

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

**КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ  
им.И.Раззакова**

**СОГЛАСОВАНО**

Декан факультета

\_\_\_\_\_ Джунушалиева Т.Ш.

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Чыныбаев М.К.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020г.

**ГODOVOЙ ОТЧЕТ  
КАФЕДРЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ  
ПИТАНИЯ»  
ЗА 2019-2020 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Отчет обсужден на заседании кафедры  
Протокол № 11 от «08» июня 2020г.

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

Отчет принял:

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

**Бишкек 2020 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	16
6. Научно-исследовательская деятельность ППС	21
7. Внеучебная и воспитательная работа со студентами	39
8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством	39
9. Перспективы развития кафедры ТППП (2019-2024 гг.)	40

## 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**

Таблица 1 Перечень реализуемых направлений / профилей					
№	Шифр и наименование направления	Перечень реализуемых профилей / программ	Форма обучения		Наличие СОП (+/-)
			Очно (+/-)	Заоч (+/-)	
Бакалавриат					
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»	+	+	-
Магистратура					
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 2019/2020 уч. год по всем видам деятельности с учетом качества разработан и утвержден на заседании кафедры (протокол № 1 от 29 августа 2019 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. преподаватель Салиева З. Т.);
- план кафедры по академической мобильности (Отв. лаборант Сергеева Д.С.).

Анализ основных положений плана работы кафедры на 2019/2020 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**

<b>№</b>	<b>Рассматриваемые вопросы</b>	<b>Сроки выпол-я</b>	<b>Исполнители</b>
1.	Распределение учебной нагрузки ППС	сентябрь, 2019г.	Зав. кафедрой
2.	Утверждение индивидуального плана преподавателей	сентябрь	Зав. кафедрой, преподаватели
3.	Утверждение плана работы кафедры	сентябрь	Зав. кафедрой
4.	Утверждение плана воспитательной работы и плана кураторов	сентябрь	Зав. кафедрой, кураторы отв. Мураталиева М.Н.
5.	Утверждение плана академических советников	сентябрь	Зав. кафедрой, академические советники
6.	Утверждение плана НИР и НИРС	сентябрь	Отв. Джамакеева А.Д., отв. Касымова Ч. К.
7.	Утверждение плана профориентационной работы кафедры на 2019-20 учебный год	сентябрь	Зав. кафедрой, отв. Салиева З. Т.
8.	Утверждение тем курсовых работ и проектов	сентябрь	Зав. кафедрой, руководители
9.	Вопрос о трудовой дисциплине	сентябрь	Профорг – Куленбекова А.С.
10.	Регистрация в БИЦ КГТУ им. И. Раззакова	сентябрь	Куленбекова А.С.
11.	Итоги сдачи отчетов по всем видам практик бакалавров и магистрантов	сентябрь	Руководители практики
12.	Трудоустройство выпускников 2019–2020 учебного года	сентябрь	Отв. Салиева З.Т.
13.	Ход выполнения курсовых проектов	октябрь	Зав. кафедрой, руководители
14.	Ход выполнения научной работы	октябрь	Джамакеева А.Д.
15.	Итоги выполнения работ аспирантами и магистрантами	октябрь	Саалиева А.Н., руководители
16.	Утверждение графика взаимопосещений	октябрь	Зав. кафедрой
17.	Анализ обновления и размещения УММ на образовательном портале для студентов очной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения и магис-трантов	ноябрь- декабрь	Зав. кафедрой

18.	Ход выполнения курсового проекта	ноябрь	Руководители
19.	Утверждение тем курсовых проектов и работ для студентов заочной формы обучения с применением ДОТ.	ноябрь	Руководители
20.	Утверждение тем и руководителей магистерских диссертаций	ноябрь	Зав. кафедрой
21.	Отчет ответственного по заочной и дистанционной формам обучения	ноябрь	Зав. кафедрой, академсоветники
22.	Итоги проведения промежуточного контроля знаний студентов	ноябрь	Зав. кафедрой, преподаватели
23.	Состояние методработы на кафедре	ноябрь	Зав. кафедрой, отв. Корчубекова Т.А.
24.	Утверждение состава ГАК бакалавров и магистрантов	декабрь	Зав. кафедрой
25.	Рассмотрение постановлений Ученого совета университета, Совета ТФ	ежемесяч.	Зав. кафедрой, секретарь
26.	Результаты выполнения курсовых проектов и готовность к защите	декабрь	Ответственный по профилям
27.	Итоги зимней сессии	январь, 2020г.	Зав. кафедрой
28.	Анализ работы академсоветников	январь, 2020г.	Зав. кафедрой, академические советники
29.	Утверждение мест на предквалификационную практику	январь	Руководители
30.	Утверждение тем и руководителей ВКРБ	январь	Зав. кафедрой, ответственный по профилям
31.	Утверждение графика работы ГЭК, ГАК	январь	Зав. кафедрой
32.	Выполнение индивидуального плана ППС кафедры за 1 полугодие	январь	Зав. кафедрой, преподаватели
33.	Обсуждение результатов взаимопосещений ППС кафедры	январь, февраль	Зав. кафедрой
34.	Итоги зимней сессии магистрантов	февраль	Зав. кафедрой, Саалиева А.Н.
35.	Подготовка к гос. экзаменам и защите ВКРБ, ВКРМ	февраль	Зав. кафедрой, деканат
36.	Утверждение рецензентов ВКРБ, ВКРМ	февраль	Зав. кафедрой
37.	Утверждение графика выполнения и защиты ВКРБ	февраль	Ответственный по профилю
38.	Утверждение графика взаимопосещений занятий ведущими преподавателями кафедры на весенний семестр	февраль	Зав. кафедрой
39.	Утверждение тем курсовых проектов	февраль	Зав. кафедрой, руководители

40.	Итоги сдачи отчетов по предквалификационной практике	март	Руководители практик
41.	Обсуждение результатов взаимопосещений занятий преподавателей	март	Зав. кафедрой, преподаватели
42.	Итоги рейтинга на 2, 3, 4 курсах	апрель	Зав. кафедрой, преподаватели
43.	Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций)	апрель	Ответственный по профилю
44.	Выполнение плана издания методических работ	апрель	Зав. кафедрой
45.	Ход выполнения курсовых проектов и работ на 3, 4 курсах	апрель	Руководители проектов
46.	Итоги сдачи отчетов по научно-исследовательской практике магистрантов	апрель	Руководители практики
47.	Утверждение графика отпусков	май	Зав. кафедрой, отдел кадров
48.	Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций)	май	Ответственный по профилю
49.	Распределение на практику студентов 2 и 3 курсов	май	Руководители практик
50.	Итоги взаимопосещений ППС кафедры	май	Зав. кафедрой
51.	Итоги весенней сессии	июнь	Ответственный по профилю
52.	Итоги сдачи гос. экзаменов и защиты ВКРБ и магистерских диссертаций	июнь	Зав. кафедрой
53.	Выполнение индивидуального плана за год. Выполнение других видов работ по кафедре (отчеты кураторов, академсовет-ников и др.)	июнь	Зав. кафедрой, преподаватели
54.	Обсуждение годового отчета кафедры	июнь	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 ведомственных наградах Министерства образования и науки Кыргызской Республики
  - Положению о смотре-конкурсе электронных учебно-методических комплексов дисциплин
  - 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 и учебных структурных подразделений КГТУ 2017.
  - 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.
  - Положение о Центре дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов
  - Положение о выпускной квалификационной работе
  - Положение о порядке предоставления повторного обучения студентам КГТУ 25.04.18.
  - Положение о применении дистанционных образовательных технологий КГТУ 2019.
  - Положение о порядке изготовления, хранения, выдачи и учета документов об образовании гос. образца КГТУ им. И. Раззакова 2019.



- 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**

№ п/п	№ договора	Наименование предприятия	Дата заключения
1.		Муниципальное предприятие «Бишкекпекарня»	01.02.2020 г.
2.		ОсОО Кондитерский дом «Куликовский»	17.04.19 г.
3.		ЧП Рахимова «Бонжур»	12.04.19 г.
4.		ОсОО «Саамал»	12.04.19 г.
5.		Кафе Де Париж»	17.01.19 г.
6.		ОсОО ТД «Народный»	05.01.19 г.
7.		ИП Кан Сук Дя «Наша Марка»	03.05.18 г.
8.		ОсОО «АТА ЛТД»	20.02.18 г.
9.		ОсОО «ejootrade»	12.03.18 г.
10.		ОсОО «АЗО – Элита»	27.01.17 г.
11.		ОсОО ПТК «Ширин»	17.01.17 г.
12.		ОАО «Независимая хлебная инспекция»	20.01.17 г.
13.		ОсОО «Графский»	20.10.17 г.
14.		ОсОО Стандарт Качества»	15.03.17 г.
15.		ОсОО «БЕКПР»	27.01.17 г.
16.		ОсОО КРП «Rola»	12.06.16 г.
17.		Общественное объединение пекарей	26.01.17 г.
18.		ОсОО «Сладости Милад»	23.01.17 г.
19.		ОсОО «Яшар»	12.04.19 г.
20.		ЗАО «Шоро»	12.04.19 г.
21.		ОсОО «БЕКПР»	12.04.19 г.
22.		ЗАО «Bear Beer»	30.01.19 г.
23.		ОсОО «Винодел»	12.07.16 г.
24.		ОсОО «Кант Сут»	30.01.19 г.
25.		ОсОО «Абдыш - Ата»	30.01.19 г.
26.		ОсОО КыргызКоньягы»	30.01.19 г.
27.		ОсОО «АронияФарм»	18.03.19 г.
28.		ОсОО «Биовит»	16.03.15 г.
29.		ЗАО «Урсус»	18.03.15 г.
30.		ОсОО «Asian Medicals»	17.03.15 г.
31.		ОсОО «ВК Бишкеквинком»	24.03.15 г.
32.		ОсОО «АдалАзык»	12.03.18 г.
33.		ОсОО «Баркад»	31.02.17 г.
34.		ОсОО «Риха»	26.01.17 г.
35.		ОсОО «Новопавловские колбаски»	26.01.17 г.
36.		ИП Бажанов Б.Р.	26.01.17 г.
37.		ОсОО «SherInc»	31.01.17 г.
38.		ОсОО «Master Frost»	20.09.16 г.
39.		ОсОО «Globale Milk» Артезиан	04.12.18 г.
40.		ОсОО «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. Ауэзова,
  - 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>

2. <http://demo.kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-proizvodstva-produktov-pitaniya>

- 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>

• «Дни открытых дверей», которые были проведены 29 ноября 2019 г., 31 января 2020 г. «День открытых дверей» КГТИ. Учитывая введенный в КР режим чрезвычайного положения в связи с распространением коронавируса, 23 мая был проведен «День открытых дверей» в онлайн режиме.

- 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		% выпуска по отнш. К поступившим
	по спец.	не по спец.			бак→маг	маг→асп.	
Бакалавриат							
2016- 2017	39	13	8	-	3	-	
2017- 2018	27	8	5	8	7	-	80
2018-2019	28	5	13	3	6		55
Магистратура							
2017- 2018	6	1	-	-	-	-	90
2018- 2019	2	1	-	-	-	-	3

- 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 Подмоскowie (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 2019-2020 учебному году сформирован в следующем составе:
- 2 профессора: 1 д.т.н., профессор и 1 к.т.н., профессора КГТУ;
- 4 доцента: 2 доцента, к.б.н., ст.н.с., 1 доцент, к.т.н., 1 доцент;

- 3 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 34 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. Недовыполнение связано со снижением количества студентов.

- 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.

- 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)**

№	ФИО	Должность	Баз. образ. (спец. по диплому)	Уч. степень, звание	Штат/совмест	Ставка	Общая нагрузка, час.	Нагрузка в ООП (+)		Стаж (+)			Возраст (+)		
								бак	маг	до 5 лет	5-15 лет	свыше 15 лет	до 35 лет	35-50 лет	свыше 50
1.	Мусульманова М.М.	Зав. каф.	ФПИ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, Ю №378724	д.т.н., проф.	штат	1, 5	1111,70	487	624			+			+
2.	Джамакеева А. Д.	проф.	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, РВ № 146685	к.т.н., доцент	штат	1	753	753	-			+			+
3.	Корчубекова Т.А.	доцент	КГУ, биология, преподаватель биологии и химии	к.б.н., с.н.с.	штат	1	799	736	63			+			+
4.	Бавланкулова К.Д.	доцент	Кыргызский Государственный Университет специальность биолог	к.б.н., доцент	штат	0,5	401	401	-			+			+
5.	Элеманова Р.Ш.	доцент	КТУ специальность Технология кон-сервирования и пищевых концентратов Дипломированный инженер	к.т.н., доцент	совм.	0,25	218	168	50						
6.	Мамбетова А. Ш.	доцент	ФПИ, технология молока и молочных продуктов инженер-технолог, ИВ №345917	-	штат	1,5	1292	1179	113		+				+

7.	Касымова Ч. К.	ст.преп.	ВЗИПП, технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, инженер-технолог, УВ № 224797	-	штат	1,5	1270	1270			+				+
8.	Мураталиева М. Н.	ст.преп	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, КВ № 211014	-	штат	0,5	775	422			+				+
9.	Салиева З. Т.	препод.	КТУ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, ГВ № 01765	-	штат	1	848	785	63		+			+	
10.	Дуйшенбек кызы Н.	ст.преп	КГТУ, Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог, СД №090132426	-	штат	0,5	429	429	-		+		+		
11.	Саалиева А.Н.	препод.	КТУ, Технология продукции общественного питания», инженер-технолог	-	штат	1	860	860	-						
12.	Турдалиева Н.А.	препод.	КГТУ, Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог, УВ150132319	-	штат	1,25	1085	1085	-	+			+		
13.	Кичигин А.В.	препод.	КГТУ, технология мяса и мясных продуктов	-	штат	0,5	428	428							
14.	Жунусова К. Ж.	препод.	КГТУ, технология мяса и мясных продуктов, бакалавр, УБ № 160214113,	-	штат	0,25	236	236		+			+		







**Таблица 8 – 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	Сукенова Н. М.	10	КТУ, инженер-технолог общественного питания
4	Лаборант	Сабырбекова А.С.	5	ФПИ, инженер-технолог молочной промышленности
5	Лаборант	Сергеева Д.С.	2	КГТУ, бакалавр «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
6	Лаборант	Эркинова А.Ж.	1	КТУ, инженер-технолог общественного питания
7	Лаборант	Шукурбаева А.О.	6 мец.	КГТУ, бакалавр «Технология продуктов общественного питания»

посещения, где отмечаются положительные стороны и замечания к методике преподавания со стороны ведущих профессоров и доцентов. Итоги взаимопосещения занятий обсуждались на заседаниях кафедры. В ходе обсуждения результатов взаимопосещения занятий молодым преподавателям давались рекомендации по методике преподавания. На кафедре практикуется также посещение занятий ведущих профессоров и доцентов молодыми преподавателями с целью приобретения ими опыта в преподавании учебного материала студентам. На кафедре активно поощряется внедрение инноваций в методике преподавания, в т.ч. использование деловых игр, ситуационных задач, индивидуальных творческих заданий, кроссвордов, компьютерного тестирования знаний студентов.

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

Контингент студентов по всем формам обучения представлен в табл.9.

**Таблица 9 - Контингент студентов по всем формам обучения**

	2019-2020 уч.г.			
	прием	выпуск, из них с красным дипломом	Кол-во студ.	
			очно	заочно
Бакалавриат	97	64/3	60	4
Магистратура	10	5/1	5	-

**Таблица 10 – Сведения о повышении квалификации научно-педагогических кадров кафедры ТППП за 2019-2020 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	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Musulmanova, M., Elemanova, R. Haynak milk as raw material for functional products, МНТК «Обеспечение импортозамещающей отечественной продукцией в условиях устойчивого развития Республики Таджикистан в сотрудничестве со странами Средней Азии», РТ, Душанбе, 29-30 ноября 2019 г.</li> <li>2. Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш., Дюшеева Н.С., Баткибекова М.Б. Перспективы использования нетрадиционного вида молока, МНТК «Безопасность продовольственных продуктов, ресурсы, эффективность энергосберегающих и инновационных технологий», РУз, Наманган, 28-30 ноября 2019 г.</li> <li>3. Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М. Молоко хайнака как основа для здоровых продуктов питания, МНТК «Безопасность продовольственных продуктов, ресурсы, эффективность энергосберегающих и инновационных технологий», РУз, Наманган, 28-30 ноября 2019 г.</li> <li>4. V Международная сетевая научно-техн.конф. “Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве”, Бишкек, 26 апреля 2019 г.</li> <li>5. Национальный онлайн семинар по современным образовательным технологиям EduTech KG 2020, 12 мая 2020</li> </ol>
2	Джамакеева А.Д., к.т.н., доцент, профессор КГТУ	-	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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> <li>2. VII Международная конференция «Инновационные разработки молодых ученых – развитию агропромышленного комплекса» - Ставрополь, 3-4 октября 2019 г.</li> <li>3. IV ежегодный Международный форум «Евразийская неделя». – Бишкек, Государственная резиденция №1 «Ала-</li> </ol>

			<p>Арча», 25-27 сентября 2019 г.</p> <p>4. Практическая конференция «Кыргызская Республика в Евразийском экономическом союзе: результаты, опыт и перспективы». - Бишкек, 2-3 декабря, 2019 г.</p> <p>5. Круглый стол на платформе ZOOM на тему «Участие образовательных и научных организаций в Глобальном и страновом движении «Расширение мероприятий по питанию» (SUN) и их роли в решении проблем в области продовольственной безопасности и питания в стране». – Бишкек, 24 апреля 2020 г.</p>
3	Корчубекова Т.А., к.б.н., с.н.с., доцент	-	<p>1. III международная конференция «Smart Bio». - Каунас, Литва, 2 - 4 мая 2019 г.</p> <p>2. V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Бишкек, 18 сентября 2019 г.</p> <p>3. Практическая конференция «Кыргызская Республика в Евразийском экономическом союзе: результаты, опыт и перспективы». - Бишкек, 2-3 декабря, 2019 г.</p>
4	Мамбетова А.Ш., доцент	<p>Академическая мобильность студентов и преподавателей. – Алматы, Алматинский технологический университет, кафедра «Технология продуктов питания», с 02.09.по 07.09. 2019 г.</p> <p><b>Гостевой лектор.</b> В рамках академической мобильности, чтение лекций обучающимся и проведение консультаций по специальности «Технология молока и молочных продуктов» в объеме 2 кредитов - Договор №УМО и АМ-14-60, от 02.09.19 г. Акт выполненных услуг от 14.09.19 г. - Алматы, 02.09 -14.09.2019 г.</p>	<p>1. IV ежегодный Международный форум «Евразийская неделя». – Бишкек, Государственная резиденция №1 «Ала-Арча», 25-27 сентября 2019 г.</p> <p>2. Практическая конференция «Кыргызская Республика в Евразийском экономическом союзе: результаты, опыт и перспективы». - Бишкек, 2-3 декабря, 2019 г.</p> <p>3. Круглый стол на платформе ZOOM на тему «Участие образовательных и научных организаций в Глобальном и страновом движении «Расширение мероприятий по питанию» (SUN) и их роли в решении проблем в области продовольственной безопасности и питания в стране». – Бишкек, 24 апреля 2020 г.</p>
5	Касымова Ч.К., старший преподаватель	Тренинг по определению и улучшению качества пшеничной муки с использованием приборов AlveoLab, Mixolab2 на базе УПЦ «Технолог» при КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной	<p>1. IV ежегодный Международный форум «Евразийская неделя». – Бишкек, Государственная резиденция №1 «Ала-Арча», 25-27 сентября 2019 г.</p> <p>2. Практическая конференция «Кыргызская Республика в Евразийском экономическом союзе: результаты, опыт и перспективы». - Бишкек, 2-3 декабря, 2019 г.</p>

		Азии» - Бишкек, 15-17 октября 2019 г. <b>Получение сертификата.</b>	3. Круглый стол на платформе ZOOM на тему «Участие образовательных и научных организаций в Глобальном и страновом движении «Расширение мероприятий по питанию» (SUN) и их роли в решении проблем в области продовольственной безопасности и питания в стране». – Бишкек, 24 апреля 2020 г.
6	Салиева З.Т., старший преподаватель	-	Практическая конференция «Кыргызская Республика в Евразийском экономическом союзе: результаты, опыт и перспективы». - Бишкек, 2-3 декабря, 2019 г.
7	Дуйшенбек кызы Наргиза, старший преподаватель	Тренинг по определению и улучшению качества пшеничной муки с использованием приборов AlveoLab, Mixolab2 на базе УПЦ «Технолог» при КГТУ им. И. Раззакова в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» - Бишкек, 15-17 октября 2019 г. <b>Получение сертификата.</b>	Практическая конференция «Кыргызская Республика в Евразийском экономическом союзе: результаты, опыт и перспективы». - Бишкек, 2-3 декабря, 2019 г.
8	Жунусова К.Ж., преподаватель	Стажировка по программе «Содействие торговле» проекта ПРООН в Университете восточной Финляндии г. Куопио с 26.10.2019 по 2.11.2019 г. <b>Получение сертификата.</b>	Программа UNDP «Содействие торговли» - научный семинар на тему «Безопасность продуктов питания с внедрением Финского опыта», «ИСО 22000-2018 г.» - Бишкек, с 22.07.2019 по 27.07.2019 г. <b>Получение сертификата.</b>
9	Саалиева А.Н.	-	V Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Бишкек, 18 сентября 2019 г. <b>Выступление с докладом на тему «Перспективы использования молока яка». Получение сертификата.</b>
10	Барылбекова А.Т., (0,5 ставки препод.)	-	1. IV ежегодный Международный форум «Евразийская неделя». – Бишкек, Государственная резиденция №1 «Ала-Арча», 25-27 сентября 2019 г.

- 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 УМК 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 и посещаемости студентов ведется регулярно, в том числе с помощью соответствующей программы. ЛАЗ организована в виде зимнего и летнего семестра, а также систем FX и I.

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

**Таблица 11 – Распределение баллов по видам учебных занятий (пример)**

	Модуль 1 (лекционный курс)	Модуль 2 (лекционный курс)	Лабораторные занятия	СРС (реферат, презентация)	Поощрительные баллы		Итого
					Посещаемость	Активность	
Срок сдачи	По графику	По графику	В течение семестра	По графику	5	5	<b>61-100</b>
Баллы	15-25	15-25	15-25	16-25	10		

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

- Работа академических советников (табл. 12) *ФИО, группа*).

**Таблица 12 – Академические советники**

<b>Ф.И.О.</b>	<b>курс</b>	<b>гр.</b>
Сукенова Н.М.	3-4	ТПППЖП
Салиева З.Т.	3-4	БТ
Турдалиева Н.А.	1-4	ТППРС
	1-2	БТ
Куленбекова А.С.	1-2	МЛ, МС
Куленбекова А.С.	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 5 студентов 3 курса профиля «Технология молока и молочных продуктов». Принимающей стороной был АТУ. Кафедра приняла также 5 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.13.

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

- учебно-исследовательская работа;
- модули «Проект (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.

Студенты кафедры приняли активное участие в 62-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, подготовленных на научно-техническую конференцию молодых учёных, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». Информация о привлечении студентов к НИРС представлена в табл. 17.

**Таблица 13 – Темы научно-исследовательской работы кафедры**

<b>№</b>	<b>Ф.И.О.</b>	<b>Название, краткая аннотация НИР, объем и источник финансирования</b>	<b>Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР</b>	<b>Численность ППС, участвующих в НИР</b>
1	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	1. Проблема: «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Создание продуктов питания с высокой пищевой ценностью и гарантированной безопасностью для общего и лечебно-профилактического питания на молочной и зерновой основе». Бюджетное финансирование. 2. “Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока”. Финансирование МОиН КР, 586250 сом.	4 аспиранта, 1 магистрант, 2 студента	4
2	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Проблема: «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»	2 аспиранта и 5 студентов	1
3	Корчубекова Т.А., к.б.н., доцент	Проблема: «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Разработка технологий пищевых продуктов и биокмполитов лечебно-профилактического назначения»	-	1
4	Мамбетова А.Ш., доцент	1. Проблема: «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. 2. “Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока”. Финансирование МОиН КР, 586250 сом.	1 магистрант, 3 студента	-
5	Касымова Ч.К., старший преподаватель	Проблема: «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР»	-	-



**Таблица 14 – Научно-исследовательская работа студентов кафедры**

Результаты исследовательских работ студентов обсуждались на студенческой научно-технической конференции, проводившейся на кафедре 28.02.2020 г. В 2019/20 учебном году студентам были предложены следующие тематики НИРС и УИР. Список докладов, рекомендованных МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения»

