

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ, ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ И ИННОВАЦИЙ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им.И.РАЗЗАКОВА

СОГЛАСОВАНО

Директор ТИ



Рысбаева И.А.

« 30 » 06 2025 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по АР



Сырымбекова Э.И.

« 30 » 06 2025 г.

ГОДОВОЙ ОТЧЕТ
КАФЕДРЫ «ПИЩЕВАЯ НАУКА И ТЕХНОЛОГИИ»
ЗА 2024-2025 УЧЕБНЫЙ ГОД

Отчет обсужден на заседании кафедры
Протокол № 10 от «25» июня 2025 г.

Зав. кафедрой д.т.н., доцент Элеманова Р.Ш.



Отчет принял:

Начальник Учебного управления Дыканалиев К.М.



« 30 » 06 2025 г.

Бишкек-2025

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планирование качества.....	3
2. Документирование системы управления качеством.....	7
3. Маркетинговые исследования.....	11
4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	20
5. Организация учебного процесса. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.....	27
6. Научно-исследовательская деятельность ППС.....	31
7. Внеучебная и воспитательная работа со студентами.....	54
8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством.....	57
Приложения.....	58

1. Планирование качества

Стратегия развития кафедры разработана на период до 2030 года и многие её позиции уже реализованы. Матрица индикаторов мониторинга и оценки реализации каждой программы приложена к отчету (приложение).

Основные достижения за отчетный период:

- **Научная стажировка** в рамках проекта «Реализация учебной программы PhD-докторантуры по направлению 741000 – Технология продовольственных продуктов» пяти PhD-докторантов кафедры Курбанова И.С., Тынарбекова М.Т., Маметжанов А.М., Калемшарив Б., Бапаева А. И к.т.н., доц. Элемановой Р.Ш. в Литовском университете наук о здоровье (The Lithuanian University of Health Sciences).

- **Защита диссертаций** под научным руководством д.т.н., проф. Мусульмановой М.М. - 1 докторская диссертация (Элеманова Р.Ш.) и две кандидатские – Дюшеева Н.С., Турганбаева Н.К.); под научным руководством к.т.н., проф. Тамабаевой Б.С. – кандидатская диссертация Абакировой Э.М.

- Первая защита диссертации на соискание ученой степени доктора философии PhD по направлению 741000 – технология продовольственных продуктов PhD-докторанта Конкубаевой Н.У.

- По итогам оценки КРІ в номинации Лучший заведующий кафедрой – д.т.н., проф. Мусульманова М.М., Лучший профессор – к.т.н., и.о. профессора Сманалиева Ж.Н., Лучший старший преподаватель – ст. преп. Конкубаева Н.У., Дуйшенбек к. Н., Азисова М.А., Лучший преподаватель – преп. Барылбекова А.Т., Токтогул к. Р.

Перечень реализуемых на кафедре направлений/профилей приведен в табл. 1 и размещен на сайте кафедры.

Таблица 1 – Перечень реализуемых направлений / профилей

№	Шифр и наименование направления	Перечень реализуемых профилей / программ	Форма обучения		Наличие СОП (+/-)
			Очно (+/-)	Заоч (+/-)	
Бакалавриат					
1.	740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»	профиль: «Пищевые технологии»	+	+	-
2	740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»	профиль: «Технология мяса и мясных продуктов»	+	+	-
		профиль: «Технология молока и молочных продуктов»	+	+	+
3.	720200 «Биотехнология»	профиль: «Пищевая биотехнология»	+	-	-
4.	740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»	профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	+	+	-
		Технология консервов и пищекокцентратов	+	+	-

5.	700600 «Стандартизация и метрология»	Стандартизация и метрология пищевых производств	+	-	-
Магистратура					
6.	740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»	программа: «Безопасность и качество пищевых продуктов»	+	+	-
7.	740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»	программа: «Технология консервов и пищекокцентратов»	+	+	-
PhD-докторантура					
8.	741000 «Технология продовольственных продуктов»		+	-	-

На кафедре подготовка по дополнительному профессиональному образованию не предусмотрено.

План работ кафедры на 2024/2025 уч. год по всем видам деятельности с учетом качества разработан и утвержден на заседании кафедры (протокол №10 от 26 июня 2024 г.). Он включает:

- план проведения заседаний кафедры, включающий вопросы организации учебного процесса на кафедре и контроль за его выполнением (Отв. за выполнение плана зав. кафедрой, д.т.н., доцент Элеманова Р.Ш.);
- план НИР, отражающий основные направления научно-исследовательской работы преподавателей кафедры (Отв. за научную работу ст. преподаватель Конкубаева Н.У.);
- план научно-исследовательской работы студентов кафедры, включающий основные мероприятия по активному привлечению студентов к проведению научных исследований и участию в студенческих научно-технических конференциях (Отв. по НИРС ст. преподаватель Конкубаева Н.У.);
- план по методической работе (Отв. преп. Барылбекова А.Т.)
- план профориентационной работы, включающий мероприятия по проведению профориентационной работы среди учащихся общеобразовательных учреждений КР и близлежащих районов Казахстана (Отв. за профориентационную работу ст. преподаватель Сырымбекова Э.А.);
- план по воспитательной работе, включающий мероприятия по активному привлечению студентов к участию в общественных мероприятиях университета (Отв. за воспитательную работу ст. преподаватель Алымкулова Н.Б.);
- план кафедры по оказанию маркетинговых услуг и по трудоустройству студентов (Отв. доцент Мамбетова А.Ш.);
- план кафедры по академической мобильности (ст. преподаватель Сырымбекова Э.А.).

Анализ основных положений плана работы кафедры на 2024/2025 уч. год показал, что все они выполнены. Каждый ответственный за определенный раздел плана отчитался по его выполнению (Примечание: справки о выполнении своих разделов сданы каждым ответственным зав. кафедрой Р.Ш. Элемановой и содержатся в кафедральной документации).

В течение года заседания кафедры велись в соответствии с утвержденным планом, по строго установленным срокам. План работы кафедры представлен в табл. 2.

Таблица 2 – План заседаний кафедры

№	Рассматриваемые вопросы	Сроки выпол-я	Исполнители
1.	Распределение учебной нагрузки ППС	сентябрь, 2024г.	Зав. кафедрой, ППС
2.	Утверждение индивидуального плана преподавателей	сентябрь	Зав. кафедрой, ППС
3.	Утверждение плана работы кафедры	сентябрь	Зав. кафедрой
4.	Утверждение плана обеспечения качества работы кафедры в рамках Стратегии развития кафедры	сентябрь	Зав. кафедрой, ППС
5.	Утверждение плана воспитательной работы и плана кураторов	сентябрь	Зав. кафедрой, ППС
6.	Утверждение плана НИР и НИРС	сентябрь	Зав. кафедрой, ППС
7.	Утверждение плана профориентационной работы кафедры на 2024-25 учебный год.	сентябрь	Зав. кафедрой, ППС
8.	Утверждение ответственных лиц по видам деятельности кафедры	сентябрь	Зав. кафедрой, ППС
9.	Утверждение тем курсовых работ и проектов	октябрь	Зав. кафедрой, руководители ОП
10.	Вопрос о трудовой дисциплине	октябрь	Профорг – Куленбекова А.С.
11.	Регистрация в БИЦ КГТУ им. И. Раззакова	октябрь	Куленбекова А.С.
12.	Итоги сдачи отчетов по всем видам практик бакалавров и магистрантов	октябрь	Руководители практики
13.	Трудоустройство выпускников 2023-2024 учебного года. Анализ анкетирования основных стейкхолдеров по оценке качества работы кафедры	октябрь	руководители ОП
14.	Утверждение плана издания УМЛ на 2025 г.	октябрь	Зав. кафедрой, ППС
15.	Утверждение графика взаимопосещений	октябрь	Зав. кафедрой, ППС
16.	Анализ обновления и размещения УММ на образовательном портале для студентов очной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения и магистрантов	октябрь	Зав. кафедрой, ППС
17.	Итоги выполнения работ аспирантами и магистрантами	ноябрь	Зав. кафедрой, научные руководители
18.	Ход выполнения курсовых работ/проектов с оценкой качества работ	ноябрь	Руководители КР, КП
19.	Утверждение тем курсовых работ/проектов для студентов заочной формы обучения с применением ДОТ	ноябрь	Руководители КР, КП
20.	Утверждение тем и руководителей магистерских диссертаций	ноябрь	Зав. кафедрой, руководители ОП

21.	Итоги аттестации ВКРМ у магистрантов 2 года обучения	ноябрь	Зав. кафедрой, руководители ОП
22.	Итоги проведения промежуточного контроля знаний студентов	ноябрь	Зав. кафедрой, ППС
23.	Состояние метод. работы на кафедре. Анализ качества УММ, рекомендованных к изданию	ноябрь	Зав. кафедрой, ответственное лицо
24.	Ход выполнения НИР	декабрь	Отв. Конкубаева Н.У.
25.	Утверждение состава ГАК бакалавров и магистрантов	декабрь	Зав. кафедрой, руководители ОП
26.	Рассмотрение постановлений Ученого совета университета, Совета ТФ	ежемесяч.	Зав. кафедрой, секретарь
27.	Результаты выполнения курсовых работ/проектов и готовность к защите	декабрь	Руководители ОП
28.	Анализ академических достижений студентов	декабрь	Зав. кафедрой, руководители ОП
29.	Утверждение мест на предквалификационную практику	январь	Руководители практик
30.	Утверждение тем и руководителей ВКРБ	январь	Зав. кафедрой, руководители ОП
31.	Утверждение графика работы ГЭК, ГАК	январь	Зав. кафедрой, руководители ОП
32.	Выполнение индивидуального плана ППС кафедры за 1 полугодие	январь	Зав. кафедрой, ППС
33.	Обсуждение результатов взаимопосещений ППС кафедры с оценкой качества преподавания и повышения квалификации	январь, февраль	Зав. кафедрой, руководители ОП
34.	Итоги зимней сессии бакалавров (очной, заочной формы обучения)	февраль	Зав. кафедрой, руководители ОП
35.	Итоги зимней сессии магистрантов	февраль	Зав. кафедрой, руководители ОП
36.	Подготовка к гос. экзаменам и защите ВКРБ, ВКРМ	февраль	Зав. кафедрой, руководители ОП
37.	Утверждение рецензентов ВКРБ, ВКРМ	февраль	Зав. кафедрой, руководители ОП
38.	Утверждение графика выполнения и защиты ВКРБ	февраль	Зав. кафедрой, руководители ОП
39.	Утверждение графика взаимопосещений занятий ведущими преподавателями кафедры на весенний семестр; график посещений лекций ведущих преподавателей молодыми сотрудниками	февраль	Зав. кафедрой
40.	Утверждение тем курсовых работ/проектов	февраль	Зав. кафедрой, руководители ОП
41.	Обсуждение результатов взаимопосещений занятий преподавателей	март	Зав. кафедрой, ППС

42.	Выполнение плана издания методических работ	март	Зав. кафедрой, ППС
43.	Ход выполнения курсовых работ/проектов и оценка их качества	март	Руководители ОП
44.	Итоги сдачи отчетов по предквалификационной практике	апрель	Руководители практик
45.	Итоги рейтинга на 2, 3, 4 курсах	апрель	Зав. кафедрой, ППС
46.	Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций) с оценкой качества работ	апрель	Руководители ОП
47.	Итоги сдачи отчетов по научно-исследовательской практике магистрантов	апрель	Руководители практики
48.	Утверждение графика отпусков	май	Зав. кафедрой, ППС
49.	Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций)	май	Руководители ОП
50.	Распределение на практику студентов 2 и 3 курсов	май	Руководители практик
51.	Итоги взаимопосещений ППС кафедры, анализ и мероприятия по повышению качества преподавания	май	Зав. кафедрой
52.	Итоги весенней сессии (очной, заочной формы обучения)	июнь	Руководители ОП
53.	Итоги сдачи гос. экзаменов и защиты ВКРБ и магистерских диссертаций	июнь	Зав. кафедрой, руководители ОП
54.	Выполнение индивидуального плана за год. Выполнение других видов работ по кафедре	июнь	Зав. кафедрой, ППС
55.	Обсуждение годового отчета кафедры	июнь	Зав. кафедрой, ППС

Оформление протоколов заседаний кафедры на государственном языке ведется в соответствии с планом заседаний кафедры.

2. Документирование системы управления качеством

➤ Контроль над организацией деятельности кафедры, состоянием и качеством работы по делопроизводству на кафедре осуществлялся зав. кафедрой Р.Ш. Элемановой. На кафедре имеется номенклатура дел с четким наименованием структурных подразделений и дел. У каждого структурного подразделения и дела имеется свой индекс. Вся кафедральная плановая и отчетная документация по мере выполнения складывается в папки с обозначенными индексами. Помимо этого на кафедре создан электронный банк данных, где собраны вся документация кафедры в соответствии с номенклатурой дел. По мере подготовки документов он постоянно обновляется.

➤ График учебного процесса, академический календарь и расписание занятий ППС имеются в наличии.

➤ Должностные обязанности ППС и УВП имеются.

➤ Наличие ГОС ВПО, рабочих учебных планов на новый учебный год, ООП, УМК представлено в табл.3.

Таблица 3 – Наличие ГОС ВПО, РУП ООП, УМК на новый уч. год

	ГОС ВПО (+/-)	РУП (+/-)	ООП (+/-), год.утв.	Наличие эксп.уч. плана	УМК (к-во)	К-во закрепл. дисц.
Бакалавриат	+	+	2022	-	159	159
Магистратура	+	+	2022	-	60	52
Докторантура PhD	-	+	2022	-	7	7

➤ Перечень дисциплин, закрепленных за кафедрой, размещён на сайте кафедры (<https://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-proizvodstva-produktov-pitanija/uchebnaja-rabota>)

➤ Цели, результаты обучения по ОП, сформированные с учетом заинтересованных сторон, сформулированы в ООП по соответствующему направлению и размещены на сайте (<https://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-proizvodstva-produktov-pitanija/dokumenty>).

- Нормативные документы, используемые для организации учебного процесса (положения, инструкции и т.д.), а также нормативные документы по качеству по ссылке <https://kstu.kg/otdel/otdel-kachestva-obrazovaniya/lo>
- Документы по оценке качества ООП с участием заинтересованных сторон (анкеты, протоколы отраслевых советов, круглых столов и т.д.) имеются в наличии.
- Квалификационная модель выпускника разработана и представлена в ООП.
- Договора с представителями производства (табл.4).

Таблица 4 – Договора с представителями производства

№ п/п	Наименование предприятия	Дата заключения
1.	АО «Вкусвилл»	29.04.2024 г.
2.	ОсОО «АдалАзык», ТМ «Тойбос»	11.05.2022 г.
3.	ОсОО «Баркад»	10.05.2022 г.
4.	ОсОО «Аброй Групп»	12.05.2022 г.
5.	ОсОО «Агро-Куш»	15.06.2021 г.
6.	ОсОО «Салих ЛТД»	29.04.2022 г.
7.	ОсОО «Риха» ДильНур КГ «Ал-Халал» ТМ	25.01.2021 г.
8.	ОсОО «Риха»	25.01.2021 г.
9.	ОсОО «Новопавловские колбаски»	26.01.2017 г.
10.	ИП Бажанов Б.Р.	26.01.2017 г.
11.	ОсОО «SherInc»	31.01.2017 г.
12.	ОсОО «Globale Milk» Артезиан	04.12.2018 г.
13.	ОсОО «Master Frost»	20.09.2016 г.
14.	ОсОО «ЭлетСут»	24.12.2022 г.
15.	АФ «Чабрец»	01.10.2019 г.
16.	ОсОО «Кант Сут»	26.03.2019 г.
17.	ОсОО «Абдыш - Ата»	30.01.2019 г.
18.	ЗАО «Шоро»	12.04.2019 г.
19.	ИП «Бахарев К.Г.»	15.01.2024 г.
20.	ОсОО Кондитерский дом «Куликовский»	10.01.2024 г.
21.	ОсОО «Снек Фудс»	10.03.2024 г.
22.	ОсОО «Бай Яхья»	15.04.2024 г.
23.	Муниципальное предприятие «Бишкекпекарня»	05.06.2023 г.

24.	ОсОО «АЗО – Элита»	20.04.2024 г.
25.	ОсОО «МГ «Туризм»	22.04.2024 г.
26.	ОсОО «Центр развития халал индустрии»	03.02.2024 г.
27.	ЗАО «Акун»	07.02.2022 г.
28.	ОсОО «Саамал»	03.02.2022 г.
29.	ЧП Рахимова «Бонжур»	12.04.2019 г.
30.	ОсОО ТД «Народный»	05.01.2019 г.
31.	Кафе «Де Париж»»	17.01.2019 г.
32.	ОсОО «АТА ЛТД»	20.02.2018 г.
33.	ОсОО «ejootrade»	12.03.2018 г.
34.	ИП Кан Сук Дя «Наша Марка»	03.05.2018 г.
35.	ОсОО «Графский»	20.10.2017 г.
36.	ОсОО Стандарт Качества»	15.03.2017 г.
37.	ОАО «Независимая хлебная инспекция»	20.01.2017 г.
38.	ОсОО ПТК «Ширин»	17.01.2017 г.
39.	ОсОО «АронияФарм»	18.03.2019 г.
40.	ОсОО «КыргызКоньягы»	30.01.2019 г.
41.	ЗАО «Bear Beer»	30.01.2019 г.
42.	ОсОО «Яшар»	12.04.2019 г.
43.	ОсОО «БЕКПР»	12.04.2019 г.
44.	ОсОО «Сладости Милад»	23.01.2017 г.
45.	ОсОО КРП «Rola»	12.06.2016 г.
46.	ОсОО «Винодел»	12.07.2016 г.
47.	ОсОО «Биовит»	16.03.2015 г.
48.	ЗАО «Урсус»	18.03.2015 г.
49.	ОсОО «Asian Medicals»	17.03.2015 г.
50.	ОсОО «ВК Бишкеквинком»	24.03.2015 г.
51.	КФХ «ЭКО ФЕРМА»	01.09.2021 г.
52.	ОсОО «Адвантекс»	01.09.2021 г.
53.	ОсОО «Эйди Трейд Консалтинг»	18.01.2022 г.
54.	ОсОО «Дары Тань-Шаня»	20.01.2022 г.
55.	ОсОО «Столичный винно-водочный завод»	20.01.2022 г.
56.	ЦСМ при МЭКР	01.09.2021 г.
57.	ОсОО «АЮ Холдинг»	20.01.2022 г.
58.	ОсОО «Мельник»	17.01.2022 г.
59.	ОсОО «Идеал Фарм»	12.01.2022 г.
60.	ЗАО «Акун»	02.02.2022 г.
61.	ОсОО «Прод Импекс»	02.02.2022 г.
62.	ЗАО «Голден Дринкс»	02.02.2022 г.
63.	ОсОО «Кыргыз коньягы»	01.09.2021 г.
64.	ЗАО «Шоро»	17.01.2022 г.
65.	ОсОО «Бай Элим Компаш»	13.06.2022 г.

