

ПРОТОКОЛ ЭКСПЕРТИЗЫ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Направление подготовки	Магистратура
Направление ООП	740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья
Профиль	Технология консервов и пищевых концентратов
Форма обучения	очное и заочное
Дата проведения экспертизы	
Эксперт	
Цель экспертизы	<ul style="list-style-type: none"> - оценка качества образовательных программ высшего образования на соответствие нормативным требованиям; - оценка уровня и содержания ОП; - оценка соответствия ОП заявленному направлению подготовки кадров; - оценка соответствия выпускников требованиям работодателей; - оценка уровня материально-технического оснащения; - подготовка и квалификация педагогов

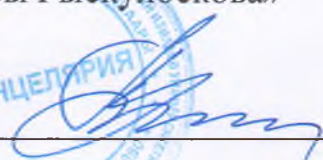
Компоненты разделов ООП	Содержание	Показатели (соответствует/ не соответствует) с комментариями
Титульный лист	Наличие и оформление титульного листа ООП	Соответствует. ООП согласована с УМС КГТУ и утверждена ректором
Общая характеристика ООП	Формулировка цели ООП, соответствие квалификационной характеристики выпускника НРК КР, Условия обучения	Цель ООП соответствует направлению подготовки и отражает специфику программы. Квалификационная характеристика выпускника соответствует НРК КР. Условия обучения (материально-техническая база, квалификация педагогических кадров)

		соответствуют требованиям.
Карта компетенций (результатов обучения) ООП	Компетентностный подход при разработке содержания образовательной программы. Учет требований НРК КР. в части профессиональных компетенций, которые должны характеризовать специфику ООП. Результаты обучения по дисциплинам должны быть привязаны к перечню заявленных результатов обучения.	Результаты обучения выражены в профессиональных, универсальных и дополнительных компетенциях по профилям подготовки с учетом требований НРК КР и они соответствуют 6 квалификационному уровню. В ООП отражены области, объекты, виды и задачи профессиональной деятельности выпускников. Квалификация выпускников соответствует требованиям работодателей. Соответствие компетенций и дисциплин учебного плана показано в соответствующей матрице
Содержание ООП	Соответствие содержания ООП требованиям ГОС, Положения об организации учебного процесса по кредитной технологии обучения. Согласованность содержания ООП с перечнем заявленных компетенций	Содержание ООП соответствует указанным документам и согласуется с перечнем заявленных компетенций

Заключение и рекомендации эксперта: На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение о том, что обучение по магистерской программе по направлению 740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья основано на оптимальном совмещении традиционных и инновационных образовательных методик, сбалансированном сочетании теоретического и практического компонентов образовательной программы, широком привлечении информационных технологий.

Магистерская программа «Технология консервов и пищеконцентратов» полностью соответствует требованиям государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки 740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья, разработана с учетом потребностей работодателей и может быть использована для обучения магистрантов.

Эксперт, д.т.н., профессор, заведующий кафедрой
«Товароведение, товарная экспертиза
и ресторанный бизнес» НИУ «Кыргызский
экономический университет имени
Мусы Рыскулбекова»



Алымбеков Кенешбек Асанкожоевич

