**Международные проекты кафедры ТППП (2018-2020)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1** | **Название проекта** | **Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания (РЕСА), Германское общество по международному сотрудничеству, Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH**  *1.1. Подготовка к внедрению программы докторантуры (PhD) в КГТУ им. И. Раззакова/ Preparation for the introduction of the doctoral program (PhD) in KSTU*  *1.2.* *Разработка новых и актуализация действующих модулей по образовательным программам «Технологии пищевых продуктов» (бакалавр наук) / Development of new and updating of existing modules for "Food Technology" educational programs (Bachelor of Science)* |
| **2** | **Идентификационный номер проекта** | *ПИН Проекта : 18.2152.9* |
| **3** | **Вебстраница проекта или ссылка на информацию о проекте/программе** | [www.giz.de](http://www.giz.de), [www.eduinca.online](http://www.eduinca.online), <https://m.facebook.com/eduinca.info/>. |
| **4** | **Партнеры/консорциум (включая Кыргызстан)** | 1. *Ошский технологический университет, КР* 2. *Алматинский технологический университет, РК* 3. *Казахский национальный аграрный университет, РК* 4. *Технологический университет Таджикистана, РТ* 5. *Худжандский политехнический институт Таджикского технического университета имени академика М.С. Осими, РТ* 6. *Бухарский инженерно-технологичнский институт, РУз* |
| **5** | **Вебстраница партнеров** | 1. <https://oshtu.kg/> 2. <http://atu.kz/> 3. http:// [www.kaznau.kz](http://www.kaznau.kz) 4. <http://tut.tj/> 5. <http://ttu.tj/> 6. [www.bmti.uz](http://www.bmti.uz) |
| **6** | **Сроки реализации проекта** | *с 2017 по 2021* |
| **7** | **Партнерское/грантовое соглашение/договор/меморандум** | * *Меморандум о взаимопонимании между КГТУ им. И. Раззакова и Региональной программой GIZ «Профессиональное образование и обучение в Средней Азии» от 12.02.2013* * *Меморандум о взаимопонимании между КГТУим. И. Раззакова и ГВТ-TУДрезден ГмбХ (GWT-TUD)от 08.05.2018* |
| **8** | **Ответственное лицо,координатор/менеджер проекта в КГТУ** | *Мусульманова М.М., зав. кафедрой технологии производства продуктов питания КГТУ им. И. Раззакова. Тел.0312 54 51 63, 0555 939 984, e-mail: musulmanova.mukarama@gmail.com* |
| **9** | **Ответственное лицо за бюджет проекта в КГТУ** | *Нет* |
| **10** | **Банковский счет/полные реквизиты проекта КГТУ (если не имеется, опишите, каким образом финансируется)** | *Банковского счета нет. Бюджет проекта формируеится и исполняется финансирующей стороной – GIZ* |
| **11** | **Состав рабочей группы по КГТУ** | |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | *№* | *Ф.И.О.* | *Должность* | *Место работы* | *Тел.* | *e-mail* | | *1* | *Чыныбаев М.К.* | *Проректор по учебной работе* | *КГТУ* | *0312 54-51-31*  *0312 56-15-18* | *chynybaev@gmail.com* | | *2* | *Султаналиева Р.М.* | *Проректор по науке и внешним связям* | *КГТУ* | *0312 54-51-59*  *0705 578 159* | *raia-ktu@mail.ru* | | *3* | *Мусульманова М.М.* | *Зав. кафедрой ТППП* | *КГТУ* | *0312 54-51-63*  *0555 939 984* | *musulmanova.mukarama*  *@gmail.com* | | *4* | *Уметалиев А.С.* | *Зав. кафедрой логистики* | *КГТУ* | *0312 54-51-60*  *0777 626 832* | *akylum@yahoo.com* | | *5* | *Омуралиев У.К.* | *Профессор кафедры техно-логии машиностроения* | *КГТУ* | *0312 54-51-84*  *0772 341 057* | *uomuraliev@mail.ru* | | *6* | *Элеманова Р.Ш.* | *Зав. кафедрой технологии консервирования* | *КГТУ* | *0312 56-14-92*  *0555 902 133* | *rimma\_76@list.ru* | | *7* | *Жунусова К.Ж.* | *Преподаватель кафедры ТППП* | *КГТУ* | *0312 54-51-63*  *0703 641 465* | *Kani-girl-90@mail.ru* | |
| **12** | **Задействованная кафедра/ подразделение/отдел** | *Кафедра технологии производства продуктов питания*  *Кафедра консервирования* |
