

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

Технологический факультет

Кафедра «Технология продуктов общественного питания»

«Согласовано»
Председатель УМС КГТУ

Элеманова Р.Ш.
« 15 » 03 2022 г.



«Утверждаю»
Ректор КГТУ им. И. Рazzакова
Нынбайев М.К.
« 15 » 03 2022 г.

Основная образовательная программа
высшего профессионального образования

Направление подготовки (специальность)
740300 «Технология продукции и организация общественного питания»
шифр, наименование

Профили направления:

- «Технология производства продукции и организация общественного питания»;
- «Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах»;
- «Организация обслуживания питания туристов»;
- «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

Наименование квалификации выпускника : Бакалавр

Руководитель ООП:

к.т.н., доцент Кошоева Т.Р.
(уч. степень, должность, Ф.И.О.)

Приказ №124 от 12 ноября 2020г _____
(приказ назначения руководителя)

Т. Кошоева

Бишкек -2022 г

Основная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями ГОС ВПО по подготовки бакалавров по направлению **740300 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Автор (составитель/и): Руководитель ООП к.т.н., доцент Кошоева Т.Р.

Процесс рассмотрения и утверждения ООП	№ протокола	Подписи (печать)
ООП рассмотрена на заседании кафедры <u>«Технология продуктов общественного питания»</u> (наименование учебного подразделения)	Протокол №14 от « 6 » апреля 2022г.	Зав. кафедры: _____ (подпись, печать) Кошоева Т.Р.
ООП одобрена на заседании Учебно-методической комиссии факультета/института КГТИ (наименование учебного подразделения)	протокол № _____ от « _____ » 2022 г.,	Председатель УМК: _____ (подпись, печать) Джолдошева А.Б.
ООП согласована (или обсуждалась/рецензирована) (указать наименование предприятия/ учреждения/организации)	Дата: согласования/ обсуждения/ рецензия	(должность) президент ассоциации ПОП _____ (подпись, печать) Деревинский А.А.
ООП рекомендована на заседании Учебно-методическом совете КГТУ	протокол № _____ от « _____ » 2022 г.	Председатель УМС: _____ (подпись, печать) Эламанова Р. Ш.

*ООП должна пройти согласование или обсуждение на соответствие требованиям ГОС ВПО и заинтересованных сторон (отраслевой совет, «круглый стол», совещание с представителями производства, рецензирование (рецензия должна быть приложена) и др.)

Лист изменений и дополнений в ООП

Содержание

		стр
1	Общая характеристика ООП ВПО	5
2	Модель выпускника ООП ВПО	9
3	Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО. Матрица компетенций.	12
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП	16
4.1.	Календарный учебный график	прил
4.2.	Академический календарь	прил
4.3.	Учебные планы	прил
4.4.	Каталог модулей дисциплин ООП	прил
4.5.	Учебно-методические комплексы дисциплин в соответствии с ГОС ВПО	18
4.6.	Программы практик	22
4.7.	Программа итоговой аттестации	24
4.8.	Организация научно-исследовательской работы	25
5.	Фактическое ресурсное обеспечение ООП ВПО	26
5.1.	Кадровое обеспечение ООП	26
5.2.	Учебное и учебно-методическое обеспечение ООП	29
5.3.	Информационное обеспечение ООП	30
5.4.	Материально-техническое обеспечение ООП	31
6.	Характеристика среды учебного структурного подразделения, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников	32
7.	Система оценки качества освоения студентами ООП	34
8.	Термины и определения	38
	Приложения	

1. Общая характеристика ООП ВПО

1.1. Основная образовательная программа высшего профессионального образования (ООП) по направлению подготовки 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация «бакалавр») обеспечивает реализацию требований государственного образовательного стандарта и заинтересованных сторон (работодателей, студентов, общества и др.).

Выпускникам, полностью освоившим ООП ВПО по подготовке бакалавров и успешно прошедшим государственную итоговую аттестацию в установленном порядке, выдается диплом о высшем образовании с присвоением квалификации «бакалавр».

