

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ  
КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им. И. Раззакова

*Технологический факультет*

*Кафедра «Технология консервирования»*

«Согласовано»

Председатель УМС КГТУ им.  
И. Раззакова

Элеманова Р. Ш.

« 15 » 03 20 22 г.



«Утверждаю»

Ректор КГТУ им. И. Раззакова  
Чыныбаев М.

20 22 г.



**Основная образовательная программа  
высшего профессионального образования**

Направление подготовки 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья

Профиль(и) направления

Технология консервов и пищекокцентратов

Технология виноделия и бродильного производства

Безопасность и качество пищевых производств

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Квалификация выпускника Бакалавр

Руководитель ООП к.т.н., доцент Элеманова Р. Ш.

(уч. степень, должность, Ф.И.О.)

Приказ №19 от 3 февраля 2022 г

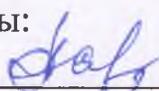
(приказ назначения руководителя ООП)

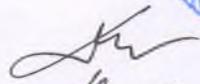
Бишкек -2022

## Лист согласования

Основная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями ГОС ВПО по подготовки бакалавров по направлению 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья, по программе «Технология консервов и пищеконцентратов».

Авторы (составитель/и): Руководитель ООП Элеманова Р. Ш. 

Процесс рассмотрения и утверждения ООП	№ протокола	Подписи (печать)
ООП рассмотрена на заседании кафедры рассмотрен на заседании кафедры «Технология консервирования»	протокол № <u>12</u> от « <u>05</u> » <u>03</u> 20 <u>22</u> г.	Зав. профилирующей кафедры:  к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А.
ООП одобрена на заседании Учебно-методической комиссии факультета ТФ	протокол № <u>13</u> от « <u>14</u> » <u>марта</u> 20__ г.	Председатель УМК:  к.т.н., доц. Джолдошева А. Б.
ООП согласована (или обсуждалась/рецензирована) ЦСМ при МЭ КР	протокол № _____ от « _____ » _____ 20__ г.	Член УМО: начальник отдела сертификации пищевой сельскохозпродукции БЦИСМ  Диканбаева Ч.А.
ООП рекомендована на заседании Учебно-методическом совете КГТУ	протокол № <u>3</u> от « <u>15</u> » <u>02</u> 20 <u>22</u> г.,	Председатель УМС:  к.т.н., доц. Элеманова Р. Ш. 

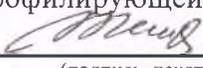
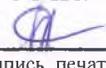
  
14.05.22

### Лист согласования

Основная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями ГОС ВПО по подготовки бакалавров по направлению 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»  
шифр направление/специальность

Автор/ы (составитель/и): Руководитель ООП - Элеманова Р. Ш. 

Участники – Касимова Ч.К, Касымбаева Г.А.

Процесс рассмотрения и утверждения ООП	№ протокола	Подписи (печать)
ООП рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства продуктов питания» (наименование учебного подразделения)	протокол № _____ от « _____ » _____ 20__ г.	Зав. профилирующей кафедры:  (подпись, печать) Мусульманова М. М.
ООП одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета (наименование учебного подразделения)	протокол № <u>13</u> от « <u>14</u> » <u>марта</u> 20 <u>22</u> г.,	Председатель УМК:  (подпись, печать) Джолдошева А. Б.
*ООП согласована (или обсуждалась/рецензирована) (указать наименование предприятия/учреждения/организации)	Дата: согласования/обсуждения/рецензия	Директор ОАО «Независимая хлебная Инспекция»  (подпись, печать) Шефнер А. М.
ООП рекомендована на заседании Учебно-методическом совете КГТУ	протокол № <u>3</u> от « <u>15</u> » <u>03</u> 20 <u>22</u> г.,	Председатель УМС:  (подпись, печать) Элеманова Р. Ш.

  
 Мер. Ч. кы.  
 dd. 03.22.



## Содержание

		стр.
1.	Общая характеристика ООП ВПО	5
2.	Модель выпускника ООП ВПО	8
3.	Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО. Матрица компетенций.	10
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП	13
5.	Календарный учебный график	
6.	Академический календарь	
7.	Учебные планы	
8.	Каталог модулей дисциплин ООП	
9.	Учебно-методические комплексы дисциплин в соответствии с ГОС ВПО	
10.	Программы практик	
11.	Программа итоговой аттестации	
12.	Организация научно-исследовательской работы	
13.	Фактическое ресурсное обеспечение ООП ВПО	
14.	Кадровое обеспечение ООП	
15.	Учебное и учебно-методическое обеспечение ООП	
16.	Информационное обеспечение ООП	
17.	Материально-техническое обеспечение ООП	
18.	Характеристика среды учебного структурного подразделения, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников	
19.	Система оценки качества освоения студентами ООП	
20.	Термины и определения	

## 1. Общая характеристика ООП ВПО

1.1. Основная образовательная программа высшего профессионального образования (ООП) по направлению подготовки **740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** (квалификация «бакалавр») обеспечивает реализацию требований государственного образовательного стандарта и заинтересованных сторон (работодателей, студентов, обществ и др.).

Выпускникам, полностью освоившим ООП ВПО по подготовке бакалавров и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию в установленном порядке, выдается диплом о высшем образовании с присвоением квалификации, соответственно, «бакалавр».

1.2. ООП представляет собой систему нормативно-методических материалов, разработанную на основе нормативных документов:

- Закон КР «Об образовании»,
- ГОС ВПО направления **740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** утвержденного Приказом МОиН КР №1578/1, 21 сентября 2021 года.
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Кыргызской Республики;
- Постановление Правительства «Об утверждении актов по независимой аккредитации в системе образования КР» от 29 сентября 2015 г. № 670 (с последующими изменениями и дополнениями)
- Положение о структуре и условиях реализации профессиональных программ профессионального образования в КР;
- Положение об организации учебного процесса в КГТУ им. И. Раззакова на основе кредитной системы обучения ECTS,
- Положение о реализации ООП ВПО в сокращенные и ускоренные сроки,
- Положение о порядке предоставления повторного обучения студентам КГТУ,
- Положение о применении дистанционных образовательных технологий в КГТУ им. И. Раззакова,

Руководство по разработке и корректировке учебных планов КГТУ им. И. Раззакова.

1.3. Назначение основной образовательной программы направлено на удовлетворение образовательных потребностей личности, общества, государства, представителей индустрии в профессиональных кадрах и специалистах, а также развитие единого национального /и международного образовательного пространства в области направления **Технология и производство продуктов питания из растительного сырья**.

1.4. Целями основной образовательной программы является:

- Цель 1. Решение общенаучных задач в области гуманитарных и естественнонаучных знаний, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда;

- Цель 2. Подготовка академически образованных специалистов с творческими идеями и умением принимать самостоятельные компетентные решения, чтобы способствовать дальнейшему развитию качества и безопасности продуктов в пищевой цепочке, а также поощрить экспорт продуктов Кыргызстана в страны Европейского Сообщества и повысить конкурентоспособность пищевой отрасли Кыргызстана на внутреннем и внешнем рынках.

- Цель 3. Осуществления практического вклада в инновационное развитие и глобальную конкурентоспособность Кыргызстана в области технических наук пищевого профиля.

1.5. Подготовка выпускников осуществляется на основе следующих принципов:

- направленность на двухуровневую систему образования;
- участие студента в формировании своей образовательной траектории обучения;
- развитие практико-ориентированного обучения на основе компетентного подхода;

- использование кредитной системы и модульно-рейтинговой оценки достижений студентов в целях обеспечения академической мобильности;

- соответствие системы оценки и контроля достижения компетенций бакалавров условиям их будущей профессиональной деятельности;

- профессиональная и социальная активность выпускника;

- международное сотрудничество по направлению подготовки.

