 |
| Узаков Кайрат | ОсОО «Тойбосс» - технолог по качеству |
| Жумашай кызы Нуржамал | домохозяйка |
| Жукушев Азат | Гипермаркет «Фрунзе» - повар |
| Абдрахманова Рахат | ОсОО «Шер-Инк» - рабочая |
| Костромова Евгения | частный предприниматель |

**Сведения по трудоустройству выпускников по профилю «Технология молока и молочных продуктов» за 2017 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Количество выпускников | | Трудоустроены (пофамильно) | | % трудоустройства |
| дневн. | заочн./  дистанц. | место трудоустройства | должность |
| **Направление - 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиль «Технология молока и молочных продуктов»** | | | | |
| 5 | 4 | **гр. МЛ (б) -1- 13** | | 80 |
| Амангелди кызы  Бегимай | Декретный отпуск |
| Байджуранова Алия Мелебековна | Компания  «ОNESNA» - технолог-консультант |
| Бектуров Сардар  Жанышбекович | ОсОО «БЕКПР» - мастер |
| Касымбаева  Кундуз Беккожоевна | ОАО «Бишкек Сут» - инженер-технолог по учету |
| Муктаалы уулу  Юруслан | ОсОО «Кан Сут» - лаборант |
| **Гр. МЛ (з) -1- 11** | |
| Байсылдаева Гульжан Чынгызбековна | Фирма «Техника-логистика» - менеджер по продажам | 75 |
| Жолдошбеков Жумабек Жолдошбекович | ОАО «Бишкек Сут» - оператор автомат. линии |
| Осмоналиева Нурзада Усеиновна | ОсОО «Алтын Шампаны» - зав. лобораторией |
| Талантбекова Мээрим Талантбековна | домохозяйка |

**Сведения по трудоустройству выпускников по профилю «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» за 2017 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Количество выпускников | | Трудоустроены (пофамильно) | | % трудоустройства |
| дневн. | заочн./  дистанц. | место трудоустройства | должность |
| **Направление - 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья, профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»** | | | | |
| 14 | 11 | **гр. ХМК(б) -1- 13** | | 92 |
| Гусейнова Шахримат | ОсОО «Куликовский торт» -  специалист контроль качества |
| Худжебаева Мадина | ОсОО «Куликовский торт» - технолог |
| Солохина Наталья | ОсОО «Куликовский торт» - микробиолог |
| Бектуров Санжар | ОсОО «Бекпр» - кондитер |
| Хасанбаев Дадахан | Ч/П «Ваниль» г. Алматы - кондитер |
| Каримова Ильзана | ОсОО «Куликовский торт» - кондитер |
| Файсканова Ксения  (Россия, г. Томск) | магистрант |
| Шумилова Оксана | г. Алматы ч/п - кондитер |
| Литвинова Виктория | ОсОО «Саамал» |
| Воронова Дарья | ОсОО «Саамал» |
| Гребеншикова Маргарита | ОсОО «Таттуу» |
| Уланбек кызы  Кундуз | ОсОО «Ата» - технолог с. Сокулук |
| Есина Валентина | частный предприниматель |
| Кулматова Барчын | Декретный отпуск |
| **Гр. ХМК(з) -1- 11** | |
| Галимова Альбина | г. Токмок ч/п «Сладости Милад» - кондитер | 82 |
| Гун Анна | г. Токмок ч/п «Сладости Милад» - кондитер |
| Васипова Фатима | ОсОО ПТК «Ширин» - кондитер |
| Сурмалиева Нурия | ОсОО ПТК «Ширин» - кондитер |
| Бейшембаева Айзада | ОсОО «Куликовский торт» - кондитер |
| Акылбекова Асель | ОсОО «Куликовский торт» - кондитер |
| Изабекова Бегайым | Ч/П **-**  кондитер |
| Сатыбеков Нурсултан | ИТ «Ордо» - кондитер |
| Закирова Ширин | ОсОО «Ширин» - кондитер |

**Сведения по трудоустройству выпускников по профилю «Пищевая биотехнология» за 2017 г.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Количество выпускников | | Трудоустроены (пофамильно) | | % трудоустройства |
| дневн. | заочн./  дистанц. | место трудоустройства | должность |
| **Направление - 720200 «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология»** | | | | |
| 12 | - | **гр. БТ(б) -1- 13** | | 92 |
| Величко Богдан | ЗАО “Bear Beer“ - мастер |
| Яхина Гузель | Спирт завод “Аю Холдинг” - лаборант |
| Жакыпова Айтурган | “Бишкек сут” - лаборант |
| Айтпаева Мадина | Магистрант кафедры |
| Шамбетова Алия | Мед. центр - лаборант |
| Санатбаев Даулет | Управляющий рестораном  г.Алма-Ата |
| Гобунова Ксения | Ч/П «Злата» - технолог |
| Асылбек к. Саида | Декретный отпуск |
| Байтикова Айзада | Р.Ф. Пищев. предпр. |
| Бекен к. Жамиля | Р.Ф. Пищев. предпр. |
| Сыргак к. Элиза | Не работает |
| Рашид к. Кундуз | Декретный отпуск |

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 директор производства департамента ЗАО «Шоро» Осмонбаев Н.М., главный технолог ОсОО «Баркад» Михеев П.О., главный технолог ОсОО «Арпа». 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.

По дисциплине **«Проект и проектные исследования»** студентка гр. МЛб-1-14 Бейшекеева Ж., по заданию АФ «Чабрец» выполнила проекткт онструкцию 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. МЛб-1-14 Скородинская О.В. выполнила выпускную работу научного характера по теме «Разработка технологии производства кыргызских национальных продуктов».

18 ВКРБ выполнены с научными разделами в том числе 1 ВКРБ выполнен по заказу предприятия.

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

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 хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Пищевая биотехнология».

Выпускники кафедры приняли участие в эжегодном мероприятии “Ярмарка вакансий”, которая была проведена в зале физкультурного университета в мае 2017 года.

**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 приведены в табл. 7.

Таблица 7 **Перечень преподаваемых дисциплин**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Ф.И.О.** | **Образование (ка­кой ВУЗ окончил, специальность и квалификация)** | **Преподаваемый предмет** | **Анализ их работы** |
| 1 | Мусульманова М.М. 1,75 ст.  д. т. н., проф. | высшее  Фрунзенский политехнический институт, специальность 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.Нутрициология  7.Технология пищевых продуктов животного происхождения (углуб. курс)  8.Пищевая микробиология и гигиена  9.Сенсорный анализ (углубленный курс)  10.Нанотехнологии в пищевой промышленности  11.[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 химия  13. Пищевая микробиология | Базовое образование соответствует профилю специальности. Всего учебная нагрузка составляла 1317/1317ч, из них читаемый лекционный курс составил 361/367 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.  1,0 ст.  к.т.н., проф. | высшее  Фрунзенский политехнический Институт  специальность инженер-технолог мясной промышленности | 1.Сырье /Физико-химические и биохимические основы  производства мяса.  2.Контроль качества гот. мясной продукции  3.Проектирование пишевых производств  4. Спецтехнология III (Технология мясных продуктов)  5. Продовольственная безопасность и безопасность сырья и пищевых продуктов  6. Введение в науку о пищевых продуктах животного происхождения (Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных)  7.Продукты питания  8. Разработка новых мясных продуктов | Базовое образование соответствует профилю специальности. Всего учебная нагрузка составляла 754/756 часов, из них читаемый лекционный курс составил 224/214 часов.  Занятия проводила без срывов и опозданий на высоком профессиональном уровне. Все поручения выполняла добросовестно. |
| 3 | Супонина Т. А.  1,75 ст.  к.т.н., проф. | высшее  Фрунзенский Политехнический Институт  специальность инженер-технолог консервной промышленности | * + 1. Управление качеством     2. Управление качеством на пищевых предприятиях   3. Контроль качества и безопасность сырья и продуктов переработки  4.Проектирование биотехнологических производств (пищевых)  5.Производственная гигиена и ХАССП  6.Спецтехнология II (Холодильная технология)  7.Методы исследования свойств сырья  8.Холодильная технология  9.Химичесий контроль качества пищевых продуктов  10. Упаковочная технология  11.Устойчивое производство | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 1318/1318 часов, из них 398/398 часов лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 4 | Корчубекова Т.А.  1,0 ст.  доцент | высшее  КГНУ  специальность  биология | 1.Технология получения БАД.  2.Биотехнология в пищевом производстве  3. Генетика.  4. Основы биотехнологии.   1. 5.Биоконверсия и биобезопасность   6. Промышленная биотехнология  7.Основы молекулярной биологии и генной инженерии  8. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 804/804часа, из них 272/272 часов лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. Является зам. зав. кафедрой. |
| 5 | Кылычбекова Н.К  0, 25 ст.  доцент | высшее | 1. Педагогическая практика  2. Научно-исследовательская практика  3. Выпускная квалификационная работа | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составила 70/91 час в связи с продолжительным заболеванием. |
| 6 | Мамбетова А.Ш.  1,0ст. доцент | Высшее Фрунзенский политехнический институт. Специальность инженер-  технолог молочной промышленности. | 1.Технол. молока и молочных продуктов.  2. Контроль качества готовой молочной продукции  3. 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 805/805 часов, из них 144/182 часов лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 7 | Касымова Ч.К.  1,0 ст.  ст. преподаватель | высшее Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности  инженер-технолог по хлебу макаронных и кондитерских изделий | 1. Наука о питании  2.Технология производства макаронных изделий  3.Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.  4. Общая технология отрасли  5.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. (01.01.18г.,- декретный отпуск) | высшее  КГТУ, инженер-технолог по специальности «Технология продуктов общественного питания» | 1.Метрология, стандартизация 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 продовольствен-ного сырья и продуктов питания | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 431/431 часов, из них 112/108 часов лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 9 | Салиева З.Т.  1,0 ст.  преподаватель | высшее КТУ квалификация инженер-технолог  специальность 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 854/855 часов, из них 240/240 часов лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 10 | Мураталиева Д. Н.  1,0 ст.  преподаватель | высшее  ФПИ  специальность 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 852/852 часов, из них 112/114 часа лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 11 | Дуйшенбек  кызы Н. 1,0 ст.  преподаватель | Высшее КГТУ  специальность  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 863/857 часа, из них 144/145 часа лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 12 | Кангелдиева Г. К. 1,0 ст.  преподаватель | Высшее АТУ  специальность и  инженер технолог “Технология зерноперерабатывающей промышленности” | 1.Технология хлеба и хлебобулочных изделий  2.Спецмикробиология   * + 1. Технология макаронного производства   4.Технология производства кондитерских изделий  5.Общая технология отрасли  6.Основы технологических процессов пищевых производств | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 862/850 часов, из них 64/64 часа лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 13 | Сукенова Н.М.  0,25 ст.  преподаватель | высшее КТУ квалификация  инженер-технолог  специальность  «Технология продуктов общественного питания» | 1.Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания  2.Технология мучных кондитерских изделий  3. Академический советник | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 219/224 часов. |
| 14 | Сабырбекова А.  0,5 ст.  преподаватель | высшее ФПИ. Специальность инженер-  технолог молочной промышленности | 1.Химический контроль качества пищевых продуктов  2. Общая технология масло-жировой продукции  3.Продовольственная безопасность и безопасность сырья и пищевых продуктов  4.Спецтехнология 1/Технология пищевых продуктов животного происхождения  5.Технохимический микробиологический контроль в молочной промышленности | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 434/438 часа. |
| 15 | Токтогул кызы Рахат  0,5 ст.  преподаватель | высшее  КГТУ, инженер-технолог по специальности мясной промышленности | 1.Общая технология мяса и мясных продуктов  2.Спецтехнология I (Технология переработки продуктов убоя)  3.Химический контроль качества пищевых продуктов  4.Обшая технология масло-жировой продукции  5.Биотехнология промышленных продуцентов | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 430/433 часа, из них 64/64 часа лекций. Занятия велись без срыва и опозданий на должном уровне. |
| 16 | Джаманбаева А.М.  0,25 ст.  преподаватель | Высшее КГТУ  специальность  инженер технолог “Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий” | 1.Основы биотехнологии хлебопекарных производств  2.Основы биотехнологии хлебопекарных производств | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 128/128 часов. |
| 17 | Швырева С.И.  0,25 ст.  преподаватель | высшее ФПИ квалификация  инженер-технолог  специальность  «Технология консервирования» | 1.Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания  2.Технология мяса и мясных продуктов  3. Учебная практика | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 220/224 часов. |
| 18 | Жунусова К. Ж.  0,25 ст.  преподаватель | высшее КГТУ квалификация  магистр технологии профиль «Безопасность и качество пищевых продуктов» | 1.Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания  2.Технология мяса и мясных продуктов | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 221/221 часов. |
| 19 | Дюшеева Н.С.  0,25 ст.  преподаватель | высшее КТУ квалификация  инженер-технолог  специальность  «Технология продуктов общественного питания» | 1.Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания  2.Технология мяса и мясных продуктов  3. Учебная практика | Базовое образование соответствует профилю специальности. Учебная нагрузка составляла 231/229 часов. |