1.2. ООП представляет собой систему нормативно-методических материалов, разработанную на основе нормативных документов:

- Закон КР «Об образовании», от 30 апреля 2003г. №92 (с последующими изменениями и дополнениями);

- ГОС ВПО направления 740300 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного Приказом МОиН КР № 1578/1 от 21 сентября 2021г.

- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Кыргызской Республики;

- Постановление Правительства «Об утверждении актов по независимой аккредитации в системе образования КР» от 29 сентября 2015 г.№ 670 (с последующими изменениями и дополнениями)

- Положение о структуре и условиях реализации профессиональных программ профессионального образования в КР;

- Положение об организации учебного процесса в КГТУ им. И. Раззакова на основе кредитной системы обучения ECTS,

Положение о реализации ООП ВПО в сокращенные и ускоренные сроки,
Положение о порядке предоставления повторного обучения студентам КГТУ,

Положение о применении дистанционных образовательных технологий в КГТУ им. И. Раззакова,

Руководство по разработке и корректировки учебных планов КГТУ им. И. Раззакова.

1.3. Назначение основной образовательной программы направлено на удовлетворение образовательных потребностей личности, общества, государства, представителей индустрии в профессиональных кадрах и специалистах, а также развитие единого национального /и международного образовательного пространства в области 740300 «Технология продукции и организация общественного питания».

1.4. Целями основной образовательной программы является:

Цель 1. Подготовка бакалавров к разносторонней профессиональной деятельности в сфере пищевой промышленности, услуг общественного питания и торговли по внедрению видов сырья, разработке и утверждению рецептур на блюда, изготовлению кондитерских и кулинарных изделий, путем развития у студентов универсальных и профессиональных компетенций, ориентированных на достижение результата в практической деятельности.

Цель 2. Формирование социально-личностных качеств, способствующих укреплению их нравственности, целеустремленности, гражданственности, развитию творческих способностей, толерантности, трудолюбия, самостоятельности, коммуникативности, повышения их общей культуры.

1.5. Подготовка выпускников осуществляется на основе следующих принципов:

- направленность на двухуровневую систему образования;
- участие студента в формировании своей образовательной траектории обучения;
- развитие практико-ориентированного обучения на основе компетентностного подхода;

- использование кредитной системы и модульно-рейтинговой оценки достижений студентов в целях обеспечения академической мобильности;
- соответствие системы оценки и контроля достижения компетенций бакалавров условиям их будущей профессиональной деятельности;
- профессиональная и социальная активность выпускника;
- международное сотрудничество по направлению подготовки.

1.6. Нормативный срок освоения ООП по очной форме обучения – 4 года. Сроки освоения ООП по заочной форме обучения с применением дистанционных технологий, а также в случае сочетания различных форм обучения могут увеличиваться на 1 год относительно указанного нормативного срока основания при очной форме.

Лицам, имеющим среднее профессиональное образование соответствующего профиля или высшее профессиональное образование, предоставляется право на освоение ООП ВПО по подготовке бакалавра по ускоренным программам.

Срок обучения при реализации ускоренных программ определяется по результатам переаттестации (перезачета) полностью или частично результатов обучения по отдельным дисциплинам (модулям) и (или) отдельным практикам, освоенным (пройденным) студентом при получении среднего профессионального образования и (или) высшего образования по иной образовательной программе.

Соответствие профиля среднего профессионального образования профилю высшего профессионального образования определяется вузом самостоятельно.

Сроки освоения ООП по подготовке бакалавров на базе среднего профессионального образования по очной форме обучения в рамках реализации ускоренных программ составляют не менее 3 лет.

При обучении по индивидуальному учебному плану, вне зависимости от формы получения образования, срок обучения устанавливается учебными структурными подразделениями, ответственные за реализацию ООП.

При обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья, обучение продлевается на срок, позволяющий сформировать профессиональные компетенции, по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы получения образования.