1.6. Нормативный срок освоения ООП по очной форме обучения – 4 года. Сроки освоения ООП по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения с применением дистанционных технологий, а также в случае сочетания различных форм обучения могут увеличиваться на 1 год относительно указанного нормативного срока основания при очной форме.

Сроки освоения ООП по подготовке бакалавров на базе среднего профессионального образования по очной форме обучения в рамках реализации ускоренных программ составляют не менее 3 лет.

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы получения образования, срок обучения устанавливается учебными структурными подразделениями, ответственными за реализацию ООП.

При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучение продлевается на срок, позволяющий сформировать профессиональные компетенции, по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы получения образования.

1.7. Общая трудоемкость освоения студентом основной образовательной программы по направлению составляет не менее 240 кредитов, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом основной образовательной программы.

1.8. Требования к абитуриенту (абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании).

1.9. Профили ООП ВПО в рамках направления подготовки бакалавров:

- Технология консервов и пищевых концентратов

- Технология виноделия и броидильного производства

- Безопасность и качество пищевых производств

- Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

1.10. Дополнительные сведения ООП

По линии сотрудничества с ведущими университетами имеется ДОГОВОР О РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММ ДВУДИПЛОМНОГО ОБРАЗОВАНИЯ (СОВМЕСТНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ) Пр-2072 от 06.05. 2019г. Договор заключен между КГТУ им.И.Раззакова, осуществляющим образовательную деятельность на основании лицензии от 03 мая 2017 года LD 170001104, в лице ректора Джаманбаева М.Дж. и Акционерным обществом «Алматинский технологический университет», осуществляющим образовательную деятельность на основании лицензии от 03 февраля 2010 года АВ 0137401, в лице ректора Кулажанова Т.К.

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

- по ОП «Технология продовольственных продуктов» АТУ и направления подготовки 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» профиль Технология консервов и пищевых концентратов КГТУ и Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.

1.11. Взаимодействие с представителями производства/организаций

С целью содействия удовлетворению требований работодателей к качеству труда работников и обеспечения роста инвестиций работодателей в профессиональное образование и обучение с целью повышения производительности и эффективности как государственного, так и частного сектора экономики на основе достижения оптимального соотношения спроса и

предложения квалификацией на рынке труда создан Отраслевой Совет по направлению 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья». Председателем является директор Ассоциации предприятий пищевой промышленности Кыргызстана Алимжанова Д. А. в состав Совета входят зам председатель и секретарь.

Совет ежегодно проводит пленарные заседания, на которых заслушиваются образовательные потребности рынка труда, трудовых функций, результатов обучения по направлению подготовки бакалавров «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»; совершенствование реализации взаимодействия академического и производственного сообществ; формирование структуры рабочего учебного плана, тем выпускных квалификационных работ; также другие предложения от предприятий, принимаются годовые программы работ и планы мероприятий по направлению.

Документы об оценке качества и обеспечении методологии образовательной программы бакалавров по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» указаны на сайте кафедры <http://demo.kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-konservirovaniya/dokumenty> и <http://.kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-proizvodstva-produktov-pitania>.

Основными партнерами по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» являются: Сельско-хозяйственный кооператив «Агроэлита», к/х «Кирби», ОсОО «Экопродукт Азия», ОсОО «Эко Флорис», ОсОО «ЭйдиТрейд энд Консалт, Компания «Шоро», ОсОО «Адвантекс» и др.

#### ***Маркетинговые исследования***

Кафедра «Технология консервирования» является структурным звеном технологического факультета (<https://kstu.kg/tehnologicheskii-fakultet/>). Информация о кафедре на сайте постоянно обновляется (<https://kstu.kg/12503-2/>). На кафедре назначается ответственное лицо, отвечающее за веб-страницу кафедры.

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

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

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

#### ***Мониторинг трудоустройства выпускников***

На кафедре систематически проводится мониторинг трудоустройства выпускников направлений «Стандартизация, сертификация и метрология» и «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья». Сведения по трудоустройству выпускников кафедры ТК и ТППП за 2017-2021 г. г. представлены в **приложении 1.1.**

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

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

Дом», ОсОО «Саамал», ЗАО «Элита» ОсОО «Центр развития Халал индустрии», ИП «Наша марка», ОсОО «Снек Фудс», ОсОО «Риха», ЗАО «Акун», ОсОО «Ширин» и др.

*Анализ имиджа выпускников у работодателей.*

В рамках выявления имиджа выпускников кафедры ТК проведен круглый стол «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – **Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** и 700600 – **Стандартизация, сертификация и метрология**» 24 марта 2021 г. В мероприятии, нацеленном на тесное сотрудничество кафедры с представителями производственных и профессиональных организаций и дальнейшее трудоустройство выпускников, приняли участие: ОсОО «Идеал Фарм», ЧП «French Bakery», ОсОО «Кыргыз Коньягы», ОсОО «Авантекс», ОсОО «Экопродукт Азия», ЗАО «Сут-Булак», ОО «ОСОП+1», Министерство экономики и финансов, завод «Кант Сут» и др.

В рамках выявления имиджа выпускников кафедры проведен круглый стол «Университет – производство: взаимовыгодный диалог»: 740100 – **Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** 24 марта 2021 г. В мероприятии, нацеленном на тесное сотрудничество кафедры с представителями производственных и профессиональных организаций и дальнейшее трудоустройство выпускников, приняли участие: КД «Куликовский Дом», ОсОО «Саамал», ЗАО «Элита» ОсОО «Центр развития Халал индустрии», ИП «Наша марка», ОсОО «Снек Фудс», ОсОО «Риха», ЗАО «Акун», ОсОО «Ширин» и др.

Представители предприятий, каждый в отдельности, ознакомили со сферой деятельности своей организации и потребности в соответствующих кадрах. Поделались секретами успеха и ростом карьеры на личном опыте. Отметили важность развития личностных навыков, таких как, работа в команде, лидерство, принятие решений, способность адаптироваться к новым ситуациям и др. Посоветовали будущим специалистам углубление знаний технического английского или китайского языка, поскольку на рынке труда сейчас очень трудно найти нужного специалиста со знанием языка.

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

В рамках технологического факультета и кафедры собрана информация по выпускникам кафедры, информация обновляется ежегодно.

Представители производства регулярно (два раза в год) принимают участие во всех мероприятиях касающихся образовательного процесса. Для оценки качества выпускников, работодатели включаются в работу государственных аттестационных комиссий (ГАК), участвуют в разработках научно-исследовательских тем по заказу производства, тем выпускных квалификационных работ, являются руководителями практик от производства.

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

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

1.12. Информирование студентов о содержании ООП и организации учебного процесса по кредитной технологии осуществляется посредством сайта кафедры <https://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-konservirovaniija> и <http://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-proizvodstva-produktov-pitania> ориентационной недели для студентов первого курса, предоставления Информационных пакетов и кураторских часов, которые проводятся ежемесячно.

## **2. Модель выпускника ООП по направлению подготовки 740100 –**

### **Технология и производство продуктов питания из растительного сырья**

*Область профессиональной деятельности* выпускников по направлению подготовки 740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья включает:

- организация хранения и переработки сырья растительного происхождения;
- организация входного контроля растительного сырья и материалов;
- организация производственного контроля полуфабрикатов, готовой продукции и параметров

технологического процесса;

- управление качеством готовой продукции;
- разработка новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с современными тенденциями в области здорового питания;
- разработка нормативной и технической документации;
- обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в разработке проектов по строительству новых или реконструкции действующих предприятий консервной, винодельческой, хлебной, макаронной и кондитерской отраслей промышленности.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

**Объектами профессиональной деятельности** выпускников по направлению подготовки 740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья являются: сырье, полуфабрикаты и продукты растительного происхождения, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; технологические процессы; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты ISO, HACCP, GMP, GHP, FSSC; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Выпускник по направлению подготовки 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья готовится к следующим **видам профессиональной деятельности**:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым, в основном, готовится выпускник, должны определять содержание его образовательной программы, разрабатываемой вузом на основании соответствующего профессионального стандарта (при наличии) или совместно с заинтересованными работодателями.

