**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ им. И. Раззакова**

**Технологический факультет**

**Кафедра «Технология производства продуктов питания»**

|  |  |
| --- | --- |
|  **«Согласовано»****УМС КГТУ им. И.Раззакова****\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Э. Сартов****«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.** | **«Утверждаю»****Ректор КГТУ им. И.Раззакова** **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Б. Дуйшеналиев****«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.** |

**Основная образовательная программа**

**высшего профессионального образования**

**Направление подготовки** 740 100 «Технология производства продуктов питания из растительного сырья

**Профиль направления**  Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий

Академическая степень выпускника бакалавр

Бишкек -2015

Обсуждена и одобрена на заседании выпускающей кафедры «Технология и производство продуктов питания»

Протокол № \_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_\_ 20 15 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(подпись зав. кафедрой)*

Рассмотрена и одобрена на заседании УМК технологического факультета

Протокол № \_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_ 2015 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(подпись председателя УМК)*

Рекомендована Ученым Советом технологического факультета

Протокол № \_\_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(подпись председателя УС)*

 Составители: проф., к.т.н. Супонина Т.А;

**СТРУКТУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ООП**

1. Общая характеристика ООП ВПО.
2. Модель выпускника ООП по направлению (специальности) подготовки.
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО.
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП:
	1. Календарный учебный график;
	2. Примерный учебный план*;*
	3. Базовый учебный план*;*
	4. Рабочий годовой учебный план*;*
	5. Индивидуальный учебный план студента;
	6. Рабочие программы учебных дисциплин в соответствии с ГОС ВПО;
	7. Программы практик*;*
	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 (специальности) подготовки.
8. **Общая характеристика ООП ВПО.**

1.1. Основная образовательная программа высшего профессионального образования (ООП) по направлению подготовки **740100 «Технология** **производства продуктов питания из растительного сырья**» академическая степень «бакалавр» 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 **\_740100** «**Технология производства продуктов питания из растительного сырья**» академическая степень «бакалавр» обеспечивает реализацию требований ГОС ВПО, утвержденного Приказом М О и Н КР от 23.10 2015 г

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 области **740100 «Технология производства продуктов питания из растительного сырья»*.***

1.4. Целью основной образовательной программы является подготовка выпускников к видам профессиональной деятельности, определяемых ГОС ВПО КР, всестороннее развитие личности обучающихся на основе формирования компетенций, указанных в ГОС ВПО.

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 компетентностного 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 основной образовательной программы по очной форме обучения – 4 года. Сроки освоения основной образовательной программы по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения могут увеличиваться на 1 год относительно указанного нормативного срока на основании решения ученого совета высшего учебного заведения.

1.7. Общая трудоемкость освоения студентом основной образовательной программы по направлению составляет не менее 240 кредитов (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. Профильная направленность бакалаврских программ определяется кафедрой «**«Технология производства продуктов питания»**

1.10. Руководитель ООП ВПО проф. к.т.н Супонина Т.А.

1. **Модель выпускника ООП по направлению** **подготовки 740100 «Технология производства продуктов питания из растительного сырья»**

 В области обучения целью ООП ВПО по направлению подготовки **740100 -Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** является

 - получение высшего профессионально профилированного образования и формирование универсальных и профессиональных компетенций, позволяющих выпускникам успешно работать на различных предприятиях перерабатывающих растительное сырье, научно-исследовательских институтах.

 В области воспитания личности целью ООП ВПО по направлению подготовки **740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** является формирование личностных качеств, способствующих укреплению их нравственности, целеустремленности, гражданственности, развитию творческих способностей, толерантности, трудолюбия, самостоятельности, коммуникативности, повышения их общей культуры.

  **Область профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** включаеторганизацию входного контроля качества сырья растительного происхождения, пищевых добавок и улучшителей; производственный контроль качества полуфабрикатов и параметров технологического процесса; управление качеством готовой продукции; разработку новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой К Р в области здорового питания населения; разработку нормативной и технической документации, технических регламентов; контроль качества продукции в соответствии с требованиями санитарных норм и правил, НАССП, стандартов серии ИСО; эксплуатацию технологического оборудования в процессе производства; обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов; участие в подготовке проектной документации для строительства новых, реконструкции и модернизации действующих предприятий.

 **Объекты профессиональной деятельности выпускников**

 Объектами профессиональной деятельности бакалавров являются: продовольственное сырье растительного происхождения, пищевые добавки и улучшители; пищевые продукты; технологическое оборудование пищевых предприятий; нормативная и техническая документация; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; система производственного контроля.

 **Виды профессиональной деятельности выпускников**

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

производственно-технологическая;

экспериментально-исследовательская;

организационно-управленческая;

расчетно-проектная.

 Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с обучающимися, научно-педагогическими работниками высшего учебного заведения и объединениями работодателей.