1.7. Общая трудоемкость освоения студентом основной образовательной программы по направлению составляет не менее 240 кредитов, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы студента, практики и время, отводимое на контроль качества освоения студентом основной образовательной программы.

1.8. Требования к абитуриенту (абитуриент должен иметь документ государственного образца о среднем (полном) общем образовании или среднем профессиональном образовании).

1.9. Профили ООП ВПО в рамках направления подготовки бакалавров определяются кафедрой «Технология продуктов общественного питания» (ТПОП) ответственными за реализацию ООП по соответствующему направлению подготовки 740300 «Технология продукции и организация общественного питания», на основе отраслевых/секторальных рамок квалификаций (при наличии) или рекомендациями УМО.

Профили ООП ВПО в рамках направления подготовки бакалавров:

- «Технология производства продукции и организация общественного питания»;
- «Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах»;
- «Организация обслуживания питания туристов»;
- «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

1.10. Дополнительные сведения ООП – по отдельным дисциплинам возможно преподавание на английском или немецком языках.

Заключено соглашение о сотрудничестве в области образования, науки, технологии, студенческой и академической мобильности между кафедрой и ФГБОУ ВПО «Новосибирский государственный технический университет» (Россия), а также подписан меморандум о сотрудничестве с Алматинским технологическим университетом (АТУ). Ведется работа по сотрудничеству в области образования и науки, студенческой и академической мобильности с вузами СНГ (Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова, Кемеровский государственный университет (КемГУ), Алтайский государственный технологический университет).

В рамках меморандума о сотрудничестве между Алматинским технологическим университетом и КГТУ с 2016 года студенты 2-3-курса по студенческой мобильности проходят ознакомительную и производственную практику.

На базе института совместных образовательных программ (ИСОП) разработана в рамках Кыргызско-Российского консорциума совместная программа «Технология продукции и организация общественного питания» с выдачей двух дипломов (Кыргызстан и Россия), при взаимодействии с вузами-партнерами в целях развития и интеграции в международное образовательное пространство.

В целях реализации дуальной формы обучения студентов ведутся работы по подготовке документов и планируется подписание договора с агентством по трудоустройству в Германии «IWEX», в лице Нурдина Шейшенова.

Образовательная программа будут реализовываться по направлению подготовки 740300 «Технология продукции и организация общественного питания».

1.11. Модель выпускника формируется при обязательном участии заинтересованных сторон: работодателей, выпускников, преподавателей, студентов и др. заинтересованных сторон.

Методы взаимодействия и механизмы вовлечения заинтересованных сторон определяет руководитель ОП (анкетирование, круглые столы, семинары, совещания, заседание кафедры с участием работодателей и т.д.).

Кафедра проводит круглые столы с работодателями и руководителями предприятий для согласования структурных элементов ООП и принятия решений по усовершенствованию программы. За последние три года кафедрой проведены круглые столы с участием руководства КГТУ и работодателей по темам «Повышение качества образования и обеспечение занятости выпускников» (30.01.18 г) , «Интеграция работодателей в оценку качества образования выпускников (28.02.2019 г) и «Взаимодействие ВУЗа с работодателями, опыт и перспективы выпускников» (07.02.2020 г.) по направлению 740300 –Технология продукции и организации общественного питания». На совещаниях с работодателями выслушиваются пожелания по обучению будущих специалистов, которые учитываются при разработке ООП, учебных планов кафедры. Кафедра ТПОП имеет договора и поддерживает тесное сотрудничество с более 50 предприятиями общественного питания, отелей в Республике и за ее пределами. На круглый стол приглашаются не менее 5-6 представителей разных предприятий. Заключены договора с компанией «Умай» и многопрофильной компанией «Дасмия» как производственной базы для проведения лабораторных и практических занятий по профилирующим дисциплинам. Кафедрой периодически проводится анкетирование работодателей по выявлению удовлетворенности компетенциями выпускников и анализ этих анкет.