Выпускник по направлению подготовки 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья должен решать следующие профессиональные задачи а соответствии с видами профессиональной деятельности:

**Производственно-технологическая деятельность:**

- обеспечение входного контроля качества и свойств сырья, полуфабрикатов;
- организация и управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья с целью обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов; хлеба, кондитерских и макаронных изделий; продукции бродильной и винодельческой промышленности; консервов и пищевых концентратов;
- реализация мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов;
- участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;

**Организационно-управленческая деятельность:**

- организация и управление производством и эффективной работой коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;
- участие в разработке и совершенствовании системы управления качеством на предприятии;

- оценка производственных и непроизводственных затрат для обеспечения высокого качества готовой продукции;
- участие в составлении технологической и отчетной документации, стратегических планов;
- осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
- осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции.

#### **Научно-исследовательская деятельность:**

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;
- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья; проведение измерений; анализ и математическая обработка экспериментальных данных; использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;
- использование методов математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ;

#### **Проектная деятельность:**

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции, модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов; отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения, информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.

### **3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО.**

#### **Матрица компетенций.**

Выпускник по направлению подготовки 740100 - **Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** с присвоением квалификации «бакалавр» в соответствии с целями ООП и задачами профессиональной деятельности, указанными в пп. 3.4 и 3.8. ГОС ВПО, должен обладать следующими компетенциями:

#### **а) универсальными:**

##### **- общенаучными (ОК):**

**ОК-1.** Способен критически оценивать и использовать научные знания об окружающем мире, ориентироваться в ценностях жизни, культуры и занимать активную гражданскую позицию, проявлять уважение к людям и толерантность;

##### **- инструментальными (ИК):**

**ИК-1.** Способен вести деловое общение на государственном, официальном и на одном из иностранных языков в области работы и обучения;

**ИК-2.** Способен приобретать и применять новые знания с использованием информационных технологий для решения сложных проблем в области работы и обучения;

**ИК-3.** Способен использовать предпринимательские знания и навыки в профессиональной деятельности;

##### **- социально-личностными и общекультурными (СЛК):**

**СЛК-1.** Способен обеспечить достижение целей в профессиональной деятельности отдельных лиц или групп;

**б) профессиональными (ПК):**

**по видам деятельности:**

**- производственно-технологическая:**

**ПК-1.** Способен использовать и разрабатывать отечественную и межгосударственную нормативную и техническую документацию;

**ПК-2.** Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;

**ПК-3.** Способен использовать прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

**ПК-4.** Способен использовать в практической деятельности знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для регулирования процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья и анализировать проблемные производственные ситуации и задачи;

**ПК-5.** Способен использовать информационные технологии для решения технологических задач, организовать и управлять технологическими процессами с целью обеспечения выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов; хлеба, кондитерских и макаронных изделий; продукции бродильной и винодельческой промышленности; консервов и пищеконцентратов;

**ПК-6.** Способен участвовать в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;

**- организационно-управленческая:**

**ПК-7.** Способен применять основные, в том числе инновационные, методы организации безопасности производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;

**ПК-8.** Способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности;

**ПК-9.** Способен организовать производство и эффективную работу трудового коллектива на основе принципов системы менеджмента качества и организационно-правовых основ управленческой и предпринимательской деятельности; способен осуществлять деловое общение и поддерживать партнерские отношения;

**ПК-10.** Способен использовать принципы составления организационно-плановых и технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков;

**- научно-исследовательская:**

**ПК-11.** Способен искать, анализировать и использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в интересах производства, обеспечивать её сохранность; владеет навыками критического мышления;

**ПК-12.** Способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, обрабатывать и анализировать результаты исследований и использовать при написании отчетов и научных публикаций;

**ПК-14.** Способен участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство;

**ПК-15.** Способен оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

**- проектная:**

**ПК-16.** Способен разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и модернизации существующих производств;

**ПК-17.** Способен использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;

**ПК-18.** Способен обосновывать и осуществлять подбор и расстановку технологического оборудования для линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

При разработке образовательной программы подготовки бакалавра все универсальные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована данная программа, включатся в набор требуемых результатов обучения программы. В процессе подготовки обучающийся может приобрести другие (специальные профессиональные) компетенции, связанные с конкретным профилем его подготовки.

Профиль определяется дополнительными профессиональными компетенциями в количестве не более 5 наименований и определяется вузом самостоятельно. Перечень профилей утверждается УМО.

Перечни дополнительных компетенций определяются на основании национальной рамки квалификаций, отраслевых/секторальных рамок квалификаций и профессиональных стандартов (при наличии).

#### ***По профилю Технология консервов и пищекопцентратов:***

**ПК-19** Способен определять и анализировать состав, структуру, свойства сырья и материалов, проводить экспертизу растительного сырья.

**ПК-20** Способен использовать прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве консервированных продуктов и пищекопцентратов.

**ПК-21** Способен производить материальные и продуктовые расчеты консервной промышленности.

**ПК-22** Способен разрабатывать фруктово-овощные продукты с высокой питательной, физиологической ценностью, и получить органические продукты питания.

**ПК-23** Способен обосновывать и осуществлять подбор и расстановку технологического оборудования для линий и участков производства консервной промышленности.

#### ***По профилю Технология виноделия и бродильного производства:***

**ПК-19** Способен определять и анализировать состав, структуру, свойства сырья и материалов, проводить экспертизу растительного сырья.

**ПК-20** Способен использовать прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве вина и бродильного производства.

**ПК-21** Способен производить материальные и продуктовые расчеты винодельческого и бродильного производства.

**ПК-22** Способен разрабатывать новые алкогольные и безалкогольные напитки с высокой питательной, физиологической ценностью, и получить органические продукты питания.

**ПК-23** Способен обосновывать и осуществлять подбор и расстановку технологического оборудования для линий и участков производства виноделия и бродильного производства.

#### ***По профилю Безопасность и качество пищевых производств:***

**ПК-19** Способен определять и анализировать состав, структуру, свойства сырья и материалов, проводить экспертизу растительного сырья.

**ПК-20** Способен разрабатывать и контролировать систему менеджмента безопасности и качества.

**ПК-21** Способен производить контроль качества готовой пищевой продукции.

**ПК-22** Способен разрабатывать стандарты и информационные документации для пищевой промышленности.

**ПК-23** Способен использовать положения законодательных и нормативно-методических документов для проведения аккредитации органов оценки соответствия.

**По профилю Технология хлеб, кондитерских и макаронных изделий»:**

**ПК-19** Способен определять и анализировать состав, структуру, свойства сырья и материалов, проводить экспертизу растительного сырья, основные свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на качество готовой продукции.

**ПК-20** Способен определять и анализировать функционально-технологические свойства пищевых добавок и хлебопекарных улучшителей, технологические аспекты использования в производстве.

**ПК-21** Способен производить материальные и продуктовые расчеты хлебопекарной, макаронной, кондитерской промышленности.

**ПК-22** Способен разрабатывать ХМК продукты с высокой питательной, физиологической ценностью и получать новые разработки с целевыми назначениями.

**ПК-23** Способен обосновывать и осуществлять подбор и расстановку технологического оборудования для линий и участков производства ХМК отрасли

**ПК-24** Способен анализировать требования, предъявляемые к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, в соответствии с действующей нормативной документацией и потребностями рынка.