**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 **102** дисциплинам, соответственно имеются рабочие программы по всем вышеперечисленным дисциплинам. Объем запланированной учебной нагрузки на 2017-2018уч. год составил **13634** часа, почасовой фонд – **1744 ч**. Фактическое выполнение составило **11683** часа. Учебный план перевыполнен на 17 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 № LD170001104, приложение №62, регистрационный номер 17/0325, выданной Приказом МОиН КР № 556/1 от 04.05.2017г. (протокол № 1-7-1 от 03.05.2017г.). Срок окончания действия лицензии: бессрочная.
* 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (бакалавр). Свою деятельность кафедра осуществляет на основании лицензии № LD170001104, приложение №61, регистрационный номер 17/0325, выданной Приказом МОиН КР № 556/1 от 04.05.2017г. (протокол № 1-7-1 от 03.05.2017г.). Срок окончания действия лицензии: бессрочная.
* 720200 «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология» бакалавр. Деятельность осуществляется на основании лицензии № LD170001104, приложение №60, регистрационный номер 17/0325, выданной Приказом МОиН КР № 556/1 от 04.05.2017г. (протокол № 1-7-1 от 03.05.2017г.). Срок окончания действия лицензии: бессрочная.
* 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. Срок окончания действия лицензии: бессрочная.

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. № 1 от 29.08.17г.). Темы выпускных работ и дипломных проектов были утверждены в начале весеннего семестра (Пр.№10/07 от 14.02.18 г.), (Пр. №10/2 от 14.02.18 г.). Ход выполнения курсовых и дипломных проектов обсуждается на заседании кафедры в соответствии с утвержденным планом работы кафедры на 2017/2018уч. 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 2017/2018 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 отчетном году проведена вся необходимая подготовительная работа к выпуску специалистов: организовано чтение обзорных лекций и проведение консультаций перед сдачей Государственных экзаменов по всем специальностям кафедры.

Защита выпускных квалификационных работ бакалавров (4 и 5 курс) и дипломных проектов специалистов (5 курс) проходила в следующие сроки: 18.06.18 г. – МС(б)-1-14; 19.06.18 г. – МЛ(б)-1-14, МЛ-1-13; 20.06.18 г. – ХМК(б)-1-14; 21.06.18 г. – БТб-1-14; 25.06.18 г. – ХМК(д)-1-14.

Кворум членов ГАК соблюдался все дни защиты дипломных проектов и выпускных квалификационных работ и приема государственных экзаменов по специальностям. На защиту кафедрой допущено 54 студента, из них 1 инженер и 6 студентов заочной с применением ДОТ системы обучения, 47 бакалавров. Один дипломный проект и 16 ВКРБ выполнены с научными разделами; 1 выпускная работа имеет научно-исследовательский характер.

В 2017-18 уч. году с целью расширения связей и сотрудничества с предприятиями студентами по заданию предприятия разработаны *проекты*:

* «Проект реконструкции молочного завода агрофирмы «Чабрец»» (ст. гр. МЛБ-1-14 Бейшекеева Ж., руководитель - зав. кафедрой, проф. Мусульманова М.М.);
* научный раздел проекта (разработка технологии жидкого курута) «Проект завода по производству курута в г. Нарын» (ст. гр. МЛБ-1-14 Скородинская О. П., руководитель - доцент Мамбетова А.Ш.);

По специальности «Технология мяса и мясных продуктов» были выполнены комплексные проекты с участием двух студентов.

Защита дипломного проекта и ВКРБ проходила с участием приглашенных представителей предприятий:

- по специальности «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий»: НR-директор ОсОО «АЗО-Элита» Самохвалова Инна Сергеевна, НR-директор ОсОО «Золотой Колос» Хамза Елена Борисовна, технолог кондитерского цеха ОсОО «Саамал» Арстанбекова Н.Д., заведующий лабораторией Фонда государственных материальных резервов при ПКР Сариева Р.К.,

- по специальности «Пищевая биотехнология»: заведующая производством ОсОО «Биоквас» Солодова И.В.,

- по специальности «Технология молока и молочных продуктов»: технолог АО «Элсут» Абдазова У.К., представитель GIZ Каджиев Х.

Количественные данные по выпуску специалистов на кафедре в отчетном году представлены в табл. 8 - 15.

Таблица 8 – **Выпуск специалистов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Направление обучения | Специальность / профиль | Инженер / заочное с применением ДОТ | |
| очное | заочное |
| 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | - | 6 |
| 552.403.02 | Технология молока и молочных продуктов | 1 | - |
| Итого: |  | 1 | 6 |

Таблица 9 – **Выпуск бакалавров**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Направление обучения | Профиль | Бакалавры |
| очное |
| 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 18  1 н/я |
| 740200 Технология и производство продуктов питания животного происхождения | Технология мяса и мясных продуктов | 6 |
| 740200 Технология и производство продуктов питания животного происхождения | Технология молока и молочных продуктов | 12 |
| 720200 Биотехнология | Пищевая биотехнология | 11 |
| Итого: |  | 47 |

Таблица 10 – **Результаты защиты дипломных проектов инженеров / бакалавров заочного с применением ДОТ обучения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Направл.  обучения | Специальность /  профиль | Всего | из них с оценкой | | | | | |
| 5 | 4 | 3 | 2 | н/я | н/д |
| 740100 | Технология и производ-ство продуктов питания из растительного сырья (заочное с применени-ем ДОТ) | 6 | 1 | 4 | 1 | - | - | - |
| 552.403.02. | Технология молока и молочных продуктов  (очное) | 1 | 1 | - | - | - | - | - |
| Всего: | | 7 | 2 | 4 | 1 | - | - | - |

**Примечание:** 85,7 % студентов защитили диплом и ВКР – на «отлично» и «хорошо».

Таблица 11 – **Результаты защиты выпускных квалификационных работ бакалавров**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Направление  обучения | Профиль | Все-го | из них с оценкой | | | | | |
| 5 | 4 | 3 | 2 | н/я | н/д |
| 740100 Технология и производство продук-тов питания из растительного сырья | Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 19 | 10 | 8 | - | - | 1 | - |
| 740200 Технология и производство продуктов питания животного происхождения | Технология мяса и мясных продуктов | 6 | 3 | 2 | 1 | - | - | - |
| 740200 Технология и производство продуктов питания животного происхождения | Технология молока и молочных продуктов | 12 | 11 | 1 | - | - | - | - |
| 720200 Биотехнология | Пищевая биотехнология | 11 | 10 | 1 | - | - | - | - |
| Всего: | | 48 | 34 | 12 | 1 | - | 1 | - |