 **Задачи профессиональной деятельности бакалавра**

Бакалавр по направлению подготовки **740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья**  должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

***Производственно-технологическая деятельность:***

* обеспечение входного контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов;
* управление технологическими процессами производства продуктов питания из растительного сырья на предприятии;
* обеспечение выпуска высококачественной продукции: муки, крупы, крупяных продуктов, комбикормов; хлеба, кондитерских и макаронных изделий; продукции бродильной и винодельческой промышленности; консервов и пищеконцентратов;
* 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;
* организация рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства продуктов питания из растительного сырья;
* участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из растительного сырья;
* участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
* осуществление анализа проблемных производственных ситуаций и задач.

 ***Экспериментально-исследовательская деятельность:***

* изучение и анализ научно-технической информации, отечественного 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;

 ***Организационно-управленческая деятельность:***

* организация производства и эффективной работы коллектива исполнителей, принятие управленческих решений;
* управление работой коллектива исполнителей на производственных участках и в цехах на предприятии;
* 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;
* осуществление технического контроля и управления качеством продуктов питания из растительного сырья;
* осуществление связи с поставщиками сырья и менеджерами по реализации готовой продукции.

 ***Расчетно-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.
1. **Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО**

Выпускник по направлению подготовки **740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** с присвоением академической степени «бакалавр» в соответствии с целями ООП и задачами профессиональной деятельности, должен обладать следующими компетенциями:

***а) универсальными:***

- общенаучными (ОК):

* владеть целостной системой научных знаний об окружающем мире, способен ориентироваться в ценностях жизни, культуры (ОК-1);
* способен использовать базовые положения математических /естественных/ гуманитарных/ экономических наук при решении профессиональных задач (ОК-2);
* способен приобретать новые знания с большой степенью самостоятельности с использованием современных образовательных и информационных технологий (ОК-3);
* способен понимать и применять традиционные и инновационные идеи, находить подходы к их реализации и участвовать в работе над проектами, используя базовые методы исследовательской деятельности (ОК-4);
* способен анализировать и оценивать социально-экономические и культурные последствия новых явлений в науке, технике и технологии, профессиональной сфере (ОК-5);
* способен на научной основе оценивать свой труд, оценивать с большой степенью самостоятельности результаты своей деятельности (ОК-6).

- инструментальными (ИК):

* способен воспринимать, обобщать и анализировать информацию, ставить цели и выбирать пути ее достижения (ИК-1);
* способен логически верно, аргументировано и ясно строить свою устную и письменную речь на государственном и официальном языках (ИК-2);
* владеть одним из иностранных языков на уровне социального общения (ИК-3);
* способен осуществлять деловое общение: публичные выступления, переговоры, проведение совещаний, деловую переписку, электронные коммуникации (ИК-4);
* владеть основными методами, способами и средствами получения, хранения и переработки информации, навыками работы с компьютером, как средством управления информацией, в том числе в глобальных компьютерных сетях и корпоративных информационных системах (ИК-5);
* способен участвовать в разработке организационных решений (ИК-6).
* социально-личностными и общекультурными (СЛК):
* способен социально взаимодействовать на основе принятых в обществе моральных и правовых норм, проявлять уважение к людям, толерантность к другой культуре, готовность к поддержанию партнерских отношений (СЛК-1);
* умеет критически оценивать свои достоинства и недостатки, наметить пути и выбрать средства развития достоинств и устранения недостатков (СЛК-2);
* способен проявлять готовность к диалогу на основе ценностей гражданского демократического общества, способен занимать активную гражданскую позицию (СЛК-3);
* способен использовать полученные знания, необходимые для здорового образа жизни, охраны природы и рационального использования ресурсов (СЛК-4);
* способен работать в коллективе, в том числе над междисциплинарными проектами (СЛК-5).

**б) профессиональными (ПК)**

***- общепрофессиональные:***

* способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач (ПК-1);
* владеть основными методами организации безопасности жизнедеятельности людей, их защиты от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-2);
* способен использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применяет методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования. Уметь использовать нормативные правовые документы в своей деятельности (ПК-3);
* владеть основными методами защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий (ПК-5);
* способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности (ПК-6);
* иметь навыки работы с компьютером как средством управления информацией (ПК-4).

***Производственно-технологическая деятельность:***

* способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-5);
* владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-6);
* владеть методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий (в соответствии с профилем подготовки)(ПК-7);
* способен применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-8);
* способен использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-9);
* способен использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-10);
* может осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья (по профилю подготовки) (ПК-11);
* готов обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-12);
* умеет работать с публикациями в профессиональной периодике; готов посещать тематические выставки и передовые предприятия отрасли (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-13).