Составлена матрица соответствия компетенций и учебных дисциплин - **Приложение 3.**

**Результаты обучения** в соответствии с поставленными целями и задачами ООП:

РО1. Знания о пищевой биотехнологии, функциональных свойствах пищевых продуктов, природных веществах в продовольственной системе, исследования срока годности продуктов питания;

РО2. Разработка технологических схем производства новых пищевых продуктов, с учетом современных проблем;

РО3. Знания в исследованиях в области технологии, микробиологии и системы безопасности пищевой продукции;

РО4. Разработка технологических нормативов, инструкции, маршрутных карт, карт технического уровня и качества продукции и другой технологической документации;

РО5. Рассчитывать экономическую эффективность технологических процессов;

РО6. Анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества и сортов, принимать участие в разработке мероприятий по их предупреждению и устранению, а также в рассмотрении поступающих рекламаций на выпускаемую предприятием продукцию;

РО7. Организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;

РО8. Внедрять современные системы управления качеством и безопасности продуктов питания на уровне международных стандартов (Global GAP, GMP, GLP, GHP, HACCP и ИСО серии 22000);

РО9. Участвовать в составлении патентных и лицензионных паспортов, заявок на изобретения и промышленные образцы;

РО10. Подготовка и проведение семинаров, конференций, симпозиумов по соответствующей тематике;

РО11. Владеть иностранным языком на уровне профессионального общения.

**4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП:**

В соответствии с п. 39 Типового положения о вузе и ГОС ВПО бакалавриата по направлению подготовки 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и профилям подготовки «Технология консервов и пищевых концентратов», «Технология бродильных производств и виноделия» и «Безопасность и качество пищевых производств», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» содержание и

организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профиля; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных, производственных и предквалификационных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

#### **4.1. Календарный учебный график (приложение 4.1)**

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП ВПО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

#### **4.2. Академический календарь**

В академическом календаре учебного процесса представлена последовательность и продолжительность теоретического обучения, практики, промежуточные и итоговые аттестации, а также каникулы, в соответствии с положением об основной образовательной программе направлений подготовки бакалавров и магистров Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова усиливаются основные параметры учебного процесса.

##### **Академический календарь (Приложение 4.1)**

#### **4.3. Учебные планы:**

##### **4.3.1. Базовый учебный план**

Базовый учебный план берётся из ГОС ВПО с учетом требований к условиям реализации основных образовательных программ.

##### **Базовый учебный план (Приложение 4.2)**

##### **4.3.2. Рабочий учебный план**

Рабочий учебный план составлен с учетом требований к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированных в ГОС ВПО по направлению подготовки 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» профиль «Технология консервов и пищевых концентратов» (бакалавриат). В рабочем учебном плане приведена логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП ВПО, обеспечивающих формирование компетенций.

Рабочий учебный план представлен в *приложении 4.3.2.*

**4.3.3. Учебный план СОП.** Учебный план по направлению: 6В072 Производственные и обрабатывающие отрасли, составленный на основе Образовательной программы двудипломного образования представлен в *приложении 4.3.3.*

##### **4.3.4. Индивидуальный учебный план студента**

Индивидуальный учебный план студента определяет образовательную траекторию каждого студента. Рабочие учебные планы и индивидуальный учебный план составляются на основе базового плана.

Индивидуальный учебный план студента представлен в *приложении 4.3.4.*

**4.3. Каталог модулей дисциплин ООП.** Каталог модулей по всем дисциплинам направления 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья представлен в *приложении 4.4.*

#### **4.4. Учебно-методические комплексы дисциплин в соответствии с ГОС ВПО**

В учебно-методический комплекс по учебной дисциплине четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ООП ВПО направления подготовки 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья.

Данная ООП ВПО содержит учебно-методические комплексы всех учебных курсов, предметов, дисциплин как базовой, так и вариативной частей рабочего учебного плана, включая элективные дисциплины по выбору студента. УМК дисциплин разработаны ППС кафедр, рассмотрены и утверждены на заседаниях УМС.

Перечень УМКД с учетом наличия структурных элементов представлена в *приложении 4.5.*

#### **4.6. Программы практик**

В соответствии с ГОС ВПО Б.2 по направлению подготовки **740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** предусмотрены практики количеством 20 кредитов и являются обязательными: учебная, производственная и предквалификационная.

##### **4.6.1. Программа учебной практики**

Учебная практика продолжительностью в 4 недели имеет своей целью ознакомить студентов с основными и вспомогательными видами сырья и материалов, используемых в пищевой промышленности, и структурой предприятий перерабатывающих отраслей сельскохозяйственной продукции (в виде экскурсии не менее 3 производств и более основательно на предприятии по выбранной специальности), дать возможность изучить основы технологических процессов и работы вспомогательных служб. Она направлена на закрепление теоретического материала циклов естественно-научных дисциплин (физика, химия, информатика), общепрофессиональных дисциплин (инженерная графика, прикладная механика, экология, продукты питания, физиология питания, пищевые технологии) и на подготовку к изучению цикла специальных дисциплин (микробиология, биохимия, пищевая химия, научные основы производства продуктов питания) и специальных курсов. Особенность проведения учебной практики: в виде экскурсии на перерабатывающих сельскохозяйственную продукцию предприятиях и более основательно на предприятиях по профилю.

##### **4.6.2. Программа производственной практики**

Производственная практика продолжительностью в 5 недель предназначена для закрепления знаний и подготовки к изучению курсов по общеинженерным службам (тепло-, холодо- и электроснабжение), по механизации и автоматизации производственных процессов, по технологии отдельных производств, контролю качества, безопасности жизнедеятельности и экологии, принципам создания рационального аппаратного оформления, для получения знаний по проектированию отдельных технологических линий, цехов.

В процессе практики студенты выполняют индивидуальные задания и собирают необходимые материалы для выполнения курсовых работ.

##### **4.6.3. Программа предквалификационной практики**

Предквалификационная практика продолжительностью в 6 недель предназначена в основном для сбора материалов к выполнению квалификационной работы.

Основной задачей предквалификационной практики является сбор необходимых материалов для выполнения квалификационной работы, объем и содержание которого определяется конкретной темой, выданной каждому студенту его руководителем. Содержание вопросов к изучению на базе практики: расположение зданий и сооружений на генплане предприятия, соответствие его розе ветров и нормам безопасности жизнедеятельности; функциональная взаимосвязь основных и вспомогательных цехов, зданий и сооружений; устройство дорог и подъездных путей, взаиморасположение людских и грузовых потоков; экономичность использования территории: общая площадь, процент застройки, озеленение, блокирование зданий и т. д.; мощность предприятия, ассортимент и качество выпускаемой продукции, перспективы развития предприятия; структурные подразделения аппарата управления; организация производства, техника и технология в основных производственных цехах; вспомогательные цеха и общезаводское хозяйство; заводская лаборатория: основные задачи, стоящие перед этим подразделением; планировка помещений; оборудование в лаборатории; схемы химико-технического контроля продукции в соответствии с темой квалификационной работы: метрология, стандартизация на производстве; обеспечение качества и безопасности готовых продуктов; изучение действующих НТД, норм расхода сырья, производственных потерь при выработке консервов, продуктов бродильных производств по теме ВКР; выполнение индивидуального задания по теме ВКР. Методическое указание по проведению практик представлено в *приложении 4.6.1.*

На предприятиях – базах производственной практики общее руководство практикой студентов возлагается приказом руководителя предприятия на одного из руководящих работников или высококвалифицированных специалистов, что позволяет более эффективно и качественно организовать практику.

Все виды практик проводятся на основе договоров, заключенных между университетом и предприятиями, организациями и учреждениями.