**Примечание:** 95,8 % студентов защитили работы на «отлично» и «хорошо».

Таблица 12 – **Результаты государственного экзамена /заочное с применением ДОТ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Направление и группа | профиль | Все-го | из них с оценкой | | | | |
| 5 | 4 | 3 | 2 | н/д |
| 740100  ХМКД-1-13 | Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 5 | - | 2 | 3 | - | - |
| Всего: | | 5 | - | 2 | 3 | - | - |

**Примечание:** 40% студентов защитили государственный экзамен по специальности на «отлично» и «хорошо».

Таблица 13 – **Результаты государственного экзамена (бакалавры)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Направление и группа | Профиль | Все-го | из них с оценкой | | | | |
| 5 | 4 | 3 | 2 | н/я |
| ХМКБ-1-14 | Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий | 19 | 9 | 7 | 2 | - | 1 |
| МСБ-1-14 | Технология мяса и мясных продуктов | 6 | 2 | 3 | 1 | - | - |
| МЛБ-1-14 | Технология молока и молочных продуктов | 12 | 9 | 3 | - | - | - |
| БТБ-1-14 | Пищевая биотехнология | 11 | 4 | 6 | 1 | - | - |
| Всего: | | 48 | 24 | 19 | 4 | - | 1 |

**Примечание:** 89,5 % студентов защитили государственный экзамен по специальности на «отлично» и «хорошо».

Таблица 14 – **Результаты государственного экзамена (магистранты)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Направление и группа | Программа | Всего | из них с оценкой | | | | |
| 5 | 4 | 3 | 2 | н/я |
| ТПППЖПм-1-16 | Безопасность и качество пищевых продуктов | 3 | 2 | 1 | - | - | - |
| ТПППЖПм-2-16 | Технология и управление предприятием | 4 | 3 | 1 | - | - | - |
| Всего: | | 7 | 5 | 2 | - | - | - |

**Примечание:** 100 % студентов защитили государственный экзамен по специальности на «отлично» и «хорошо».

Таблица 15 – **Результаты защиты магистерской диссертации магистрантами**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Направление  обучения | Программа | Все-го | из них с оценкой | | | | | |
| 5 | 4 | 3 | 2 | н/я | н/д |
| 740200 Технология и производство продук-тов питания животного происхождения | Безопасность и качество пищевых продуктов | 3 | 2 | 1 |  |  |  |  |
| Технология и управление предприятием | 4 | 1 | 3 |  |  |  |  |
| Всего: | | 7 | 3 | 4 |  |  |  |  |

**Примечание:** 100 % магистрантов защитили работы 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, 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 2017-2018 учебном году, кафедру посетили и прочитали лекции:

* 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 102 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.16.

Таблица 16 - **Карта методической оснащенности**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование дисциплины | Кол-во часов лк, лб., пр., сем. | | | | | | Методическое обеспечение дисциплин | Год  издания | Кол-во  экз. | Кол-во  студентов |
|  | «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» | 32 | | 32 | | |  | 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» | 32 | | 32 | | |  | Учебное пособие «Биоконверсия и биобезопасность» для студентов направления 720200 «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология» | 2015 | 50 |  |
|  | «Наука о питании и функциональные пищевые компоненты» | 32 | | 16 | | |  | 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» | 32 | | 32 | | |  | 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 |
|  | 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 | | 34  60 | | | 17  30 | 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 |
|  | 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 |
|  | 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 |
|  | 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 |
|  | 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 |
|  | Пищевая химия | лб  лб  лб | 34  34  34 | |  | | | Метод.указания  Метод. Указания  Лабораторный практикум по пищевой химии | 2002  2002  2003  2009 | 25  25  24  5 | 12  12  23 |
|  | Технология мяса и мясопродуктов | лб |  | |  | | | Метод.указания | 2004 | 20 | 17 |
|  | Дипломное проектирование | - | - | |  | | | Метод.указания  Метод.указания  Метод.указ. ДП для специальностей: «Хлебопекарное производство» - Л.Ф. Зверева; «Макаронное производство» - В.И. Рождественский, М.:1985 | 2004  2005 | 30  30 | 15  15 |
|  | Практика МЛ, МС | пр  пр | 17 | |  | | | Метод.указания  Метод.указания | 2004  2005 | 30  30 | 12  15 |
|  | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | лб | 85 | |  | | | Метод.указания | 2004 | 20 | 7 |
|  | Дипломное проектирование | - | - | |  | | | Метод.указания | 2004 | 30 | 8 |
|  | Безопасность продовольственного сырья | лб  лб |  | |  | | | Метод.указания  Метод.указания | 2004  2005 | 25  25 | 6  9 |
|  | Спец. курс | пр  лб  пр | 17 | |  | | | Метод.указания  Метод.указания  Метод.указания | 2001  2003  2003 | 50  25  20 | 12  12  12 |
|  | 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 | лб  лб | 17  17 | |  | | | Метод.указания  Метод.указания | 2001  2003 | 50  25 | 13  13 |
|  | Практика ХМК | пр | 17 | |  | | | Метод.указания | 2003 | 20 | 10 |
|  | Физические методы обработки пищевых продуктов | пр | 17 | |  | | | Метод.указания | 2003 | 20 | 23 |
|  | Основы животноводства, анатомия и гистология с\х жив-х | пр | 17 | |  | | | Практикум | 2004 | 25 | 23 |
|  | Технология мяса и мясных продуктов | пр | 17 | |  | | | Метод.указания | 2001 | 50 | 7 |
|  | Научные основы производства мяса | лб  пр | 34  34 | |  | | | Метод.указания  Метод.указания | 2001  2000 | 50  1 | 23  12 |
|  | Стандартизация и контроль качества мяса | лб  лб | 34  34 | |  | | | Метод.указания  Лабораторный практикум | 2001  2000 | 20  12 | 10  10 |

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

План издания учебно-методических пособий и разработок на 2017 календарный год составил 12 наименований общим объемом 45 п. л. Фактически изданы 12 наименований объемом 44,65 п.л. 83.3% составляют работы объемом 4 и более печатных листа.

Вне плана издана комплексная программа практик для магистрантов направления подготовки 740200 - «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», 2017 г., 1 п.л.

С грифом МОиН КР изданы работы следующих авторов:

* Джамакеева А.Д., Райимкулова Ч.О., Супонина Т.А. Выпускная квалификационная работа бакалавра для студентов направления – 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиль «Технология мяса и мясных продуктов». Учеб. пособие для всех форм обучения / А.Д. Джамакеева, Ч.О. Раимкулова, Т.А. Супонина / КГТУ им. И. Раззакова.- Б.:ИЦ «Текник», 2016.- 66 с.
* Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш. Выпускная квалификационная работа бакалавра: выполнение и подготовка к защите / Методическое пособие для студентов всех форм обучения направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиль «Технология молока и молочных продуктов». Сост. Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш.- Б.:ИЦ «Текник», 2017.- 70 с.
* Корчубекова Т.А. Подготовка выпускной квалификационной работы бакалавра по направлению 720200 – «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология» очной формы обучения. Учеб. Пособие / Корчубекова Т.А / КГТУ им. И. Раззакова.- Б.:ИЦ «Текник», 2017.- 62 с.
* Касымова Ч.К. Методическое пособие по выполнению выпускной квалификационной работы бакалавров для студентов направления 740100 – «Технология и производство продуктов питания растительного происхождения», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Учеб. Пособие /Касымова Ч.К. / КГТУ им. И. Раззакова.- Б.:ИЦ «Текник», 2017.- 64 с.

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 № 5 от 15.01.18г., Протокол № 6 от 2.02.18г. и Протокол № 8 от 22.03.18 г.). 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 2017/2018 уч. году такие формы обучения применялись следующими преподавателями: профессорами 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 Супониной Т.А., к.т.н., профессора Джамакеевой А.Д., к.б.н., с.н.с. Корчубековой Т.А., доцента Мамбетовой А.Ш.

Кафедра проводит исследования в рамках соглашения о взаимном научном сотрудничестве с 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; представляют результаты научно-исследовательской работы в виде ежегодного отчета; на семинарах, выставках; имеются патенты Кыргызской Республики на изобретение.

Тематика НИР кафедры и ее исполнители представлены в таблице табл.17.

Таблица 17 - **Научные направления, разрабатываемые кафедрой «Технология производства продуктов питания» за 2017-2018 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»  Тема: «Разработка физиологически функциональных молочных продуктов»  Этап работы: «Разработка технологии молочных продуктов модифицированного состава и свойств» | д.т.н., профессор Мусульманова М. М. | Мамбетова А.Ш. |
| 2 | «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР»  Тема: Использование криопротекторов для увеличения срока хранения замороженных мясных продуктов | к.т.н., доцент, профессор  Супонина Т.А. | Кожалиева Н. |
| 3 | «Разработка технологии мясных продуктов функционального назначения с использованием функциональных пищевых ингредиентов растительного происхождения»  Тема: Разработка технологии мясорастительных полуфабрикатов в тестовой оболочке с улучшенными функциональными свойствами | к.т.н., доцент, профессор Джамакеева А.Д. | Халмурзина М.Д. |
| 4 | «Разработка технологий продуктов повышенной пищевой ценности»  Тема: Разработка рецептур хлебобулочных изделий для профилактики йодсодержащих состояний | к.б.н., с.н.с., доцент  Корчубекова Т.А. | Мураталиева М.Н.  Касымова Ч.К.,  Кангельдиева Г.К |
| 5 | Тема: Разработка новых видов хлебобулочных изделий функционального назначения | Касымова Ч.К | Турдалиева Н.А. |

Сведения об изобретениях и НТД (стандарты, КМС, технические условия, технологические инструкции) по кафедре за 2017-2018 учебный год представлены в табл. 18.

