**4.1 Санына, бекитилген сабактарга, убакыттын нормасына жараша кафедранын учурдагы окуу жылга карата жүктѳмѳлѳрүн эсептѳѳнүн жеткирмеси. Профессордук-окутуучулар жамаатынын жеке планынын аткарылышын кѳзѳмѳлдѳѳ жана каттоо**

Окутуучуларга жүктѳмѳлѳр бир жылга бирдей жүктѳлгѳн жана окутуучулардын жеке пландары туура жана тыкан толтурулган. Белгилүү убакыттын нормаларына жараша бардык жумуштун түрлѳрү пландаштырылган.

2020-2021 окуу жылында сабактардын жүгүртмѳлѳрүнүн сакталышы ар дайым кѳзѳмѳлдѳнүп турат, сабактар үзгүлтүкѳ учураган жок жана керек болгон убакта бош мугалимдердин жардамы менен сабактар толук кандуу ѳтүлөт. Өтүлүп жаткан сабактар группалардын, мугалимдердин жана лабораториянын журналдарына жазылат. Эмгек тартиби ар кыл сайын кафедрада талданып турат.

Ашык сааттардын жүктѳмѳсү магистратуранын, дистанттык билим берүү технологиясынын (ДББТ) программаларынын жана мамлекеттик аттестациялык комиссияга катушуунун эсебинен жүргүзүлѳт.

Саатарды бѳлүштүрү бекитилген убакыт нормаларынын жана штаттык жүгүртмѳнүн негизинде кафедра башчысы жасайт. Ар бир окутуучуга 3-5 чейин сабактар бекитилген. Лекциянын кѳп бѳлүгүн профессордун м.а., доценттер, тажрыйбасы кѳп ага окутуучулар жаңы мультимедиалык ыкмаларды колдонуу менен ѳтүшѳт.

Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы кафедрасынын окутуучуларынын жеке планында жазылган жүктѳмѳлѳрдү аткаруусу 5-таблицада берилген. Жеке пландар окуу жылдын башталышында эле толтурулуп кафедранын отурумунда бекитилет (16.07.2020 ж №3 токтому) жана жүктѳлгѳн сааттарды аткаруу кѳзѳмѳлдѳнүп, кафедранын отурумунда талкууланып турат. Биринчи жарым жылдагы аткарылган сааттардын аткарылышы жыйынтыкталып кафедранын № 9 отурумунда 2020 жылдын биринчи айдын 23 бекитилген.

4.2 **Кафедранын профессордук-окутуучулар курамы менен окуу жардамчы курамы, сабактардын жүгүртмѳлѳрү, сабак калтыргандар менен иштѳѳ, түшүндүрмѳ берүү. Жумуш графиги менен сабактын жүгүртмѳлѳрүнүн аткарылышынын жыйынтыгын текшерүү жана кѳзѳмѳлдѳѳ**

Окуу жылдын жана жаңы семестрдин башталышында сабактардын жүгүртмѳлѳрүнѳ ылайык профессордук-окутуучулардын курамы менен окуу- жардамчы курамынын иштѳѳ графиги түзүлѳт. Калтырылган лабораториялык сабактар, сабактан тышкаркы убакта студенттердин бош убактысына ылайыкталып ѳзүнчѳ графиктер түзүлүп аткарылып турат.

Профессордук- окутуучулар менен окуу- жардамчы курамдардын иштѳѳ убактысынын тартиби кафедра башчысы жана деканат тарабынан ар убакта кѳзѳмѳлдѳнүп турат.

**4.3 Профессордук-окутуучулар курамы (ПОК) менен жумушчулардын тажрыйбасын жогорулатууну уюштуруу. ПОК мобилдүүлүгү жана тажрыйбаны жогорулатуу**

Кафедра жогорку квалификациялуу адистер менен толукталган жана алардын базалык билими кафедранын профилине туура келет бул ѳз убагында жеткиликтүү жогорку деңгээлдеги адистерди даярдоого мүмкүндүк берет.

Кафедранын профессордук- окутуучулар курамы (ПОК) баардык эл аралык же жергиликтүү конференциялардын түрлѳрүнѳ, семинарларга форумдарга активдүү катышып турушат. №8 таблицада квалификацияны жогорулатуу боюнча маалымат берилген

1. Таблица

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Кафедра | Эл аралык программалар | КРда | КМТУ |
| Кошоева Толгонай Рысбековна | 1. VII-эл аралык тармактык илимий-техникалык конференция “Илимий-техникалык мейкиндиктеги инофациялык процесстер” Россия менен Кыргыз техникалык университеттеринин алкагындагы консорциум

”19.05.2021 ж. Б.1. “АТУдеги эл аралык жайкы мектеп -2021” ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University.Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021 Сертификат , Алмата ш.
 | “Интелектуалдык менчикти укуктук коргоо жана сактоо: теория жана практика” деген теманы окуу боюнча квалификацияны терең жогорулатуу (17-18 май 2021 ж Кыргызпатент, Сертификат, Бишкек) |  |
| Акбанова Кульсара Айылчиевна | “АТУдеги эл аралык жайкы мектеп -2021” ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY. Technological University Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021 Сертификат , Алмата ш. |  |  |
| Саалиева А.Н. | “АТУдеги эл аралык жайкы мектеп -2021” ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021 Сертификат , Алмата ш. |  | 1. Образовательный портал LMS Mooble: мүмкүнчүлүктѳр жана функциялар
2. Жеке секторлор менен ѳз ара ымалалардын жолдорун жогорулатуу, Сертификат 31 март 2021 ж.
 |
| Азисова Мунара Азисовна |  |  | “Жаш окумуштуулар менен окутуучулар үчүн илимий педагогикалык ишмердүүлүктүн негиздери” деген семинарга катышуу, Сертификат, 25 декабрь 2020 ж. Бишкек |
| Абакирова Элиза Майрамбековна |  |  | “Жаш окумуштуулар менен окутуучулар үчүн илимий педагогикалык ишмердүүлүктүн негиздери” деген семинарга катышуу, Сертификат, 25 декабрь 2020 ж. Бишкек |
| Абдыкалыкова Саламат Сагынбековна | 1) VII-эл аралык тармактык илимий-техникалык конференция “ Илимий-техникалык мейкиндиктеги инофациялык процесстер” Россия менен Кыргыз техникалык университеттеринин алкагындагы консорциум”19.05.2021 ж. Б. | “Интелектуалдык менчикти укуктук коргоо жана сактоо: теория жана практика” деген теманы окуу боюнча квалификацияны терең жогорулатуу (17-18 май 2021 ж Кыргызпатент, Сертификат, Бишкек) |  |
| Аширбекова Г Б |  |  | 1) GIZдин колдоосу менен “Ишканалар үчүн кызмат көрсөтүүнү иштеп чыгуу жана киргизүү” деген тренинге катышуу, сертификат 15 апрель 2021 ж. Бишкек2) GIZдин колдоосу менен тренерлер үчүн “Насаатчылык” деген тренинге катышуу, сертификат, 28-30 апрель 2021 ж., Бишкек |
| Байгазиева Айзат Сагындыковна | “АТУдеги эл аралык жайкы мектеп -2021” ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University.Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021 Сертификат , Алмата ш. | “Интелектуалдык менчикти укуктук коргоо жана сактоо: теория жана практика” деген теманы окуу боюнча квалификацияны терең жогорулатуу (17-18 май 2021 ж Кыргызпатент, Сертификат, Бишкек) | “Жаш окумуштуулар менен окутуучулар үчүн илимий педагогикалык ишмердүүлүктүн негиздери” деген семинарга катышуу, Сертификат, 25 декабрь 2020 ж. Бишкек |
| Алмазбекова А.А. |  |  | 1. “Аспиранттар үчүн мектеп- 2020” онлайн-конференцияга катышуу, Сертификат 8-9 декарь 2020 ж, ЖАК, Бишкек
2. “Электрондук библиотекалар системасы IPR BOOKS: окутуу процессиндеги жаңы форматтар, дистанттын инструменти жана ДПЖ оперативдүү даярдоо”” темасындагы мероприятияга катышуу, сертификат 22.01.2021 ж.
 |
| Муратбекова М.М. | “АТУдеги эл аралык жайкы мектеп -2021” ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University.Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021 Сертификат , Алмата ш. | “Интелектуалдык менчикти укуктук коргоо жана сактоо: теория жана практика” деген теманы окуу боюнча квалификацияны терең жогорулатуу (17-18 май 2021 ж Кыргызпатент, Сертификат, Бишкек) |  |