#### ***Перечень предприятий и баз практик. Документы по организации практики.***

Сведения о базах практик, наличие договоров, соглашения с представителями производства представлены в **приложение 4.6.**

При необходимости студент может быть направлен на практику на другие предприятия по разовому письменному соглашению.

По всем видам практик изданы сквозные программы. Имеются рапорта и приказы, которые своевременно подготавливаются и сдаются в Учебный отдел КГТУ им. И. Раззакова на основании которых издаются приказы по Университету.

На кафедре проводится подготовительная работа. На организационных собраниях разъясняются цели и задачи практики. Проводится инструктаж по ТБ, заполняется соответствующий журнал. Отчет руководителей практик заслушивается и утверждается на заседаниях кафедры.

Предусмотрены средства оценки качества проведения практик по удовлетворению заинтересованных сторон (работодатели, студенты, преподаватели).

Руководителем образовательной программы регулярно (один раз в год) осуществляется мониторинг по улучшению проведения всех видов практик в сотрудничестве со стейкхолдерами, что позволяет всегда быть в курсе всех изменений в индустрии, учитывать запросы рынка труда, профессиональной деятельности в форме круглых столов.

#### **4.7. Программа итоговой аттестации**

Для подготовки и приема итоговой аттестации кафедрой разработаны Программа государственного экзамена бакалавров по направлению **740100 «Технология и производства продуктов питания из растительного сырья**, профиль подготовки «Технология консервов и пищевых концентратов», методическое руководство по выполнению ВКР, согласно Положению о итоговой государственной аттестации, Положению о ВКР.

Программа государственного экзамена бакалавров представлена в **приложении 4.7.** Методическое руководство по выполнению ВКР представлено в **приложении 4.7.1.**

В соответствии с утвержденным академическим календарем составляются и утверждаются графики итоговых аттестаций, защиты ВКР, на основании которых издаются приказы по Университету.

Перед проведением итоговой аттестации кафедрой подготавливаются вся необходимая документация: сводная ведомость балльных оценок выпускников, расписание обзорных лекций ведущими преподавателями, пересматриваются и утверждаются программы Государственного экзамена, экзаменационные билеты, на стендах кафедры и деканата вывешиваются объявления, члены ГАК своевременно оповещаются о датах и времени проведения экзамена.

Результаты сдачи Государственного экзамена обсуждаются на заседании кафедры.

#### **4.8. Организация научно-исследовательской работы.**

Основное направление научных исследований в области образовательной программы – *Разработка продуктов длительного хранения функциональной направленности и Разработка новых продуктов ХМК по отраслям.*

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

Исследовательская деятельность студентов является необходимым условием и средством их профессионального самоопределения и становления, выступает как часть целостного,

длительного, динамического процесса вхождения в профессию и как результат выбора и проектирования ими предстоящей профессиональной деятельности.

Научно-исследовательская работа студентов (НИРС) – это профессионально-творческая деятельность по овладению целостной системой методов, приемов и формированию навыков решения научно-исследовательских задач, развитию способностей к научному творчеству, самостоятельности и инициативности.

Введение студентов в научно-исследовательскую работу в рамках высшего учебного заведения способствует:

- углублению, обобщению, систематизации знаний студентов;
- развитию научно-практических компетенций студентов;
- успешной адаптации современной молодежи в изменяющейся социально-экономической сфере страны;
- развитию инновационного мышления будущих специалистов;
- развитию научного потенциала кафедр, созданию на их базе высококонкурентных научно-образовательных материалов по предметным дисциплинам.

НИРС, включенная в учебный процесс, выполняется в соответствии с учебными планами и программами, предполагает лабораторные задания (работы), курсовые и выпускные квалификационные работы с элементами научных исследований, задания научно-исследовательского характера в период производственной или учебной практики.

Выполняя учебно-исследовательские задания, студенты осваивают аналитические, постановочные, поисковые и синтезирующие элементы научной работы, в результате чего у них развиваются общие и специальные научные навыки проведения и обобщения результатов исследования, элементы критического мышления и комплекс творческих способностей личности будущего специалиста.

НИРС, дополняя учебный процесс, предполагает самостоятельную работу вне программы обучения и организуется в следующих формах: работа в студенческих научных кружках; выполнение индивидуальных научных исследований под руководством научного руководителя; участие в студенческих научных организационно-массовых и состязательных мероприятиях различного уровня (научных семинарах, конференциях, конкурсах работ, олимпиадах по дисциплинам и направлениям); организация специальных курсов, программ.

Организация научно-исследовательской работы обучающихся является обязательным разделом основной образовательной программы. Научно-исследовательская работа направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями стандарта и целями данной программы. Ведется планирование, маркетинговые исследования в области образовательной программы, науки, техники и технологий соответствующих отраслей промышленности.

В процессе освоения ООП ВПО студент привлекается к исследованиям посредством дисциплины РУП – Учебно-исследовательская работа (или НИРС, проект и т.д.), а также может заниматься научно-исследовательской работой под руководством научного руководителя.

Студенту на протяжении всего периода обучения предоставляется возможность:

- изучать специальную литературу и другую научно-исследовательскую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в области технической науки;
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок в области переработки растительного сырья;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-исследовательской информации по теме (заданию);
- составлять отчеты (разделы отчета) по научно-исследовательской работе или ее разделу (этапу, заданию);
- участвовать в ежегодной научно-практической студенческой конференции университета, республиканском или международном уровне.

Научные достижения, разработки, изобретения используются в учебном процессе –  
*приложение 4.8.*

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП по направлению (специальности) подготовки.**

### **5.1. Кадровое обеспечение ООП**

Реализация ООП подготовки бакалавров, обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Доля дисциплин, лекции по которым читаются преподавателями, имеющими ученые степени кандидата или доктора наук, составляет 63 % от общего количества дисциплин.

В реализации ООП всего задействовано 11 ППС, из них: 3 – профессор КГТУ, 5 – кандидатов наук; 4 – доцента, 3 – ст. преподавателей, 2 – преподавателя. 5 – отличника образования Кыргызской Республики. Процент лиц с ученой степенью составляет 40 %.

По циклам: ГСЭ 70%, МЕН 63%, профцикл 55%. Всего штатных – 55 %.

Приглашаются представители производства и гостевые лектора с вузов-партнеров и т.д.

Кадровое обеспечение подтверждается *приложением 5.1.*

Преподаватели ежегодно повышают квалификацию, участвуют на различных научно-практических семинарах, конференциях и т.д.:

#### *Коджегулова Д. А.*

1. Круглый стол “День карьеры” «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология» 24 марта 2021г.
2. Семинар «Основы безопасности пищевой продукции и международные стандарты менеджмента». По проекту «Региональная интеграция и наращивание потенциала для повышения конкурентоспособности малого и среднего предпринимательства в агробизнесе и содействие торговле в Центральной Азии –CANDY V». 31 март 2021 г.
3. IX Консорциум Кыргызских и Российских ВУЗов 30.10.-03.11. 2021. г. Ош.
4. Онлайн конференция: Менять мышление в системах управления: стандарты и практики 2021 года от организации ISO устойчивого развития бизнеса”. 04-05 октября 2021 г., Москва, ЕАЭС.
5. Круглый стол: «Адаптация современного образования к потребностям бизнеса и Национальной Инфраструктуры Качества» 4.11.2021. Бишкек, ЦСМ при МЭКР.
6. Центральноазиатский форум устойчивого развития – 2021 10-11 ноября –Бишкек. Доклад: Исследование качественных показателей сушеных абрикосов, продающихся на рынке Кыргызстана.

#### *Кожобекова К. К.*

1. Международная сетевая научно-практическая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве в рамках Рос-Кырг. консорциум. Сентябрь 2020.
2. Круглый стол “День карьеры” «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология» 24 марта 2021г.