Таблица 18 – **Сведения об изобретениях и НТД, разработанных преподавателями кафедры ТППП за 2017-2018 учебный год**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О.  автора (авторов) | Название изобретения,  № патента | НТД | |
| Наименование | Выходные данные, название изделия (номер, год) или номер авт. изд. |
| 1 | Чериков С.Т., Черикова Д.С., Мураталиева М.Н., Сарымбекова Э.И., Осмонбек к. М. | Органоминеральный экстурдированный комбикорм, №1944  №20160014.1  28.02.2017 г. | - | - |
| 2 | Чериков С.Т., Баткибекова М.Б. Черикова Д.С., Мураталиева М.Н. | Способ получения органоминерального удобрения», №1947  №20160011.1  28.02.2017 г. | - | - |

**5.2 Сведения о научных публикациях**

За 2017-2018 учебный год опубликовано 13 научных разработок (табл. 19).

Таблица 19 – **Количество научных разработок кафедры ТППП, опубликованных за 2017-2018 учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Кафедра/  числ. ППС | Количество | | Публикации | | | | | | | Патенты | | Гранты  на выполнение НИР | | Внед-рение НТД | Всего науч-ных разра-боток |
| Моногра  фии | статьи | | | | | |
| докторов | канди-датов | В КР | Конф. | РИНЦ  КР | СНГ  (конф.) | РИНЦ  РФ | Дальнее зарубежье | Подано заявок | Получено патентов | В КР | Международ-ные |
| ТППП/11 | 1 | 4 | - | 7 | - | - | 6 | - | - | - | - | 1 | 1 | - | 13 |

Сведения о научных публикациях преподавателей кафедры за 2017-2018 учебный год представлены в табл.20.

Таблица 20 – **Научные публикации преподавателей кафедры ТППП за 2017-2018 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование трудов | Издательство, название журнала | Фамилия авторов |
| Статьи и материалы конференций, опубликованные в КР | | | |
| За 2017 календарный год | | | |
| 1 | Разработка технологий новых видов мясных продуктов с применением методов компьютерного моделирова-ния: от теории к практике | Материалы Международной научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве», посвященной 5-й годовщине образования Российско-Кыргызского консорциума технических университетов // Известия КГТУ им. И. Раззакова. - № 3(43) – Бишкек, ИЦ «Текник», 2017.– С. 11-17. | Джамакеева А.Д., Ашымова А.Ж, Бакытбек уулу Канат,  Шапранов А. |
| 2 | Инновации в производстве молочных продуктов | Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана.- 2017.- № 4.- С. 24-28. | Баткибекова М.Б.  Мусульманова М.М. |
| 3 | Повышение функциональности сыворо-точно-зернового сусла при его фермен-тации комбинированной закваской | Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана.- 2017.- № 4.- С. 32-34. | Элеманова Р.Ш.  Мусульманова М.М. |
| 4 | Проблемы подготовки кадров высшей квалификации в области пищевых технологий | Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана.- 2017.- № 4.- С. 152-157. | Мусульманова М.М. |
| 5 | Инновации в производстве молочных продуктов | Известия КГТУ им. И. Раззакова.- 2017.- № 3 (43).- С. 51-58. | Баткибекова М.Б.  Мусульманова М.М. |
| За 2018 календарный год | | | |
| 1 | Состояние молочной отрасли КР | Известия КГТУ им. И. Раззакова. - №1 (45) - Бишкек, ИЦ «Текник», 2018 | Супонина Т.А., Солдатова В. |
| 2 | Пути обеспечения безопасности пищевой продукции | Известия КГТУ им. И. Раззакова.- 2018.- № 1 (45).- С. 224-232. | Жунусова К.Ж.  Мусульманова М.М. |
| 3 | Разработка диетических кондитерских изделий | Известия КГТУ им. И. Раззакова (принята к опубликованию) | Супонина Т.А., Аликжанова А. |
| 4 | Разработка реептуры сахарного печенья с пониженным содержанием глютеа | Известия КГТУ им. И. Раззакова (принята к опубликованию) | Супонина Т.А.,  Овсянникова А.С.. |
| 5 | Разработка технологии мясораститель-ного полуфабриката для детского питания | Материалы IV Международной сетевой научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов (принята к опубликованию) – Выступление с докладом на on-line конференции с АлтГТУ им. И.И. Ползунова – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 11.05.2018 г. | Джамакеева А.Д. |
| 6 | Разработка новых видов начинок в производстве шоколада | Материалы IV Международной сетевой научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов (принята к опубликованию) – Выступление с докладом на on-line конференции с АлтГТУ им. И.И. Ползунова – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 11.05.2018 г. | Халмурзина М.Д. |
| 7 | Дизайнерские продукты питания в решении региональных проблем макро- и микронутриентной недостаточности | Материалы IV Международной сетевой научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов (принята к опубликованию), 2018 г. | Мусульманова М.М.  Мамбетова А.Ш. |
| Статьи и материалы конференций, опубликованные за рубежом | | | |
| За 2018 календарный год | | | |
| 1 | Обеспечение безопасности сырого молока | Материалы международной научно-практической конференции «Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий», посвященной 75–летию окончания Сталинградской битвы - Т.2. – Волгоград, 2018. - С. 129-137. | Супонина Т.А,  Шукурова С. |
| 2 | Использование методов SPS для производственных процесов | Материалы международной научно-практической конференции «Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий», посвященной 75–летию окончания Сталинградской битвы - Т.3. - Волгоград, 2018. - С. 318-322. | Супонина Т.А., Болпокеев Э. |
| 3 | Разработка рецептур мясорастительных колбасок для жарки с применением методов компьютерного моделирования | Материалы Международной научно-практической конференции «Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий», посвященной 75-летию окончания Сталинградской битвы – Т.2. - Волгоград, 2018 – С. 49-55. | Джамакеева А.Д., Ашымова А.Ж., Костко Д.В., Шапранов А.В. |
| 4 | Разработка ферментированного напитка из молочной сыворотки с добавлением пророщенной пшеницы | Сборник трудов Международного Симпозиума «Инновации в пищевой биотехнологии» – Кемерово, 2018. – С. 193-198. | Корчубекова Т. А., Мураталиева М. Н. |
| 5 | Проектные методы обучения при изучении технологии молочных продуктов | Труды Международной научно-практической конференции «Интеграция науки, образования и производства – основа реализации Плана нации» *(*Сагиновские чтения №10) – Караганда, 14-15 июня 2018г., ч. I. – с. 205 - 207 | Мамбетова А.Ш.,  Салиева З.Т. |
| 6 | Подготовка кадров высшей квалификации в области пищевых технологий в Центральной Азии: реалии и перспективы | Труды Международной научно-практической конференции «Интеграция науки, образования и производства – основа реализации Плана нации» *(*Сагиновские чтения №10) – Караганда, 14-15 июня 2018г., ч. I. – с. 218 – 220. | Мусульманова М.М.  Джунушалиева Т.Ш. |
| 7 | Разработка технологии новых видов комбинированных мясных продуктов | Материалы XV Международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 2018 (принята к опубликованию) | Джамакеева А.Д., Костко Д.В.,  Халмурзина М.Д. |
| 8 | Разработка булочных изделий для профилактики йододефицита | Материалы XV Международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 2018 (принята к опубликованию) | Корчубекова Т.А.,  Абдырасакова А. |
| 9 | Использование вторичного сырья с целью обогащения хлеба | Материалы XV Международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 2018 (принята к опубликованию) | Дуйшенбек кызы Н.,  Салиева З. Т.,  Орусбаева К.И. |

5.3 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. 21.

