

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

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

Технологический факультет

Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

**«Согласовано»
УМС КГТУ им. И.Раззакова**

_____ **Р.Ш. Элеманова**

« 16 » марта 2022г.

**«Утверждаю»
Ректор КГТУ им. И.Раззакова**

_____ **М.К. Чыныбаев**

« 16 » марта 2022 г.

**Основная образовательная программа
высшего профессионального образования**

**Направление подготовки: 740300-Технология продукции и организация
общественного питания**

Программа:

«Технология функциональных продуктов питания»

Программа:

«Нутрициология в индустрии питания»

Квалификация выпускника: **Магистр**

Руководитель ООП: к.т.н., доц. зав. кафедрой ТПОП Т.Р. Кошоева

приказ №19 от «3» февраля 2022г.

Бишкек -2022

Лист согласования

Основная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями ГОС ВПО по подготовке магистров по направлению 740300-Технология продукции и организация общественного питания

Автор: Руководитель ООП Т.Р. Кошоева

Процесс рассмотрения и утверждения ООП	№ протокола	Подписи (печать)
ООП рассмотрена на заседании кафедры _____ (наименование учебного подразделения)	протокол №11 от «12» марта	Зав. профилирующей кафедры:
		(подпись, печать)
	2022 г.	Ф.И.О.
ООП одобрена на заседании Учебно-методической комиссии факультета/института (наименование учебного подразделения)	протокол № от « ____ »	Председатель УМК:
		(подпись, печать)
	20 ____ г.,	Ф.И.О.
*ООП согласована (или обсуждалась/рецензирована) (указать наименование предприятия/учреждения/организации)	Дата: согласования/ обсуждения/ рецензия	(должность) _____
		(подпись, печать)
		Ф.И.О.
ООП рекомендована на заседании Учебно-методическом совете КГТУ	протокол № от « ____ »	Председатель УМС:
		(подпись, печать)
	20 ____ г.,	Ф.И.О.

*ООП должна пройти согласование или обсуждение на соответствие требованиям ГОС ВПО и заинтересованных сторон (отраслевой совет, «круглый стол», совещание с представителями производства, рецензирование (рецензия должна быть приложена) и др.)

Лист изменений и дополнений в ООП

№ п/п	Номер и название раздела ООП	Описание изменений/дополнений в ООП	Дата изменений	№ протокола заседания кафедры	Подписи преподавателя, руководителя ООП

Содержание

		стр
1	Общая характеристика ООП ВПО	
2	Модель выпускника ООП ВПО	
3	Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО. Матрица компетенций.	
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП	
4.1.	Календарный учебный график	
4.2.	Академический календарь	
4.3.	Учебные планы	
4.4.	Каталог модулей дисциплин ООП	
4.5.	Учебно-методические комплексы дисциплин в соответствии с ГОС ВПО	
4.6.	Программы практик	
4.7.	Программа итоговой аттестации	
4.8.	Организация научно-исследовательской работы	
5.	Фактическое ресурсное обеспечение ООП ВПО	
5.1.	Кадровое обеспечение ООП	
5.2.	Учебное и учебно-методическое обеспечение ООП	
5.3.	Информационное обеспечение ООП	
5.4.	Материально-техническое обеспечение ООП	
6.	Характеристика среды учебного структурного подразделения, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников	
7.	Система оценки качества освоения студентами ООП	
8.	Термины и определения	

1. Общая характеристика ООП ВПО.

1.1. Определение основной образовательной программы магистратуры (ООП)

Основная образовательная программа магистратуры (ООП) по направлению подготовки **740300 -Технология продукции и организация общественного питания** (академическая степень «магистр») обеспечивает реализацию требований государственного образовательного стандарта и заинтересованных сторон (работодателей, студентов, общества и тд.).

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

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

- Закон КР «Об образовании»,
- ГОС ВПО направления утвержденного Приказом МОиН КР от
- 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 магистратуре КГТУ им. И. Раззакова, (для ООП магистратуры)
- 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 корректировки 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 **740300 - Технология продукции и организация общественного питания.**

1.4. Целями основной образовательной программы является:

-Цель 1 В области обучения целью ООП ВПО по направлению подготовки 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» является подготовка магистров, способных осуществлять инновационную профессиональную деятельность в области образования и научных исследований, в сфере пищевой промышленности, услуг общественного питания, управления и торговли по организации и управлению производством пищевых продуктов, внедрению инновационных систем и технологий питания, обладающих универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими их социальной мобильности и функциональной устойчивости на рынке труда.

Цель 2. В области воспитания личности целью ООП ВПО по направлению подготовки 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышения общей культуры.

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 (для магистратуры - 2 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 (на 6 месяцев - магистратура) относительно указанного нормативного срока основания при очной форме.

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы получения образования, срок обучения устанавливается учебными структурными подразделениями, ответственные 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 на базе среднего общего или среднего профессионального образования при очной форме обучения составляет не менее 360 кредитов и на базе высшего профессионального образования, подтвержденного присвоением квалификации «бакалавр» составляет не менее 120 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 высшее профессиональное образование с присвоением «бакалавр» или высшее профессиональное образование с присвоением «специалист»; абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем профессиональном образовании с присвоением квалификации «бакалавр» или высшем профессиональном образовании с присвоением квалификации «специалист»).

