

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**  
**КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им.И.Раззакова**

**СОГЛАСОВАНО**  
Декан факультета  
\_\_\_\_\_ Джунушалиева Т.Ш.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2019г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе  
\_\_\_\_\_ Чыныбаев М.К.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_ 2019г.

**ГОДОВОЙ ОТЧЕТ  
КАФЕДРЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ  
ПИТАНИЯ»  
ЗА 2018-2019 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Отчет обсужден на заседании кафедры  
Протокол №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Зав. кафедрой д.т.н., проф. Мусульманова М.М.\_\_\_\_\_

Отчет принял:

Начальник учебного отдела Сыдыков Ж.Д.\_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

**Бишкек 2019 г.**

## **Содержание**

1. Планирование качества	3
2. Документирование системы управления качеством	7
3. Маркетинговые исследования	10
4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	11
5. Организация учебного процесса. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	19
6. Научно-исследовательская деятельность ППС	33
7. Внеучебная и воспитательная работа со студентами	51
8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством	52
9. Перспективы развития кафедры ТППП (2019-2024 гг.)	52
10. Приложение	54

## **1. Планирование качества**

- Кафедра «Технология производства продуктов питания» работает согласно стратегии развития, которая разработана в 2014 г. сроком на 5 лет. В соответствии с этим:
  - внедрены в учебный процесс активные формы и методы обучения, компьютерные технологии;
  - расширены сферы деятельности в области научных изысканий с промышленной апробацией полученных научных результатов на предприятиях отрасли: заключены договора о сотрудничестве;
  - проводятся многоплановые исследования по совершенствованию существующих и созданию новых технологий, обеспечивающих рациональное использование сырьевых ресурсов, получение широкого ассортимента продукции высокого качества и высокой пищевой ценности с гарантированной безопасностью для общего и лечебно-профилактического питания в рамках научно-технической программы НИХТИ (грант МОиН КР) с привлечением специалистов других кафедр (ТК) и организаций КТУ «Манас», а также студентов и магистрантов;
  - продолжается академическая мобильность студентов и преподавателей между ВУЗами Центральной Азии;
  - внедрена в учебный процесс программа «Гостевой лектор»;
  - активизирована работа среди студентов с целью повышения их заинтересованности в обучении в магистратуре; среди аспирантов – с целью ускорения работы над диссертацией и активного представления результатов своих исследований на конкурсах, конференциях, выставках и широкой печати;
  - ведется работа по Региональной программе Германского Общества по международному сотрудничеству (GIZ) «Профессиональное образование в Центральной Азии». Вложения проекта GIZ в КГТУ им. И. Раззакова на сегодняшний день в виде лабораторного оборудования, учебной литературы, принадлежностей и офисного оборудования составляет около 20 млн. сом.

### **Необходимо сделать:**

- вести активно работу над грантами, поиск международных программ с целью привлечения внимания и заключения договоров о сотрудничестве;
- продолжить работу по организации стажировок преподавателей в других вузах республики и странах СНГ с целью обмена опытом и повышения квалификации сотрудников кафедры.
- продолжить работу по разработке современных и ориентированных на практику учебных программ и учебных материалов по Болонской системе (для профиля «Пищевая биотехнология»), модернизации методов обучения, сотрудничеству с промышленностью и передаче технологий (ЦТТОП).
- провести реаккредитацию (по возможности) образовательных программ по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» по профилям «Технология мяса и мясных продуктов» и «Технология молока и молочных продуктов» в рамках проекта GIZ.
- продолжить дальнейшее сотрудничество с региональной программой Германского Общества по международному сотрудничеству (GIZ) «Профессиональное образование в Центральной Азии» с целью внедрения в образовательный процесс ОП PhD и ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» с последующей аккредитацией.

Перечень реализуемых на кафедре направлений / профилей приведен в табл. 1.

**Таблица 1 – Перечень реализуемых направлений / профилей**

№	Шифр и наименование направления	Перечень реализуемых профилей / программ	Форма обучения		Наличие СОП (+/-)
			Очно (+/-)	Заоч (+/-)	
<b>Бакалавриат</b>					
1.	740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»	профиль: «Технология мяса и мясных продуктов»	+	+	
		профиль: «Технология молока и молочных продуктов»	+	+	+
2.	720200 «Биотехнология»	профиль: «Пищевая биотехнология»	+	-	-
3.	740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»	профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	+	+	-
<b>Магистратура</b>					
1.	740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»	программа: «Технология и управление предприятием»	+	-	-
		программа: «Безопасность и качество пищевых продуктов»	+	-	-
		программа: «Разработка продукции»	+	-	-

- Дополнительного профессионального образования на кафедре не предусмотрено.
- План работ кафедры на 2018/2019 уч. год по всем видам деятельности с учетом качества разработан и утвержден на заседании кафедры (протокол № 13 от 29 июня 2018 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., проф., М.М.Мусульманова);
  - план НИР, отражающий основные направления научно-исследовательской работы преподавателей кафедры (Отв. за научную работу к.т.н., профессор Джамакеева А.Дж.);
  - 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 Касымова Ч. К.);
  - план профориентационной работы, включающий мероприятия по проведению профориентационной работы среди учащихся общеобразовательных учреждений КР и близлежащих районов Казахстана (Отв. за профориентационную работу ст. преподаватель Салиева З. Т.);
  - план по воспитательной работе, включающий мероприятия по активному привлечению студентов к участию в общественных мероприятиях университета (Отв. за воспитательную работу преподаватель Мураталиева М.Н.);
  - план кафедры по оказанию маркетинговых услуг и по трудоустройству студентов (Отв. доцент Корчубекова Т.А.);
  - план кафедры по академической мобильности (Отв. лаборант Барылбекова А.).

Анализ основных положений плана работы кафедры на 2018/2019 уч. год показал, что все они выполнены. Каждый ответственный за определенный раздел плана отчитался о его выполнении (Примечание: справки о выполнении своих разделов сданы каждым ответственным зав. кафедрой М.М. Мусульмановой 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 работы кафедры**

№	Рассматриваемые вопросы	Сроки выполнения	Исполнители
1.	Распределение учебной нагрузки ППС	сентябрь 2018	Зав. кафедрой
2.	Утверждение индивидуального плана преподавателей	сентябрь 2018	Зав. кафедрой, преподаватели
3.	Утверждение плана работы кафедры	сентябрь 2018	Зав. кафедрой
4.	Утверждение плана воспитательной работы и плана кураторов	сентябрь 2018	Зав. кафедрой, кураторы отв. Мураталиева М.Н.
5.	Утверждение плана академических советников	сентябрь 2018	Зав. кафедрой, акад. советники
6.	Утверждение плана НИР и НИРС	сентябрь 2018	Отв. Джамакеева А.Д., отв. Касымова Ч. К.
7.	Утверждение плана профориентационной работы кафедры на 2018-19 учебный год	сентябрь 2018	Зав. кафедрой, отв. Салиева З. Т.
8.	Утверждение тем курсовых работ и проектов	сентябрь 2018	Зав. кафедрой, руководители
9.	Вопрос о трудовой дисциплине	сентябрь 2018	Профорг – Кулебекова А.С.
10.	Регистрация в БИЦ КГТУ им. И. Раззакова	сентябрь 2018	Кулебекова А.С.
11.	Итоги сдачи отчетов по всем видам практик бакалавров и магистрантов	сентябрь 2018	Руководители практики
12.	Трудоустройство выпускников 2017 – 2018 учебного года	сентябрь 2018	Отв. Мамбетова А. Ш.
13.	Ход выполнения курсовых проектов	октябрь 2018	Зав. кафедрой, руководители
14.	Ход выполнения научной работы	октябрь 2018	Джамакеева А.Д.
15.	Итоги выполнения работ аспирантами и магистрантами	октябрь 2018	Супонина Т.А., руководители
16.	Утверждение графика взаимопосещений	октябрь 2018	Зав. кафедрой
17.	Анализ обновления и размещения УММ на образовательном портале для студентов очной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения и магистрантов	ноябрь-декабрь 2018	Зав. кафедрой, отв. Халмурзина М.Д.
18.	Ход выполнения курсового проекта	ноябрь 2018	Руководители

19.	Утверждение тем курсовых проектов и работ для студентов заочной формы обучения с применением ДОТ.	ноябрь 2018	Руководители
20.	Утверждение тем и руководителей магистерских диссертаций	ноябрь 2018	Супонина Т.А.
21.	Отчет ответственного по заочной и дистанционной формам обучения	ноябрь 2018	Зав. кафедрой, академ. советники
22.	Итоги проведения промежуточного контроля знаний студентов	ноябрь 2018	Зав. кафедрой, преподаватели
23.	Состояние метод. работы на кафедре	ноябрь 2018	Зав. кафедрой, отв. Супонина Т.А.
24.	Утверждение состава ГАК бакалавров и магистрантов	декабрь 2018	Зав. кафедрой
25.	Рассмотрение постановлений Ученого совета университета, Совета ТФ	ежемесяч.	Зав. кафедрой, секретарь
26.	Результаты выполнения курсовых проектов и готовность к защите	декабрь 2018	Ответственный по профилям
27.	Итоги зимней сессии	январь 2019	Зав. кафедрой
28.	Анализ работы академсоветников	январь 2019	Зав. кафедрой, академ. советники
29.	Утверждение мест на предквалификационную практику	январь 2019	Руководители
30.	Утверждение тем и руководителей ВКРБ	январь 2019	Зав. кафедрой, ответственный по профилям
31.	Утверждение графика работы ГЭК, ГАК	январь 2019	Зав. кафедрой
32.	Выполнение индивидуального плана ППС кафедры за 1 полугодие	январь 2019	Зав. кафедрой, преподаватели
33.	Обсуждение результатов взаимопосещений ППС кафедры	январь, февраль 2019	Зав. кафедрой
34.	Итоги зимней сессии магистрантов	февраль 2019	Зав. кафедрой, Супонина Т.А.
35.	Подготовка к гос. экзаменам и защите ВКРБ, ВКРМ	февраль 2019	Зав. кафедрой, деканат
36.	Утверждение рецензентов ВКРБ, ВКРМ	февраль 2019	Зав. кафедрой
37.	Утверждение графика выполнения и защиты ВКРБ	февраль 2019	Ответственный по профилю
38.	Утверждение графика взаимопосещений занятий ведущими преподавателями кафедры на весенний семестр	февраль 2019	Зав. кафедрой
39.	Утверждение тем курсовых проектов	февраль 2019	Зав. кафедрой, руководители
40.	Итоги сдачи отчетов по предквалификационной практике	март 2019	Руководители практик
41.	Обсуждение результатов взаимопосещений занятий преподавателей	март 2019	Зав. кафедрой, преподаватели

42.	Итоги рейтинга на 2, 3, 4 курсах	апрель 2019	Зав. кафедрой, преподаватели
43.	Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций)	апрель 2019	Ответственный по профилю
44.	Выполнение плана издания методических работ	апрель 2019	Зав. кафедрой
45.	Ход выполнения курсовых проектов и работ на 3, 4 курсах	апрель 2019	Руководители проектов
46.	Итоги сдачи отчетов по научно-исследовательской практике магистрантов	апрель 2019	Руководители практики
47.	Утверждение графика отпусков	май 2019	Зав. кафедрой, отдел кадров
48.	Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций)	май 2019	Ответственный по профилю
49.	Распределение на практику студентов 2 и 3 курсов	май 2019	Руководители практик
50.	Итоги взаимопосещений ППС кафедры	май 2019	Зав. кафедрой
51.	Итоги весенней сессии	июнь 2019	Ответственный по профилю
52.	Итоги сдачи гос. экзаменов и защиты ВКРБ и магистерских диссертаций	июнь 2019	Зав. кафедрой
53.	Выполнение индивидуального плана за год. Выполнение других видов работ по кафедре (отчеты кураторов, академсоветников и др.)	июнь 2019	Зав.кафедрой, преподаватели
54.	Обсуждение годового отчета кафедры	июнь 2019	Зав. кафедрой

- Оформление протоколов заседаний кафедры ведется в соответствии с планом заседаний кафедры (см. *приложение, протоколы заседаний кафедры, что вошло в план в рамках СМК*)

## **2. Документирование системы управления качеством**

- Контроль над организацией деятельности кафедры, состоянием и качеством работы по делопроизводству на кафедре осуществлялся зав. кафедрой М.М. Мусульмановой. 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.
- Анализ выполнения функциональных регламентаций и должностных обязанностей показал, что профессорско-преподавательский состав (ППС) и учебно-вспомогательный персонал (УВП) выполняли свои обязанности в соответствии с должностными инструкциями, разработанными на кафедре и утвержденными руководством университета.
- Наличие ГОС ВПО, рабочих учебных планов на новый учебный год, ООП, УМК представлено в табл. 3.

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

	<b>ГОС ВПО (+/-)</b>	<b>РУП (+/-)</b>	<b>ООП (+/-), год. утв.</b>	<b>Наличие эксп. уч. плана</b>	<b>УМК (к-во)</b>	<b>К-во закрепл. дисц.</b>
Бакалавриат	+	+	14.10.2015	-	73	73
Магистратура	+	+	14.10.2015	-	29	29

- Перечень дисциплин, закрепленных за кафедрой, размещён на сайте кафедры (<http://demo.kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-proizvodstva-produktov-pitanija>)
- Цели, результаты обучения по ОП, сформированные с учетом заинтересованных сторон) размещены на сайте (<http://demo.kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-proizvodstva-produktov-pitanija>)
- Нормативные документы, используемые для организации учебного процесса (положения, инструкции и т.д.), а также нормативные документы по качеству (перечень, год утв.)
- Положению о порядке организации и проведении конкурса на должности профессорско-преподавательского состава в КГТУ им. И. Раззакова
- Положение о рейтинговой системе контроля знаний студентов
- Положение об организации учебного процесса
- Положение об апелляционной комиссии КГТУ им. И.Раззакова
- «Правила приема в КГТУ им. И. Раззакова
- Положение об организации учебного процесса в КГТУ им. И. Раззакова на основе кредитной системы обучения ECTS.
- Регламент проведения экзаменационной сессии в КГТУ им. И. Раззакова, 15.05.19.
- Положение о рейтинге ППС КГТУ
- Положение об организации практик студентами КГТУ им. И. Раззакова, 31.05.2016.
- Положение о магистратуре КГТУ им. И. Раззакова, 2017.
- Положение о контрактном обучении в КГТУ им. И. Раззакова, 18.11.2018.
- О порядке проведения проверки письменных работ на наличие взаимствований
- Положение о социальной поддержке студентов КГТУ им. И. Раззакова, 28.12.2017.
- Положение о магистерской диссертации, 7.12.2017.
- 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, соглашения с представителями производства (табл.4):

**Таблица 4 – Договора, соглашения с представителями производства**

<b>№ п/п</b>	<b>№ договора</b>	<b>Наименование предприятия</b>	<b>Дата заключения</b>
1.		ОcOO Кондитерский дом «Куликовский»	17.04.19 г.
2.		ЧП Рахимова «Бонжур»	12.04.19 г.
3.		ОcOO «Саамал»	12.04.19 г.
4.		Кафе Де Париж»	17.01.19 г.
5.		ОcOO ТД «Народный»	05.01.19 г.
6.		ИП Кан Сук Да «Наша Марка»	03.05.18 г.
7.		ОcOO «АТА ЛТД»	20.02.18 г.
8.		ОcOO «ejootrade»	12.03.18 г.
9.		ОcOO «АЗО – Элита»	27.01.17 г.
10.		ОcOO ПТК «Ширина»	17.01.17 г.
11.		ОАО «Независимая хлебная инспекция»	20.01.17 г.

12.		ОcOO «Графский»	20.10.17 г.
13.		ОcOO Стандарт Качества»	15.03.17 г.
14.		ОcOO «БЕКПР»	27.01.17 г.
15.		ОcOO КРП «Rola»	12.06.16 г.
16.		Общественное объединение пекарей	26.01.17 г.
17.		ОcOO «Сладости Милад»	23.01.17 г.
18.		ОcOO «Яшар»	12.04.19 г.
19.		ЗАО «Шоро»	12.04.19 г.
20.		ОcOO «БЕКПР»	12.04.19 г.
21.		ЗАО «Bear Beer»	30.01.19 г.
22.		ОcOO «Винодел»	12.07.16 г.
23.		ОcOO «Кант Сут»	30.01.19 г.
24.		ОcOO «Абдыши - Ата»	30.01.19 г.
25.		ОcOOКыргызКонъягы»	30.01.19 г.
26.		ОcOO «АронияФарм»	18.03.19 г.
27.		ОcOO «Биовит»	16.03.15 г.
28.		ЗАО «Урсус»	18.03.15 г.
29.		ОcOO «Asian Medicals»	17.03.15 г.
30.		ОcOO «ВК Бишкеквинком»	24.03.15 г.
31.		ОcOO «АдалАзық»	12.03.18 г.
32.		ОcOO «Баркад»	31.02.17 г.
33.		ОcOO «Риха»	26.01.17 г.
34.		ОcOO «Новопавловские колбаски»	26.01.17 г.
35.		ИП Бажанов Б.Р.	26.01.17 г.
36.		ОcOO «SherInc»	31.01.17 г.
37.		ОcOO «Master Frost»	20.09.16 г.
38.		ОcOO «Globale Milk» Артезиан	04.12.18 г.
39.		ОcOO «ЭлетСут»	24.12.12 г.

