

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.РАЗЗАКОВА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ

КАФЕДРА «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»

«СОГЛАСОВАНО»

УМО КГТУ им. И.Раззакова  
Председатель УМО Р.Ш. Элеманова



« 19 » 04 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор КГТУ им. И. Раззакова  
Чыныбаев М.К.



« 20 » 04 2022 г.

ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ: 741000 «ТЕХНОЛОГИЯ  
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ»

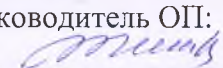
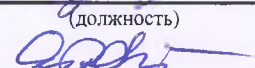
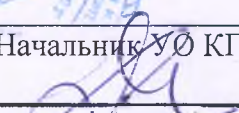
Квалификация: доктор философии (PhD)/доктор по профилю

Бишкек 2022

## Лист согласования

Основная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями ГОС ВПО по подготовке докторов философии (PhD)/докторов по профилю по направлению 741000 «Технология продовольственных продуктов».

Составитель: д.т.н., проф. Мусульманова М.М.

Процесс рассмотрения и утверждения ООП	№ протокола	Подписи (печать)
ООП рассмотрена на заседании кафедры технологии производства продуктов питания	протокол № <u>7</u> от « <u>23</u> » <u>03</u> 202 <u>2</u> г.	Зав. профилирующей кафедры:  (подпись) <u>Мусульманова М.М.</u> (Ф.И.О.)
ООП одобрена руководителем образовательной программы по направлению 741000 – Технология продовольственных продуктов	« <u>23</u> » <u>03</u> 202 <u>2</u> г.	Руководитель ОП:  (подпись) <u>Мусульманова М.М.</u> (Ф.И.О.)
ООП рассмотрена и одобрена на заседании УМК Технологического факультета	протокол № <u>16</u> от « <u>18</u> » <u>04</u> 20 <u>22</u> г.	Председатель УМК:  (подпись) <u>Джолдошева А.Б.</u> (Ф.И.О.)
ООП согласована (или обсуждалась/рецензирована) <u>ООО "Барсад"</u> (указать наименование предприятия/учреждения/организации)	Дата согласования: <u>06.04.2022</u>	<u>ген. дир.</u> (должность)  (подпись) <u>Серкебаев К.И.</u> (Ф.И.О.)
ООП рекомендована на заседании УМС КГТУ	протокол № <u>3</u> от « <u>15</u> » <u>03</u> 20 <u>22</u> г.	Председатель УМС:  (подпись) <u>Элеманова Р.Ш.</u> (Ф.И.О.)
ООП согласована	Дата согласования: <u>14.04.2022</u>	Начальник УО КГТУ  (подпись) <u>Дыканалиев К.М.</u> (Ф.И.О.)



## СТРУКТУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ООП

1. Общая характеристика ООП ВПО.
2. Модель выпускника ООП по направлению подготовки.
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО.
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП:
  - 4.1. Академический календарь
  - 4.2. Примерный учебный план
  - 4.3. Базовый учебный план
  - 4.4. Рабочий годовой учебный план
  - 4.5. Индивидуальный учебный план студента
  - 4.6. Учебно-методические комплексы учебных дисциплин в соответствии с ГОС ВПО, в том числе рабочие программы учебных дисциплин
  - 4.7. Программы практик
  - 4.8. Программа итоговой аттестации.
5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП по направлению подготовки.
6. Характеристика среды учебного структурного подразделения, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников.
7. Система оценки качества освоения студентами ООП по направлению подготовки.

## 1. Общая характеристика ООП ВПО

**1.1.** Основная образовательная программа высшего профессионального образования (ООП) по направлению подготовки **741000 «Технология продовольственных продуктов»** (квалификация «**доктор философии (PhD)/доктор по профилю**») обеспечивает реализацию требований государственного образовательного стандарта третьего поколения.

ООП представляет собой систему нормативно-методических материалов, разработанную на основе государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки **741000 «Технология продовольственных продуктов»** (квалификация «**доктор философии (PhD)/доктор по профилю**» ГОС ВПО).

**1.2.** Нормативные документы для разработки ООП: Конституция КР, Закон КР «Об образовании», нормативно-методические документы Министерства образования и науки Кыргызской Республики и др.