***Экспериментально-исследовательская деятельность:***

* способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования (ПК-14);
* готов проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать при написании отчетов и научных публикаций (ПК-15);
* готов участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в промышленное производство (ПК-16);
* готов применять методы математического моделирования и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья на базе стандартных пакетов прикладных программ (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-17);
* владеть статистическими методами обработки экспериментальных данных для анализа технологических процессов при производстве продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-16);

***Организационно-управленческая деятельность:***

* способен оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты (ПК-17);
* владеть методиками расчета технико-экономической эффективности при выборе оптимальных технических и организационных решений;
* владеть способами организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления (ПК-19);
* понимать принципы составления организационно-плановых и технологических расчетов при проектировании новых или модернизации существующих производств и производственных участков (ПК-20);
* владеть принципами выбора наиболее рациональных способов защиты и порядка действий коллектива предприятия (цеха, отдела, лаборатории) в чрезвычайных ситуациях (ПК-21);
* способен использовать принципы системы менеджмента качества и организационно-правовые основы управленческой и предпринимательской деятельности (ПК-22).

***Расчетно-проектная деятельность:***

* способен участвовать в разработке проектов вновь строящихся предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки), реконструкции и технического перевооружению существующих производств (ПК-23);
* способен пользоваться нормативными документами, определяющими требования при проектировании пищевых предприятий; участвовать в сборе исходных данных и разработке проектов предприятий по выпуску продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовки) (ПК-24);
* готов к работе по технико-экономическому обоснованию и защите принимаемых проектных решений (ПК-25);
* способен использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов (ПК-25);
* способен обосновывать и осуществлять технологические компоновки, подбор оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья (в соответствии с профилем подготовке) (ПК-26)
1. **Документы, регламентирующие содержание и организацию** **образовательного процесса при реализации ООП**

На кафедре «Технология производства продуктов питания» разработаны все необходимые регламентирующие содержание и организацию учебного процесса документы. Обязательными документами являются:Академический календарь**;** Учебный план направления подготовки:Примерный учебный план; Базовый учебный план; Рабочий годовой учебный план; Индивидуальный учебный план студента. Все документы соответствуют требованиям ООП ВПО.

**4.1** ***Академический календарь*** составлен в соответствии с требованиями ООП ВПО (*приложение. 4.1*)

**4.2** ***Учебный план направления*** подготовки является основным документом, регламентирующим учебный процесс. По направлению подготовки 740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья составлены:

* базовый учебный план – на полный нормативный срок обучения;
* рабочий годовой учебный план – на конкретный учебный год, по ним рассчитывается учебная нагрузка преподавателей кафедр;
* индивидуальный учебный план студента, определяющий образовательную траекторию каждого студента (*приложение 4.2*)

 ***4.3 Учебно-методические комплексы*** разработаны на основе сформулированных в ГОС ВПО логических компетенциях, включающих спектр навыков, умений необходимых для освоения программ. Рабочие программы дисциплин составлены в соответствии с учебными планами направления 740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья. *За кафедрой, по данному направлению закреплено 22 дисциплины. По всем* *дисциплинам разработаны и утверждены УМК*, составленные в соответствии Положения о учебно-методическом комплексе КГТУ им И. Раззакова. УМК размещены преподавателями кафедры на электронном портале сайтов [www.kstu.kg](http://www.kstu.kg); [www.ido.kg](http://www.ido.kg) в соответствии с графиком, предоставляемым УУ КГТУ. Аудитории кафедры оснащены мультимедийной проекционной техникой. Чтение лекций преподавателями кафедры осуществляется с помощью презентаций

(*приложение 4.3).*

 4.4 Программы учебных и производственных практик. Для проведения практик на кафедре имеются следующие документы: положение о практиках студентов по данному направлению подготовки; программы практик; план-график проведения практики (*приложение 4.4*)

 4.5 Программа итоговой аттестации. Разработан учебно-методический комплекс по итоговой аттестации выпускников по направлению 740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья  (*приложение 4.5*)

**5.Фактическое ресурсное обеспечение ООП по направлению 740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья**

***5.1.Кадровое обеспечение учебного процесса***. На кафедре ТППП реализация ООП подготовки специалистов обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью. Кадровый состав кафедры «Технология производства продуктов питания» к 2015 году сформировался в следующем составе:

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

 Анализ кадрового состава ППС кафедры показал его соответствие лицензионным требованиям:

* процент остепененности ППС кафедры составляет 61.25 %;
* ППС кафедры имеют базовые образования, соответствующие профилю преподаваемых ими дисциплин (*приложение 5.1.1*)

Анализ качественного состава УВП показал, что учебно-вспомогательный состав кафедры укомплектован профессионально ориентированными работниками: все сотрудники УВП имеют высшее образования (*приложение 5.1.2*)