| **13** | **Цель проекта** | *🞄Подготовка к внедрению программы докторантуры (PhD) в КГТУ им. И. Раззакова*  *🞄Разработка новых и актуализация действующих модулей по образовательным программам «Технологии пищевых продуктов» (бакалавр наук)*  *🞄Подготовка к аккредитации образовательной программы по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (бакалавриат); подготовка к реаккредитации образовательной программы по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»* |
| **14** | **Задачи проекта** | * *Разработать образовательную программу по подготовке докторантов (PhD) по направлениям:*   *Технология и производство продуктов питания животного происхождения*  *Технология и производство продуктов питания из растительного сырья.*   * *Внедрить образовательную программу на кафедре технологии производства продуктов питания и на кафедре консервирования.* * *Подготовить и пройти международную аккредитацию разработанной образовательной программы(PhD).* * *Подготовить и пройти международную аккредитацию образовательной программы по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (бакалавриат);* * *Подготовить и пройти реаккредитацию образовательной программы по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (бакалавриат)* |
| **15** | **План/программа реализации проекта (рабочие пакеты)** | *• Формирование основной и наблюдательной рабочей группы.*  *• Разработка образовательной программы по подготовке PhD-докторови бакалавров по указанным направлениям.*  *• Внедрение образовательной программы (PhD).*  *• Подготовка к международной аккредитации*  *• Процедура международной аккредитации одним из агентств Германии* |
| **16** | **Реализованные мероприятия/полученные результаты (отчет)** | • *Состав основной и наблюдательной рабочей группы сформирован*  • *Состоялась ознакомительная поездка членов рабочей группы (Мусульманова М.М., Омуралиев У.К., Элеманова Р.Ш.) в Германию (май 2018 г.) с посещением университетов, осуществляющих подготовку докторантов (Берлинский технический университет Бойта, Дрезденский технический университет)*  • *Подготовлен пакет документов для создания в КГТУ докторской школы в составе Отдела аспирантуры и докторантуры*  • *Разработан вариант рабочего учебного плана для подготовки докторантов в области пищевых технологий и направлен на экспертную оценку в Германию*  •*18-22 мая 2020 года проведена онлайн-сессия эксперта проф. Поленца с рабочей группой КГТУпо рабочему пакету «PhD» с обсуждением хода реализации Дорожной карты и обозначением плана дальнейших действий*  • *После рассмотрения экспертами РУП пересмотрен с учетом предложений*  •*19-23 октября 2020 годапроведена онлайн-сессия с рабочей группой КГТУ по рабочему пакету «PhD» с участием структурных подразделений КГТУ, способных интегрировать свой потенциал в будущую докторскую школу КГТУ.*  • *Начатаразработка каталога модулей, включенных в Рабочую учебную программу подготовки PhD-докторов*  •*На основе модельной ОП, прошедшей международную аккредитацию, разработанаОП для подготовки бакалавров по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» и передана на рассмотрение экспертам из Германии. 5 ноября 2020 г. состоится онлайн-сессия рабочей группы с экспертами для обсуждения результатов экспертизы*  • *Проведен анализ действующей программы для подготовки бакалавров по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», получившей международную аккредитацию в 2014 г., с целью актуализации и подготовки к реаккредитации. Обновленная ОП также направлена на экспертизу в Германию* |
| **17** | **Бюджет** | *Бюджет проекта формируеится и исполняется финансирующей стороной – GIZ* |
| **18** | **Пожалуйста, укажите сумму по направлениям** | *Бюджет проекта формируеится и исполняется финансирующей стороной – GIZ* |
| **19** | **Оборудование** | *Перечень оборудования, закупленного в рамках проекта, приведен в приложении.* |
| **20** | **Поездки/командировки за границу** | *🞄Состоялась ознакомительная поездка членов рабочей группы (Мусульманова М.М., Омуралиев У.К., Элеманова Р.Ш.) в Германию (май 2018 г.) с посещением университетов, осуществляющих подготовку докторантов (Берлинский технический университет Бойта, Дрезденский технический университет)*  *🞄Мусульманова М.М. – Участие в региональном семинаре по разработке новых и актуализации действующих модулей по образовательным программам «Технологии пищевых продуктов» (бакалавр наук), 10-14 февраля 2020 г., г. Ташкент, РУз* |
| **21** | **Приезды/визиты/встречи партнеров в КГТУ** | *• Семинар по разработке новых и актуализации действующих модулей по образовательным программам «Технологии пищевых продуктов» (бакалавр наук), Бишкек,15-16.11.2018.*  *• Ежегодный семинар по планированию деятельности программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии». Доклад на тему «Итоги реализации III фазы Программы в КГТУ им. И. Раззакова», Бишкек, 14-15.02.2019.* |
| **22** | **Отзывы участников проекта (полученный опыт/знание, мнение, оценка)** | *Информация будет представлена после завершения проекта* |
| **23** | **Возникшие проблемы (препятст-вия) в ходе реализации проекта?** | *Прекращена работа консорциума Дрезденского технического университета.*  *Из-за пандемии коронавируса пришлось скорректировать Дорожную карту.* |
| **24** | **Есть ли целевые страны, с которыми планируете развивать отношения или сотрудничество после завершения проекта?** | *Будет продолжено сотрудничество со странами-партнерами по проекту – Казахстаном, Таджикистаном и Узбекистаном. Планируется начать сотрудничество с Россией, Словакией, Литвой, Туркменией. Перспективно сотрудничество с университетами Германии.* |
| **25** | **Есть ли какие-либо новые институциональные стратегии?** | *Создание в КГТУ “Докторской школы” для подготовки кадров высшей квалификации (PhD)* |
| **26** | **Устойчивость результатов проекта** (новые мероприятия, формы и виды распространения, работа команды, состояние оборудования и степень использования в дальнейшем, источник финансовой и организационной поддержки для развития) | *Основной состав рабочей группы по КГТУ задействован в проекте в течение более 5 лет, демонстрируя способность работать в команде с получением хороших результатов. С 2018 г. в проект подключен ОшТУ, сотрудники которого готовят к аккредитации образовательную программу по пищевым направлениям, реализуемым в КГТУ. Следующая фаза Проекта продлена ещё на 3 года. Предполагается обновление ОП по направлению “Биотехнология”.*  *Оборудование, полученное в рамках проекта успешно функционирует как в учебных, так и исследовательских целях. Создание “Докторской школы” предполагает приобретение новейших приборов для проведения исследований в области пищевых технологий. Источниками финансо-вой и организационной поддержки остаются КГТУ и Правительство ФРГ (Программа PECA)* |
| **27** | **Влияние и роль проекта (**вклад проекта: создание новых органов и регуляторных рамок в плане обеспечения качества, национальной сертификации или аккредитации и др.) | *Вклад проекта в развитие кафедры ТППП огромен. Только за последние 5 лет приобретено за счет проекта оборудования, приборов и материалов на сумму свыше 1,5 млн. сомов. Образовательная программа по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (бакалавриат и магистратура) прошла безусловную международную, а затем национальную аккредитацию. В настоящее время актуализированная ОП готовится к реаккредитации вместе с ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья». Эти же ОП готовятся к национальной аккредитации, которая состоится в декабре 2020 г.* |
| **28** | **Мониторинг** (если проводится) | *Мониторинг проводится в рамках Программы РЕСА* |
| **29** | **Какие рекомендации Вы могли бы дать к успешному проведению дальнейших проектов в КГТУ** | *Не лениться писать заявки на финансирование проектов* |

Зав. кафедрой ТППП, д.т.н., проф. Мусульманова М.М. 04.11.2020 г.

ПРИЛОЖЕНИЕ

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование** | **Ед.**  **изм.** | **Кол-во** | **Стоимость** | | | |
| **за един.**  **Евро** | **за един.**  **сом** | **Всего**  **Евро** | **Всего**  **сом** |
| 1 | Инфракрасные термометр с лазером testo – Т1 | шт. | 1 | 50,15 |  | 50,15 |  |
| 2 | HQ411d - НастольныйpH/mVметр одноканальный ввод 110…240VAC/7.5VDC | шт. | 1 | 564,80 |  | 564,80 |  |
| 3 | IntelliCal pH комбинированныйэлектрод, model PHC201 Standard, pH 0...14, 0…80°C int.  T-Sensor, Gel filled (non-refillable), double ceramic diaphragm, Ag/AgClоснова, покрытаястекломZeonor™ body, Ø12mm x 103 mm | шт. | 1 | 128,80 |  | 128,80 |  |
| 4 | E-816 прибор экстракции по СокслетуSOX (pcs)SN: 1000288434 | шт. | 1 | 20910,00 |  | 20910,00 |  |
| 5 | Спектрофотометр: | шт. | 1 | 1857,25 |  | 1857,25 |  |
| 6 | *Регулируемый с/держатель ASS PKD D* | шт. | 1 | 153,00 |  | 153,00 |  |
| 7 | Низкий по стоимости, компактный монодистилятор воды производительностью 10л/ч. СЕ-сертифицированный | шт. | 1 | 664,15 |  | 664,15 |  |
| 8 | Профессиональный автоматический монодистилятор воды со встроенным танком обьемом 50л, производительностью 25л/ч. | шт. | 1 | 1787,65 |  | 1787,65 |  |
| 9 | Ультразвуковой анализатор молока Lactoscan SA: | шт. | 1 | 577,00 |  | 577,00 |  |
| 10 | *Опции измерения проб высокой жирности (сметана) до 45%* | шт. | 1 | 46,20 |  | 46,20 |  |
| 11 | *pH диапазон измерения кислотности 0-14-+-0,05%* | шт. | 1 | 46,20 |  | 46,20 |  |
| 12 | *Опции измерения кондуктивности* | шт. | 1 | 34,65 |  | 34,65 |  |
| 13 | Горизантальный автоклав Systec DХ-100 Объём камеры: общий/наминальный 113/100л. Камера: Диаметр (мм) х глубина мм 500х500: | шт. | 1 | 11985,20 |  | 11985,20 |  |
| 14 | *Загрузочные корзины: Сетка из сетки из нержавеющей стали, штабелируемая.*  *Внутренние размеры L x B x H (mm) 490 x 360 x 141 fürSystec D-100 undSystec D-200* | шт. | 2 | 365,20 |  | 730,40 |  |
| 15 | Палочка с двойным использованием (переваротом) на 2  30 or 60 mm for ONE, WNB, WNE: size 14 and 22 (запчастькводянойбане) | шт. | 1 | 35,20 |  | 35,20 |  |
| 16 | Плоская крышка из нержавеющей стали с концентрическими кольцами, number 6/87 mm, for ONE, WNB, WNE: sizes 14 and 22(запчастькводянойбане) | шт. | 1 | 88,00 |  | 88,00 |  |
| 17 | 40Х-2000Х бинокулярный LED микроскоп со встроенной цифровой камерой 1.3 МР | шт. | 2 | 352,50 |  | 705,00 |  |
| 18 | AmScope PS100A Набор базовых готовых препаратов для изучения биологического строения | шт. | 2 | 59,40 |  | 118,80 |  |
| 19 | AmScope PS100В Набор базовых готовых препаратов для изучения биологического строения | шт. | 2 | 59,40 |  | 118,80 |  |
| 20 | pH-MeterLab 865 Set | шт. | 1 | 1296,00 |  | 1296,00 |  |
| 21 | Прибор Чижова | шт. | 2 |  | 10490,00 |  | 209180,00 |
| 22 | Spare parts for ionomer -Electrode EVL-1 -1pcs.,-Temperature sensor TK 06 with RP-405 plug- 1 pcs. | шт. | 1 |  | 15403,36 |  | 15403,36 |
| 23 | ЦентрифугамалогоразмераEBA 200 S 200-240V, 50-60 Hzс косым ротором с отверстиями на 8 проб-мест емкостью5x15m1 max. rpm: 8000, max. | шт. | 1 | 1416,00 |  | 1416,00 |  |
| 24 | Автоматический расщепляющий прибор по КельдалюDKL 8 Series, для азотного анализа: | шт. | 1 | 3860,00 |  | 3860,00 |  |
| 25 | *ЦиркуляционныйводянойнасосJP.Серийный номер: 445277* | шт. | 1 | 920,00 |  | 920,00 |  |