**1.3.** Назначение (миссия) основной образовательной программы определяется КГТУ им. И. Раззакова с учетом образовательных потребностей личности, общества и государства, развития единого образовательного пространства в сфере коммерческой деятельности.

**1.4.** Целью ООП ВПО по направлению подготовки **741000 «Технология продовольственных продуктов»** является подготовка научных и научно-педагогических кадров высшей квалификации (доктора философии (PhD)), обладающих уровнем знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых на отечественном и зарубежном научном и педагогическом рынках труда.

**1.5.** Подготовка выпускников осуществляется на основе следующих принципов:

- направленность на многоуровневую систему образования;
- участие докторанта в формировании своей образовательной траектории обучения;
- использование кредитной системы и модульно-рейтинговой оценки достижений докторантов в целях обеспечения академической мобильности;
- соответствие системы оценки и контроля достижения компетенций докторантов условиям их будущей профессиональной деятельности;
- профессиональная и социальная активность выпускника;
- международное сотрудничество по направлению подготовки.

**1.6.** Нормативный срок обучения в базовой докторантуре (PhD/по профилю) по направлению **741000 «Технология продовольственных продуктов»** составляет 4 года. При досрочной защите диссертации срок обучения должен быть не менее 3 лет. При обучении по индивидуальному учебному плану, в зависимости от специфики направления, Университет вправе продлить срок обучения, но не более чем на 2 года.

Иные нормативные сроки освоения ООП ВПО по подготовке доктора философии (PhD)/доктора по профилю устанавливаются Кабинетом Министров КР.

Обучение в базовой докторантуре (PhD)/по профилю) осуществляется по очной форме, допускается использование дистанционных образовательных технологий.

**1.7.** Общая трудоемкость освоения ООП подготовки доктора философии (PhD)/доктора по профилю составляет 240 кредитов (45 кредитов на изучение учебных дисциплин, научно-исследовательская работа не менее 195 кредитов, включая практики и/или стажировки, все виды аттестаций, в том числе защита диссертации PhD).

Трудоемкость одного семестра равна не менее 30 кредитам (при двухсеместровом построении учебного процесса).

Один кредит эквивалентен 30 часам учебной работы докторанта (включая его аудиторную, самостоятельную работу и все виды аттестации). Один академический час равен 40 минутам.

**1.8.** В базовую докторантуру (PhD)/по профилю) имеют право поступать:

- граждане Кыргызской Республики имеющие академическую степень «магистр» или высшее профессиональное образование с присвоением квалификации «специалист», а также кандидаты наук;
- иностранные граждане и лица без гражданства, имеющие высшее профессиональное образование, подтвержденное дипломом «магистр» или «специалист», в соответствии с Положением о приеме и регламенте обучения в базовой докторантуре PhD и присуждении квалификации доктора философии (PhD)/доктора по профилю КГТУ имени И.Раззакова и международными договорами, вступившими в силу в установленном порядке, участницей которых является Кыргызская Республика.

**1.9.** Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем профессиональном образовании с присвоением квалификации «магистр» или высшем профессиональном образовании с присвоением квалификации «специалист».

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

**2.1.** В области обучения целью ООП ВПО по направлению **741000 «Технология продовольственных продуктов»** является подготовка квалифицированных специалистов, владеющих глубокими знаниями в фундаментально-научной и профессиональной сферах, что позволит им успешно работать в избранной сфере деятельности, быть востребованными на рынке труда, в том числе международном.

**2.2.** В области воспитания личности целью ООП ВПО по направлению подготовки **741000 «Технология продовольственных продуктов»** является формирование социально-личностных качеств докторов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, обязательности, повышения общей культуры и т.д.

**2.3.** Область профессиональной деятельности доктора философии по направлению подготовки **741000 «Технология продовольственных продуктов»** включает:

- высшее и среднее специальное образование,
- научные исследования,
- производство продуктов питания,
- управление деятельностью промышленных предприятий,
- консультации,
- проектирование предприятий перерабатывающей промышленности,
- др.