**Аспиранттарды даярдоо жана чыгаруу:**

Азыркы убакта кафедрада илимдин доктору боюнча бир диссертациялык иш (к.т.н., доц. Кошоева Т.Р.) жана 7 киши илимдин кандидаты боюнча иш жүргүзүп жатышат. Кафедрада күндүзгү жана сырттан окуу боюнча 4 аспирант (Султаналиева А., Байгазиева А.С. Алмазбекова А.А. ж.б); окутуучу Аширбекова Г.Б. ѳз алдынча изилдѳѳчү. Окутуучулардын квалификациясын жана тажрыйбасын жогорулатуу аспирантурага окутуудан тышкары башка ар кандай окутуучу семинарларга катышуу жана башка ЖОЖдордун факльтеттеринде жүргүзүлүп жаткан семиарларга катышуу аркылуу жасалат жана тиешелүү сертификат, күбѳлүктѳргѳ ээ болушат. Кафедра ар жыл сайын окутуучулардын квалификациясын жогорулатууну планга киргизет жана ар бир беш жыл ичинде ар бир окутуучу кайра даярдоодон ѳтүп турушат.

Окутуучулар ар Росияда, Казахстанда ѳтүп жаткан ар кандай семинар, конференцияларга катышып турушат жана Алматы технологиялык университетинен тажрыйбаларын жогорулаткандан ѳтүп жатышат.

 **4.4 Айкалыштыруучулар, жумуш берүүчүлѳр жана конок окутуучулар**

Университеттен тышкары айкалыштыруучу окутуучулар КТААТ багытындагы адистик кээ бир сабактарды окуу үчүн жумушка тартылат жана мындан тышкары бүтүрүүчү квалификациялык, магистрдык иштерди рецензиялоо үчүн, МАКга мүчѳ катары да жумушка тартылышат.

- 0,25 ставкага айкалыштыруу менен:

- т.и.к., и.а.с. Аксупова А.М. – Бишкектеги тастыктоо, сертификациялоо жана метрология борборуна караштуу, тамак-аш жана айыл-чарба азыктарын тастыктоо лабораториясынын башчысы, тамак-аштын сапатын жана коопсуздугун башкаруу системасынын эксперт-аудитору;

- профессордун м.а. Кыдыралиев Н.А. – Кыргыз-Турк “Манас” университинин “Ресторан иштери жана тамак даярдоонун кѳркѳмдѳѳ” бѳлүмүнүн башчысы;

-к.т.н. Кожобекова К.К. – КМТУнин “Консерванын технологиясы” кафедрасынын профессору

Студенттердин мүмкүнчүлүгүн кеңейтүү жана далалатын кѳтѳрүү, кесиптик билимин, жѳндѳмдүүлүгүн, квалификациясын жогорулатуу максатында жогорку деңгээлдеги адистерди лекция окуганга жана МАКнын иштерине катышууга тиешелүү тармактардан алдынкы адистерди, башка ЖОЖ дан жогорку деңгээлдеги окутуучуларды, ѳндүрүшчүлѳрдү чакырабыз. Мындай чакыруулардын натыйжасында кафедранын ѳндүрүшчүлѳр менен болгон ѳз ара тыкыз карым-катышта болушуна шарт түзүлүп, студенттердин ѳз алдынча иштѳѳгѳ болгон муктаждыгы артып, андан тышкары ар кандай билим берүү технологияларын колдонууга мүмкүнчүлүк жаралып, андан ары кеңейтүүгѳ түрткү болуп жатат.

 Студенттерге сабактарды ѳтүү үчүн КТААТ кафедрасында коомдук тамактануу ишканаларынын базасы түзүлгѳн жана ал 9 таблицага киргизилди

Таблица 9.- Коомдук тамак-аш ишканаларынын тизмеси

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Ишканалардын аты | Өндүрүүчүлѳрдѳн жооптуулар | Сабактардын аты |
| 1 | Коомдук тамак-аштар чѳйрѳсүндѳ профессионалдык компетенцияны кѳз карандысыз сертификациялоо бобору | Мишин Д.А. – “Кыргызкоомдук тамак-аш” ЖЧБмеДеревинский А.А.- АПОПтун президенти | Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы |
| 2 | Кафе “Империя пиццы” | Мукамбетова А.А. -технолог | Коомдук тамак-аш ишканаларында ун жана кондитер азыктарынын технологиясы |
| 3 | Кафе “Likemama” | Деревенский А.С. – ѳндүрүштүн башчысы | Тамак-аш азыктарын ѳндүрүүнүн инновациялык технологиясы |
| 4 | Кафе “Однаклассники” | Макаева А.Р. -башкарма | Кыргыз улуттук тамак-аштарын жана чет ѳлкѳ кухнясында тамак-аштарды даярдоо технологиясы |
| 5  | “Фрунзе” гипермаркети | Абдыкалыкова С.С. - технолог | Коомдук тамак-аш ишканаларында ун жана кондитер азыктарынын технологиясы |
| 6 | Ресторан “Алтын арашан” | Шеримбе кызы Зарина | Ресторандарда кызмат кылууну уюштуруу |