Таблица 21

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. | Наименование научных грантов, конференций, семинаров, круглых столов и выставок |
| 1 | Мусульманова М.М. | • IV Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов.  • Конференция для сыродельной отрасли в Центральной Азии «День сыродела» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 21-22 сентября 2017 г. Организатор - Компания «Трэйк Трэйд».  • Круглый стол на тему «Университет – производство: взаимовыгодный диалог», проведенный совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 13.12.2017 г.  • Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия мясной отрасли – перспективы взаимодействия и сотрудничества», проведенный совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 11.01.2018 г.  • Выставка идей студентов, преподавателей и научных деятелей КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2018 г.  • Международная научно-практическая конференция «Интеграция науки, образования и производства – основа реализации Плана нации» *(*Сагиновские чтения №10) – Караганда, 2018.  • Региональный семинар по микробиологии в Технологическом университете Таджикистана (ТУТ) с 3 по 6 июля 2018 г. в качестве тренера.  • Семинар на тему «Внедрение образовательных программ» - Бишкек, 13 – 15.02.2018г.  • Семинар по теме «Мониторинг модульных образовательных программ по направлению «Пищевые технологии» (бакалавр наук) - Алматы, РК, 18-20.04.2018 г.  • Семинар по теме «Мониторинг образовательных программ по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» - Алматы, РК, 18-20.04.2018 г.  • Research in Germany – Information Seminar: Study and Research Related to Agriculture in Germany – Бишкек, 14.04.2018 г.  • Семинар на тему «Внедрение образовательных программ» - Берлинский технический университет, Дрезденский технический университет (Германия), 07.05.2018 – 11.05.2018г.  • Семинар «Инженерная педагогика / дидактика» при содействии программы DAAD в Кыргызстане – Бишкек, 25 – 27.09.2017г.  • Семинар – тренинг ААОПО «Проведение независимой аккредитации программ и организаций профессионального образования» - Бишкек, 23.12.2017г.  • Член жюри конкурса “Falling Walls” |
| 2 | Супонина Т.А. | • Международная научно-практическая конференция «Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий», посвященная 75-летию окончания Сталинградской битвы – Волгоград, 31.01-02.02.2018 г.  • XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.  • IV Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Режим on-line конференция с АлтГТУ им. И.И. Ползунова – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 11.05.2018 г.  • 60-ая международная юбилейная научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки». Май, 2018 г. |
| 3 | Джамакеева А.Д. | • Международный Форум студентов, магистрантов и молодых ученых РФ, КР, РК и Таджикистана (вузов-участников РККТУ), проходившего при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» в Иссык-кульской области, с. Булан-Соготту 21.09-23.09.2017 г. - Диплом в номинации «За лучший инновационный продукт» по направлению «Новые продукты питания» |
| • Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия мясной отрасли – перспективы взаимодействия и сотрудничества», проведенный совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 11.01.2018 г. |
|  | • Международная научно-практическая конференция «Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий», посвященная 75-летию окончания Сталинградской битвы – Волгоград, 31.01-02.02.2018 г. – Получение сертификата участника |
| • IV Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Режим on-line конференция с АлтГТУ им. И.И. Ползунова – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 11.05.2018 г. |
| • Тренинг «Технология изготовления мясных изделий и полуфабрикатов», проведенного совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» и ОсОО «Баркад» - Бишкек, УПЦ «Технолог» при КГТУ им. И. Раззакова, 15.05.2018 г. - Получение сертификата. |
| • Национальное соревнование технологов по изготовлению мясных изделий и полуфабрикатов «Битва мясников», проведенное совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» и ОсОО «Баркад». - Бишкек, УПЦ «Технолог», 18.05.2018 г. - Получение Благодарственного письма за активную помощь в организации Тренинга «Технология изготовления мясных изделий и полуфабрикатов» и Национального соревнования технологов по изготовлению мясных изделий и полуфабрикатов «Битва мясников» от Директора Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» Ральфа Шписа. |
| • Выставка идей студентов, преподавателей и научных деятелей КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2018 г. - Диплом за 1 место и сертификат участника. |
| • XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г. |
| 4 | Корчубекова Т.А. | • Круглый стол на тему «Университет – производство: взаимовыгодный диалог», проведенный совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 13.12.2017 г.  • Международный Симпозиум «Инновации в пищевой биотехнологии» – Кемерово,14–16 мая 2018 г.  • XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г. |
| 5 | Мамбетова А.Ш. | • Конференция для сыродельной отрасли в Центральной Азии «День сыродела» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 21-22 сентября 2017 г. Организатор - Компания «Трэйк Трэйд»  • Круглый стол на тему «Университет – производство: взаимовыгодный диалог», проведенный совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 13.12.2017 г.  • Семинар на тему «Магистр педагогики технологии производства пищевых продуктов» в рамках программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Алматы, РК, 19-20 апреля 2018 г. - Получение сертификата.  • Выставка идей студентов, преподавателей и научных деятелей КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2018 г. - Диплом за 3 место и сертификат участника. |
| 6 | Касымова Ч.К. | • Круглый стол на тему «Университет – производство: взаимовыгодный диалог», проведенный совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 14.12.2017 г.  • Практический тренинг на тему «Практическое освоение методик определения качества зерна и муки», проведенный Ассоциацией производителей обогащенной муки и хлебопродуктов совместно с ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» – Бишкек, 05.04.2018 г.  • Практический тренинг «Законодательная и нормативная база оценки соответствия хлебопродуктов», проведенный Ассоциацией производителей обогащенной муки и хлебопродуктов совместно с ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» – Бишкек, 6.04.2018 г.  • Тренинг «Внедрение стандартов НАССР и предварительных операционных программ – Требования международных стандартов серии ISO 22000 и FSSC», проведенный ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 12.04-13.04. - Получение сертификата.  • Семинар по теме «Мониторинг модульных образовательных программ по направлению «Пищевые технологии» (бакалавр наук) - Алматы, РК, 18-20.04.2018 г. - Получение сертификата.  • Семинар по теме «Мониторинг образовательных программ по направлению «Технология и производство продуктов питания из  растительного сырья - Алматы, РК, 18-20.04.2018 г. - Получение сертификата.  • IV Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Режим on-line конференция с АлтГТУ им. И.И. Ползунова – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 11.05.2018 г. |
| 7 | Халмурзина М.Д. | • Круглый стол на тему «Университет – производство: взаимовыгодный диалог», проведенный совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 14.12.2017 г.  • Курсы повышения квалификации «Современный кондитер» - Бишкек, 09.01 - 22.01.2018 г. - Получение сертификата.  • Практический тренинг на тему «Практическое освоение методик определения качества зерна и муки», проведенный Ассоциацией производителей обогащенной муки и хлебопродуктов совместно с ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» – Бишкек, 05.04.2018 г.  • Практический тренинг «Законодательная и нормативная база оценки соответствия хлебопродуктов», проведенный Ассоциацией производителей обогащенной муки и хлебопродуктов совместно с ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» – Бишкек, 6.04.2018 г.  • Research in Germany – Information Seminar: Study and Research Related to Agriculture in Germany – Бишкек, 14.04.2018 г. - Получение сертификата.  • Тренинг «Современные технологии заморозки хлебобулочных изделий», проведенный ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 20.04.2018 г. - Получение сертификата.  • Тренинг «Технология изготовления мясных изделий и полуфабрикатов», проведенного совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» и ОсОО «Баркад». Бишкек, УПЦ «Технолог» при КГТУ им. И. Раззакова, 15.05.2018 г. - Получение сертификата.  • IV Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Режим on-line конференция с АлтГТУ им. И.И. Ползунова – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 11.05.2018 г.  • XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г. |
| 8 | Салиева З.Т. | • Конференция для сыродельной отрасли в Центральной Азии «День сыродела» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 21-22 сентября 2017 г. Организатор - Компания «Трэйк Трэйд»  • Круглый стол на тему «Университет – производство: взаимовыгодный диалог», проведенный совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 13.12.2017 г.  • Тренинг «Современные технологии заморозки хлебобулочных изделий», проведенный ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 20.04.2018 г. - Получение сертификата.  • XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г. |
| 9 | Кангельдиева Г.К. | • Круглый стол на тему «Университет – производство: взаимовыгодный диалог», проведенный совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 14.12.2017 г.  • Практический тренинг на тему «Практическое освоение методик определения качества зерна и муки», проведенный Ассоциацией производителей обогащенной муки и хлебопродуктов совместно с ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» – Бишкек, 05.04.2018 г.  • Практический тренинг «Законодательная и нормативная база оценки соответствия хлебопродуктов», проведенный Ассоциацией производителей обогащенной муки и хлебопродуктов совместно с ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» – Бишкек, 6.04.2018 г.  • Тренинг «Внедрение стандартов НАССР и предварительных операционных программ – Требования международных стандартов серии ISO 22000 и FSSC», проведенный ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 12.04-13.04. - Получение сертификата.  • Тренинг «Современные технологии заморозки хлебобулочных изделий», проведенный ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 20.04.2018 г. - Получение сертификата. |
| 10 | Дуйшенбек кызы Н. | • Семинар на тему «Менеджмент качества процессов обучения и образцовое административное управление» в рамках программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Алматы, РК, 24.10-27.10.2017 г. - Получение сертификата.  • Практический тренинг на тему «Практическое освоение методик определения качества зерна и муки», проведенный Ассоциацией производителей обогащенной муки и хлебопродуктов совместно с ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» – Бишкек, 05.04.2018 г.  • Практический тренинг «Законодательная и нормативная база оценки соответствия хлебопродуктов», проведенный Ассоциацией производителей обогащенной муки и хлебопродуктов совместно с ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» – Бишкек, 6.04.2018 г.  • Тренинг «Внедрение стандартов НАССР и предварительных операционных программ – Требования международных стандартов серии ISO 22000 и FSSC», проведенный ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 12.04-13.04. - Получение сертификата.  • Тренинг «Современные технологии заморозки хлебобулочных изделий», проведенный ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 20.04.2018 г. - Получение сертификата.  • Выставка идей студентов, преподавателей и научных деятелей КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2018 г. – Получение сертификата участника.  •XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г. |
| 11 | Мураталиева М.Н. | • Семинар «Связь результатов измерений с единицами физических величин» - Бишкек, БЦИСМ КР, 21.04.2018 г.  • Международный Симпозиум «Инновации в пищевой биотехнологии» – Кемерово,14–16 мая 2018 г. |

**5.4. Подготовка и выпуск аспирантов и магистрантов**

Подготовка специалистов высшей квалификации ведётся через систему аспирантуры, докторантуры, соискательства и магистратуры. На сегодняшний день на кафедре обучаются 10 аспирантов, один соискатель и 13 магистрантов.

Сведения об аспирантах и соискателях кафедры представлены в табл.22.