- Имеются договора о совместной образовательной и научной деятельности с вузами-партнерами:
  - Евразийский национальный университет им. Л.Н. Гумилева (г. Нур-Султан),
  - Алматинский технологический университет,
  - Казахский национальный аграрный университет,
  - Южно-Казахстанский государственный университет им. М. Аuezова,
  - Семипалатинский государственный университет им. Шакарима,
  - Кыргызско-Турецкий университет «Манас»,
  - Институт биотехнологии НАН 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.
- 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.

В настоящее время проводятся подготовительные работы по реализации двудипломного образования с Алматинским технологическим университетом по ряду профилей пищевого направления.

### **3. Маркетинговые исследования**

- Размещение информации ведется на двух сайтах КГТУ им. И.Раззакова, обновление ведется периодически на 3-х языках:
  - [1.https://kstu.kg](https://kstu.kg)
  - [2. http://demo.kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-proizvodstva-produktov-pitanija](http://demo.kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-proizvodstva-produktov-pitanija)
- Информирование общественности о своей деятельности и профориентационная работа, размещение рекламных материалов ведется на сайте КГТУ им. И.Раззакова и в соц. сетях: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100035430997607>
- Весьма эффективной, на наш взгляд, формой профориентационной работы является серия проведенных кафедрой мероприятий под названием «Битва мясников», «Битва молочников», «Битва кондитеров», поддержанная GIZ, а также традиционные «Дни открытых дверей», которые были проведены 07 декабря 2018 г., 29 января 2019 г., 16 марта 2019 г.
- Ключевые показатели эффективности деятельности кафедры/образовательной программы:
  - Мониторинг трудоустройства выпускников. Одним из основных критериев оценки уровня подготовки выпускников является их востребованность предприятиями отрасли, т.е. их трудоустройство. По этому показателю выпускники кафедры «Технология производства продуктов питания» традиционно демонстрируют высокие результаты – в пределах от 85-100%. Наши выпускники успешно работают на многих ведущих предприятиях пищевой промышленности, что свидетельствует о высоком уровне подготовки специалистов. Успешной адаптации выпускников в самостоятельной трудовой деятельности способствует организация всех видов практик студентов в период обучения. Поэтому они востребованы, имеют стабильный карьерный рост и впоследствии занимают высокие посты в техническом и руководящем составе предприятий. Мониторинг трудоустройства выпускников приведен в табл. 5.

**Таблица 5 – Мониторинг трудоустройства выпускников**

Год выпуска	Трудоустроено		Без работы (в т.ч. дек.отп.)	Потеряна связь	Продолжение обучения		% выпуск-ка по от-нош. к поступив-шим
	по спец.	не по спец.			бак→маг	маг→асп.	
<b>Бакалавриат</b>							
2016- 2017	39	13	8	-	3	-	
2017- 2018	27	8	5	8	7	-	80
<b>Магистратура</b>							
2017- 2018	6	1	-	-	-	-	90

- Анализ потребностей в специалистах на рынке труда проведен в процессе организации круглых столов (протоколы имеются), когда работодателям было предложено заполнить анкеты, содержащие ряд вопросов, в числе которых была потребность в кадрах. Результаты показали, что молокоперерабатывающие предприятия, расположенные в регионах страны, испытывают острый дефицит технологов, лаборантов,

механиков. Было предложено несколько механизмов закрепления кадров в отдаленных регионах КР.

- Путем анкетирования работодателей проведен также анализ имиджа выпускников кафедры. Традиционно выпускники получают высокую оценку и при отборе кадров работодатели практически всегда отдают им предпочтение. В текущем году поступила заявка на специалистов из мясоперерабатывающего предприятия в Подмосковье (ООО «МПЗ Богородский»), что также свидетельствует о качестве осуществляемых кафедрой образовательных услуг.
- Кафедра традиционно является центром притяжения выпускников разных лет. Практически ежегодно проходят встречи «политеховцев», которые приезжают из разных стран. В соседних Узбекистане и Таджикистане существуют общественные организации, объединяющие выпускников ФПИ, с ежегодной встречей в разных городах этих республик. В этом году высказана и поддержана идея создания Ассоциации выпускников ФПИ-КГТУ в Кыргызстане.
- Качественная подготовка специалистов для пищевой промышленности позволяет им достаточно быстро продвигаться по карьерной лестнице. Кафедра также отслеживает этот процесс.
- Реализуемая на кафедре ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (профили «Технология молока и молочных продуктов» и «Технология мяса и мясных продуктов») прошла международную аккредитацию и соответствует всем требованиям Болонского процесса. На сегодняшний момент готова к аккредитации ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»), которая разработана в полном соответствии с модельной ОП, также аккредитованной германским аккредитационным агентством ACQUIN.

#### **4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

- Профессорско-преподавательский состав кафедры ТППП к 2018-2019 учебному году сформирован в следующем составе:
  - 3 профессора: 1 д.т.н., профессор и 2 к.т.н., профессора КГТУ;
  - 3 доцента: 1 доцент, к.б.н., ст.н.с., 1 доцент, к.т.н., 1 доцент;
  - 4 ст. преподавателя;
  - 6 преподавателей.

Количественный и качественный состав ППС и их соответствие лицензионным требованиям приведены в табл. 6 и 7.

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 42 года.

- Нагрузка кафедры на текущий учебный год, рассчитанная согласно Норм времени, закрепленных дисциплин, контингента студентов, имеется. Всеми сотрудниками кафедры, за некоторым исключением, нагрузка выполнена полностью (табл. 8). Недовыполнение связано с увольнением сотрудников (Халмурзина М.Д., Кангалдиева Г.К.), а также смертью доцента Кылычбековой Н.К.
- 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. Данные приведены в табл. 10.
- В 2018-2019 уч. году в качестве совместителя из числа работодателей была приглашена сотрудница АПОМиХ Кадничанская В.Р. Гостевых преподавателей представляли: профессор Граубаум Д. (Берлин), Курбанова И.С. (директор ОсОО «Итектрайд»), Кичигин А. (главный технолог, СЭЗ Бишкек), Нурашев Б. (директор департамента технического регулирования и аккредитации (г. Москва), Нурмат Д.Н. (преподаватель АТУ)
- 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, ф.и.о. преподавателя, проводившего занятие, и ф.и.о. преподавателя, посетившего занятие, а также кратко отображаются результаты

**Таблица 6 – Количественный и качественный состав ППС (бакалавриат)**

№	<b>ФИО</b>	<b>Долж- ность</b>	<b>Баз. образ. (спец. по диплому)</b>	<b>Уч. сте- пень, звание</b>	<b>Штат/ совмест</b>	<b>Ставка</b>	<b>Общая нагрузка, час.</b>	<b>Нагрузка в ООП (+)</b>		<b>Стаж (+)</b>		<b>Возраст (+)</b>			
								<b>бак</b>	<b>маг</b>	<b>до 5 лет</b>	<b>5-15 лет</b>	<b>свыше 15 лет</b>	<b>до 35 лет</b>	<b>35-50 лет</b>	<b>свыше 50</b>
1.	Мусульманова М.М.	Зав. каф.	ФПИ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, Ю №378724	д.т.н., проф.	штат	1,75	1315	692	623			+			+
2.	Джамакеева А. Д.	проф.	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, РВ № 146685	к.т.н., доцент	штат	1	753	753	-			+			+
3.	Супонина Т.А.	проф.	ФПИ, технология консервирования, инженер-технолог, 0 № 418836	к.т.н., доцент	штат	1,75	1314	1114	200			+			+
4.	Корчубекова Т.А.	доцент	КГУ, биология, преподаватель биологии и химии, ЛВ №116504	к.б.н., с.н.с.	штат	1	802	740	62			+			+
5.	Кылычбекова Н.К.	доцент	КГТУ, технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий, инженер-технолог, ДВ№22883	к.т.н.	штат	0,25	204	204	-			+		+	
6.	Мамбетова А. III.	доцент	ФПИ, технология молока и молочных	-	штат	1,5	1201	1201			+				+

			продуктов инженер-технolog, ИВ №345917												
7.	Касымова Ч. К.	ст.преп.	ВЗИПП, технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, инженер-технolog, УВ № 224797	-	штат	1,5	1281	1281			+				+
8.	Мураталиева М. Н.	ст.преп	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технolog, КВ № 211014	-	штат	1	851	851			+				+
9.	Салиева З. Т.	ст.преп	КТУ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технolog, ГВ № 01765	-	штат	1	858	858			+				+
10.	Халмурзина М.Д.	ст.преп	КГТУ, технология продуктов общественного питания, инженер-технolog, СД № 060137076	-	штат	1,5	1278/575	1278			+		+		
11.	Жунусова К. Ж.	препод.	КГТУ, технология мяса и мясных продуктов, бакалавр, УБ № 160214113, магистр	-	штат	1	863	863			+				+
12.	Токтогул кызы Р.	препод.	КГТУ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технolog, СД №130145294	-	штат	1	865	841	24	+			+		

13.	Дүйшенбек кызы Н.	ст.преп	КГТУ, Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог, СД №090132426	-	штат	0,25	220	220			+		+		
14.	Дюшеева Н.С.	препод.	КТУ, Технология продукции общественного питания», инженер-технолог, ШВ 740862	-	штат	0,25	217	217		+				+	
15.	Кангелдиева Г.К.	препод.	Алматинский филиал Жамбылского ТИЛИПП, технология хранения и переработки зерна, инженер-технолог, ШВ №339029	-	штат	0,25	218/48	218		+				+	
16.	Кадничанская В.Р.	препод.	КГТУ, технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий, инженер-технолог, № СД110138880	-	совмест.	0,25	217	217		+			+		
17.	Кулебекова А.С.	препод.	КТУ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, ГВ № 10780	-	совмеш.	0,25	222	222		+				+	
18.	Суженова Н.М.	препод.	КТУ, Технология продукции общественного питания», инженер-технолог АВ № 05940	-	совмеш.	0,25	215	215		+				+	
19.	Сабырбекова А.С.	препод.	ФПИ, Технология молока и молочных продуктов, инженер-тех-	-	совмеш.	0,5	448	448		+				+	

			нолог, ИФ № 345922										
20.	Швырева С.И.	препод.	ФПИ, Технология консервирования, инженер-технолог, Р № 041573	-	совмеш.	0,25	224	224		+			+
21.	Турдалиева Н.А.	препод.	КГТУ, Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог, УВ150132319	-	совмеш.	0,5	443	443		+		+	
22.	Барылбекова А.Т.	препод.	КТУ «Манас», Пищевая инженерия, бакалавр, №CF090021108, магистр, № СЕ 120008821	-	совмеш.	0,25	233	233		+		+	

**Таблица 7 – Качественный и количественный состав ППС**

**Таблица 8 – Нагрузка кафедры на текущий учебный год**

№	ФИО ППС	Должно сть, ставка	Общая годовая нагрузка												Рек. на след. год	
			всего		Из них, по видам работ											
					учебная		учебно- методичес- кая		организацио- нно-методи- ческая		научно- исследова- тельская		работа по воспитанию студентов			
план	факт	план	факт	план	факт	план	факт	план	факт	план	факт	план	факт	план	факт	
1.	Мусульманова М.М.	Зав. каф. 1,75	2713	2713	1315	1319	1048	1044	50	50	250	250	50	50	рек.	
2.	Джамакеева А. Д.	проф. 1,0	1550	1550	753	761	634	634	60	50	93	95	10	10	рек.	
3.	Супонина Т.А.	проф. 1,75	2712	2714	1314	1314	1182	1182	60	60	121	121	35	35	рек.	
4.	Корчубекова Т.А.	доцент 1,0	1550	1543	802	795	648	648	30	30	60	60	10	10	рек.	
5.	Кылышбекова Н.К.	доцент 0,25	392	120	204	0	158	120	30	30	-	-	-	-	-	
6.	Мамбетова А. Ш.	доцент 1,5	2325	2325	1201	1198	974	977	30	30	80	80	40	40	рек.	
7.	Касымова Ч. К.	ст.преп. 1,5	2325	2322	1281	1278	864	864	30	30	100	100	50	50	рек.	
8.	Мураталиева М.Н.	ст.преп. 1,0	1550	1550	851	853	569	567	30	30	50	50	50	50	рек.	
9.	Салиева З. Т.	ст.преп. 1,0	1550	1550	858	858	502	502	30	30	60	60	100	100	рек.	
10.	Халмурзина М.Д.	ст.преп. 1,5	2325	1160	1278	575	797	460	30	15	100	50	120	60	уволе- на	
11.	Жунусова К.	препод. 1,0	1550	1550	863	861	172	174	30	30	60	60	425	425	рек.	
12.	Токтогул кызы Р.	препод. 1,0	1550	1403	865	778	575	575	30	30	60	0	20	20	декр. отпуск	



**Таблица 9 – Качественный и количественный состав УВП кафедры**

№	Должность	Ф.И.О.	Стаж работы	Базовое образование
1	Заведующий лабораторией	Куленбекова А.С.	11	КТУ, инженер-технолог молочной промышленности
2	Инженер	Усупова А.	2	КГТУ, бакалавр «Пищевая биотехнология»
3	Методист	Сушенова Н. М.	10	КТУ, инженер-технолог общественного питания
4	Лаборант	Швырева С. И.	4	ФПИ, инженер-технолог консервной промышленности
5	Лаборант	Сабырбекова А.С.	5	ФПИ, инженер-технолог молочной промышленности
6	Лаборант	Барылбекова А.Т.	2	КТУ «Манас». Факультет пищевой инженерии. Степень магистра.
7	Лаборант	Турдалиева Н.А.	2	КГТУ, инженер-технолог хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий

посещения, где отмечаются положительные стороны и замечания к методике преподавания со стороны ведущих профессоров и доцентов. Итоги взаимопосещения занятий обсуждались на заседаниях кафедры (Протокол № 7 от 27.02.2019 г., Протокол № 10 от 15.05.2019 г.). 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 преподнесении 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. В 2018/2019 уч. году такие формы обучения применялись профессорами М.М. Мусульмановой, Т. А. Супониной, А. Д. Джамакеевой.

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

Контингент студентов по всем формам обучения представлен в табл.11.

**Таблица 11 - Контингент студентов по всем формам обучения**

прием	выпуск, из них с красным дипломом	2018-2019 уч.г.		Кол-во студ.	
		очно	заочно		
Бакалавриат	70	55/4	63	7	
Магистратура	9	3/2	9	-	

**Таблица 10 – Сведения о повышении квалификации научно-педагогических кадров кафедры ТППП за 2018-2019 уч. г.**

№	Ф.И.О преподавателя (ученая степень, ученое звание, должность)	Стажировка и обучение в КР и за рубежом (организация, срок обучения, название университета, страна, наличие сертификата)	Участие в научных семинарах и конференциях, «круглый стол» и выставках (название доклада, страна, дата участия)
1	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор, зав. кафедрой	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Региональный семинар «Практическая микробиология» - Душанбе, Технологический университет Таджикистана, 04-6 июня 2018 г. <b>(в качестве тренера)</b></li> <li>▪ Семинар по разработке новых и актуализации действующих модулей по образовательным программам «Технологии пищевых продуктов» (бакалавр наук) - Бишкек, 15-16 ноября 2018 г.</li> <li>▪ Круглый стол «Кооперативное/дуальное образование в Кыргызстане» - Кара-Балта, 22 ноября 2018 г.</li> <li>▪ Семинар «Особенности аккредитации PhD программ» - Бишкек, 5-6 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Конференция «Биздүйнөнү өзгөртөбүз, дүйнө бизди өзгөртөт” - Бишкек, 11 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Круглый стол на тему «ВУЗ – предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященный 65-летию КГТУ им. И. Раззакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Скайп-совещание по подготовке совместных программ двойных дипломов с университетами-партнерами из Казахстана, Таджикистана и Узбекистана - Бишкек, 25 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Ежегодный семинар по планированию деятельности программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии». Доклад на тему «Итоги реализации III фазы Программы в КГТУ им. И. Раззакова» - Бишкек, 14-15 февраля 2019 г.</li> <li>▪ Семинар «Внедрение образовательных программ» (GIZ) - Алматы, 16-18 января 2019 г.</li> <li>▪ Обучающий семинар «Сенсорная оценка качества пищевых продуктов» (GIZ), в качестве тренера - Душанбе, 20-26 января 2019 г.</li> <li>▪ Обучающий семинар компании «Антиплагиат» на тему «Секреты эффективного использования системы</li> </ul>