**5.1 Ар бир сабак боюнча ѳз алдынча аткаруу иштерин студенттерге уюштуруу**

 Өз алдынча иштерди аткаруу ар бир курстун студенттери үчүн методикалык жетектѳѳлѳр иштелип чыккан, анын ичинде курстун максаты жана маселелери, курс жѳнүндѳ кыскача теориялык маалымат, текшерүү суроолору жана ишти аткаруу эрежелери камтылган. Өз алдынча иштерди аткаруу лекция учурунда, лабораториялык жана семинардык сабактар ѳтүлүп жатканда, сабак боюнча түшүндүрмѳлѳрдү ѳткѳрүп жатканда, курстук иштерди, рефераттарды жазуу жана б.у. учурурларда ишке ашырылат. Өз алдынча иштерди аткаруу окутуучулар тарабынан ишке ашырылат. Өз алдынча иштерди аткаруунун жыйынтыгы “Модулдук-рейтингдик система менен билимди баалоо” деген токтомдо жазылгандай ар бир студенттке балл коюлуп бааланат.

**Практиканы уюштуруу жана ѳткѳрүү. ПРактиканын базасы.**

Окуу жана ѳндүрүш практикалары бир гана Кыргызстанда эмес башка ѳлкѳлѳрдѳ да ѳткѳзүлүп келет. М: Казахстан (АТУ менен меорандум түзүлгѳн), Турция, Түштүк Корея жана Германия.

Студенттер ѳндүрүштүк практика ѳтүп жатканда берилген иш орундарында иштешет, жеке тапшырмаларды аткарышат, отчетко материал топтошот, андан тышкары ишкананын жетекчилери жеке түшүндүрмѳлѳрдү беришет жана тандап алган адистик боюнча ѳндүрүштѳгү жаңы технологиялар менен таанышышат.

5.2. **Сабактардын окуу-усулдары менен камсыздалышы (ОУК менен % камсыздалышы, жаңы окуу-методикалык материалдарды (ОММ) иштеп чыгуу, методичка карталар менен камсыздалышы). Окуу китептерди, усулддук материалдарды иштеп чыгуу, ресустарды электрондук камсыздоо. Окуу- усулдук комплекстерди окуу порталдарына жайгаштыруу**

Кафедрадагы сабактарга усулдук иштерди иштеп чыгуу планга жараша жүргүзүлөт. Окуу-усулдук литератураларды басмаканадан чыгаруу ар жылда коюлган планга ылайык толук аткарылат жана ашык да аткарылуулар болот. Төмөнкү сабактардан лабораториялык иштерди аткарууга арналган усулдук көрсөтмөлөр мамлекеттик тилде басылып чыккан:

740300 багыты боюнча – “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу”, “Коомдук тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн физикалык жана химиялык негиздери”(1-2 бөлүгү) жана «Азыктардын сапатын көзөмөлдөө менен тамактануу өнөр-жайындагы ХАССП» окуу китеби.

Бардык окутуулучу сабактардан ОУКлөр, силлабусстар, сабактардын иш программалары, лекцияларга усулдар, лабораториялык жана практикалык иштерге усулдук материалдар, усулдук китептер, студенттердин билимин уюштуруу жана текшерүү үчүн материалдар, курстук иштерди, бүтүрүү квалификациялык иштерди аткарууга усулдук материалдар иштелип чыккан. Ар бир сабактарга ОУК боюнча өзүнчө папкалар ачылган.

Кафедрадагы бардык адистерге өтүлүүчү практикаларга “Практикаларга кыскача программалар” аттуу көрсөтмөлөр, андан тышкары курстук иштерди жана дипломдук проекттерди аткаруу үчүн усулдук көрсөтмөлөр иштелип чыккан.

Кафедра усулдар менен толук камсыздалган.

Кафедранын жетишкендиктери төмөндө берилген:

1. Көз карандысыз аккредитация агентствосу тарабынан өткөзүлгөн институттардын рейтингинде жана ЖОЖдор арасында өткөзүлгөн НААР рейтингинде биздин КТАТ кафедрасы I орунду алгандыгы үчүн диплом менен сыйланган.
2. “Мыкты видеосабак - 2020” аттуу кыргыз тилинде өтүлүүчү конкурсунда төмөнкү мугалимдер II орунду алгандыгы үчүн диплом жана акчалай сыйлык менен сыйланышкан: каф.баш. доцент Кошоева Т,Р., ага окутуучулар Саалиева А.Н., Абдыкалыкова С.С., окутуучулар Байгазиева А.С., Муратбек к М., Алмазбекова А.А.
3. 2019-2020 окуу жылындагы окутуучулардын арасындагы рейтинде жетишкендиктери үчүн сертификат менен айлык маяналарына акча кошулуп төмөнкү мугалимдер сыйланган: Байгазиева А.С., Алмазбекова А.А.
4. “Мыкты ОУК” аттуу конкурска ага окутуучу Азисова М.А. катышып III орунду алгандыгы үчүн диплом менен сыйланган.

**5.3 Сабактардын мазмунун илимдин жана технологиянын акыркы жетишкендиктерин эске алуу менен ар жылы мониторин жүргүзүлүүчү** **жана баалоо (усулдук кеңештердин, кафедранын отурумдарынын протоколдору ж.б.)**

Стейкхолдерлер менен биргеликте кесиптик сабактардын мазмунун жогорулатуу үчүн билим программаларынын жетекчилери тарабынан мониторинг жүргүзүлүп турат жана профессионалдык ишкердүүлүк боюнча тегерек столдор өткөзүлүп турат, мындай иш-чаралар индустрияда жүрүп жаткан бардык өзгөрүүлөрдү эмгек базарындагы суроо-талаптарды билип турууга мүмкүндүк берет. Буга байланыштуу окуу пландагы сабактардын бөлүктөрүндө жазылан окутуунун жыйынтыгынын калыптанышы жана компетентүүлүгү илим менен техниканын жаңы жетишкендикерине ылайык каралып толукталып турат. Кафедрадагы профессордук –окутуучулар жамаатынын илимий иштери окуу процессине жана өндүрүшкө киргизилип турат.