#### *Элеманова Р. Ш.*

1. Курсы английского языка. Уровень В1. 20.10.2020-30.12.2020 г. Школа английского языка ЛИНГВА. Сертификат.
2. Международная летняя школа в Алматинском технологическом университете. 72 академических часа. 7-11 июня 2021 г.
3. Глобальный продовольственный форум-2021, 18-21 мая 2021 г., г. Москва.
4. Круглый стол «Вклад в экономику КР докторских программ PhD». Доклад на тему «Типовые положения для организации PhD докторантуры в вузах КР», 12.11.2021 г.

#### *Усупкожоева А. А.*

1. Участие на тренингах для менторов города Бишкек, города Ош с 23 февраля по 3 марта 2021 года. (Со-Организатор, тренер) (Кыргызстан).
2. Международная конференция “Deutsh und Teghnik” 11-17 май 2021 (организатор, докладчик). Тема доклада “Einfluss der Pandemie auf die Arbeit des DKTI” (Кыргызстан).
3. Участие на круглом столе «Девочки в науке», Хаят 19 май 2021 год (Со-Организатор круглого стола) (Кыргызстан).

***Сатыбалдиева А. М.***

1. “Цифровые сервисы для онлайн-обучения и вовлечения: ленты времени, интерактивные карты, виртуальные доски”, г. Рязань, РФ, 11.01.21 г. Сертификат
2. Курс английского языка: уровень pre-intermediate, КГТУ им. И.Раззакова, 1.02.2021-31.05.2021 г.
3. Круглый стол “День карьеры” «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология» 24 марта 2021г.

***Конкубаева Н. У.***

1. Эксперт в области обеспечения безопасности школьного питания. 2021 г.
2. Круглый стол “День карьеры” «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология» 24 марта 2021г.
3. Онлайн-лекции конференция «Менять мышление в системах управления: стандарты и практики 2021 года от организации ISO и UNIDO». 30 ноября 2021 г. Сертификат.

***Алымкулова Н. Б.***

1. VII Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. 19.05.21г Сертификат. Тема доклада: Товароведная характеристика плодов облепихи и продуктов их переработки.
2. Международная сетевая научно-практическая конференция в рамках 63-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». 25.04.21г Сертификат. Тема доклада: Анализ маркировки безалкогольных напитков и Проблемы аккредитации в Кыргызстане.
3. Круглый стол “День карьеры” «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология» 24 марта 2021г.
4. 63-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «НАУКА, ТЕХНИКА И ИНЖЕНЕРНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ В ЦИФРОВУЮ ЭПОХУ: ИДЕИ И РЕШЕНИЯ», 2021г, Сертификат.
5. Вебинар «Секреты эффективного онлайн-урока. Приемы работы и цифровые инструменты», 2021г, Сертификат.

***Джамаева А. Э.***

1. Круглый стол “День карьеры” «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология» 24 марта 2021г.
2. Международная сетевая научно-практическая конференция в рамках 63-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». Тема доклада «Функционалдык мөмө - жемиш суусундуктары ». 25 марта 2021 г.

***Касмахунова А. М.***

1. Вебинар «Основные меры управления пищевыми опасностями», CERT Academy 05.08.2020. Сертификат.
2. Международная онлайн конференция "Менять мышление в системах управления с новыми стандартами ISO 9001:2015, ISO 14001:2015, ISO 22000:2018, ISO 31000:2018, ISO 37001:2016, ISO 45001:2018 и ISO 50001:2018". Сертификат. 11.08.2020

*Сырымбекова Э. А.*

1. Тренинг Разработка и внедрение Системы менеджмента пищевой безопасности, 24-26 марта 2021г. GIZ
2. Технологическое образование с применением современных методов обучения.
3. Ораторское искусство и культура речи. №281 01.02.2021 – 26.02.2021 г. КГТУ им.И.Раззакова.
3. Международная летняя школа АТУ «Пищевые технологии» с 7 – 11 июня.
4. Международная сетевая научно-практическая конференция в рамках 63-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». 25.04.21г Тема доклада: Функционалдык мөмө-жемиш суусундуктары. План повышения квалификации разрабатывается ежегодно.

*Касимова Ч. К.*

1. Круглый стол «Университет – производство: взаимовыгодный диалог»: 740100 – **Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** 24 марта 2021 г. В мероприятии, нацеленном на тесное сотрудничество кафедры с представителями производственных и профессиональных организаций и дальнейшее трудоустройство выпускников, приняли участие: КД «Куликовский Дом», ОсОО «Саамал», ЗАО «Элита», ОсОО «Центр развития Халал индустрии», ИП «Наша марка», ОсОО «Снек Фудс», ОсОО «Риха», ЗАО «Акун», ОсОО «Ширин» и др.
2. Тренинг - Обеспечение безопасности производства сельскохозяйственной продукции по международным стандартам GLODAL G.A.P., Organic, ISO 14000 и др, для внутренних рынков и стимулирования экспорта

*Касымбаева Г. А.*

1. Тренинг - Обеспечение безопасности производства сельскохозяйственной продукции по международным стандартам GLODAL G.A.P., Organic, ISO 14000 и др, для внутренних рынков и стимулирования экспорта
2. Участие на круглом столе «Девочки в науке», октябрь 2021 года (Со-Организатор круглого стола) (Кыргызстан).
3. Курсы английского языка. Уровень B1. 20.09.2021-10.02.2022 г. Кафедра иностранных языков. Сертификат.

## **5.2. Учебное и учебно-методическое обеспечение ООП**

Обучающиеся обеспечены основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем дисциплинам (модулям) ООП в соответствии с нормативами, установленными ГОС ВПО на 80%. (*приложение 5.2.1. Учебно-методическое обеспечение, приложение 5.2.2. Обеспечение методическими материалами по дисциплинам, разработанные преподавателями*)

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю подготовки:

- Наука и новые технологии.
- Известия Кыргызского государственного технического университета.
- Хранение и переработка сельхоз сырья.
- Пищевая промышленность.
- Хлебопродукты.
- Пиво и напитки.

- Управление качеством.
- Кондитерское производство.
- Тара и упаковка.
- Известия высших учебных заведений. Пищевая технология.
- Cereal Chemistry.
- Food technology.
- Food Engineering.

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по профилю образовательной программы

Обучающиеся обеспечены доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам. Имеется база ЭОР для обучения студентов заочного обучения с ДОТ, в том числе аудио и видео лекции, презентации и т.д.)

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам общенаучного и профессионального циклов, изданными за последние 10 лет, из расчета не менее 0,5 экзemplярности.

Для обучающихся обеспечена возможность использования [www-ресурсов https://kyrlibnet.kg/](https://kyrlibnet.kg/), <http://libkstu.on.kg/>, обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

### **5.3. Информационное обеспечение ООП**

ООП обеспечивает применение информационных и телекоммуникационных технологий и технологических средств: *(указать какие используются)*

- электронно-библиотечная система,
- сеть Интернет
- локальная сеть AVN
- информационно-поисковые системы
- электронные учебные пособия.

Для взаимодействия и создания образовательной среды в форме удаленного обучения применяются ДОТ, публичные и закрытые системы организации видеоконференций

- Zoom, Скайп, Google Meet.

Для выполнения СРС и индивидуальных заданий, синхронно и/или асинхронно используется образовательный портал AVN, электронная почта, WhatsApp.

### **5.4. Материально-техническое обеспечение ООП**

ООП обеспечена материально-технической базой, необходимой для проведения всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, позволяющие формировать профессиональные и исследовательские компетенции.