| 26 | Диспенсер дезинфекции рук, лабораторный | шт. | 1 | 92,00 |  | 92,00 |  |
| 27 | Вспомогательный столик из нерж. стали для автоклава серии DВ 100 | шт. | 1 | 1844,00 |  | 1844,00 |  |
| 28 | Контейнеры для пипеток диаметром 60 x 145-235 mm | шт. | 6 | 31,00 |  | 31,00 |  |
| 29 | Контейнеры для пипеток диаметром 60 x 280-420 mm | шт. | 6 | 33,00 |  | 33,00 |  |
| 30 | Цифровой микроскоп Motic DM-111 | шт. | 3 | 411,94 |  | 1235,82 |  |
| 31 | БезпроводнойстереомикроскопMotic Cordless ST-36C-6LED | шт. | 2 | 150,00 |  | 300,00 |  |
| 32 | Камера Moticam 2 для микроскопа | шт. | 2 | 289,00 |  | 289,00 |  |
| 33 | AlveolabAnalyzer анализатор реологических свойств зерна, муки и теста. Страна происхождения: Франция | шт. | 1 | 55526,40 |  | 55526,40 |  |
| 34 | Mixolab2 прибор для анализа муки с несколькими программными протоколами. Страна происхождения: Франция | шт. | 1 | 54207,80 |  | 54207,80 |  |
| 35 | Стол кондитерский с нижней полкой | шт. | 2 |  | 52200,00 |  | 104400,00 |
| 36 | Цифровая микробюретка Biorate 1-50мл, SartoriusBiohit с бутылью 1 л | шт. | 1 |  | 108864,00 |  | 108864,00 |
| 37 | Ротационная печь с отделом растойки теста Bassanina FR MINI Er46/10 | шт. | 1 |  | 924000,00 |  | 924000,00 |
| 38 | Тележка загрузочная на колесах ТШП -12 | шт. | 1 |  | 14800,00 |  | 14800,00 |
| 39 | Алюминьевые противни Bassanina P4060B2AP Italy | шт. | 10 |  | 1300,00 |  | 13000,00 |
| 40 | Перфорированные алюминьевые противни Bassanina P4060B2AP Italy | шт. | 20 |  | 1450,00 |  | 29000,00 |
| 41 | Просеиватель муки ATESY Каскад | шт. | 1 |  | 35100,00 |  | 35100,00 |
| 42 | Тестомесильная машина Mateka HYM 600T Турция | шт. | 1 |  | 90000,00 |  | 90000,00 |
| 43 | ОмывателькоейковиныGlutamatic 2200 230 Вольт 50-60 гЦ. Серийный номер: 1885851 | шт. | 1 | 15545,00 |  | 15545,00 |  |
| 44 | Мелкая пластиковая сетка 88 микрон | шт. | 50 | 3,75 |  | 187,50 |  |
| 45 | Крупная пластиковая сетка 840 микрон | шт. | 10 | 8,25 |  | 82,50 |  |
| 46 | Трубки резиновые размером 3х1 мм длиной 93 мм | шт. | 8 | 8,15 |  | 65,20 |  |
| 47 | Предохранитель 5A 5x20 mm | шт. | 1 | 5,05 |  | 5,05 |  |
| 48 | Предохранитель T 1,0 A 5x20 mm | шт. | 3 | 3,95 |  | 11,85 |  |
| 49 | Пипетка автоматическая, объёмом 25 мл | шт. | 1 | 49,45 |  | 49,45 |  |
| 50 | Центифуга для клейковины 2015 230 Вольт 50-60 гЦ | шт. | 1 | 4829,00 |  | 4829,00 |  |
| 51 | Осушитель клейковины Glutork 2020  Серийная номер: 1835777 | шт. | 1 | 776,60 |  | 776,60 |  |
| 52 | Измеритель числа падения FN1310  Серийная номер: 1835793 | шт. | 1 | 9388,00 |  | 9388,00 |  |
| 53 | Автоматическая пипетка для прибора Чила Падения регулируемая на 25 или 30мл | шт. | 1 | 501,00 |  | 501,00 |  |
| 54 | Пробирки вискозиметрические. Набор из10 шт. | шт. | 1 | 290,00 |  | 290,50 |  |
| 55 | Мешалка вискозиметрические.для моделей 1300, 1500-1900 | шт. | 1 | 219,55 |  | 219,55 |  |
| 56 | Насадка для мытья пробирок Spolett 1010 | шт. | 1 | 563,80 |  | 563,80 |  |
| 47 | Лабораторная мельница LAB – MILL 120 | шт. | 1 | 4386,00 |  | 4386,00 |  |
| 48 | Ремень привода мельницы | шт. | 1 | 27,50 |  | 27,50 |  |
| 49 | Книжный фонд | шт. | 1 | 198,00 |  | 198,00 |  |
| 50 | Книжный фонд | шт. | 20 |  |  | 15392,86 | 15392,86 |
|  | ИТОГО: |  |  |  |  | **214171,6** | **1559140,52** |

Зав. кафедрой ТППП, д.т.н., проф. Мусульманова М.М.

04.11.2020 г.