**2.4.** Объекты профессиональной деятельности выпускников.

Объектами профессиональной деятельности доктора философии по направлению подготовки **741000 «Технология продовольственных продуктов»** являются:

- высшие учебные заведения,
- средние профессиональные учебные заведения,
- научно-исследовательские организации,
- государственные органы управления,
- проектно-конструкторские организации,
- консалтинговые фирмы,
- международные организации,
- др.

**2.5.** Виды профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-педагогическая;
- проектная и др.

**2.6.** Задачи профессиональной деятельности доктора философии по направлению **741000 «Технология продовольственных продуктов»**

**2.6.1.** Научно-исследовательская деятельность доктора философии осуществляется в соответствующих учреждениях (Академия наук, НИИ, вузы и др.). При этом в задачу может входить:

- поиск, обработка и хранение научной и научно-технической информации,
- поиск путей решения научной, практической проблемы,
- планирование и организация проведения научных, экспериментальных исследований,
- подбор или разработка методик и средств проведения исследований,
- обработка и анализ результатов экспериментов и испытаний,
- подготовка по результатам выполненных исследований научно-технических отчетов, обзоров, докладов, публикаций, заявок на изобретение или открытие и т.д.

**2.6.2.** Производственно-технологическая деятельность направлена на решение следующих задач:

- сбор и анализ научно-технической информации,
- использование полученной информации для решения производственных проблем,
- совершенствование существующих и разработка новых, более эффективных технологических схем производства,
- разработка и внедрение в производство новых, конкурентоспособных видов пищевых продуктов,
- использование возможностей информационных технологий в решении профессиональных задач.

**2.6.3.** Организационно-управленческая деятельность может осуществляться как в научно-исследовательской, так и производственно-технологической сфере, при этом доктор философии должен уметь решать следующий круг задач:

- подбор и расстановка кадров,
- организация работы коллективов исполнителей,
- соблюдение требований нормативных документов на сырьё и готовую продукцию,
- организация безотходной технологии переработки пищевого сырья,
- соблюдение трудового законодательства,
- создание безопасных условий труда,
- поддержка инновационной деятельности сотрудников,
- экономический анализ хозяйственной деятельности структурных подразделений и организации (предприятия) в целом,
- содействие трансферу новых технологий от организации-разработчика в производство, и др.

**2.6.4.** Научно-педагогическая деятельность выпускника может осуществляться в профильных вузах и средних специальных образовательных учреждениях. При этом в задачу может входить:

- подготовка и проведение всех видов занятий, в том числе лекций, в области технологии продуктов питания,
- разработка соответствующих методических материалов,
- проведение научных исследований,
- воспитательная работа со студентами.

**2.6.5.** Проектная деятельность выпускника осуществляется в соответствующих структурах и направлена на решение следующих задач:

- разработка и реализация проектной документации (бизнес-планы, расчёты, сметы, чертежи, пояснительные записки и др.) на строительство нового или реконструкцию действующего промышленного предприятия по выпуску продуктов питания,
- использование для этих целей систем автоматизированного проектирования,
- разработка нормативных документов, связанных с производством продуктов питания,
- др.



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

Выпускник по направлению подготовки **741000 «Технология продовольственных продуктов»** с присвоением квалификации «доктор философии (PhD)/доктор по профилю» в соответствии с целями ООП и задачами профессиональной деятельности, указанными выше, должен обладать следующими компетенциями:

**а) универсальными:**

**- общенаучными (ОК):**

системное мышление; экологическое мышление; навыки межотраслевой коммуникации;

**- инструментальными (ИК):**

умение управлять проектами и процессами; бережливое производство; клиентоориентированность; работа с искусственным интеллектом;

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

мультиязычность и мультикультурность; умение работать с коллективами, в команде; способность к художественному творчеству; работа в режиме высокой неопределенности; стрессоустойчивость, креативность; коммуникабельность;

**б) профессиональными (ПК):**

**- знания и понимание:**

системные знания межотраслевого и междисциплинарного характера, необходимые для руководства научно-исследовательской и инновационной деятельностью, создания и синтеза новых фундаментальных знаний;

**- умения и навыки:**

- умение решать проблемы методологического, проектного и исследовательского характера, связанных, в частности, с повышением эффективности производственных или исследовательских процессов;

- навыки руководства научными коллективами, подготовки научных кадров;

**- самостоятельность, ответственность:**

- полная автономность в научной деятельности;

- способность стратегического руководство большими научными или производственными коллективами;

- ответственность за результат деятельности на уровне предприятия или отрасли, на международном уровне.

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

**4.1. Академический календарь.** В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП ВПО по годам, включая теоретическое обучение (лекции), практические занятия и лабораторный

практикум, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы (Приложение 1).

4.2. Примерный учебный план (Приложение 2).

4.3. Базовый учебный план (Приложение 3).

4.4. Рабочий годовой учебный план (Приложение 4).

4.5. Индивидуальный учебный план докторанта составляется индивидуально согласно регистрационной карточки.

4.6. Учебно-методические комплексы учебных дисциплин в соответствии с ГОС ВПО, в том числе рабочие программы учебных дисциплин, имеются на кафедре, либо находятся на стадии разработки.

4.7. Программа практик (разрабатывается).

4.8. Программа итоговой аттестации. Итоговая государственная аттестация по направлению подготовки **741000 «Технология продовольственных продуктов»** включает защиту докторской (PhD) диссертации.

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП по направлению подготовки**

### **5.1 Кадровое обеспечение реализации ООП ВПО**

Реализация основной образовательной программы подготовки докторов философии (PhD)/докторов по профилю должна обеспечиваться квалифицированными педагогическими кадрами, причем доля дисциплин, лекции по которым читаются преподавателями, имеющими ученые степени кандидата или доктора наук, должна составлять 100 %.

Общее руководство научным содержанием и образовательной частью докторской программы должно осуществляться профессором или доктором наук; один профессор или доктор наук может осуществлять подобное руководство не более чем одной докторской программой; по решению ученого совета вуза руководство докторскими программами может осуществляться и кандидатами наук, имеющими ученое звание доцента.

Докторанту обеспечивается научное руководство двумя научными руководителями со степенью не ниже доктора философии (PhD)/доктора по профилю, один из которых должен быть ученым из зарубежного вуза.

В случае отсутствия зарубежных научных руководителей по профилю научное руководство может осуществляться одним научным руководителем – специалистом соответствующего профиля, имеющим стаж работы в зарубежном вузе и активно работающим в соответствующей области науки.

### **5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса**

Реализация ООП подготовки докторов философии по направлению **741000 «Технология продовольственных продуктов»** обеспечивается доступом каждого докторанта к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) ООП

**(Приложение 7).** Имеющийся в КГТУ библиотечный фонд значительно расширен и дополнен учебной и учебно-методической литературой на русском и иностранных языках (английский и немецкий), приобретенной в рамках Проекта «Профессиональное образование в Центральной Азии», финансируемого правительством Германии (GIZ) **(Приложение 8, 9)**. Кроме того, для докторантов, обучающихся по указанному направлению, сформирована библиотека электронных учебников на кафедре и в библиотеке КГТУ.

Для докторантов обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также возможность оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями за счет свободного доступа к Интернету через систему wi-fi.

Также обеспечен доступ к находящимся в библиотечном фонде периодическим отечественным и иностранным научным изданиям (журналам) из следующего перечня:

№	Наименование журнала	№	Наименование журнала
1.	Мясная промышленность	7.	Молочная промышленность
2.	Мясная индустрия	8.	Сыроделие и маслоделие
3.	Всё о мясе	9.	Переработка молока
4.	Пищевая промышленность	10.	FoodTechnology
5.	Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья	11.	Journalofdairyscience
6.	Вопросы питания	12.	Deutsche Molkerei Zeitung
		13.	Meat technology

### ***5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса***

КГТУ, реализующий ООП подготовки докторов философии по направлению **741000 «Технология продовольственных продуктов»**, располагает соответствующей материально-технической базой, обеспечивающей эффективную научно-практическую подготовку докторантов. В распоряжении кафедры технологии производства продуктов питания имеется специализированный аудиторный фонд (8 помещений), оснащенный современными приборами и технологическим оборудованием, предназначенными для проведения всех предусмотренных учебным планом видов лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы докторантов (1/210, 1/309, 1/310, 1/313, 1/315, 1/408, 1/416, 2/325). Все помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Три лаборатории и одна лекционная аудитория оснащены мультимедийной проекционной техникой.

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

Реализация ООП ВПО по направлению **741000 «Технология продовольственных продуктов»** предусматривает использование всех имеющихся возможностей КГТУ им. И. Раззакова для формирования и развития общекультурных компетенций выпускников.

Целевой установкой концепции воспитательной работы является социализация личности гражданина Кыргызстана, формирование его умения познавать мир и умело строить рационально организованное общество. При этом возможна следующая структура этой цели: утверждение общечеловеческих и нравственных ценностей; расширение мировоззрения будущих специалистов; развитие творческого мышления; приобщение к богатству национальной и мировой истории и культуры; овладение коммуникативными основами; обеспечение образовательного и этического уровня; активное воспитание у обучающихся личных, гражданских и профессиональных качеств, отвечающих интересам развития личности, общества, создание истинно гуманитарной среды обитания.

## **7. Система оценки качества освоения докторантами ООП по направлению подготовки**

В соответствии с ГОС ВПО доктора философии (PhD)/доктора по профилю по направлению подготовки **741000 «Технология продовольственных продуктов»** и Положением об организации учебного процесса на основе кредитной технологии обучения (ECTS), принятым УС КГТУ им. И.Раззакова (Протокол № 10 от 29 июня 2022г.) и утвержденным приказом ректора КГТУ от 04 июля 2022г., оценка качества освоения обучающимися ООП включает текущий 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 вуз провел работу по созданию фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированных компетенций обучающихся.

## **7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ООП доктора философии (PhD)/доктора по профилю**

Выпускник докторантуры должен демонстрировать способность к самостоятельному проведению исследований в своей и смежной областях; критически анализировать и обобщать новую информацию и идеи из разных источников; участвовать в международных дискуссиях в области исследований; формулировать и принимать решения для исследования проблемы и эффективно интерпретировать полученные результаты; иметь широкую осведомленность о ключевых источниках финансирования и процедурах подачи заявки на грант; уметь планировать, организовывать исследования в своей области; владеть современными информационными технологиями.

Результаты научно-исследовательской работы докторанта в конце каждого семестра и учебного года оформляются в виде краткого научного отчета и обсуждаются на научных семинарах, выпускающей кафедре, реализующей программу базовой докторантуры.

Заключительным итогом научно-исследовательской работы является докторская диссертация, прошедшая все процедуры экспертизы и оценки.

Докторская (PhD) диссертация является индивидуальной научно-квалификационной работой, написанной единолично, должна иметь внутреннее единство и свидетельствовать о личном вкладе обучающегося в науку.

Диссертация должна отвечать следующим требованиям:

- соответствовать актуальной проблематике, имеющей характер приоритета в национальном масштабе;
- соответствовать профилю, по которому защищается диссертация;
- основываться на передовых теоретических, методических и технологических достижениях науки, техники и производства;
- содержать конкретные практические рекомендации, решения теоретических и/или прикладных задач;
- результаты должны быть внедрены на институциональном уровне и/или в масштабе отрасли.

Докторская (PhD) диссертация представляется для обсуждения на выпускающей кафедре не позже, чем за три месяца до завершения срока обучения в докторантуре. Здесь же организуется проверка на плагиат. Оригинальность текста диссертации должна быть не менее 85 %.

Этапы экспертизы диссертации:

- экспертиза диссертации, проводимая жюри параллельно с общественным обсуждением;
- предварительная защита перед членами жюри по месту выполнения диссертационного исследования;
- публичная защита диссертации.

К публичной защите допускается диссертация с устраненными замечаниями и выполненными рекомендациями, данными во время предварительной защиты по месту выполнения диссертационного

исследования, подтвержденными подписями членов жюри на листе согласования диссертации.

Докторанту, успешно защитившему диссертацию, а также полностью выполнившему учебный план, членами жюри тайным голосованием выносится решение о присуждении квалификации доктора философии (PhD)/доктора по профилю с правом осуществления научной и другой профессиональной деятельности.