Таблица 22 - **Список аспирантов и соискателей кафедры «Технология производства продуктов питания»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. | Занимаемая должность,  год обучения в аспирантуре | Год рождения | Руководитель |
| 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. | Старший преподаватель,  4-й год (аспирант, заочное обучение) | 1984 | Джамакеева А.Д.,  к.т.н., профессор  (Кыргызская Республика) |
| 3 | Сырымбекова С.Н. | 3-й год  (аспирант, очное обучение) | 1959 | Иванов Н.П.,  д.вет.н., профессор  (Республика Казахстан) |
| 4 | Кожахметова Т.К. | 3-й год  (аспирант, очное обучение) | 1981 | Серикбаева А.Д.,  д.б.н., профессор  (Республика Казахстан) |
| 5 | Чаканова Ж.М. | 3-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. | 3-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. | 3-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. | 2-й год  (аспирант, заочное обучение) | 1986 | Мусульманова М.М.,  д.т.н., профессор  (Кыргызская Республика) |
| 10 | Кожалиева Н. | 2-й год  (аспирант, очное обучение) | 1994 | Супонина Т.А.,  к.т.н., профессор  (Кыргызская Республика) |
| 11 | Токтогул к. Р. | 1-й год  (аспирант, заочное обучение) | 1989 | Мусульманова М.М.,  д.т.н., профессор  (Кыргызская Республика) |
| 12 | Дюшеева Н.С. | (соискатель) | 1971 | Мусульманова М.М.,  д.т.н., профессор  (Кыргызская Республика) |

**Сведения о магистрантах кафедры представлены в табл.23.**

Таблица 23 - Список магистрантов кафедры «Технология производства продуктов питания»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. | Руководитель |
| Магистранты | | |
| Программа «Технология и управление предприятием» | | |
| 2 курс | | |
| 1 | Болпокееев Эсентур | Супонина Т.А., к.т.н., профессор |
| 2 | Галиев Акмат | Мусульманова М.М., д.т.н., профессор |
| 3 | Доброва Екатерина | Мусульманова М.М., д.т.н., профессор |
| 4 | Осмонова Наргиза | Омуралиев У.К., к.т.н., профессор |
| 5 | Солдатова Виктория | Супонина Т.А., к.т.н., профессор |
| 1 курс | | |
| 1 | Мукашев Нургазы | Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор |
| Программа «Безопасность и качество пищевых продуктов» | | |
| 2 курс | | |
| 1 | Жунусова Калбу | Мусульманова М.М., д.т.н., профессор |
| 2 | Шукурова Сайкал | Супонина Т.А., к.т.н., профессор |
| 3 | Кичигин Артем | Мусульманова М.М., д.т.н., профессор |
| 1 курс | | |
| 1 | Айтпаева Мадина | Супонина Т.А., к.т.н., профессор |
| 2 | Байджуранова Алия | Мусульманова М.М., д.т.н., профессор |
| 3 | Гайнутдинов Андрей | Мусульманова М.М., д.т.н., профессор |
| 4 | Гусейнова Шахримат | Супонина Т.А., к.т.н., профессор |
| 5 | Касымбаева Кундуз | Кылычбекова Н.К., к.т.н., доцент |
| 6 | Мукталы уулу Юруслан | Кылычбекова Н.К., к.т.н., доцент |

**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.

В 2017/2018 уч. году студентами кафедры на 60-ю Международную юбилейную научно-техническую конференцию молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки» представлены 11 докладов, из них 5 докладов рекомендованы на университетскую конференцию.

Список докладов, рекомендованных на ежегодную Международную юбилейную научно-техническую конференцию молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки», приведен в табл. 24

Таблица 24 – **Список докладов на Международную научно-техническую конференцию молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема доклада | Ф.И.О. молодых ученых и студентов, группа | Ф.И.О. руководи-теля, уч. степень,  должность |
| 1. | Разработка рецептур сахарного печенья с пониженным содержанием глютена | Овсянникова А.,  гр. ХМК(б)-1-14 | Супонина Т.А., к.т.н., проф. |
| 2 | Разработка рецептур диетических кондитерских изделий | Аликжанова А.,  гр ХМК(б)-1-14 | Супонина Т.А., к.т.н., проф. |
| 3 | Разработка рецептуру хлебобулочных изделий для профилактики йоддефицитных состояний | Клясс С.,  гр. ХМК(б)-1-14 | Касымова Ч.К.,  ст. преподаватель |
| 4. | Разработка новых видов хлебобу-лочных изделий для спортсменов | Жамалидинова А.,  гр. ХМК(б)-1-15 | Касымова Ч.К.,  ст. преподаватель |
| 5 | Технология производства пряников для детей дошкольного возраста | Шаршеналиева А.,  гр. ХМК(б)-1-15 | Касымова Ч.К.,  ст. преподаватель |
| 6 | Разработка рецептуры пшеничного цельнозернового хлеба | Рогозина Л.,  гр. ХМК(б)-1-15 | Кангелдиева Г.К.,  преподаватель |
| 7 | Новые виды кыргызских национальных молочных продуктов | Скородинская О.,  гр. МЛ(б)-1-14 | Мамбетова А.Ш.,  доцент. |
| 8 | Разработка новых видов бисквитных тортов | Ташмамбетова Н.,  гр. ХМК(б)-1-15 | Дюшеева Н.С.,  преподаватель |
| 9 | Разработка рецептуры безалкогольных напитков | Нурбаева А.,  гр. БТ(б)-1-14 | Салиева З.Т.,  ст. преподаватель |
| 10 | Разработка рецептуры хлеба с повышенной пищевой ценностью | Турсунбаева Э.,  Орозбаева К.,  гр. БТ(б)-1-14 | Дуйшенбек к. Н.,  преподаватель |
| 11 | Разработка булочных изделий для профилактики йододефицита | Абдыразакова А.,  гр. БТ(б)-1-14 | Корчубекова Т.А.,  к.б.н., с.н.с. |

1-ое место – Аликжанова А., гр ХМК(б)-1-14 (руководитель к.т.н., проф., Супонина Т.А.), 3-е место – Шаршеналиева А., гр. ХМК(б)-1-15 и Абдыразакова А., гр. БТ(б)-1-14 (руководители Касымова Ч.К., ст. преподаватель, Корчубекова Т.А., к.б.н., с.н.с.).

По итогам участия в этой конференции студенты кафедры заняли 1-е и 3-е места:

По результатам предварительного слушания докладов студентов на кафедре «Технология производства продуктов питания», подготовленных на 60-ю Международную юбилейную научно-техническую конференцию молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки» из 11 докладов для участия в университетской конференции рекомендованы 5 докладов следующих студентов: Овсянникова А., гр. ХМК(б)-1-14, Аликжанова А. гр. ХМК(б)-1-14, Жамалидинова А., гр. ХМК(б)-1-15, Шаршеналиева А., гр. ХМК(б)- 1-15, Абдыразакова А., гр. БТ(б)-1-14.

Работы этих студентов были рекомендованы к публикации в сборнике материалов 60-й международной юбилейной научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки».

**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. 25.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Таблица 25 – **Сведения о повышении квалификации преподавателями кафедры ТППП в 2017-18 учебном году** | | |
| Международные программы | КР | КГТУ |
| **Семинар на тему «Внедрение образовательных программ»,** Бишкек, 13-15.02.2018 г.  Участник: Мусульманова М.М.  **Семинар на тему «Магистр педагогики технологии производства пищевых продуктов»** в рамках программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», Алматы, РК, 19-20 апреля 2018 г.  Участник: Мамбетова А.Ш.  **Семинар по теме «Мониторинг модульных образовательных программ по направлению «Пищевые технологии»** (бакалавр наук), Алматы, РК, 18-20.04.2018 г.  Участники: Мусульманова М.М., Касымова Ч.К.  **Семинар по теме «Мониторинг образовательных программ по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»,** Алматы, РК, 18-20.04.2018 г.  Участники: Мусульманова М.М., Касымова Ч.К.  **Research in Germany – Information Seminar: Study and Research Related to Agriculture in Germany** – Бишкек, 14.04.2018 г.  Участники: Мусульманова М.М., Халмурзина М.Д., Жунусова К.Ж.  **Семинар на тему «Внедрение образовательных программ»,** Берлин-ский технический университет, Дрезденский технический универ-ситет (Германия), 07-11.05.2018 г.  Участник: Мусульманова М.М.  **Семинар на тему «Менеджмент качества процессов обучения и образцовое административное управ-ление»** в рамках программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», Алматы, РК, 24.10-27.10.2017 г.  Участник: Дуйшенбек кызы Наргиза  **Летняя школа для молодых препо-давателей Центрально-азиатских ВУЗов-партнеров, преподающих дис-циплины по технологии пищевых производств** в рамках программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», г. Караганда, 15-20.07.2018 г.  Участники: Дуйшенбек кызы Н., Жунусова К.Ж. | **Семинар «Инженерная педагогика / дидактика» при содействии программы DAAD в Кыргызстане,** Бишкек, 25-27.09.2017 г.  Участники: Мусульманова М.М., Касымова Ч.К., Кангелдиева Г.К.  **Семинар-тренинг ААОПО «Про-ведение независимой аккредитации программ и организаций профессионального образования»,** Бишкек, 23.12.2017 г.  Участник: Мусульманова М.М.  **Практический тренинг на тему «Практическое освоение методик определения качества зерна и муки»,** проведенный Ассоциацией производителей обогащенной муки и хлебопродуктов совместно с ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», Бишкек, 05.04.2018 г.  Участники: Касымова Ч.К., Халмурзина М.Д., Кангельдиева Г.К., Дуйшенбек кызы Н., Дюшеева Н.С.  **Практический тренинг «Законо-дательная и нормативная база оцен-ки соответствия  хлебопродуктов»,** проведенный Ассоциацией произ-водителей обогащенной муки и хлебопродуктов совместно с ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», Бишкек, 6.04.2018 г.  Участники: Касымова Ч.К., Халмурзина М.Д., Кангельдиева Г.К., Дуйшенбек кызы Н., Дюшеева Н.С.  **Курсы повышения квалифи-кации «Современный кондитер»**, Бишкек, 09-22.01.2018 г.  Участник: Халмурзина М.Д.  **Семинар «Связь результатов измерений с единицами физических величин»,** Бишкек, БЦИСМ КР, 21.04.2018 г.  Участники: Мураталиева М.Н., Кангельдиева Г.К. | **Круглый стол на тему *«Университет – производство: взаимовыгодный диалог»,*** проведенный совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образо-вание в ЦА», Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 13.12.2017 г.  Участники: Мусульманова М.М., Супонина Т.А., Мамбетова А.Ш., Салиева З.Т., Сабырбекова А.С., Корчубекова Т.А., Дуйшенбек кызы Н.  **Круглый стол на тему *«Университет – производство: взаимовыгодный диалог»****,* проведенный совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образо-вание в ЦА», Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 14.12.2017 г.  Участники: Мусульманова М.М., Касымова Ч.К., Халмурзина М.Д., Кангельдиева Г.К.  **Круглый стол на тему *«ВУЗ – предприятия мясной отрасли – перспективы взаимодействия и сотрудничества»*,** прове-денный совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 11.01.2018 г.  Участники: Джамакеева А.Д., Мусульманова М.М., Супонина Т.А., Халмурзина М.Д., Жунусова К.Ж. и студенты гр. МСб-1-14, гр. МСб-1-15.  **Тренинг «Технология изготовления мясных изделий и полуфабрикатов»,** проведенный совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» и ОсОО «Баркад», Бишкек, УПЦ «Технолог» при КГТУ им. И. Раззакова, 15.05.2018 г.  Участники: Джамакеева А.Д., Жунусова К.Ж., Халмурзина М.Д.  **Национальное соревнование технологов по изготовлению мясных изделий и полуфабрикатов «Битва мясников»,** проведенное совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» и ОсОО «Баркад», Бишкек, УПЦ «Технолог», 18.05.2018 г.  Участники: Джамакеева А.Д., Жунусова К.Ж., Халмурзина М.Д.  **Выставка идей студентов, преподавателей и научных деятелей КГТУ им. И. Раззакова**  в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2018 г.  Участники: Мусульманова М.М., Супонина Т.А., Корчубекова Т.А., Джамакеева А.Д., Мамбетова А.Ш., Касымова Ч.К., Халмурзина М.Д., Дуйшенбек кызы Наргиза, Токтогул кызы Рахат.  **Конференция для сыродельной отрасли в Центральной Азии «День сыродела»,** Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 21-22 сентября 2017 г.  Участники: Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.С., Салиева З.Т., Куленбекова А.С.  **Тренинг «Современные технологии заморозки хлебобулочных изделий»,** проведенный ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», Бишкек, УПЦ «Технолог», 20.04.2018 г.  Участники: Халмурзина М.Д., Кангельдиева Г.К., Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Наргиза, Дюшеева Н.С., Куленбекова А.С., Сукенова Н.М.  **Тренинг «Внедрение стандартов НАССР и предварительных операционных программ** – Требования международных стандартов серии ISO 22000 и FSSC», проведенный ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», Бишкек, УПЦ «Технолог», 13.04.2018г.  Участники: Мамбетова А.Ш., Касымова Ч.К., Кангельдиева Г.К., Дуйшенбек кызы Наргиза, Дюшеева Н.С., Сукенова Н.М. |