➤ Имеются договора о совместной образовательной и научной деятельности с вузами-партнерами:

- Евразийский национальный университет им. Л.Н. Гумилева (г. Астана),
- Алматинский технологический университет,
- Казахский национальный исследовательский аграрный университет,
- Южно-Казахстанский государственный университет им. М. Ауэзова,

- Семипалатинский государственный университет им. Шакарима,
- Кыргызско-Турецкий университет «Манас»,
- Институт биотехнологии НАН КР,
- Институт химии и фитотехнологии Национальной академии наук КР
- Кыргызский национальный аграрный университет им. К.И. Скрябина,
- Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого (СПбПУ),
- Воронежский государственный аграрный университет,
- Технологический университет Таджикистана,
- Худжандский Политехнический институт Таджикского технического университета им. акад. Осими М.С.
- Ташкентский химико-технологический институт,
- Латвийский университет бионаук и технологий,
- Литовский университет наук о здоровье,
- Краковский сельскохозяйственный университет,
- Ургенчский государственный университет имени Абу Райхана Беруни.

На кафедре реализуется совместная образовательная программа (СОП) с Алтайским государственным техническим университетом им. И.И.Ползунова по подготовке бакалавров в области технологии молока и молочных продуктов. Однако, пока подготовить специалистов по данной СОП пока не удалось в силу ряда причин.

Заключен Договор о реализации программ двудипломного образования (Пр. №2072 от 06.05. 2019 г.) между КГТУ им. И.Раззакова и Акционерным обществом «Алматинский технологический университет» по направлениям бакалавриата с выдачей двух дипломов:

- ОП «Стандартизация, сертификация и метрология» (по пищевой отрасли) АТУ и ОП направления подготовки 700600 «Стандартизация, сертификация и метрология» профиль «Стандартизация и сертификация пищевых производств» КГТУ;
- ОП «Технология продовольственных продуктов» АТУ и ОП направления подготовки 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» КГТУ;
- ОП «Технология продовольственных продуктов» АТУ и ОП направления подготовки 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» КГТУ.

Проведена подготовка по реализации ОП по дуальной форме обучения: утвержден РУП, заключены Договора с ОсОО «Семейные традиции», ОсОО «Тойбосс». Планируется заключение Договора с ОАО Бишкексут и КД Куликовский. Запуск ОП планируется с 2025-2026 у.г. (табл.5).

Таблица 5 – Дуальная форма обучения

№	Обучающее предприятие	Профиль	Количество студентов по Договору	Контактное лицо от предприятия	Координатор от КГТУ
1	ОсОО Тойбосс	МС	6		Джамакеева А.Дж.
2	ОсОО Семейные традиции	МЛ	5	Марина, менеджер по персоналу 0559 621099	Мамбетова А.Ш.
3	ОсОО Бишкексут	МЛ	8	Елена 0706 050007	Мамбетова А.Ш.
4	КД Куликовский	ХМК	8	Елизавета специалист по обучению и подбору персонала	Касымова Ч.К.

				0552 995570	
			27		

3. Маркетинговые исследования

➤ **Качество и целостность заполнения информации на сайте КГТУ, периодичность обновления и ее актуальность. Информирование общественности о своей деятельности. Профориентационная работа, наличие рекламных материалов и т.д.**

Размещение информации на 3-х языках, которая регулярно обновляется, ведется на сайтах КГТУ им. И.Раззакова:

<https://kstu.kg>

<https://kstu.kg/bokovoe-menju/instituty/tekhnologicheskii-institut>,

<https://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-proizvodstva-produktov-pitaniya>

Информирование общественности о своей деятельности и профориентационная работа, размещение рекламных материалов ведется на указанных выше сайтах КГТУ им. И.Раззакова и в социальных сетях.

В соответствии с планом работы на 2024-25 учебный год сотрудники кафедры регулярно проводили профориентационную работу не только в закрепленных школах, но и в других учебных заведениях страны и за рубежом (близлежащие районы Республики Казахстан). Формат работы был различным: встречи с выпускниками школ, Дни открытых дверей, выставки, мастер-классы и пр. При встречах с выпускниками школ представлены подробная информация о деятельности университета, Технологического института, кафедры ПНТ с роздачей буклетов, информация о посещении школ представлена на сайте кафедры.

В соответствии с письмом Министерства образования и науки Кыргызской Республики № 03-1/760 от 26.02.2024 года и Графику проведения консультаций по ОРТ по приказу № К-52 от 14.02.2025 преподавателями КГТУ им. И.Раззакова для выпускников областных средних школ, по учебным заведениям населенных пунктов профориентационную работу провели старшие преподаватели кафедры: Алымкулова Н.Б., Тынарбекова М.Т., Сырымбекова Э.А. (г. Бишкек).

За кафедрой закреплены 3 школы №10, №1 и № 4 Октябрьского района г. Бишкек. В период январь и апрель 2025 года участвовали в мероприятии «День открытых дверей».





В частности, преподаватель кафедры Сырымбекова Э. А. с 15 по 18 апреля 2025 года посетила колледжи и школы Кордайского района Жамбылской области Республики Казахстан, подробно рассказала слушателям о КГТУ им. Раззакова, Технологическом институте, ознакомила выпускников с направлениями, реализуемыми на кафедре ПНТ, раздала буклеты, провела работу по популяризации профессии в пищевой отрасли.





Формат мероприятий

Во всех школах были проведены:

- показ видеопрезентации КГТУ (история, структура, рейтинги, филиалы);

- подробный рассказ об институтах и об образовательных направлениях;
- разъяснение по вопросам поступления иностранных граждан, ОРТ, доп. испытаний;
- ответы на часто задаваемые вопросы;
- индивидуальные консультации учащихся и сбор контактных данных заинтересованных абитуриентов;
- распространение информационных материалов.

География и охват

Количество СОШ: 11 школ.

Общее количество участников: 280 выпускников (11 класс).

№	Населённый пункт	Наименование средних общеобразовательных школ	Количество участников
1	Кордай	СОШ №6 им. Шерхана Муртаза	30
2	Кордай	СОШ №2 им. Михаила Ломоносова	28
3	Кордай	СОШ № 28 им. Ш.Уалиханова	35
4	Кордай	СОШ №5 им. Каныш Сатпаева	36
5	Кордай	СОШ №51	12
6	Кордай	СОШ №4 им. Балжан Больтриновой	23
7	Кордай	СОШ №2 им. Раяна Гослинга	20
8	Кордай	СОШ им. А.Байтурсынулы	25
9	Кордай	СОШ №47 Мухаммед Хайдер Дурати	31
10	Кордай	СОШ №1 им. Д. Коняева	21
11	Кордай	СОШ №7 им. А.Пушкина	19

Основные результаты

По результатам проведенной профориентационной работы выявлены:

- интерес к инженерно-техническим и архитектурно-творческим направлениям;
- повышенное количество запросов по условиям поступления, стоимости;
- подтверждена актуальность дополнительной профориентационной работы в регионах соседних стран.

Ролики, снятые студентами 4-х профилей кафедры, были размещены в социальных сетях:

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100035430997607>

<https://www.facebook.com/100035430997607/posts/697346668123027/?d=n>

<https://www.youtube.com/watch?v=PkxOT7UQBsm&feature=share>

<https://www.tiktok.com/ZSdSrAf8A>

<https://www.tiktok.com/ZSdSrrXJR>

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=1197795407697042&id=100023997821340&sfnsn=mo

<https://www.tiktok.com/ZSdUwAYvm/>

<https://www.youtube.com/shorts/7VHpn3DOhos?feature=share>

<https://www.youtube.com/shorts/6OdOGqwHhZQ?feature=share>

<https://www.tiktok.com/ZSdxkBmmx/?k=1>

<https://www.tiktok.com/ZSdxkBrW2/?k=1>

➤ **Ключевые показатели эффективности деятельности кафедры/образовательной программы**

Учебная работа

Актуализированы образовательные программы по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (бакалавриат и магистратура) и «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (бакалавриат и магистратура) в части их объединения в один профиль и программу – Пищевые технологии. Целью такого объединения является совершенствование подготовки специалистов широкого профиля для пищевой отрасли страны, а также для научных и образовательных учреждений. Интеграция профилей позволит обеспечить междисциплинарный подход в обучении; эффективнее использовать такие ресурсы, как кадровый ресурс, помещения и оборудование; выпускники программы будут обладать универсальным набором навыков, которые высоко ценятся работодателями, что повысит их возможности трудоустройства; объединенная программа является более гибкой и может легче адаптироваться к меняющимся рыночным тенденциям и потребительским предпочтениям. Первый набор студентов на новый профиль осуществлено на 2024-2025 учебный год.

В 2025 году выпуск бакалавров по четырем направлениям кафедры составил 65 студентов, выпуск магистров 8 студентов. Результаты ГЭК и ГАК представлен в табл.6, 7, 8, 9, 10, 11.

Таблица 6 - РЕЗУЛЬТАТЫ сдачи Государственного экзамена по направлениям подготовки 2024-2025 учебный год по очной форме обучения (4 курс)

Профиль групп	Количество студентов	Допущены к ГЭ	сдали на					Не допущены Не явились	Представлены на отчисление (оставлены на повтор.год)
			Все го	«5»	«4»	«3»	«2»		
1. БТ(б)-1-21	5	5	5	2	3	-	-	-	-
2. ССП(б)-1-21	13	13	13	8	5	-	-	-	-
3. ТПППЖП(б)-21 (МС)	9	8	8	3	3	2	-	-	1
4. ТПППЖП(б)-1-21(МЛ)	13	13	13	6	6	1	-	-	-
5.ТПППРС(б)-1-21 (ТК)	11	10	10	6	2	2	-	1	-
6.ТПППРС(б)-1-21 (ХМК)	10	10	10	5	5	-	-	-	-
ИТОГО:	61	59	59	30	24	5		1	1
			97 %						

Таблица 7 - РЕЗУЛЬТАТЫ сдачи Госэкзамена по направлениям подготовки 2024 -2025 учебный год по заочной форме обучения (5 курс)

Наименование групп	Количество студентов	Допущены к ГЭ	Сдали на					Не допущены/Не явились	Представлены на отчисление (оставлены на повторный год)
			Всего	“5”	“4”	“3”	“2”		
ТПППРСдот-1-20(ХМК)	8	6	6	4	2	-	-	2	-
ИТОГО:	8	6	6	4	2	-	-	2	-

Таблица 8 - РЕЗУЛЬТАТЫ сдачи Государственного экзамена по программам подготовки магистров 2024-2025 учебный год обучения

Наименование групп	Количество студентов	Допущены к ГЭ	Сдали на					Не допущены/Не явились	Представлены на отчисление (оставлены на повторный год)
			Всего	«5»	«4»	«3»	«2»		
ТППЖПм-1-23	6	6	6	1	3	2	-	-	-
ТППРСм-1-23	2	2	2	1	1	-	-	-	-
ИТОГО:	8	8	8	2	4	2	-	-	-

Таблица 9 - РЕЗУЛЬТАТЫ защиты выпускников кафедры «Пищевая наука и технологии» по очной форме обучения 2024-2025 уч. года

№ п/п	Наименование групп	количество выпускников на 01.07.25г.			допущены к защите	Защитили ВКР на:					Диплом с отличием	Не допущены к защите, по разным причинам
		Всего	бюджет	контракт		всего	«5»	«4»	«3»	«2»		
1.	БТ(б)-1-21	5	0	5	5	5	5	-	-	-	1	-
2.	ССП(б)-1-21	13	4	9	13	13	9	2	2	-	2	-
3.	ТППЖП(б)-1-21(МС)	8	6	2	7	7	6	1	-	-	-	1
4.	ТППЖП(б)-1-21 (МЛ)	13	6	7	13	13	8	5	-	-	2	-
5.	ТППРС(б)-1-21 (ТК)	11	7	4	10	10	4	4	2	-	1	1
6.	ТППРС(б)-1-21-(ХМК)	10	5	5	10	10	6	4	-	-	2	-
	ИТОГО:	60	28	32	58	58	38	16	4		8	2
Итого защитившихся студентов: 65						97 %						

Таблица 10 - РЕЗУЛЬТАТЫ защиты выпускной квалификационной работы (заочное) 5 курс 2024-25 уч. год

Наименование групп	Количество студентов	Допущены к защите	Защитили ВКР на					Диплом с отличием	Не допущены к защите
			Всего	«5»	«4»	«3»	«2»		
ТППРСдот-1-20 (ХМК)	9	7	7	5	2	-	-	-	2
ИТОГО:	9	7	7	5	2	-	-	-	2

Таблица 11 - РЕЗУЛЬТАТЫ защиты магистерской диссертации на 2024-25 уч. год

Наименование групп	Количество студентов	Допущены к защите	Защитили ВКР на					Диплом с отличием	Не допущены к защите
			Всего	«5»	«4»	«3»	«2»		
ТППЖПм-1-23	9	6	6	2	3	1	-	-	3
ТППРСм-1-23	2	2	2	1	1	-	-	-	-
ИТОГО:	11	8	8	3	4	1	-	-	3
Итого защитившихся студентов: 8			73%						

Научно-исследовательская деятельность

Сведения об участии и организации научных конференций и семинаров, о получении научных грантов ППС

Гранты (сроки).

1. Содействие устойчивому управлению земельными ресурсами посредством разработки продуктов, (технологических) процессов и МСП (малых и средних предприятий) в цепочках добавленной стоимости не древесной лесной продукции и агролесоводства в Центральной Азии (SUFACHAIN), Федеральное министерство образования и науки Германии (BMBF), Грант № 01LZ2201B. 1,8 млн евро 15.11.2022-15.11.2025. **Сманалиева Ж.Н., Мусульманова М.М., Тынарбекова М.Т.**
2. Проблема – «Рациональное использование пищевых ресурсов, охрана окружающей среды и здоровья в КР». Тема – Разработка научно-практических основ переработки молока в продукты специального назначения. МОиН КР, в течение учебного года (индивидуальный план). **Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш.**

Проекты:

1. «Vocational training for economic growth sectors in Central Asia». GIZ, 25494 евро. **Участники от кафедры ПНТ: Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М.**
2. «Использование мембранных технологий переработки молочной сыворотки хайнака при производстве функциональных продуктов питания в комбинации с растительным сырьем». GIZ, 600 тыс. сом. **Участники от кафедры ПНТ: Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М.**
3. «Разработка технологии белковой пасты на основе фасоли Таласской области». GIZ, 1 млн сом. **Участники от кафедры ПНТ: Элеманова Р.Ш., Тынарбекова М.Т., Борисова А.**
4. Разработка рецептуры и технологии продуктов из мяса яка. МОиН КР. **Участник от кафедры ПНТ: Тамабаева Б.С.**
5. Разработка технологии мясных продуктов функционального назначения с использованием функциональных пищевых ингредиентов растительного происхождения. МОиН КР, в течение учебного года (индивидуальный план). **Участник от кафедры ПНТ: Джамакеева А.Дж.**
6. Проект «Создание базы данных по состав пищевых продуктов в Кыргызской Республике» в рамках Проекта AFACI (The Asian Food and Agriculture Cooperation Initiative - Азиатская инициатива по сотрудничеству в области продовольствия и сельского хозяйства). 2022-2024 гг., 90,000 \$. **Участник от кафедры ПНТ: Джамакеева А.Дж.**
7. Разработка технологии национальных сырокопченых мясных продуктов с использованием стартовых культур. **Участник от кафедры ПНТ: Джамакеева А.Дж.**
8. Участие в проекте GIZ: «Зеленые пищевые технологии» октябрь –декабрь 2024 г. КГТУ им. И. Раззакова – договор. **Участник от кафедры ПНТ: Мамбетова А. Ш.**

Научно-исследовательская работа студентов

Студенты, обучающиеся на кафедре ПНТ, активно участвуют в исследовательской работе по темам, разрабатываемым на кафедре, а также по темам, реализуемым в рамках международных проектов. В 2024-2025 учебном году результаты исследовательских работ студентов обсуждались на уровне кафедры, ТИ, университета. Из заслушанных на кафедре 17 докладов рекомендованы для участия 6 докладов в 67-ой Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации» – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 27.03.2025 г. К публикации в сборнике трудов 67-й МСНТК рекомендованы 6 доклада.

Образовательные проекты, реализуемые на кафедре:

1. «Реализация учебной программы PhD-докторантуры по направлению 741000 – Технология продовольственных продуктов» - совместно с Алматинским технологическим университетом и университетом Литвы в рамках проекта PECA (GIZ), участники от кафедры Мусульманова М.М. и Элеманова Р.Ш. В рамках этого проекта 5 PhD-докторанта кафедры (Курбанова И.С., Тынарбекова М.Т., Маметжанов А.М., Бапаева А., Калемшарив Б.) и пост-док Элеманова Р. успешно прошли трехмесячную (март-май 2024 г., август-ноябрь 2024 г.) научно-исследовательскую стажировку в Литовском университете наук о здоровье (The Lithuanian University of Health Sciences).

Учебно-методическая работа

В план издания учебно-методической литературы на 2024-2025 учебный год были включены 6 наименований общим объемом 26 п.л. План выполнен на 85%: изданы 4 работы общим объемом 22 п.л.

Разработаны в 2024/25 гг:

- Учебных пособий (с грифом МОиН КР) _____ 1 _____.
- Учебных пособий (без грифа МОиН КР) _____ 1 _____.
- Учебно-методических работ _____ 2 _____.

➤ Мониторинг трудоустройства выпускников.

Мониторинг трудоустройства выпускников за последние 3 года в количественном и %-м соотношении приведен в табл. 12.

Таблица 12 – Мониторинг трудоустройства выпускников кафедры

Год выпуска	Трудоустроено		Без работы	Потеряна связь	Продолжение обучения		% выпуска по отнош. к поступившим
	по спец	не по спец			бак→маг	маг→асп.	
Бакалавриат							
2020-2021	31	2	7	-	5	-	58
2021-2022	40	5	7	-	7	-	65,8
2022-2023	27	4	6	-	5	-	88,1
2023-2024	46	3	5	-	3	-	85,8
Магистратура							
2020-2021	2	-	-	-	-	-	100
2021-2022	5	2	-	-	-	-	50
2022-2023	2	2	-	-	-	-	50
2023-2024	3	1	-	-	-	-	75

➤ Анализ потребностей в специалистах на рынке труда

Выпускники всех профилей кафедры как всегда востребованы на рынке труда, благодаря развитию пищевой промышленности. Они могут работать на пищевых предприятиях, в научно-исследовательских институтах и в проектах, проектных организациях, учебных заведениях. Также могут работать на смежных предприятиях, где им предлагают престижные и высокооплачиваемые виды работ.

Трудоустройство ежегодно составляет от 85 до 100%. Кафедра тесно сотрудничает с представителями производств по проведению всех видов практик и трудоустройству выпускников. Руководители и инженерно-технические работники предприятий всячески помогают в адаптации молодых специалистов к условиям производства.

Примером востребованности в выпускниках служит то, что студентов 4 курса приглашают на работу такие предприятия как ОАО «Бишкексут», ЗАО «Шоро», ОсОО «Адал Азык» ТМ «Тойбос». В данное время работают студенты гр. МЛ(б)-1-21 Нурбек кызы Айсулуу – в лаборатории ЗАО «Шоро»; Токтосунова А.Б. - в ОсОО «Парето Дистрибушен» по производству курута инженером по качеству, Токонова А. в ОсОО «Семейные традиции» в лаборатории и др.

➤ **Анализ имиджа выпускников у работодателей**

В университете ежегодно через online систему проводится анкетирование среди руководящего состава инженерно-технического персонала предприятий пищевой промышленности, с которыми сотрудничает кафедра.

Мнение работодателей о выпускниках кафедры складывается из результатов прохождения практик и работы на местах. По результатам анкетирования на многих предприятиях работают выпускники, даже в отдаленных регионах. Работодатели отзываются о молодых специалистах по их теоретической готовности, практичности, организаторским способностям, коммуникативным навыкам и желанию работать у них.

Представители производственных предприятий отмечают, что профессиональная подготовка выпускников кафедры отличается от подготовки специалистов других вузов.

Работа по поддержке связи между выпускниками. Анализ проблем карьерного роста выпускников, с целью улучшения образовательного процесса

Ежегодно в мае месяце проводится «Ярмарка вакансий», в которой участвуют руководители и представители предприятий пищевой промышленности. Они представляют для студентов и выпускников имеющиеся вакансии, в свою очередь студенты – резюме.

На кафедре ведется и обновляется постоянно база выпускников. Анализ базы данных по выпускникам показывает, как происходит их карьерный рост (табл. 13).

Таблица 13 – Динамика карьерного роста выпускников кафедры «Технология производства продуктов питания» за последние 3 года (2022-2024 гг.)

Группа	Ф.И.О. выпускника	2022 г.	2023 г.	2024 г.
МЛ(б)-1-18	Алманбетов А.А.	ОсОО «SaiNoor» инженер по качеству	ОсОО «SaiNoor» технолог	ОсОО «SaiNoor» гл.технолог
МЛ(б)-1-18	Рустанбекова К.Р.	ОсОО «LetsGoDrinks» лаборант	ОсОО «LetsGoDrinks» лаборант	ОсОО «LetsGoDrinks» инженер лаборатории
МЛ(б)-1-18	Кыялбекова Б.Д.	«BISHKEK-EXPO» лаборант	«BISHKEK-EXPO» инженер лаборатории	«BISHKEK-EXPO» вед.специалист
МС(б)-1-18	Аспекова А.	ОсОО «Агро-куш» г. Балыкчы – специалист по качеству	ОсОО «Агро-куш» г. Балыкчы – специалист по качеству	Германия, мясо-перерабатывающее предприятие - технолог
МС(б)-1-18	Ульпиджанова М.	ОсОО «ДильНур Кей Джи» ТМ «Аль-Халал - рабочая	ОсОО «ДильНур Кей Джи» ТМ «Аль-Халал – пом. технолога	ОсОО «ДильНур Кей Джи» ТМ «Аль-Халал - технолог

МСдот-1-18	Рейб Руслан	ОсОО «Новопав- ловские колбас- ки» - фаршесос- тавитель	ОсОО «Новопав- ловские колбас- ки» - помощник технолога	ОсОО «Новопав- ловские колбас- ки» - технолог
------------	-------------	--	--	---

➤ **Сравнительный анализ (поиск) ОП по определению их уровня качества**

Реализуемые на кафедре ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (профили «Технология молока и молочных продуктов» и «Технология мяса и мясных продуктов») (бакалавриат и магистратура), по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (профили «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» и «Технология консервов и пищевых концентратов») (бакалавриат), а также ОП по направлению «Технология продовольственных продуктов» (PhD-докторантура) имеют статус международной аккредитации агентства НААР.

4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

➤ **Количественный и качественный состав ППС и их соответствие лицензионным требованиям** (штатное число ППС, процент лиц с ученой степенью, базовое образование)

Профессорско-преподавательский состав кафедры ПНТ к 2024-2025 учебному году сформирован в следующем составе: всего на кафедре числятся 34 чел., в том числе штатных сотрудников 19 чел. (57%), остепенных 17 чел. (51%), привлеченных специалистов с Казахстана – 4 чел. (проф. Рскелдиев Б.А., Таева А.М., Диханбаева Ф.Т., Байхожаева Б.У.), с производства – 3 чел. (Садырова А.А., Дюшеева Н.С., Серкебаева Ч.И.).

Количественный и качественный состав ППС и их соответствие лицензионным требованиям ГОС ВПО приведены в табл. 14, 15 и 16.

Таблица 14 – Количественный и качественный состав ППС (бакалавриат)

№	ФИО	Должность	Базовое образование (спец. по диплому)	Уч. степень, звание	Штат/совмест	Ставка	Общая нагрузка, час. план / факт	Нагрузка в ООП (+)		Стаж (+)			Возраст (+)		
								бак п/ф + PhD	маг п/ф	до 5 лет	5-15 лет	свыше 15 лет	до 35 лет	35-50 лет	свыше 50
1.	Элеманова Р.Ш.	Зав. каф., доц.	КТУ, технология консервирования и пищекокнентратов инженер-технолог, диплом Ю №378724	д.т.н., доц.	штат	1	41,75/ 41,75	25	16,75			+		+	
2.	Мусульманова М.М.	проф.	ФПИ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, диплом Ю №378724	д.т.н., проф.	штат	1,5	59,5/ 59,5	55,5	4			+			+
3.	Тамабаева Б.С.	проф.	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, ON 418878	к.т.н., проф.	штат	0,25	10,5/10,5	-	10,5			+			+
4.	Кожобекова К.К.	проф.	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, 05987 1969	к.т.н., проф	штат	0,75	32,5/32,5	28,5	4			+			+
5.	Джамакеева А. Д.	проф.	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, РВ № 146685	к.т.н., доц.	штат	1	40,5/40,5	40,5	-			+			+
6.	Усупкожоева А.А.	проф.	КТУ им. И.Раззакова, 1998 г, машины и аппараты пищевых производств, дипломированный инженер	к.т.н., доц.	совмещ.	0,5	24,76/24,76	20,76	4			+		+	
7.	Коджегулова Д.А.	проф.	ФПИ, 1980 г., Технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог	к.т.н., доц.	совмещ.	0,25	10,25/10,25	5,25	5			+			+

8.	Сманалиева Ж.Н.	проф.	КГТУ, технология продуктов питания, магистр, ДМ № 03847	к.т.н., доц.	штат	0,5	33,5/33,5	16	17,5			+		+	
9.	Рскелдиев Б.А.	проф.	Джамбулский технологич. институт лег. и пищ. пр-ти, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, Я № 225297	д.т.н., проф.	совмест.	0,2	11/11	11	-			+			+
10.	Таева А.М.	проф.	Российская экономическая академия им. Г.В. Плеханова, технол. организация общест. питания, инженер-технолог, ЦВ № 068034	д.т.н., проф.	совмест.	0,2	11/11	11	-			+			+
11.	Диханбаева Ф.Т.	проф.	Семипалатинск. технологич. институт мясной и молоч. промышленности, технол. мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, КВ № 194302	д.т.н., проф.	совмест.	0,2	10/10	10	-			+			+
12.	Байхожаева Б.У.	проф.	Самаркандский кооперативный институт Центросоюза им. В. Куйбышева	д.т.н., проф.	совмест.	0,2	11/11	9	2			+			+
13.	Корчубекова Т.А.	доцент	КГУ, биология, преподаватель биологии и химии, ЛВ№116504	к.б.н., с.н.с.	штат	0,5	22/22	22	-			+			+
14.	Бавланкулова К.Д.	доцент	КГУ, биология, преподаватель биологии и химии, ПВ№085457	к.б.н.	совмест.	0,5	22/22	22	-			+			+
15.	Касымакунова А.М.	и.о.доцент	ФПИ, 1994 г, технология консервирования, инженер-технолог	к.т.н.	совмест.	0,25	10/10	6	4			+			+

16.	Мамбетова А. Ш.	доцент	ФПИ, технология молока и молочных продуктов инженер-технолог, ИВ №345917	-	штат	1,5	65,51/65,51	41,01	24,5			+			+
17.	Конкубаева Н.У.	ст.преп	КТУ, Технология консервирования, инженер – технолог консервной промышленности, ГВ №07263	PhD	штат	0,75	41,38/41,38	33,39	8			+			+
18.	Касымова Ч. К.	ст.преп	ВЗИПП, технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, инженер-технолог, УВ № 224797	-	штат	1	49,51/49,51	49,51	-			+			+
19.	Мураталиева М. Н.	ст.преп	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, диплом КВ № 211014	-	штат	0,25	26,75/26,75	26,75	-		+				+
20.	Салиева З. Т.	ст.преп	КТУ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, ГВ № 01765	-	штат	1	48,7/48,95	48,7	-		+			+	
21.	Дуйшенбек кызы Н.	ст.преп	КГТУ, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог, СД №090132426	-	штат	1	48,59/48,59	48,59	-		+			+	
22.	Садырова А.А.	ст.преп	ФПИ, 1982 г., Технология консервов и пищевых концентратов, инженер-технолог	-	штат.	0,25	16/16	12	4			+			+
23.	Алымкулова Н.Б.	ст.преп	Казахский химико-технологический институт, инженер-химик-технолог, ТВ №757873	-	штат.	1	51,75/51,75	48,75	3			+			+

24.	Сырымбекова Э.А.	ст.преп	КГТУ, технология хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий, инженер-технолог	-	штат.	1	53/53	53	-		+			+	
25.	Тынарбекова М.Т.	ст.преп	КГТУ им.И.Раззакова, Технология консервов и пищекопцентратов, №ШМ180369885	-	штат.	1	58,75/58,75	47,75	11		+		+		
26.	Оразбекова М.К.	ст.преп.	КТУ, технология и организация общественного питания, инженер-технолог, ФВ-IN 123558	-	совмещ.	0,25	13,25/13,25	13,25	-			+			+
27.	Дюшеева Н.С.	Ст.преп.	КТУ, технология продукции общественного питания, инженер-технолог	к.т.н.	совмещ.	0,25	13/13	13	-			+			+
28.	Серкебаева Ч.И.	препод.	ФПИ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, КВ № 205247		совмещ.	0,25	24,5/24,5	-	24,5			+			+
29.	Барылбекова А.Т.	препод	КТУ «Манас», пищевая инженерия, бакалавр, CFM№ 090021108, магистр, CE № 120008821	-	штат	0,5	24,14/24,14	24,14	-	+				+	
30.	Токтогул кызы Р.	препод.	КГТУ им. И. Раззакова, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, CD 130145294	-	штат	0,25	13/13	13	-		+			+	
31.	Азисова М.А.	препод.	КГТУ, технология продуктов общественного питания, инженер-технолог, CD № 140092575	-	совмест.	0,5	24,5/24,5	24,5	-		+		+		
32.	Сабырбекова А.С.	препод.	ФПИ, технология молока и молочных продуктов,	-	совмещ.	0,25	26,75/26,75	26,75	-		+				+

			инженер-технолог, ИФ № 345922												
33.	Сукенова Н.М.	препод.	КТУ, технология продукции общественного питания, инженер-технолог, АВ № 05940	-	совмещ.	0,25	14,26/14,25	14,26	-		+			+	
34.	Борисова А.С.		КНУ им. Ж.Баласагына, химия, химик	-	совмещ.	0,25	14,75/14,75	14,75	-	+			+		

Таблица 15 – Качественный и количественный состав ППС

Наименование кафедры	Общее количество ППС					Кол-во ППС с уч. степенью и званием				Кол-во ППС с базо- вым образованием	Укомплектованос ть ППС по штатному расписанию %	Стаж научно-педаго- гической работы (кол-во)			Средний возраст ППС (кол-во)		
	Всего	из них:				штатные		совместители				До 5 лет	5-15 лет	Свыше 15 лет	До 35 лет	35-50 лет	Свыше 50 лет
		штатные		совместители		кол- во	%	кол- во	%								
		кол- во	%	кол- во	%												
ПНТ	34	19	56	15	44	8	24	9	26	30	100	2	11	21	3	11	20

Остепененность составляет **50%**.

Таблица 16

Кол-во ППС					С ученой степенью						
Всего	из них:				Штатные				Совместители		
	штатные		совместители		доктора наук		кандидаты наук		доктора наук	кандидаты наук	
	кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%			
34	19	56	15	44	2	11	5	26	4	5	
Соответствие лицензионным требованиям: (<u>соотв</u> /не соотв)											

Учебно-вспомогательный состав кафедры укомплектован профессионально-ориентированными работниками, все сотрудники УВП имеют высшее образование (табл.10) и по совмещению являются преподавателями кафедры, т.е. активно участвуют в учебном процессе. Средний возраст сотрудников УВП составляет 48 лет.

➤ Нагрузка кафедры за отчетный период, рассчитанная согласно Нормам времени, перечень закрепленных дисциплин, контингент студентов имеются. ППС кафедры полностью нагрузка выполнена (табл. 7).

➤ Контроль за оформлением индивидуальных планов ППС и их выполнением возложен на зав. кафедрой и такой контроль осуществляется регулярно по каждому преподавателю с соответствующей записью в документе.

➤ График работы ППС и УВП кафедры, расписание занятий, отработок, консультаций вывешиваются на информационном стенде кафедры. Контроль за соблюдением графика работы и расписания ведется регулярно, результаты проверки анализируются на заседании кафедры. Нарушений графиков, расписаний, консультаций не выявлено.

➤ ППС и персонал ежегодно повышают свою квалификацию через систему стажировок, семинаров, тренингов, а также по программе мобильности ППС.

➤ С целью контроля качества преподавания лекций, лабораторных и практических занятий на кафедре в течение учебного года проводились взаимопосещения занятий молодых преподавателей ведущими профессорами и доцентами кафедры. На кафедре имеется журнал, где регистрируются и обобщаются данные о взаимопосещении, а именно дата, время, названия дисциплины, ФИО преподавателя, проводившего занятие, и ФИО преподавателя, посетившего занятие, а также кратко отображаются результаты посещения, где отмечаются положительные стороны и замечания к методике преподавания со стороны ведущих профессоров и доцентов. Итоги взаимопосещения занятий обсуждались на заседаниях кафедры. В ходе обсуждения результатов взаимопосещения занятий молодым преподавателям давались рекомендации по методике преподавания. На кафедре практикуется также посещение занятий ведущих профессоров и доцентов молодыми преподавателями с целью приобретения ими опыта в преподавании учебного материала студентам. На кафедре активно поощряется внедрение инноваций в методике преподавания, в т.ч. использование деловых игр, ситуационных задач, индивидуальных творческих заданий, кроссвордов, компьютерного тестирования знаний студентов.

➤ **Штат УВП и эффективность его участия в учебном процессе**

Таблица 17 – Качественный и количественный состав УВП кафедры

№	Должность	Ф.И.О.	Стаж работы	Базовое образование
1	Заведующий лабораторией	Куленбекова А.С.	15	КТУ, инженер-технолог молочной промышленности
2	Заведующий лабораторией	Токтогул кызы Рахат	8,5	КГТУ, инженер-технолог мясной промышленности
3	Заведующий лабораторией УПЦ	Доолотова А.Р.	3	КТУ, инженер-технолог общественного питания
4	Методист	Сукенова Н. М.	13	КТУ, инженер-технолог общественного питания
5	Лаборант	Сабырбекова А.С.	10	ФПИ, инженер-технолог молочной промышленности
6	Лаборант	Завазиева Ю.И.	51	ФПИ, инженер-технолог молочной промышленности
7	Лаборант	Борисова А.С.	1	КНУ им. Ж. Баласагына 2021, Химия

8	Лаборант 0,5 ст.	Алымкулова Н.Б.	16	Казахский химико-технологический институт, технология переработки пластмасс, инженер химик-технолог
9	Лаборант 0,5 ст.	Сырымбекова Э.А.	6	КГТУ, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер
10	Лаборант	Таалайбекова Ж.Т.	10 мес.	КГТУ, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, бакалавр
11	Лаборант	Швырева С.И.	2,5 мес.	ФПИ, инженер-технолог предприятий консервной промышленности
12	Лаборант	Чекирова Г.Б.	2,5 мес.	Московский технологический институт пищевой промышленности, инженер-технолог хлебо-продуктов
13	Лаборант	Абылкасымова Т.С	9 мес.	КГТУ имени И.Раззакова бакалавр, магистр
2	Заведующий лабораторией	Токтогул кызы Рахат	8,5	КГТУ, инженер-технолог мясной промышленности

5. Организация учебного процесса. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса

➤ **Контингент студентов по всем формам обучения** (табл. 18, 19, 20).

Таблица 18 – Контингент PhD-докторантов

Шифр	Направление	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	Всего
741000	Технология продовольственных продуктов	2	4	1	4	11

Таблица 19 – Контингент магистрантов

Шифр	Направление	1 курс		2 курс		Всего	
		очно	заоч.	очно	заоч.	очно	заоч.
740200	Пищевая наука и технологии	8	5	-	-	8	5
740200	Технология и производство продуктов питания животного происхождения	-	-	10	3	10	3
740100	«Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»		1	2	-	1	2
	Итого:	8	6	12	3	19	10

Таблица 20 – Контингент студентов, обучающихся по направлениям бакалавриата

№	Шифр	Направление	Форма обуче- ния	Курсы					Все- го
				1	2	3	4	5	
1	740200	Пищевая наука и технологии	очно	53	-	-	-	-	53
			заочно	13	-	-	-	-	13
2	740200	Технология и производство продуктов питания животного происхождения	очно	-	27	22	22	-	71
			заочно	-	3	4	13	3	23
3	740100	Технология и производство продуктов питания из растительного сырья	очно	-	30	18	22	-	70
			заочно	-	14	13	23	11	61
4	720200	Биотехнология	очно	19	19	22	5	-	65
5	700600	«Стандартизация и метрология	очно	-	-	11	13	-	24
			заочно	-	-	-	-	-	-
		Итого:		85	93	90	98	14	380

Сравнительные данные контингента студентов за 3 года представлены в табл. 21.

Таблица 21

	2022-2023уч.г.				2023-2024 уч.г.				2024-2025 уч.г.			
	прием	выпуск, из них с красным дипломом	Кол-во студ.		прием	выпуск, из них с красным дипломом	Кол-во студ.		прием	выпуск, из них с красным дипломом	Кол-во студ.	
			очно	заоч			очно	заоч			очно	заоч
Бакалавриат	70	-	33	2	65	4	39	14				
Магистратура	4	-	2	2	12	-	1	-				

➤ **Организация СРС для студентов по дисциплинам** (в т.ч. для заочного обучения)

СРС для студентов по дисциплинам представляет собой, как правило, подготовку реферата, презентации, а также кроссвордов, портфолио. Для заочного обучения – большей частью, выполнение реферата и контрольных заданий.

➤ **Организация и проведение практик. Базы практик.**

Все виды практик организуются и проводятся своевременно. Базами практик являются ведущие предприятия пищевой промышленности.

Перед началом практики проводилась подготовительная работа руководителями от кафедры, а именно, были решены вопросы, касающиеся организации проведения практик. В частности, получено согласие руководителей предприятий по вопросу организации практики и возможности предоставления студентам материалов для составления отчетов. Перед началом практик руководителями со стороны кафедры проводились собрания, на которых студентам были выданы график прохождения практик и дневники с заданиями по разделам практики, учебные карты, сквозные программы практик, проведен инструктаж по технике безопасности, а также обсуждались вопросы о соблюдении дисциплины студентами на предприятиях при прохождении практик. Все студенты заранее прошли медосмотр и получили допуск на предприятия.

За время прохождения практик студенты ознакомились с работой предприятий, включая знакомство с работой оборудования, ассортиментом и технологическими процессами производства продукции, выпускаемой данными предприятиями. Собранный материал был использован для написания отчетов и выполнения индивидуальных заданий.

В течение всего срока руководителями от кафедры каждую пятницу проводились индивидуальные занятия, осуществлялся контроль за соблюдением графиков прохождения практик, сбором и систематизацией информации для написания отчетов.

➤ **Организация и проведение ГАК. Проверка по взaimствованию через систему Антиплагиат ВКР (результаты). Отчеты ГАК. Качество выполнения выпускных квалификационных работ.**

Работа ГАК и ГЭК организуется и проводится своевременно. Антиплагиатная проверка ВКР проводится каждый год. Процент оригинальности составляет от 50% до 87%, что соответствует требованиям. Отчеты ГАК имеются. Качество выполнения выпускных квалификационных работ оценивается членами ГАК как хорошее.

➤ **Учебно-методическая оснащенность дисциплин (% обеспечения дисциплин УМК, разработка новых УМК, карта методической оснащенности). Разработка учебных пособий, методических материалов, ЭОР. Размещение на образовательном портале УМК дисциплин.**

Процент обеспечения дисциплин УМК колеблется в пределах 70-100 %. Разработка новых УМК ведется согласно утвержденного плана. Карта методической оснащенности имеется. УМК всех дисциплин размещены на образовательном портале.

➤ **Мониторинг и ежегодная оценка содержания дисциплин с учетом последних достижений науки и технологий (протоколы методсовета, заседаний кафедр и т.д.).**

Проведены мониторинг и оценка содержания дисциплин направления ТППЖП и ТППРС с учетом последних достижений науки и технологий с разработкой обновленного объединенного РУП (бакалавриат и магистратура). Подготовленные материалы направлены в УУ КГТУ для оценки.

➤ **Взаимопосещение, обмен опытом по применению современных образовательных технологий. Контроль за качеством преподавания дисциплин. Результаты проверки качества преподавательской деятельности.**

Обмен опытом по применению современных образовательных технологий, а также контроль за качеством преподавания дисциплин ведется в форме взаимопосещений. Результаты проверки качества преподавательской деятельности заносятся в соответствующий журнал, анализируются и обсуждаются на заседании кафедры. С целью повышения качества образования всеми преподавателями кафедры используются ТСО, для формирования у студентов умения работать в команде практикуется выполнение комплексных проектов.

➤ **Применение инновационных**, учебно-методических ресурсов, педагогических методов, форм и технологий с целью повышения качества образования.

Преподаватели кафедры прошли курсы повышения квалификации по информационным технологиям с целью их использования в учебном процессе. В течение ряда лет при выполнении курса «Разработка новых мясных продуктов» и ВКРБ используется программное обеспечение, разработанное профессором кафедры Джамакеевой А.Д. совместно с кафедрой ПОКС. При выполнении проектов формируются группы студентов для приобретения навыков работы в команде. С приобретением лекционной аудитории, оснащенной интерактивной панелью, появились новые возможности для студентов и преподавателей.

➤ **Анализ успеваемости и посещаемости студентов.** Оценка качества освоения образовательной программы. ЛАЗ.

Анализ успеваемости и посещаемости студентов ведется регулярно. ЛАЗ организована в виде зимнего и летнего семестра, а также систем пересдачи по оценке FX и I.

В табл. 22 представлен анализ успеваемости студентов бакалавриата.

Таблица 22 – Анализ успеваемости 2024-2025 уч. год.

Курс	Группа	Успеваемость, %
1	БТ(б)-1-24	11
	ПТ(б)-1-24	28
	ПТ(б)-2-24	23
2	ТПППРС(б)-1-23 (ХМК)	94
	ТПППРС(б)-1-23 (ТК+ТВ)	67
	ТПППЖП(б)-1-23 (МЛ)	76
	ТПППЖП(б)-1-23 (МС)	25
	БТ(б)-1-23	31
3	ТПППРС(б)-1-22 (ХМК)	40
	ТПППРС(б)-1-22 (ТК)	71
	ССП(б)-1-22	89
	ТПППЖП(б)-1-22 (МЛ)	31
	БТ(б)-1-22	65
4	ТПППРС(б)-1-21 (ХМК)	100
	ТПППРС(б)-1-21 (ТК)	91
	ССП(б)-1-21	100
	ТПППЖП(б)-1-21 (МЛ)	100
	ТПППЖП(б)-1-21 (МС)	100
	БТ(б)-1-21	100

** успеваемость без учета результатов летнего семестра, FX, I и защиты ВКРБ.*

➤ **Методы оценивания** знаний студентов, достижение результатов обучения. Реализация модульно-рейтинговой системы оценки знаний студентов.

Успешность изучения дисциплины в системе кредитных технологий оценивается суммой набранных баллов из 100 возможных.

➤ **Организация заочного обучения с ДОТ.** Работа ППС на образовательном портале.

Организация заочного обучения с применением ДОТ требует совершенствования. Работа ППС на образовательном портале регулярно контролируется как со стороны деканата ТИ, так и со стороны кафедры.

➤ **Материально-техническая база ОП**, оснащенность аудиторий по дисциплинам ОП, в соответствии с ГОС ВПО. Паспорта лабораторий (*наличие*).

Материально-техническая база ОП соответствует требованиям ГОС ВПО. Для проведения всех видов занятий имеются **10** специализированных лабораторий, оснащенных современным малогабаритным технологическим и лабораторным оборудованием, приборами, лабораторной посудой. Паспорта всех лабораторий имеются.

➤ **Организация академической мобильности студентов и ППС** (табл. 23).

Таблица 23 – Мобильность ППС

№	Ф.И.О. преподавателя	Выходные данные (город, страна, вид занятий, период)
1.	Садырова А.А.	г. Алматы, РК, АТУ, лекции по дисциплине «Оценка соответствия», 5 кр., весенний семестр 2024-2025 у.г.
2.	Алымкулова Н.Б.	г. Алматы, РК, АТУ, лекции по дисциплине «Сырье. Научные основы переработки растительного сырья» 5 кр., весенний семестр 2024-2025 у.г.
3.	Сырымбекова Э.А.	г. Алматы, РК, АТУ, лекции по дисциплине Технология разработки стандарта и нормативной документации» 5 кр., весенний семестр 2024-2025 у.г.
4.	Дуйшенбек кызы Наргиза	г. Алматы, РК, АТУ, лекции по дисциплине «Биотехнология переработки с/х продукции (хлебопекарное производство)» 5 кр., весенний семестр 2024-2025 у.г.

Реализовано семестровое обучение по академической мобильности:

- исходящие 3 студ. в АТУ;
- входящие 2 студ. из Казахстана.
- входящее семестровое обучение (онлайн) (АТУ) – 55 студентов;
- исходящее семестровое обучение (онлайн): гр. ТПППРС(б)-1-23 (ХМК) – 15 студ., гр. ТПППРС(б)-1-22 (ТК) – 7 студ., гр. ТПППРС(б)-1-22 (ХМК) – 11 студ.

В формате обмена студентами (КГТУ им. И.Раззакова и Алматинского технологического университета) осуществлен обмен по видам практик. Из АТУ прибыли 86 студентов, в АТУ от кафедры ПНТ выехали 74 студента:

- учебная практика – гр. БТ(б)-1-23 - 13 студ., гр. ТПППРС(б)-1-23 (ХМК) - 15 студ., гр. ТПППРС(б)-1-23 (ТК) - 8 студ.;
- производственная практика – гр. БТ(б)-1-22 - 14 студ., гр. ТПППРС(б)-1-22 (ХМК) - 10 студ., гр. ТПППРС(б)-1-22 (ТК) - 7 студ., ССП(б)-1-22 - 7 студ.

6. Научно-исследовательская деятельность ППС

➤ ППС кафедры выполняет научно-исследовательскую работу по общей проблеме «Рациональное использование пищевых ресурсов, охрана окружающей среды и здоровья в КР». Основные результаты НИР ППС представлены в табл. 24.

За **2024-2025 учебный год опубликованы:**

- 1) 1 монография;
- 2) подано 7 заявок на изобретение, получено 2 патента на изобретение и 1 авторское свидетельство.
- 3) **27 статей**, в т.ч.
 - число публикаций, индексируемых в информационно-аналитической системе научного цитирования **Web of Science** и **Scopus** - 7;
 - число публикаций, индексируемых в информационно-аналитической системе цитирования **РИНЦ** – 15, в т.ч. **РИНЦ зарубежные** - 9: в **РИНЦ КР** - 6;
 - число публикаций статей в КР и за рубежом, не входящих в индексируемые базы - 4.

Таблица 24 – Сводные данные результатов НИР ППС

№	Ф.И.О. ППС	Штатное кол-во ППС, всего ед.	Штат. ППС				Кол-во защит диссертаций в 2024 г. / /планируется к защите в 2025 г.	Кол-во докторантов/ аспирантов, чел.	Руководство НИРС (кол-во студентов/опубликованных статей)	Публикация монографии, (количество)	Получение авторских свидетельств, (кол)	Подано заявок / получено патентов (Кыргызпатент), (кол)	Подано заявок / получено патентов (зарубежные), (кол)	Статьи в РИНЦ (зарубежные / в КР)	Индекс Хирша по РИНЦ	Статьи в Web of science / Scopus	Индекс Хирша по Web of science / Scopus	Статьи в КР и за рубежом, не входящие в индексируемые базы	Количество финансируемых НИР / научных проектов	Руководитель / исполнитель финансируемых НИР МОиН КР	Руководитель / исполнитель хоз. темы, зарубежных НИР	Количество научно-технических разборок	Участие с докладом в научных форумах, конференциях, семинарах (кол)	Кол-во стажировок, гостевых лекций, мобильных
			Основ. штат, ед.	Основ. штат, %	Совмещ., ед.	Совмещ., %																		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
1	Элеманова Р.Ш.	1	1		-		1	3/-	1/-	-	-	2/-	-/-	1/ -	4	-/-	1	-	-/3	-	1/2	2	2	2
2	Мусульманова М.М.	1,5	1,5		-		3	4/2	2/-	-	-	3/-	-/-	1/ -		2		-	-/3	-	3/1	3	2	-
3	Тамабаева Б.С.	0,25	0,25		-		1	-/-	-/-	1	-	-/-	-/-	- -	3	-	-	-	-/2	-	1/-	1	1	-
4	Кожобекова К.К.	0,75	0,75		-		-	-	-	-	-	-	-	1/ -		-	-	-	-/-	-	-/-	-	1	-
5	Джамакеева А.Д.	1	1		-		-/1	-/1	7/2	-	1	-/1	-/-	3/ 2	2	-	-	2	-/1	-	2/1	5	5	2
7	Сманалиева Ж.Н.	0,75	0,75		-		-/2	2/1	1/-	-	-	2/1	3/-	-/-	7	4	8	-	-/1	-	1/-	2	5	1
8	Коджегулова Д.А.	0,25	-		0,25		-/-	-/-	1/-	-	-	-/-	-/-	1/ 1	-	-	-	-	-/-	-	-/-	-	-	-
9	Корчубекова Т.А.	0,5	0,5		-		-/-	-/-	-/-	-	-	-/-	-/-	-/-	-	-	-	-	-/-	-	-/-	-	-	3

10	Мамбетова А.Ш.	1,5	1		0,5		-/-	-/-	4/-	-	-	-/-	-/-	-/-	-	-	-	-	-2	-	2/-	7	7	5
11	Бавланкулова К.Ж.	0,5	-		0,5		-/-	-/-	-/-	-	-	-/-	-/-	- /1	2	-	-	-	-/-	-	-/-	-	1	1
12	Конкубаева Н.У.	0,75	0,75		-		-/-	-/-	-/-	-	-	-/-	-/-	-/-	-	1	1	2/-	-/-	-	-/1	1	-	-
13	Касымова Ч.К.	1	1		-		-/-	-/-	3/-	-	-	-/-	-/-	-/-	-	-	-	-	-/-	-	-/-	3	4	2
14	Алымкулова Н.Б.	1	1		-		-/-	-/-	-/-	-	-	-/-	-/-	-/-	-	-	-	-	-/-	-	-/-	-	1	1
15	Салиева З.Т.	1	1		-		-/-	-/-	2/-	-	-	-/-	-/-	-/-	-	-	-	-	-/-	-	-/-	2	3	2
16	Дуйшенбек кызы Наргиза	1	1		-		-/-	-/-	1/-	-	-	-/-	-/-	-/-	-	-	-	-	-/-	-	-/-	1	3	5
17	Сырымбекова Э. А.	1	1		-		-/-	-/-	-/-	-	-	-/-	-/-	-/-	-	-	-	-	-/-	-	-/-	-	2	-
18	Азисова М.А.	0,5	0,5		-		-/-	-/-	3/-	-	-	-/-	-/-	- /1	-	-	-	-	-/-	-	-/-	3	-	-
19	Тынарбекова М.Т.	1,25	1		0,25		-/-	-/-	-/-	-	-	-/-	-/-	-/-	-	-	-	-	-/-	-	-/1	1	6	1
20	Оразбекова М. К.	0,25	0,25		-		-/-	-/-	-/-	-	-	-/-	-/-	-/-	-	-	-	-	-/-	-	-/-	-	5	2
21	Барылбекова А.Т.	0,5	0,5		-		-/-	-/-	2/-	-	-	-/1	-/-	3/1	-	-	-	-	-/-	-	-/1	1	3	4
22	Мураталиева М.Н.	0,5	0,5		-		-/-	-/-	-/-	-	-	-/-	-/-	-/-	-	-	-	-	-/-	-	-/-	-	1	2
23	Борисова А.С.	0,25	0,25											- /1									1	
	ИТОГО:	20,75	16,7 5	79,5	4,25	20, 5	5/3	9/4	27/2	1	1	7/3	3	10 /7	18	7	10	4	-/12		10/7	32	53	33

Таблица 25

№	ФИО руководителя	Название темы, объем финансирования	Числен- ность студентов и аспирантов , участвую- щих в НИР	Числен- ность педагогичес- ких работ- ников, участвую- щих в НИР
1.	Элеманова Р.Ш., д.т.н., доцент	1. Разработка научно-практических основ переработки молока в продукты специального назначения. Разработка оптимизированных рецептур растительно-белковых паст функционального назначения. 2. «Vocational training for economic growth sectors in Central Asia». 3. «Использование мембранных технологий переработки молочной сыворотки хайнака при производстве функциональных продуктов питания в комбинации с растительным сырьем» «Разработка технологии белковой пасты на основе фасоли Таласской области»	2 PhD- докторанта	3
2.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка новых и совершенствование существующих технологий переработки молочного сырья в целевые продукты питания	10 студентов 1 аспирант 3 PhD- докторанта 4 соискателя 2 докторанта	2
3.	Тамабаева Б.С., к.т.н., профессор	1. Разработка рецептуры и технологии продуктов из мяса яка. 2. Перспективы развития технологии новых продуктов из мяса яка в условиях Кыргызстана.	2 соискателя	-
4.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	1.Разработка технологии мясных продуктов функционального назначения с использованием функциональных пищевых ингредиентов растительного происхождения. 2.Разработка технологии национальных сырокопченых мясных продуктов с использованием стартовых культур.	8 студентов 1 аспирант	2
5.	Сманалиева Ж.Н. к.т.н., доц., и.о. проф.	Молочно-растительные пищевые композиции специального назначения	2 PhD- докторанта, 1 аспирант	2
6.	Коджегулова Д.А. к.т.н., доцент, профессор	Комплексная переработка растительного и животного сырья выращенные в Кыргызстане		
7.	Корчубекова Т.А.	Разработка технологий продуктов повышенной пищевой ценности	6 студентов	4
8.	Бавланкулова К.Д. к.б.н., доцент	Сумчатые грибы Кыргызстана (таксономия, география, экология)		

9.	Касимова Ч.К. ст. преп.	Разработка технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий с применением нетрадиционного сырья.	10 студента	1
10.	Конкубаева Н.У. ст. преп.	Разработка технологии и рецептур обогащенных сухих завтраков на основе воздушных зерен пшеницы		1

Привлечение студентов к НИРС. Руководство НИРС (табл. 26).

Таблица 26

№	ФИО рук. НИРС	Тема НИРС, ФИО студ., группа	Место проведения		
			КГТУ	Др.вуз	Межд. уровень
1.	Элеманова Р.Ш., д.т.н., доцент	Разработка оптимизированных рецептур растительно-белковых паст функционального назначения. PhD-студент Борисова А.С.	1	-	1
2.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	1. Разработка технологии йогурта с овощными наполнителями, Жапарова Алмаш, гр. МЛ(б)-1-20 2. Взбитые молочные десерты, Абдыбалиева Айдана, гр. МЛ(б)-1-20	2	-	-
3.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор, Ашымова А.Ж., ст. преподаватель кафедры ПОКС, Директор производства Михеев А.Е.	<p>I. В 2024-2025 уч. году студентами гр. МС(б)-1-21 были выполнены 1 научно-исследовательский проект на ОсОО «Steak Dream» и 2 научно-исследовательских проекта в лаборатории «Технология мяса и мясных продуктов».</p> <p>1) Разработка рецептур новых видов замороженных полуфабрикатов на предприятии «Steak Dream». (Научный раздел ВКР). Исполнители: Азизбаев Н., Кенешова Ш., гр. МС(б)-1-21. Имеется Акт апробации на предприятии.</p> <p>II. В лаборатории «Технология мяса и мясных продуктов»:</p> <p>2) Разработка рецептуры нового вида мясного хлеба с улучшенными функциональными свойствами. Исполнитель: Алтымышова А., гр. МС(б)-1-21 (научный раздел ВКР).</p> <p>3) Разработка рецептур новых видов колбасок «халал» с использованием функциональных растительных ингредиентов. Исполнители: Лелезова М., Атакулов Т., гр. МС(б)-1-21.</p> <p>1. За проект «Применение Web и мобильного приложения при разработке новых рецептур мясных готовых блюд для здорового питания» ст. гр. МС(б)-1-21 Атакулов Т., Кенешова Ш. и ст. гр. ПИ-3-23 Омаралиев Э. награждены Дипломом I степени Международной дистанционной студенческой олимпиады по пищевым и инженерно-технологическим направлениям «Моя будущая профессия» за актуальность выбранной темы. – Россия, Саратовский государственный университет</p>	5	3	1

		<p>генетики, биотехнологии и инженерии им. И. Вавилова, 16.09. - 12.10.24 г.</p> <p>2. Ст. гр. МС(б)-1-21 Атакулов Т., ст. гр. ПИ-3-23 Омаралиев Э. за совместный стартап-проект «Мобильное приложение Food Craft SL», победили в конкурсе стартапов в рамках проекта «40 инициатив из 40 районов», проводимый Кыргызпатентом, и получили сертификат на грант в размере 500 тыс. сом. для реализации своего проекта. – Бишкек, Кыргызпатент, 25.10.2024 г.</p> <p>3. Ст. гр. МС(б)-1-21 Атакулов Т., Кенешова Ш., Лелезова М., Алтымышова А., Азизбаев Н представили научные разработки новых видов мясных продуктов на Выставке, проводимой в рамках мероприятия «Дни науки – 2024». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 13.11.2024 г.</p> <p>4. Ст. гр. МС(б)-1-21 Кенешова Ш., Азизбаев Н. представили свои научные разработки на Выставке «Дни науки – 2024». – Бишкек, КГМА им. И.К. Ахунбаева, 14.11.2024 г.</p> <p>5. Ст. гр. МС(б)-1-21 Атакулов Т., Кенешова Ш., Лелезова М., Алтымышова А., Азизбаев Н. и ст. гр. ПИ-3-23 Омаралиев Э. выступили с докладом на тему «Применение Web и мобильного приложения Food Craft SL для разработки и оптимизации рецептов мясных продуктов» на Научно-практической конференции «MEET.2024 Medicine Engineering Education Technology», в секции «MEET. STUDENTS» и награждены Сертификатом на бесплатную публикацию в журнале «Известия КГТУ». - Бишкек, КГМА им. И.К. Ахунбаева, 04. 12. 2024 г.</p> <p>6. Ст. гр. МС(б)-1-21 Атакулов Т., Кенешова Ш., Лелезова М., Алтымышова А., Азизбаев Н. и ст. гр. ПИ-3-23 Омаралиев Э. представили свои научные разработки на Выставке «MEET. EXPO» и приняли участие в качестве слушателей в работе секции MEET.ANTI-SCI в рамках НПК MEET.2024. – Бишкек, Международный университет Ала-Тоо, 05. 12. 2024 г. .</p>			
4.	Сманалиева Ж.Н. к.т.н., доц., и.о. проф.	«Разработка рецептуры кондитерских изделий из фруктовых порошков», маг. Урманбетова Э. Т.	-	-	1
5.	Мамбетова А.Ш., доцент	<p>1.Разработка технологии пористого курута из нормализованной смеси с использованием газообразующей микрофлоры. Сыдыкова Ж., ст. гр. МЛ(б)-1–20.</p> <p>2.Разработка технологии нежирного курута с использованием растительного и йодсодержащего сырья. Муратбекова А., ст. гр. МЛ(б)-1–20.</p>	4	-	-

		3.Разработка технологии курута из восстановленного СОМ и расчеты норм расхода. Сырья. Турсунбекова Н., ст. гр. МЛ(б)-1–20. 4.Разработка технологии курута из комбинированной смеси с добавлением овощей. Омурбекова Ж., ст. гр. МЛ(б)-1–20. Сыдыкова Ж.Д., Муратбекова А.М., ст. гр. МЛ(б)-1–20 награждены ДИПЛОМОМ I степени за участие в работе 66-й международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука и инновации: перспективы и вызовы» Научный руководитель Мамбетова А.Ш. – Бишкек, КГТУ им. Раззакова, 28-29 марта 2024 г.			
6.	Касымова Ч. К., ст. преп.	1. Разработка рецептуры и технологии хлебного изделия для профилактики заболеваний печени Грибанова Анастасия, гр. ТППРС(ХМК) ₆ -1-20. 2. Разработка рецептуры и технологии мучного кондитерского изделия с повышенным содержанием растительного белка. Канат кызы Алия, гр. ТППРС(ХМК) ₆ -1-20. 3. Разработка рецептуры и технологии нового кондитерского сахаристого изделия с добавлением плодовоовощного пюре. Садыкова Жаркын, гр. ХМК(б)-1-20. БЛАГОДАРНОСТЬ за участие в работе 66-й международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука и инновации: перспективы и вызовы» Научный руководитель Касымова Ч.К. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 28-29 марта 2024 г.	3	-	-
7.	Алымкулова Н.Б., ст. преп.	Исследование влияния процессов сушки и измельчения на биологическую ценность облепихи. Жалилова Азем, Токтогонова Фатима, студенты гр. ССП(б)-1-22	1	-	-
8.	Салиева З.Т., ст. преп.	1. Разработка рецептуры напитка на основе молочной сыворотки, Айыпова А., гр. БТ ₆ -1-21 2. Разработка рецептуры национального напитка бозо с повышенной пищевой ценностью, Суюмбаева А., гр. БТ ₆ -1-21	2	-	-
9.	Дуйшенбек кызы Наргиза, ст. преп.	Разработка технологии биоразлагаемых упаковочных материалов, Айтбаева А., гр. БТ ₆ -1-21	1	-	-
10.	Азисова М.А., ст. преп.	1. Разработка рецептуры макаронных изделий для беременных женщин, Токонова А., ХМК(б)-1-21 2. Разработка рецептуры мучных кондитерских изделий для людей с сердечными заболеваниями, Тасырбекова Б., ХМК(б)-1-21 3. Разработка рецептуры зефира и мармелада с добавлением облепихи, Кунцуева А., гр. ХМК(б)-1-21)	3	-	-

11.	Барылбекова А.Т., преп.	<p>1. Участие ст. гр. МС-1-21 Зюбанов И. и Мамбетова М. с экспонатом мясного стейка «Таштык» на выставке, приуроченной ко Дню науки «Научная трансформация современности: Инновации как – главный фактор научно-технического прогресса». - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 13.11.2024 г. Научный руководитель – Барылбекова А.Т.</p> <p>2. Проект «Применение современных технологических решений при производстве мясных этно продуктов», ст. гр. МС-1-21 Алтымышова А., Лелезова М. и Мамбетова М. получили Диплом I степени Международной дистанционной студенческой олимпиаде по пищевым и инженерно-технологическим направлениям «Моя будущая профессия» - Саратов, 16.09 – 12.10.2024 г. Руководители проекта: к.т.н., профессор Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т.</p> <p>3. Участие с докладом ст. гр. МС-1-21 Зюбанов И. и Мамбетова М. на тему «Разработка рецептур новых видов мясных стейков» в научно-практической конференции MEET.2024 (секция: MEET/ STUDENTS) – Бишкек, КГМА им. И.К.Ахунбаева, 04.12.2024 г. Научный руководитель – Барылбекова А.Т.</p> <p>4. Участие ст. гр. МС-1-21 Зюбанов И. и Мамбетова М. с экспонатом мясного стейка «Таштык» на выставке MEET.EXPO в рамках в научно-практической конференции MEET.2024 – Бишкек, Международный университет Ала-Тоо, 05.12.2024 г.</p>	1	2	1
-----	-------------------------	---	---	---	---

➤ участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах (табл. 27).

Таблица 27 - Сведения о научных публикациях

№	Ф.И.О. авторов	Название научных публикаций	Издательство, страна, количество страниц
Монография			
1.	Тамабаева Б.С., Абакирова Э.М.	Функциональный продукт из мяса яка	Бишкек, Калем, 2025. – 162 с.
РИНЦ (зарубежные/КР)			
1.	Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М., Дуйшеева Н.С., Абдраева Б.А., Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.	Некоторые аспекты процесса внедрения принципов циркулярной экономики в молочную промышленность Кыргызстана	Вестник Алматинского технологического университета.- 2024.- Т. 145, № 3. Impact factor 0,058
2.	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш., Дуйшеева Н.С., Абдраева Б.А., Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.	Некоторые аспекты процесса внедрения принципов циркулярной экономики в молочную промышленность Кыргызстана	Вестник Алматинского технологического университета.- 2024.- Т. 145, № 3. Impact factor 0,058

3.	Кожобекова К.К., Байболотова С.А., Конкубаева Н.У.	Рациональное использование вторичного сырья в комплексной переработке абрикоса (статья)	Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова. – Саратов, 2024. С. 23-26. ISSN978-5-7011-0853-8
4.	Джамакеева А.Дж., Барылбекова А.Т., Кусеинова Б.Ж.	Разработка рецептуры нового вида быстрозамороженного мясного готового блюда (статья)	Материалы XIII Национальной НПК с международным участием «Технологии и продукты здорового питания». – Саратов: Вавиловский университет, 2024. - С.89-94. ISBN 978-5-7011-0853-8.
5.	Джамакеева А.Дж., Барылбекова А.Т., Таалайбек кызы Бурулай.	Разработка рецептуры рубленого мясного полуфабриката функционального назначения с использованием вторичного растительного сырья (статья)	Материалы XIII Национальной НПК с международным участием «Технологии и продукты здорового питания». – Саратов: Вавиловский университет, 2024. – С. 51-56. ISBN 978-5-7011-0853-8.
6.	Джамакеева А.Дж., Кененбай Ш.Ы., Омирхан А.Э.	Использование растительной продукции при разработке технологии полуфабрикатов из верблюжатины (статья)	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2024. – №3(71). – С. 910-917. ISSN 1694-8343. Impact factor-0,131
7.	Джамакеева А.Дж., Аксупова А.М., Аксупова А.М.	Исследование минерального состава рыбы, выращенной в регионах Кыргызской Республики (статья)	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2024. – №4(72). - С. 1172-1184. ISSN 1694-8343. Impact factor-0,131
8.	Джамакеева А.Дж., Аксупова А.М., Аксупова А.М.	Рынок рыбопроизводства Кыргызской Республики сегодня	Международный научный журнал «In the world of science and education». – 2025. - С. 155-162. ISSN: 3007-8946 DOI 10.24412/3007-8946-2025-152-155-162
9.	Коджегулова Д.А., Турдубаева К.К.	Исследование качественных показателей винодельческой продукции изготовленной из местного сырья	Вестник НИУ Кыргызского экономического университета имени М.Рыскулбекова. – 2024. – 4(65). – С. 139-1427 ISSN 1694-5778
10.	Коджегулова Д.А., Аманбек кызы Айпери	Оценка качества молока	Сборник статей XXIV Международной научно-практической конференции «СТУДЕНЧЕСКИЕ НАУЧНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ» 15 апреля 2025 г, Пенза, МЦНС «Наука и просвещение». – С. 42-45
11.	Бавланкулова К.Д., Мосолова С.Н.	Обзор пероноспоровых грибов Кыргызстана (статья)	Известия НАН КР. - Б., 2024. –С 30-36.
12.	Барылбекова А.Т., Иманалиев А.Э.	Разработка технологии нового вида сырокопченого мясного продукта «АдАнАй» (статья)	Ползуновский вестник. – 2024. - №1. – С. 45-49. Impact factor: 0,486

13.	Барылбекова А.Т.	Совершенствование технологии мясного стейка из конины. (статья)	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2024. - №4(72). – С. 1185-1191. ISSN 1694-8343. Impact factor-0,131
14.	Борисова А.С., Бекова Ж.О., Тынарбекова М.Т., Элеманова Р.Ш.	К вопросу разработки рецептуры белково-растительной пасты.	Известия КГТУ. – 2025 г
15.	Азизова М.А., Джурупова Б.К., Усупова Ж.Э.	Использование онлайн-платформы по организации школьного питания при обучении учащихся по направлению Технология продукции общественного питания	Вестник Кыргызского государственного университета им. И.Арабаева. июнь, 2025
Web of science / Scopus			
1.	Musulmanova Mukarama, Ibaratkan Kurbanova, Lina Lauciene, Gintare Zakariene, Kristina Kondrotiene, Gintare Zakariene, Vitalijs Radenkovs, Sandra Kiseliovienė, Alvija Salaseviciene, Agne Vasiliauskaite, Loreta Serniene	Physicochemical, Sensory, and Microbiological Analysis of Fermented Drinks Made from White Kidney Bean Extract and Cow's Milk Blends during Refrigerated Storage (статья)	Microorganisms 2024, 12(9)1832; https://doi.org/10.3390/microorganisms12091832
2.	Ishenbaeva, N., Musulmanova, M., & Smanalieva, J.	(2024). IDENTIFICATION OF THE BOTANICAL ORIGIN AND DETERMINATION OF PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS OF HONEY SAMPLES COLLECTED FROM THE SARY-CHELEK BIOSPHERE RESERVE OF KYRGYZSTAN.	Uludağ Arıcılık Dergisi, 24(1), 64-78.
3.	Musulmanova M., Smanalieva J. N., Ishenbaeva, N.	Identification of the botanical origin and determination of physicochemical parameters of honey samples collected from the «Sary-Chelek» biosphere reserve of Kyrgyzstan. (статья)	Uludag Arıcılık Dergisi, 2024 (1), pp. 64-78 https://doi.org/10.31467/uluaricilik.1423188
4.	Smanalieva J. N., Usubalieva, A., Musulmanova, M., Elemanova, R., Ozbekova, Z.	COMPARATIVE STUDY OF FERMENTATION PROCESSES OF YAK AND COW MILK. (статья)	Journal of microbiology, biotechnology and food sciences, 13(4), e10024-e10024.
5.	Smanalieva J. N., Ulambayar, N. E., Hellwig, A., Iskakova, J., Chojilsuren, N., Kalemshariv, B., & Vankhuu, E.	Nutritional composition of ghee of various animal origins produced in some silk road countries. (статья)	Journal of Food Composition and Analysis, 132, 106251.
6.	Smanalieva, J., Iskakova, J., Musulmanova, M., Giertlová, A., & Porubská, J.	Development of Kyrgyz food composition tables: Limitations and challenges.	Journal of Food Composition and Analysis, 143, 107567. Q1 Web of Science и Scopus (2025).
7.	Конкубаева Н.У.	Comparison of Physicochemical Properties, Volatile Profiles, and 5-Hydroxymethylfurfural and Acrylamide Content in Whole and Explosion-Puffed Wheat Grain	N. Konkubaeva, V. Radenkovs, L. Tomsone, A. Keke, A. Kulmyrzaev, R. Galoburda.// Applied Sciences (Switzerland). – 2025. – Т. 15. – № 559. – С. 1-14. (Scopus)
Статьи в КР и за рубежом, не входящие в индексируемые базы			

1.	Джамакеева А.Дж., Аксупова А.М., Аксупова А.М.	Analysis of fisheries in the Kyrgyz Republic in modern condition: challenges and opportunities (статья)	Sciences of Europe (Praha, Czech Republic). – 2024. - №147. – С.74-78. DOI: 10.5281/zenodo.13382673 ISSN 3162-2364
2.	Джамакеева А.Дж., Аксупова А.М., Аксупова А.М.	Analysis of the fish production market of the Kyrgyz Republic (статья)	German International Journal of Modern Science. – 2024. - №84. – С. 83-87. https://doi.org/10.5281/zenodo.12764390 ISSN (Online) 2701-8377.
3.	Конкубаева Н.У., Жабайкулова Г.П., Кожобекова К.К.	Разработка технологии и рецептуры компотной смеси из местных сухофруктов Кыргызстана.	Научные труды магистрантов и студентов Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова. Том 11. С. 168-174. Бишкек 2025. ISSN 1694-884 X
4.	Конкубаева Н.У., Канатбекова Д.К., Садырова А.А.	Разработка пастилы на основе дикорастущих плодов.	Научные труды магистрантов и студентов Кыргызского государственного технического университета им. И. Раззакова. Том 11. С. 168-174. Бишкек 2025. ISSN 1694-884 X С. 187-196

➤ **Сведения об изобретениях (табл. 28).**

Таблица 28

№	Ф.И.О. автора (авторов)	Название патента на изобретение, авторского свидетельства (выходные данные)	Заявки на изобретение	
			Ф.И.О. автора (авторов)	№ заявки (выходные данные)
1.	Джамакеева А.Дж., Барылбекова А.Т., Иманалиев А.Э.	Патент на изобретение №398 (KG). Название: Способ изготовления сырокопченого мясного продукта «АдАнАй». Дата регистрации в Госреестре изобретений КР: 30.08.24. Бюллетень №9 от 30.09.2024 г.	Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М.	Молочно-растительная пастила и способ её приготовления (Заявка № 20240036.1 от 18.07.2024 г.).
2.	Ашымова А.Ж., Эрнисов А.Э., Джамакеева А.Д., Аксупова А.М.	Свидетельство на программу для ЭВМ №888 (KG). Название: Веб-ориентированная система по проектированию рецептуры продуктов. Заявка №20240019.6. Зарегистрировано в Государственном реестре программ для ЭВМ КР: 03.04.2024 г.	Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М.	Сывороточный напиток и способ его приготовления (Заявка № 20240037.1 от 18.07.2024 г.).

3.	Сманалиева Ж.Н., Ишенбаева Н.Н., Исакова Ж.Т.	1. Функциональный спред «Балмайжемиш» и способ его приготовления [Электронный ресурс]: заявка № 20240012.1: дата регистрации 30.08.24. Госреестр изобретений КР. - 2024. - Бюл. № 3885 от 14.03.2024.	Мусульманова М.М.	Способ производства паштетов для функционального питания (Заявка № 20240047.1 от 13.09.2024).
4.			Сманалиева Ж.Н., Ишенбаева Н. Н., Исакова Ж. Т.	Функциональный спред «Балмайжемиш» и способ его приготовления (Заявка № 20240012.1 от 14.03.2024 г.).
5.			Сманалиева Ж.Н., Иркабаева Г. Р., Исакова Ж. Т.	Концентрированн ый кисломолочный продукт «Балсузмө» (Заявка № 3931 от 29.10.2024 г.).
6.			Тамабаева Б.С.	Состав для приготовления функционального рулета из мяса яка (Заявка №20250001.1 от 08.01.2025 г.).
7.			Ишенбаева Н. Н, Сманалиева Ж.Н.	Питательный батончик “Балталкан” (Заявка № 3917. 20240044.1 от 09.08.2024г).

■ **Участие в научных семинарах и конференциях (табл. 29).**

Таблица 29

№	Ф.И.О. преподавателя	Название научных семинаров и конференций
1.	Элеманова Р.Ш.	Научно-практические аспекты промышленной переработки молока гибрида яка и крупного рогатого скота // МНТК «Вопросы развития пищевой промышленности в ЦА», 6-7 ноября, Ташкент, РУз (доклад)
2.	Элеманова Р.Ш.	Regularities of Gel Formation of Khainak Milk in the Presence of Carrot and Pumpkin Puree // VI. International Turkic World Science and Engineering Congress (TURK-COSE 2024), 18-21 декабря 2024 г., Баку, Азербайджан (доклад).
3.	Мусульманова М.М.	1."Зеленые пищевые технологии: предложение по внедрению и примеры", PECA 5 РП 2: Поддержка реализации программы

		<p>докторской школы в области переработки пищевых продуктов в КГТУ. GIZ, 12 января 2024 г., Бишкек, Кыргызстан (без доклада).</p> <p>2. Regularities of Gel Formation of Khainak Milk in the Presence of Carrot and Pumpkin Puree // VI. International Turkic World Science and Engineering Congress (TURK-COSE 2024), 18-21 декабря 2024 г., Баку, Азербайджан</p>
3.	Тамабаева Б.С.	<p>Участие с докладом на Женском форуме «Женщины в изобретательстве, науке и креативной индустрии и предпринимательской деятельности» на тему: «Перспективы развития технологии новых продуктов из мяса яка в условиях Кыргызстана», прошедшего 29-30 ноября 2024 года в г. Бишкек, организованный Кыргызпатентом, GIZ, Ассоциацией развития агропромышленного комплекса КР.</p>
4.	Джамакеева А.Д.	<p>Участие в качестве слушателя в работе Научно-практической конференции «MEET.2024 Medicine Engineering Education Technology», в следующих секциях: MEET.SCIENCE, MEET STUDENTS. - Бишкек, КГМА им. И.К. Ахунбаева, 04. 12. 2024 г. MEET.TALKING, MEET.EXPO. - Бишкек, Международный университет Ала-Тоо, 05. 12. 2024 г.</p>
5.	Сманалиева Ж.Н.	<p>1. Agroforestry food processing and product innovation. Scientific Conference “Sustainable Agroforestry Value Chains in Central Asia”, Ташкент (Узбекистан), 25 апрель 2024.</p> <p>2. Antioxidant capacity, total polyphenol and vitamin C contents of dried apricots // VI. International Turkic World Science and Engineering Congress (TURK-COSE 2024), 18-21 декабря 2024 г., Баку, Азербайджан.</p>
6.	Сманалиева Ж.Н., Тынарбекова М.Т.	<p>1.Определение показателей качества сушеных яблок, предварительно обработанных аэрозолем лимонной кислоты. IX Межд. сетев. НПК в рамках РККТУ «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве», КГТУ 13.05.2025.</p> <p>2. Comparative analysis of total polyphenols in dried apricots from Kyrgyzstan and Lithuania. Turk 2025: 1st International Manas Congress on Science and Technology, KTMU, Bishkek, Kyrgyzstan, Apr 24 – 26, 2025</p>
7.	Сманалиева Ж.Н., Ишенбаева Н.Н.	<p>1.Разработка рецептуры и технологии питательного этнобатончика «Балталкан» и исследование его микробиологических показателей. IX Межд. сетев. НПК в рамках РККТУ «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве», КГТУ 13.05.2025.</p> <p>2. Ботанические происхождения и физико-химические показатели образцов меда, собранных в Сары-Челекском биосферном заповеднике Кыргызстана. IX Межд. сетев. НПК в рамках РККТУ «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве», КГТУ 13.05.2025.</p>
8.	Кожобекова К.К., Конкубаева Н.У., Сырымбекова Э.А., Борисова А.С.	<p>Международная научно-техническая конференция «Вопросы развития пищевой промышленности в Центральной Азии». - Ташкент, ТХТИ, ноябрь 2024 г. (Доклад - Перспективы безотходной технологии в консервной отрасли.)</p>
9.	Бавланкулова К.Ж.	<p>Diversity and host preferences of Poroid fungi in Central Asia. //4th International Eurasian Mycology Congress. - Çanakkale on 3-5 September 2024.</p>
10.	Мамбетова А.Ш.	<p>Женский форум «Женщины в изобретательстве, науке, креативной индустрии и предпринимательской деятельности» 29-30 ноября 2024 г. «Инновационный центр» г. Бишкек.</p>
11.	Конкубаева Н.У., Элеманова Р.Ш.	<p>22-ом Всемирным конгрессе пищевой науки и технологий (IUFoST 2024) «Будущее продуктов питания сейчас: развитие,</p>

		функциональность и устойчивость» (Италия, Римини, сентябрь 2024 г.). The Influence of Storage on the Physicochemical Parameters, Volatile Profile, and Antioxidant Activity of Puffed Wheat with Additives.
13.	Оразбекова М.К.	1. «Женщины, бизнес и закон» Конгресс женщин КР и ТПП КР, 31 октября 2024 года. Место проведения - Дасмия Хан Тенир. 2. Торгово-промышленная палата КР совместно со Всемирным банком, семинар по Взаимодействию с бизнесом по участию частного сектора в проектах, финансируемых Всемирным банком. Тема доклада – «Бизнес и права человека». 14 октября 2024 г. 3. Торжественное мероприятие, посвященное 65-летию Торгово-промышленной палаты КР. 25 октября 2024 года в Кыргызском национальном академическом театре оперы и балета им. А. Малдыбаева. 4. VI Кыргызско-Российский экономический форум, Организаторы - Торгово-промышленная палата КР и Российско-Кыргызский Фонд развития. с. Бостери, ЦО «Baytur Resort & SPA», 11 по 13 сентября 2024 года. Участник семинара. Место проведения: Отель Hyatt.
14.	Алымкулова Н.Б.	67-я Международная сетевая научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации» – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 27.03.2023 г. Тема доклада – Исследование влияния процессов сушки и измельчения на биологическую ценность облепихи. Жалилова Азем Билимовна, Токтогонова Фатима Рашидовна студенты гр. ССП-1-22.
15.	Касымова Ч.К. Дуйшенбек к Н.	1. Участие в качестве слушателя в работе Научно-практической конференции «MEET.2024 Medicine Engineering Education Technology», в следующих секциях: <ul style="list-style-type: none"> • MEET.SCIENCE, MEET STUDENTS. - Бишкек, КГМА им. И.К. Ахунбаева, 04. 12. 2024 г. • MEET.TALKING, MEET.EXPO. - Бишкек, Международный университет Ала-Тоо, 05. 12. 2024 г. 2. 67-я Международная сетевая научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации» – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 28.03.2025 г. Тема доклада – Полезные сладости и Конфеты из талкана. Султанкулова Адиля, Нагиев Алыш студентка гр ТПППРС(6)-1-23
16.	Сырымбекова Э.А.	67-я Международная сетевая научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации» – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 28.03.2025 г. Тема доклада – Маликова Салия Замирбековна студентка ХМК(6)-1-21.
17.	Борисова А.С., Элеманова Р.Ш.	Оптимизация рецептуры растительного композита методом математического моделирования // XI Международная сетевая научно-практическая конференция РККТУ: «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве». 13.05.2025 г.
18.	Салиева З.Т.	“День карьеры и практики”, Бишкек, 28.11.2024 г.

➤ **Выставки, конкурсы и другие мероприятия (табл. 30).**

Таблица 30

№	Название мероприятия	Ф.И.О. преподавателя
1.	Участие совместно со студентами профиля «Технология мяса и мясных продуктов» на Выставке, проводимой в	Джамакеева А.Д.

	рамках мероприятия «Дни науки – 2024». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 13.11.2024 г.	
2.	Курсы по программе «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», направление «Проблемы и перспективы сертификации халал в КР» объемом 16 ч. - Бишкек, РЦК при КГТУ им. И. Раззакова, 19.11. – 20.11.2024 г.	Джамакеева А.Дж., Корчубекова Т.А., Касимова Ч.К., Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Н., Барылбекова А.Т. (сертификат)
3.	Курсы «Защита прав потребителей и основы финансовой грамотности». - Бишкек, РЦК при КГТУ им. И.Раззакова, 21.11. – 23.11.2024 г.	Джамакеева А.Дж., Корчубекова Т.А., Касимова Ч.К., Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Н., Барылбекова А.Т. (сертификат)
4.	Тренинг на тему «Защита прав потребителей и основы финансовой грамотности», РЦК при КГТУ им И. Раззакова для ППС кафедры ПНТ. 21-21 ноября 2024г.	Оразбекова М.К.
5.	Международная универсальная выставка-ярмарка «Кыргызстан ЭКСПО 2024», которая проводилась в рамках празднования 65-летия со дня образования ТПП КР. Блок – Учебный центр «ПРОФИ ОМК», с 25 по 27 октября 2024 года. Место проведения: Спортивный комплекс «БИЛИМКАНА АРЕНА».	Оразбекова М.К.
6.	Участие совместно со студентами профиля «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий» на Выставке , проводимой в рамках мероприятия «Дни науки – 2024». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 13.11.2024 г.	Касимова Ч.К.
Конкурсы стартап-проектов и научно-исследовательских проектов		
1.	За совместный стартап-проект «Мобильное приложение Food Craft SL», победили в конкурсе стартапов в рамках проекта « 40 инициатив из 40 районов », проводимый Кыргызпатентом, и ст. гр. МС(б)-1-21 Атакулов Т., ст. гр. ПИ-3-23 Омаралиев Э. получили сертификат на грант в размере 500 тыс. сом для реализации своего проекта. – Бишкек, Кыргызпатент, 25.10.2024 г.	Научные руководители: к.т.н., профессор кафедры ПНТ Джамакеева А.Д. и ст. преподаватель кафедры ПОКС Ашымова А.Ж.

➤ Стажировка и обучение в КР и за рубежом

■ В КР

1. Курсы по программе «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», направление «Проблемы и перспективы сертификации халал в КР». 16 ч. - Бишкек, РЦК КГТУ им. И. Раззакова, 19.11. – 20.11.2024 г. Имеется сертификат. Джамакеева А.Дж.
2. Мөмө-жемиштерди жана жаңгактарды кайра иштетүү технологиялары» спикер семинара, организованный проектом SUFACHAIN 5-6 июнь, 2024, ОшТУ (г. Ош). Сманалиева Ж.Н.
3. Повышение квалификации на предприятиях молочной промышленности КР. ОсОО «Талас сут» с 20 по 22 сентября 2024 г. Мамбетова А.Ш.
4. Повышение квалификации на курсах «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания». 16 ч. – Бишкек, РЦК КГТУ им. И. Раззакова, 19-20 ноября 2024 г. Сертификат. Мамбетова А.Ш.
5. Повышение квалификации на курсах «Защита прав потребителей и основы финансовой грамотности» 18ч. 21-23 ноября 2024 года. Сертификат № СІТЕ -2024-07-0003. Мамбетова А.Ш.

▪ **За рубежом**

1. Академическая мобильность в Университет Константина Философа, 1-14 мая 2024 г., г. Нитра, Словакия. Элеманова Р.Ш.
2. Научная стажировка в Литовском университете наук о здоровье, 26 августа-22 ноября 2024 г., г. Каунас, Литва. Элеманова Р.Ш.
3. Семинар AFACI по оценке проектов AFCD (Establishment of Asian Food Composition Database). Темы, рассматриваемые на семинаре: «Оценка проектов стран-участниц. Проблемы разработки и использования баз данных о составе пищевых продуктов»; «Компиляция данных: сбор данных по составу пищевых продуктов. Знакомство с Институтом питания Университета Махидол и посещение лаборатории». – Бангкок, Таиланд, 27-31 мая 2024 г. Джамакеева А.Дж.
4. Научная стажировка. Литовский университет науки о здоровье (г. Каунас) 04.03.2024 – 01.06.2024. Тынарбекова М.Т.
5. Принят на научную стажировку от Ургенчского государственного университета им. Абу Райхана Беруни к.т.н., и.о. доцента Бахтияров Сардорбек Бахтиярович сроком на 1 месяц (9 июня-9 июля 2025 г.). Научный руководитель от каф. ПНТ д.т.н., доцент Элеманова Р.Ш. (приказ №2/37 от 09.06.2025 г.).

▪ **Внедрение результатов НИР в учебный процесс, производство, коммерциализация и возможность коммерциализации (табл. 31).**

Таблица 31

№	Ф.И.О. преподавателя	Название разработки
8.	Джамакеева А.Дж.	Web приложение «Food Craft SL» по проектированию рецептов и расчета состава пищевых продуктов активно используется студентами профиля «Технология мяса и мясных продуктов» в учебном процессе для разработки и оптимизации рецептов мясных продуктов в рамках дисциплины «Разработка новых мясных продуктов». Составлено руководство для пользователей по использованию Web приложения.
9.	Джамакеева А.Дж.	На мобильное Web приложение «Food Craft SL» выигран грант в Кыргызпатенте (500 тыс. сом.) для апробации и продвижения его для различных групп пользователей (студенты, предприятия пищевой промышленности, фермеры и т.д.). – 25.10.2024 г.
10.	Джамакеева А.Д.	Научный проект «Разработка рецептов новых видов замороженных полуфабрикатов», выполненный ст. гр. МС(б)-1-21 Кенешовой Ш. и Азизбаевым Н. прошел апробацию в производственных условиях на предприятии «Steak Dream» под руководством Директора производства Михеева А.Е. Имеется Акт апробации на ОсОО «Steak Dream» от 29.10.2024.
11.	Мамбетова А.Ш.	Разработка технологии пористого курута из нормализованной смеси с использованием газообразующей микрофлоры. Сыдыкова Ж. гр. (МЛ)б – 20.
12.	Мамбетова А.Ш.	Разработка технологии нежирного курута с использованием растительного и йодосодержащего сырья Муратбекова А., ст. гр. МЛ(б)-1-20.
13.	Мамбетова А.Ш.	Разработка технологии курута из восстановленного СОМ и расчеты норм расхода. сырья Турсунбекова Н., ст. гр. МЛ(б)-1-20.
14.	Мамбетова А.Ш.	Разработка технологии курута из комбинированной смеси с добавлением овощей Омурбекова Ж., ст. гр. МЛ(б)-1-20. По заказу компании ОсОО «Pareto Distribution».

15.	Мамбетова А.Ш.	Разработка и совершенствование технологии пористого курута по разности размеров и форм, технологических режимов и процессов производства. Нурбек кызы Айсулуу гр. (МЛ) – 1 - 21.
16.	Мамбетова А.Ш.	Разработка технологии курута с добавлением нетрадиционного растительного сырья. Токтосунова А. гр. (МЛ)-1 -21. По заказу компании ОсОО «Pareto Distribution».
17.	Мамбетова А.Ш.	Разработке технологии кумыса из коровьего молока с лечебно-профилактическими свойствами. Омуркулов К. гр. (МЛ) -1– 21. По заказу ОсОО «Галас сут».
18.	Барылбекова А.Т.	Разработка технологии мясного стейка из баранины. Зюбанов И., Мамбетова М., ст. гр. МС-1-21. Имеются Акт апробации и Протокол испытаний на предприятии ОсОО «Steak Dream» от 29.10.2024 г.