1.9. Профили ООП ВПО в рамках направления подготовки бакалавров:

- Технология производства продукции и организация общественного питания
- Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах

1.10. Дополнительные сведения ООП не имеется.

1.11. Взаимодействие с представителями производства/организаций

С целью содействия удовлетворения требований работодателей к качеству труда работников и обеспечение 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 740300 -Технология продукции и организация общественного питания. председателем является директор ассоциации предприятий общественного питания Кыргызстана Деревинский А.А., в состав Совета входит зам. председатель и секретарь.

Документы об оценке качества и обеспечении методологии образовательной программы магистров по направлению 740300 -Технология продукции и организация общественного питания указаны на сайте кафедры <https://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-produktov-obshchestvennogo-pitanija>.

Основными партнерами по направлению 740300 -Технология продукции и организация общественного питания являются: этнокомплекс «Супара», «Умай-групп», отель «Maison» Иссык-Куль, ресторан «Дасмия», ресторан «Dalida Holl», ресторан «Вкус Азии», ресторан «Фрунзе», ОсОО «Кыргызобщепит», ЧП Бахарев «Империя Пицца» и др.

Маркетинговые исследования

Кафедра «Технология продуктов общественного питания» является структурным звеном технологического факультета <https://kstu.kg/bokovoe-menju/instituty/tekhnologicheskii-institut>. Информация о кафедре на сайте постоянно обновляется <https://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-produktov-obshchestvennogo-pitaniya>.

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 других районах Кыргызстана, в ближайших районах Казахстана, в период всех практик студентов на предприятиях общественного питания.

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 направления 740300 -Технология продукции и организация общественного питания. Сведения по трудоустройству выпускников за 2017-2021 г.г. кафедры ТПОП приведены в **приложении 1.1.**

По анализу потребностей в специалистах на рынке труда.

Ключевой проблемой предприятий общественного питания является недостаток квалифицированных и технически компетентных кадров. На местах работают сотрудники не имеющие соответствующей профессиональной подготовки, самоучки-повара, администраторы – люди различных профессий. Путем решения данной проблемы является подготовка специалистов для сферы обслуживания общественного питания, которым занимаются кафедры технологического факультета. Кафедра «Технология продуктов общественного питания» работает в тесном сотрудничестве со многими предприятиями общественного питания: этнокомплекс «Супара», «Умай-групп», отель «Maison» Иссык-Куль, ЗАО «Азия Ритейл», ресторан «Дасмия», ресторан «Dalida Holl», ресторан «Вкус Азии», ресторан «Фрунзе», ресторан «Etiler Steak house», ОсОО «Кыргызобщепит», ЧП Бахарев «Империя Пицца», кафе «Пристань», кафе «Ассорти-Бухара», р-н «Дияр», р-н «Навигатор», ресторан «Алтын-Арашан», р-н «Жети Казына», р-н «Салкын-Тор», клуб Отель “Охотный Двор”, Тойкана «Салкын Жай» и др.

Анализ имиджа выпускников у работодателей.

В целях выявления имиджа выпускников кафедры проведен круглый стол на тему «Совершенствование модели выпускника направления 740300 – Технология продукции и организация общественного питания» в марте 2022 с участием представителей предприятий общественного питания, предприятий сферы услуг и туризма, ректорат университета и профессорско-преподавательский состав кафедры «Технология продуктов общественного питания» технологического факультета КГТУ им. И.Раззакова. В мероприятии, нацеленном на тесное сотрудничество кафедры с предприятиями общественного питания, предприятиями сферы услуг и туризма и дальнейшего трудоустройства выпускников, приняли участие: этнокомплекс «Супара», «Умай-групп», ресторан «Дасмия», ОсОО «Кыргызобщепит», ЧП Бахарев «Империя Пицца», кафе «Пристань», кафе «Ассорти-Бухара», р-н «Дияр», р-н «Навигатор», ресторан «Алтын- Арашан», р-н «Жети Казына», р-н «Салкын-Тор» и др. Представители предприятий, каждый в отдельности, ознакомили со сферой деятельности своей организаци и потребности в соответствующих кадрах. Поделились 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. Порекомендовали будущим специалистам углубление знаний английского языка, турецкого, поскольку на рынке труда сейчас очень трудно найти нужного специалиста со знанием языка.

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 предприятия, тем магистерских диссертаций, являются руководителями практик от производства.

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

Аналогичная ОП по 740300 -Технология продукции и организация общественного питания по магистратуре по другому профилю реализуются КЭУ.

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-produktov-obshchestvennogo-pitanija>.

2. Модель выпускника ООП ВПО магистерской программы по направлению подготовки 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания»

Область профессиональной деятельности выпускников по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» область профессиональной деятельности магистров включает:

- Производство пищевых продуктов;
- Управление;
- Сервис и оказание услуг населению;
- Оптовая и розничная торговля;
- Логистика (Складирование и хранение пищевого сырья и продуктов);
- Образование и научные исследования.