**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 26 – **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, маслоизготовитель, 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, макаронных и кондитерских изделий”, “Технология молока и молочных продуктов”, “Технология мяса и мясных продуктов”, “Пищевая биотехнология” | Стол, стулья, кабины, шкаф, экран для  проектора, кондиционер,  холодильник, посудомоечная машина |
| 6. | Лаборатория 1/309  «Специальная микробиология» | 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, посудомоечная машина.  Приборы: электронные весы, титровальная  установка, 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 (2012-2017 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., Мамбетова А.Ш., Корчубекова Т.А., Касымока Ч.К.

1, 2 курсы – кураторы (Кангелдиева Г.К., Салиева З.Т., Халмурзина М.Д., Жунусова К.Ж.).

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

Студенты 1 курса за неделю до учебы 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 в 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 проводились 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 (2017/2018 уч. год) кафедра проделала следующую работу.

1.***Учебная работа***

* Подготовлены учебные модули по 102 дисциплинам, для всех направлений, по которым кафедра выпускает специалистов. По всем специальностям имеются утвержденные рабочие учебные планы, за кафедрой закреплены 73 дисциплин для бакалавров и 29 для магистрантов.

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

* В процесс обучения на кафедре введена программа «Гостевой профессор». По этой программе в 2017-2018 учебном году кафедру посетили и прочитали лекции для студентов и сотрудников кафедры ТППП:
* 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. Семинар на тему «Внедрение образовательных программ», Бишкек, 13-15.02.2018 г.

**Участник:** Мусульманова М.М.

2. Семинар на тему «Магистр педагогики технологии производства пищевых продуктов» в рамках программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», Алматы, РК, 19-20 апреля 2018 г.

**Участник:** Мамбетова А.Ш.

3. Семинар по теме «Мониторинг модульных образовательных программ по направлению «Пищевые технологии» (бакалавр наук), Алматы, РК, 18-20.04.2018 г.

**Участники:** Мусульманова М.М., Касымова Ч.К.

4. Семинар по теме «Мониторинг образовательных программ по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», Алматы, РК, 18-20.04.2018 г.

**Участники:** Мусульманова М.М., Касымова Ч.К.

5. Research in Germany – Information Seminar: Study and Research Related to Agriculture in Germany – Бишкек, 14.04.2018 г.

**Участники:** Мусульманова М.М., Халмурзина М.Д., Жунусова К.Ж.

6. Семинар на тему «Внедрение образовательных программ», Берлинский технический университет, Дрезденский технический университет (Германия), 07-11.05.2018 г.

**Участник:** Мусульманова М.М.

7. Семинар на тему «Менеджмент качества процессов обучения и образцовое административное управление» в рамках программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», Алматы, РК, 24.10-27.10.2017 г.

**Участник:** Дуйшенбек кызы Наргиза

8. Летняя школа для молодых преподавателей Центрально-азиатских ВУЗов-партнеров, преподающих дисциплины по технологии пищевых производств в рамках программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», г. Караганда, 15-20.07.2018 г.

**Участники:** Дуйшенбек кызы Н., Жунусова К.Ж.

**КГТУ**

1. Семинар «Инженерная педагогика / дидактика» при содействии программы DAAD в Кыргызстане, Бишкек, 25-27.09.2017 г.

**Участники:** Мусульманова М.М., Касымова Ч.К., Кангелдиева Г.К.

2. Семинар-тренинг ААОПО «Проведение независимой аккредитации программ и организаций профессионального образования», Бишкек, 23.12.2017 г.

**Участник:** Мусульманова М.М.

3. Практический тренинг на тему «Практическое освоение методик определения качества зерна и муки», проведенный Ассоциацией производителей обогащенной муки и хлебопродуктов совместно с ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», Бишкек, 05.04.2018 г.

**Участники:** Касымова Ч.К., Халмурзина М.Д., Кангельдиева Г.К., Дуйшенбек кызы Н., Дюшеева Н.С.

4. Практический тренинг «Законодательная и нормативная база оценки соответствия  хлебопродуктов», проведенный Ассоциацией производителей обогащенной муки и хлебопродуктов совместно с ЦТТОП в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА», Бишкек, 6.04.2018 г.

**Участники:**  Касымова Ч.К., Халмурзина М.Д., Кангельдиева Г.К., Дуйшенбек кызы Н., Дюшеева Н.С.

5. Курсы повышения квалификации «Современный кондитер», Бишкек, 09-22.01.2018г.

**Участник:** Халмурзина М.Д.

6. Семинар «Связь результатов измерений с единицами физических величин», Бишкек, БЦИСМ КР, 21.04.2018 г.

**Участники:** Мураталиева М.Н., Кангельдиева Г.К.

***4. Учебно-методическая работа***

План издания учебно-методических пособий и разработок на 2017 календарный год составил 12 наименований общим объемом 45 п. л. Фактически изданы 12 наименований объемом 44,65 п.л. 83.3% составляют работы объемом 4 и более печатных листа.

Вне плана издана комплексная программа практик для магистрантов направления подготовки 740200 - «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», 2017 г., 1 п.л.

С грифом МОиН КР изданы работы следующих авторов:

* Джамакеева А.Д., Райимкулова Ч.О., Супонина Т.А. Выпускная квалификационная работа бакалавра для студентов направления – 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиль «Технология мяса и мясных продуктов». Учеб. пособие для всех форм обучения / А.Д. Джамакеева, Ч.О. Раимкулова, Т.А. Супонина / КГТУ им. И. Раззакова.- Б.:ИЦ «Текник», 2016.- 66 с.
* Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш. Выпускная квалификационная работа бакалавра: выполнение и подготовка к защите / Методическое пособие для студентов всех форм обучения направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиль «Технология молока и молочных продуктов». Сост. Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш.- Б.:ИЦ «Текник», 2017.- 70 с.
* Корчубекова Т.А. Подготовка выпускной квалификационной работы бакалавра по направлению 720200 – «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология» очной формы обучения. Учеб. Пособие / Корчубекова Т.А / КГТУ им. И. Раззакова.- Б.:ИЦ «Текник», 2017.- 62 с.
* Касымова Ч.К. Методическое пособие по выполнению выпускной квалификационной работы бакалавров для студентов направления 740100 – «Технология и производство продуктов питания растительного происхождения», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Учеб. Пособие / Касымова Ч.К. / КГТУ им. И. Раззакова.- Б.:ИЦ «Текник», 2017.- 64 с.

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

***5. НИР***

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».

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

За отчетный учебный год изданы 13 научных разработок: из них научных статей – 7, докладов на международных конференциях – 6. Преподавали кафедры приняли участие в Международных научно-технических конференциях, проводившихся в гг. Караганда, Алма-Ата, Волгоград, Новосибирск, Кемерово, а также on-line конференции с АлтГТУ им. И.И. Ползунова.

Приняли участие в международных семинарах, проводившихся в Германии. На сегодняшний день на кафедре обучаются 11 аспирантов, 1 соискатель и 13 магистрантов.