5.4. **Заманбап билим технолгиялыларын колдонуудагы тажрыйба алмашуулар жана өз ара аракеттер. Сабактарды өтүүнүн сапатын көзөмөлдөө. Окутуучулардын ишкердүүлүгүнүн жыйынтыктарынын сапатын текшерүү.**

Окутуунун сапатын көзөмөлдөөнү кафедра башчысы жүргүзөт жана ар бир кафедранын отурумунда каралат. Окутуучулардын курамын базалык билими бар жогорку квалификациялуу мугалимдер түзөт. Бардык мугалимдер өздөрүнүн милдеттерин жеке пландын жана жумуш ордунун инструкцияларынын негизинде жүргүзүшөт жана жылына эки жолу кафедрада талкууга алынып көзөмөлдөнүп турат. Окуу жылдын башында профессордук-окутуучулар курамынын сабактарына катышуу графиги түзүлүп кафедранын отурумунда бекитилет. Жаш окутуучулар профессорлордун доценттердин сабактарына катышып тажрыйбаларын жогорулатып турушат. Ал эми тажрыйбасы көп окутуучулар жаш окутуучулардын сабактарына кирип кеңеш берип турушат. Сабактарга өз ара катышууларда лекциянын мазмуну, лекциянын темасынын дал келиши, практикалык сабактардын жана лабораториялык иштердин жүргүзүлүшү окутууга жаңы инновациялык технологиялардын колдонулушу каралат.

5.5 **Билимдин сапатын жогорулатуу максатында инновациялык, окуу-усулдук ресурстардын, окутуу ыкмалардын колдонулушу**

Кафедрада электрондук китептердин базасын түзүү жүргүзүлүп жатат жана андан тышкары сабактар боюнча түзүлгөн лекциялардын, китептердин электрондук курстары бар. Курстук иштер, БКИ компьютерге терилип (чиймелери AUTOCAD) жазалат жана БКИине презентациялар түзүлүп, мультимедиалык диапроектор аркылуу корголот.

5.6 **Студенттердин сабака катышуусу жана жетишкендиктери. Билим программасынын түшүнүү сапатын баалоо. ЛАЗ**

Модулдар өткөзүлгөндөн кийин сессия бүткөндөн кийин студенттердин жетишкендиги аныкталат. Калып калган студенттерге өзүнчө жеке сүйлөшүүлөр жүргүзүлүп, кайра тапшыруу боюнча графиктер коюлган жүгүртмөндөн тышкары түзүлүп, кошумча сабактар өткөзүлүп турат (29.01.21 жылдын №7 жана 15.05.21 ж. № 12 отуруму).

* 1. ***Студенттерди окууга жетишкендиктерин жна билимин текшерүү. Студенттердин билимин баалоого модулдук-рейтинг системасын колдонуу. Академикалык кеңешчилердин иштери (ФАЖ, группасы)***

 Кафедрага бекитилген бардык сабактарга тесттер, текшерүү суроолору түзүлгөн.Булар студенттердин билим деңгээлин текшерүү үчүн кафедрада окуп жаткан бардык багыттагы студенттер үчүн түзүлгөн.Тесттер негизги профилдеги сабактарга да түзүлгэн. Текшерүүнүн жыйынтыгы менен студенттердин рейтинги курстар юоюнча жана кесиптердин багыты боюнча аныкталат.

1-3 курстар үчүн экзамендердин жыйынтыгы “Окуу процесстерин уюштурунун токтомуна” ылайык жана окутуунун кредиттик технологиясына (ЕСТS) ылайык жүргүзүлөт.

Студенттердин билим деңгээлин көзөмөлдөө үчүн кафедрада керектүү бардык материалдар, экзамендик билеттер, тесттер, учурдагы көзөмөлдөрдүн маалыматтары колдонулат. Жыйынтыктоо баалары бир семестрда топтогон баллдын негизинде коюлат. Алынган жыйынтыктар AVN программасына киргизилген ведомостко коюлат жана кафедранын стендине илинет. Экзамендин жыйынтыгына ар кыл сайын анализ жүргүзүлүп, кафедрада талданып керектүү чечимдер кабыл алынып турат (09.01.21 ж. №7, 13 токтому, ). Жайкы семестрде да жүргүзүлөт, же кийинки семестрдин биринчи айында ЛАЗ жүргүзүлөт.

Кафедрада окуу процесстерди жакшыртуу бири-биринин сабактарына кирүү менен жана лекцияларды окуу ОТКды колдонуу менен, курстук жана дипломдук иштерди, проектерди, СӨАИди, презентацияларды кабыл алуу аркылуу жүргүзүлөт.

* 1. **Сырттан окууну АББТ сын колдонуп уюштуруу. ПОКнын билим берүү порталындагы иштери**

Окуу процессинин КТОго өтүшү менен кафедрадагы сабактарга силабусстар жана ОУК тер иштелип чыккан жана алар порталга киргизилген (жооптуу Муратбекова М.) Окуу процесининин графигине ылайык экзамендик сессиянын башталарына бир ай калганда окутулуучу сабактардын сааттарга бөлүнүшү берилет жана ага ылайык диспетчерлер сабактарга жүгүртмөлөрдү түзүшөт. Лекцияларды тажрыйбасы чоң мугалимдер окушат. Сабактын башталышында студенттерге көзөмөл тапшырмалары жана литературанын булактары да берилет. Контролдук тапшырмаларды студенттер экзаменге жакын тапшырышат.

**5.9 Билим берүү процессине ылайык окуутуу процессинин материалдык-техникалык база жана ѳтүлүүчү сабактардын аудиториялар менен камсыздалышы жогорку кесиптик билим берүүнүн мамлекеттик билим берүү стандартына жооп бериши (лицензиянын формаларынын тизмегиндеги 6 форма менен кѳрсѳтсѳ болот). Лабораторийядагы жабдыктардын паспортторунун болушу.**

***Кабинеттердин жана лабораториялардын материалдык-техника менен камтылышы***

***Окуу-лабораториялар менен окуу процессинин камсыздалышы***

Кафедра башчысына 3 окуу лабораториясы, 1 лекция окуучу зал, 2 окутуучулардын кабинети бекилген.