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 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» является:

- государственная политика по обеспечению пищевой безопасности, здорового питания населения;
- управление и администрирование предприятием/сетью предприятий питания;
- процесс проектирования и запуска предприятий перерабатывающей промышленности;
- инновационные средства, способы и методы создания конкурентоспособной продукции;
- цифровые технологии в производстве продуктов питания;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- нормативно-техническая документация, методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование предприятий общественного питания;
- учебно-методическая документация, образовательный процесс, обучающиеся;
- научные проекты, методы сбора и анализа данных, экспертные заключения.

Выпускник по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» готовится к следующим **видам профессиональной деятельности** :

- производственно-технологическая;
- научно-исследовательская;
- организационно-управленческая;
- проектно-технологическая;

- педагогическая.

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 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» должен решать следующие профессиональные задачи в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- **производственно-технологическая деятельность:**
- организация мероприятий по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами с учетом научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов общественного питания;
- анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов на основе применения инновационных подходов, поиска путей и разработки способов решения нестандартных производственных задач;
- разработка способов снижения трудоемкости производства продуктов общественного питания, позволяющих повысить производительность труда;
- организация эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний;
- **научно-исследовательская деятельность:**
- сбор, обработка, анализ, систематизация и обобщение научно-технической информации, зарубежного и отечественного опыта по направлению исследований, выбор методов и средств решения практических задач;
- разработка новых технологий и технологических решений для производства продуктов общественного питания;
- разработка новых методик проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;
- создание математических моделей, позволяющих исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;
- разработка программ и проведение научных исследований; анализ и презентация результатов на научных конференциях, форумах, семинарах;
- управление результатами научно-исследовательской деятельности и коммерциализации прав на объекты интеллектуальной собственности;
- **организационно-управленческая деятельность:**
- организация работы коллектива исполнителей, принятие исполнительских решений в условиях спектра мнений, определение порядка выполнения работ, оценка стратегических групповых показателей;
- организация работ по разработке и совершенствованию технологии производства продуктов общественного питания, поиск рациональных решений при создании новых видов продукции с учетом требований качества и стоимости, безопасности и экологической чистоты, подготовка заявок на изобретения и оформление патентных документов;
- организация работы по промышленной безопасности, профилактике производственного травматизма, профессиональных заболеваний, предотвращению экологических нарушений;
- реализация систем управления качеством технологии производства продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения на основе принципов и стандартов международных моделей качества (ISO, HACCP и др.);
- **проектно-технологическая деятельность:**

- разработка проектов нормативно-технической и технологической документации предприятий на основе использования информации и нормативно-технического обеспечения проектной деятельности;
- разработка проектов предприятий общественного питания с использованием современных методов и средств проектирования;
- разработка проектов технических заданий и технико-экономических обоснований по реконструкции и открытию предприятия питания;
- оценка рисков при управлении проектами реконструкции и открытия предприятия питания;
- подбор и расчеты технологического оборудования, его размещения и монтажа;
- контроль, оценка качества и приемка строительно-монтажных работ в соответствии с проектом после реконструкции;
- проведение маркетинга и подготовка бизнес плана выпуска и реализации перспективных и конкурентоспособных продуктов, оценка производственных и непроизводственных затрат на обеспечение требуемого качества продуктов, разработка и реализация планов и программ организации инновационной деятельности на предприятии/сети предприятий;
- **педагогическая деятельность:**
- проектирование ГОС, образовательных программ и индивидуальных образовательных траекторий, программ учебных дисциплин и курсов на основе изучения научной, технической и научно-методической литературы, а также собственных результатов исследований;
- формирование профессионально-нравственных качеств и отношения с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся;
- постановка и модернизация отдельных лабораторных работ и практикумов по дисциплинам направления;
- организация и проведение отдельных видов аудиторных учебных занятий, включая лабораторные и практические, а также обеспечение научно-исследовательской работы студентов.

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

Матрица компетенций.

Требования к результатам освоения ООП подготовки магистра

Выпускник по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» с присвоением академической степени «магистр» в соответствии с целями основной образовательной программы и задачами профессиональной деятельности, указанными в 3.4. и 3.8. ГОС ВПО, должен обладать следующими компетенциями:

а) универсальными:

- **общенаучными (ОК):**
- способен анализировать и решать стратегические задачи, направленные на развитие ценностей гражданского демократического общества, обеспечение социальной справедливости, решение мировоззренческих, социально и личностно значимых проблем на основе междисциплинарных и инновационных подходов (ОК-1);
- **инструментальными (ИК):**
- способен вести профессиональные дискуссии на уровне профильных и смежных отраслей на одном из иностранных языков (ИК-1);
- способен производить новые знания с использованием информационных технологий и больших данных для применения в инновационной и научной деятельности (ИК-2);
- **социально-личностными и общекультурными (СЛК)**
- способен организовать деятельность экспертных/ профессиональных групп/ организаций для достижения целей (СЛК-1);

б) профессиональными (ПК):

производственно-технологическая деятельность:

- способен устанавливать и определять приоритеты в области управления производственным процессом, управлять информацией в области производства продукции предприятий питания, планировать эффективную систему контроля производственного процесса и прогнозировать его эффективность с учетом государственной политики в области пищевой безопасности и здорового питания (ПК-1);

- способен оценивать эффективность затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, способен анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия (ПК-2);

- способен разрабатывать и внедрять системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции (ПК-3);

