**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** 740 200 «Технология производства продуктов питания животного происхождения

**Профили направления**  Технология мяса и мясных продуктов

 Технология молока и молочных изделий

Академическая степень выпускника бакалавр

Бишкек -2015

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

Протокол № **2** от 13.10.2015 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(подпись зав. кафедрой)*

Рассмотрена и одобрена на заседании УМК технологического факультета

Протокол № **5** от 15.10.2015 г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 *(подпись председателя УМК)*

Рекомендована Ученым Советом технологического факультета

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

 *(подпись председателя УС)*

 Составители: проф., к.т.н. Джамакеева А.Д.

**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 **740200 «Технология** **производства продуктов питания животного происхождения**, 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 \_**740200 «Технология производства продуктов питания** **животного происхождения»** академическая степень «бакалавр» обеспечивает реализацию требований ГОС ВПО, утвержденного Приказом МО 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 **740200\_- «Технология производства продуктов питания животного происхождения»*.***

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 Джамакеева А.Д..

1. **Модель выпускника ООП по направлению** **подготовки 740200 «Технология производства продуктов питания животного происхождения»**

 В области обучения целью ООП ВПО по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** является, подготовка в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний, получение высшего профессионально профилированного образования, позволяющего выпускнику успешно работать в избранной сфере деятельности, обладать универсальными и профессиональными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

 В области воспитания личности целью ООП ВПО по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышения общей культуры.

 **Область профессиональной деятельности выпускников**

Область профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** включает: участие в организации и проведении технологических процессов; проведение входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, участие в разработке технической документации, осуществление контроля качества продукции в соответствии с требованиями санитарных, ветеринарных норм и правил, ХАССП, GMP и стандартов ИСО, осуществление контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов, участие в разработке новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой КР в области здорового питания населения на основе научных исследований, участие в подготовке проектно-технологической документации с учетом международного опыта.

 **Объекты профессиональной деятельности бакалавров**

Объектами профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** являются: сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты ИСО, НАССР, GMP; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

 **Виды профессиональной деятельности бакалавров:**

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

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым в основном готовится бакалавр, определяются высшим учебным заведением совместно с заинтересованными участниками образовательного процесса.

 **Задачи профессиональной деятельности бакалавров**

**- производственно-технологическая деятельность:**

Участие в разработке и осуществлении технологических процессов.

Участие в работах по доводке и освоению технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции.

Выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции.

Организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции.

Организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования.

Контроль за соблюдением технологической дисциплины.

Подбор и размещение технологического оборудования.

Оценка инновационного потенциала новой продукции.

Подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках.

Контроль за соблюдением экологической безопасности производства.

**- организационно-управленческая деятельность:**

Составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, смет, заявок на материалы, оборудование и т.п.), а также установленной отчетности по утвержденным формам.

Выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов.

Организация работы малых коллективов исполнителей.

Планирование работы персонала и фондов оплаты труда.

Проведение анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений.

Подготовка исходных данных для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических решений.

Подготовка документации для создания системы менеджмента качества предприятия.

Проведение организационно-плановых расчетов по созданию, (реорганизации) производственных участков. Разработка оперативных планов работы первичных производственных подразделений.

**- научно-исследовательская деятельность:**

Изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования.

Постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, и анализ результатов.

Проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций.

Составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

**- проектная деятельность:**

Формирование целей проекта (программы), решение задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей.

Выявление приоритетов решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности.

Разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта.

Выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию.

Разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования.

Участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

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

Выпускник по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** с присвоением академической степени «бакалавр» в соответствии с целями ООП и задачами профессиональной деятельности, указанными в пп. 3.4. и 3.8. настоящего ГОС ВПО, 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 нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в производственном процессе (ПК 1);
* способен осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло,- энергооборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия (ПК 2);
* способен изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования (ПК 3);
* способен применять метрологические принципы инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области (ПК 4).

**по видам деятельности:**

 ***-производственно-технологическая:***

* способен организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК 5);
* способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции (ПК 6);
* способен обосновывать нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции (ПК 7);
* способен разрабатывать нормативную и техническую документацию, технические регламенты и пр. (ПК 8);
* готов осуществлять контроль за соблюдением экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК 9);
* готов осваивать новые виды технологического оборудования при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборные техники и новые методы исследования (ПК 10).

***-организационно-управленческая:***

* готов давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем (ПК 11);
* способен организовать работу небольшого коллектива исполнителей, планировать работу персонала и фондов оплаты труда, проводить анализ затрат и результатов деятельности производственных подразделений (ПК12);
* способен составлять производственную документацию, графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.п.), а так же установленную отчетность по утвержденным нормам (ПК 13);
* готов выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия (ПК 14);
* способен проводить организационно-плановые расчеты по созданию (реорганизации) производственных участков (ПК 15);
* способен разрабатывать оперативные планы и подготавливать исходные данные для выбора и обоснования научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов (ПК16);

***-научно-исследовательская:***

* готов использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований (ПК 17);
* способен проводить эксперименты по заданной методике и анализировать результаты (ПК 18);
* способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК 19);
* способен организовывать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия (ПК 20);

***-проектная:***

* способен формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь, определять приоритетные решения задач с учетом нравственных аспектов деятельности (ПК 21);
* готов выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию, применять современные методы для разработки ресурсосберегающих и экологически чистых технологий, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности людей, применять способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в проектировании (ПК 22);
* способен разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов) (ПК 23).

В процессе подготовки обучающийся может приобрести другие (специальные) компетенции, связанные с конкретным профилем его подготовки.

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

В 2014 году учебная программа «Бакалавр наук в области технологии и производства продуктов питания животного происхождения» получила «безусловную» аккредитацию Германского аккредитационного агентства ACQUIN, подтвержденную сертификатом (*приложение).*

 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 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождениясоставлены:

* 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 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения.

 За кафедрой, по данному направлению *закреплена 31 дисциплина. 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 740200 – Технологияи производство продуктов питания животного происхождения (*приложение 4.5*)

**5.Фактическое ресурсное обеспечение ООП по направлению 740200 –** **Технология и производство продуктов питания животного происхождения**

***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.

***5.4 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 Обучающимся 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.)*