			<p>«Антиплагиат» в высшей школе» - Бишкек, 22 февраля 2019 г.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ DAAD – Research Symposium – Bioeconomy&amp; Security - Бишкек, 14-15 апреля 2019 г.</li> <li>▪ Форум «Женщины в STEM – образ будущего Кыргызстана» - Бишкек, 4 июня 2019 г.</li> <li>▪ Фестиваль сыра и вина, в качестве члена жюри - Бишкек, 8 июня 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
2	Супонина Т.А., к.т.н., доцент, профессор КГТУ	Certificate “The role of ISO 9001 and ISO 22000 in improving competitiveness and encouraging the export. The practice of transition to new versions of standards” – Бишкек, 02.07.2018 г. – <b>Получение сертификата.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.</li> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Рazzакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Участие в региональном соревновании «Битва кондитеров», организованном кафедрой совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 17 октября 2018 г.</li> </ul>
3	Джамакеева А.Д., к.т.н., доцент, профессор КГТУ	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Прохождение курса обучения по теме «Развитие человеческих ресурсов высокого уровня в промышленности с помощью инженерного образования в японском стиле», организованного Представительством Японского агентства международного сотрудничества (JICA) – Япония, 14 - 30 января 2019 г.</li> <li>Обучение проходило в следующих вузах Японии: Учебный центр JICA Тюбу в г. Нагоя, Университет технологии в г. Тоёхасси, Учебный центр JICA Токио, Национальный институт технологии в г. Хатиодзи, Институт технологии Сибаура, Технический колледж и Университет технологии в г. Нагаока, Технический колледж в г. Тояма – <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.</li> <li>▪ VI Международная конференция «Инновационные разработки молодых ученых – развитию агропромышленного комплекса» - Ставрополь, 27-28 сентября 2018 г.</li> <li>▪ <b>Организатор и модератор</b> Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Рazzакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Первая координационная встреча региональных рабочих групп Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» по исполнению рекомендаций РуКо – Ташкент,</li> </ul>

			<p>Республика Узбекистан, 30 октября 2018 г.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Региональная Конференция «Применение стандартов СМПС на халал продукцию в Центральной Азии», организованная Программой GIZ «Профессиональное образование в ЦА» совместно с Министерством экономики КР и Институтом стандартов и метрологии исламских стран (СМПС) - Бишкек, 19 ноября 2018 г.</li> <li>▪ <b>Организатор и модератор</b> Международной технологической олимпиады по технологии мяса и мясных продуктов среди студентов-технологов Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана, организованной при поддержке Региональной программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания», – Бишкек, КГТУ им. И. Рazzакова, 15-17 апреля 2019 г. – <b>Получение сертификата и Благодарности от Технологического факультета КГТУ им. И. Рazzакова.</b></li> <li>▪ V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – <b>Выступление с докладом на on-line конференции на тему «Разработка и оптимизация рецептуры замороженного мясорастительного полуфабриката в тестовой оболочке с применением линейного программирования»</b> с АлтГТУ им. И.И. Ползунова и Новосибирским Государственным Техническим Университетом – Бишкек, КГТУ им. И. Рazzакова, 26 апреля 2019 г.</li> <li>▪ XVI Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Совершенствование технологий и инновации в производстве продуктов питания – Барнаул, 24-26 июня 2019 г.</li> </ul>
4	Корчубекова Т.А., к.б.н., с.н.с., доцент	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-техническое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Рazzакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Участие в 3-ей международной конференции по биомедицинским наукам и экологии “SmartBio” – Каунас, Литва, 2-4 мая 2019 г. Тема тезисов: «Bacteriostatic Effect of the Milk Whey Proteins on the Causative Agent of Potato Bread Disease», в соавторстве с Гуцал С.Н.</li> <li>▪ V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. Статья на тему «Разработка рецептуры хлеба повышенной биологической ценности» – Бишкек, КГТУ им. И. Рazzакова, 26 апреля 2019 г. (в соавторстве с Гуцал С.Н.)</li> </ul>
5	Мамбетова А.Ш., доцент	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Certificate “The role of ISO 9001 and ISO 22000 in improving competitiveness and encouraging the export. The practice of transition to new versions of standards” – Бишкек, 2 июля 2018 г. <b>Получение сертификата.</b></li> <li>▪ Семинар-тренинг по аккредитации образовательных организаций и программ в Агентстве по аккредитации “Сапатту билим” – Бишкек, апрель, 2019 г. <b>Утверждена в качестве эксперта образовательных программ.</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в подготовке и проведении региональной летней школы для учащихся партнерских колледжей на базе кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Рazzакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 09-13 июня 2018 г. - <b>Благодарственное письмо от Программы GIZ.</b></li> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Рazzакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ <b>Организатор и модератор</b> Национального соревнования технологов по изготовлению молочных продуктов «Битва молочников», организованного кафедрой совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог» при КГТУ им. И. Рazzакова, октябрь 2018 г. – <b>Благодарственное письмо от Программы GIZ.</b></li> <li>▪ V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – <b>Выступление с докладом</b></li> </ul>

			<p><b>на on-line конференции на тему «Разработка сухого кисломолочного порошка с добавлением растительных ингредиентов»с АлтГТУ им. И.И. Ползунова и Новосибирским Государственным Техническим Университетом – Бишкек, КГТУ им. И. Рazzакова, 26 апреля 2019 г.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Международная межвузовская научно-практическая конференция на тему: «Инновационные технологии и передовые решения» Бишкек, 23-24 мая 2019 г. Доклад на тему: «Лабораторная дидактика и ее роль в повышении практической компетентности студентов»</li> <li>▪ Фестиваль сыра и вина, в качестве члена жюри, Бишкек, 8 июня 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
6	Касымова Ч.К., старший преподаватель	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в подготовке и проведении региональной летней школы для учащихся партнерских колледжей на базе кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Рazzакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 09-13 июня 2018 г. - <b>Благодарственное письмо от Программы GIZ.</b></li> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Рazzакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Семинар на тему «Современные технологии хлебопечения» в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 19 февраля 2019 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
7	Мураталиева М.Н., старший преподаватель	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Рazzакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему: «Кооперативное дуальное образование в Кыргызстане», организованного в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Кара-Балта, Кара-Балтинский технико-экономический колледж им. М.Т.Ибрагимова, 22 ноября 2018 г.</li> <li>▪ Участие в Международной технологической олимпиаде по</li> </ul>

		<p>технологии мяса и мясных продуктов среди студентов-технологов Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана, организованной при поддержке Региональной программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания», – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 15-17 апреля 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в смотре-конкурсе «Лучший Электронный Учебно-методический комплекс» КГТУ им. И. Раззакова – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова – <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
8	Салиева З.Т., старший преподаватель	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Certificate “The role of ISO 9001 and ISO 22000 in improving competitiveness and encouraging the export. The practice of transition to new versions of standards” – Бишкек, 2 июля 2018 г.</li> <li>▪ Семинар «Менеджер/Внутренний аудитор системы менеджмента безопасности пищевой продукции по ISO/FDIS 22000:2018» - Бишкек, 03.07 – 06.07.2018 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в подготовке и проведении региональной летней школы для учащихся партнерских колледжей на базе кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 09-13 июня 2018 г. - <b>Благодарственное письмо от Программы GIZ.</b></li> <li>▪ XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.</li> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Раззакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Участие в подготовке и проведении регионального семинара «Сенсорная оценка качества пищевых продуктов» на базе Технологического Университета Таджикистана - Душанбе, 21-25 января 2019 г. - <b>Благодарственное письмо от Программы GIZ.</b></li> <li>▪ Международная межвузовская научно-практическая конференция на тему: «Инновационные технологии и передовые решения» Бишкек, 23-24 мая 2019 г. Доклад на тему: «Лабораторная дидактика и ее роль в повышении практической компетентности студентов»</li> </ul>
9	Дуйшенбек кызы	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в Программе региональной летней школы для</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ XV Международная научно-практическая конференция</li> </ul>

	Наргиза, преподаватель	<p>молодых преподавателей партнёрских вузов на базе кафедры «Профессиональное образование и педагогика» Карагандинского государственного технического университет в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Караганда, 16 - 19 июля 2018 г. - <b>Получение сертификата.</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Certificate “The role of ISO 9001 and ISO 22000 in improving competitiveness and encouraging the export. The practice of transition to new versions of standards” – Бишкек, 02 июля 2018 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>	<p>«Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Семинар на тему «Современные технологии хлебопечения» в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 19 февраля 2019 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
10	Жунусова К.Ж., преподаватель	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в Программе региональной летней школы для молодых преподавателей партнёрских вузов на базе кафедры «Профессиональное образование и педагогика» Карагандинского государственного технического университет в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Караганда, 16 - 19 июля 2018 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> <li>▪ Обучение в Международной зимней школе молодых ученных КазНАУ – Алматы, КазНАУ, с 11.02.2019 по 24.02.2019 г. – <b>Получение сертификата и транскрипта.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в подготовке и проведении региональной летней школы для учащихся партнерских колледжей на базе кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 09-13 июня 2018 г. - <b>Благодарственное письмо от Программы GIZ.</b></li> <li>▪ <b>Модератор</b> Международной технологической олимпиады по технологии мяса и мясных продуктов среди студентов-технологов Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана, организованной при поддержке Региональной программыGIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания», – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 15-17 апреля 2019 г. – <b>Получение сертификата и Благодарности от Технологического факультета КГТУ им. И. Раззакова.</b></li> </ul>
11	Сабырбекова А.С., преподаватель (0,5 ставки преподавателя)	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Certificate “The role of ISO 9001 and ISO 22000 in improving competitiveness and encouraging the export. The practice of transition to new versions of standards” – Бишкек, 2 июля 2018 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в подготовке и проведении региональной летней школы для учащихся партнерских колледжей на базе кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 09-13 июня 2018 г.</li> <li>▪ Участие в организации Национального соревнования технологов по изготовлению молочных продуктов «Битва молочников», организованного кафедрой совместно с ЦТТОП при поддержке Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог» при КГТУ им. И. Раззакова, октябрь 2018 г.</li> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ –</li> </ul>

			Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Рazzакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.
12	Барылбекова А.Т., (0,25 ставки преподавателя)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Курс повышения квалификации по программе «Основы организации учебного процесса», организованный отделом науки и повышения квалификации КГТУ им. И. Рazzакова - Бишкек, КГТУ им. И. Рazzакова, с 18.02.2019 г. по 22.02.2019 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> <li>■ Курс лекций по дисциплине «Инженерия биопроцессов» из программы PhD докторантury КТМУ «Манас» - Бишкек, Институт Естественных Наук, 28.01.2019 г.– 17.05.2019 г.<b>Имеется табель успеваемости.</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Семинар на тему «Современные технологии хлебопечения» в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 19 февраля 2019 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> <li>■ Участие в организации и проведении Международной технологической олимпиады по технологии мяса и мясных продуктов среди студентов-технологов Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана, организованной при поддержке Региональной программыGIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания», – Бишкек, КГТУ им. И. Рazzакова, 15-17 апреля 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></li> <li>■ Семинар: «Эффективное формирование и актуализация рабочих программ дисциплин с помощью специальных автоматизированных решений ЭБС IPRBOOKS» - Бишкек, КГТУ им. И. Рazzакова, 23 мая 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></li> <li>■ Вебинар: «Проверка ВКР на заимствование с помощью системы «Антиплагиат ВУЗ» - 15 мая 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
13	Дюшеева Н.С., (0,25 ставки преподавателя)	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Орган по сертификации персонала «СЕРТИФИКАТ ЭКСПЕРТ», Кыргызская Республика - Сертификат компетентности № KG417/КЦА. ОСПС.002.02.0042. Зарегистрирован в реестре 09 августа 2018 г. Действителен до 08 сентября 2021 г. № 000046. Квалификация - Эксперт по подтверждению соответствия рыбы и рыбной продукции.</li> <li>■ Орган по сертификации персонала «СЕРТИФИКАТ ЭКСПЕРТ», Кыргызская Республика - Сертификат компетентности № KG417/КЦА. ОСПС.002.02.0043. Зарегистрирован в реестре 09 августа 2018 г. Действителен до 08 сентября 2021 г. № 000047. Квалификация - Эксперт по подтверждению соответствия плодоовощной продукции.</li> </ul>	-

	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Орган по сертификации персонала «СЕРТИФИКАТ ЭКСПЕРТ», Кыргызская Республика. Сертификат компетентности № KG417/КЦА. ОСПС.002.02.0044. Зарегистрирован в реестре 09 августа 2018 г. № 000048 Действителен до 08 сентября 2021 г. Квалификация - Эксперт по подтверждению соответствия масложировой продукции.</li> <li>▪ Орган по сертификации персонала «СЕРТИФИКАТ ЭКСПЕРТ», Кыргызская Республика. - Сертификат компетентности № KG417/КЦА. ОСПС.002.02.0046. Зарегистрирован в реестре 09 августа 2018 г. № 000051 Действителен до 08 сентября 2021 г. Квалификация - Эксперт по подтверждению соответствия упаковки.</li> <li>▪ Орган по сертификации персонала «СЕРТИФИКАТ ЭКСПЕРТ», Кыргызская Республика. - Сертификат компетентности № KG417/КЦА. ОСПС.002.02.0045. Зарегистрирован в реестре 09 августа 2018 г. № 000050 Действителен до 08 сентября 2021 г. Квалификация - Эксперт по подтверждению соответствия мяса и мясной продукции.</li> <li>▪ Курсы повышения квалификации и переподготовки кадров ОсОО «Серп регистр» по теме: «ГОСТ ИСО/МЭК 17065/2013 Оценка соответствия. Требования к органам по сертификации продукции, процессов и услуг. ГОСТ ИСО19011-2012 Руководящие указания по аудиту систем менеджмента» - Бишкек, с 10.012.2018 г. по 14.12.2018 г. Удостоверение о повышении квалификации № 000107. Регистрационный номер № 102</li> </ul>		
14	Кулебекова А.С., (0,25 ставки преподавателя)	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в работе Круглого стола на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященного 65-летию КГТУ им И. Раззакова - Бишкек, 17 декабря 2018 г.</li> <li>▪ Семинар на тему «Современные технологии хлебопечения» в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 19 февраля 2019 г. - <b>Получение сертификата.</b></li> </ul>
15	Турдалиева Н.А., (0,5 ставки	-	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Участие в подготовке и проведении региональной летней школы для учащихся партнерских колледжей на базе</li> </ul>

	преподавателя)	кафедры «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Рazzакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, 09.06-13.06.2018 г. - <b>Благодарственное письмо от Программы GIZ</b> ■ Семинар на тему «Современные технологии хлебопечения» в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» - Бишкек, УПЦ «Технолог», 19 февраля 2019 г. - <b>Получение сертификата.</b> ■ V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Выступление с докладом на on-line конференции на тему «Разработка новых функциональных продуктов питания из пророщенной пшеницы «снеки» с АлтГТУ им. И.И. Ползунова и Новосибирским Государственным Техническим Университетом – Бишкек, КГТУ им. И. Рazzакова, 26 апреля 2019 г. ■ Семинар: «Эффективное формирование и актуализация рабочих программ дисциплин с помощью специальных автоматизированных решений ЭБС IPRBOOKS» - Бишкек, КГТУ им. И. Рazzакова, 23 мая 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b>
16	Швырева С.И.	-  ■ Участие в Международной технологической олимпиаде по технологии мяса и мясных продуктов среди студентов-технологов Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана, организованной при поддержке Региональной программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания», – Бишкек, КГТУ им. И. Рazzакова, 15-17 апреля 2019 г. – <b>Получение сертификата.</b>

- 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.
- Все виды практик организуются и проводятся своевременно. Базами практик являются ведущие предприятия пищевой промышленности, перечень которых приведен в табл. 4 раздела 2.

Перед началом практики проводилась подготовительная работа руководителями от КГТУ, а именно, были решены вопросы, касающиеся организации проведения практик. В частности, получено согласие руководителей вышеуказанных предприятий по вопросу организации практики и возможности предоставления студентам материалов для составления отчетов. Перед началом практик руководителями со стороны КГТУ 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 КГТУ каждую пятницу проводились индивидуальные занятия и осуществлялся контроль за соблюдением графиков прохождения практик, сбором и систематизацией информации для написания отчетов.

- Организация и проведение ГАК. Работа ГАК и ГЭК организуется и проводится своевременно. Антиплагиатная проверка ВКР проводится второй год. Процент оригинальности (средний показатель по группе) составляет от 56,56% до 71, 05%, что соответствует требованиям. Отчеты ГАК имеются. Качество выполнения выпускных квалификационных работ оценивается членами ГАК как хорошее.
- Учебно-методическая оснащенность дисциплин. Процент обеспечения дисциплин УМК колеблется в пределах 70-100 %. Разработка новых УММ ведется согласно утвержденного плана. Карта методической оснащенности имеется. УМК всех дисциплин размещены на образовательном портале.
- Проведены мониторинг и оценка содержания дисциплин направления ТПППЖП и ТПППРС с учетом последних достижений науки и технологий в рамках Программы «Профессиональное образование в ЦА» (GIZ) с разработкой обновленных РУПов, реализация которых предполагается в 2019-2020 уч. году.
- 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, сняты видео-лекции по Пищевой микробиологии (Мусульманова М.), для формирования у студентов умения работать в команде практикуется выполнение комплексных проектов.
- Анализ успеваемости (табл. 12) и посещаемости (табл. 13) студентов ведется регулярно, в том числе с помощью соответствующей программы. ЛАЗ организована в виде зимнего и летнего семестра, а также систем FX и I.

**Таблица 12 – Анализ успеваемости, %**

	Курс	Группа	2018-2019 учебный год	
			Осенний семестр	Весенний семестр
Очная ф/о				
Бакалавриат	1 курс	БТ-1-18	9/91	0/73
		МЛ-1-18	52/98	13/57
		МС-1-18	9/82	0/30
		ХМК-1-18	28/100	0/61
	2 курс	БТ-1-17	71/100	43/86
		МЛ-1-17	18/35	0/0
		МС-1-17	0/20	0/0
		ХМК-1-17	6/59	22/39
	3 курс	БТ-1-16	0/17	25/83
		МЛ-1-16	62/92	77/77
		МС-1-16	10/70	60/80
		ХМК-2-16	43/67	33/52
		ХМК-3-16	73/91	50/58
	4 курс	МЛ-1-15	29/100	90/100
		МС-1-15	100/100	100/100
Заочная ф/о				
Заочное обучение	1 курс	ТПППРС <sub>дот</sub> -18	0/100	25/100
	2 курс	ТПППЖП <sub>дот(т)</sub> -17	0/0	-
		ТПППЖП <sub>дот</sub> -17	0/70	0/44
	3 курс	ТПППЖП <sub>дот(т)</sub> -16	0/100	0/0
		ХМК <sub>дот(т)</sub> -16	0/50	0/100
	4 курс	МЛ <sub>дот</sub> -1-15	0/0	0/100
		МС <sub>дот</sub> -1-15	100/100	100/100
		ХМК <sub>дот</sub> -1-15	0/0	0/100
	5 курс	МЛ <sub>дот</sub> -1-14	0/100	100/100
		ХМК <sub>дот</sub> -1-14	0/100	100/100
Магистратура				
Магистратура	1 курс	ТПППЖП <sub>м</sub> -18	71/71	67/83
	2 курс	ТПППЖП <sub>м</sub> -1-17	100/100	100/100
		ТПППЖП <sub>м</sub> -2-17	100/100	-

**Таблица 13 – Анализ посещаемости, %**

Группа	2018- 2019 учебный год
ТПППЖП-1-18	92
ТПППРС-1-18	89
БТ-1-18	98
ТПППЖП-1-17	85
ТПППРС-1-17	78
БТ-1-17	91
МС-1-16	87
МЛ-1-16	88
ХМК-1-16	86
БТ-1-16	90
МС-1-15	100
МЛ-1-15	98
ХМК-1-15	97
БТ-1-15	100

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

**Таблица 14 – Распределение баллов по видам учебных занятий (пример)**

	Модуль 1 (лекцион- ный курс)	Модуль 2 (лекцион- ный курс)	Лаборатор- ные занятия	СРС (рефе- рат, презен- тация)	Поощрительные баллы		<b>Итого</b>
					Посе- щае- мость	Ак- тив- ность	
Срок сдачи	По графику	По графику	В течение семестра	По графику	5	5	<b>61- 100</b>
<b>Баллы</b>	<b>15-25</b>	<b>15-25</b>	<b>15-25</b>	<b>16-25</b>	<b>10</b>		

В случае невыполнения заданий итоговая оценка снижается на величину штрафных баллов (5-10).

- Работа академических советников (*табл. 15*) ФИО, группа).

**Таблица 15 – Академические советники**

<b>Ф.И.О.</b>	<b>курс</b>	<b>гр.</b>
Сушенова Н.М.	3-4	ТПППЖП
Салиева З.Т.	1-2	БТ
Турдалиева Н.А.	1-4	ТППРС
Усупова А.	1-2	МЛ
Жунусова К.Ж.	1-2	МС
Турдалиева Н.А.	ДОТ и магистратура	

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

• Материально-техническая база ОП соответствует требованиям ГОС ВПО. Для проведения всех видов занятий есть 6 специализированных лабораторий, оснащенных современным малогабаритным технологическим и лабораторным оборудованием, приборами, лабораторной посудой. Паспорта всех лабораторий имеются.

Студенты профиля ХМК имеют возможность проходить занятия в филиале кафедры, который расположен на лабораторной базе НХИ.

• Организация академической мобильности студентов и ППС ведется большей частью с помощью и при финансовой поддержке Программы «Профессиональное образование в ЦА» (GIZ). Университетами-партнерами выступают Алматинский технологический университет, Технологический университет Таджикистана, Худжандский политехнический институт. В отчетном учебном году в семестровой мобильности участвовали 2 студента 4 курса профиля «Технология молока и молочных продуктов». Принимающей стороной был АТУ. Кафедра приняла также двух студентов из АТУ.

Популярны у студентов и магистрантов поездки в Казахстан и Таджикистан для прохождения различных видов практик.

## **6. Научно-исследовательская деятельность ППС**

Темы НИР кафедры приведены в табл.16.

На кафедре большое внимание уделяется научно-исследовательской работе со студентами. Формы НИРС различны:

- учебно-исследовательская работа;
- модули «Проектные и научные исследования», «Разработка новых мясных/молочных продуктов»;
- курсовые и выпускные квалификационные работы, как научно-исследовательского характера, так и с научными разделами;
- научные работы по госбюджетной тематике кафедры.

Результаты научно-исследовательских работ оформляются в виде научно-исследовательских разделов выпускных квалификационных работ, докладов на студенческой научно-технической конференции.

Стремительное развитие науки и технологии привело к внедрению на предприятиях пищевой отрасли не только новых технологических решений, но и использованию программного обеспечения, как в контроле технологических процессов, так и в моделировании потребительских характеристик и качества готовых изделий. Это вызвало необходимость выйти за рамки обычных стереотипов подготовки студентов-технологов, расширить рамки их знаний. С этой целью была создана совместная исследовательская группа, в состав которой вошли студенты, обучающиеся по профилям «Технология мяса и мясных продуктов» и «Программная инженерия». Научные руководители проекта от КГТУ им. И. Раззакова: Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры «Технология производства продуктов питания» и Ашымова А.Ж., старший преподаватель кафедры «Программное обеспечение компьютерных систем». Этой группой были выполнены 3 научно-исследовательских проекта совместно с ведущими технологами мясоперерабатывающих предприятий Кыргызской Республики по темам, указанным в табл. 17.

Студенты кафедры приняли активное участие в 61-й Международной научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки». Информация о привлечении студентов к НИРС представлена в табл. 17.

**Таблица 16 – Темы научно-исследовательской работы кафедры**

№	Ф.И.О. руководителя	Название темы, объем финансирования	Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР	Численность педагогических работников, участвующих в НИР
1	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	«Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Целью исследований является совершенствование существующих и создание новых технологий продуктов питания с высокой пищевой ценностью и гарантированной безопасностью для общего и лечебно-профилактического питания на молочной и зерновой основе. Бюджетное финансирование.	4 аспиранта	5
2	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	«Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Разработка рецептур кондитерских изделий функционального и диетического питания» Бюджетное финансирование.	1 аспирант	2
3	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	«Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Разработка технологии мясных продуктов функционального назначения с использованием функциональных пищевых ингредиентов растительного происхождения» Бюджетное финансирование.	1 аспирант	1
4	Кочубекова Т.А., к.б.н., доцент	«Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Разработка технологий пищевых продуктов и биокомпозитов лечебно-профилактического назначения» Бюджетное финансирование.	-	1
5	Мамбетова А.Ш., доцент	«Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Разработка физиологически функциональных молочных продуктов», этап работы: «Разработка технологии молочных продуктов модифицированного состава и свойств» Бюджетное финансирование.	-	-

**Таблица 17 – Научно-исследовательская работа студентов кафедры**

№	ФИО руководителя НИРС	Тема НИРС	ФИО студентов, группа	Место проведения			
				КГТУ	Др. вуз	Предприя- тие	Межд. уровень
1	<b>От КГТУ:</b> Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор <b>От предприятия ОсОО «Баркад»:</b> Зав. колбасным производством Воронов А.	Разработка технологии реструктуризованных деликатесных продуктов с применением в качестве адгезива животных и растительных добавок. Имеются Акты апробации на предприятии	Попов Н., Борисова М., ст.гр. МС(б)-1-15 <b>Выступление на Пленарном сессии 61-ой МНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов (получение Диплома)</b>	кафедра ТППП	-	ОсОО «Баркад»	-
2	<b>От КГТУ:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>▪ Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры «Технология производства продуктов питания»</li><li>▪ Ашымова А.Ж., старший преподаватель кафедры «Программное обеспечение компьютерных систем»</li></ul> <b>От предприятия ОсОО «Баркад»:</b> Директор производства Михеев А.Е., зав. производством замороженных полуфабрикатов Федорина Д., зав. производством «Фабрика Кухни», Халмурзина М.Д.	Разработка и оптимизация рецептур мясорастительных полуфабрикатов с применением линейного программирования. Имеются Акты апробации на предприятии	Касымова Р., Уваров А., ст.гр. МС(б)-1-15. Эргешов А., Юсупов А., ст. гр. ПИ(б)-2-16 <b>Диплом I степени за участие в 61-ой МНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов.</b> <b>Выступление с докладом в режиме on-lineна V Международной сетевой НТК «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников РККТУ-Бишкек, 26 апреля 2019 г.</b>	кафедры ТППП ПОКС	-	ОсОО «Баркад»	-
3	<b>От КГТУ им. И. Раззакова:</b> Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор <b>От предприятия ОсОО «ДилНур Кей Джи» (ТМ «Аль-Халал»):</b> Главный технолог Бахтызина М.Ю. и технолог Дуйшеналиев Н.	Разработка технологии новых видов колбасных изделий «халал». Имеются Акты апробации на предприятии.	Жапшуева А., Акбаров А., ст.гр. МС(б)-1-15	кафедра ТППП	-	ОсОО «ДилНур Кей Джи» (ТМ «Аль-Халал»)	-
4	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка рецептуры нового вида радиоли с использованием нетрадиционного сырья	Нұрылда А., ст. гр. ТМРП-17-1(АТУ) ст.гр. МС(б)-1-15 (КГТУ)	кафедра ТППП	АТУ (Казахстан)	-	-

5	Жунусова К.Ж., преподаватель	Разработка рецептуры нового вида витаминизированного напитка	Албасова Н., ст. гр. ТМРП-17-1(АТУ) ст.гр. МС(б)-1-15 (КГТУ)	кафедра ТППП	АТУ (Казахстан)	-	-
6	Мамбетова А.Ш., доцент	Сухой кисломолочный порошок с добавлением растительных ингредиентов	Омурбеккызы Назира, ст.гр. МЛ(б)-1-15 <b>Диплом II степени</b> за участие в 61-ой МНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов. <b>Выступление с докладом в режиме on-line на V Международной сетевой НТК «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников РККТУ-Бишкек, 26 апреля 2019 г.</b>	кафедра ТППП	-	-	-
7	Касымова Ч.К., старший преподаватель	Совершенствование технологии рецептур мучных кондитерских изделий	Клепацкая А., ст.гр. ХМК(б)-2-16 <b>Диплом III степени</b> за участие в 61-ой МНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов	кафедра ТППП	-	-	-
8	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	Определение требований потребителей к качеству макаронных изделий на основе модели Кано	Рогозина Л., ст.гр. ХМК(б)-1-15	кафедра ТППП	-	-	-
9	Касымова Ч.К., старший преподаватель Кадничанская В.Р., преподаватель	Исследование молочнокислых бактерий для производства хлебопекарной закваски и использование	Логвиненко Е., ст.гр. ХМК(б)-2-16 <b>Публикация</b> в Материалах 61-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, посвященной 65-летию КГТУ им. И. Раззакова	кафедра ТППП	-	АПОМ и Х (НХИ)	-
10	Мураталиева М.Н., старший преподаватель	Разработка технологии нового вида кваса	Акматова А., ст. гр. БТ(б)-1-16	кафедра ТППП	-	-	-

11	Турдалиева Н.А., преподаватель	Разработка новых функциональных продуктов питания «снеки» из пророщенной пшеницы	Бейшеналиева К., ст.гр. ХМК(б)-2-16	кафедра ТППП	-	-	-
12	Турдалиева Н.А., преподаватель	Разработка рецептуры хлеба для больных желудочно-кишечным трактом	Рахматова А., ст.гр. ХМК(б)-3-16 <b>Публикация</b> в Материалах 61-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, посвященной 65-летию КГТУ им. И. Раззакова	кафедра ТППП	-	-	-

16 апреля 2019 г. впервые в Кыргызской Республике в Учебно-производственном центре «Технолог» КГТУ им. И. Раззакова была проведена Международная технологическая олимпиада по технологии мяса и мясных продуктов. Эта олимпиада организована Технологическим факультетом при поддержке Региональной программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания». В Международной технологической олимпиаде приняли участие 5 команд студентов-технологов из Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана. Проведение подобной олимпиады на международном уровне позволило стимулировать активность и профессиональную мобильность талантливых студентов, максимально проявить им свои творческие способности, практические навыки и умение работать в команде.

Команда студентов-технологов гр. МС(б)-1-15 в составе Уварова Антона, Попова Николая и Касымовой Рукиям заняла I место в Международной технологической олимпиаде по технологии мяса и мясных продуктов среди команд-участников из Кыргызстана, Казахстана и Таджикистана по результатам прохождения теоретического и практического туров.

Студенты принимали в течение учебного года активное участие во всех семинарах, тренингах, круглых столах и других мероприятиях, организуемых кафедрой и Центром трансфера технологий, образования и предпринимательства в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА».

Студенты вместе с руководителями приняли участие в заседании секции «Технология продуктов питания. Химия и химические технологии» и «Технология текстильной и легкой промышленности» V Международной сетевой научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в режиме on-line с АлтГТУ им. И.И. Ползунова и Новосибирским Государственным Техническим Университетом. Это ст. гр. МС(б)-1-15 Касымова Р. и гр. ПИ(б)-2-16 Юсупов А. (Руководители - Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры «Технология производства продуктов питания», Ашымова А.Ж., старший преподаватель кафедры «Программное обеспечение компьютерных систем»); ст.гр. МЛ(б)-1-15 Омурбек кызы Назира (руководитель Мамбетова А.Ш., доцент) и молодой преподаватель Турдалиева Н.А. с работой, выполненной совместно со ст.гр. ХМК(б)-2-16 Бейшеналиевой К.

Результаты научно-исследовательских работ вошли в ВКРБ виде научных разделов, опубликованы **7 статей** и подготовлены к публикации **3 статьи** совместно со студентами.

- Количество публикаций (РИНЦ, научные журналы ВАК и др.), патентов, заявок, монографий, а также участие в научных проектах (МОиН КР, международных и т.д.) представлено в табл. 18.

**Таблица 18 – Количество научных трудов и участие в научных проектах**

№	<b>ФИО сотрудников кафедры</b>	<b>Основное место работы</b>	<b>Кадровый потенциал</b>					<b>Монография (количество)</b>	<b>Патенты</b>	<b>Гранты</b>	<b>Статьи</b>	<b>Повыш. квалиф. в КР (сертификат)</b>
			Звание «профессор/профессор КГТУ»	Ученая степень «доктор наук»	Звание «доцент/с.н.с»	Ученая степень «кандидат наук»	Руководство аспирантами					
1	Мусульманова М.М.	КГТУ	1	1	-	-	4	-	2	1	3	3
2	Супонина Т.А.	КГТУ	-/1	-	1	1	1	1	-	-	1	3
3	Джамакеева А.Д.	КГТУ	-/1	-	1	1	1	1	-	1	-	7
4	Корчубекова Т.А.	КГТУ	-	-	-	1	-	-	-	1	-	4
5	Мамбетова А.Ш.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	1	2	6
6	Касымова Ч.К.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2
7	Салиева З.Т.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	1	1	4
8	Мураталиева М.Н.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	1	-	4
9	Дуйшенбек к. Н.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1

10	Жунусова К.Ж.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	-	2	-	2	
11	Токтогул к. Р.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1	-	-	-	1	1	-	1
12	Сабырбекова А.С.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	1	-	-	3
13	Барылбекова А.Т.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	1
14	Дюшееева Н.С.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	6	-	-	-
15	Куленбекова А.С.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
16	Турдалиева Н.А.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-	-	2

**Таблица 19 – Участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах**

№	Ф.И.О. авторов	Наименование конференции/семинара (дата и место проведения)	Название научных и учебных публикаций, учебно – методических указаний	Издательство, страна, количество страниц
<b>1. Название научных публикаций</b>				
<b>РИНЦ (зарубежные и в КР)</b>				
1	Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш.	IV Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско- Кыргызского консорциума технических университетов - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 15 марта – 30 апреля 2018 г.	Дизайнерские про- дукты питания в ре- шении региональ- ных проблем макро- и микронутриентной недостаточности	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек: ИЦ «Текник», 2018. - № 2 (46). - С. 150-158.
2	Мусульманова М.М., Жунусова К.Ж.	-	Пути обеспечения безопасности продуктов питания	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек: ИЦ «Текник», 2018. - № 1 (45). - С. 224-232.
3	Доброда Е., Мусульманова М.М.	-	Сравнение практики американских и японских компаний: последствия для управления	Известия КГТУ им. И. Раззакова.- Бишкек: ИЦ «Текник», 2018. - № 2 (46). – С.

4	Супонина Т.А., Солдатова В.	-	Состояние молочной отрасли КР	Известия КГТУ им. И. Рazzакова. - Бишкек: ИЦ «Текник», 2018. - №1 (45). - С. 232-237.
5	Супонина Т.А., Алижанова А.	Материалы 60-й Международной юбилейной научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов.	Разработка диетических кондитерских изделий	Известия КГТУ им. И. Рazzакова. - Бишкек: ИЦ «Текник», 2018. - № 1 (46).
6	Супонина Т.А., Шукрова С.	Международная научно-практическая конференция «Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий», посвященная 75-летию окончания Сталинградской битвы – Волгоград, 31 января – 02 февраля 2018 г.	Обеспечение безопасности сырого молока	Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию окончания Сталинградской битвы. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. – Т. 2. - С. 129-137.
7	Супонина Т.А., Болпокеев Э.	Международная научно-практическая конференция «Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий», посвященная 75-летию окончания Сталинградской битвы – Волгоград, 31 января – 02 февраля 2018 г.	Использование методов SPS для контроля производственных процессов	Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию окончания Сталинградской битвы. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. – Т. 3. - С. 318-322.
8	Супонина Т.А, Овсянникова А.	XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.	Разработка рецептур сахарного печенья с пониженным содержанием глютена	Труды XV Международной научно-практической конференции, посвященной 30-летию создания СибНИТИП. - Новосибирск, 2018. – Москва: Изд. «Перо». - С. 554-560.
9	Джамакеева А.Д., Ашымова А.Ж., Костко Д.В., Шапранов А.В.	Международная научно-практическая конференция «Мировые научно-технологические тенденции социально-экономического развития АПК и сельских территорий», посвященная 75-летию окончания Сталинградской битвы – Волгоград, 31 января – 02 февраля 2018 г.	Разработка рецептур мясорастительных колбасок для жарки с применением методов компьютерного моделирования	Материалы международной научно-практической конференции, посвященной 75-летию окончания Сталинградской битвы. - Волгоград: ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, 2018. – Т. 2. С. 49-55.

10	Джамакеева А.Д.	IV Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов - Бишкек, КГТУ им. И. Рazzакова, 15 марта – 30 апреля 2018 г.	Разработка технологии мясорастительного полуфабриката для детского питания	Известия КГТУ им. И. Рazzакова. – Бишкек, ИЦ «Текник», 2018. – №2 (46). – С. 136-142.
11	Джамакеева А.Д., Костко Д.В., Халмурзина М.Д.	XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.	Разработка технологии новых видов комбинированных мясных продуктов	Труды XV Международной научно-практической конференции, посвященной 30-летию создания СибНИТИП. - Новосибирск, 2018. – Москва: Изд. «Перо». – С. 173-178.
12	Джамакеева А.Д.	VI Международная конференция «Инновационные разработки молодых ученых – развитию агропромышленного комплекса» - Ставрополь, 27-28 сентября 2018 г.	Применение новых технологических решений в производстве мясных продуктов	Новости науки в АПК: научно-практический журнал. - Выпуск по материалам VI Международной конференции. - Ставрополь, АГРУС Ставропольского государственного аграрного университета, 2018. - №2(11). – Т. 1. – С. 67-71.
13	Джамакеева А.Д., Ашымова А.Ж., Уваров А.Э., Эргешов А.А.	XVI Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» – Барнаул, 24-26 июня 2019 г.	Разработка и оптимизация рецептуры нового вида мясорастительного полуфабриката с применением программы SmartLab	Труды XVI Международной научно-практической конференции - Барнаул, 2019.
14	Джамакеева А.Д., Ашымова А.Ж., Касымова Р., Юсупов А.	V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов - Бишкек, КГТУ им. И. Рazzакова, 01 марта – 30 апреля 2019 г.	Разработка и оптимизация рецептуры замороженного мясорастительного полуфабриката в тестовой оболочке с применением линейного программирования	Известия КГТУ им. И. Рazzакова. – Бишкек, ИЦ «Текник», 2019. (сдана в печать)
15	Корчубекова Т.А., Мураталиева М.Н.	Международный симпозиум «Инновации в пищевой биотехнологии»– Кемерово, 27-29 июня 2018 г.	Разработка ферментированного напит-	Сб. трудов Международного симпозиума «Инновации в

			ка из молочной сыворотки с добавлением пророщенной пшеницы	пищевой биотехнологии»– Кемерово, 2018. – С. 193-198.
16	Корчубекова Т.А., Абдырасакова А.	XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.	Разработка булочных изделий для профилактики йододефицита	Труды XV Международной научно-практической конференции, посвященной 30-летию создания СибНИТИП. - Новосибирск, 2018. – Москва: Изд. «Перо». – С. 303-306.
17	Корчубекова Т.А., Гуцал С.Н.	V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Киргызского консорциума технических университетов - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 01 марта – 30 апреля 2019 г.	Разработка рецептуры хлеба повышенной биологической ценности	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек, ИЦ «Текник», 2019. (сдана в печать)
18	Мамбетова А.Ш., Омурбек кызы Н.	V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Киргызского консорциума технических университетов - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 01 марта – 30 апреля 2019 г.	Разработка сухого кисломолочного порошка с добавлением растительных ингредиентов	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек, ИЦ «Текник», 2019. (сдана в печать)
19	Касымова Ч.К., Токтогул к. .Р.	-	Разработка новых рецептур хлебобулочных изделий	Известия КГТУ. - Бишкек, ИЦ «Техник», 2018. - №1 (45). - С. 219 -224.
20	Касымова Ч.К., Логвиненко Е.	61-я Международная сетевая научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки», посвященная 65-летию КГТУ им. И. Раззакова – 14-15 марта 2019 г.	Разработка рецептуры ржаного хлеба и ржаной закваски на основе солодового сусло	Материалы 61-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, посвященной 65-летию КГТУ им. И. Раззакова. – Бишкек: ИЦ «Текник», 2019. – С. 70.
21	Дуйшенбек кызы Н., Салиева З.Т., Орусбаева К.И.	XV Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество» по теме «Научно-технологическое обеспечение производства и переработки сельскохозяйственной продукции», посвященной 30-летию создания СибНИТИП – Новосибирск, 27-29 июня 2018 г.	Использование вторичного сырья с целью обогащения хлеба белком	Труды XV Международной научно-практической конференции, посвященной 30-летию создания СибНИТИП. - Новосибирск, 2018. – Москва: Изд. «Перо». - С. 178-180.
22	Турдалиева Н.А., Рахматова А.	61-я Международная сетевая научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов, магистрантов и	Разработка рецептуры хлеба с	Материалы 61-й Международной сетевой научно-технической

		студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки», посвященная 65-летию КГТУ им. И. Рazzакова – 14-15 марта 2019 г.	лечебно-профилактическими свойствами на основе мучных композитных смесей	конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, посвященной 65-летию КГТУ им. И. Рazzакова. – Бишкек: ИЦ «Текник», 2019. – С. 85.
23	Байджурanova A.	61-я Международная сетевая научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки», посвященная 65-летию КГТУ им. И. Рazzакова – 14-15 марта 2019 г.	Проблемы совершенствования управления качеством и безопасностью пищевых продуктов	Материалы 61-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, посвященной 65-летию КГТУ им. И. Рazzакова. – Бишкек: ИЦ «Текник», 2019. – С.77-84.
24	Гайнутдинов А.	61-я Международная сетевая научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Научно-инновационные технологии: идеи, исследования и разработки», посвященная 65-летию КГТУ им. И. Рazzакова – 14-15 марта 2019 г.	Проблемы, связанные с маркировкой пищевой продукции в Кыргызской Республике	Материалы 61-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, посвященной 65-летию КГТУ им. И. Рazzакова. – Бишкек: ИЦ «Текник», 2019. – С.88-93.
25	Гусейнова Ш.	Международная научно-практическая конференция «Молодой исследователь: выводы и перспективы» - <a href="https://internauka/">https://internauka/</a> 20 мая 2019 г.	Обеспечение безопасности в рамках интегрированной системы	Сб. статей Международной научно-практической конференции «Молодой исследователь: выводы и перспективы» - <a href="https://internauka/">https://internauka/</a> 20 мая, 2019 – С. 17.
<b>В зарубежных издательствах</b>				
26	Мусульманова М.М., Джунушалиева Т.Ш.	Международная научно-практическая конференция «Интеграция науки, образования и производства – основа реализации Плана нации» (Сагиновские чтения № 10) – Караганда, 14-14 июня 2018 г.	Подготовка кадров высшей квалификации в области пищевых технологий в Централь-ной Азии: реалии и перспективы	Труды Международной научно-практической конференции «Интеграция науки, образования и производства – основа реализации Плана нации» (Сагиновские чтения № 10). - Караганда, 2018. - Ч. 1. - С. 218-220.
27	Мамбетова А.Ш., Салиева З.Т.	Международная научно-практическая конференция «Интеграция науки, образования и производства – основа	Проектные методы обучения при	Труды Международной научно-практической конференции

		реализации Плана нации» (Сагиновские чтения № 10), 14-14 июня 2018 г.	изучении технологии молочных продуктов	«Интеграция науки, образования и производства – основа реализации Плана нации» (Сагиновские чтения №10). - Караганда, 2018. - Ч. I. – С. 205-207.
28	Кененбай Ш.Ы., Имантаева С.О., Мураталиева М.Н.	Республиканская научно-практическая конференция «Аграрная наука - развитию животноводства», посвященная 75-летию доктора ветеринарных наук, профессора Токаева Зейноллы Калымбековича – Павлодар, 2018 г.	Увеличение биологического разнообразия мяса	Материалы Республиканской научно-практической конференции, посвященной 75-летию доктора ветеринарных наук, профессора Токаева Зейноллы Калымбековича. – Павлодар, 2018. - С.126-130.
29	Korchubekova T., Gutsal S.	3- <sup>rd</sup> International Conference “Smart Bio”, 2-4 May 2019, Kaunas	Bacteriostatic Effect of the Milk Whey Proteins on the Causative Agent of Potato Bread Disease	Abstr. Book, Lithuania. -P.271.
30	Элеманова Р.Ш. Мусульманова М.М.	Монография	Научно-практические основы производства ферментированных сывороточных напитков в комбинации с зерновыми злаками	Lambert Academic Publishing, 2019

**Название учебных публикаций и учебно-методических указаний**

№	Ф.И.О. авторов	Название учебных публикаций и учебно-методических указаний	Краткая аннотация работ	Издательство, страна, количество страниц
1	Супонина Т.А., Болпекеев Э.З.	Методические указания к выполнению практических работ по курсу “Управление качеством” для магистрантов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения	Методические указания содержат статистические методы контроля и анализа качества пищевых продуктов	Бишкек, ИЦ «Текник», 2018 (2 п.л)
2	Супонина Т.А., Болпекеев Э.З.	740200 – «Жаныбарлардан жасалуучу азық түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү» бағыты боюнча магистрлер учун “Сапатты башкаруу” курсу боюнча практикалык жумушту аткаруунун усулдук көрсөтмөсү	Методикалык көрсөтмөлөр статистикалык башкаруу ыкмаларын жана тамак-аш азыктарын тандоонун сапаттарын камтыйт	Бишкек, ИЦ «Текник», 2018 (2 п.л)

3	Супонина Т.А., Кичигин А.В.	Лабораторный практикум по курсу «Упаковочная технология» для магистрантов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»	В работе приводятся санитарно-гигиенические требования к упаковочным материалам, а также методы исследования с использованием модельных растворов	Бишкек, ИЦ «Техник», 2018 (4 п.л)
4	Джамакеева А.Д.	Физико-химические и биохимические основы переработки мясного сырья: Лабораторный практикум для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиля «Технология мяса и мясных продуктов»	Лабораторный практикум содержит краткий теоретический материал и методические рекомендации по проведению лабораторных занятий по курсу «Физико-химические и биохимические основы переработки мясного сырья»	Бишкек, ИЦ «Техник», 2018. – 65 с. (4 п.л)
5	Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.. Токтогул к. Рахат.	Тамактануу илими жана функционалдык азыктардын компоненттери. Лаборатордук практикуму. На кыргызском языке. (Принята к изданию).	Лабораториялык жумушка тиешелүү кыскача теориялык маалымат жана көрсөтмө берилген	Бишкек, ИЦ «Техник», 2018 (3,5 п.л)
6	Касымова Ч.К. Кангалдиева Г.К.	740100 –“Өсүмдүктөрдүн чийки заттарынан тамак азыктарын өндүрүү жана анын технологиясы” багыты боюнча, “Нан, макарон жана кондитердик азыктарынын технологиясы” профили учун “Нан жана нан азыктарынын технологиясы” сабагына орусча-кыргызча терминологиялык сөздүк	“Нан жана нан азыктарынын технологиясы” сабагы боюнча орус тилинен кыргыз тилине терминдердин көрсөтмө берилген.	Бишкек, ИЦ «Техник», 2018 (2 п.л)
7	Салиева З.Т. Дуйшенбек кызы Н.	Методические указания к выполнению лабораторных работ по курсу “Пищевая химия” для студентов направления 720200 «Биотехнология». Профиль: Пищевая биотехнология.	Приведены краткие теоретические сведения и рекомендации по проведению лабораторной работы	Бишкек: Электронная версия, 2018. – 32 с. (2 п.л)
8	Мусульманова М. М., Токтогул кызы Р.	Лабораторный практикум по курсу Микробиология 2/ «Специальная микробиология» для студентов направления 720200 «Биотехнология». Профиль: Пищевая биотехнология	Приведен краткий теоретический материал и методические рекомендации по проведению лабораторных занятий	Бишкек, ИЦ «Техник», 2018. – 82 с.
9	Мусульманова М. М., Токтогул кызы Р.	Пищевая микробиология II: учебное пособие по выполнению лабораторных работ для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиля «Технология молока и молочных продуктов»/ КГТУ им. И. Рazzакова	Учебное пособие содержит краткий теоретический материал и методические рекомендации по проведению лабораторных занятий	Б.:ИЦ «Техник», 2018. – 105 с.

- Подготовка научных кадров. Работа с аспирантами и магистрантами (табл.20)

**Таблица 20 – Подготовка научных кадров**

№	Ф.И.О. аспиранта/магистра нта	Ф.И.О. научного руководителя	Темы научных диссертаций	Краткая аннотация тематики диссертации	Предваритель- ные сроки защиты
<b>I. Аспиранты</b>					
1	Чаканова Ж.М.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Совершенствование технологии производства функциональных круп быстрого приготовления с применением микронутриентов	Микронутриентная недостаточность в рационе современного человека приводит к возникновению проблем со здоровьем, решить которые можно при регулярном употреблении функциональных продуктов питания, в том числе круп быстрого приготовления	2019
2	Сакенова Б.А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка инновационной технологии хранения и переработки овса для создания молочно-зерновых продуктов питания	Зерновые злаки, в том числе овес, являются источниками многих физиологически функциональных ингредиентов, которые отсутствуют в молоке. Введение овса позволит значительно повысить пищевую и биологическую ценность молочных продуктов	2020
3	Токтогул к. Р.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка мясомолочных пищевых композиций специального назначения	Подбором научно-обоснованного сочетания мясного и молочного сырья можно создать пищевые композиции направленного действия: протекторного, профилактического, лечебного и т.д.	2022
4	Саалиева А.Н.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Оптимизация технологии перера- ботки яичного молока в продукты специального назначения	Ячье молоко является нетрадиционным сырьем, обладающим уникальными свойствами, обусловливающими его функциональность	2022
5	Кожалиева Н.	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	Разработка технологии производства мясных изделий с применением криопротекторов	Использование криопротекторов при замораживании мясных изделий позволит увеличить срок хранения с сохранением качества и пищевой ценности изделий	2020
6	Халмурзина М.Д.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка технологии замороженных мясорастительных полуфабрикатов в тестовой	Использование функциональных растительных ингредиентов при разработке рецептур фаршевых начинок позволит улучшить их ФТС и разработать	2020

			оболочке	технологию новых видов замороженных полуфабрикатов в тестовой оболочке повышенной пищевой и биологической ценности	
--	--	--	----------	--	--

**II. Магистранты, направление «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»**

**II. 1. Магистранты, защитившиеся в 2019 г.**

1	Байджурanova A.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Совершенствование управления качеством и безопасностью продуктов переработки молока	Качество и безопасность молочных продуктов лежит в основе производственной деятельности современных предприятий. Множественность связанных с этим вопросом проблем требует совершенствования управленческих действий, на что направлена работа магистранта	2019
2	Гусейнова Ш.	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	Разработка и внедрение системы FSSC на примере Кондитерского дома	Разработка и внедрение системы контроля безопасности пищевых продуктов FSSC позволит предприятию выйти на новый уровень обеспечения конкурентоспособности выпускаемой продукции.	2019
3	Гайнутдинов А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Обеспечение качества и безопасности продуктов питания в торговой сети	Качество и безопасность продуктов питания должны обеспечиваться не только перерабатывающими предприятиями, но и торговой сетью, где возможны нарушения. Оценка условий транспортировки, хранения и реализации продуктов питания в торговой сети направлена на устранение выявленных нарушений	2019

**II. 2. Магистранты, перенесшие защиту на 2020 г.**

1	Айтпаева М.	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	Внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях молочной отрасли КР. Проблемы и пути решения	В работе представлен анализ внедрения систем менеджмента безопасности пищевой продукции на предприятиях молочной отрасли КР. Выявлены проблемы и даны рекомендации по их устранению.	2020
2	Мукашев Н.Н	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Совершенствование управления пищевым предприятием	Разработка эффективной схемы организации производства на предприятиях мясной отрасли, позволяющей функционально организовать зоны	2020

				обработки сырья и производства мясных продуктов, правильно распределить обязанности и ответственность за каждый участок ведущих технологов, что приведет к сокращению технологических потерь и повышению качества вырабатываемой продукции.	
--	--	--	--	---	--

#### **Магистранты 1-го обучения**

1	Абдырасакова А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Микробиологические аспекты оценки качества и безопасности молочной продукции	Молоко и молочные продукты являются прекрасной средой для развития микроорганизмов, в том числе патогенных. Предотвращение контаминации продуктов нежелательной микрофлорой является одной из основных задач молочной промышленности	2020
2	Клясс С.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Гигиенические основы качества и безопасности молочной продукции в современных условиях производства	Соблюдение правил санитарии и гигиены на предприятиях пищевой промышленности является основой безопасности готовой продукции.	2020
3	Кыясбекова Г.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Проблемы внедрения стандартов качества на предприятиях перерабатывающей промышленности	Вхождение КР в ТС и ЕАЭС требует внедрения ряда международных стандартов на предприятиях пищевой промышленности, что позволит стране выйти на международный рынок. Однако, при этом возникает ряд трудностей, которые предстоит оценить магистранту и дать рекомендации по их преодолению	2020
4	Усупова А.	Мамбетова А.Ш., доцент	Оценка эффективности внедрения международных стандартов качества на предприятиях молочной промышленности	Обеспечение безопасности пищевой продукции является в настоящее время является актуальной проблемой. Необходимо выполнить анализ результатов внедрения СМК на предприятиях молочной промышленности.	2020

5.	Эсеналиева М.	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	Идентификация опасностей при производстве кисломолочных напитков (йогуртов) на основе принципов ХАССП	Система ХАССП, применяемая в области управления безопасностью пищевых продуктов, использует подход контроля критических точек движения пищевых продуктов. Четко наложенная система гарантированно обеспечивает безопасность вырабатываемой продукции.	2020
6	Маликова М.	Кылышбекова Н.К., к.т.н.	Мониторинг, оценка и разработка мер по обеспечению безопасности продуктов питания	Во всем мире пищевая промышленность и регулирующие органы в сфере производства пищевых продуктов проявляют огромный интерес к внедрению системы ХАССП, разработка мер по обеспечению безопасности является актуальной проблемой.	2020
7	Омурбекова Б.	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	Применение системы ХАССП для обеспечения безопасности ацидофильных продуктов	Создание системы менеджмента безопасности пищевой продукции является стратегическим решением для организации. Идентификация опасностей на основе системы ХАССП ,разработка типовой схемы позволит обеспечить безопасность ацидофильных продуктов.	2020
8	Осмонова Н.	Кылышбекова Н.К.	Инновационные методы обеспечения качества и безопасности продуктов питания	Разработка интегрированных систем обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов позволит предприятию выпускать конкурентно способную продукцию	2020
9	Стасенко С.	Супонина Т.А., к.т.н., профессор	Сравнительный анализ требований стандартов ИСО 9001:2015, ИСО 22000:2005 и ИСО/ FDIS 22000:2018	В работе необходимо выявить основные различия требований стандартов ИСО 9001:2015, ИСО 22000:2005 и ИСО/ FDIS 22000:2018 и проанализировать различия между условиями валидации, мониторингом и верификацией.	2020
10	Талантбекова А.	Корчубекова Т.А. к.б.н., с.н.с.	Совершенствование модели обеспечения качества и безопасности мясных продуктов	В работе будет представлена модель обеспечения качества и безопасности мясных продуктов с учетом организации работы на предприятиях мясной отрасли.	2020

- Анализ востребованных/актуальных научных исследований в пищевой отрасли (табл.21).

**Таблица 21 – Важнейшие научные достижения кафедры**

№	Научно-технологические разработки	Исполнитель/ группа	Руководители	Внедрение/апробация на предприятии
1	Разработка технологии реструктурированных деликатесных продуктов с применением в качестве адгезива животных и растительных добавок	Попов Н., Борисова М., ст. гр. МС(б)-1-15	<b>От КГТУ им. И. Рazzакова:</b> Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры ТППП, <b>От предприятия ОсОО «Баркад»:</b> Зав. колбасным производством Воронов А.	Апробация предлагаемых технологий на ОсОО «Баркад» (имеются Акты аprobации на предприятии)
2	Разработка технологии новых видов колбасных изделий «халал»	Жаппуева А., Акбаров А., ст. гр. МС(б)-1-15	<b>От КГТУ им. И. Рazzакова:</b> Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор <b>От предприятия ОсОО «ДилНур Кей Джি» (ТМ «Аль-Халал»):</b> Главный технолог Бахтызина М.Ю. и технолог Дуйшеналиев Н.	Апробация предлагаемых технологий на ОсОО «ДилНур Кей Джি» (ТМ “Аль-Халал”) (имеются Акты аprobации на предприятии)
3	Разработка и оптимизация рецептур мясорастительных полуфабрикатов с применением линейного программирования	Касымова Р., Уваров А., ст. гр. МС(б)-1-15 Эргешов Алмаз, Юсупов Алмаз, ст. гр. ПИ(б)-2-16	<b>От КГТУ им. И. Рazzакова:</b> Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры ТППП, Ашымова А.Ж., старший преподаватель кафедры ПОКС <b>От предприятия ОсОО «Баркад»:</b> Директор производства Михеев А.Е. Зав. производством замороженных полуфабрикатов Федорина Д. Зав. производством «Фабрика Кухни», Халмурзина М. Д.	Апробация предлагаемых технологий на ОсОО «Баркад» (имеется Акт аprobации на предприятии)
4	Сухой кисломолочный порошок с добавлением растительных ингредиентов	Омурбек к. Н., ст.гр. МЛ(б)-1-15	доцент Мамбетова А.Ш.	Предполагается внедрение на производстве
5	Совершенствование технологии рецептуры мучных кондитерских изделий	Клепацкая А., ст.гр. ХМК(б)-2-16	Старший преподаватель Касымова Ч.К.	-
6	Исследование молочнокислых бактерий для производства хлебопекарной закваски и использование в производстве хлеба	Логвиненко Е., ст.гр. ХМК(б)-2-16	Старший преподаватель Касымова Ч.К., преподаватель Кадничанская В.Р.	Предполагается внедрение на производстве
7	Разработка технологии кваса, обогащенного витамином С	Акматова А., ст.гр. БТ(б)-1-15	Старший преподаватель Мураталиева М.Н.	-
8	Разработка рецептуры хлеба профилактического назначения	Рахматова А., ст.гр. ХМК(б)-3-16	Преподаватель Турдалиева Н.А.	-

- **Международное сотрудничество с вузами стран ближнего и дальнего зарубежья**

Профессорско-преподавательский состав кафедры технологии производства продуктов питания КГТУ им. И. Раззакова ведёт научно-исследовательскую работу в рамках проблемы «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в Кыргызской Республике».

Целью исследований, проводимых на кафедре, является совершенствование существующих и создание новых технологий продуктов питания с высокой пищевой ценностью и гарантированной безопасностью для общего и лечебно-профилактического питания на мясной, молочной и зерновой основе.

Научно-исследовательская работа проводится под руководством ведущих ученых кафедры: д.т.н., профессора Мусульмановой М.М., к.т.н., профессора Супониной Т.А., к.т.н., профессора Джамакеевой А.Д., к.б.н., с.н.с. Корчубековой Т.А., доцента Мамбетовой А.Ш.

Кафедра проводит исследования в рамках соглашения о взаимном научном сотрудничестве с Санкт-Петербургским государственным университетом низкотемпературных и пищевых технологий, Воронежской технологической академией, Алматинским технологическим университетом и Семипалатинским государственным университетом им. Шакарима.

Кафедра также проводит совместные исследования с Институтом биотехнологии НАН КР, Институтом химии и химической технологии НАН КР, Кыргызским национальным аграрным университетом им. К.И. Скрябина, Кыргызско-Турецким университетом «Манас», Бишкекским центром испытаний, сертификации и метрологии, Казахским университетом технологии и бизнеса (г. Астана), Технологическим университетом Таджикистана, Таджикским национальным университетом, Ташкентским химико-технологическим институтом.

## **7. Внеучебная и воспитательная работа со студентами**

- Работа кураторов. Журналы кураторов. Отчеты.

Воспитательная работа кафедры проводилась кураторами 1 и 2 курсов и всеми преподавателями кафедры на старших курсах. Для исполнения общественных поручений по воспитательной работе были назначены ответственные по курсам:

4 курс – Мусульманова М.М.

3 курс – Джамакеева А.Дж., Мамбетова А.Ш., Корчубекова Т.А., Касымока Ч.К.

1, 2 курсы – кураторы (Салиева З.Т., Усупова А., Жунусова К.Ж., Турдалиева Н.А.).

### **Воспитательная работа кураторов на 1 и 2 курсах**

Студенты 1 курса за неделю до учебы были ознакомлены с университетом, уставом КГТУ, его структурой управления, перспективой развития, библиотекой, сайтом, профсоюзом, внутренним распорядком, гигиеной, графиком учебного процесса, выбраны активы групп, члены редколлегии, составлены базы данных студентов групп. Проводились кураторские часы, беседы по запланированным темам: О дружбе и сплоченности группы; О подготовке и отношении студентов к спорту; О подготовке и участии студентов в КВН и художественной самодеятельности; О подготовке студентов к самостоятельной трудовой деятельности после окончания ВУЗа.

### **Воспитательная работа на 3-5 курсах**

Воспитательная работа на старших курсах на кафедре ведется всем профессорско-преподавательским составом, включающим проведение бесед по организации и выполнению самостоятельной и индивидуальной работы; о выбранной профессии; о культуре поведения и нормах этики; по посещению занятий и по успеваемости студентов; по здоровому образу жизни. Кафедрой проводится контроль за прохождением медицинского осмотра студентов. Студенты кафедры участвуют на университетских, межвузовских мероприятиях (спортивные олимпиады, конференции), принимают участие на концертах, посвященных праздникам и мероприятиям университета. В отчетном году проведен целый ряд мероприятий, посвященных юбилею Ч.Т. Айтматова и 65-летию ФПИ-КГТУ им. И. Раззакова, с широким привлечением студентов и сотрудников кафедры:

- открытый урок преподавателя Турдалиевой Н.А.,
- участие в забеге, 1 мая 2019 г.;

- организация и успешное участие (1-ое место) в 1-ой Международной олимпиаде по технологии мяса и мясных продуктов;
- круглый стол на тему «ВУЗ – Предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества», посвященный 65-летию КГТУ им И. Рazzакова. Бишкек, 17 декабря 2018 г.

## **8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством**

- Ответственным по качеству является, как правило, зав. кафедрой (Мусульманова М.М.).
- В обеспечении качества образования участвуют все преподаватели кафедры. Абсолютное большинство преподавателей по результатам анкетирования получают высокие баллы. В рейтинге ППС хорошие результаты показали Мусульманова М.М., Джамакеева А.Д., Дуйшенбек к. Н., которые были поощрены надбавкой к заработной плате.
- 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 (по направлению ТПППЖП) является безусловная аккредитация международным агентством, что подтверждает полное соответствие ОП европейским стандартам. Разработана и готовится к аккредитации ОП по направлению ТПППРС (профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»). Слабым звеном является ОП по направлению «Биотехнология» (профиль «Пищевая биотехнология»). Образовательный стандарт по этому направлению разрабатывался нашими коллегами из КНАУ и, на наш взгляд, требует доработки. Этот вопрос включен в план работы Региональной Программы «Профессиональное образование в ЦА» (GIZ).
- 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 и разработка новых, отвечающих международному уровню (по направлению ТПППРС).
- 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 трудуоустройству выпускников (см. приложение).

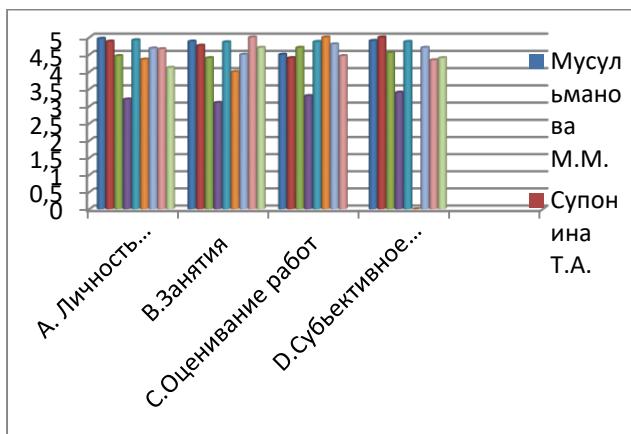
## **9. Перспективы развития кафедры ТППП (2019-2024 гг.)**

Главной целью развития кафедры является повышение качества предоставляемых образовательных услуг, для чего необходимы:

- развитие кадрового потенциала через повышение квалификации ППС и УВС (в том числе на производстве);
- усиление деятельности по подготовке для кафедры кадров высшей квалификации (кандидатов и докторов наук) с целью увеличения доли преподавателей с ученой степенью до 60-70 %;
- разработка новых и обновление имеющихся учебно-методических материалов, в т.ч. на государственном языке;
- внедрение инновационных форм обучения: деловые игры, кейс-технологии и пр.;
- широкое привлечение обучающихся (бакалавров, магистрантов) в научную деятельность с превращением исследований в неотъемлемую часть образовательного процесса;

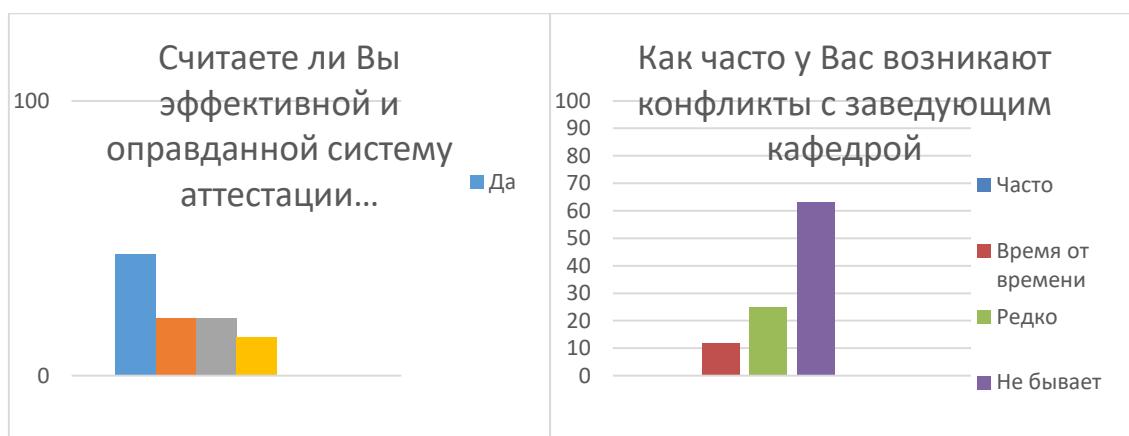
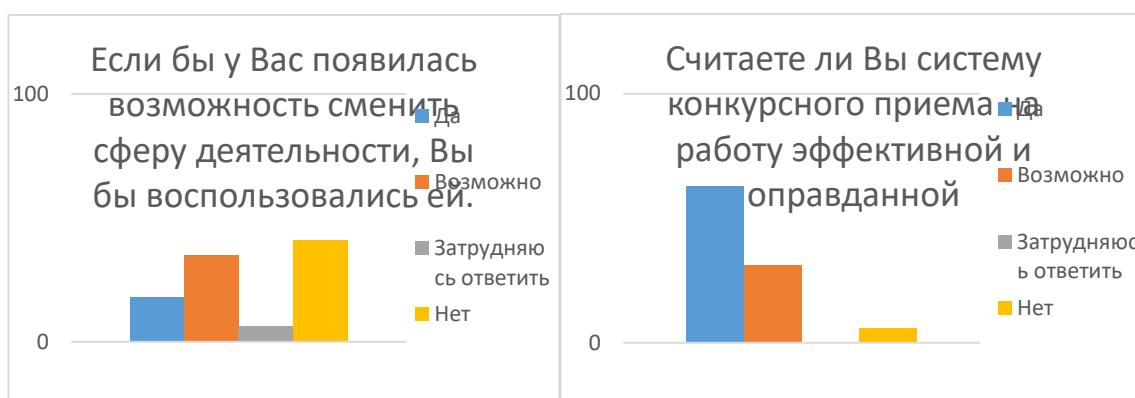
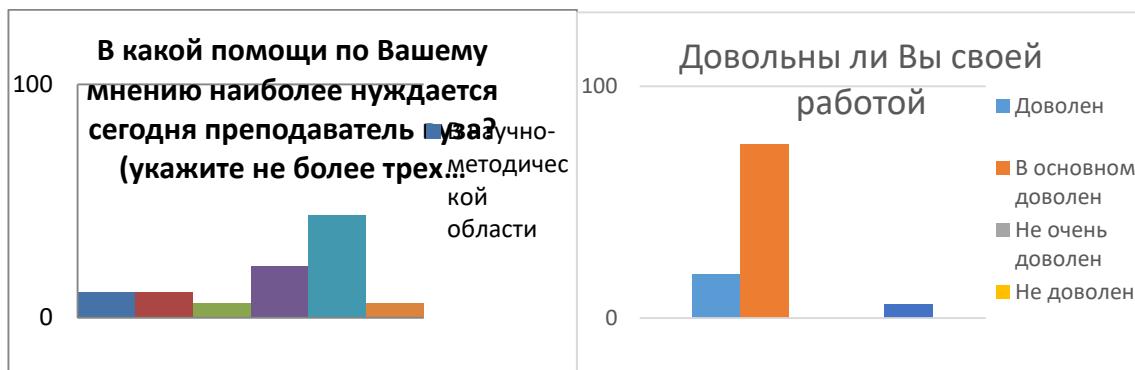
- расширение использования информационных технологий в учебном процессе через приобретение новых программных продуктов, обновление РС, приобретение интерактивных досок и т.д.;
- повышение эффективности заочного образования через создание электронных учебно-методических материалов (видео-лекций, виртуальных лабораторных работ и пр.), поиск новых методов дистанционного обучения;
- регулярное пополнение имеющейся базы электронных книг, учебников, пособий;
- реконструкция лабораторных аудиторий (замена мебели) в 1/310, 1/313 и 1/408;
- активное участие в действующей программе «Профессиональное образование в Центральной Азии» Германского общества по международному сотрудничеству (GIZ);
- в рамках программы «Профессиональное образование в Центральной Азии» (GIZ) международная реаккредитация обновленных ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (бакалавриат и магистратура);
- разработка и реализация ОП по направлению «Технология продуктов из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» с последующей международной аккредитацией (GIZ);
- разработка и реализация ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (докторантура, PhD) с последующей международной аккредитацией (GIZ); первый набор докторантов планируется осуществить в 2020 году;
- разработка и реализация ОП по направлению «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология» с последующей международной аккредитацией (GIZ) ;
- участие в разработке, реализации и аккредитации ОП по подготовке магистров образования в области пищевых технологий;
- внедрение элементов дуального обучения по специальностям кафедры;
- сотрудничество с одним из вузов стран ТС и, возможно, Германии по выдаче двойного диплома по специальностям кафедры;
- дальнейшее развитие региональной и международной мобильности преподавателей, аспирантов, докторантов кафедры и студентов (бакалавров и магистрантов).

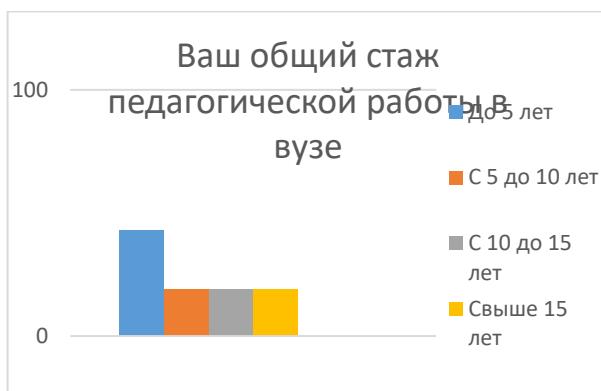
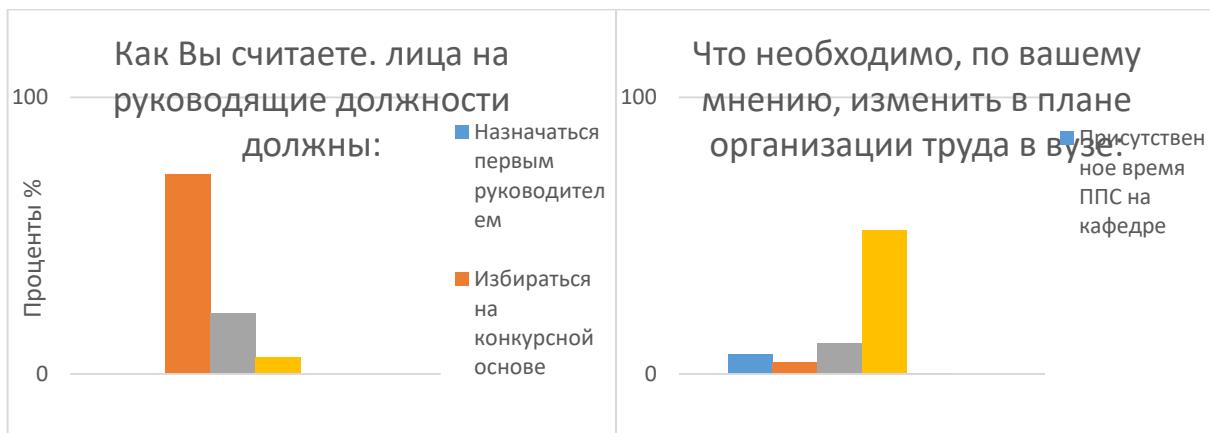
## **ПРИЛОЖЕНИЕ**



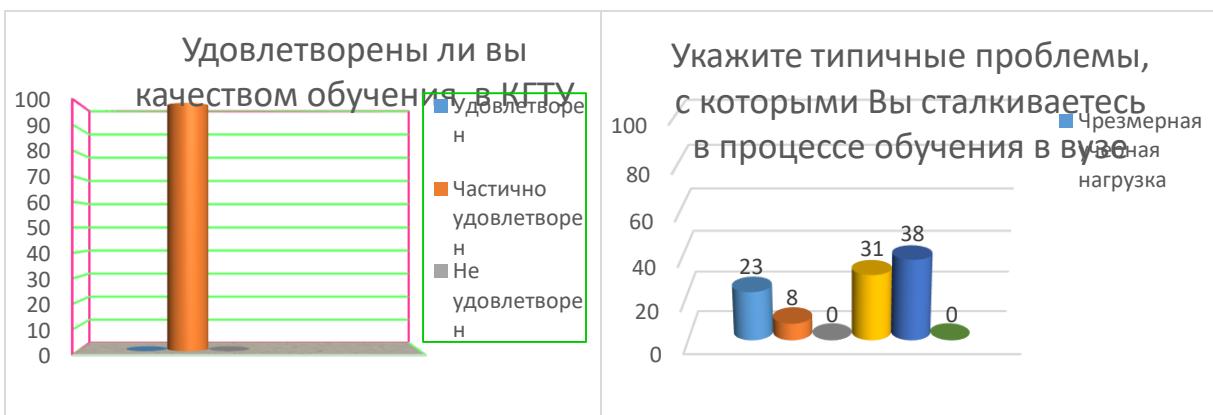
Оценка преподавателей магистрантами

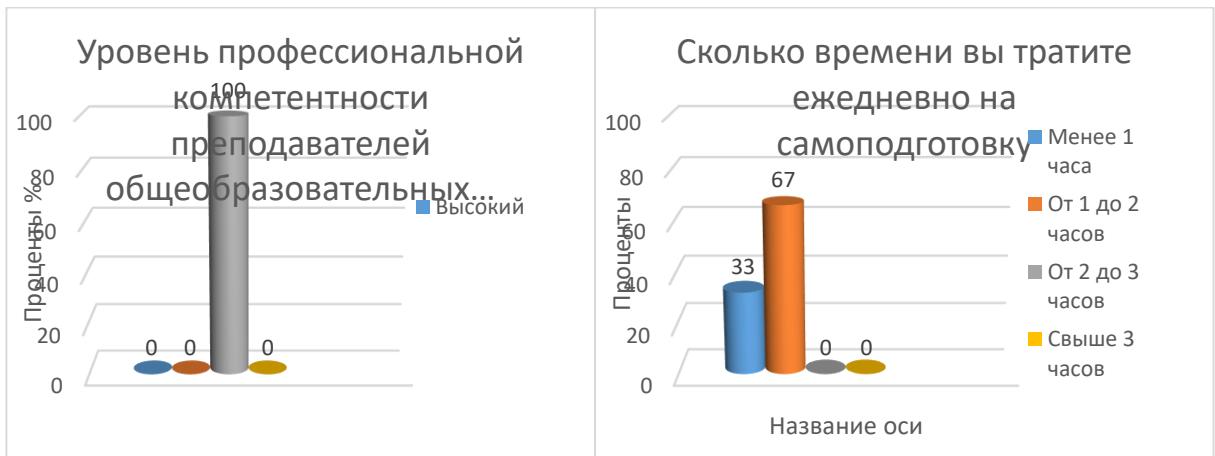
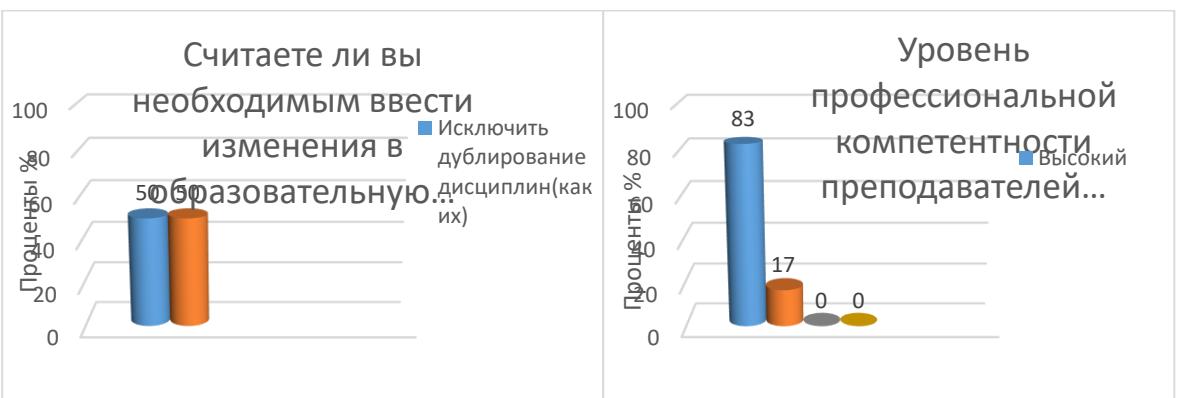
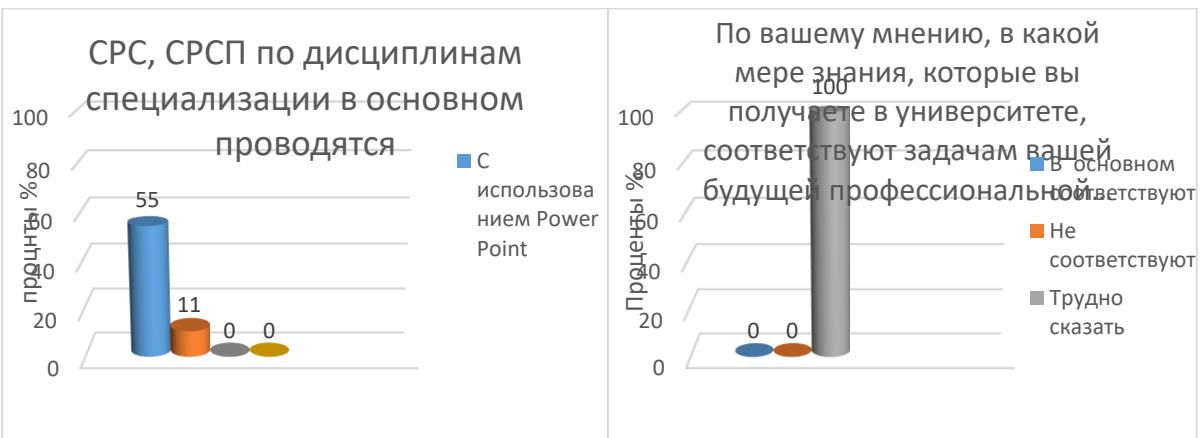
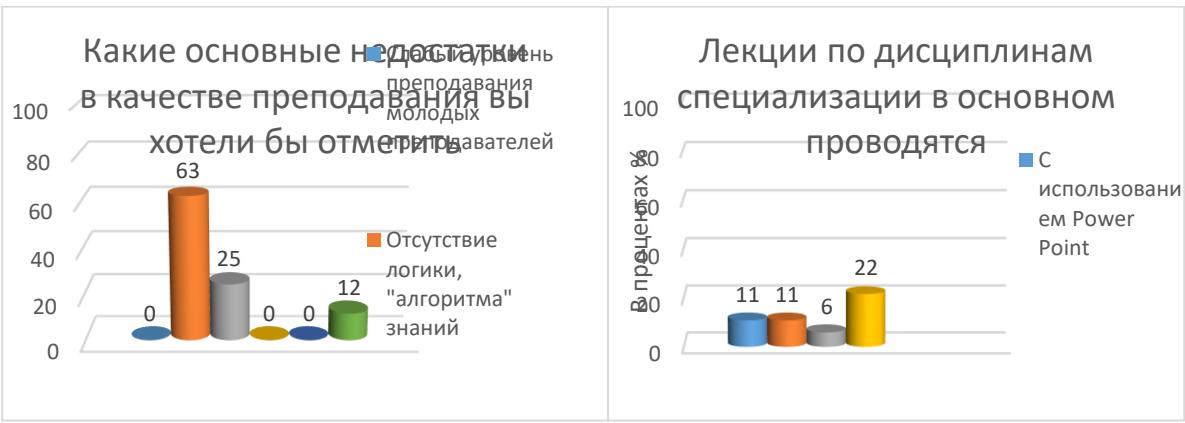
## Результаты анкетирования «Удовлетворенность преподавателей организацией труда»

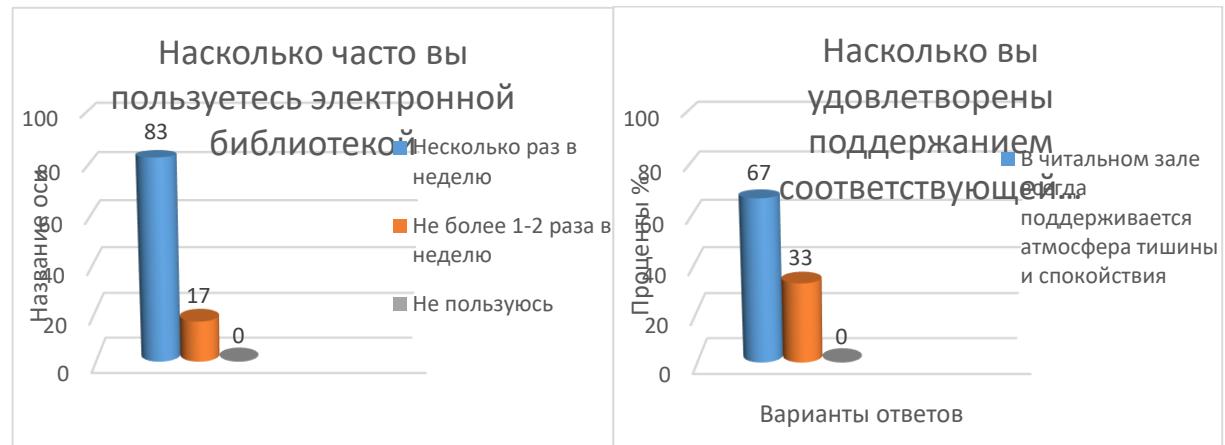
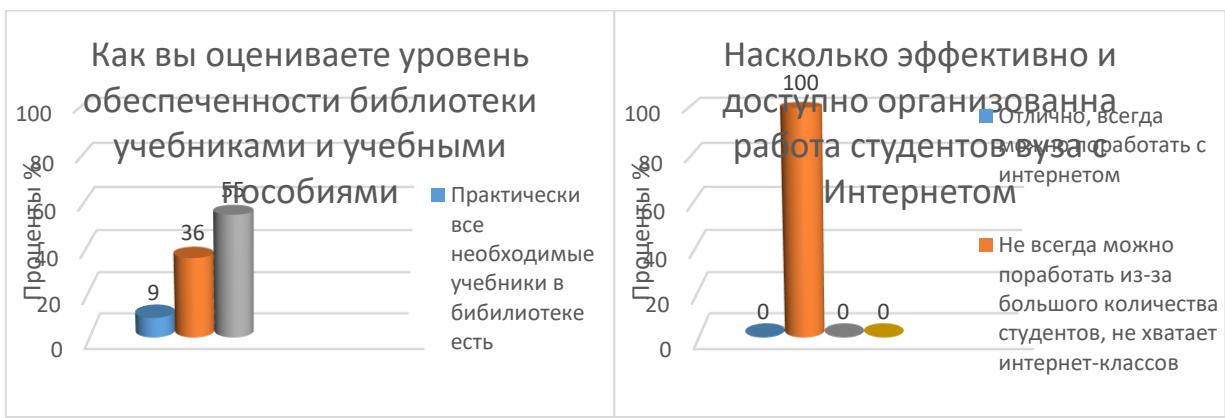
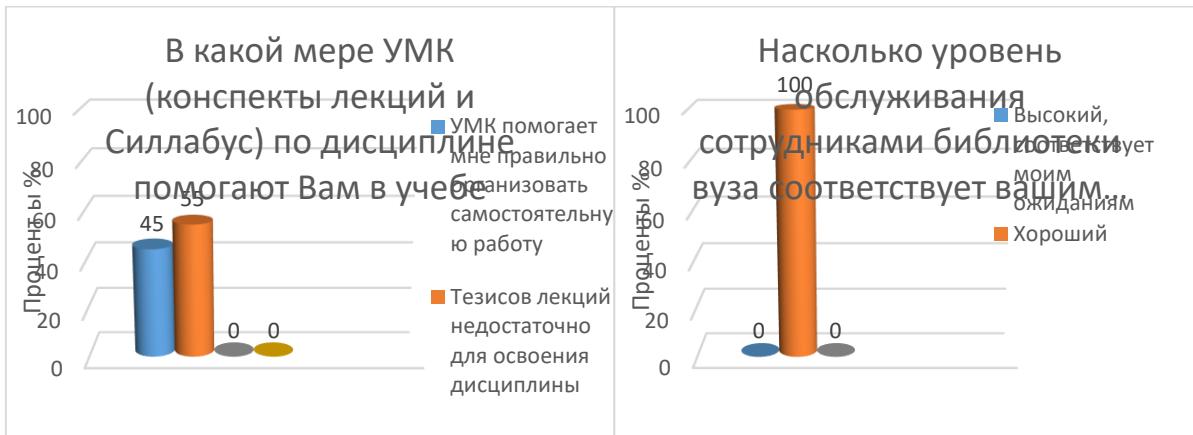




## Результаты анкетирования «Удовлетворенность студентов качеством организации учебного процесса»

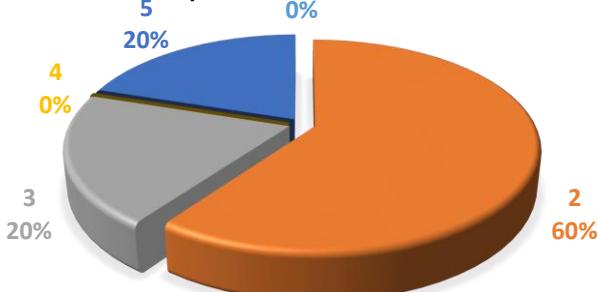






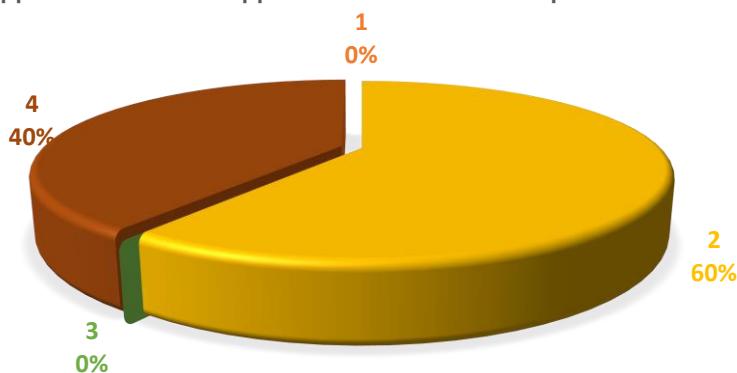
## Результаты анкетирования магистрантов 2 курса, выпускников 2018 года

СООТВЕТСТВУЮТ ЛИ ПОЛУЧЕННЫЕ В УНИВЕРСИТЕТЕ ЗНАНИЯ ТРЕБОВАНИЯМ, ПРЕДЬЯВЛЯЕМЫМ К СПЕЦИАЛИСТАМ ДАННОЙ СПЕЦИАЛЬНОСТИ



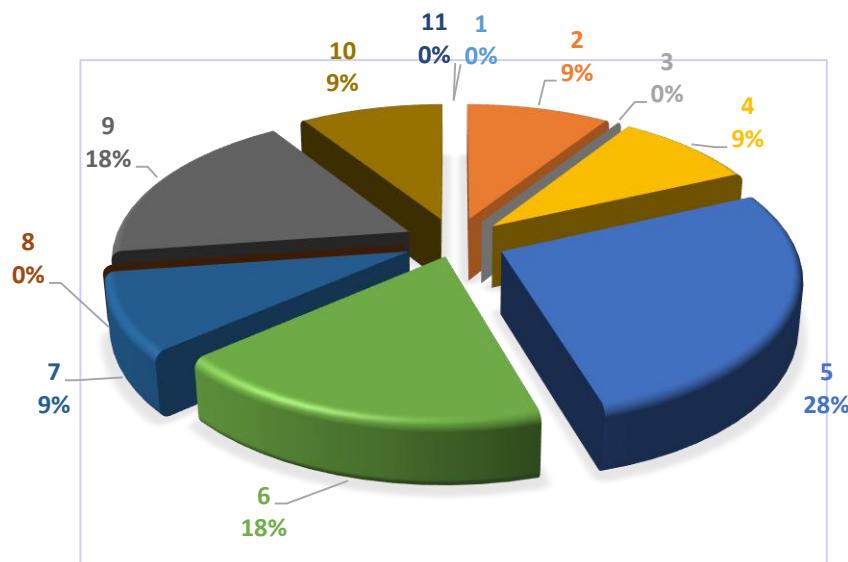
Вопрос		Варианты ответов
Соответствуют ли полученные в университете знания требованиям, предъявляемым к специалистам данной специальности	1	Да несомненно
	2	Да, отчасти
	3	Скорее всего нет
	4	Нет
	5	Затрудняюсь ответить

В КАКОЙ СТЕПЕНИ ВЫ СЧИТАЕТЕ СЕБЯ ПОДГОТОВЛЕННЫМ ДЛЯ РАБОТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ



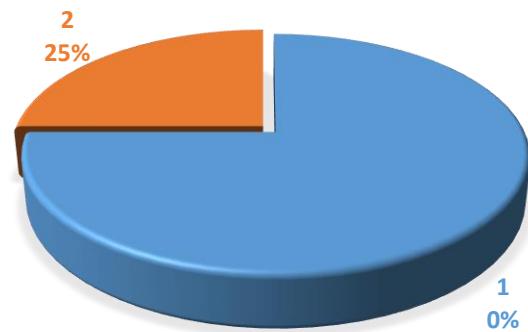
Вопрос		Варианты ответов
В какой степени вы считаете себя подготовленным для работы по специальности	1	Хорошо и полностью подготовлен
	2	По теоретическим основам подготовлен хорошо, по практическим навыкам - плохо
	3	По практическим основам подготовлен хорошо, по теоретическим основам - плохо
	4	Подготовлен слабо

**ЕСЛИ ВЫ СЛАБО ПОДГОТОВЛЕНЫ, НАЗОВИТЕ  
ОСНОВНУЮ ПРИЧИНУ**



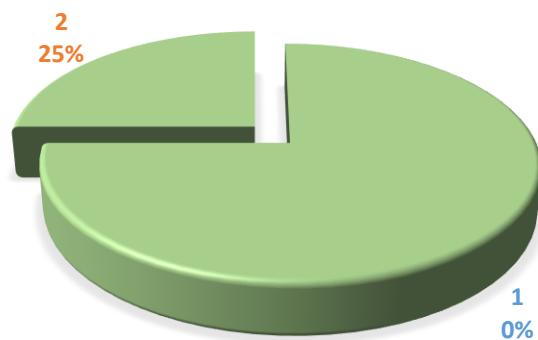
Вопрос	№	Варианты ответов
Если Вы слабо подготовлены, назовите основную причину.	1	Не проявлял активности в профессиональной подготовке, виноват сам
	2	Были проблемы материального, личного и семейного характера, из-за которых не смог освоить учебу
	3	Заниженные требования со стороны преподавателей
	4	Низкое качество профессиональной практики
	5	Отсутствие инновационных технологий обучения
	6	Отсутствие или нехватка учебной литературы, материалов, реактивов
	7	Учебный процесс не повышает и не закрепляет практическую готовность к работе
	8	Низкое качество преподавания, педагогических методов и образовательных форм
	9	Недостаточное привлечение к учебному процессу специалистов-практиков
	10	Потребность в дополнительных курсах, факультативах, кружках
	11	Другое(укажите подробно, что именно)

**СОБИРАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ  
УНИВЕРСИТЕТА РАБОТАТЬ ПО СВОЕЙ  
СПЕЦИАЛЬНОСТИ**



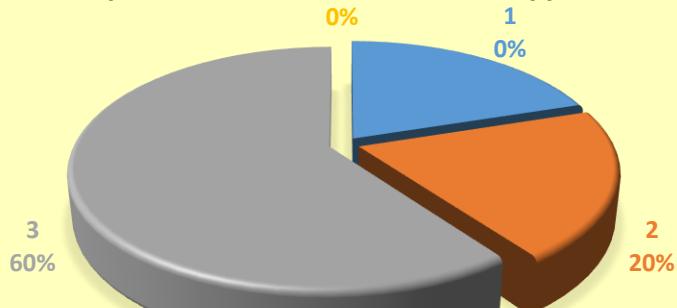
Вопрос	№	Варианты ответов
Собираетесь ли вы после окончания университета работать по своей специальности	1	Да
	2	нет
	3	Затрудняюсь ответить

**ЗНАЕТЕ ЛИ ВЫ КОНКРЕТНОЕ МЕСТО СВОЕЙ  
БУДУЩЕЙ РАБОТЫ**



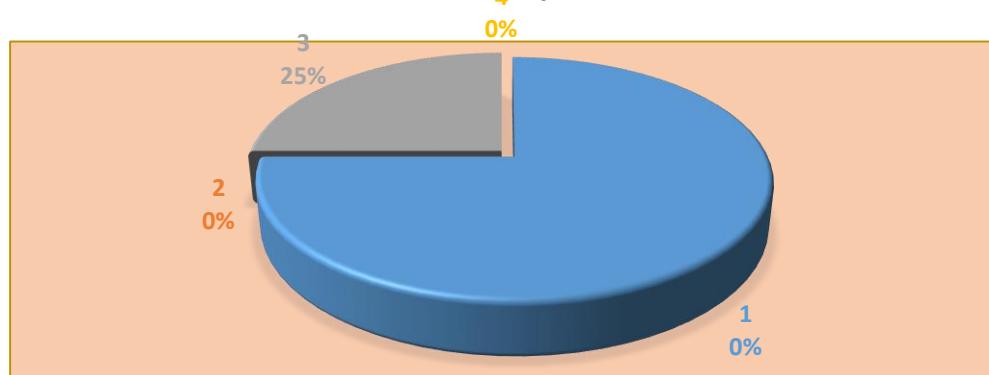
Вопрос		Варианты ответов
Знаете ли Вы конкретное место своей будущей работы ?	1	Да
	2	Нет

**ОЦЕНІТЕ СТЕПЕНЬ ВАШЕЙ УВЕРЕННОСТИ В РЕАЛЬНОМ ТРУДОУСТРОЙСТВЕ ПО СПЕЦІАЛЬНОСТІ НА РЫНКЕ ТРУДА**



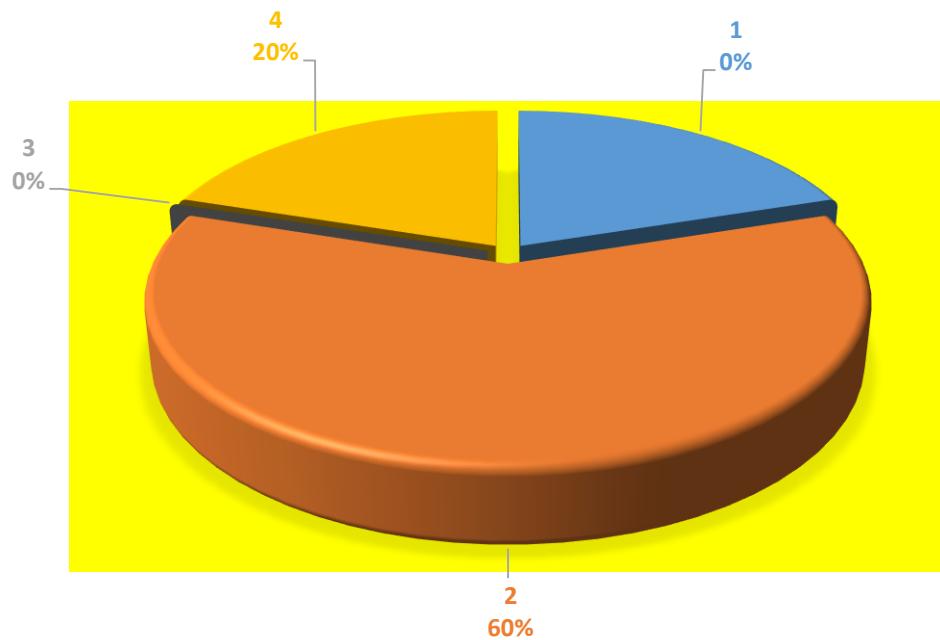
Вопрос	№	Варианты ответов
Оцените степень вашей уверенности в реальном трудоустройстве по специальности на рынке труда	1	Уверен(а) на 100%
	2	Уверен(а) в достаточной степени
	3	Уверен(а), но только частично
	4	Не уверен(а)

**ЕСЛИ БЫ ВАМ ПРЕДСТАВИЛАСЬ ВОЗМОЖНОСТЬ ЗАНОВО ВЫБИРАТЬ СПЕЦІАЛЬНОСТЬ, ВЫБРАЛИ БЫ ВЫ СВОЮ НЫНЕШНЮЮ СПЕЦІАЛЬНОСТЬ**



Вопрос	№	Варианты ответов
Если бы вам представилась возможность заново выбирать специальность, выбрали бы вы свою нынешнюю специальность	1	Выбрал(а) бы снова эту же специальность в этом же университете
	2	Выбрал(а) бы снова эту же специальность но в другом университете
	3	Выбрал(а) бы другую специальность в другом университете
	4	Выбрал(а) бы другую специальность в этом университете

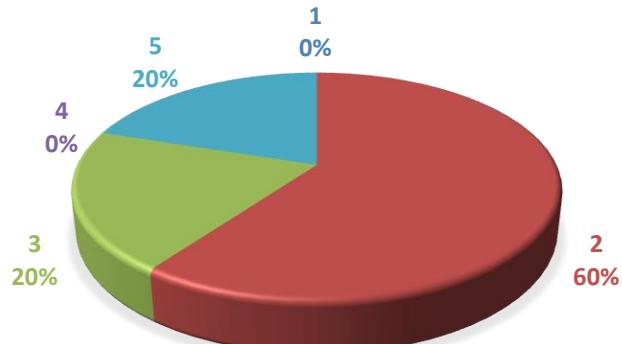
**ОПИШИТЕ ВАШИ ЛИЧНЫЕ ПЛАНЫ ПО ПРОДОЛЖЕНИЮ  
ОБРАЗОВАНИЯ**



Вопрос	№	Варианты ответов
Опишите ваши личные планы по продолжению образования	1	Уровень бакалавра для меня достаточен, наука дается мне трудно, это не мое
	2	Степень магистра мне необходимо для карьерного роста
	3	Уже через год по окончании вуза планирую поступить в докторантуру
	4	По окончании магистратуры, может быть со временем решусь и на докторантуру

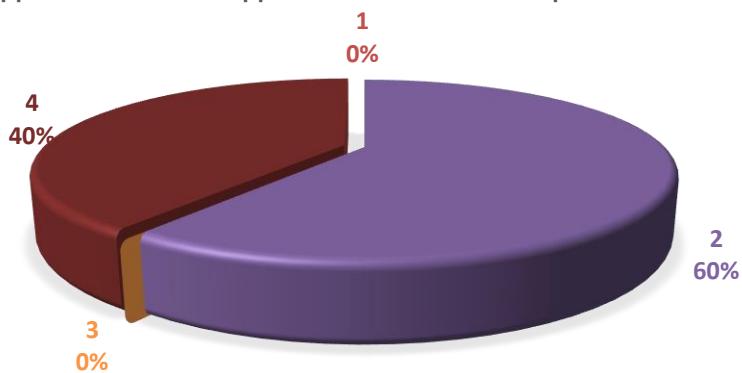
# Результаты анкетирования выпускников магистрантов 2018 года выпуска

СООТВЕТСТВУЮТ ЛИ ПОЛУЧЕННЫЕ В УНИВЕРСИТЕТЕ  
ЗНАНИЯ ТРЕБОВАНИЯМ, ПРЕДЬЯВЛЯЕМЫМ К  
СПЕЦИАЛИСТАМ ДАННОЙ СПЕЦИАЛЬНОСТИ



Вопрос	Варианты ответов
Соответствуют ли полученные в университете знания требованиям, предъявляемым к специалистам данной специальности	1. Да несомненно
	2. Да. отчасти
	3. Скорее всего нет
	4. Нет
	5. Затрудняюсь ответить

В КАКОЙ СТЕПЕНИ ВЫ СЧИТАЕТЕ СЕБЯ  
ПОДГОТОВЛЕННЫМ ДЛЯ РАБОТЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ



Вопрос	Варианты ответов
В какой степени вы считаете себя подготовленным для работы по специальности	1. Хорошо и полностью подготовлен
	2. По теоретическим основам подготовлен хорошо, по практическим навыкам - плохо
	3. По практическим основам подготовлен хорошо, по теоретическим основам - плохо
	4. Подготовлен слабо

**ЕСЛИ ВЫ СЛАБО ПОДГОТОВЛЕНЫ, НАЗОВИТЕ ОСНОВНУЮ ПРИЧИНУ**



Вопрос	№	Варианты ответов
Если Вы слабо подготовлены, назовите основную причину.	1	Не проявлял активности в профессиональной подготовке, виноват сам
	2	Были проблемы материального, личного и семейного характера, из-за которых не смог освоить учебу
	3	Заниженные требования со стороны преподавателей
	4	Низкое качество профессиональной практики
	5	Отсутствие инновационных технологий обучения
	6	Отсутствие или нехватка учебной литературы, материалов, реактивов
	7	Учебный процесс не повышает и не закрепляет практическую готовность к работе
	8	Низкое качество преподавания, педагогических методов и образовательных форм
	9	Недостаточное привлечение к учебному процессу специалистов-практиков
	10	Потребность в дополнительных курсах, факультативах, кружках
	11	Другое(укажите подробно, что именно)

**СОБИРАЕТЕЛЬ ЛИ ВЫ ПОСЛЕ ОКОНЧАНИЯ УНИВЕРСИТЕТА...**



Вопрос		Варианты ответов
Собираетесь ли вы после окончания университета работать по своей специальности	1	Да
	2	нет
	3	Затрудняюсь ответить