- способен контролировать степень достижения целей и выполнения задач в части логистических процессов на предприятии, устанавливать и определять приоритеты в области управления процессами продаж (ПК-4);

- способен разрабатывать новый ассортимент продукции питания различного назначения, организовать ее выработку в производственных условиях (ПК-5);

научно-исследовательская деятельность:

- способен использовать глубоко специализированные профессиональные теоретические и практические знания для проведения исследований, свободно пользоваться современными методами интерпретации данных экспериментальных исследований и новейшими достижениями техники и технологии для решения научных и практических задач (ПК-6);

- способен разрабатывать методики проведения исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции питания, позволяющих создавать информационно-измерительные комплексы для проведения экспресс-контроля (ПК-7);

- способен создавать модели, позволяющие исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг (ПК-8);

- способен выполнять лабораторные и производственные исследования с использованием современной техники и методов исследования свойств сырья и продуктов питания, в составе коллектива ставить задачи исследования, выбирать методы экспериментальной работы, интерпретировать и представлять результаты научных исследований (ПК-9);

- способен осуществлять анализ результатов научных исследований, внедрять результаты исследований и разработок на практике, способен составлять и оформлять научно-техническую документацию, научные отчеты, рефераты, публикации и участвовать в публичных обсуждениях (ПК-10).

организационно-управленческая деятельность:

- способен планировать и управлять деятельностью и развитием коллектива/коллективов по созданию и продвижению продуктов питания и услуг, управлять информацией при разработке и контроле исполнения бюджета, оказывать влияние на формирование и проведение финансовой, учетной, инвестиционной и кредитной политики предприятия и анализировать показатели бухгалтерской отчетности в соответствии с законодательством (ПК-11);

- способен вести переговоры при заключении договоров по кредитованию и инвестированию, общаться с владельцем предприятия и ответственными работниками и организовывать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения в области организации и нормировании труда предприятий питания (ПК-12);

- способен прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания (ПК-13);

проектно-технологическая деятельность:

- способен планировать этапы работ и контролировать реализации проектов строительства и реконструкции предприятий питания (ПК-14);

способен разрабатывать бизнес-планы и проводить маркетинговые исследования с целью организации производства новых, конкурентоспособных продуктов питания (ПК-15);

- способен использовать современные методы анализа пищевых систем и работать на соответствующих приборах и оборудовании (ПК-16);

– способен оценивать риски и осуществлять контроль технологических процессов производства продуктов питания с целью обеспечения их экологической и биологической безопасности (ПК-17);

педагогическая деятельность:

- способен проектировать образовательные программы и индивидуальные образовательные траектории, программы учебных дисциплин и курсов на основе изучения научной, технической, научно-методической литературы и собственных результатов исследований в соответствии с требованиями национальной рамки квалификаций, профессиональных стандартов и ГОС (ПК-18).

- способен планировать, организовать и управлять учебными занятиями и научно-исследовательской работой, использовать методы отбора материала для преподавания и исследования, образовательные и цифровые технологии, приемы и методы воспитания, принципы управления процессом обучения в образовательных организациях (ПК-19);

- способен формировать профессионально-нравственные качества и отношения с учетом возрастных и индивидуальных особенностей студентов (ПК-20);

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

По профилю: «Нутрициология в индустрии питания»:

ПСК-1 – Знания по фундаментальным разделам техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продукции специального назначения.

ПСК-2 – Применять структуру рецептурно-компонентных и технологических решений и их корректировку при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продукции в индустрии питания специализированных пищевых продуктов с учетом персонифицированного рациона питания и повышения качества производимой продукции.

ПСК-3 – Оценивать воздействия специализированных продуктов питания на процессы обмена веществ в клетках, тканях и органах; диетических свойств различных продуктов.

ПСК-4 – Знать основные принципы здорового питания и принимать участие в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе, с целью преодоления дефицита микронутриентов.

ПСК-5 – способен и готов к изучению различных источников научно-медицинской литературы, а также литературы по вопросам гигиены, санитарии и эпидемиологии.

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

На основе компетенций формируются результаты обучения (до 10-15) по программе:

РО1. Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов функционального питания.

РО2. Знания по методам технологического контроля качества пищевой продукции.

РО3. Способен корректировать параметры технологического процесса производства продуктов функционального и специализированного назначения.

РО4. Разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.

РО5. Способен устанавливать требования к документообороту на предприятии, создавать и поддерживать имидж организации.

РО6. Устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

PO7. Внедрять системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

PO8. Владеет фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

PO9. Исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания, улучшать качество продукции и услуг.

PO10. Разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания.

PO11. Способен формировать технические задания и технико-экономические обоснования при проектировании и реконструкции предприятий питания.

По профилю «Технология функциональных продуктов питания»:

ПСК -1 – Применять методики инженерных расчетов, необходимых для технологии проектирования систем, объектов и сооружений предприятий питания.

ПСК -2 – Знания терминологии по функциональным продуктам питания, методами оценки потребительских свойств и качества функциональных продуктов, оценивать показатели качества и устанавливать их соответствия требованиям нормативной документации, применять полученные знания в практической деятельности.

ПСК-3 – Анализировать и оценивать эффективность затрат на функционирование системы качества и безопасности продукции производства, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях с множественными факторами.

ПСК-4 – Оценивать результативность экономической деятельности предприятия с учетом достижения наибольших результатов при наименьших затратах материальных и финансовых ресурсов.

ПСК-5 – Использовать знания новейших достижений техники и технологии в своей научно-исследовательской и научно-производственной деятельности.

На основе компетенций формируются результаты обучения (до 10-15) по профилю «Нутрициология в индустрии питания»:

PO1. Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов специализированного назначения.

PO2. Знания по методам технологического контроля качества пищевой продукции.

PO3. Способен корректировать параметры технологического процесса производства продуктов специализированного назначения.

PO4. Разрабатывать новые технологические решения в рамках существующих технологий по производству пищевых продуктов специализированного назначения.

PO5. Способен устанавливать требования к документообороту на предприятии, создавать и поддерживать имидж организации.

PO6. Устанавливать и определять приоритеты в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции производства, анализировать и оценивать информацию, процессы и деятельность предприятия.

PO7. Внедрять системы качества и безопасности продукции производства, оценивать риски в области обеспечения качества и безопасности продукции производства, снабжения, хранения и движения продукции.

PO8. Владеет фундаментальными разделами техники и технологии продукции питания, необходимыми для решения научно-исследовательских и научно-производственных задач в области производства продуктов питания.

PO9. Исследовать и оптимизировать параметры производства продуктов питания с учетом персонализированного рациона питания и диетических свойств различных продуктов.

PO10. Разрабатывать методики, показатели, критерии и меры по повышению эффективности маркетинговой деятельности, оказывать влияние на маркетинговую деятельность предприятия питания.

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

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

В соответствии с п.39 Типового положения о вузе и ГОС ВПО магистратуры по направлению подготовки 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом магистра с учетом его программы специализированной подготовки; рабочими программами учебных дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных и производственных, научно-исследовательских практик; годовым календарным графиком учебного процесса, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1.1. 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.

4.1.2. Академический календарь (приложение 4.2)

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 параметры учебного процесса.

4.1.3. Учебные планы:

4.1.3.1. Базовый учебный план (приложение 4.3.1)

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

4.1.3.2. Рабочий учебный план (приложение 4.3.2)

Рабочий учебный план составлен с учетом требований к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированных в ГОС ВПО по направлению подготовки 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» программ «Технология функциональных продуктов питания», «Нутрициология в индустрии питания» (магистр). В рабочем учебном плане приведена логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП ВПО, обеспечивающих формирование компетенций.

4.1.3.3. Учебный план СОП

не имеется.

4.1.3.4. Индивидуальный учебный план студента

Индивидуальный учебный план магистранта определяет образовательную траекторию каждого магистранта. Рабочие учебные планы и индивидуальный учебный план составляются на основе базового плана- *приложение 4.3.4)*

4.2. Каталог модулей дисциплин ООП Каталог модулей дисциплин направления - 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» представлен в **приложении 4.4.**

4.3. 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 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» .

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 магистранта. УМК дисциплин разработаны

ППС кафедр, рассмотрены и утверждены на заседаниях УМС.

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

4.6. Программы практик

В соответствии с ГОС ВПО Б.2 по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» предусмотрены практики количеством 20 кредитов и являются обязательными: производственная, педагогическая и научно-исследовательская.

4.6.1. Производственная практика

В течение производственной практики продолжительностью 5 недель магистрант в соответствии с запланированной темой магистерской диссертации, работая на должности специалиста или стажера главного специалиста, продолжает заниматься организацией производства. Магистрант приобретает опыт общественной, организаторской и научно-исследовательской работы. Производственная практика может проходить в предприятиях различных форм собственности, оснащенных современным технологическим оборудованием, филиалах кафедр, опытно-производственных и научно-исследовательских учреждениях.

В течение производственной практики магистрант обязан изучить организационную структуру предприятия; изучить материально-техническую базу; изучить работу различных производственных цехов и складских и других помещений; ознакомиться с технологическим учетом и расчетом экономических показателей; провести анализ основных показателей работы предприятия за последние три года; ознакомиться с вопросами организации обслуживания в предприятиях; научиться проводить анализ полученных результатов, осуществлять статистическую обработку результатов.

4.6.2. Программа педагогической практики

Педагогическая практика продолжительностью 5 недель.

Цель: ознакомить магистрантов с теоретическими и практическими основами педагогики, способствовать становлению профессионального мастерства будущих специалистов; сформировать целостное педагогическое знание, отражающее современный уровень развития педагогической науки; содействовать развитию исследовательской позиции будущего педагога в профессиональной деятельности; содействовать становлению индивидуализированной концепции профессиональной педагогической деятельности.

Задачи сформировать у магистрантов общее представление о педагогике как науке, о методах педагогических исследований; сформировать у магистрантов общее представление о сущности процессов воспитания и обучения; обеспечить усвоение магистрантами сведений о теоретических и организационных основах управления образовательными системами; обеспечить формирование первоначальных умений и навыков осуществления познавательной и профессиональной педагогической деятельности; раскрыть роль и сформулировать задачи образования в современном обществе; проанализировать условия развития системы образования; ее структурные элементы и механизмы их взаимодействия; способствовать освоению магистрантами современной системы научных знаний о целостном педагогическом процессе; способствовать овладению профессиональными знаниями через осмысление основных категорий курса; формировать педагогическое мышление и умение осмысливать педагогическую деятельность.

В результате освоения педагогической практики магистрант должен:

-знать логику построения целостного педагогического процесса, его сущностные характеристики и закономерности; методологию педагогической науки и ее функции; основные направления педагогических исследований; их логику и методы их осуществления; специфику системы образования; цель и содержание образования; цель и содержание образования; отношение наследственности и социальной среды; роли и

значения национальных и культурно-исторических факторов в образовании и воспитании⁴ сущность, специфику и содержание профессиональной деятельности педагога; основы педагогического взаимодействия и педагогического творчества.

-уметь оперировать методами научного исследования в педагогике; проектировать педагогический процесс; анализировать, сопоставлять основные понятия педагогической науки; выделять и анализировать уровни методологического знания; анализировать взаимосвязь процессов воспитания, обучения и развития в рамках целостного педагогического процесса; осмысливать педагогические факты и явления на теоретическом уровне; сформировать профессиональное отношение к учащемуся как объекту и субъекту обучения и воспитания.

- владеть понятийно-категориальным аппаратом педагогической науки; приемами проведения доступных педагогических исследований; системой знаний о сфере образования; сущности образовательных процессов.

4.6.3. Программа научно-исследовательской практики

Научно-исследовательская практика продолжительностью 8 недель является важнейшей составной частью подготовки магистров.

В процессе выполнения научно-исследовательской практики магистры приобретают навыки самостоятельного проведения эксперимента, теоретических исследований, умение ставить задачи, анализировать полученные результаты и делать выводы. Этот период обучения имеет большое значение для выполнения магистерской диссертации и продолжения научной деятельности в качестве аспиранта.

Задачи научно-исследовательской практики состоят: в закреплении и углублении теоретических знаний, полученных магистрантами в процессе обучения, овладение техникой современных исследований, экспериментов по определению химического состава, физико-химических показателей готовой продукции, технологии приготовления целевых продуктов, методами обработки результатов; овладение компьютерной техникой, основами компьютерного моделирования, численного эксперимента и компьютерной обработкой экспериментальных данных по стандартным программам вариационной статистики с определением критерия Стьюдента, прикладной программе на основе Excel, специализированными прикладными программами.

Методическое указание по проведению практик представлено в **приложении 4.6.1.**

На предприятиях – базах производственной практики общее руководство практикой магистрантов 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 **приложении 4.6.**

При необходимости магистрант может быть направлен на практику на другие предприятия по разовому 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, магистранты, 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 магистров по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания», профиль подготовки Технология функциональных продуктов питания», методическое руководство по выполнению ВКР, согласно Положению об итоговой государственной аттестации, Положению о ВКР.

Программа государственного экзамена магистров представлена в *приложении 4.7*.

Методическое руководство по выполнению ВКР (магистерской диссертации) 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 оповещают 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 технологии производства продуктов из мяса яка.

Научно-исследовательская работа кафедры 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, рациональное использование сырья и их безопасность. Осуществлять это можно, разработав технологии производства функциональных продуктов на основе комплексной переработки мясного и 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, заданий 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, дополняющая 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.

Студент на протяжении всего периода обучения представляется возможность:

- изучать специальную литературу и другую научно-исследовательскую информацию достижения отечественной и зарубежной науки и области технической науки;
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок в области нутрициологии и в области переработки растительного и животного сырья, технологий производства функциональных продуктов;;
- 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 (*дать их перечень*) - **приложение 4.8** .

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

5.1. Кадровое обеспечение ООП

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

В реализации ООП всего задействовано - 14 чел. ППС, кандидата наук - 7 ; доктора наук 5 чел., в т.ч. 2 академика РФ и РК, Узаков Я.М. академик РК и РФ, заслуженный рационализатор КР, зам. председателя союза ученых Казахстана, Федоров М.В. – академик РАЕН РФ, российский учёный, доктор экономических и геолого-минералогических наук, действительный член Российской академии естественных наук, вице-президент Евразийского Экономического Клуба Ученых, заместитель Генерального секретаря Ассамблеи народов Евразии).

Доля дисциплин, лекции по которым читаются преподавателями, имеющими ученые степени кандидата или доктора наук, составлять 85% от общего количества дисциплин. По циклам ОП – 72%, профциклам -90%. Всего штатных -71,5 % , внештатных - 28,5 %. Приглашаются представители производства и гостевые лектора с вузов-партнеров и т.д.