Лаборатории оснащены оборудованием и приборами, обеспечивающие выполнение ООП – **приложение 5.4.**

Лаборатории и аудитории соответствуют санитарным и противопожарным правилам и нормам: установлены огнетушители в ауд.2/207, 2/104, 2/105, 2/109, 4/201, 1 /408, 1/210, 1/308, 2/109, 4/201. План эвакуации имеется во всех аудиториях кафедры «Технология консервирования» ауд.2/104, 2/105, 2/109, 2/110, 2/205, 2/207, 2/208, 2/209, 2/222. Паспорта лабораторий инструкции по ТБ и ПБ. Инструктаж по технике безопасности проводится согласно инструкции по технике безопасности во время лабораторных занятий студентов. Во всех лабораторных аудиториях имеется наличие журналов по технике безопасности.

## **6. Характеристика среды учебного структурного подразделения, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников.**

Для обучения по образовательной программе созданы социокультурная среда КГТУ и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных

процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся по программе.

Департамент по социальной, воспитательной и внеучебной работе занимается воспитательной деятельностью, включающей нравственное, эстетическое, политическое, профессиональное, правовое, историко-патриотическое, экологическое, физическое совершенствование студентов - будущих специалистов. Создание условий для самореализации личности студента, организация досуга студенческой молодежи во внеучебное время. Одним из направлений социальной и воспитательной работы является воспитание у студентов чувства гуманизма и толерантности. Для укрепления этого направления в КГТУ устраиваются благотворительные мероприятия в поддержку детей с ограниченными физическими возможностями, детей - сирот, и пожилых людей ([www.kstu.kg](http://www.kstu.kg)).

Научная технологическая библиотека предоставляет студентам Выдача литературы на дом; пользование литературой и периодическими изданиями в читальных залах; справочно-библиографическое и информационное обслуживание: предоставление полной информации о составе — библиотечного фонда; свободный доступ к информационным ресурсам Интернет (только в учебных целях); выставки новых поступлений, тематические подборки литературы; определение индекса УДК к научным работам профессорско-преподавательского состава университета; свободный доступ к каталогам, в том числе к электронному каталогу и автоматизированным базам данных; межбиблиотечный абонемент (МБА) электронная доставка документов (ЭДД); доступ к электронной библиотеке учебников.

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

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

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

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

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

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

Цель воспитательной деятельности в КГТУ достигается благодаря мероприятиям, реализуемым по следующим направлениям:

- патриотическое, воспитательное;
- осуществление комплекса мер по социальной и академической адаптации студентов в

вузе;

- формирование условий для творческой самореализации и активной занятости студентов во внеучебное время;
- всемерное развитие студенческого самоуправления;
- спортивно-оздоровительная работа;
- формирование стремления к здоровому образу жизни и профилактика негативных явлений в молодежной среде;
- проведение мероприятий по противодействию экстремизма и терроризма;
- организация среди студентов соревнований за звание лучшего курса, лучшей группы;
- регулярное и массовое участие студентов в общегородских и областных молодежно-студенческих мероприятиях: День студентов, Весна-Алатоо и др. различные фестивали, форумы, олимпиады, конференции, конкурсы, чемпионаты, универсиады и т.д.

**7. Система оценки качества освоения студентами ООП по направлению (специальности) подготовки (берется из нормативных документов по организации учебного процесса, практиках, госаттестации);**

В соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов в КГТУ, Положением о итоговой государственной аттестации в КГТУ, оценка качества освоения студентами ООП включает текущий и рубежный контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

**7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями ГОС ВПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП кафедрами создаются фонды оценочных средств для проведения текущего и рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Оценочные средства, сопровождающие реализацию ООП, должны быть разработаны для проверки качества формирования компетенций и являться действенным средством не только оценки, но и (главным образом) обучения.

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

Итоговый экзамен подводится в соответствии с Положением об организации учебного процесса на основе кредитной технологии обучения.

Для осуществления контроля знаний студентов на кафедре имеется весь необходимый материал – утвержденные экзаменационные билеты, тесты, сведения о полученных баллах текущего контроля. Итоговая оценка проставляется по сумме набранных баллов в течении семестра. Результаты оформляются ведомостями соответствующих образцов в AVN, итоги сессии вывешиваются на стенде кафедры, регулярно проводится анализ, обсуждаются на заседаниях кафедры принимаются соответствующие решения, проводятся летний семестр, либо ЛАЗ в течении первого месяца следующего семестра.

**7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП.** Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения общекультурных и профессиональных компетенций бакалавра/магистра/специалиста, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных ГОС ВПО, способствующих его устойчивости на рынке труда и продолжению образования в магистратуре/аспирантуре.

Итоговая государственная аттестация включает итоговый государственный экзамен по направлению подготовки и защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы.

Цель итогового государственного экзамена – проверка теоретической и практической подготовленности выпускника к осуществлению профессиональной деятельности. Экзамен проводится Государственной аттестационной комиссией в сроки, предусмотренные рабочим учебным планом по направлению подготовки **740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»**. В процессе государственного экзамена оценивается владение целым рядом профессиональных компетенций, определенных для выпускника.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы утверждены решением Учено-методическим советом КГТУ.

В результате подготовки и защиты выпускной квалификационной работы студент должен:

Знать, понимать и решать профессиональные задачи в области научно-исследовательской и производственной деятельности в соответствии с профилем подготовки;

Уметь анализировать и использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в интересах производства, обеспечивать её сохранность; владеет навыками критического мышления; оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

Способен разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья, реконструкции и модернизации существующих производств; использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; обосновывать и осуществлять подбор и расстановку технологического оборудования для линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

Выпускная квалификационная работа выполняется в период прохождения практики, выполнения курсовых работ (проектов) или научно-исследовательской работы и представляет собой самостоятельную и логически завершённую работу, связанную с решением задач того вида деятельности, к которым готовится выпускник (учебно-профессиональная, научно-исследовательская, проектная, организационно-технологическая и др.).

При выполнении и защите выпускной квалификационной работы студент должен показать свою готовность и способность, опираясь на сформированные общекультурные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

**7.3.** В данном разделе могут быть представлены документы и материалы, не нашедшие отражения в предыдущих разделах ООП, например:

– Описание механизмов функционирования при реализации данной ООП системы обеспечения качества подготовки, созданной в университете, в том числе: мониторинга периодического рецензирования образовательной программы; обеспечения компетентности преподавательского состава; регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии); системы внешней оценки качества реализации ООП (учета и анализа мнений работодателей, выпускников вуза и других процессов образования).

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

В связи с переходом учебного процесса по КТО по дисциплинам кафедры разработаны силлабусы и УМК, которые размещены на соответствующих порталах (Отв. ст. преп. Джамаева

А. Э. и ст. преп. Дуйшенбек к. Н.) В соответствии с графиком учебного процесса за месяц до начала экзаменационной сессии в учебный отдел подается расписание преподаваемых дисциплин на основе, которой сотрудники диспетчерской составляют расписание запланированных дисциплин. Лекционные занятия, как правило, проводят опытные преподаватели. В начале занятий студентам выдаются контрольные задания с указанием необходимых литературных источников. Выполненные контрольные задания студенты должны представить на экзамен.

#### ***Международное сотрудничество с вузами стран ближнего и дальнего зарубежья.***

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

- Алматинский технологический университет, в 2019 г разработаны учебные планы по двум профилям для реализации СОП;
- Кемеровский технологический университет (Россия);
- Кыргызско-Турецкий университет «Манас»;
- Берлинский технический университет им. Бойта.

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

#### ***Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством***

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

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

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

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

## 8. Термины и определения

**Академическая репутация** - уровень качества предоставляемых образовательных услуг в общественном сознании или профессиональном сообществе.

**Академический календарь** - календарь проведения учебных и контрольных мероприятий, профессиональных практик, государственной аттестации в течение учебного года, с указанием дней отдыха (каникул и праздников).

**Академический советник** – преподаватель, выполняющий функции академического наставника, оказывающий содействие в выборе траектории обучения (формирование индивидуального учебного плана) и освоении образовательной программы в период обучения.