21 таблицада лабораториялар менен аудиториялардын саны жана функционалдык колдонулушу жѳнүндѳ маалымат берилген

Таблица 21.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Лабораториялардын жана аудиториялардын аттары | Функционалдык колдонулушу | Окуу процессине керектүү негизги жабдыктар менен приборлордун аттары |
| 1 | Дегустация ѳткѳрүүчү зал,коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы лабораториясы, 1/ 114S 1/113=25 м2;S 1/114 = 35 м2; | Тѳмѳнкү сабактар ѳтүлѳт:Коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы;Чет элдердин жана кыргыз элинин тамак-ашы;Окуу изилдѳѳ иштери;Чийки тамак-аш заттарын кайра иштетүүнүн жалпы принциптери;Коомдук тамак-аш азыктар ишканаларынын уюштуруу жана кызмат кылуу (лк жана парктикалык сабактар);Курстук жана бүтүрүү иштерин аткаруу; студенттер жасаган жаңы тамактарга дегустация кылуу. | Ж**абдыктар:** идиш-аятар коюлуучу шкаф, ѳндүрүшкѳ колдонулуучу столдор – 6 шт., тараза 1 шт., электрондук тараза- 2 шт., муздаткыч, микроволналык бышыргыч – 2шт., кичи фритюрница, кууручу шкафтар – 2 шт., ПЭ-051 плитасы, «Веко» плитасы, сезгичтик башкарылуучу индукциялык плиткалар, газ менен иштѳѳчү плиткалар – 2 шт., бекитилген идиш жуугучу бар ванналар, суу ысытуучу «Аристон» аппараты, стол менен отургуч кургаткычтар, идиштердин топтомдору, майда жабдыктар, кокотницалар, гелден жасалган калыптар, бышыруучу калыптар, туурагычтар, 2 – термос, каскандар, бычактын топтомдору, кесүүгѳ керектүү доскалар ж.б. инвентарлар |
| 2 | Коомдук тамак-аш азыктарынын сапатын аныктоо лабораториясы, 1/112, 1/413S 1/112 = 70м2;S 1/413 = 84м2; | 1/413 лабораториясында тѳмѳнкү сабактардан лабораториялар ѳтүлѳт:Тамак-аш химиясы (лб сабактар); азык – түлүк товарлардын товарын таануу (лб сабактар); тамак-аш ишканаларынын тазалыгы жана гигиенасы (лб сабактар), коомдук тамак-аш азыктарынын сапатын изилдѳѳнүн ыкмалары (лб сабактар), физико-химиянын негиздери (лб сабактар); ОИИ; ХАССП; Коомдук ишканаларды долбоорлоо, 1/112 аудиториясында лекциялар жана практикалык иштер ѳтүлѳт. | **Жабдыктар:** кургатуучу шкаф, муфель печи, ПЭ-051 плитасы жана башка плиталар**Приборлор:**ФЭК, аналитикалык таразалар, центрифуга, микроскоп, желдеткич, техникалык таразалар, рефрактометр, рН=метр, Чижово аппараты – 2 шт, дистилляторлор, вакуум соргучу, Сокслет аппараты, муздаткычтар.Кѳрсѳтмѳ куралдар: муляждар, демонстрациялык материалы бар шкафтар -4 шт, проекторго экран – 1 шт |
| 3 | Коомдук тамак-аш азыктарын уюштуруу лабораториясы 1/154, 1/155, S 1/154=30 м2 | Коомдук тамак –аш азыктарын уюштуруу жана кызмат кылуу боюнча ѳтүлѳ турган бардык сабактар боюнча лекциялар жана практикалык сабактар ѳтүлѳт | Муздадкыч – 1 шт, камыр аралыштыргыч-1 шт, миксер-1 шт, демонстрация кылуучу шкафтар- 4 шт, плита -1 шт, идиштер, атайын столдор, отургучтар, дасторкон, аристон-1 шт, инструменттер, ѳндүрүш столу-1 шт, текче-1 шт, микроволновка – 1 шт, барная стойка – 1 шт. |
| 4 | Окутуучулардын кабинети 1/221 S 1/221=40м2 | Окутуучулар кабинети | Компьютерлер -4 шт, принтер-3 шт, офис столдор, комплект отургучтар – 7, китеп шкафтары- 2 шт, кийим шкафтары – 1 шт. |
| 5 | Окутуучулар кабинети 1/218 S 1/221=24м2 | Окутуучулар кабинети | Компьютерлер - 2 шт, принтер ксерокс 1 шт, офис столдор, комплект отургучтар -4 шт, , китеп шкафтары- 1 шт |
| 6 | Сактоочу жай 1/112 аS=10м2 | Химиялык реактивнер, жардамчы материалдар, курстук жана бүтүрүү квалификациялык иштер сакталат |  |

Жалпы аянты S=338 м2

**2011 жылдан 2021 жылга чейин тѳмѳнкүлѳр алынган:** жыгач эмеректер, жабдыктар, техникалык приборлор, химиялык идиштер КМТУ каражатына алынган. Демѳѳрчүлѳрдүн жардамы менен 4 эшик алмаштырылды, 4 терезе пардалары, столдор жана отургучтар, идиштер, 1/114, 1/154, 1/155 аудитарияларга керектүү инвентарлар. Окутуучулардын жана демѳѳрчүлѳрдүн жардамы менен аудиторияларга эмеректер, инвентарлар менен, ал эми 1/114, 1/154, 1/155 аудиториялары электрондук таразалар менен камсыз болду, 1/413 лабораториясына жалюзи алынды жана маалымат стенддери тагылды.

Лабораторияларга керектүү реактивдерге, химиялык идиштерге, приборлорго, инвентарларга, кабинеттерге керектүү эмеректерге жана оңдоп түздѳѳ иштерине тишелүү талап кагаздары жазылып администрацияга жѳнѳтүлдү.

КР Билим жана илим министрлиги, БУУнун бүткүл дүйнѳлүк азык түлүк программасы,Тармактык тамактануу институту (Москва ш.) «КР мектептеги тамактануунун ѳнүгүшү» алкагындагы долбоорлордун негизинде КТАТ кафедрасында «Республикалык компетенция борборун» ачканга иш-аракеттер жүргүзүлүп жатат. Бул долбоорлордун негизинде заманбап технологиялык жабдыктар менен камтылган лабораториялар, мультимедиа техникалары менен жабдылган аудиторияларды ачуу пландалып жатат.

**6.2 Окуу-практикалык, усулдук, техникалык конференцияларга жана семинарларга катышуу**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Катышуучулардын ФИО  | Конференциялардын, семинарлардын аттары (күнү жана ѳткѳн жерлер) | Илимий жана окуу балылмалардын, усулдук кѳрсѳтмѳлѳрдүн аттары | Басылып чыккан ѳлкѳ, беттин саны |
| 1 | Тамабаева Б.С. | х.и.д.проф. МИАнын академиги М.Б. Баткибекованын юбилейине арналган «Жеңил жана тамак-аш ѳнѳр-жай тармактары боюнча техникалык, технологиялык форум» темасындагы эл аралык окуу-илимий практикалык интернет -конференциясы | Доклад1. Эт азыктарын алуудагы жаңы чийки зат
 | Онлайн конференция 2020 жылдын 12 ноябры Бишкек ш. |
| 2 | Тамабаева Б.С. |  | Эт азыктарын алуудагы жаңы чийки зат | «КМТУ жарчысы» журналы, 3 чыгарылыш, №55 2020 ж. |
| 3 | Тамабаева Б.С.Абакирова Э.М.Беликова М.С. |  | 1. Функционалдуулугу жогорулатылган топоз этинен алынган жаңы тамак
 | «Санариптештирүү жана глобалдаштыруу доорундагы илим, техника жана инженердик билим» темасындагы жаштарга, илимпоздорго, аспиранттарга, магистранттарга арналган 63-эл аралык 25-26 март 2020-2021 жж.. |
| 4 | Кошоева Т.Р. | Россия-Кыргыз техникалык университеттеринин алкагында жүргүзүлгөн консорциумунун негизинде «Билим берүү жана илимий-техникалык чѳйрѳсүндѳ процесстерди ѳзгѳртүү» темасында эл аралык тармактык илимий-практикалык конференциясы | Доклад1.Реструктуризацияланган азыкты иштеп чыгуу2. Топоз этинен алынган азыкты иштеп чыгуу | Онлайн конференциясы12 октябрь2020 ж. Бишкек-Москва ш. |
| 5 | Кошоева Т.Р. | х.и.д.проф. МИАнын академиги М.Б. Баткибекованын юбилейине арналган «Жеңил жана тамак-аш ѳнѳр-жай тармактары боюнча техникалык, технологиялык форум» темасындагы эл аралык окуу-илимий практикалык интернет -конференциясы | Доклад1. Салттуу эмес эттерден алынган назик эт азыктарын алуу технологиясы
2. Үй шарттарында чийки заттарды сактоонун рационалдуулугу жѳнүндѳ суроолор
 | Онлайн конференция 12 ноябрь 2020 ж Бишкек |
| 6 | Кошоева Т.Р.Узаков Я.М.Каимбаева Л.А.Абдыкалыкова С.С. | Россия-Кыргыз Техникалык университеттеринин алкагындагы жүргүзүлгөн консорциумдун негизинде «Билим берүү жана илимий-техникалык чѳйрѳсүндѳ процесстерди ѳзгѳртүү» темасында эл аралык тармактык илимий-практикалык конференциясы | Доклад1. Салттуу эмес эттерден алынган назик эт азыктарын алуу технологиясы
 | Онлайн конференция 18 май, 2021 ж, Бишкек-Москва |
| 7 | Кошоева Т.Р. |  | 1. Бийик тоонун климатынын топоз этиндеги автолизге тийгизген таасири
 | Эт индустриясы, Октябрь 2020 ж, Москва, 24 б. |
| 8 | Кошоева Т.Р. |  | 1. Салттуу эмес жаныбарлардын этинин гистологиясын изилдѳѳ
 | Эт индустриясы, 2021-№5, 44-46б. |
| 9 | Кошоева Т.Р. |  | 1. Салттуу эмес эттердин түрүнѳн алынган реструктуризацияланган назик эттерди алуунун технологиясы
 | Эт индустриясы, 2020-№12, 32-35 б. |
| 10 | Кошоева Т.Р. |  | 1. Салттуу эмес малдын түрүнѳн алынган эттин тамак-аш баалулугун изилдѳѳ
 | // «Тамак-аш, экология жана сапат» темасында эл аралык илимий-практикалык XVII эмгектери, Новосибирски-2020, 673-675 б |
| 11 | Кошоева Т.Р |  | 1. Салттуу эмес малдын түрлѳрүнүн этинин протеолиздик активдүүлүгүнүн ѳзгѳрүшү
 | // «Тамак-аш, экология жана сапат» темасында эл аралык илимий-практикалык XVII эмгектери, Новосибирски-2020, 679-681 б |
| 12 | Кошоева Т.Р. |  | 1. Кайнатып-ышталган колбасаны алууга функционалдык компоненттерди колдонуу
 | Эт ирндустриясы, 2021-№4, 49-52 б. |
| 13 | Кошоева Т.Р. | «Интелектуалдык жеке менчик объектилерин укуктук коргоо жана сактоо: теория жана практика» темасы боюнча квалификацияны кѳтѳрүү (17-18 май 2021 ж. Кыргызпатент), Сертификат, Бишкек |  |  |
| 14 | Кошоева Т.Р. | «АТУ эл аралык жайкы мектеп-2021» ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021, Сертификат , Алмата ш. |  |  |
| 15 | Акбанова К.А. | «АТУ эл аралык жайкы мектеп-2021» ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University.Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021, Сертификат , Алмата ш. |  |  |
| 16 | Аширбекова Г.Б. |  | 1. Эт азыктарын алуудагы жаңы чийки зат булагы
 | «КМТУ жарчысы» журналы, 3 чыгарылыш, № 55, 2020 ж. |
| 17 | Аширбекова Г.Б. | GIZ жардамы менен уюштурулган «Ишканаларга кызмат ѳтѳѳнү иштеп чыгуу жана киргизүү» аттуу тренинге катышуу, Сертификат, 15 апрель 2021 ж. Бишкек |  |  |
| 18 | Аширбекова Г.Б. | GIZ тин колдоосу менен тренерлерге «Устатчылык» деген курска катышуу, Сертификат, 28-30 апрель 2021, Бишкек |  |  |
| 19 | Саалиева А.Н. | х.и.д.проф. МИАнын академиги М.Б. Баткибекованын юбилейине арналган «Жеңил жана тамак-аш ѳнѳр-жай тармактары боюнча техникалык, технологиялык форум» темасындагы эл аралык окуу-илимий практикалык интернет -конференциясы | Доклад1. Функционалдык сүт азыктарын ѳндүрүүдѳ салттык эмес чийки заттарды колдонуу мүмкүнчүлүгү
 | Онлайн конференция 12 ноябрь 2020 ж. Бишкек |
| 20 | Саалиева А.Н. |  | 1. Функционалдык сүт азыктарын ѳндүрүүдѳ салттык эмес чийки заттарды колдонуу мүмкүнчүлүгү
 | «КМТУ жарчысы» журналы 3 чыгарылыш, № 55, 2020 ж., 343-350 б. |
| 21 | Саалиева А.Н. | «Аспиранттардын мектеби -2020 ж» онлайн-конференциясына катышуу, Сертификат 8-9 декабрь 2020 ж, ЖАК, Бишкек |  |  |
| 22 | Саалиева А.Н. | «Сиздердин макалаларыңарды басып чыгарууга туура тандалган журнал» конференциясына катышуу, 20-22 декабрь 2020 ж, Сертификат |  |  |
| 23 | Саалиева А.Н. | Тѳмѳнкү семинарларга катышуу:1. Интеллектуалдык жеке менчиктин негиздери;
2. LMS Moodle окуу порталы: Функциялар жана мүмкүнчүлүктѳр
3. Жеке менчик секторлору менен карым-катнаштарды жогорулатуу жолдору, Сертификат, 31 март 2021 ж, бишкек
 |  |  |
| 24 | Саалиева А.Н. | «АТУ эл аралык жайкы мектеп-2021» ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University.Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021, Сертификат , Алмата ш. |  |  |
| 25 | Абдыкалыкова С.С. | х.и.д.проф. МИАнын академиги М.Б. Баткибекованын юбилейине арналган «Жеңил жана тамак-аш ѳнѳр-жай тармактары боюнча техникалык, технологиялык форум» темасындагы эл аралык окуу-илимий практикалык интернет -конференциясы | Доклад1. Бийик тоолуу аймактын топоз этинин автолизине тийгизген таасири
 | Онлайн конференциясы, 12 ноябрь 2020 ж, Бишкеке |
| 26 | Абдыкалыкова С.С. | «АТУ эл аралык жайкы мектеп-2021» ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University.Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021, Сертификат , Алмата ш. |  |  |
| 27 | Абдыкалыкова С.С. |  | 1. Бийик тоолуу аймактын топоз этинин автолизине тийгизген таасири | Эт индустриясы, октябрь 2020 ж, Москва 24 б. |
| 28 | Абакирова Э.М.Азисова М.А. |  | 1.Кыргызстандагы йоддун жетишсиздигинин учурдагы абалы жана адамдын тамак рационундагы йоддун мааниси | «КМТУ жарчысы» журналы, 3 чыгарылыш № 55 |
| 29 | Абакирова Э.М. | «Жаш окумуштуулар менен окутуучулар үчүн илимий-окутуучулук ишкердиктин негиздери» аттуу семинарга катышуу, Сертификат, 25 декабрь 2020 ж. Бишкек |  |  |
| 30 | Абакирова Э.М. | «Заманбап замандагы билим жана илим: XXI кылымдын чакырыктары» аттуу эл аралык VIII илимий практикалык конференцияга катышуу, техникалык илимдер II том, Нур-султан, 2021 ж. Казахстан, Сертификат | Кыргызстандагы йоддун жетишсиздигинин учурдагы абалы жана адамдын тамак рационундагы йоддун мааниси | «Заманбап замандагы билим жана илим: XXI кылымдын чакырыктары» аттуу эл аралык VIII илимий практикалык конференцияга катышуу, техникалык илимдер II том, Нур-султан, апрель 2021 ж. Казахстан, Сертификат |
| 31 | Азисова М.А.Абакирова Э.М. |  | 1.Лабораториялык ишин аткаруу үчүн усулдук көрсөтмө 740300 – “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу” багытындагы студенттер үчүн | ИД «Калем» Бишкек ш., Бишкек, 2021 ш. |
| 32 | Азисова М.А. | Россия-Кыргыз Техникалык университеттердин алкагындагы консорциумдун негизинде «Билим берүү жана илимий-техникалык чѳйрѳсүндѳ процесстерди ѳзгѳртүү» темасында эл аралык тармактык илимий-практикалык конференциясы | Доклад1.Кыргызстандагы йоддун жетишсиздигинин учурдагы абалы | 12 октябрь 2020 ж, Бишкек-Москва, онлайн-конференциясы |
| 33 | Азисова М.А. | х.и.д.проф. МИАнын академиги М.Б. Баткибекованын юбилейине арналган «Жеңил жана тамак-аш ѳнѳр-жай тармактары боюнча техникалык, технологиялык форум» темасындагы эл аралык окуу-илимий практикалык интернет -конференциясы | Доклад1. Мектептеги тамактануу-ден соолука пайда жана жакшы окуунун ѳбѳлгѳсү
 | 12 ноябрь, Бишкек, онлайн-конференциясы |
| 34 | Абакирова Э.М.Азисова М.А. |  | 1.Кыргызстандагы йоддун жетишсиздигинин учурдагы абалы жана адамдын тамак рационундагы йоддун мааниси | «КМТУ жарчысы» журналы, 3 чыгарылыш, №55, 2020 ж. |
| 35 | Азисова М.А. |  | 1. Азыктардын сапатын көзөмөлдөө менен тамактануу өнөр-жайындагы ХАССП – окуу куралы 5б.б | ИД «Калем», Бишкек ш., 2020 ж., декабрь |
| 36 | Азисова М.А.Абакирова Э.М. |  | 1.Лабораториялык ишин аткаруу үчүн усулдук көрсөтмө 740300 – “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу” багытындагы студенттер үчүн 2. Коомдук тамак-аш азыктарын өндүрүнүн физикалык жана химиялык негиздери740300 – “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу” багытындагы студенттер үчүн лабораториялык иштерине усулдук колдонмо (1 бөлүм)3. Коомдук тамак-аш азыктарын өндүрүнүн физикалык жана химиялык негиздери740300 – “Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу” багытындагы студенттер үчүн лабораториялык иштерине усулдук колдонмо (2 бөлүм) | ИД «Калем», Бишкек ш., 2020 ж., декабрь |
| 37 | Азисова М.А. | «Жаш окумуштуулар менен окутуучулар үчүн илимий-окутуучулук ишкердиктин негиздери» аттуу семинарга катышуу, Сертификат, 25 декабрь 2020 ж. Бишкек |  |  |
| 38 | Байгазиева А.С. | «Мыкты видеосабак – 2020 ж» кыргызча конкурсуна катышуу II- орун алганы үчүн диплом жана акчалай сыйлык |  |  |
| 39 | Багазиева А.С. | «АТУ эл аралык жайкы мектеп-2021» ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021, Сертификат , Алмата ш. |  |  |
| 40 | Байгазиева А.С. | 2019-2020 окуу жылындыгы окутуучулардын арасында жогорку рейтинг үчүн, Сертификат, айлык-маянага акча кошуу, 2021 ж, Бишкек  |  |  |
| 41 | Алмазбекова А.А. | «Жаш окумуштуулар менен окутуучулар үчүн илимий-окутуучулук ишкердиктин негиздери» аттуу семинарга катышуу, Сертификат, 25 декабрь 2020 ж. Бишкек |  |  |
| 42 | Алмазбекова А.А. | 2019-2020 окуу жылындыгы окутуучулардын арасында жогорку рейтинг үчүн, Сертификат, айлык-маянага акча кошуу, 2021 ж, Бишкек |  |  |
| 43 | Алмазбекова А.А. | «Аспиранттар үчүн мектеп - 2020 ж» онлайн-конференциясына катышуу, Сертификат, 8-9 декабрь 2020 ж, ЖАК, Бишкек |  |  |
| 44 | Алмазбекова А.А. | «IPR BOOKS электрондук библиотекалык система: ДОЖгѳ тездик менен даярдоо жана дистанттын инструменти, билим берүүнүн жаңы форматы» аттуу мероприятияга катышуу, Сертификат 22.01.2021 ж |  |  |
| 45 | Алмазбекова А.А. | «АТУ эл аралык жайкы мектеп-2021» ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021, Сертификат , Алмата ш. |  |  |
| 46 | Кошоева Т.Р. | «Илимий-техникалык мейкиндиктеги процесстердин интеграциясы» эл аралык тармактык VII чи илимий-техникалык конференциясы, Россия-Кыргыз техникалык университеттердин алкагындагы консорциум, 19.05.21, Бишкек, Сертификат  |  |  |

**7.1 ЖОЖдын, факультеттин (институттун), кафедранын мероприятияларына катышуу**

Кафедранын мүчѳлѳрү жана студенттер КМТУ тет менен факультетте жүргүзүлгѳн мероприятияларга активдүү катышышат:

- 24.08.20 биринчи курсттар менен онлайн жолугушуу болду (ТФтин деканы, декандын орун басарлары, ОИ жана ТИ, кафедранын башчысы, кураторлор, академ кеңешчилер)

- 25.08.20 студенттик группалар менен жолугуу уюшулду: активистерди, старосталарды тандоо.Биринчи курстун студенттеринин ичинен жѳндѳмдүүлѳрдү, таланттууларды тандоо үчүн анкеталарды толтуруу

- 26.08.20 экинчи бѳлүмдүн жумушчулары студенттер менен аскердик каттоого боюнча түшүндүрмѳлѳрдү берди

- НТБ га каттоого түшүндүрмѳ берилди

Кураторлор менен таанышуу: ЖОЖдо ѳзүн алып жүрүүнү түшүндүрүү максатында группаларга куратордук саатттарды ѳтүү боюнча түшүндүрмѳ иштерди жүргүзүү, ЖОЖдун тарыхы жана салттары менен тааныштыруу; окуу системасын жана эс алууну туура уюштуруу боюнча түшүндүрүү; олуттуу жана ойлонуу менен окууга мамиле кылуу жана студенттерди жатаканага жайгаштыруу

- 28.08.20 тил сабактарынан потокторго бѳлүү:

- чет тил кафедрасы

- орус тил кафедрасы

- кыргыз тил кафедрасы

04.09.21 группаларга журналдарды берүү жүргүзүлдү. Журналды толтуруунун эрежелери түшүндүрүлдү

- 2021 ж 24 мартында «740300 – Коомдук тамактанууну уюштуруу жана азыктардын технологиясы» жана 580300 – коммерция профили «Ресторан бизнесиндеги коммерция» багыты боюнча бүтүрүүчүлѳдүн жаңылануу модели» темасында тегерек стол. Бул тегерек столго факультеттин деканы Т.Ш Джунушалиева жана жумуш берүүчүлѳр менен бирдикте тегерек стол ѳткѳзүлдү. Бүтүрүүчүлѳрдүн бул моделин талкуулоодо коомдук тамак-аштын, туризм, кызмат чѳйрѳсүндѳгү ишканалардын ѳкүлдѳрү жана «И.Раззаков атындагы КМТУнин коомдук тамак-аш азыктарынын технологиясы» кафедрасынын профессордук-окутуучулар курамы катышышты.

- 24.03.21 «Практиканын жана карьеранын күнү» аттуу мероприятияга кафедранын окутуучулары жана бүтүп кеткен студенттер, иш берүүчүлѳр катышышты

- 2021 ж. 17 май КТАТб-1-18 жана КТАТрг-1-20 группасынын студенттери «Тамекисиз Политех» аттуу «Бүткүл дүйнѳлүк тамекисиз күндүн» алкагында уюштурулган эл аралык саламаттыкты сактоо фестивалына арналган мероприятияга катышып биринчи орунга татып белектерди алышты.

- 2021 ж 12 май кафедранын студенттери «Студенттер жазы» аттуу эл аралык онлайн конференциясына «Манас» айтуу менен катышкан. Бул «Тагдыр, Мезгил, Жашоо» коомдук фонду жана «Анкара» (Турция) маданият клубу тарабынан уюштурулган.

- 2021 ж 17 февралында И.Раззаков атындагы КМТУнин ЧАЗ «Короновирустун келип чыгышы жана анын коркунучтуулугу» темасында лекция окулду. Буга кафедранын 1,2,3 курстары катышышты.

- КТАТ кафедрасынын студенттери Улуу Ата Мекендик согуштун 76-жылдыгына карата факультет арасында ѳткѳзүлгѳн конкурска видеоролик даярдашкан

**7.3 Студенттердин окутуунун сапатын камсыздоого, конкурстарга жана олимпиадаларга катышуусу**

КТАТ кафедрасынын студенттери университеттин спорт жашоосуна активдүү катышып Эл аралык Республикалык деңгээлдеги белек орундарды алып жүрүшѳт:

Тѳмѳнкү студенттер күмүш, бронзо медалдарды жана белек орундарын алып келишти:

1. Акжолова Асел (Ж. согушуу) КТАТ-1-17 группасынын студенти
2. Болотбекова Мээрим (Ж согушуу) КТАТ-1-17 группасынын студенти
3. Шаймергенова Наргиза (Ж.согушуу) КТАТ -1-17 (мурунку жылы)

**7.4 Студенттер үчүн инженердик клубдар, кружокто**р

Кафедра поварларды дайындоо боюнча курстарды дайындап жатышат

1. **Сапатты башкаруунун системасын ишке ашыруу үчүн ички системага текшерүү жүргүзүү**

Сапатты башкаруунун системасын таркатуу үчүн ар бир структуралык деңгээлдерге жооптулар дайындалып, алар иштерди «Структуралык бѳлүмдѳрдүн сапатына жооптулардын токтомуна» ылайык жүргүзүшѳт.

Сапатты камсыз кылууга ОСБ жана жооптуу адамдар, жана башка функционалдык матрица процессине ылайык: илим жана квалификацияны жогорулатуу бѳлүмү, аспирантура, магистратура жана докторантура бѳлүмү, окуу бѳлүмү, басма-редакциялык бѳлүмү, практика жана карьера бѳлүмү, эл аралык бѳлүм, жаштар комитети, тарбия жана сабактан тышкаркы иштер департаменти. Булар окуучуларга жана ПОКна илим жана билим чѳйрѳлѳрүн түзүшѳт.

 Билим берүү программаларын колдонуунун сапатына жана ЖКБ МБСна жана кызыктар тараптын талаптарына жооп берүүсүнѳ программаны түзгѳн жетекчилер жооп беришет. КМТУтин жетекчилиги билим жана илим ишкердүүлүктѳрдү жүргүзүүгѳ керектүү шарттарды түзүп берет.