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

Кошоева Толгонай Рысбековна

1. Аккредитация образовательных организаций и программ. 2019г. Сертификат
2. 5-я международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. 2019г. Бишкек
3. Международная научно-практическая интернет-конференция «Технико-технологический форум в области пищевой и текстильной промышленности», посвященной юбилею академика МИА, д.х.н., проф. Баткибековой М.Б.
4. Международная сетевая научно-практическая конференция в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов, 18 мая, 2021г. Бишкек-Москва.
5. XVII межд. науч.-практ. конф. «Пища, экология и качество», Новосибирск-2020
6. Курсы повышения квалификации по углубленному изучению на тему: «Правовая охрана и защита объектов интеллектуальной собственности: теория и практика» (17-18 мая 2021г. Кыргызпатент) Сертификат, Бишкек.
7. "Международная летняя школа ATU - 2021" ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY. Technological University.Faculty of Food Technolog, 07th – 12th June 2021, Сертификат ,г. Алмата
8. Центрально-азиатский форум Бишкек, 10 ноября 2021 г.
9. Участие в международном форуме «Взаимодействие науки и практики: Инновации в высшее образование и занятость», Сертификат DAAD
10. Участие в конференции DAAD «ENTWICKLUNG DER DIGITALEN BILDUNG AUF ALLEN EBENEN DES BILDUNGSSYSTEM», Сертификат DAAD
11. IX Международной научно-практической конференции «Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании», Сертификат, Екатеринбург, 26 апреля 2022 г.
12. XVII межд. науч.-практ. конф. «Пища, экология и качество», Новосибирск-2020,
13. Technical Workshop on Food Safety management System for Catering Enterprises, 28 november 2022, FAO project
14. Семинар, приуроченный ко Всемирному дню безопасности пищевых продуктов» (29 мая 2023г.)
15. Курсы повышения квалификации в объёме 36 часов по программе «IT в образовании»

Федоров Михаил Васильевич

1. 19.09.2021 г., Бишкек, Кафедра ТПОП. Организация Круглого стола в рамках Всемирного проекта «Трапеза», посвященного открытию Саммита ООН по продовольственным системам
2. 23.09.2021 г. Бишкек, парк по ул. Ч. Айтматова, КГТУ, КНАУ, БГУ. Организация Молодежного квеса, посвященного открытию Саммита ООН по продовольственным системам 12-13.09. 2021 г. Бишкек, КГТУ, КНАУ, БГУ .
3. Центральноазиатский форум устойчивого развития 17.12.2021, г. Москва, Федеральный народный Совет (МВ Федоров – член Оргкомитета ФНС).
4. Всероссийский семинар –совещание «Экономика гармоничного интегративного строя и солидарности общества» 18.02.2022. г. Москва, Федеральный народный Совет.
5. Всероссийская конференция «Сохранение и укрепление духовно-нравственных ценностей – основа государственной политики, формирования гармоничного интегративного государства и солидарного общества» 30.03.2022 г. г. Бишкек, Министерство Энергетики
6. Совещание «Наращивание потенциала для возобновляемой энергетики в Кыргызской Республики 29.03.2022 г.г. Москва, ФНС
7. Установочный вебсеминар по организации общественной экосистемы 21.04.2022г. г. Екатеринбург, Институт экономики УрО РАН
8. X Международная научно-практическая конференция «Эколого-экономическая безопасность регионов (горно-промышленных регионов)» 26.05.2022 г. Москва
9. Международный форум «Женщины в науке и образовании» 27. 05.2022 г. Отель «Хаятт ридженс», по ул.Абдрахманова, 191 в г. Бишкеке.

10. Круглый стол: НАУКА И ОБРАЗОВАНИЕ– ОСНОВА ИННОВАЦИОННОГО РАЗВИТИЯ ЕВРАЗИИ, который пройдет в рамках Евразийского экономического форума «Евразийская экономическая интеграция в эпоху глобальных изменений. новые возможности инвестиционной активности» 3.06.2022 г. г. Москва Ассамблея народов Евразии
11. Международный форум народной дипломатии 21-22.06.2022 . гг. Москва, Минск
12. 2-й Глобальный продовольственный форум.

Сатыбалдиева Айжан Монолдоровна

1. Курсы англ. яз Pri- intermediate
2. Курсы англ. языка intermediate, 2021-2022гг
3. Семинар, приуроченный ко Всемирному дню безопасности пищевых продуктов» (29 мая 2023г.)

Узаков Ясин Маликович

1. Выявление фальсификации состава продуктов молекулярно-генетическими методами, Москва, 2022, 72 часа
2. ФНЦ пищевых систем им. Горбатова по теме “Инновации мясоперерабатывающей промышленности”, 2022, 72 часа, Москва

Саалиева Алтынай Накеовна

1. Создание онлайн курсов на платформе Moodle, 2022 г
2. Курсы повышения квалификации в объёме 36 часов по программе «ИТ в образовании»
3. Семинар, приуроченный ко Всемирному дню безопасности пищевых продуктов» (29 мая 2023г.)

Байгазиева Айзат Сатындиевна

1. Семинар по информированию общественности «Безопасность пищевых продуктов на кухне (ISO 22002 и ХАССП), апрель-май 2019г ЦСМ, Бишкек.
2. Семинар «Основы научно-педагогической деятельности для молодых ученых и преподавателей» Сертификат 25 декабря 2020 г. Бишкек
3. "Международная летняя школа АТУ - 2021" ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY. Technological University. Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021 Сертификат , г. Алмата
4. Семинар «Основы научно-педагогической деятельности для молодых ученых и преподавателей» Сертификат 25 декабря 2020 г. Бишкек.
5. Кыргыз патент .Кыргыз Республикасынын интеллектуалдык менчик жана инновациялар мамлекеттик агенттиги « Интеллектуалдык менчик объектилердин укуктук коргоо жана сактоо: теория жана практика» Сертификат 17-18 май 2021 ж, Бишкек ш.
6. Technical Workshop on Food Safety management System for Catering Enterprises (28 november 2022, FAO project)
7. Семинар, приуроченный ко Всемирному дню безопасности пищевых продуктов» (29 мая 2023г.)
8. Курсы повышения квалификации в объёме 36 часов по программе «ИТ в образовании»

План повышения квалификации планируется ежегодно.