**Аккредитация институциональная** – процедура признания аккредитационным агентством соответствия уровня качества образовательной организации в целом определенным критериям, стандартам и его статуса.

**Аккредитация программная** - процедура признания аккредитационным агентством соответствия отдельных программ образовательной организации определенным критериям и стандартам

**Анализ** – процесс определения, сбора и подготовки данных для оценки образовательных целей программы и достигнутых результатов обучения студентов. Эффективный анализ использует соответственные прямые, косвенные, количественные и качественные параметры, подходящие для измеряемых целей и результатов.

**Бакалавр** – уровень квалификации высшего профессионального образования, дающий право для поступления в магистратуру и осуществления профессиональной деятельности

**Внешние заинтересованные стороны (внешние стейкхолдеры)** – государственные органы, органы местного самоуправления, родители студентов, работодатели, партнеры.

**Внутренние заинтересованные стороны (внутренние стейкхолдеры)** – все лица внутри вуза, включая студентов, преподавателей и сотрудников.

**Выравнивающие курсы** - дисциплины, осваиваемые студентами-магистрантами, не имеющими базового образования по соответствующему направлению (специальности), в течение первого года обучения для приобретения базовых профессиональных знаний и компетенций, требуемых для освоения основной образовательной программы подготовки магистров по направлению.

**Дистанционные образовательные технологии** – технологии обучения, осуществляемые с применением информационных и телекоммуникационных средств при опосредованном (на расстоянии) или не полностью опосредованном взаимодействии обучающегося и педагогического работника.

**Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования** - представляет собой совокупность норм, правил и требований, обязательных при реализации основной образовательной программы по направлению подготовки /специальности.

**Документированная система менеджмента качества образования** – система, позволяющая документировать планы, процессы, действия и результаты, относящиеся к реализации политики обеспечения качества образования образовательной организации.

**Индивидуальная образовательная траектория студента** – сформированный процесс обучения на основании индивидуального учебного плана, включающий перечень последовательного изучения учебных курсов/дисциплин (в том числе альтернативные курсы учебного плана в другом вузе).

**Индивидуальный учебный план студента** – сформированный учебный план по результатам регистрации студента на дисциплины/учебные курсы, определяемые в кредитах и взятых на учебный год или семестр.

**Инструментальные компетенции** - включают когнитивные способности, способность понимать и использовать идеи и соображения; методологические способности, способность понимать и управлять окружающей средой, организовывать время, выстраивать стратегии

обучения, принятия решений и разрешения проблем; технологические умения, умения, связанные с использованием техники, компьютерные навыки и способности информационного управления, лингвистические умения, коммуникативные компетенции.

**Информационный пакет** - информационный каталог, содержащий сведения для студентов об особенностях организации учебного процесса в вузе по кредитной технологии обучения,

**Каталог модулей** – совокупность модулей учебных курсов/ дисциплин составляющих структуру образовательной программы, представляющие собой краткую информацию/описание в отдельности по каждому учебному курсу/дисциплины.

**Качество высшего образования** – многомерная характеристика высшего образования, охватывающая соответствие результатов образования, процессов подготовки институциональных систем актуальным целям и потребностям общества, государства и личности.

**Компетенция** – динамическая комбинация характеристик (относящихся к знанию и его применению, умениям, навыкам, способностям, ценностям и личностным качествам), необходимой выпускнику вуза для эффективной профессиональной деятельности, социальной активности и личностного развития, которые он обязан освоить и продемонстрировать.

**Кредит (зачетная единица)** – условная мера трудоемкости основной профессиональной образовательной программы/дисциплины.

**Магистр** – уровень квалификации высшего профессионального образования, дающий право для поступления в аспирантуру и/или в базовую докторантуру (PhD/ по профилю) и осуществления профессиональной деятельности.

**Миссия образовательной организации** – совокупность ключевых стратегических целей, вытекающих из объективной оценки собственного потенциала.

**Модуль** – часть учебной дисциплины (или учебная дисциплина), имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания.

**Направление подготовки** – совокупность образовательных программ для подготовки кадров с высшим профессиональным образованием (специалистов, бакалавров, магистров) различных профилей и программ, интегрируемых на основании общности фундаментальной подготовки.

**Образовательные цели** – цели, которых должна достичь образовательная организация для того, чтобы сформировать у своих выпускников универсальные и профессиональные компетенции, достаточные для успешной деятельности по соответствующему направлению/специальности.

**Общенаучные компетенции** - представляют собой характеристики, являющиеся общими для всех (или большинства) видов профессиональной деятельности: способность к обучению, анализу и синтезу и т.д.

**Основная образовательная программа** – совокупность учебно-методической документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты обучения, содержание и организацию реализации образовательного процесса по соответствующему направлению подготовки/специальности.

**Оценивание** - интерпретация данных и доказательств, собранных в процессе анализа. Оценка определяет степень достижения образовательных целей программы, результатов обучения студентов и приводит к решениям и действиям относительно усовершенствования программы.

**Политика обеспечения качества образования** – совокупность утвержденных ученым советом образовательной организации документов и планируемых периодических процедур (действий), реализация которых ведет к повышению качества образования.

**Признание квалификации** – это, с одной стороны, официальное подтверждение полномочными органами значимости иностранной образовательной квалификации, с другой стороны, позиционирование обладателя иностранной квалификации в системе образования или

трудоустройства принимающей стороны в целях доступа ее обладателя к образовательной и/или профессиональной деятельности.

**Приложение к диплому (Diploma Supplement)** – общеевропейское стандартизированное дополнение к официальному документу о высшем образовании, которое служит для описания характера, уровня, контекста, содержания и статуса обучения, пройденного и успешно завершеного обладателем образовательной квалификации.

**Профессиональный стандарт** - основополагающий документ, определяющий в рамках конкретного вида профессиональной деятельности требования к ее содержанию и качеству и описывающий качественный уровень квалификации сотрудника, которому тот обязан

соответствовать, чтобы по праву занимать свое место в штате любой организации, вне зависимости от рода ее деятельности.

**Профиль** – направленность основной образовательной программы на конкретный вид и/или объект профессиональной деятельности

**Процедура самооценки** – процесс внутренней оценки, проводимой вузом на основе стандартов и критериев специализированной аккредитации, по результатам которого составляется отчет по самооценке.

**Результаты обучения** – совокупность компетенций определенного уровня, выражающих, что именно студент будет знать, понимать или будет способен делать/демонстрировать по завершении процесса обучения/дисциплины..

**Совместная образовательная программа** – дополнительная образовательная услуга, предоставляемая студентам посредством совместной образовательной деятельности вузов-партнеров на договорной основе, с выдачей двух дипломов.

**Сокращенная (ускоренная) образовательная программа** – программа высшего профессионального образования, реализуемая в более короткие сроки по сравнению с нормативным сроком на основе имеющихся знаний, умений, навыков (компетенций) обучающегося, полученных на предшествующем этапе обучения.

**Социально-личностные и общекультурные компетенции** - индивидуальные способности, связанные с умением выражать чувства и отношения, критическим осмыслением и способностью к самокритике, а также социальные навыки, связанные с процессами социального взаимодействия и сотрудничества, умением работать в группах, принимать социальные и этические обязательства.

**Специалист** – профессиональная квалификация высшего профессионального образования по соответствующей специальности, присуждаемая по завершении 5-летнего срока обучения, дающая право для поступления в аспирантуру и/или в базовую докторантуру (PhD/ по профилю) и осуществления профессиональной деятельности.

**Транскрипт** - документ, установленной формы, содержащий перечень пройденных дисциплин за соответствующий период обучения с указанием кредитов и оценок.

**Цикл дисциплин** – часть образовательной программы или совокупность учебных дисциплин, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания.