

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ  
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

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

**СОГЛАСОВАНО**

**Директор ТИ**

\_\_\_\_\_**Рысбаева И.А.**

**УТВЕРЖДАЮ**

**Проректор по учебной работе**

\_\_\_\_\_**Элеманова Р.Ш.**

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2023 г.

«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2023 г.

**ГODOVOЙ ОТЧЕТ  
КАФЕДРЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ  
ПИТАНИЯ»  
ЗА 2022-2023 УЧЕБНЫЙ ГОД**

Отчет обсужден на заседании кафедры  
Протокол № 10 от «30» июня 2023 г.

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

Отчет принял:

Начальник учебного управления Дыканалиев К.М. \_\_\_\_\_  
«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2023 г.

**Бишкек 2023 г.**

## Содержание

1. Планирование качества.....	3
2. Документирование системы управления качеством.....	7
3. Маркетинговые исследования.....	10
4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	16
5. Организация учебного процесса. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.....	24
6. Научно-исследовательская деятельность ППС.....	28
7. Внеучебная и воспитательная работа со студентами.....	46
8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством.....	48
9. Приложение.....	49

## 1. Планирование качества

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

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

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

№	Шифр и наименование направления	Перечень реализуемых профилей / программ	Форма обучения		Наличие СОП (+/-)
			Очно (+/-)	Заоч (+/-)	
Бакалавриат					
1.	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»	+	+	-
PhD-докторантура					
	741000 “Технология продовольственных продуктов”		+	-	-

Дополнительного профессионального образования на кафедре не предусмотрено.

План работ кафедры на 2022/2023 уч. год по всем видам деятельности с учетом качества разработан и утвержден на заседании кафедры (протокол № 1 от 1 сентября 2022 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 Мамбетова А.Ш.);

- план кафедры по академической мобильности (Отв. лаборант Эркинова Э.).

Анализ основных положений плана работы кафедры на 2022/2023 уч. год показал, что все они выполнены. Каждый ответственный за определенный раздел плана отчитался об 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 заседаний кафедры**

<b>№</b>	<b>Рассматриваемые вопросы</b>	<b>Сроки выпол-я</b>	<b>Исполнители</b>
1.	Распределение учебной нагрузки ППС	сентябрь, 2022г.	Зав. кафедрой
2.	Утверждение индивидуального плана преподавателей	сентябрь	Зав. кафедрой, преподаватели
3.	Утверждение плана работы кафедры	сентябрь	Зав. кафедрой
4.	Утверждение плана обеспечения качества работы кафедры в рамках стратегии развития кафедры	сентябрь	Зав. кафедрой
5.	Утверждение плана воспитательной работы и плана кураторов	сентябрь	Зав. кафедрой, кураторы отв. Мураталиева М.Н.
6.	Утверждение плана работы академических советников	сентябрь	Зав. кафедрой, академические советники
7.	Утверждение плана НИР и НИРС	сентябрь	Отв. Джамакеева А.Д., отв. Касымова Ч. К.
8.	Утверждение плана профориентационной работы кафедры на 2022-23 учебный год.	сентябрь	Зав. кафедрой, отв. Салиева З. Т.
9.	Утверждение тем курсовых работ и проектов	октябрь	Зав. кафедрой, руководители ОП
10.	Вопрос о трудовой дисциплине	октябрь	Профорг – Куленбекова А.С.
11.	Регистрация в БИЦ КГТУ им. И. Раззакова	октябрь	Куленбекова А.С.
12.	Итоги сдачи отчетов по всем видам практик бакалавров и магистрантов	октябрь	Руководители практики
13.	Трудоустройство выпускников 2021 – 2022	октябрь	Отв. Мамбетова А.Ш.

	учебного года. Анализ анкетирования основных стейкхолдеров по оценке качества работы кафедры		
14.	Утверждение плана издания УМЛ на 2023 г.	октябрь	Отв. Корчубекова Т.А.
15.	Утверждение графика взаимопосещений	октябрь	Зав. кафедрой
16.	Анализ обновления и размещения УММ на образовательном портале для студентов очной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения и магистрантов	октябрь	Зав. кафедрой Отв. Дуйшенбек кызы Наргиза
17.	Итоги выполнения работ аспирантами и магистрантами	ноябрь	Мусульманова М.М., руководители
18.	Ход выполнения курсовых проектов с оценкой качества работ	ноябрь	Руководители
19.	Утверждение тем курсовых проектов и работ для студентов заочной формы обучения с применением ДОТ.	ноябрь	Руководители ОП
20.	Утверждение тем и руководителей магистерских диссертаций	ноябрь	Зав. кафедрой, руководитель ОП
21.	Итоги аттестации ВКРМ у магистрантов 2 года обучения	ноябрь	Зав. кафедрой,руководитель ОП
22.	Итоги проведения промежуточного контроля знаний студентов	ноябрь	Зав. кафедрой, преподаватели
23.	Состояние методработы на кафедре. Анализ качества УММ, рекомендованных к изданию	ноябрь	Зав. кафедрой, отв. Корчубекова Т.А.
24.	Ход выполнения НИР	декабрь	Отв. Джамакеева А.Дж.
25.	Утверждение состава ГАК бакалавров и магистрантов	декабрь	Зав. кафедрой, руководители ОП
26.	Рассмотрение постановлений Ученого совета университета, Совета ТФ	ежемесяч.	Зав. кафедрой, секретарь
27.	Результаты выполнения курсовых проектов и готовность к защите	декабрь	Руководители ОП
28.	Анализ работы академсоветников	декабрь	Зав. кафедрой, академические советники
29.	Утверждение мест на предквалификационную практику	январь	Руководители практик
30.	Утверждение тем и руководителей ВКРБ	январь	Зав. кафедрой, руководители ОП
31.	Утверждение графика работы ГЭК, ГАК	январь	Зав. кафедрой, руководители ОП
32.	Выполнение индивидуального плана ППС кафедры за 1 полугодие	январь	Зав. кафедрой, преподаватели
33.	Обсуждение результатов взаимопосещений ППС кафедры с оценкой качества	январь, февраль	Зав. кафедрой, руководители

	преподавания и повышения квалификации		ОП
34.	Итоги зимней сессии бакалавров (очной, заочной формы обучения)	февраль	Зав. кафедрой, руководители ОП
35.	Итоги зимней сессии магистрантов	февраль	Зав. кафедрой, руководители ОП
36.	Подготовка к гос. экзаменам и защите ВКРБ, ВКРМ	февраль	Зав. кафедрой, деканат
37.	Утверждение рецензентов ВКРБ, ВКРМ	февраль	Зав. кафедрой, руководители ОП
38.	Утверждение графика выполнения и защиты ВКРБ	февраль	Руководитель образовательной программы
39.	Утверждение графика взаимопосещений занятий ведущими преподавателями кафедры на весенний семестр; график посещений лекций ведущих преподавателей молодыми сотрудниками	февраль	Зав. кафедрой
40.	Утверждение тем курсовых проектов	февраль	Зав. кафедрой, руководители ОП
41.	Обсуждение результатов взаимопосещений занятий преподавателей	март	Зав. кафедрой, преподаватели
42.	Выполнение плана издания методических работ	март	Зав. кафедрой, Корчубекова Т.А.
43.	Ход выполнения курсовых проектов и работ на 3, 4 курсах и оценка их качества	март	Руководители проектов, руководители ОП
44.	Итоги сдачи отчетов по предквалификационной практике	апрель	Руководители практик
45.	Итоги рейтинга на 2, 3, 4 курсах	апрель	Зав. кафедрой, преподаватели
46.	Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций) с оценкой качества работ	апрель	Руководители ОП
47.	Итоги сдачи отчетов по научно-исследовательской практике магистрантов	апрель	Руководители практики
48.	Утверждение графика отпусков	май	Зав. кафедрой, отдел кадров
49.	Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций)	май	Руководители ОП
50.	Распределение на практику студентов 2 и 3 курсов	май	Руководители практик
51.	Итоги взаимопосещений ППС кафедры, анализ и мероприятия по повышению качества преподавания	май	Зав. кафедрой
52.	Итоги весенней сессии (очной, заочной формы обучения)	июль	Руководители ОП

53.	Итоги сдачи гос. экзаменов и защиты ВКРБ и магистерских диссертаций	июль	Зав. кафедрой, руководители ОП
54.	Выполнение индивидуального плана за год. Выполнение других видов работ по кафедре (отчеты кураторов, академсоветников и др.)	июль	Зав. кафедрой, преподаватели
55.	Обсуждение годового отчета кафедры	июль	Зав. кафедрой

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

## 2. Документирование системы управления качеством

➤ Контроль над организацией деятельности кафедры, состоянием и качеством работы по делопроизводству на кафедре осуществлялся зав. кафедрой 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.

➤ 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**

	ГОС ВПО (+/-)	РУП (+/-)	ООП (+/-), год. утв.	Наличие эксп.уч. плана	УМК (к-во)	К-во закрепл. дисц.
Бакалавриат	+	+	2022	-	76	76
Магистратура	+	+	2022	-	28	20
Докторантура PhD	-	+	-	+	7	7

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

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

➤ Нормативные документы, используемые для организации учебного процесса (положения, инструкции и т.д.), а также нормативные документы по качеству:

- Кыргыз Республикасынын жогорку окуу жайларына кабыл алуунун тартиби
- Положение об учебно-методическом комплексе дисциплины КГТУ им. И. Раззакова
- Положение по расчету и распределению учебной нагрузки КГТУ им. И. Раззакова
- Инструкция по разработке компетентностной модели выпускника
- Положение о порядке разработки и реализации совместных образовательных Программ
- И. Раззаков атындагы Кыргыз мамлекеттик техникалык университетинде «Мыкты видеосабак – 2022» сынагы жөнүндө Жобо
- Положению о ведомственных наградах Министерства образования и науки КР

- 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
- Положение о рейтинге ППС и учебных структурных подразделений КГТУ
- Положение об организации практик студентами КГТУ им. И. Раззакова
- Положение о магистратуре КГТУ им. И. Раззакова
- Положение о контрактном обучении в КГТУ им. И. Раззакова
- О порядке проведения проверки письменных работ на наличие заимствований
- Положение о социальной поддержке студентов КГТУ им. И. Раззакова
- Положение о магистерской диссертации
- Положение о Центре дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов
- Положение о выпускной квалификационной работе
- Положение о порядке предоставления повторного обучения студентам КГТУ
- Положение о применении дистанционных образовательных технологий КГТУ
- Положение о порядке изготовления, хранения, выдачи и учета документов об образовании гос. образца КГТУ им. И. Раззакова.

- 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.		ОсОО «Агро – Куш»	15.06.2021 г.
2.		ОсОО «ДильНурКГАл-Халал»	25.01.2021 г.
3.		Муниципальное предприятие «Бишкекпекарня»	01.02.2021 г.
4.		ОсОО Кондитерский дом «Куликовский»	17.04.19 г.
5.		ЧП Рахимова «Бонжур»	12.04.19 г.
6.		ОсОО «Саамал»	12.04.19 г.
7.		Кафе Де Париж»	17.01.19 г.
8.		ОсОО ТД «Народный»	05.01.19 г.
9.		ИП Кан Сук Дя «Наша Марка»	03.05.18 г.
10.		ОсОО «АТА ЛТД»	20.02.18 г.
11.		ОсОО «ejootrade»	12.03.18 г.
12.		ОсОО «АЗО – Элита»	27.01.17 г.
13.		ОсОО ПТК «Ширин»	17.01.17 г.
14.		ОАО «Независимая хлебная инспекция»	20.01.17 г.
15.		ОсОО «Графский»	20.10.17 г.
16.		ОсОО Стандарт Качества»	15.03.17 г.



17.		ОсОО «БЕКПР»	27.01.17 г.
18.		ОсОО КРП «Rola»	12.06.16 г.
19.		Общественное объединение пекарей	26.01.17 г.
20.		ОсОО «Сладости Милад»	23.01.17 г.
21.		ОсОО «Яшар»	12.04.19 г.
22.		ЗАО «Шоро»	12.04.19 г.
23.		ОсОО «БЕКПР»	12.04.19 г.
24.		ЗАО «Bear Beer»	30.01.19 г.
25.		ОсОО «Винодел»	12.07.16 г.
26.		ОсОО «Кант Сут»	30.01.19 г.
27.		ОсОО «Абдыш - Ата»	30.01.19 г.
28.		ОсООКыргызКоньягы»	30.01.19 г.
29.		ОсОО «АронияФарм»	18.03.19 г.
30.		ОсОО «Биовит»	16.03.15 г.
31.		ЗАО «Урсус»	18.03.15 г.
32.		ОсОО «Asian Medicals»	17.03.15 г.
33.		ОсОО «ВК Бишкеквинком»	24.03.15 г.
34.		ОсОО «АдалАзык»	12.03.18 г.
35.		ОсОО «Баркад»	31.02.17 г.
36.		ОсОО «Риха»	26.01.17 г.
37.		ОсОО «Новопавловские колбаски»	26.01.17 г.
38.		ИП Бажанов Б.Р.	26.01.17 г.
39.		ОсОО «SherInc»	31.01.17 г.
40.		ОсОО «Master Frost»	20.09.16 г.
41.		ОсОО «Globale Milk» Артезиан	04.12.18 г.
42.		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. Астана),
- 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

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

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

<https://kstu.kg>

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

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

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

В соответствии с планом работы на 2022-23 учебный год сотрудники кафедры регулярно проводили профориентационную работу не только в закрепленных школах, но и в других учебных заведениях страны и за рубежом (в Казахстане). Формы такой работы были разными: встречи с выпускниками школ, «Дни открытых дверей», выставки, мастер-классы и пр. При встречах с выпускниками школ была представлена подробная информация о деятельности университета, Технологического института, кафедры ТППП, были розданы буклеты, информация о посещении школ представлена на сайте кафедры. В частности, преподаватель кафедры Барылбекова А.Т. посетила школы № 88 и № 103, Мусеева К. М. – школу № 1 им.Ч. Айтматова в селе Военно-Антоновка Чуйской области, Орусбаева К.И. – школу № 28.

Аналогичная работа была проведена и в профильных колледжах. Куленбекова А.С., Дуйшенбек кызы Н. и Салиева З.Т. посетили 16 февраля 2023 года технико-экономический колледж им. И. Ибрагимова в городе Кара-Балта и провели беседу с выпускниками специальности «Технология молока и молочных продуктов» и «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий», а также лицей №10, инновационную школу-гимназию им. А. С. Макаренко, среднюю школу № 11, среднюю школу № 12 им. Жайыл Баатыра и подробно рассказали о КГТУ, Технологическом институте, ознакомили выпускников с направлениями, реализуемыми на кафедре ТППП, раздали буклеты.

Сотрудники кафедры Мусеева К. и Караталова С. 20-21 февраля 2023 года посетили среднюю общеобразовательную школу села Маевка Аламединского района Чуйской области и среднюю общеобразовательную школу села Мраморное. Старший преподаватель Касымова Ч.К. провела 22 февраля 2023 года профориентационную работу в школе № 40 г. Бишкек. 6 марта сотрудница кафедры Караталова С. провела аналогичную работу в средней школе имени А. Суюмбаева в селе Орто-Алыш Чуйской области, а также в средней общеобразовательной школе имени генерала С. Самсалиева и учебно-воспитательном комплексе "Кут-Билим". 17 марта доцент Мамбетова А.Ш. представила презентацию в средней школе № 58 с приглашением на «День открытых дверей», который прошел КГТУ 18 марта 2023 г. Сотрудники кафедры курировали учащихся общеобразовательных школ №1, №14 и №16, в которых профориентацию провели Орусбаева К., Абдылдаева А. и Мусеева К. В этот день в фойе университета прошла выставка продукции, разработанной студентами, обучающимися по профилям, реализуемым на кафедре: «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса

и мясных продуктов», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Пищевая биотехнология». Кроме того, доцент Мамбетова А.Ш. со студентами группы МЛ-1-20, старший преподаватель Касымбаева Г.А. со студентами группы ХМК-1-20 и студенты групп БТ-1-20, БТ-1-19 провели мастер-классы по технологии сыра, приготовлению мучных кондитерских изделий и напитков.

В Аламединском районе 21 марта 2023 г. состоялось празднование "Нооруз", где сотрудница кафедры Абдылдаева А. вручила участникам информационные буклеты.

В мае 2023 года сотрудники кафедры Барылбекова А., Абдылдаева А., Мусеева К., посетив колледжи и школы Меркенского, Кордайского районов Жамбылской области Республики Казахстан, подробно рассказали слушателям о КГТУ им. Раззакова, Технологическом институте, раздали буклеты, провели работу по популяризации профессии пищевода.

Профориентационная работа сотрудников кафедры была представлена на кафедру в виде фотоотчетов, справок, вся информация публиковалась на сайте кафедры.

Ролики, снятые студентами 4 специальностей кафедры, были размещены в социальных сетях:

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

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

<https://www.youtube.com/watch?v=PkxOT7UQBSM&feature=share>

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

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

[https://m.facebook.com/story.php?story\\_fbid=1197795407697042&id=100023997821340&sfnsn=mo](https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=1197795407697042&id=100023997821340&sfnsn=mo)

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

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

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

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

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

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

#### **Учебная работа**

Актуализированные образовательные программы по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (бакалавриат и магистратура) и «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», бакалавриат), а также ОП по направлению «Технология продовольственных продуктов» (PhD-докторантура) успешно прошли **международную аккредитацию** в агентстве НААР при финансовой поддержке Международного проекта PECA (GIZ).

#### **Научно-исследовательская деятельность**

На кафедре реализуются следующие международные научные проекты:

1. SUFACHAIN – «Содействие устойчивому управлению земельными ресурсами посредством разработки продуктов (технологических) процессов и МСП (малых и средних предприятий) в области недревесной лесной продукции и цепочках добавленной стоимости агролесоводства в Центральной Азии» - совместно с университетами и промышленными предприятиями Германии, Узбекистана, Таджикистана, участники от кафедры ТППП: Мусульманова М.М., Сманалиева Ж.Н.

2. «Создание базы данных о составе продуктов питания в Азии» - Азиатская инициатива по сотрудничеству в области продовольствия и сельского хозяйства (АФАЦИ), Управление по развитию сельских районов, Республика Корея. Участник от кафедры ТППП: Джамакеева А.Д.

3. «Программы поддержки развития в области состава продуктов питания для Центральной и Восточной Европы и Центральной Азии» - совместно с Национальным агропродовольственным центром (Словацкая Республика), участники от кафедры ТППП: Мусульманова М.М., Сманалиева Ж.Н.

**Госбюджетная НИР** по проблеме «Рациональное использование пищевых ресурсов, охрана окружающей среды и здоровья в КР», в свете решения которой выполнены исследования с публикацией результатов в научных изданиях и апробацией на конференциях.

За 2022 -2023 учебный год ППС кафедры ТППП опубликованы 2 монографии, 20 статей, в т.ч. в журналах, индексируемых в информационно-аналитической системе научного цитирования **Web of Science** и **Scopus** - 6; в журналах, индексируемых в информационно-аналитической системе цитирования **РИНЦ** – 12, в т.ч. **РИНЦ зарубежные** - 3; в **РИНЦ КР** - 9; в журналах, не входящих в индексируемые базы, в КР и за рубежом - 2.

#### **Получен 1 патент на изобретение:**

Тамабаева Б.С., Абакирова Э.М. Состав для приготовления рубленого мясного продукта профилактической направленности. Патент № 2303 от 30.09.22.

#### **Поданы 2 заявки на изобретение:**

1. Напиток сывороточный «Салкынкуч», Заявка № 20220048.1 от 30.08.2022. Авторы: Саалиева А.Н., Усубалиева А.М., Мусульманова М.М.

2. Заявка на изобретение «Способ производства фаршированного рулета из мяса яка» № заявки 20220068.1 от 16.12.2022 г. Авторы: Тамабаева Б.С.

#### **Научно-исследовательская работа студентов**

Студенты, обучающиеся на кафедре ТППП, активно участвуют в исследовательской работе по темам, разрабатываемым на кафедре, а также по темам, реализуемым в рамках международных проектов.

В 2022-2023 учебном году результаты исследовательских работ студентов обсуждались на уровне кафедры, факультета, университета. Из заслушанных на кафедре 12 докладов 7 докладов рекомендованы для участия в 65-й МСНТК «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации». Дипломом **первой степени** награждены студент группы МС(б)-1-19 Ниязалиев О. (руководитель Джамакеева А.Д.) и студент группы ХМК(б)-1-19 Жумалиева Э. (руководитель Касымова Ч.К.), дипломом **второй степени** – студент группы МС(б)-1-19 Иманалиев А. (руководитель Барылбекова А.Т.), дипломом **третьей степени** – студентка группы МЛ(б)-1-19 Разыкова А. (руководитель Мамбетова А.Ш.). Рекомендованы к объявлению благодарности от директората ТИ следующие студенты: Иркабаева Г. Р., Кылычбек к И., Иманкулова Ю. и Маткаримова Д. К публикации в сборнике трудов 64-й МСНТК рекомендованы 12 докладов.

#### **Образовательные проекты, реализуемые на кафедре:**

1. «Создание институциональных форм кооперативного высшего образования в сфере пищевых технологий» - совместно с Ташкентским химико-технологическим институтом в рамках проекта PECA (GIZ) «Трансграничное сотрудничество», участник от кафедры ТППП Мусульманова М.М.

2. «Реализация учебной программы PhD-докторантуры по направлению 741000 – Технология продовольственных продуктов» - совместно с Алматинским технологическим

университетом и университетом Литвы в рамках проекта PECA (GIZ), участник от кафедры ТППП Мусульманова М.М.

### **Учебно-методическая работа**

С грифом МОиН опубликовано 1 учебное пособие на государственном языке “Талдоонун экспресс ыкмалар жана инструменталдык ыкмалары” (авторы Тамабаева Б.С., Султанкулова А.С.), учебное пособие «Тамак-аш азыктарыны нфизикалык касиеттери» (автор Сманалиева Ж.Н.), 3 лабораторных практикума (в.ч. на государственном языке) и методические указания.

### ➤ **Мониторинг трудоустройства выпускников.**

Мониторинг трудоустройства выпускников за последние 3 года в количественном и %-м соотношении приведен в табл.5.

**Таблица 5 – Мониторинг трудоустройства выпускников кафедры**

Год выпуска	Трудоустроено		Без работы	Потеряна связь	Продолжение обучения		% выпуска по отнош. к поступившим
	по спец	не по спец			бак→маг	маг→асп.	
Бакалаврат							
2019-2020	35	2	8	3	21	-	81
2020-2021	31	2	7	-	5	-	58
2020-2021	40	5	7	-	7	-	65,8
Магистратура							
2019-2020	4	1	-	-	-	-	100
2020-2021	2	-	-	-	-	-	100
2020-2022	5	2	-	-	-	-	50

### ➤ **Анализ потребностей в специалистах на рынке труда**

Сфера деятельности выпускников направлений ТПППЖП, ТПППРС, ПБ, охватывает почти все виды пищевых производств. Они могут работать не только на пищевых предприятиях, в научно-исследовательских институтах, но и в проектах, проектных организациях, учебных заведениях и т.д.

Выпускники кафедры, имея технологическое образование, могут работать на смежных предприятиях и обеспечить себя престижной и высокооплачиваемой работой.

Возможно поэтому общая трудоустраиваемость составляет из года в год от 85 до 90 %. Благодаря тесному сотрудничеству кафедры со многими работодателями, выпускники уже на производственной практике могут проявить и показать себя для дальнейшего устройства на данные предприятия.

Примером могут служить постоянные предложенные вакансий предприятий в течение всего учебного года. В этом году практикуется прохождение производственной практики студентами гр. МЛБ-1-20 на рабочих местах с последующей работой до учебного года на предприятии «Талас Даамы» в г. Талас.

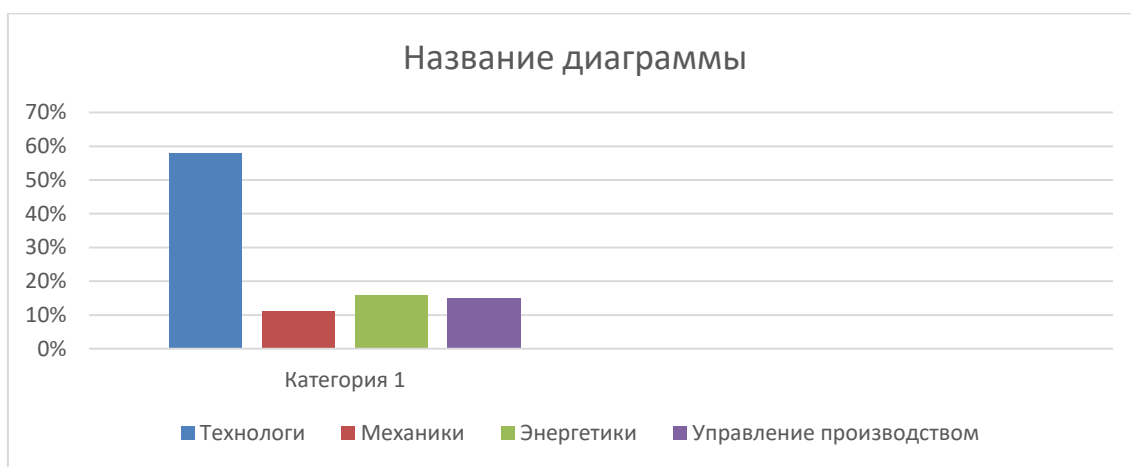
### ➤ **Анализ имиджа выпускников у работодателей**

Имидж выпускников кафедры можно проанализировать посредством анкетирования работодателей через online системы. Анкетирование работодателей проводилось среди руководящего состава инженерно-технического персонала предприятий пищевой промышленности, с которыми тесно сотрудничает кафедра технологии производства продуктов питания.

С годами мнение работодателей о выпускниках кафедры складывается все более в лучшую сторону. Как видно по результатам анкетирования, на многих предприятиях работают наши выпускники, даже в отдаленных регионах. Работодатели положительно отзываются о молодых специалистах по их теоретической готовности, организаторским, коммуникативным навыкам и способностям познавать новое.



Производственники отмечают, что профессиональная подготовка технологов отличается в лучшую сторону по сравнению с другими специальностями.



Наряду с этим необходимо отметить, что при анкетировании удовлетворенность работодателей практическими навыками выпускников не так высока, как хотелось бы, по 5-ти бальной системе есть оценка «удовлетворительно».

В предложениях и рекомендациях отмечено, что необходимо добавить время прохождения практики, увеличить часы по изучению систем ISO 22000, HACCP, ТР ТС 033, 021, 034, 022. Также отмечены пожелания углубить знания в области инженерного обеспечения предприятия и технологических процессов производства молочных продуктов.

Результаты анкетирования обсуждены на заседании кафедры для принятия мер по устранению замечаний и предложений работодателей. Протокол № 1 от 1 сентября 2022 г.

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

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

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

**Таблица 6 – Динамика карьерного роста выпускников кафедры «Технология производства продуктов питания» за последние 3 года (2020-2022гг)**

Группа	Ф.И.О.выпускника	2020 г.	2021 г.	2022 г.
МЛб-14	Табылдыева Ж.	ОсОО «Кант сут» - лаборант	ОсОО «Жайыл-милк» - менеджер по качеству	ОсОО «Жайыл-милк» - менеджер по качеству
МЛб -15	Омурбек кызы Назира	ОАО «Бишкек сут» - технолог производства	ЗАО «Шоро» - зам. начальника производства	ЗАО «Шоро» - технолог производства по воде
МЛб-15	Маситов Б.	ОАО «Бишкек сут» - оператор тех. процесса	ОАО «Бишкек сут» - оператор тех процесса	ОАО «Бишкек сут» - мастер
МЛб-16	Аскерова А.	ОсОО «Ак сут» лаборант	ОсОО «Ак булак»-мастер	ОсОО «Ак булак» - микробиолог
МЛб-16	Полушина А.	ОАО «Бишкек сут» - стажер	ОАО «Бишкек сут» - мастер	ОАО «Бишкек сут» - ст.мастер
МСб-15	Акбаров А.	ЧП «Ак-Барс», технолог+торговый агент по специям	ЧП «Ак-Барс», технолог+торговый агент по специям	ЧП «Ак-Барс» - технолог
БТб-12	Шукурова С.	ОАО «Бишкексут» - инженер-микробиолог	ОАО «Бишкексут» - инженер-микробиолог	ОАО «Бишкексут» - менеджер по качеству
БТб-16	Байматов Д.	ОсОО «Салих» - лаборант	ОсОО «Салих» - пом. технолога	ОсОО «Салих» - технолог



ППС сохраняет и приумножает традиции преподавания, воспитания молодежи и культурную этику кафедральной жизни на протяжении долгих лет. Подтверждением служит 40-летний Юбилей выпускников 1982 года, который прошел **10 июня 2022 года** в стенах университета (см. фото). **Участвовали 90 выпускников** их Кыргызстана,



Узбекистана и Каракалпакии. Многие выпускники успешно работали или еще работают в пищевой промышленности и сделали успешную карьеру на производстве и в бизнесе. Следуя примеру выпускников нашей кафедры, участвовали встречи выпускников на юбилейные встречи на других кафедрах.

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

Реализуемые на кафедре ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (профили «Технология молока и молочных продуктов» и «Технология мяса и мясных продуктов») (бакалавриат и магистратура), по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий») (бакалавриат), а также ОП по направлению «Технология продовольственных продуктов» (PhD-докторантура) прошли международную аккредитацию в агентстве НААР.

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

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

Профессорско-преподавательский состав кафедры ТППП к 2022-2023 учебному году сформирован в следующем составе: 4 профессора: 1 д.т.н., профессор, 1 к.т.н., проф., 1 к.т.н., профессор КГТУ и 1 к.т.н., и.о.профессора: 3 доцента: 2 доцента кандидата наук и 1 доцент без ученой степени; 6 ст. преподавателей; 10 преподавателей.

Количественный и качественный состав ППС и их соответствие лицензионным требованиям приведены в табл. 7, 8 и 9.

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 39 лет.

➤ 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. 11). Недовыполнение связано со снижением количество 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.

➤ 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



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 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.

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

**Таблица 10 – Качественный и количественный состав УВП кафедры**

№	Должность	Ф.И.О.	Стаж работы	Базовое образование
1	Заведующий лабораторией	Куленбекова А.С.	13	КТУ, инженер-технолог молочной промышленности
2	Инженер	Завазиева Ю.И.	49	ФПИ, инженер-технолог молочной промышленности
3	Методист	Сукенова Н. М.	11	КТУ, инженер-технолог общественного питания
4	Лаборант	Сабырбекова А.С.	6	ФПИ, инженер-технолог молочной промышленности
5	Лаборант	Абдылдаева А.Б.	-	КГТУ, бакалавр техники и технологии
6	Лаборант	Мусеева К.	-	Томский государственный университет (ТГУ), магистр
7	Лаборант	Караталова С.К.	-	Студент-заочник

➤ **Наличие совместителей-работодателей, гостевых преподавателей**

В весеннем семестре курс «Биотехнология переработки сельскохозяйственного сырья (бродильное производство)» был прочитан технологом ЗАО «Голден Дринк» Акматовым У.Н.

Гостевых преподавателей не было, но к чтению гостевых лекций были привлечены: д.т.н., проф. Байхожаева Б.У., зав. кафедрой стандартизации, сертификации и метрологии Евразийского национального университета им. Л.Н.Гумилева, г. Астана; Лесова Ж.Т., профессор кафедры "Пищевая биотехнология" Алматинского технологического университета, г. Алматы; д.т.н., профессор Диханбаева Ф.Т., Алматинский технологический университет, г. Алматы.

**Таблица 7 – Количественный и качественный состав ППС (бакалавриат)**

№	ФИО	Должность	Базовое образование (спец. по диплому)	Уч. степень, звание	Штат/совмест	Ставка	Общая нагрузка, час. план/факт	Нагрузка в ООП (+)		Стаж (+)			Возраст (+)		
								бак п/ф + PhD	маг п/ф	до 5 лет	5-15 лет	свыше 15 лет	до 35 лет	35-50 лет	свыше 50
1.	Мусульманова М.М.	Зав. каф., проф.	ФПИ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, диплом Ю №378724	д.т.н., проф.	штат	1,25	927,5/ 933,5	818,5 / 926,5	107 / 107			+			+
2.	Тамабаева Б.С.	проф.	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, ОН 418878	к.т.н., проф.	штат	0,25	186 / 186,5	24 / 26	162 / 160,5			+			+
3.	Джамакеева А. Д.	проф.	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, РВ № 146685	к.т.н., доц.	штат	1	757 / 758	757 / 758	-			+			+
4.	Сманалиева Ж.Н.	проф.	КГТУ, технология продуктов питания, магистр, ДМ № 03847	к.т.н., доц.	штат	0,5	370 / 375	256 / 255,6	114 / 119,4			+		+	
5.	Корчубекова Т.А.	доцент	КГУ, биология, преподаватель биологии и химии	к.б.н., с.н.с.	штат	1	798 / 798	627 / 606,3	171 / 191,7			+			+
6.	Бавланкулова К.Д.	доцент	КГУ, биология, преподаватель биологии и химии	к.б.н.	совмест.	0,5	408 / 409	408 / 409	-			+			+
7.	Мамбетова А. Ш.	доцент	ФПИ, технология молока и молочных продуктов инженер-технолог, ИВ №345917	-	штат	1,5	1212,4 / 1221,3	1028,4 / 1035,76	184 / 185,54			+			+
8.	Касымова Ч. К.	ст.преп	ВЗИПП, технология хлебопекарного, кондитер-	-	штат	1	852 / 852,21	852 / 852,21	-			+			+

			ского и макаронного производств, инженер-технолог, УВ № 224797												
9.	Мураталиева М. Н.	ст.преп	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, диплом КВ № 211014	-	штат	0,5	428/ 428,44	428/ 428,44	-		+				+
10.	Салиева З. Т.	ст.преп	КТУ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, ГВ № 01765	-	штат	1	845 / 845	845 / 845	-		+			+	
11.	Дуйшенбек кызы Н.	ст.преп.	КГТУ, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог, СД №090132426	-	штат	1	850 / 849	850 / 849	-		+		+		
12.	Аширбекова Г.Б.	ст.преп.	КТУ, технология и организация общественного питания, инженер-технолог, ФВ-I N 123558	-	совмещ.	0,25	388 / 365,3	388 / 365,3	-			+			+
13.	Касымбаева Г.А.	ст.преп.	КТУ, технология хлебопечкарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов, инженер-технолог, ГВ № 04983	-	штат	1	855 / 856	855 / 856	-	+					+
14.	Курбанова И.С.	препод.	КТУ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог	-	совмест.	0,25	229/228	229/228	-	+					
15.	Барылбекова А.Т.	препод.	КТУ «Манас», пищевая инженерия, бакалавр, СФ № 090021108 , магистр, СЕ № 120008821	-	штат	0,25	225 / 225	225 / 225	-	+				+	
16.	Орусбаева К.И.	препод.	ФГАОУ ВО «Национальный исследовательский Томский политехнический университет», магистр,	-	штат	1	850 / 850	782/782	68/68	+					

			фармацевтическая биотехнология, № 04-1-541												
17.	Жунусова К. Ж.	препод	КГТУ, технология мяса и мясных продуктов, бакалавр, УБ № 160214113, магистр	-	совмест.	0,25	224 / 233,8	224 / 233,8	-		+		+		
18.	Айдыралиева К.Ш. Акматов У.Н.	препод	Кырг.гос.аграр. ун-т им. И. Скрябина, товароведение и экспертиза качества продуктов питания, товаровед-эксперт	-	совмест.	0,25	388 / 389	388 / 389	-	+	п				+
19.	Сабырбекова А.С.	препод.	ФПИ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, ИФ № 345922	-	совмещ.	0,5	432/432	432/432	-		+				+
20.	Куленбекова А.С.	препод.	КТУ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, ГВ № 10780	-	совмещ.	0,25	206 / 206	206 / 206	-		+			+	
21.	Сукенова Н.М.	препод.	КТУ, технология продукции общественного питания, инженер-технолог, АВ № 05940	-	совмещ.	0,25	205 / 199	205 / 199	-		+			+	
22.	Дюшенбиева А.К.	препод	уволена		совмещ.	0,25	388/179	388/179	-	+					
23.	Байджуранова А.М.	препод	КГТУ, магистр по направлению ТПППЖП, программа «Безопасность и качество пищевых продуктов», УМ 190075450		совмещ.	0,25	388/388	388/388		+					
24.	Серкебаева Ч.И.	препод	ФПИ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, КВ № 205247		совмещ.	0,25	390/388	-	390 / 388						

**Таблица 8 – Качественный и количественный состав ППС**

Наименование кафедры	Общее количество ППС					Кол-во ППС с уч. степенью и званием				Кол-во ППС с базо- вым образованием	Укомплектованность ППС по штатному расписанию, %	Стаж научно-педаго- гической работы (кол-во)			Средний возраст ППС (кол-во)		
	Всего	из них:				штатные		совместители				До 5 лет	5-15 лет	Свыше 15 лет	До 35 лет	35-50 лет	Свыше 50 лет
		штатные		совместители		кол- во	%	кол- во	%								
		кол- во	%	кол- во	%												
ТППП	24	13	56,5	11	43,5	5	83,3	1	16,7	20	100	7	8	9	4	7	13

Остепененность составляет **41,4 %**.

### Таблица 9

Кол-во ППС					С ученой степенью					
Всего	из них:				Штатные				Совместители	
	штатные		совместители		доктора наук		кандидаты наук		доктора наук	кандидаты наук
	кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%		
24	13	54,2	11	45,8	1	16,7	5	83,3	-	1
Соответствие лицензионным требованиям: (соотв/не соотв)										

Таблица 11

№	ФИО ППС	Должность, ставка	Общая годовая нагрузка												Рекомендации на след. год	
			всего	Из них, по видам работ												
				учебная		учебно-методическая		Организа- ционно-методическая		научно-исследова- тельская		работа по воспитанию студентов				
				план	факт	план	факт	план	факт	план	факт	план	факт			
1	Мусульманова М.М.	Зав.кафедрой, 1,25 ст.	1950	1950	927,5	933,5	643	637	60	60	300	300	20	20		
2	Тамабаева Б.С.	Профессор, 0,25 ст.	390	390	186	186	64	64	60	60	80	80	-	-		
3	Джамакеева А. Д.	Профессор, 1 ст.	1550	1550	757	758	563	562	90	90	130	130	10	10		
4	Сманалиева Ж.Н.	Профессор, 0,5 ст.	775	775	370	375	185	180	-	-	200	200	20	20		
5	Корчубекова Т.А.	Доцент, 1 ст.	1550	1550	798	798	662	662	30	30	50	50	10	10		
6	Бавланкулова К.Д.	Доцент, 0,5 ст.	790	791	408	409	304	304	28	28	50	50	-	-		
7	Мамбетова А. Ш.	Доцент, 1,5 ст.	2325	2325	1208,5	1206,7	946,5	948,3	30	30	90	90	50	50		
8	Касымова Ч. К.	Ст.препод, 1 ст.	1550	1550	852	852	576	576	30	30	50	50	42	42		
9	Мураталиева М. Н.	Ст.препод, 0,5 ст.	775	775	428	428	267	267	30	30	-	-	50	50		
10	Салиева З. Т.	Ст.препод., 1 ст.	1550	1550	845	845	535	535	30	30	40	40	100	100		
11	Дуйшенбек кызы Н.	Ст.препод., 1 ст.	1550	1550	850	849	610	611	30	30	60	60	-	-		
12	Аширбекова Г.Б.	Ст.препод, 0,25 ст.	388	365,3	215	192,3	123	123	10	10	30	30	10	10		
13	Касымбаева Г.А.	Ст.препод., 1 ст.	1560	1561	855	856	635	635	30	30	30	30	10	10		
14	Курбанова И.С.	Преподаватель, 0,5 ст.	388	387	229	228	119	119	20	20	-	-	20	20		
15	Барылбекова А.Т.	Преподаватель, 0,25 ст	388	388	225	225	103	103	-	-	60	60	-	-		
16	Орусбаева К.И.	Преподаватель, 1 ст.	1550	1550	850	850	650	650	30	30	-	-	20	20		
17	Жунусова К. Ж.	Преподаватель, 0,25 ст	388	388	224	216,8	134	141,2	30	30	-	-	-	-		
18	Айдыралиева К.Ш./	Преподаватель, 0,25 ст	388	389	219	220	139	139	30	30	-	-	-	-		

	Акматов У.Н.														
19	Сабырбекова А.С.	Преподаватель, 0,5 ст.	775	775	432	432	313	313	30	30	-	-	-	-	
20	Куленбекова А.С.	Преподаватель, 0,25 ст	388	388	206	214	52	52	30	30	-	-	100	92	
21	Суменова Н.М.	Преподаватель, 0,25 ст	388	388	205	199	53	59	30	30	-	-	100	100	
22	Дюшенбиева А.К.	Преподаватель, 0,25 ст	388	179	224	96	114	58	30	15	-	-	20	10	уволена
23	Байджуранова А.М.	Преподаватель, 0,25 ст	388	388	220	220	118	118	30	30	-	-	20	20	
24	Серкебаева Ч.И.	Преподаватель, 0,25 ст	390	388	212	210	138	138	20	20	-	-	20	20	

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

➤ **Контингент студентов по всем формам обучения (табл. 12)**

**Таблица 12 – Контингент PhD-докторантов**

Шифр	Направление	1 курс	2 курс	Всего
741000	Технология продовольственных продуктов	5	2	7

**Таблица 13 – Контингент магистрантов**

Шифр	Направление	1 курс		2 курс		Всего	
		очно	заоч.	очно	заоч.	очно	заоч.
740200	Технология и производство продуктов питания животного происхождения	8	4	4	1	12	5

**Таблица 14 – Контингент студентов, обучающихся по направлениям бакалавриата**

№	Шифр	Направление	Форма обучения	Курсы					Всего
				1	2	3	4	5	
1	740100	Технология и производство продуктов питания из растительного сырья	очно	18	18	12	17	-	65
			заочно	2	7	11	13	-	33
2	740200	Технология и производство продуктов питания животного происхождения	очно	20	20	24	14	-	78
			заочно	-	12	10	4	2	28
3	720200	Биотехнология	очно	23	8	6	3	-	40
		<b>Итого:</b>		<b>63</b>	<b>65</b>	<b>63</b>	<b>51</b>	<b>2</b>	<b>244</b>

**Таблица 15**

	2020-2021 уч.г.				2021-2022 уч.г.				2022-2023 уч.г.			
	прием	выпуск, из них с красным дипломом	Кол-во студ.		прием	выпуск, из них с красным дипломом	Кол-во студ.		прием	выпуск, из них с красным дипломом	Кол-во студ.	
			очно	заоч			очно	заоч			очно	заоч
Бакалавриат	82	2	36	7	71	2	41	11	70	-	33	2
Магистратура	5	1	1	-	13	-	6	-	4	-	2	2



➤ **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.

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

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

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

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

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

➤ **Организация и проведение ГАК. Антиплагиатная проверка ВКР (результаты).**

Отчеты ГАК. Качество выполнения выпускных квалификационных работ.

Работа ГАК и ГЭК организуется и проводится своевременно. Антиплагиатная проверка ВКР проводится четвертый год. Процент оригинальности (средний показатель по группе) составляет от 40,1% до 87%, что соответствует требованиям. Отчеты ГАК имеются. Качество выполнения выпускных квалификационных работ оценивается членами ГАК как хорошее.

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

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

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

Проведены мониторинг и оценка содержания дисциплин направления ТПППЖП и ТПППРС с учетом последних достижений науки и технологий в рамках Программы «Профессиональное образование в ЦА» (GIZ) с разработкой обновленных РУПов. Подготовленные материалы были представлены международному аккредитационному агентству для оценки. Все аккредитуемые программы могут быть реализованы на кафедре в течение следующих 5 лет.

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

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

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

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

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

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

**Таблица 16 – Анализ успеваемости экзаменационной сессии 2022-2023 уч. год.**

Курс	Группа	Успеваемость, %
1	БТ-1-22	87
	ХМК-1-22	78
	ТППЖП(б)-1-22	85
2	БТ-1-21	100
	ХМК-1-21	73
	МЛ-1-21	67
	МС-1-21	83
3	БТ-1-20	50
	ХМК-1-20	89
	МЛ-1-20	0
	МС-1-20	100
4	БТ-1-19	100
	ХМК-1-19	100
	МЛ-1-19	100
	МС-1-19	100

➤ **Методы оценивания** знаний студентов, достижение результатов обучения. Реализация модульно-рейтинговой системы оценки знаний студентов. Работа академических советников (*ФИО, группа*).

Успешность изучения дисциплины в системе кредитных технологий оценивается суммой набранных баллов (из 100 возможных, табл. 17).

**Таблица 17 – 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).

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

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

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

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

➤ **Организация академической мобильности студентов и ППС.**

Академическая мобильность студентов и преподавателей после ковидного затишья набирает обороты. Университетами-партнерами выступают Алматинский технологический университет, Технологический университет Таджикистана, Худжандский политехнический институт. Планируется развитие мобильности с Ташкентским химико-технологическим институтом, Берлинским техническим университетом. В отчетном учебном году мобильность осуществлена в форме производственной и учебной практик. Из Алматинского технологического университета на кафедру прибыли 49 студентов. В АТУ на практику уехали 22 студента. Доцент кафедры Мамбетова А.Ш. прочитала студентам АТУ курс лекций по технологии молока и молочных продуктов.

## 6. Научно-исследовательская деятельность ППС

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

**Таблица 18**

№	ФИО 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	Тема: Разработка научно-практических основ переработки молока	5 студентов 1 аспирант 3 PhD-докторанта 4 соискателя 3 докторанта	2
2	Тамабаева Б.С., к.т.н., профессор	Тема: Разработка рецептур и технологии продуктов из мяса яка	2 аспиранта	-
3	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Тема: Разработка технологии мясных продуктов функционального назначения с использованием функциональных пищевых ингредиентов растительного происхождения	8 студентов 1 аспирант	2
4	Сманалиева Ж.Н.	Кыргызстандын тамак-аш азыктарынын курамынын документтештирүү жана таблицасын түзүү	2 PhD-докторанта	-
5	Корчубекова Т.А.	Разработка технологий продуктов повышенной пищевой ценности	6 студентов	4
6	Мамбетова А.Ш.	Разработка физиологически-функциональных молочных продуктов	6 студентов	1
7	Касымова Ч.К.	Разработка новых продуктов ХМК	2 студента	1
8	Касымбаева Г.А.	Разработка рецептуры и технологии кондитерских изделий с применением нетрадиционного сырья	2 студента	1

➤ Участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах (табл.19)

Таблица 19

№	ФИО преподавателя	Наименование конференции/семинара (дата и место проведения)	Название научных и учебных публикаций, учебно – методических указаний	Издательство страна, кол-во страниц
1	Мусульманова М.М.	<p>1. International capital conference on multidisciplinary scientific research, 13-14 July, 2022, Lisbon-Portugal</p> <p>2. Online Kick-off Meeting SUFACHAIN – Promoting sustainable land management through product, process and SME development in NTFP and agro forestry value chains of Central Asia, 14th December 2022</p> <p>3. Семинар по разъяснению стандартов НААР по программной аккредитации основной образовательной программы высшего профессионального образования. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 17.02.2023 г.</p> <p>4. Семинар «Микробиологический мониторинг в производстве пищевых продуктов, напитков, лекарственных препаратов», 1 марта 2023 г., г. Бишкек</p> <p>5. Стартовый семинар SUFACHAIN - “Содействие устойчивому управлению земельными ресурсами посредством развития продукции, процессов и развития малых и средних предприятий по недревесным лесным продуктам и цепочкам добавленной стоимости агролесоводства в Центральной Азии“, 13-14 марта 2023, г. Бишкек</p> <p>6. "Онлайн-мероприятие по презентации разработанных коллекций Открытых Образовательных Ресурсов (ООР) для партнерских учебных заведений Проекта ПЕСА", 31 мая 2023 г., Бишкек</p> <p>7. Семинар-тренинг для РП-2: «Семинар поддержки реализации PhD программы в пищевых технологиях в КГТУ, 22-23.06.2023 г., г. Бишкек</p>	<p>1. Smanalieva J., Iskakova J., Musulmanova M.M. <i>Milk- and cereal-based Kyrgyz ethnic foods</i> // International Journal of Gastronomy and Food Science.- 2022.- manuscript number JGFS-D-21-00455R3</p> <p>2. Elemanova R., Musulmanova M., Ozbekova Z., Usubalieva A., Akai R. A., Deidiev A. , Smanalieva J. Rheological, microbiological and sensory properties of fermented khainak milk fermented with different starter cultures // International Dairy Journal.- 2022.- Т. 134, 105453.</p> <p>3. Дюшеева Н.С., Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М., Джунушалиева Т.Ш. Аминокислотный и микронутриентный состав подсырной сыворотки из молока хайнака кыргызского // Известия вузов Кыргызстана.- 2023. - № 1. - С. 19-24, DOI:10.26104/IVK.2023.45.557</p> <p>4. Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М., Баткибекова М.Б. Горные территории и горное животноводство: состояние и перспективы устойчивого развития (обзор) // Вестник Евразийского национального университета имени Л.Н. Гумилева. Серия Биологические науки / Л.Н. Гумилев атындагы ЕҮУ Хабаршысы. Биологиялык ғылымдар сериясы.- 2022.- том 141, № 4.- С. 106-118.</p> <p>5. Zhumabay A.N., Serikbayeva A.D., Myrzabek K.A., Musulmanova M.M. Microbiological analysis of raw and dry camel milk and shubat from a farm in Almaty region // Микробиология және вирусология.- 2023.- № 2 URL <a href="https://imv-journal.kz/index.php/mav/authorDashboard/submission/135">https://imv-journal.kz/index.php/mav/authorDashboard/submission/135</a></p>	

		8. Четвертое заседание Научно-предпринимательской платформы и Национальной Инфраструктуры Качества КР, 26.06.2023 г., Бишкек		
			<p>1. Сут жана сут азыктарынын технологиясы: Учебное пособие для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиля «Технология молока и молочных продуктов» всех форм обучения на кыргызском языке (с грифом МОиН КР)</p> <p>2. Лабораторный практикум по курсу «Сырьё. Научные основы переработки молочного сырья»</p> <p>3. «Food microbiology and hygiene», laboratory practical for undergraduates of all forms of study of the direction 740200 - Technology and production of food of animal origin, programs "Safety and quality of food products," "Product development", and "Technology and enterprise management"</p> <p>4. Kyrgyzstan's Food Composition Table (<b>монография</b>)</p>	<p>Б.: ИЦ «Техник», 2022 г., 24 п.л.</p> <p>Б.: ИД «Калем», 2022, 4,25 п.л.</p> <p>Электронный вариант размещен на образовательном портале КГТУ, 127 с.</p> <p>Polygraf bumre source, Bishkek, 2022, 84 p.</p>
2	Тамабаева Б.С.	VIII Международная сетевая научно-практическая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 30.05.2023 (совместно с Абакировой Э.).	<p>1. Разработка рецептуры и технологии продуктов из мяса яка (<b>монография</b>).</p> <p>2. Тамабаева Б.С. Перспективы развития технологии продуктов из мяса яка в условиях Кыргызстана.</p>	<p>Петрозаводск: Изд-во МЦНП «Новая наука», 2022, 4 п.л.</p> <p>Изд-во «Принт-Сервис»/Инженер: научное и период. издание НА КР. – Б., 2023</p>
			1. Учебное пособие для магистров «Талдоонун экспресс жана инструменталдык ыкмалары»	Б.: ИД «Калем», 2022, 10,6 п.л.
3	Джамакеева А.Д.	<p>1. XIX Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 8-9 ноября 2022 г.</p> <p>2. Участие в организации Выставки - дегустации новых видов мясных продуктов, разработанных студентами профиля «Технология мяса и</p>	<p>1. Кененбай Ш.Ы., Джамакеева А.Д., Фермехан Д.Б. Разработка технологии котлет для гамбургеров//Материалы МНПК «Продукты питания: производство, безопасность, качество. – УФА: Башкирский ГАУ, 2022. – С. 38-42.</p> <p>2. Аксупова А.М., Джамакеева А.Д. Исследование</p>	

		<p>мясных продуктов», организованной в рамках мероприятия «Дни науки – 2022». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 03.11.2022.</p> <p>3. Семинар по разъяснению стандартов НААР по программной аккредитации основной образовательной программы высшего профессионального образования. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 17.02.2023 г.</p> <p>4. <b>Председатель подсекции</b> «Технология продуктов питания» 65-ой Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации» – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 30.03.2023 г.</p> <p>5. VIII Международная сетевая научно-практическая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 30.05.2023.</p>	<p>состава продуктов животного происхождения по регионам Кыргызской Республики//Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. – 2022. - №6. – С.12-18</p> <p>3. Барылбекова А.Т., Джамакеева А.Д. Современные тенденции в технологии производства сырокопченых мясных продуктов// Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. – 2022. - №6. – С.25-28.</p> <p>4. Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т., Мураталиева М.Н. Изучение перспектив производства органических мясных продуктов в Кыргызской Республике//Известия КГТУ. - 2022. - №4(64). – С. 450-456.</p> <p>5. Джамакеева А.Д., Аксупова А.М., Барылбекова А.Т. Современные технологические решения при разработке новых рецептов мясных продуктов хаалал//Труды XIX МНПК «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 2022. – С. 177-181.</p>	
			<p>Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т. Эт чийки затын кайра иштетүүдөгү физико-химиялык жана биохимиялык негиздер: 740200 «Жаныбарлардан жасалган тамак аш азыктарын өндүрүү технологиясы» багытындагы «Эт жана эт азыктарынын технологиясы» профили боюнча студенттер үчүн лаборатордук практикум.</p>	Б.: ИД «Калем», 2022, 4,0 п.л.
4	Сманалиева Ж.Н.	<p>Oskonbaeva Zh., Smanalieva J, Meisen S, Joergensen R.G, Wichern F. Influence of soil extractable nutrients on the walnut fruit ionome in southern Kyrgyzstan at different elevations Tropentag 2022:Can agroecological farming feed the world? Farmers' and academia's views, September 14 - 16, 2022,organised by Czech University of Life Sciences, Prague</p>	<p>1.Mazhitova, A. &amp; Smanalieva, J. (2022). Amino acid composition and some physicochemical parameters of multi-floral honey from mountainous regions of Kyrgyzstan. Uludağ Arıcılık Dergisi, 22 (2), 188-202. <a href="https://doi.org/10.31467/uluaricilik.1143337">https://doi.org/10.31467/uluaricilik.1143337</a></p> <p>2.Elemanova, R., Musulmanova, M., Ozbekova, Z. Adil A. R., Deidiev, A., Smanalieva, J. (2022). Rheological, microbiological and sensory properties of fermented khainak milk fermented with different starter cultures, International Dairy Journal, 134,</p>	

			<p>105453<a href="https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105453">https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2022.105453</a></p> <p>3. Smanalieva J., Iskakova J., Musulmanova M. (2022). Milk- and cereal-based Kyrgyz ethnic foods. International Journal of Gastronomy and Food Science, 29, 100507. <a href="https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100507">https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100507</a></p> <p>4. Otunchieva A., Smanalieva J., Ploeger A. (2022). Dietary quality of women of reproductive age in low-income settings: a cross-sectional study in Kyrgyzstan. Nutrients, 14, 289, <a href="https://doi.org/10.3390/nu14020289">https://doi.org/10.3390/nu14020289</a></p> <p>5. Iskakova, J., Oskonbaeva, Z. &amp; Smanalieva, J. (2023). Evaluation of Pomological Characteristics and Bioactive Compounds of Wild Sea Buckthorn (<i>Hippophae Rhamnoides</i> L.) and Hawthorn (<i>Crataegus songarica</i>) from Walnut-Fruit Forest Kyzyl-Unkur, Kyrgyzstan . KahramanmaraşSütçü İmam Üniversitesi Tarımve Doğa Dergisi, 26 (5), 1146-1155. DOI: 10.18016/ksutarimdog.vi.1205594.</p>	
			<p>Jamila Smanalieva, Janyl Iskakova, Mukaram Musulmanova, Anna Giertlová. Kyrgyzstan's Food Composition Table (<b>монография</b>)</p>	Polygraf bumre source, Bishkek, 2022, 84 p.
5	Корчубекова Т.А.	<p>1. Участие в выставке-дегустации научных разработок студентов кафедры ТППП и выставки-продажи продовольственной продукции предприятий в рамках мероприятия «Дни науки – 2022». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 3.11.2022 г.</p> <p>2. XI Всероссийская научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии». – Кемерово, 18 мая 2023 г.</p>	<p>1. Корчубекова Т. А., Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Н. Обзор биотехнологического потенциала молочной сыворотки // Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Выпуск 4 (64).- 2022 г. – с. 464 – 467.</p> <p>2. Дуйшенбек кызы Наргиза, Корчубекова Т.А., Салиева З.Т. Разработка рецептуры пшеничного хлеба, обогащенного семенами киноа//Материалы XI Всероссийская научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии». – Кемерово, 2023. – С.20-23.</p>	
6	Бавланкулова К.Ж.	<p>Международная научно-практическая конференция «Вопросы изучения и сохранения редких и краснокнижных древесно-кустарниковых растений в Центральноазиатских странах (Кыргызстан и Таджикистан). <b>Выступление с докладом на тему</b> «Болезни отдельных ценных видов растений Кыргызстана». – Бишкек, 14 апреля 2022. - С. 34-41.</p>	<p>1. Мосолова С.Н., Акматалиева Н.М., Бавланкулова К.Д. Макромицеты города Бишкек.// Известия НАН КР. - 2022. - № 7. – С. 80-89.</p> <p>2. Мосолова С.Н., Бавланкулова К.Д., Акматалиева Н.М. Обзор микромицетов высокогорных районов Северного Кыргызстана//Исследования живой природы Кыргызстана. – 2022. - №2. - С.5-7.</p> <p>3. Бавланкулова К. Д., Мосолова С.Н., Ганыбаева М.</p>	



			Р., Акматалиева Н.М. Первые сведения о микромицетах северного склона Туркестанского хребта// Микология и фитопатология. – 2022. - № 2. - Т. 56. – С. 79-85.	
7	Мамбетова А.Ш.	<p>1. Организатор и участник выставки-дегустации научных разработок студентов кафедры ТППП и выставки-продажи продовольственной продукции предприятий в рамках мероприятия «Дни науки – 2022». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 3.11.2022.</p> <p>2. Центральноазиатский форум устойчивого развития горных экосистем: «Обеспечение продовольственной безопасности - опыт. Достижения, перспективы». Выставка-дегустация научных разработок студентов кафедры ТППП, ЖК, 18.11.22.</p> <p>3. Консультационная встреча по обсуждению Стандартизированного плана обучения в области управления безопасности пищевой продукции в рамках проекта «Повышение потенциала для управления безопасности пищевой продукции в плодоовощной промышленности КР» ФАО. - Бишкек, 30.11.2022.</p> <p>4. Организатор Выставки-ярмарки «Интеллектуальные и инновационные ресурсы Кыргызстана. Функциональные молочные продукты: сухая молочно-растительная композиция – 2022». - Бишкек, 29-30 ноября 2022 г.</p> <p>5. Семинар по разъяснению стандартов НААР по программной аккредитации основной образовательной программы высшего профессионального образования. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 17.02.2023 г.</p> <p>6. VIII Международная сетевая научно-практическая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках</p>	<p>Дюшеева Н.С., Мамбетова А.Ш. Хранимоспособность функционального напитка на основе неосветленной подсырной сыворотки из молока хайнака// Международная столичная конференция по междисциплинарным научным исследованиям. Русск., англ. – Лиссабон, Португалия, 13-14 июля 2022 г.</p>	

		<p>Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 30.05.2023. Выступление с докладом на тему: «Разработка технологии производства творожных десертов с длительным сроком хранения».</p>		
			<p>Сут жана сут азыктарынын технологиясы: Учебное пособие для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиля «Технология молока и молочных продуктов» всех форм обучения на кыргызском языке (с грифом МОиН КР)</p>	<p>Б.: ИЦ «Техник», 2022 г., 24 п.л.</p>
8	<p>Касымова Ч.К. Касымбаева Г.А.</p>	<p>1.Международная научно-практическая конференция «Роль науки и инновационных технологий в устойчивом развитии горных территорий и экосистем», в работе секции № 6 «Техника и технология переработки сырья и производства продуктов, легкая промышленность». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 27.10.2022. <b>Выступление с докладом на тему:</b> «Повышение эффективности использования сырья в хлебопекарной и кондитерской отрасли КР».</p> <p>2.Организаторы Выставки «Хлеб всему голова. Хлеб в традициях народов Средней Азии» в рамках Центральноазиатского Форума «Обеспечение продовольственной безопасности – опыт прошлого, проблемы и перспективы» к Празднованию 100-летия Героя Соц. труда К. Акназарова. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 13.10.2022 г.</p> <p>3.Организаторы и участники выставки-дегустации научных разработок студентов кафедры ТППП и выставки-продажи продовольственной продукции предприятий в рамках мероприятия «Дни науки – 2022». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 3.11.2022.</p> <p>4.Центральноазиатский форум устойчивого</p>	-	

		<p>развития горных экосистем: «Обеспечение продовольственной безопасности - опыт. Достижения, перспективы». Выставка-дегустация научных разработок студентов кафедры ТППП, ЖК, 18.11.22.</p> <p>5. Семинар по разъяснению стандартов НААР по программной аккредитации основной образовательной программы высшего профессионального образования. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 17.02.2023 г. Участник Касымов Ч.К.</p> <p>6. VIII Международная сетевая научно-практическая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 30.05.2023. <b>Выступление с докладом на тему:</b> «Применение альтернативных источников белка в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».</p>		
			<p>Методическое указание «Общая технология масложировой продукции» для студентов направления 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» всех форм обучения на кыргызском языке</p>	<p>Б.: ИД «Калем», 2023, 3,0 п.л.</p>
9	Дуйшенбек кызы Н.	<p>1. Участие в выставке-дегустации научных разработок студентов кафедры ТППП и выставки-продажи продовольственной продукции предприятий в рамках мероприятия «Дни науки – 2022». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 3.11.2022.</p> <p>2. Консультационная встреча по обсуждению Стандартизированного плана обучения в области управления безопасности пищевой</p>	<p>1. Жанакоева А.С., Кененбай Ш.Ы., Дуйшенбек кызы Н. Разработка рецептуры и технологии полуфабрикатов с использованием безглютенового сырья//Известия КГТУ им. И. Раззакова. – №2(62).</p> <p>2. Дюшеева Н.С., Элеманова Р.Ш., Дуйшенбек кызы Н., Салиева З.Т. Сүттүн сары суусун калдыксыз кайра иштетүү технологиясындагы тангактар жана таралар//Известия КГТУ им. И. Раззакова. – №2(62).</p> <p>3. Дюшеева Н.С., Элеманова Р.Ш., Салиева З.Т.,</p>	

		<p>продукции в рамках проекта «Повышение потенциала для управления безопасности пищевой продукции в плодоовощной промышленности КР» ФАО. - Бишкек, 30.11.2022.</p> <p>3. Семинар по разъяснению стандартов НААР по программной аккредитации основной образовательной программы высшего профессионального образования. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 17.02.2023 г.</p> <p>4. Семинар-тренинг «Семинар поддержки реализации PhD программы в пищевых технологиях в КГТУ». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 22-23.06.23 г.</p> <p>5. XI Всероссийская научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии». – Кемерово, 18 мая 2023 г.</p>	<p>Дуйшенбек кызы Н. К вопросу технологии упаковочных материалов и перспективы их развития в пищевом производстве//Сборник статей XIV международной научно-практической конференции «Advances in Science and Technology». - Москва, 15.11.2022 г.</p> <p>4. Корчубекова Т. А., Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Н. Обзор биотехнологического потенциала молочной сыворотки // Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Выпуск 4 (64).- 2022 г. – с. 464 – 467.</p> <p>5. Дуйшенбек кызы Наргиза, Корчубекова Т.А., Салиева З.Т. Разработка рецептуры пшеничного хлеба, обогащенного семенами киноа//Материалы XI Всероссийской научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии». – Кемерово, 2023. – С.20-23.</p>	
10	Салиева З.Т.	<p>1. Участие в выставке-дегустации научных разработок студентов кафедры ТППП и выставки-продажи продовольственной продукции предприятий в рамках мероприятия «Дни науки – 2022». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 3.11.2022.</p> <p>2. XI Всероссийская научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии». – Кемерово, 18 мая 2023 г.</p>	<p>1. Дюшеева Н.С., Элеманова Р.Ш., Дуйшенбек кызы Н., Салиева З.Т. Сүттүн сары суусун калдыксыз кайра иштетүү технологиясындагы тангактар жана таралар//Известия КГТУ им. И. Раззакова. – №2(62).</p> <p>2. Дюшеева Н.С., Элеманова Р.Ш., Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Н. К вопросу технологии упаковочных материалов и перспективы их развития в пищевом производстве//Сборник статей XIV международной научно-практической конференции «Advances in Science and Technology». - Москва, 15.11.2022 г.</p> <p>3. Корчубекова Т. А., Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Н. Обзор биотехнологического потенциала молочной сыворотки // Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Выпуск 4 (64).- 2022 г. – с. 464 – 467.</p>	
11	Мураталиева М.Н.	<p>Участие в выставке-дегустации научных разработок студентов кафедры ТППП и выставки-продажи продовольственной продукции предприятий в рамках мероприятия «Дни науки – 2022». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова,</p>	<p>Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т., Мураталиева М.Н. Изучение перспектив производства органических мясных продуктов в Кыргызской Республике//Известия КГТУ. - 2022. - №4(64). – С. 450-456.</p>	

		3.11.2022.		
12	Барылбекова А.Т.	<p>1. Международная научно-практическая конференция «Роль науки и инновационных технологий в устойчивом развитии горных территорий и экосистем», в работе секции № 6 «Техника и технология переработки сырья и производства продуктов, легкая промышленность». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 27.10.2022. <b>Выступление с докладом на тему:</b> «Изучение перспектив производства органических мясных продуктов в Кыргызской Республике»</p> <p>2. XIX Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 8-9 ноября 2022 г.</p> <p>3. Участие в организации Выставки - дегустации новых видов мясных продуктов, разработанных студентами профиля «Технология мяса и мясных продуктов», организованной в рамках мероприятия «Дни науки – 2022». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 03.11.2022.</p> <p>4. VIII Международная сетевая научно-практическая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 30.05.2023. <b>Выступление с докладом на тему:</b> «Разработка технологии нового сырокопченого мясного продукта «АдАнАй».</p>	<p>1. Барылбекова А.Т., Джамакеева А.Д. Современные тенденции в технологии производства сырокопченных мясных продуктов// Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. – 2022. - №6. – С.25-28.</p> <p>2. Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т., Мураталиева М.Н. Изучение перспектив производства органических мясных продуктов в Кыргызской Республике//Известия КГТУ. - 2022. - №4(64). – С. 450-456.</p> <p>3. Джамакеева А.Д., Аксупова А.М., Барылбекова А.Т. Современные технологические решения при разработке новых рецептур мясных продуктов халал//Труды XIX МНПК «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 2022. – С. 177-181.</p>	
			<p>Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т. Эт чийки затын кайра иштетүүдөгү физико-химиялык жана биохимиялык негиздер: 740200 «Жаныбарлардан жасалган тамак аш азыктарын өндүрүү технологиясы» багытындагы «Эт жана эт азыктарынын технологиясы» профили боюнча студенттер үчүн лаборатордук практикум.</p>	<p>Б.: ИД «Калем», 2022, 4,0 п.л.</p>

➤ Подготовка научных кадров. Работа с аспирантами (табл.20)

Таблица 20

№	Ф.И.О. докторанта, аспиранта	Темы научных диссертаций	ФИО научного консультанта/руководителя	Ожидаемые результаты, предварительные сроки защиты
<b>Докторанты</b>				
1	Элеманова Р.Ш.	Научно-практические аспекты повышения эффективности промышленной переработки ячьего молока	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	2024 г.
2	Усубалиева А.М.	Научно-практические основы создания этнопродуктов питания специального назначения	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	2024 г.
3	Сманалиева Ж.Н.	Научное обоснование технологии кыргызских традиционных пищевых продуктов с применением концентратов биологически активных веществ дикорастущего сырья	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	2025 г.
<b>PhD-докторанты</b>				
1	Абдраева Б.А	Зеленые технологии как фактор обеспечения устойчивого и экологически ответственного развития молочной промышленности КР	Мусульманова М.М., д.т.н., проф. Байхожаева Б.У., д.т.н., профессор	2025 г.
2	Маметжанов А.М.	Оптимизация рецептуры и технологии молочно-белковых композиций специального назначения	Мусульманова М.М., д.т.н., проф. Байхожаева Б.У., д.т.н., профессор	2025 г.
3	Курбанова И.С.	Разработка технологии комплексной переработки молочной сыворотки в продукты специального назначения	Мусульманова М.М., д.т.н., проф. Граубаум Д., профессор	2026 г.
4	Тынарбекова М.Т.	Разработка технологии сушки абрикосов, сливы без сульфитации	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент Thomas Henle, Dr. Professor	2025 г.
5	Бапаева А.Т.	Разработка функциональных продуктов из дикорастущих плодов и ягод	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент Thomas Henle, Dr. Professor	2025 г.
<b>Аспиранты</b>				
1	Саалиева А.Н.	Оптимизация технологии переработки ячьего молока в продукты специального назначения	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	2023 г.
2	Барылбекова А.Т.	Разработка технологии сырокопченых мясных продуктов из нетрадиционного сырья на основе изучения влияния стартовых культур на процесс созревания	Джамакеева А.Д., к.т.н., доцент	2024 г.
3	Абакирова Э.М.	Разработка функциональных продуктов из мяса яка с использованием растительных добавок	Тамабаева Б.С., к.т.н., профессор	2024 г.

➤ Анализ востребованных/актуальных научных исследований в соответствующей отрасли или области наук(*перечень*). Важнейшие научные достижения кафедры (*табл.21*)

**Таблица 21**

№	ФИО	Опытно- конструкторские разработки	Введенные новые лабораторные стенды, установки, описание
1	Мусульманова М.М.	Линейка новых продуктов на основе осветленной и неосветленной молочной сыворотки и концентрата сывороточных белков	Лабораторных стендов нет
		Напиток сывороточный «Салкынкуч», Заявка № 20220048.1 от 30.08.2022. Авторы: Саалиева А.Н., Усубалиева А.М., Мусульманова М.М.	
2	Тамабаева Б.С.	Тамабаева Б.С., Абакирова Э.М. Состав для приготовления рубленого мясного продукта профилактической направленности. Патент № 2303 от 30.09.22 г.	Лабораторных стендов нет
		Подана заявка на изобретение «Способ производства фаршированного рулета из мяса яка» № заявки 20220068.1 от 16.12.2022 г.	
3	Джамакеева А.Д. (кафедра ТППП) Ашымова А.Ж. (кафедра ПОКС)	Усовершенствована компьютерная программа для расчета химического состава, пищевой и биологической ценности продуктов питания. В разработке участвовали студенты профиля «Технология мяса и мясных продуктов» и «Программная инженерия».	Программа используется студентами профиля «Технология мяса и мясных продуктов» в учебном процессе при выполнении модуля «Разработка новых мясных продуктов». Составлено руководство пользователя данной программой.
	Джамакеева А.Д. Ниязалиев О. ст. гр. МС(б)-1-19	Новый вид готового мясного блюда «Cook and Chill»	Вошел в <b>стартап «Meat Box»</b> (полуфабрикаты для правильного питания) и в состав Технопарка КГТУ.
	Джамакеева А.Д. Муратбекова А. ст. гр. МС(б)-1-19	Технологии нового вида мясных консервов «Meat candy»	В состав рецептов новых видов мясорастительных консервов были введены функциональные растительные ингредиенты, для оптимизации рецептов использовалась программа Smart Lab. Критериями оптимизации рецептов была пищевая и биологическая ценность готовых изделий.
4	Мамбетова А.Ш. Разыкова А.	Технология творожного торта с длительным сроком хранения	Технология творожного продукта с растительными

	ст. гр. МЛ(б)-1-19		наполнителями с длительным сроком хранения за счет замораживания.
	Мамбетова А.Ш. Алыбекова А. ст. гр. МЛ(б)-1-19	Технологии производства курута из восстановленного молока с добавлением пищевых волокон.	Данная технология разрабатывалась по частному заказу предприятия по выработке курута ОсОО «Онтайм».
	Мамбетова А.Ш. Шакирбекова А. ст. гр. МЛ(б)-1-19	Технология творожных десертов для диабетиков	Технология творожного продукта специального назначения для диабетиков. Производство продукта без добавления сахарозы, с использованием сиропа из растительного сырья.
	Мамбетова А.Ш. Курбанова Ф. ст. гр. МЛ(б)-1-19	Технология сливочных сыров для намазывания	Технология мягких сыров, с повышенной биологической ценностью и добавлением сухих пряностей.
5	Барылбекова А.Т. Иманалиев А. ст. гр. МС(б)-1-19	Технология нового вида сырокопченого мясного продукта	Вошел в <b>стартап</b> «Национальный сырокопченный мясной продукт «АдАнАй» и в состав Технопарка КГТУ.
6	Касымбаева Г.М. Маткаримова Д., Ишанкулова Ю., Жумалиева Э. ст. гр. ХМК(б)-1-19	Применение альтернативных источников белка в производстве мучных кондитерских изделий	<b>Стартапы</b> «Мраморный» хлеб – бездрожжевой хлеб на основе молока; «Крикет» - маффины» вошли в состав Технопарка КГТУ.
7	Касымова Ч.К. Жумалиева Э. ст. гр. ХМК(б)-1-19	Разработка рецептуры изделий пониженной влажности, обогащённых альтернативными источниками белка.	В качестве альтернативного источника белка была использована сверчковая мука.

### ➤ Научно-исследовательская работа студентов

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

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

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

3 ноября 2022 года в КГТУ им. И. Раззакова состоялась выставка-дегустация мясных, молочных, хлебных продуктов и ферментированных напитков, разработанных студентами кафедры ТППП по профилям «Пищевая биотехнология», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов».

Также была организована выставка-продажа пищевых продуктов от производителей Кыргызской Республики (ЗАО «Шоро», ОсОО «Баркад», ООО Кондитерский дом «Аззамовский», ОсОО «Салих ЛТД», ОсОО «Арония Фарм», ОсОО



«Алайку Органикс», ОсОО «Бонанза»). Мероприятие проводилось в рамках программы «Дни науки-2022».





18 ноября 2022 года в Зале Заседания Жогорку Кенеша было проведено Пленарное заседание, посвященное 100-летию Корчубека Акназарова – Героя Социалистического Труда, на тему: «Обеспечение продовольственной безопасности – опыт, достижения, перспективы» (в рамках Глобального Продовольственного Форума-2022: «Функционирование продовольственных систем в условиях многополярного мира»). Принимали участие и выступали на заседании депутаты ЖК, представители Министерства сельского хозяйства КР, Всемирной продовольственной программы ООН в КР Девида Хильке, зам.ген.секретаря Ассамблеи народов Евразии доктор экономических наук Федоров М.В., экс-депутаты «легендарного» парламента – Шеримкулов М.Ш., Джумагулов А. и другие политические и общественные деятели.

Также на мероприятии были представлены научные разработки студентов 3-4 курсов кафедры, обучающихся по следующим профилям:

- «Технология молока и молочных продуктов», были представлены функциональные молочные продукты: курут обезжиренный с добавлением пищевых волокон, творожный сыр с базиликом, творожные десерты, сывороточные напитки и соусы из сывороточных белков);
- «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», представлены функциональные хлебобулочные изделия: «Тыквенный» хлеб, «Мятный» хлеб, «Мраморный» хлеб, булочки «бриоши» с молочной сывороткой и яблочно-свекольной начинкой, цельнозерновое печенье, круассаны со шпинатом с начинкой из яблока и жмыха шпината, пирожные с манго и маракуйя, маффины с добавлением свечковой муки, печенье с овсяной мукой, кексы с облепиховым пюре, кексы с шоколадом, булочки с добавлением гречневой муки, печенье с льняной мукой, булочка с морковным пюре, свекольный хлеб с овсяными хлопьями и тыквой.

Участники мероприятия продегустировали хлебобулочную и молочную продукцию, дали высокую оценку всем разработкам и выразили пожелания о внедрении студенческих научных разработок в производство.





Результаты исследовательских работ студентов обсуждены на студенческой научно-технической конференции, которая прошла на кафедре 07.03.2023 г.

Список докладов, рекомендованных на 65-ю международную сетевую научно-техническую конференцию (МСНТК) молодых учёных, аспирантов, магистрантов и студентов «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации», представлен в табл. 22.

**Таблица 22**

№	Тема доклада	Ф. И. О. молодых ученых и студентов, группа	Ф. И. О. руководителя, уч. степень, должность
1	Новый вид готового мясного блюда «CookandChill»	ст. гр. МС(б)-1-19 Ниязалиев О.	к.т.н., профессор Джамакеева А.Д.
2	Творожные торты в решении проблемы питания диабетиков	ст. группы. МЛ(б)-1-19 Шакирбекова А.	доцент Мамбетова А.Ш.
3	Влияние санитарного состояния производства на качество и безопасность молочной продукции	магистрант .гр. ПО -21. Мамышева М. каф. МП	доцент Мамбетова А.Ш.
4	Разработка рецептуры молочных продуктов для спортсменов	ст. группы БТ(б)-1-20 Тунгатаров Э.	ст. преподаватель Салиева З.Т.
5	Обогащение хлебобулочных изделий альтернативным источником белка	ст. группы ТПППРС(ХМК) <sub>б</sub> -1-19 Жумалиева Э.	ст. преподаватель Касымова Ч.К.
6	Использование вторичного сырья в кондитерском производстве	ст. группы ТПППРС(ХМК) <sub>б</sub> -1-19	ст. преподаватель Дуйшенбек к. Наргиза
7	Применение растительных добавок в производстве мучных кондитерских изделий из	ст. группы ТПППРС(ХМК) <sub>б</sub> -1-19 Ишанкулова Ю.	ст. преподаватель Касымбаева Г.А.

	цельнозерновой муки		
8	Разработка рецептуры кисломолочных продуктов с растительными добавками	ст. группы ТПППЖП-1-21 Иркабаева Г. Р.	к.т.н. доц., Сманалиева Ж.Н.
9	Внедрение международных стандартов на пищевых предприятиях Кыргызстана	ст. группы ТПППЖП-1-21 Кылычбек к. Ибарат	к.т.н, доц., Усубалиева А.М.
10	Новый вид сырокопченого мясного продукта «АдАнАй»	ст. гр. МС(б)-1-19 Иманалиев А	преп. Барылбекова А.
11	Молочно-белковый десерт: рецептура и технология	Ст. группы МЛ <sub>г</sub> -1-19 Айбек к. Бермет	д.т.н., проф. Мусульманова М.М
12	Оптимизированная рецептура и технология йогурта с овощными наполнителями	Ст. группы МЛ <sub>г</sub> -1-19 Уланбекова А.	д.т.н., проф. Мусульманова М.М

По результатам предварительного обсуждения 12-ти студенческих докладов, подготовленных на 65-ую Международную сетевую научно-техническую конференцию молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации», рекомендованы следующие 7 докладов для участия в университетской конференции (табл. 23).

**Таблица 23**

№	Тема доклада	Ф. И. О. молодых ученых и студентов, группа	Ф. И. О. руководителя, уч. степень, должность
1	Новый вид готового мясного блюда «CookandChill»	ст. гр. МС(б)-1-19 Ниязалиев О.	к.т.н., профессор Джамакеева А.Д.
2	Разработка рецептуры кисломолочных продуктов с растительными добавками	ст. гр. ТПППЖПм-1-21 Иркабаева Г. Р.	к.т.н., профессор Сманалиева Ж.Н.
3	Внедрение международных стандартов на пищевых предприятиях Кыргызстана	ст. гр. ТПППЖПм-1-21 Кылычбек кызы Ибарат	к.т.н, доцент Усубалиева А.М.
4	Разработка новых молочных продуктов питания нового поколения	ст. группы МЛ(б)-1-19 Разыкова А.	доцент Мамбетова А.Ш.
5	Обогащение хлебобулочных изделий альтернативным источником белка	ст. гр. ХМК(б)-1-19 Жумалиева Э.	ст. преподаватель Касымова Ч.К.
6	Применение растительных добавок в производстве мучных кондитерских изделий из цельнозерновой муки	ст. гр. ХМК(б)-1-19 Ишанкулова Ю. Маткаримова Д.	ст. преподаватель Касымбаева Г.А.
7	Новый вид сырокопченого мясного продукта «АдАнАй» «АдАнАй» чийки ышталган эт азыгынын жаны түрү	ст. гр. МС(б)-1-19 Иманалиев А	преп. Барылбекова А.

Решением жюри к награждению представлены следующие студенты (табл. 24).  
**Таблица 24**

	Название доклада	Ф.И.О. молодых ученых и студентов, группа	Ф.И.О. руководителя, уч. степень, должность
<b>ДИПЛОМ I степени</b>			
1	Новый вид готового мясного блюда «CookandChill»	ст. гр. МС(б)-1-19 Ниязалиев О.	к.т.н., профессор Джамакеева А.Д.
2	Обогащение хлебобулочных изделий альтернативным источником белка	ст. гр. ХМК(б)-1-19 Жумалиева Э.	ст. преподаватель Касимова Ч.К.
<b>ДИПЛОМ II степени</b>			
1	Новый вид сырокопченого мясного продукта «АдАнАй» «АдАнАй» чийки ышталган эт азыгынын жаны түрү	ст. гр. МС(б)-1-19 Иманалиев А	Преподаватель Барылбекова А.
<b>ДИПЛОМ III степени</b>			
2	Разработка новых молочных продуктов питания нового поколения	ст. группы МЛ(б)-1-19 Разыкова А.	доцент Мамбетова А.Ш.

Рекомендованы к награждению благодарностью директората ТИ следующие доклады (табл. 25).

**Таблица 25**

	Название доклада	Ф.И.О. молодых ученых и студентов, группа	Ф.И.О. руководителя, уч. степень, должность
<b>БЛАГОДАРНОСТЬ</b>			
1	Разработка рецептуры кисломолочных продуктов с растительными добавками	ст. гр. ТПППЖПм-1-21 Иркабаева Г. Р.	к.т.н., профессор Сманалиева Ж.Н.
2	Внедрение международных стандартов на пищевых предприятиях Кыргызстана	ст. гр. ТПППЖПм-1-21 Кылычбек к И.	к.т.н, доцент Усубалиева А.М.
3	Применение растительных добавок в производстве мучных кондитерских изделий из цельнозерновой муки	ст. гр. ХМК(б)-1-19 Иманкулова Ю., Маткаримова Д.	ст. преподаватель Касымбаева Г.А.

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

Кафедра активно сотрудничает с вузами и НИИ стран ближнего зарубежья: РФ (Московский государственный университет пищевой промышленности, Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности), РК (Алматинский технологический университет, Евразийский национальный университет им. Л.Н. Гумилева, Казахский национальный аграрный исследовательский университет, Южно-Казахстанский университет имени М. О. Ауэзова), РТ (Технологический университет Таджикистана, Худжандский политехнический институт Таджикского технического университета им. М.Осими), РУз (Ташкентский химико-технологический институт).

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

### **Работа кураторов. Журналы кураторов. Отчеты.**

Воспитательная работа 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 – Мамбетова А.Ш.

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

1, 2 курсы – кураторы (Куленбекова А.С., Салиева З.Т, Орусбаева К.И.).

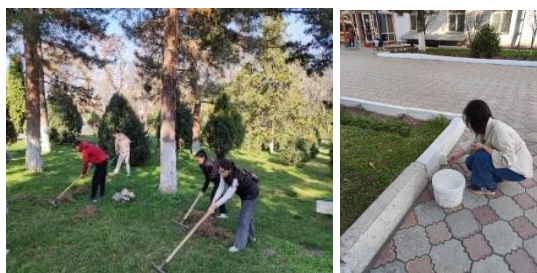
Журналы кураторов заполняются регулярно. Отчеты размещаются на сайте кафедры.

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

Студенты 1 курса за неделю до учебы были ознакомлены с кафедрой, институтом, 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 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.



Студенты групп ХМК-1-22, БТ-1-22, ТППЖП-1-22 приняли участие в общереспубликанском субботнике совместно с куратором с целью улучшения социальной инфраструктуры, санитарного состояния, озеленения, благоустройства территорий городов и населенных пунктов.



Первокурсники групп ТППЖП-1-22, ХМК-1-22 и БТ-1-22 приняли участие в подготовке и проведении выставки НИРС студентов старших курсов (ТППЖП-1-20, ХМК-1-20 и БТ-1-20).



Мастер-класс в общежитии № 2. Участвовали студенты группы ХМК-1-20 совместно со старшим преподавателем Мураталиевой М.Н.



3 апреля 2023г. студенты посетили Кыргызский драматический театр им. Т. Абдумомунова. В этот день состоялся спектакль-комедия «Борбаш». Студенты с удовольствием просмотрели постановку и получили огромное удовольствие от игры талантливых и замечательных артистов.



В университете функционирует книжный клуб “Kitep.KSTU”, основателем которого является студентка группы ХМК-1-22.



## **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.
- 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 (профили «Технология мяса и мясных продуктов» и «Технология молока и молочных продуктов») и ТПППРС (профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий») является безусловная аккредитация международным агентством НААР, что подтверждает полное соответствие ОП европейским стандартам.
- Периодическая оценка ожиданий, потребностей и удовлетворенности студентов и работодателей в целях совершенствования образовательной программы проводилась в виде анкетирования, круглых столов. Их анализ, обсуждение проведены на заседаниях кафедры. Результатом является пересмотр ряда действующих РУПов (направление ТПППЖП) и 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 трудоустройству выпускников.



**1. ПРОГРАММА: КАЧЕСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**  
**МАТРИЦА ИНДИКАТОРОВ МОНИТОРИНГА И ОЦЕНКИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Стратегические задачи	Наименование индикатора	Ед. изм.	Базовый год	Промежуточные индикаторы	Ответственное лицо	Исполнение
			2022	2023		
Создание междисциплинарных областей в ОП, в том числе по базовой докторантуре (PhD/по профилю)	Количество образовательных программ на стыке «областей»	ед.	-	-	Зав. кафедрой	Планируется разработка ОП с одной из кафедр КГМА
	Количество совместных междисциплинарных структурных подразделений (факультет, институт) с партнерским вузом	ед.	-	-	Зав. кафедрой	Планируется создание совместной кафедры с одной из кафедр КГМА.
	Количество PhD программ	ед.	1	1	Руководитель ОП	
Развитие филиалов кафедры как центров подготовки кадров с учетом региональной и отраслевой специфики, развития науки и социокультурного развития регионов	Количество образовательных программ, реализуемых с зарубежными вузами	ед.	-	-	Руководитель ОП	Планируется разработка ОП, реализуемой с Берлинским техническим университетом
	Количество совместных и/или дублированных образовательных программ	ед.	1	1	Руководитель ОП	Планируется возобновить работу с АТУ по организации дублированного обучения
Организация практико-ориентированного обучения	Количество филиалов кафедр на базе производственных предприятий или организаций	ед.	2	4	Руководитель ОП	Ведутся подготовительные работы по созданию филиала кафедры на базе “Бишкек пекарни”, а также в Институте биотехнологии НАН КР
	Реализация ОП кооперативного (дуального) образования совместно с ОсОО «Семейные традиции»	ед.	-	1	Зав. кафедрой	Подготовлены материалы для организации дуального обучения в рамках тандемного проекта РЕСА

Стратегические задачи	Наименование индикатора	Ед. изм.	Базовый год	Промежуточные индикаторы	Ответственное лицо	Исполнение
			2022	2023		
Получение обучающимися навыков по рабочим профессиям с присвоением квалификаций, использование производственных баз передовых предприятий отрасли	Доля программ дополнительного образования в рамках сотрудничества с международными и отечественными компаниями	%	-	25	Зав. кафедрой	Получение навыков по рабочим профессиям с присвоением соответствующего разряда заложено в программе дуального обучения
Актуализация образования в соответствии с приоритетами рынка труда и системой квалификаций	Система обратной связи с заинтересованными сторонами (работодателями)			имеется	Отв. по анкетированию	
	Доля ОП, прошедших международную аккредитацию	%	-	80	Руководитель ОП	4 из 5 ОП прошли процедуру международную аккредитацию в агентству НААР
	Система поддержки трудоустройства и карьерного роста выпускников			имеется	Руководитель ОП	
Совершенствование довузовского образования	Организационно-управленческая структура, инфраструктура колледжей			имеется	Руководитель ОП	Оказывается консультативная помощь со стороны ППС кафедры Кара-Балтинскому технико-экономическому колледжу
Развитие программ многоязычного образования	Доля образовательных дисциплин на кыргызском языке	Ед.	-	-	Зав. кафедрой	Подготовлены методические материалы для обучения на кыргызском языке. Пока нет желающих обучаться на гос. языке. В 2023 г. были подготовлены и защищены 2 ВКРБ на гос. языке
	Доля образовательных программ на иностранном языке (в т.ч. с углубленным изучением языка)	Ед.	1	1	Зав. кафедрой	Разработан РУП для профиля “Технология молока и молочных продуктов” с углубленным изучением английского языка. Набора пока нет.