Кадровое обеспечение подтверждается *приложением 5.1*

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 ..%. (*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

Все о мясе
Мясная индустрия
Управление качеством
Кондитерское производство
Пищевая промышленность
Хранение и переработка сельхозсырья
Food technology

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 экзemplарности.

Для обучающихся обеспечена возможность использования [www-ресурсов \(https://lib.kstu.kg/, www.kyrlibnet.kg\)](https://lib.kstu.kg/), обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

5.3. Информационное обеспечение ООП

ООП обеспечивает применение информационных и телекоммуникационные технологий и технологических средств:

- электронно-библиотечная система,
- сеть Интернет,
- Локальная сеть AVN,
- Информационно-поисковые системы,
- Электронные пособия.

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

- Zoom, Google meet, Скайп.

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. 1/113, 1/413, 1/155. План эвакуации имеется во всех аудиториях кафедры «Технология продуктов общественного питания» 1/113, 1/413, 1/155, 1/112. 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 журнала 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 деятельности, 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 внеурочное 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.

Научно-техническая 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 абонимент (МБА) электронная доставка документов (ЭДД); доступ к электронной библиотеке учебников.

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

Приоритетным направлением организационно-воспитательной работы является проведение информативных бесед, организация работы в группах с учетом индивидуальных институтских мероприятий, организация бесед о специальностях, возможностях трудоустройства. Все преподаватели кафедры активно участвуют в воспитательной работе. В настоящее время воспитательная работа непосредственно связана с работой академических советников. Студенты, обучающиеся по направлению 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 деканом факультета. Преподаватели кафедры принимают постоянное участие в дежурствах общежитий, согласно утвержденного графика по факультету и университету.

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

По формированию здорового образа жизни организуются и проводятся:

- Ежегодно студенты проходят медосмотр;
- Беседы о вреде курения, употребления алкоголя, ПАВ;
- Участие в шахматном турнире;
- Участие в университетских спортивных мероприятиях;
- Участие в республиканских и международных конкурсах по кулинарии.

Все преподаватели кафедры и студенты активно участвуют в организации кружков по интересам студентов. Ежегодно проводится мероприятие «День кафедры», объединяющее студентов всех курсов, обучающихся на кафедре «Технология продуктов общественного питания». Цель мероприятия –сблизить студентов младших курсов со старшими, обмен мнениями с ППС, раскрыть талант, организаторские способности молодых ребят, создать опимальный 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 подготовки 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания»;

В соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации качества освоения магистрами 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, 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 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 магистров по всем направлениям, по которым обучаются магистры по кафедре. Тесты включают основные дисциплины по профилям. Результаты мониторинга вывешиваются, определяется рейтинг магистра по курсам, специальностям.

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

Для осуществления контроля знаний магистров на кафедре имеется весь необходимый материал - утвержденные экзаменационные билеты, тесты, сведения о полученных баллах в течение семестра. Результаты оформляются ведомостями соответствующих образцов в АВН, итоги сессии вывешиваются на стенде кафедры, регулярно проводится анализ, обсуждаются на заседаниях кафедры принимаются соответствующие решения, проводятся летний семестр либо ЛАЗ в течение первого месяца следующего семестра.

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

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

Итоговая государственная аттестация включает итоговый государственный экзамен по направлению подготовки и защиту магистерской 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 **740300 «Технология продукции и организация общественного питания»**. В процессе государственного экзамена оценивается владение целым рядом профессиональных компетенций, определенных для выпускника.

Требования к содержанию, объёму и структуре выпускной квалификационной работы утверждены решением Учено-методического совета КГТУ.

В результате подготовки и защиты выпускной квалификационной работы магистр 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 ее сохранность; владеет навыками критического мышления; оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов общественного питания и предлагать новые конкурентоспособные продукты;

Способен разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий, реконструкции; использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов предприятий общественного питания, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов; обосновывать и осуществлять подбор и расстановку технологического оборудования для линий и участков цехов производства продуктов общественного питания.

Магистерская диссертация выполняется в период прохождения научно-исследовательской практики, выполнения научно-исследовательской работы и представляет собой самостоятельную и логически завершённую работу, связанную с решением задач того вида деятельности, к которым готовится выпускник.

При выполнении и защите магистерской диссертации магистр 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 и 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. В соответствии с графиком учебного процесса за месяц до начала экзаменационной сессии в учебный отдел подаётся расписание преподаваемых дисциплин на основе, которой сотрудники диспетчерской составляют расписание запланированных дисциплин. Лекционные занятия, как правило, проводят опытные преподаватели. В начале занятий магистрам выдаются контрольные задания с указанием необходимых литературных источников. Выполненные контрольные задания магистры 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,

Кыргызско-турецкий университет «Манас»,
Кемеровский технологический университет,
Казахский национальный аграрный исследовательский 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.

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 соответствующие 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 и 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 завершенного 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.