Подготовка и выпуск научных кадров

№	Наименование кафедры	Повыш. квалиф. в КР (сертификат)	Повыш. квалиф. зарубежом (сертификат)	Стажировка зарубежом	Участие в научн. семинар.и конферен.
1	ПНТ	14	7	4	37

Защита 2-х диссертаций:

1. Защита кандидатской диссертации на соискание кандидата технических наук аспиранта Абакировой Э.М. 27 сентября 2024 г. Руководитель – д.т.н., профессор Тамабаевой Б.С.
2. Защита диссертации на соискание ученой степени доктора философии PhD по направлению 741000 – технология продовольственных продуктов PhD-докторанта Конкубаевой Н.У. 14 марта 2025 г. Руководитель – д.т.н., профессор Кулмырзаев А.А., Рута Галобурда.

➤ Подготовка научных кадров. Работа с аспирантами (табл.32).

Таблица 32

№	Ф.И.О. докторанта, аспиранта	Темы научных диссертаций	ФИО научного консультанта/руководителя	Ожидаемые результаты, предварительные сроки защиты
Докторанты				
1	Сманалиева Ж.Н.	Научное обоснование технологии кыргызских традиционных пищевых продуктов с применением концентратов биологически активных веществ дикорастущего сырья	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	2025 г.
PhD-докторанты				
1	Абдраева Б.А	Бизнес-модель циркулярной экономики: оценка способов валоризации сыворотки в	Мусульманова М.М., д.т.н., проф. Байхожаева Б.У., д.т.н., профессор	2025 г.

		молочной отрасли Кыргызской Республики		
2	Маметжанов А.М.	Оптимизация рецептуры и технологии молочно-белковых композиций специального назначения	Мусульманова М.М., д.т.н., проф. Байхожаева Б.У., д.т.н., профессор	2025 г.
3	Курбанова И.С.	Разработка технологии комплексной переработки молочной сыворотки в продукты специального назначения	Мусульманова М.М., д.т.н., проф. Loreta Serniene, Dr. Prof.	2026 г.
4	Тынарбекова М.Т.	Разработка технологии сушки абрикосов, сливы без сульфитации	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент Thomas Henle, Dr. Professor	2025 г.
5	Бапаева А.Т.	Разработка функциональных продуктов из дикорастущих плодов и ягод	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент Thomas Henle, Dr. Professor	2025 г.
6	Калемшарив Б.	Разработка сухих молочных продуктов из кобыльего молока	Диханбаева Ф.Т., д.т.н., доцент Люй Синь, доктор наук, проф.	2027 г.
7	Борисова А.С.	Разработка технологии белковой пасты на основе фасоли Таласской области	Элеманова Р.Ш., к.т.н., доцент Жаксылыкова Г., к.т.н.	2027 г.
8	Капбасова А.М.	Разработка технологии варено-копченых изделий с заданными потребительскими свойствами из мяса цыплят-бройлеров	Рскелдиев Б.А., д.т.н., проф. Милентьева И.С., д.т.н., проф.	2027 г.
9	Смагулова А.К.	Разработка технологии обогащенных рубленых полуфабрикатов для школьного питания из рыбы водоемов Восточно-Казахстанской области Республики Казахстан	Таева А.М., д.т.н., проф. Милентьева И.С., д.т.н., проф.	2027 г.
10	Урматбек кызы А.	Разработка технологии напитков из сыворотки молока хайнака с использованием растительных гидроколлоидов	Элеманова Р.Ш., д.т.н., доцент Диана Грабаум, профессор	2028 г.
11	Батырбашиева Ж.	Разработка технологии безлактозного йогурта на основе молока хайнака	Элеманова Р.Ш., д.т.н., доцент Йенс Маедер, профессор	2028 г.
Аспиранты				
1	Байджуранова А.М.	Разработка технологии молочных продуктов специального назначения	Мусульманова М.М., д.т.н., проф.	2027 г.
2	Барылбекова А.Т.	Разработка технологии сырокопченых мясных продуктов из нетрадиционного сырья на основе изучения влияния стартовых культур на процесс созревания	Джамакеева А.Д., к.т.н., доцент	2025 г.

3	Абылкасымова Т.	Разработка технологии кисломолочных продуктов с использованием лактобактерий, выделенных из традиционных ферментированных продуктов молока хайнака	Мусульманова М.М., д.т.н., проф.	2028 г.
---	-----------------	--	----------------------------------	---------

➤ Анализ востребованных/актуальных научных исследований в соответствующей отрасли или области наук (*перечень*). Важнейшие научные достижения кафедры (табл.33).

Таблица 33

№	ФИО	Опытно- конструкторские разработки	Введенные новые лабораторные стенды, установки описание
1.	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш.	1. Молочно-растительная пастила повышенной функциональности и способ её приготовления (Заявка № 20240036.1 от 18.07.2024 г.). Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М. 2. Сывороточный напиток с добавленной функциональностью и способ его приготовления (Заявка № 20240037.1 от 18.07.2024 г.). Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М. 3. Способ производства паштетов для функционального питания (Заявка № 20240047.1 от 13.09.2024).	Результаты НИР внедрены в учебный процесс, предполагается опытно-промышленная проверка предлагаемых технологий с последующей коммерциализацией.
2.	Тамабаева Б.С.	Состав для приготовления функционального рулета из мяса яка (Заявка №20250001.1 от 08.01.2025 г.)	Возможность коммерциализации.
3.	Джамакеева А.Д.	1. Новый вид быстрозамороженного мясного готового блюда «Healthy Vox». 2. Новый вид рубленого полуфабриката «Beefballs».	Разработаны рецептуры новых видов мясных продуктов совместно со студентами профиля «Технология мяса и мясных продуктов» на ОсОО «SteakDream» под руководством Директора производства Михеева А.Е. Имеются Акты апробации новых видов мясных продуктов на предприятии «SteakDream».
4.	Джамакеева А.Д. (каф. ТППП) Ашымова А.Ж. (кафедра ПОКС)	1. Web приложение «Food Craft SL» по проектированию рецептур и расчета состава пищевых продуктов активно используется студентами профиля «Технология мяса и мясных продуктов» в учебном процессе для разработки и оптимизации рецептур мясных продуктов в рамках дисциплины «Разработка новых мясных продуктов». Составлено руководство для пользователей по использованию Web приложения. 2. На мобильное Web приложение «Food Craft SL» выигран грант в	Это приложение по проектированию рецептур и расчета состава пищевых продуктов используется студентами гр. МС(б)-1-21, профиля «Технология мяса и мясных продуктов» в учебном процессе при выполнении модуля «Разработка новых мясных продуктов».

		<p>Кыргызпатенте (500 тыс. сом.) для апробации и продвижения его для различных групп пользователей (студенты, предприятия пищевой промышленности, фермеры и т.д.). – 25.10.2024 г.</p> <p>3. Научный проект «Разработка рецептур новых видов замороженных полуфабрикатов», выполненный ст. гр. МС(б)-1-21 Кенешовой Ш. и Азизбаевым Н. прошел апробацию в производственных условиях на предприятии «Steak Dream» под руководством Директора производства Михеева А.Е. Имеется Акт апробации на ОсОО «Steak Dream» от 29.10.2024 г.</p>	
5.	Сманалиева Ж.Н.	<p>1. Функциональный спред «Балмайжемиш» и способ его приготовления (Заявка № 20240012.1 от 14.03.2024 г.).</p> <p>2. Концентрированный кисломолочный продукт «Балсузмө» (Заявка № 3931 от 29.10.2024 г.).</p> <p>3. Питательный батончик «Балталкан» (Заявка № 3917. 20240044.1 от 09.08.2024г).</p>	Результаты НИР внедрены в учебный процесс, предполагается опытно-промышленная проверка предлагаемых технологий с последующей коммерциализацией.
5.	Мамбетова А.Ш.	<p>1. Разработка технологии пористого курута из нормализованной смеси с использованием газообразующей микрофлоры. Сыдыкова Ж. гр. (МЛ)б – 20.</p> <p>2. Разработка технологии нежирного курута с использованием растительного и йодосодержащего сырья Муратбекова А., ст. гр. МЛ(б)-1-20.</p> <p>3. Разработка технологии курута из восстановленного СОМ и расчеты норм расхода. сырья Турсунбекова Н., ст. гр. МЛ(б)-1-20.</p> <p>4. Разработка технологии курута из комбинированной смеси с добавлением овощей Омурбекова Ж., ст. гр. МЛ(б)-1-20.</p> <p>5. Разработка и совершенствование технологии пористого курута по разности размеров и форм, технологических режимов и процессов производства. Нурбек кызы Айсулуу гр. (МЛ) – 1 - 21.</p> <p>6. Разработка технологии курута с добавлением нетрадиционного растительного сырья. Токтосунова А. гр. (МЛ)-1 -21.</p> <p>7. Разработке технологии кумыса из коровьего молока с лечебно-</p>	Все разработки осуществлялись по заказу компании ОсОО «ParetoDistribution» и ОсОО «Талас сут».

		профилактическими свойствами. Омуркулов К. гр. (МЛ) -1– 21.	
7.	Барылбекова А.Т.	Разработка технологии мясного стейка из баранины. Зюбанов И., Мамбетова М., ст. гр. МС-1-21.	Разработана рецептура нового вида стейка из конины совместно со студенткой гр. МС(б)-1-21, профиля «Технология мяса и мясных продуктов» на ОсОО «SteakDream» под руководством директора производства Михеева А.Е. Имеется Акт апробации на предприятии «SteakDream».

➤ Научно-исследовательская работа студентов

К научно-исследовательской работе студенты привлекаются с 3 курса. Формы НИРС различны:

- учебно-исследовательская работа включена в расписание занятий;
- курсовые и выпускные работы с научными разделами;
- научные работы по госбюджетной тематике кафедры.

Результаты проводимых работ оформлены в виде научно-исследовательских разделов дипломных проектов, отчетов по учебно-исследовательской работе, докладов на студенческой научно-технической конференции.

Результаты исследовательских работ студентов обсуждались на студенческой научно-технической конференции, проводившейся на кафедре 25.03.2025 г.

В 2024/25 учебном году студентам были предложены тематики НИРС, связанные с разработкой новых продуктов и технологий.

Выставка «Дни науки – 2024» прошла с участием студентов и преподавателей кафедры, КГТУ им. И. Раззакова, 13.11.2024 г.



Список докладов, рекомендованных на 67-ю Международную сетевую научно-техническую конференцию (МСНТК) молодых учёных, аспирантов, магистрантов и студентов «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации», представлен в табл. 34.

Таблица 34

№	Тема доклада	Ф. И. О. молодых ученых и студентов, группа	Ф. И. О. руководителя, уч. степень, должность
1	Ботанические происхождения и физико-химические показатели образцов меда, собранных в Сары-Челекском биосферном заповеднике Кыргызстана	Ишенбаева Назгуль Нарынбековна, аспирантка	и.о. профессора, к.т.н. Сманалиева Жамила Насировна
2	Разработка рецептуры и технологий кондитерских изделий из фруктовых порошков	Урманбетова Эльнура - ТПППЖП м 1-23 (дот) 2 курс магистратуры	и.о. профессора, к.т.н. Сманалиева Жамила Насировна
3	Разработка технологии и рецептуры соуса для вторых блюд	Нурланова Элиза Нурлановна гр. ТППРСм(дот)-1-22	к.т.н., профессор Кожобекова Клара Кожобековна
4	Оценка качества виноматериала изготовленного из местного сырья	Турдубаева Канышай Кундузовна гр. ТППРСм(дот)-1-22	к.т.н., профессор Коджегулова Дарья Абласановна
5	Разработка пастилы на основе дикорастущих плодов	Канатбекова Диана Канатбековна гр. ТППРСм-1-23	старший преподаватель Конкубаева Нурзат Ургазиевна
6	Разработка рецептуры и технологии конфет из талкана – полезные сладости	Маликова Салия Замирбековна гр. ХМК(б)-1-21	старший преподаватель Касымова Чолпон Казыбековна
7	Разработка рецептуры и технологии булочных изделий для школьного питания	Нурланова Назик Нурлановна гр. ХМК(б)-1-21	старший преподаватель Касымова Чолпон Казыбековна
8	Разработка рецептуры и технологии новых видов хлебобулочных изделий для детского питания	Талантбекова Айзат Талантбековна гр. ХМК(б)-1-21	старший преподаватель Азисова Мунара Азисовна
9	Разработка рецептуры и технологии мучных кондитерских изделий для людей с сердечными заболеваниями	Тасырбекова Бегимай Анарбековна гр. ХМК(б)-1-21	старший преподаватель Азисова Мунара Азисовна
10	Исследование влияния процессов сушки и измельчения на биологическую ценность облепихи.	Жалилова Азем Билимовна, Токтогонова Фатима Рашидовна гр. ССП-1-22	старший преподаватель Алымкулова Нуржан Боскуновна
11	Разработка рецептуры напитка на основе чайного гриба	Айтбаева Акылай Бакытбековна, БаявUTOва Наргиза Нурлановна, Капарбекова Аайдай Улановна, БТ (б)-1-21	Дуйшенбек кызы Наргиза
12	Оценка качества молока и молочных продуктов	Аманбек Айпери ТПППЖПм-1-23	к.т.н., профессор Коджегулова Дарья Абласановна

13	Оптимизация рецептуры белково-растительной пасты	Бекова Жанара Оттуковна, ТПППЖПм-1-23	к.т.н., доцент Элеманова Римма Шукуровна
14	Реологические характеристики белково-растительных композитов в зависимости от температуры	Борисова Акбермет Суйунбековна, ТПП(PhD)-1-23	к.т.н., доцент Элеманова Римма Шукуровна
15	Биотехнология производства биогаза	Жаркынбек к. Айдай БТ-1-22	Ст. преп. Мураталиева Мунаркуль Нурпаевна
16	Разработка рецептуры десертной фисташковой пасты из натуральных ингредиентов	Аскерова Адиса Алмазована, Мирошникова Надежда Юрьевна, ТПППРСб-1-23	Ст. преп. Сырымбекова Эльмира Аскарбековна
17	Разработка технологии сублимационной сушки фруктов	Аскерова Адиса Алмазовна ТППРС(б)-1-23(ТК+ТВ)	Ст. преп. Тынарбекова Мээрим Тынарбековна

По результатам предварительного слушания докладов студентов, подготовленных на 67-ю Международную сетевую научно-техническую конференцию молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации» на 2024-2025 учебный год, из заслушанных 17 докладов все рекомендованы для участия в университетской конференции.

По подсекции «Технология продуктов питания» в рамках 67-ой Международной сетевой научно-технической конференции «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации» молодых ученых, аспирантов, докторантов, магистрантов и студентов Технологического института на 2024-2025 уч. год была проведена 28 марта 2024 г.

Решением жюри к награждению представлены отличившиеся доклады (табл. 35).

Таблица 35

№	Название доклада	Ф.И.О. молодых ученых и студентов, группа	Ф.И.О. руководителя, уч. степень, должность
для магистрантов:			
ДИПЛОМ I степени			
1	Разработка рецептуры и технологий кондитерских изделий из фруктовых порошков	Урманбетова Эльнура Талаповна ТПППЖПм(дот)-1-23	и.о.проф.,Сманалиева Жамила Насировна
для аспирантов:			
ДИПЛОМ II степени			
1	Ботанические происхождения и физико-химические показатели образцов меда, собранных в Сары-Челекском биосферном заповеднике Кыргызстана	Ишенбаева Назгуль Нарынбековна, аспирантка	и.о. профессора, к.т.н. Сманалиева Жамила Насировна,
для бакалавров по разработке:			
ДИПЛОМ III степени			

1	Полезные сладости и Конфеты из талкана	Маликова Салия Замирбековна ХМК(б)-1-21	Ст, преп, Касымова Чолпон Казымбековна
доклады бакалавров			
ДИПЛОМ I степени			
1	Разработка рецептуры десертной фисташковой пасты их натуральных ингредиентов	Султанкулова Адиля,Нагиев Алыш гр ТПППРС(б)-1-23	Ст.преп. Сырымбекова Эльмира Аскарбековна
ДИПЛОМ II степени			
1	Исследование влияния процессов сушки и измельчения на биологическую ценность облепихи.	Жалилова Азем Билимовна, Токтогонова Фатима Рашидовна гр. ССП-1-22	старший преподаватель Алымкулова Нуржан Боскуновна

Рекомендованы к публикации в сборнике материалов конференции работы всех аспирантов, магистрантов и бакалавров (табл. 36).

Таблица 36

	Тема доклада	Ф.И.О. магистрантов, группа	Ф.И.О. руководителя, уч. степень, должность
1	Разработка рецептуры и технологий кондитерских изделий из фруктовых порошков	Урманбетова Эльнура Талаповна ТПППЖПм(дот)- 1-23	и.о.проф.,Сманалиева Жамила Насировна
2	Ботанические происхождения и физико-химические показатели образцов меда, собранных в Сары-Челекском биосферном заповеднике Кыргызстана	Ишенбаева Назгуль Нарынбековна, аспирантка	и.о. профессора, к.т.н. Сманалиева Жамила Насировна,
3	Полезные сладости и Конфеты из талкана	Маликова Салия Замирбековна ХМК(б)-1-21	Ст, преп, Касымова Чолпон Казымбековна
4	Разработка рецептуры десертной фисташковой пасты их натуральных ингредиентов	Султанкулова Адиля,Нагиев Алыш гр ТПППРС(б)-1-23	Ст.преп. Сырымбекова Эльмира Аскарбековна
5	Исследование влияния процессов сушки и измельчения на биологическую ценность облепихи.	Жалилова Азем Билимовна, Токтогонова Фатима Рашидовна гр. ССП-1-22	старший преподаватель Алымкулова Нуржан Боскуновна

7. Внеучебная и воспитательная работа со студентами

Концепция воспитательной деятельности кафедры «Пищевая наука и технологии» представляет собой совокупность взглядов на основные принципы, цели, задачи, организацию и содержание воспитательной работы в университете.

Цель воспитания достигается через реализацию следующих задач:

- формирование профессиональных качеств личности;
- формирование гражданско-патриотической позиции, социальной ответственности, проявляющихся в заботе о благополучии своей страны, региона, окружающих людей;
- нравственное воспитание, результатом которого является усвоение норм общечеловеческой морали, культуры общения;

- приобщение обучающихся к системе культурных ценностей, отражающих богатство общечеловеческой культуры, культуры своего Отечества;
- воспитание положительного отношения к труду, развитие потребности в творческом труде;
- соблюдение норм коллективной жизни, опирающееся на уважение к закону, к правам окружающих людей;
- формирование здорового образа жизни, способности к физическому самосовершенствованию и развитию.