№	Тема доклада	Ф. И. О. молодых ученых и студентов, группа	Ф. И. О. руководителя, уч. степень, должность
1.	Использование растительных функциональных ингредиентов в составе молочных продуктов	ст. гр. МС <sub>б</sub> -1-16 Абылгазиева Ч.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор
2	Новые детские молочные продукты	студенты гр. МС <sub>б</sub> -1-16 Аскерова А..	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор
3	Профилактика остеопороза с помощью молочных продуктов	студент гр. ХМК <sub>б</sub> -1-16 Блинкова Н.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор
4	Новые виды мягких сортов сыров	студент гр. ХМК <sub>б</sub> -1-16 Кудаева К	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор
5	Молочные продукты для школьников	студент гр. МЛ <sub>б</sub> -1-16 Нарынбекова Ж.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор
6	Йогурты для детей грудничкового возраста	студент гр. МЛ <sub>б</sub> -1-16 Сачковская А.	Мамбетова А.Ш. доцент
7	Новые продукты из сыворотки	студент гр. МЛ <sub>б</sub> -1-16 Тищенко А.	Мамбетова А.Ш. доцент
8	Плавленные сыры для людей минеральной недостаточностью	студент гр. МЛ <sub>б</sub> -1-16 Полушина А.	Мамбетова А.Ш. доцент
9	Разработка рецептуры функционального напитка на основе молочной сыворотки	БТ <sub>б</sub> -1-16 Султанкалыева Б.	Корчубекова Т.А. к.б.н., доцент
10	Важность внедрения международных стандартов качества на предприятиях молочной промышленности	Магистрант гр. ТППЖП <sub>(м)</sub> -1-18 Усупова А.	Мамбетова А.Ш. доцент
11	Разработка новых видов кондитерских изделий повышенной биологической ценности	студент гр. ТПППРС (ХМК) <sub>б</sub> -3-16 Рахматова А.	Ст. преподаватель Касымова Ч.К.
12	Разработка новых видов хлеба с применением цельнозерновых смесей	студент гр. ТПППРС (ХМК) <sub>б</sub> -2-16 Чиркова Д.	Ст. преподаватель Касымова Ч.К.

13	Молочные продукты лечебно-профилактического назначения	БТ6-1-16 Мамасалиева Б.	Ст.преподаватель Салиева З.Т.
14	Разработка рецептуры хлеба функционального назначения	БТ6-1-16 Азаматова А.	Ст.преподаватель Дуйшенбек к. Н.
15	Разработка рецептуры фруктовой пастилы для профилактики анемии (железодефицита)	ТПППРС (ХМК)6-2-16 Юнусалиева А.	Преподаватель Турдалиева Н.А.
16	Разработка новых видов изделий для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний	ТПППРС (ХМК)6-2-16 Логвиненко Е.	Преподаватель Турдалиева Н.А.

По результатам предварительного слушания докладов студентов на кафедре «Технология производства продуктов питания», подготовленных на научно-техническую конференцию молодых учёных, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения» на 2019-2020 учебный год, из заслушанных 16 докладов рекомендованы следующие 10 докладов для участия в университетской конференции:

**Таблица 15**

№	Тема доклада	Ф. И. О. молодых ученых и студентов, группа	Ф. И. О. руководителя, уч. степень, должность
1.	Использование растительных функциональных ингредиентов в составе молочных продуктов	ст. гр. МС6-1-16 Абылгазиева Ч.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор
2.	Профилактика остеопороза с помощью молочных продуктов	студент гр. ХМК6-1-16 Блинкова Н.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор
3.	Новые виды мягких сортов сыров	студент гр. ХМК6-1-16 Кудаева К	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор
4.	Йогурты для детей грудничкового возраста	студент гр. МЛ6-1-16 Сачковская А.	Мамбетова А.Ш. доцент
5.	Плавленные сыры для людей минеральной недостаточностью	студент гр. МЛ6-1-16 Полушина А.	Мамбетова А.Ш. доцент
6.	Важность внедрения международных стандартов качества на предприятиях молочной промышленности	Магистрант гр. ТПППЖП(м)-1-18 Усупова А.	Мамбетова А.Ш. доцент
7.	Разработка новых видов хлеба с применением цельнозерновых смесей	студент гр. ТППРС (ХМК)6-2-16 Чиркова Д.	Ст. преподаватель Касымова Ч.К.
8.	Разработка новых видов изделий для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний	ТПППРС (ХМК)6-2-16 Логвиненко Е.	Преподаватель Турдалиева Н.А.
9.	Разработка рецептуры функционального напитка на основе молочной сыворотки	БТ6-1-16 Султанкалыева Б.	Корчубекова Т.А. к.б.н., доцент
10.	Важность внедрения международных стандартов качества на предприятиях молочной промышленности	Магистрант гр. ТПППЖП(м)-1-18 Усупова А.	Мамбетова А.Ш. доцент

По результатам слушания докладов студентов подсекции «Технология продуктов питания» в рамках 62-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, подготовленных на научно-техническую конференцию молодых учёных, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения» на 2019-2020 учебный год. По итогам участия на этой конференции студентам кафедры рекомендованы к награждению Дипломом II степени, почетной грамотой КГТУ и Почетной грамотой ТФ:

1. Рекомендованы к награждению Дипломами:

№	Тема доклада	Ф.И.О молодых ученых и студентов	ФИО руководителя, уч. степень, должность	Призовые места
1.	Разработка рецептуры ферментированного напитка на основе молочной сыворотки	Султанкалыева Б. БТ <sub>6</sub> -1-16	Корчубекова Т.А. к.б.н., доцент	Диплом II степени

2. Рекомендованы к награждению Почетной грамотой КГТУ:

№	Тема доклада	Ф.И.О молодых ученых и студентов	ФИО руководителя, уч. степень, должность
1	Йогурты для детей дошкольного возраста	студент гр. МЛ <sub>6</sub> -1-16 Сачковская А.	Мамбетова А.Ш. доцент

3. Рекомендованы к награждению Почетной грамотой ТФ:

№	Тема доклада	Ф.И.О молодых ученых и студентов	ФИО руководителя, уч. степень, должность
1	Профилактика остеопороза с помощью молочных продуктов	Блинкова Н. Гр. ХМК <sub>6</sub> -1-16	д.т.н., профессор Мусульманова М.М.
2	Разработка новых видов кондитерских изделий повышенной биологической ценности	студент гр. ТПППРС (ХМК) <sub>6</sub> -3-16 Рахматова А.	Ст. преподаватель Касымова Ч.К.
3	Разработка новых видов кондитерских изделий для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний	ТПППРС (ХМК) <sub>6</sub> -2-16 Логвиненко Е.	Преподаватель Турдалиева Н.А.
4	Разработка новых видов хлеба с применением цельнозерновых смесей	студент гр. ТПППРС (ХМК) <sub>6</sub> -2-16 Чиркова Д.	Ст. преподаватель Касымова Ч.К.
5	Важность внедрения международных стандартов качества на предприятиях молочной промышленности	Магистрант гр. ТПППЖП <sub>(м)</sub> -1-18 Усупова А.	Мамбетова А.Ш. доцент

Выставка научно-технических разработок на платформе ZOOM 14.04.2020.

Представили свои разработки ст.гр. МС(б)-1-16 Абдраимов Анвар, Боконбаева Бегимай и Назаренко Дарья. Абдраимов Анвар получил почетную грамоту за свою разработку по теме: «Разработка и оптимизация рецептуры замороженного мясорастительного полуфабриката в тестовой оболочке «Равиоли» на предприятии Баркад».

▪ 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. 16.

**Таблица 16 – Количество научных трудов и участие в научных проектах**

**Статистические сведения по результатам НИР кафедры «Технология производства продуктов питания» за 2019-2020 гг.**

№	ФИО сотрудника кафедры	Кадровый потенциал							Монография (количество)	Патенты				Гранты			Статьи				Повыш. квалиф. в КР (сертификат)	Повыш. квалиф. за рубежом (сертификат)	Стажировка за рубежом	Участие в научн. семинар. и конферен.
		Основное место работы	Звание «профессор/профессор КГТУ»	Ученая степень «доктор наук»	Звание «доцент/с.н.с»	Ученая степень «кандидат наук»	Руководство аспирантами	Планируется к защите		Подано заявок (Кыргызпатент)	Получено (Кыргызпатент)	Подано заявок (зарубежные)	Получено (зарубежные)	Руководитель НИР МОиН КР	Исполнитель НИР МОиН КР	Зарубежные научные проекты	РИНЦ (зарубежные и издания в КР)	Web of science, Scopus, Thomson R.	Опуб. в КР не входящие в РИНЦ	Опуб. в зарубежных изданиях				
1	Мусульманова М.М.	КГТУ	1/-	1	1	1	4	-	2	3	1	-	-	1	-	-	1	-	-	1	-	-	-	5
2	Джамакеева А.Д.	КГТУ	-/1	-	1	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	5	-	-	-	-	-	-	5
3	Корчубекова Т.А.	КГТУ	-	-	-/1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	3
4	Мамбетова А.Ш.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	1	-	2	-	-	-	-	1	-	3
5	Касымова Ч.К.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	3
6	Салиева З.Т.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	1

7	Мураталиева М.Н.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
8	Дуйшенбек кызы Наргиза	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	1
9	Жунусова К.Ж.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	1
10	Турдалиева Н.А.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
11	Саалиева А.Н.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	1
12	Барылбекова А.Т.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

За **2019-2020 уч. год** ППС кафедры «Технология производства продуктов питания» поданы 3 заявки на изобретение, получено Решение о выдаче патента, опубликовано 16 статей, в т.ч. 1 монография; изданы 5 учебных публикаций и 4 учебно-методических указаний.

**Таблица 17 – Участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах**

№	Ф.И.О. авторов	Название научных и учебных публикаций	Издательство, страна, количество страниц
<b>РИНЦ (зарубежные и в КР)</b>			
<b>2019 год</b>			
1	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш., Дюшеева Н.С.	Молоко хайнака как сырье для создания функциональных продуктов	Материалы V Международной сетевой научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов//Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2019. – №2(50). – Ч.2. – С.207-214.
2	Джамакеева А.Д., Ашымова А.Ж., Уваров А.Э., Эргешов А.А.	Разработка и оптимизация рецептуры нового вида мясорастительного полуфабриката с применением программы Smart Lab	Сборник материалов XVI Международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество». – Барнаул: Изд-во Алт. Госуд. Ун-та, 2019. – Т.1. - С. 236-239.
3	Джамакеева А.Д., Ашымова А.Ж., Касымова Р., Юсупов А.	Разработка и оптимизация рецептуры замороженного мясорастительного полуфабриката в тестовой оболочке с применением линейного программирования	Материалы V Международной сетевой научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов//Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2019. – №2(50). – Ч.2. – С. 198-207.

4	Джамакеева А.Д., Попов Н.А., Борисова М.Ю.	Разработка технологии реструктурированных деликатесных продуктов с применением в качестве адгезива животных и растительных добавок	Новости науки в АПК: научно-практический журнал. Выпуск по материалам VII Международной конференции «Инновационные разработки молодых ученых – развитию агропромышленного комплекса». – Ставрополь, 2019. - №3(12). – С. 30-34.
5	Korchubekova T., Gutsal S.	Bacteriostatic Effect of the Milk Whey Proteins on the Causative Agent of Potato Bread Disease.	Abstr.Book 3 <sup>rd</sup> International Conference “Smart Bio”. – Kaunas, Lithuania, 2019. – P. 271.
6	Корчубекова Т.А., Гуцал С.Н.	Разработка рецептуры хлеба повышенной биологической ценности	Материалы V Международной сетевой научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов//Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2019. – №2(50). – Ч.2. – С. 254-261.
7	Мамбетова А.Ш., Салиева З.Т.	Лабораторная дидактика и ее роль в повышении практической компетентности студентов	Материалы VII Международной межвузовской научно-практической конференции – конкурса научных докладов студентов и молодых ученых «Инновационные технологии и передовые решения». – Сборник научных трудов МУИТ. – Бишкек, 2019.
8	Мамбетова А.Ш., Омурбек кызы Назира	Разработка сухой молочно-растительной композиции	Материалы IV Международной сетевой научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов//Известия КГТУ. – 2019. - № 51.
9	Касымова Ч.К., Логвиненко Е.	Разработка рецептуры ржаного хлеба и ржаной закваски на основе солодового суслу	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2019. – №1(50). – Ч.2. – С. 70.
10	Мураталиева М.Н., Акматова А.Б.	Разработка технологии нового вида кваса	Материалы V Международной сетевой научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов//Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2019. – №2(50). – Ч.2. – С. 267-272.
11	Баткибекова М.Б., Саалиева А.Н.	Перспективы использования молока яка	Материалы V Международной сетевой научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов//Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2019. – № 2(50). -С.261-267.
12	Усубалиева А.М., Саалиева А.Н.	Яководство как перспективное направление в пищевой промышленности Кыргызской Республики	Advances in Science and Technology//Сборник статей XXIV международной научно-практической конференции. – 2019. - Ч I. – С.45-48.

13	Турдалиева Н.А., Рахматова А.Э.	Разработка рецептуры хлеба с лечебно-профилактическими свойствами на основе мучных композитных смесей	Известия КГТУ. - №1(50). - 2019. – Ч.2. - С. 85.
<b>2020 год</b>			
14.	Мусульманова М.М. Элеманова Р.Ш.	Развитие академической мобильности в области пищевой технологии в Центральной Азии	Материалы онлайн семинара по современным образовательным технологиям EduTech KG 2020, 12 мая 2020 г.
15	Джамакеева А.Д.	Применение инноваций в разработке рецептур новых видов мясорастительных полуфабрикатов	Международный научный журнал «National science journal» НАУ (Национальная ассоциация ученых). – 2020. - №27(54). – Ч.1. – С.8-11.
16	Джамакеева А.Д., Михеев А.Е., Абдраимов А.	Использование мяса яка и функциональных растительных ингредиентов в производстве замороженных полуфабрикатов	Международный рецензируемый журнал «Eurasian science journal» (Евразийский научный журнал). – 2020. - №4(73). – Ч.5. – С.18-23.
<b>В зарубежных издательствах</b>			
17	Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М.	Ферментированные сывороочно-зерновые напитки ( <b>Монография</b> )	LAMBERT Academic Publishing (Германия), 2019.- 136 с. (электронная версия)

#### 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
<b>2019 год</b>				
1	Джамакеева А.Д.	Технология переработки продуктов убоя и производства мясных продуктов	Лабораторный практикум для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиль «Технология мяса и мясных продуктов» для всех форм обучения <b>с грифом МОиН КР</b>	Бишкек: ИЦ «Текник», 2019. – 138 с. (8,6 п.л.)
2	Корчубекова Т.А., Дуйшенбек к. Н., Барылбекова А.Т.	Обогащение пищевых продуктов микронутриентами	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Обогащение пищевых продуктов микронутриентами» для студентов направления 720200 «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология»	Бишкек: Электронная версия, 2019. – 48 с. (3 п.л.)
3	Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А., Токтогул к. Рахат	Тамактануу илими жана функционалдык азыктар-дын компоненттери	Лаборатордук практикуму. Лабораториялык жумушка тиешелүү кыскача теориялык маалымат жана көрсөтмө берилген	Бишкек: ИЦ «Текник», 2018 (3,5 п.л.)
4	Салиева З.Т., Мамбетова А.Ш.	Сквозная программа практик	Предназначена для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного	Бишкек: ИЦ «Текник», 2019. – 32 с. (2 п.л.)

			происхождения», профиль «Технология молока и молочных продуктов» для дневной и дистанционной формы обучения	
5	Мамбетова А.Ш., Куленбекова А.С.	Контроль качества готовой молочной продукции	Лабораторный практикум для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиль «Технология молока и молочных продуктов» всех форм обучения	Бишкек: ИЦ «Техник», 2019 (3,5 п.л)
6	Касымова Ч.К., Турдалиева Н.А.	Общая технология отрасли	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Общая технология отрасли» для студентов направления 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	Бишкек: ИЦ «Техник», 2019. – 48 с. (3 п.л.)
7	Касымова Ч.К.	Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий» для студентов направления 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	Бишкек: ИЦ «Техник», 2019. – 62 с. (3,9 п.л.)
8	Дуйшенбек к. Н., Корчубекова Т.А.	Основы биотехнологии хлебопекарных производств	Лабораторный практикум по дисциплине «Основы биотехнологии хлебопекарных производств» для студентов направления 720200 «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология»	Бишкек: ИЦ «Техник», 2019. – 64 с. (4 п.л.)
9	Мусульманова М. Токтогул к. Р.	Пищевая микробиология II	Учебное пособие по курсу «Пищевая микробиология II» для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиль «Технология молока и молочных продуктов»	Бишкек: ИЦ «Техник», 2019.- 119 с.

• **Подготовка научных кадров. Работа с аспирантами и магистрантами (табл.18)**

**Таблица 18 – Подготовка научных кадров**

№	Ф.И.О. аспиранта/магистранта	Ф.И.О. научного руководителя	Темы научных диссертаций	Краткая аннотация тематики диссертации	Предварительные сроки защиты
<b>I. Аспиранты</b>					
1	Токтогул к. Р.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка мясомолочных пищевых композиций	Подбором научно-обоснованного сочетания мясного и молочного сырья	2022



			специального назначения	можно создать пищевые композиции направленного действия: протекторного, профилактического, лечебного и т.д.	
2	Саалиева А.Н.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Оптимизация технологии переработки ячьего молока в продукты специального назначения	Ячье молоко является нетрадиционным сырьем, обладающим уникальными свойствами, обуславливающими его функциональность.	2022
3	Турдалиева Н.А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка технологии молочно-растительных композиций специального назначения	Разработка технологии и рецептуры продуктов специального назначения представляет особую актуальность в свете ухудшающейся экологической обстановки и снижения уровня здо-ровья современного человека. Соче-тание молочного и растительного сырья может дать пищевые компози-ции направленного действия	2023
4	Кожалиева Н.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка технологии замороженных мясорастительных полуфабрикатов на основе изучения влияния растительных компонентов на качество и сроки хранения	Введение в рецептуру мясных фаршей растительных ингредиентов, содержащих полезные нутриенты и обладающих консервирующим действием, позволит не только повысить их пищевую ценность, но и увеличить сроки хранения готовых продуктов с сохранением качества.	2022
5	Халмурзина М.Д.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка технологии замороженных мясорастительных полуфабрикатов в тестовой оболочке	Использование функциональных растительных ингредиентов при разработке рецептур фаршевых начинок позволит улучшить их ФТС и разработать технологию новых видов замороженных полуфабрикатов в тестовой оболочке повышенной пищевой и биологической ценности.	2022
6	Барылбекова А.Т.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка технологии сырокопченых мясных продуктов из нетрадиционного сырья на основе изучения влияния стартовых культур на	Использование стартовых культур, функциональных добавок и нетрадиционного для предприятий мясной отрасли мясного сырья в технологии ферментированных сырокопченых	2023

			процесс созревания	продуктов, позволит ускорить процесс созревания и обеспечить высокий уровень качества при их хранении.	
<b>II. Магистранты, направление «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»</b>					
<b>II.1. Магистранты, защитившиеся в 2019 г.</b>					
1	Байджуранова А.	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
<b>II.2. Магистранты, защитившиеся в 2020 г.</b>					
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	Класс 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	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
4	Эсеналиева М.	Элеманова Р.Ш. к.т.н., доцент	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 налаженная система гарантированно обеспечивает безопасность вырабатываемой продукции.	2020
5	Стасенко С.	Серкебаева Ч.И.	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
<b>Магистранты 1-го обучения</b>					
1	Баситов Б.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Санитарная обработка технологического оборудования как фактор обеспечения качества и микробиологической безопасности молочных продуктов	В работе будут рассмотрены вопросы влияния вида моющее-дезинфицирующих средств и способов мойки технологического оборудования на микробную обсемененность молочных продуктов.	2021
2	Зыков И.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка системы менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности Кыргызстана	Системы, обеспечивающие качество пищевых продуктов, являются определяющим фактором их безопасности, в связи с чем разработка таких систем, чрезвычайно актуальна.	2021
3	Омурбек к. Н.	Мамбетова А.Ш.	Влияние режимов мойки	В работе будет проведена сравнительная	2021

			технологического оборудования на микробиологическую безопасность молочных продуктов	оценка различных режимов мойки оборудования с точки обеспечения микробиологической безопасности готовых продуктов.	
4	Сухомясова В.	Серкебаева Ч.И.	Проблемы внедрения международных стандартов качества и безопасности продуктов питания на пищевых предприятиях Кыргызстана	Вхождение Кыргызстана в ТС требует внедрения международных стандартов разного уровня на пищевых предприятиях. Работа предполагает анализ проблем, возникающих при этом.	2021
5	Шукурбаева А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции в КР: проблемы и пути решения	Работа направлена на поиск путей решения проблем, возникающих при внедрении систем, обеспечивающих безопасность пищевых продуктов в КР	2021

- Анализ востребованных/актуальных научных исследований в пищевой отрасли (табл.19).  
Таблица 19 – Важнейшие научные достижения кафедры

№	Ф.И.О.	Научно-технологические разработки
1	Мусульманова М.М.	<p>1. Разработана технология ферментированного сывороточного напитка «Бозодой-балапан» и получено Решение о выдаче патента на изобретение (от 03.06.2020) по заявке № 20190044.1 от 07.06. 2019.</p> <p>2. Разработан способ приготовления модифицированного молочно-зернового напитка «Мумалак» и подана заявка на изобретение (№ 20190045.1 от 07.06. 2019). Готовится Решение о выдаче патента на изобретение.</p> <p>3. Разработана рецептура сухой молочно-растительной композиции, подана заявка на изобретение (№ 20190058.1 от 01.08.2019). Ведется переписка с экспертом.</p>
2	Джамакеева А.Д.	<p>1. Совместно со старшим преподавателем Ашымовой А.Ж. и студентами кафедры «Программное обеспечение компьютерных систем» разработано программное обеспечение на основе программы Smart Lab, предназначенное для решения следующих технологических задач: моделирования и оптимизации рецептур мясных продуктов с использованием симплекс-метода и расчета их пищевой и биологической ценности с применением расчетно-аналитического метода Липатова Н.Н. и Рогова И.А.</p> <p>2. Выполнены <b>3 научно-исследовательских проекта</b> совместно со студентами и технологами ведущего мясоперерабатывающего предприятия Кыргызской Республики ОсОО «Баркад»: разработаны технологии новых видов мясных продуктов - деликатесного продукта из мяса индейки, замороженных мясорастительных полуфабрикатов в тестовой оболочке «Радиоли» и сосисок из мяса яка. Имеются <b>Акты апробации</b> новых видов мясных продуктов на мясоперерабатывающем предприятии «Баркад».</p>
3	Мамбетова А.Ш.	<p>1. Разработан сухой кисломолочный продукт с добавлением растительных ингредиентов в соавторстве со студентом.</p> <p>2. Поданы две заявки на изобретение по выработке кисломолочного продукта МУМАЛАК и сухой молочно-растительной композиции, получены уведомления о принятии заявок на рассмотрение.</p>
4	Корчубекова Т.А.	Разработана рецептура хлеба повышенной биологической ценности совместно с экспертом по качеству муки, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий ОАО «Независимая хлебная инспекция» Гуцал С.Н.
5	Касымова Ч.К.	<p>1. Усовершенствована технология и рецептура мучных кондитерских изделий в соавторстве со студентом.</p> <p>2. Разработана рецептура ржаного хлеба и ржаной закваски на основе солодового суслу в соавторстве со студентом.</p>

- **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 Джамакеевой А.Д., к.б.н., с.н.с. Корчубековой Т.А., доцента Мамбетовой А.Ш., старших преподавателей Касымовой Ч.К., Дуйшенбек кызы Наргизы, Салиевой З.Т. и др.

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.

С целью расширения научного кругозора и знакомства с научными разработками в других странах преподаватели кафедры ежегодно выезжают на стажировки в ведущие страны СНГ, Европы и Азии, участвуют в научных семинарах и представляют свои научные разработки на выставках.

Сотрудники кафедры участвуют в работе Международных и Республиканских научно-технических конференций, публикуют материалы исследований в виде статей в периодической научной литературе, в виде монографий; представляют результаты научно-исследовательской работы в виде ежегодного отчета.

Стало традицией для наших преподавателей и студентов выступать с докладами на ежегодной сетевой научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» вузов-участников Российско-Кыргызского консорциума технических университетов с АлтГТУ им. И.И. Ползунова, Новосибирским Государственным Техническим Университетом и др. вузами России. Подобное сотрудничество помогает, особенно молодым ученым, изучить основные направления научной деятельности ученых в ведущих вузах России.

Ежегодно кафедра проводит «Круглые столы» с участием представителей ведущих предприятий пищевой отрасли. Это помогает укрепить связь науки с производством, целенаправленно разрабатывать технологии новых продуктов по заказу предприятий, активно вовлекать в этот процесс студентов, магистрантов и аспирантов.

Важнейшие научные достижения кафедры за 2019 -2020 уч. год представлены в таблице.

## **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 (Куленбекова А.С., 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.

## **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 ТППРС).

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