Международный Форум студентов, магистрантов и молодых ученых РФ, КР, РК и Таджикистана (вузов-участников РККТУ), проходившего при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» в Иссык-кульской области, с. Булан-Соготту 21.09 - 23.09.2017 г. - Диплом в номинации «За лучший инновационный продукт» по направлению «Новые продукты питания»

|  |
| --- |
| Национальное соревнование технологов по изготовлению мясных изделий и полуфабрикатов «Битва мясников», проведенное совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» и ОсОО «Баркад». - Бишкек, УПЦ «Технолог», 18.05.2018 г. - Получение Благодарственного письма за активную помощь в организации Тренинга «Технология изготовления мясных изделий и полуфабрикатов» и Национального соревнования технологов по изготовлению мясных изделий и полуфабрикатов «Битва мясников» от Директора Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» Ральфа Шписа. |
| Выставка идей студентов, преподавателей и научных деятелей КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.05.2018 г. - Диплом за 1 место и сертификат участника (Джамакеевой А.Д.), Диплом за 2 место и сертификат участника ( Халмурзина М.Д.), Диплом за 3 место и сертификат участника (Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш.). |
|  |

***6.НИРС***

В 2017/2018 уч. году студентами кафедры на 60-ю Международную юбилейную научно-техническую конференцию молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки» представлены 11 докладов, из них 5 докладов рекомендованы на университетскую конференцию.

По итогам участия в этой конференции студенты кафедры заняли 1-е и 3-е места:

1-ое место – Аликжанова А., гр ХМК(б)-1-14 (руководитель к.т.н., проф., Супонина Т.А.), 3-е место – Шаршеналиева А., гр. ХМК(б)-1-15 и Абдыразакова А., гр. БТ(б)-1-14 (руководители Касымова Ч.К., ст. преподаватель, Корчубекова Т.А., к.б.н., с.н.с.).

Работы этих студентов были рекомендованы к публикации в сборнике материалов 60-й международной юбилейной научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки».

По результатам предварительного слушания докладов студентов на кафедре «Технология производства продуктов питания», подготовленных на 60-ю Международную юбилейную научно-техническую конференцию молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки» из 11 докладов для участия в университетской конференции рекомендованы 5 докладов следующих студентов: Овсянникова А., гр. ХМК(б)-1-14, Аликжанова А. гр. ХМК(б)-1-14, Жамалидинова А., гр. ХМК(б)-1-15, Шаршеналиева А., гр. ХМК(б)- 1-15, Абдыразакова А., гр. БТ(б)-1-14.

***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.

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.

Защита дипломного проекта и ВКРБ проходила с участием приглашенных представителей предприятий:

- по специальности «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий»: НR-директор ОсОО «АЗО-Элита» Самохвалова Инна Сергеевна, НR-директор ОсОО «Золотой Колос» Хамза Елена Борисовна, технолог кондитерского цеха ОсОО «Саамал» Арстанбекова Н.Д., заведующий лабораторией Фонда государственных материальных резервов при ПКР Сариева Р.К.,

- по специальности «Пищевая биотехнология»: заведующая производством ОсОО «Биоквас» Солодова И.В.,

- по специальности «Технология молока и молочных продуктов»: технолог АО «Элсут» Абдазова У.К., представитель GIZ Каджиев Х.

***8. 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, а также обменом преподавателей.

В период с 09.11.17 г. по 11.11.17 года доцент кафедры Мамбетова А.Ш. прочитала курс лекций по дисциплине «Общая технология молока и молочных продуктов» в АТУ, РК и преподаватель Жунусова К. по дисциплине «Общая технология мяса и мясных продуктов» в ХПИ, Таджикистан. В таблице 26 приведен список **преподавателей** студентов, участвующих в программах мобильности в 2016-2017 учебном году.

Таблица 27 **– Cписок студентов, участвующих в программах мобильности в 2017-2018 учебном году**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | | Ф.И.О. | группа | Страна, ВУЗ | Дата |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| **По линии GIZ** | | | | | |
|  | | | | | |
| Из Кыргызстана в Казахстан | | | | | |
| 1 | Мамбетова А.Ш. | | **Доцент** | **АТУ,** | 09.10.17-11.11.17 |
| 2 | Мамаджанова М. | | МЛб-1-15 |  | 09.10.17-11.11.17 |
| 3 | Бекбосунова М. | | МЛб-1-15 |  | 09.10.17-11.11.17 |
| 4 | Аязбекова Н. | | МЛб-1-15 |  | 09.10.17-11.11.17 |
| 5 | Жунусова К. | | **Преподаватель** |  | 09.10.17-11.11.17 |
| 6 | Азек у. К | | МЛб-1-15 |  | 09.10.17-11.11.17 |
| **7** | Жакаева Медина | | МЛб-1-15 |  | 09.10.17-11.11.17 |
| 8 | Касымова Р. | | МСб-1-15 |  | 09.10.17-11.11.17 |
|  | Из Кыргызстана в Казахстан | | | | |
|  | **По линии деканата технологического факультета** | | | | |
| 1 | | Таштанбекова Н. | ХМКб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 2 | | Акматалиева Н | ХМКб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 3 | | Ли Ангелина | ХМКб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 4 | | Жапардинова У. | ХМКб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 5 | | Мустафаева А. | ХМКб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.178г. |
| 6 | | Бейсембаев Диас | МСб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 7 | | Выродова Ольга | МСб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 8 | | Борисова Мария | МСб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 9 | | Жаппуева Аминат | МСб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 10 | | Касымова Рукиям | МСб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 11 | | Кыдыршаева Т | МЛб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 12 | | Попов Николай | МЛб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 13 | | Уваров Антон | МЛб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18г. |
| 14 | | Акматова А. | БТб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18г. |
| 15 | | Асанбеков Айдин | БТб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 16 | | Борлакова Наргиз | БТб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 17 | | Жаныбекова А. | БТб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 18 | | Орусбаев К. | БТб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 19 | | Турбекова А. | БТб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 20 | | Турсунбаева Э. | БТб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 21 | | Уланбеки у.Эрбол | БТб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| 22 | | Эсенбекова Н. | БТб-1-15 | КР, КГТУ | 01.06-16.06.18 г. |
| **По линии GIZ** | | | | | |
| Из КГТУ в Худжанд,Таджикистан, молкомбинат «Коррект» | | | | | |
| 1 | | Мамаджанова М. | МЛб-1-15 | КР, КГТУ | 04.06-16.06.18 г. |
| 2 | | Бекбосунова М. | МЛб-1-15 | КР, КГТУ | 04.06-16.06.18 г. |
| Из КГТУ в Душанбе, Таджикистан, ЗАО «Шири Душанбе» | | | | | |
| 1 | | Аязбекова Н. | БТ(б)-1-15 | КР, КГТУ | 04.06-16.06.18 г. |
| 2 | | Жанибекова А. | БТ(б)-1-15 | КР, КГТУ | 04.06-16.06.18 г. |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Из КГТУ в Алматы (Казахстан) | | | | | |
| 1 | | Жамалидинова А. | ХМКб-1-15 | КР, КГТУ | 04.06-16.06.18 г. |
| 2 | | Ызабекова А. | ХМКб-1-15 | КР, КГТУ | 04.06-16.06.18 г. |
| Из КГТУ в Алматы(Казахстан) | | | | | |
| 1 | | Жылдызбекова Э. | ХМКб-1-16 | КР, КГТУ | 04.06-16.06.18 г. |
| 2 | | Юнусалиева А. | ХМКб-1-16 | КР, КГТУ | 04.06-16.06.18 г. |
|  | | Из Таджикистана и Узбекистан в Бишкек | | | |
| 1 | | Ахматов И. | ТУТ | ОАО «Бишкек сут» | 02.07-14.07.18 г. |
| 2 | | Мавлянов М | ТУТ | ОАО «Бишкек сут» | 02.07-14.07.18 г |
| 3 | | Гилясов А. | ТУТ | ОАО «Бишкек сут» | 02.07-14.07.18 г |
| 4 | | Мамадчонов Р. | ХПИ | ОАО «Бишкек сут» | 02.07-14.07.18 г |
| 5 | | Жалилов Р. | ХПИ | ОсОО «Куликовский « | 02.07-14.07.18 г |
| 6 | | Хусанов Э. | ТАГУ | ОсОО «Куликовский « | 02.07-14.07.18 г |
| 7 | | Эркинов Ж. | ТАГУ | ОсОО «Куликовский « | 02.07-14.07.18 г |
|  | | | | | |
| **Итого: участвующих в мобильности преподавателей - 2 и студентов – 43 человека** | | | | | |

С 9 -го по 13 июля 2018г. на кафедре проведена летняя школа для учащихся Алматинского экономического колледжа (5 студентов и один сопровождающий) и Карабалтинского технико-экономического колледжа (5 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., Халмурзина М.Д.), производству молочных продуктов (Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.С.), производству мясных изделий (Жунусова К.Ж.)

***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.

В фойе института силами сотрудников кафедры была организована выставка продуктов по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология молока и молочных продуктов», «Пищевая биотехнология», «Технология мяса и мясных продуктов». В ходе мероприятия сотрудница кафедры Жунусова К. на выставке подробно рассказала о кафедре и ответила на вопросы школьников.

На «День открытых дверей» были приглашены представители ОсОО «Баркад». Они представили свою продукцию на выставке. После официальной части школьники были приглашены на дегустацию.

По завершению официальной части «Дня открытых дверей» учащиеся школ посетили лаборатории кафедры ТППП, где им была представлена информация по каждой специальности.

Старший преподаватель кафедры Халмурзина М.Д. и студенты гр. ХМК-1-15 провели мастер класс по технологии приготовления и оформления тортов, пирогов, песочного теста. Вместе с сотрудниками кафедры активно участвовали в проведении мероприятия студенты гр. МЛб-1-15, МСб-1-15, ХМКб-1-15, БТб-1-14, ХМКб-1-16 и старосты гр. МСб-1-16, ТПППЖПб-1-17.

В мае, июне 2018 г. преподаватели кафедр посетили школы и колледжи с целью привлечения абитуриентов на специальности кафедры: Мураталиева М.Н. (школы г. Токмок), Дюшеева Н. С. (колледж в г. Кара-Балта и школы в с. Беловодск), Куленбекова А. С. (школы Сокулукского района и поселка Манас), Швырева С. И. (школа в г. Бишкек), Турдалиева Н. (школы Таласской области).

***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.**

***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).