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

Для реализация ООП подготовки специалистов на кафедре ТППП ведется активная работа по обеспеченности студентов учебно - методической литературой. Студенты имеют доступ к базам данных библиотечных и кафедральных фондов, которые формируются по полному перечню дисциплин ООП. Карта методической оснащенности прилагается (*приложение 5.2.1*)

Сведения о книгообеспеченности учебного процесса прилагаются (*приложение 5.2.2*)

Применение в учебном процессе информационных систем, технологий и средств обучения (включая дистанционное образование) прилагается (*приложение 5.2.3*)

***5.3 Материально-техническая база***

 Кафедра ТППП реализующая основные образовательные программы подготовки специалиста, располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом, соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

На сегодняшний день кафедра располагает шестью специализированными лабораториями, оснащенными современными приборами и технологическим оборудованием. Многие приборы и оборудование были приобретены при финансовой поддержке со стороны проекта GIZ (Германия) «Профессиональное Образование и повышение квалификации в Центральной Азии». Четыре лаборатории оснащены мультимедийной проекционной техникой. *За кафедрой закреплены* *следующие лаборатории*: Лаборатория технологии мяса и мясопродуктов 1/313-58 м2; Лаборатория технологии мяса и мясопродуктов 1/313 м2; Лаборатория технологии мяса и мясопродуктов 1/313- 58 м2; лаборатория технологии хлеба, макаронных и кондитерских изделий 1/408-16 м2; Сенсорная лаборатория, 210-36 м2 Микробиологическая лаборатория, 1/309

Учебные аудитории и лаборатории, закрепленные за кафедрой, отвечают всем предъявляемым требованиям (*приложение 5.3.1*)

Сведения о приобретенном учебно-лабораторном оборудовании прилагается в *приложении 5.3.2*. За отчетный период с 2011-2015 г.г. было приобретено лабораторного оборудования, мебели и оргтехники на сумму 5816,462-38 сом, в том числе по проекту GIZ– 5136111-88 сом.

* 1. ***Система оценки качества освоения студентами ООП по направлению подготовки***

 Оценка качества освоенияосуществляется на основании *Положения об* *организации учебного**процесса на основе кредитной технологии обучения (TCTS).*

Оценка качества освоения основных образовательных программ должна включать текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и итоговую государственную аттестацию выпускников. На кафедре

ТППП контроль знаний ведется непрерывно в течение учебного года, по всем дисциплинам в виде промежуточного и итогового рейтинга для студентов всех курсов. В начале учебного года Учебным Управлением кафедре выдается календарь проведения учебного процесса для студентов очной формы обучения и заочной с применением ДОТ.

Для бакалавров предусмотрена освобождённая 9 модульная неделя. Форма текущего контроля знаний студентов устанавливается кафедрой. Формами текущего контроля могут быть: тесты, билеты и устный опрос. По окончании изучения материала модуля контроль знаний студентов оценивается определенным количеством баллов, указанных в «Учебных картах» по каждой дисциплине.

 Рейтинговый контроль в основном ведется в письменном виде и в виде бланочного тестирования. Рейтинговая оценка знаний студентов по всем дисциплинам кафедры проводилась в соответствии с нормативными положениями КГТУ им. И. Раззакова, в частности с «Положением о рейтинговой системе контроля знаний студентов».

Каждый преподаватель в начале каждого семестра подготавливает учебные карты по читаемым дисциплинам. В конце каждого семестра на заседании кафедры обсуждаются вопросы по итогам рейтинга среди студентов в соответствии с планом работы кафедры. Результаты ранжирования итогов рейтинговой оценки знаний студентов вывешиваются в конце каждого семестра на специальном стенде. Каждый преподаватель на заседании кафедры отчитывается по результатам промежуточного и итогового модулей. В конце семестра каждый преподаватель сдает папки по дисциплинам, содержащим учебные карты вместе с модулями и отчетами по лабораторным, практическим занятиям и индивидуальными заданиями. Для студентов, не набравших баллы по дисциплинам, на кафедре вывешивается график индивидуальных консультаций, по которому студенты могут добирать баллы до необходимого уровня.

Преподавателями кафедры разработаны тесты для компьютерного и бланочного тестирования по всем читаемым дисциплинам. Для максимального приближения программ текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся к условиям их будущей профессиональной деятельности, кроме преподавателей конкретной дисциплины в качестве внешних экспертов активно привлекаются работодатели, преподаватели, читающие смежные дисциплины. Студентам предоставлена возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей.

 Итоговая государственная аттестация включает защиту квалификационной работы (выпускной работы) и государственный экзамен по специальным дисциплинам.

 Требования к содержанию, объему и структуре квалификационной работы (выпускной работы), а также требования к государственному экзамену определяются высшим учебным заведением (*приложение 6,7)*