Все преподаватели кафедры активно участвуют в воспитательной работе. В настоящее время воспитательная работа непосредственно связана с работой кураторов. Студенты, обучающиеся по направлениям 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 директором. Преподаватели кафедры принимают постоянное участие в дежурствах в общежитии, согласно утвержденного графика по институту и университету. На основании приказа № 10/69 02.09.24г утверждены кураторы по всем курсам. Список кураторов и старост приведены в табл. 37.

Таблица 37 - Список кураторов и старост

№	ФИО куратора	Курс	Группа	ФИО старост
1	Мамбетова А.Ш.	1	ПТб-1-24	Уланбек кызы А.
2	Сырымбекова Э.А.	1	ПТб-2-24	Байымова Б.
3	Токтогул кызы Р.	2	ХМКб-1-23	Куртыгин Г.
4	Токтогул кызы Р.	2	БТб-1-23	Канатбек кызы А.
5	Борисова А.С.	2	ТППРСб-1-23	Аскерова А.
6	Куленбекова А.С.	2	ТПППЖПб-1-24 (МС)	Кубанычбекова А.
7	Куленбекова А.С.	2	ТПППЖПб-1-24(МЛ)	Кожевникова Е

Сотрудники кафедры и студенты принимают активное участие в организации мероприятий института и университета. Перечень организованных и проведенных культурных и спортивных мероприятий представлен в следующих табл. 38.

Таблица 38 - Перечень организованных и проведенных культурных и спортивных мероприятий

№	Дата	Название мероприятия	Участники	Место	Результат
Культурно-массовые и общественные мероприятия					
1	26.08.24-30.08.24г	Собрание с первокурсниками	Кураторы и студенты 1 курса	1/409	Были представлены структура и академическая деятельность университета, проведена регистрация на дисциплины осеннего семестра. Активы группы были одобрены. Собраны полные данные о студентах.
2	09.09.24-13.09.24г	Собрание 2,3,4 курсов	Кураторы и студенты 2,3,4 курсов	2/207, 2/327	Была предоставлена информация об этике и правилах поведения в КМТУ. Была обновлена и дополнена база данных студентов.
3	18.09.24-23.08.24г	День “Кыргызского языка”	Кураторы и студенты 1 курса	2/207, 2/327	Проведены кураторские часы, посвященные Дню кыргызского языка.

4	8.10.24г- 18.10.24г	Встреча со студентами	Кураторы всех курсов	1/412	Предоставлена информация о проведении промежуточной проверки и оплате контракта.
5	27.11.24г	“Посвящение в студенты”	Все студенты	Молодеж ный клуб “Повод”	Гран-при среди институтов КГТУ
6	21.12.24г	“Startup-24” тренинг	Акматова Н., Кылычбек кызы С.	МАЗ	Информация о механизмах финансирования стартапов
7	20.01.25- 28.01.25г	Информация об организации флюорографии для студентов	Все студенты	Студенче ская поликлин ика	Прохождение флюорографии
8	30.01.25- 06.02.25г	Участие в мероприятии, направленном на борьбу с коррупцией	Все студенты	БАЗ	Были проведены разъяснительные беседы
9	5.03.25г	Ак калпак күнү	1,2 курстар	2/207, 2/327	Проведены кураторские часы.
10	15.03.25г- 19.04.25г	Участие в субботнике организованно м в университете	1,2,3 курсы, кураторы	КГТУ	Убрана закрепленная территория
11	2.04.25г	Благотворитель ная акция	Все студенты	Муницип альное социальн ое жилищно е учрежден ие для престаре лых и людей с ограниче нными возможн остями «Умут үйү», г. Бишкек, Детский образова тельно- адаптаци онный центр «Умут», г. Кант.	Оказание гуманитарной помощи
12	12.04.25г	“День открытых дверей” КГТУ	Участвовали выпускники средних	Кампус 1	Экскурсия по лабораториям

			образовательных учреждений		
13	14.04.25г	Конкурс “Весна Ала-Тоо ”	Активисты	филармония	Гран-При среди ВУЗов КР
14	25.04.25г	Организация вальса в честь 80-летия Великой Отечественной войны	Активисты	КГТУ	Приняли участие в танцевальном вальсе, организованном в ознаменование 80-летия Великой Отечественной войны.

Спортивные мероприятия

1	Сентябрь-май	Участие в открытии Универсиады среди вузов	Студенты-спортсмены	КГТУ спорт зал, Дворец спорта им.К.Кожомкула	1. Замирбеков Б. - БТб-1-24, самбо, 2 место. 2. Власова Д. – ПТб-1-24, легкая атлетика, 1 место . 3. Аманбаева Н. –ПТб-2-24, баскетбол, 2 место. 4. Еремин Д.- ПТб-2-24, баскетбол. 5. Джанузаков Б. - ПТб-2-24, волейбол. 6.Капарбекова А. – БТб-1-21, тогуз коргоол. 7. Мирошникова Н. – ТКб-1-23, баскетбол. 8. Кубасова Е. ХМКб-1-22, дзюдо
---	--------------	--	---------------------	--	--

Целью мероприятий, проводимых на кафедре, является сближение студенческой молодежи со старшими курсами, обмен опытом с преподавательским составом, раскрытие талантов и организаторских способностей, создание оптимального микроклимата среди студентов и сотрудников кафедры.

8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством

- Ответственным по качеству является, как правило, зав. кафедрой (Элеманова Р.Ш.).
- В обеспечении качества образования участвуют все преподаватели кафедры. Абсолютное большинство преподавателей по результатам анкетирования получают высокие баллы.
- Самооценка ОП проводится достаточно регулярно, как правило, для аккредитации и лицензирования, когда готовится соответствующий пакет документов. Основным критерием оценки является, на наш взгляд, конкурентоспособность на рынке труда специалиста, прошедшего профессиональную подготовку по соответствующей ОП. Сильной стороной части реализуемых кафедрой ОП программ бакалавриата, магистратуры, PhD-докторантуры является безусловная аккредитация международным агентством НААР, что подтверждает полное соответствие ОП европейским стандартам.
- Периодическая оценка ожиданий, потребностей и удовлетворенности студентов и работодателей в целях совершенствования образовательной программы проводилась в виде анкетирования, круглых столов. Их анализ, обсуждение проведены на заседаниях кафедры. Результатом является пересмотр ряда действующих РУПов (направление ТПППЖП и ТПППРС) и разработка новых, отвечающих международному уровню (по объединенному направлению – Пищевые технологии).

- Ежегодно на уровне кафедры и деканата ТФ проводится анкетирование по удовлетворению ОП работодателей и выпускников; по удовлетворению студентов качеством обучения; степени удовлетворенности студентов организацией и содержанием практики; по трудоустройству выпускников.

Приложение

МАТРИЦА МОНИТОРИНГА РЕАЛИЗАЦИИ ИНДИКАТОРОВ СТРАТЕГИИ КАФЕДРЫ ПНТ ЗА 2024-2025 у.г.
1 ПРОГРАММА: КАЧЕСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

Стратегические задачи	Наименование индикатора	Ед. изм.	Базовый год	Промежуточные индикаторы			Ответственное лицо	Исполнение
			2022	2023	2024	2025		
Создание междисциплинарных областей в ОП, в том числе по базовой докторантуре (PhD/по профилю)	Количество образовательных программ на стыке «областей»	ед.	-	-	-		Зав. кафедрой	Планируется разработка ОП с одной из кафедр КГМА
	Количество совместных междисциплинарных структурных подразделений (факультет, институт) с партнерским вузом	ед.	-	-	-		-	-
	Количество PhD программ	ед.	1	1	1	1	Руководитель ОП	Имеется 1 PhD ОП
Развитие филиалов кафедры как центров подготовки кадров с учетом региональной и отраслевой специфики, развития науки и социокультурного развития регионов	Количество образовательных программ, реализуемых с зарубежными вузами	ед.	-	-	-	-	Руководитель ОП	-
	Количество совместных и\или двудипломных образовательных программ	ед.	1	1	-	-	Руководитель ОП	СОП с АлтГУ 4 двудипломных ОП с АТУ
Организация практико-ориентированного обучения	Количество филиалов кафедр на базе производственных предприятий или организаций	ед.	2	4	4	5	Руководитель ОП	На кафедре имеется Договоры: ОсОО Экоферма ОсОО СВВЗ ОсОО Эдвантекс ОсОО Кыргыз Коньягы ОсОО Джалвинком (2025 г.)
	Реализация ОП дуального образования	ед.	-	1	1	1	Зав. кафедрой	Подготовлены материалы для организации дуального обучения в рамках тандемного проекта РЕСА. Начало реализации планируется на 2025-2026 учебный год.

Стратегические задачи	Наименование индикатора	Ед. изм.	Базовый год	Промежуточные индикаторы			Ответственное лицо	Исполнение
			2022	2023	2024	2025		
Получение обучающимися навыков по рабочим профессиям с присвоением квалификаций, использование производственных баз передовых предприятий отрасли	Доля программ дополнительного образования в рамках сотрудничества с международными и отечественными компаниями	%	-	-	-	-	Зав. кафедрой	Получение навыков по рабочим профессиям с присвоением соответствующего разряда заложено в программе дуального обучения
Актуализация образования в соответствии с приоритетами рынка труда и системой квалификаций	Система обратной связи с заинтересованными сторонами (работодателями)			имеется	имеется	имеется	Отв. по анкетированию	выполняется
	Доля ОП, прошедших международную аккредитацию	%	-	80	80	80	Руководитель ОП	4 из 5 ОП прошли международную аккредитацию в агентстве НААР в 2023 г.
	Система поддержки трудоустройства и карьерного роста выпускников			имеется	имеется	имеется	Руководитель ОП	выполняется
Развитие программ многоязычного образования	Доля образовательных дисциплин на кыргызском языке	Ед.	-	-	-	-	Зав. кафедрой	Подготовлены методические материалы для обучения на кыргызском языке.
	Доля образовательных программ на иностранном языке (в т.ч. с углубленным изучением языка)	Ед.	1	1	4	4	Зав. кафедрой	Разработан РУП для профиля “Технология молока и молочных продуктов” с углубленным изучением английского языка.

2 ПРОГРАММА: ПЕРЕДОВАЯ НАУКА И ИННОВАЦИЯ

Стратегические задачи	Наименование индикатора	Ед. изм.	Базовый год	Промежуточные индикаторы			Ответственное лицо	Исполнение
			2022	2023	2024	2025		
Развитие научно-инновационного	Общий объем финансирования научных исследований	млн. сом	-	-	1	2	Ведущие ученые кафедры	3,156 млн сом

Стратегические задачи	Наименование индикатора	Ед. изм.	Базовый год	Промежуточные индикаторы			Ответственное лицо	Исполнение
			2022	2023	2024	2025		
потенциала университета								1. Развитие исследовательского потенциала в области пищевых наук в вузах ЦА с акцентом на докторантуру – 24500 долл. (2,156 млн сом). 2. Разработка технологии белковой пасты на основе фасоли Таласской области – 1 млн. сом
	Общий объем финансирования хозяйственных договоров	млн. сом	-	-	-	-	Зав. кафедрой	-
	Доля полученных доходов от научной деятельности, инновационных разработок и коммерциализации проектов (от общего бюджета университета)	%	-	-	-	-	ППС	-
Развитие кадрового потенциала научных школ, публикационной активности	Число публикаций, индексируемых в информационно-аналитической системе научного цитирования Web of Science и Scopus за год в расчете на 1 НПП	ед.	-	5	7	10	ППС	7 публикаций Scopus
	Число публикаций, индексируемых в информационно-аналитической системе цитирования РИНЦ за год в расчете на 1 НПП	ед.	-	5	7	10	ППС	15 публикаций в РИНЦ
	Количество полученных патентов и иных охранных документов: патенты на изобретения, патенты на промышленные образцы, полезные модели и авторские свидетельства	ед.	-	-	-	3	ППС	подано 7 заявок на изобретение, получено 2 патента на изобретение и 1 авторское свидетельство

Стратегические задачи	Наименование индикатора	Ед. изм.	Базовый год	Промежуточные индикаторы			Ответственное лицо	Исполнение
			2022	2023	2024	2025		
	Импакт-фактор научного журнала в РИНЦ	балл	-	-	-	-	-	
Расширение международной интеграции и обеспечение эффективного сотрудничества университета по научной деятельности	Количество научных журналов, индексируемых в Scopus	ед.	-	-	-	-	-	
	Доля научных публикаций, написанных в соавторстве с иностранными учеными)	%	-	-	-	70	ППС	57%
	Количество реализуемых совместных научных проектов	кол.	-	-	-	1	ППС	2 проекта: 1. Содействие устойчивому управлению земельными ресурсами посредством разработки продуктов, (технологических) процессов и МСП (малых и средних предприятий) в цепочках добавленной стоимости не древесной лесной продукции и агролесоводства в Центральной Азии (SUFACHAIN), Федеральное министерство образования и науки Германии (BMBF), Грант № 01LZ2201B 2. Проект «Создание базы данных по состав пищевых продуктов в Кыргызской Республике» в рамках Проекта AFACI (The Asian Food and Agriculture Cooperation Initiative - Азиатская инициатива по сотрудничеству в области

Стратегические задачи	Наименование индикатора	Ед. изм.	Базовый год	Промежуточные индикаторы			Ответственное лицо	Исполнение
			2022	2023	2024	2025		
								продовольствия и сельского хозяйства)
Развитие научно-инновационной инфраструктуры университета	Количество научно-исследовательских центров и лабораторий	ед.	-	-	1	1	Зав.кафедрой	1 научно-исследовательская лаборатория
	Количество стартап - проектов	ед.	-	-	-	5	ППС	1. Ст. МС(б)-1-21 Атакулов Т., ст. гр. ПИ-3-23 Омаралиев Э. за совместный стартап-проект «Мобильное приложение Food Craft SL», победили в конкурсе стартапов в рамках проекта «40 инициатив из 40 районов», проводимый Кыргызпатентом, и получили сертификат на грант в размере 500 тыс. сом для реализации своего проекта. – Бишкек, Кыргызпатент, 25.10.2024 г. 2. Съедобная упаковка, студенты ТПППРС-1-24 Кылычбекова С., Акматова Н., сертификат на курсы англ. языка, КГТУ

3 ПРОГРАММА: УСИЛЕНИЕ КАДРОВЫХ РЕСУРСОВ

Стратегические задачи	Наименование индикатора	Ед. изм.	Базовый год	Промежуточные индикаторы			Ответственные исполнители	Исполнение
			2022	2023	2024	2025		
Непрерывное развитие кадрового состава	Доля ППС и работников, повысивших квалификацию по курсам IT	%	100	100	100	100	ППС	100%
	Доля ППС и работников, повысивших квалификацию по языковым курсам	%	20	30	50	80	ППС	Из 34 чел ППС владеют иностранным языком 13 чел – 38%

Стратегические задачи	Наименование индикатора	Ед. изм.	Базовый год	Промежуточные индикаторы			Ответственные исполнители	Исполнение
			2022	2023	2024	2025		
	Доля ППС, повысившего квалификацию или прошедшего стажировку в зарубежных странах	%	-	3	5	8	ППС	1. Академическая мобильность в Университет Константина Философа, 2024 г., г. Нитра, Словакия. Элеманова Р.Ш. 2. Научная стажировка в Литовском университете наук о здоровье, 26 августа-22 ноября 2024 г., г. Каунас, Литва. Элеманова Р.Ш. 3. Семинар AFACI по оценке проектов AFCD (Establishment of Asian Food Composition Database). Бангкок, Таиланд, 2024 г. Джамакеева А.Дж. 4. Научная стажировка. Литовский университет науки о здоровье (г. Каунас) 04.03.2024 – 01.06.2024. Тынарбекова М.Т.
Усиление профессорско-преподавательского состава	Доля зарубежных профессоров – преподавателей, приглашенных в учебных целях	Кол.	-	-	4	4	Зав. кафедрой	4 профессора из РК
	Доля преподавателей-практиков, приглашенных	Кол.	-	-	2	3	Зав. кафедрой	3 преподавателя-практиков
	Доля привлеченных талантов	%	-	-	-	-		-
Совершенствование системы материального и морального стимулирования деятельности работников	Кол. чел с оплатой труда университета с учетом системы KPI	%	-	-	4	5	ППС	1. Мусульманова М.М. 2. Сманалиева Ж.Н. 3. Конкубаева Н.У. 4. Азисова М.А. 5. Дуйшенбек кызы Н. 6. Барылбекова А.Т. 7. Токтогул к. Р.

4 ПРОГРАММА: РАСШИРЕНИЕ МЕЖДУНАРОДНОГО СОТРУДНИЧЕСТВА

Стратегические задачи	Меры /действия	Ед. изм.	Базовый год	Промежуточные индикаторы			Ответственные исполнители	Исполнение
			2022	2023	2024	2025		
Развитие международного академического обмена	Количество студентов КГТУ, обучающихся в зарубежных учебных заведениях по академическому обмену или по совместным образовательным программам (СОП)	чел.	-	27	30	34	Руководитель ОП	3 студента в АТУ
	Количество иностранных студентов, обучающихся в КГТУ по академическому обмену или СОП	чел.	-	23	15	15	Руководитель ОП	2 студента из Университета Шакарима
	Количество студентов КГТУ, обучающихся в зарубежных учебных заведениях в онлайн форме по академическому обмену или СОП	чел.	-	35	30	30	Руководитель ОП	В АТУ: 33 студента семестровое обучение, 74 студента по практике
	Количество иностранных студентов, обучающихся в КГТУ в онлайн форме по академическому обмену или СОП	чел.	-	35	30	30	Руководитель ОП	Из АТУ: 55 студентов семестровое обучение, 86 студентов по практике
Международное разнообразие	Количество иностранных студентов КГТУ разных национальностей	чел.	-	23	15	15	Руководитель ОП	1 студент из РК
	Религиозные объекты для соблюдения религиозных обрядов для основных мировых религиозных групп	ед.	-	-	-	-		-