Ведется постоянный мониторинг трудоустройства выпускников по всем направлениям. Создана ассоциация выпускников кафедры для более плодотворного сотрудничества, также организовываются встречи студентов старших курсов с работодателями. Ежегодно проводятся «Ярмарки вакансий» на которые приглашаются руководители и представители индустрии питания. Вышеуказанные организации представляют для студентов и выпускников имеющиеся вакансии. С целью улучшения

образовательного процесса проводятся встречи и беседы с выпускниками кафедры для выявления соответствия результатов обучения, методов преподавания предъявляемым требованиям.

С целью содействия удовлетворению требований работодателей к качеству труда работников-выпускников, обеспечения роста инвестиций работодателей в профессиональное образование и обучение с целью повышения производительности и эффективности как государственного, так и частного сектора экономики на основе достижения оптимального соотношения спроса и предложения квалификацией на рынке труда создан Отраслевой Совет по направлению 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» (в составе: декана ТФ проф. д.х.н Джунушалиева Т.Ш., зав кафедрой ТПОП к.т.н., доцент Кошоева Т.Р., ген. директор «Кыргызобщепит» Мишин Д.А., представитель «Кайнар Групп» Хозовская А., ген. директор ресторана « Барашек» Сманова Р.Р., директор по развитию ОсОО « Империя Пиццы» Аманова М.К).

Образовательная программа ежегодно обновляется с учетом интересов обучающихся и работодателей. Ежегодно обновляются состав дисциплин в вариативной части, установленных в учебном плане, и содержания рабочих программ дисциплин, программ учебной и производственной практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующих образовательных технологий, с учетом требований рынка труда, а также по итогам мониторинга ООП среди стейкхолдеров.

Документы об оценке качества и обеспечении методологии образовательной программы бакалавров по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» указаны на сайте кафедры кафедры «Технология продуктов общественного питания»: <http://www/kstu.kg/>, <https://kstu.kg/fakultety/tehnologicheskii-fakultet/tehnologija-produktov-obshchestvennogo-pitanija>. Основными партнерами по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» указаны на сайте кафедры «Технология продуктов общественного питания» являются: ОсОО «Кайнар групп» («Барашек», «Тюбетейка», «Про Казан» и т.д.), Этно-комплекс «Супара», Этно-комплекс «Дасмия», Клуб-отель «Охотный двор» (Иссык-Куль обл.), ОсОО Кыргызобщепит, гипермаркеты «Глобус», «Народный», «Достор», ресторан «Алтын-Арашан», «Империя пиццы», McDonald's (Германия) и др.

Представители производства регулярно (два раза в год) принимают участие во всех мероприятиях касающихся образовательного процесса. Для оценки качества выпускников, работодатели включаются в работу государственных аттестационных комиссий (ГАК), участвуют в разработках научно-исследовательских тем по заказу предприятий, тем выпускных квалификационных работ, являются руководителями практик от производства.

Кафедра «Технология продуктов общественного питания» является структурным звеном технологического факультета (<https://kstu.kg/tehnologicheskiy-fakultet>). Информация о кафедре на сайте постоянно обновляется (<https://kstu.kg/fakultety/tehnologicheskii-fakultet/tehnologija-produktov-obshchestvennogo-pitanija>). На кафедре назначается ответственное лицо, отвечающее за веб-страницу кафедры.

Для привлечения абитуриентов по направлениям подготовки кафедры ежегодно проводится следующая работа: участие в организации дня открытых дверей КГТУ им. И. Раззакова; профориентационная работа как в школах, колледжах г. Бишкека и районах Чуйской, Иссык-Кульской, Нарынской, Таласской областях, так и в школах Казахстана. Во время зимних каникул обновлен и размножен рекламный буклеть кафедры и распространены через студентов (очников и заочников).

Презентована информация про направления кафедры во время университетского онлайн мероприятия «День открытых дверей». Кафедра участвует в съемках телепередач «Мыктуу азыктануу» в МТРК “ЭлТР”, которая также является профориентационной работой среди абитуриентов. Периодически идут трансляции роликов кафедры на двух языках в социальных сетях.

Модель выпускника рассматривается на заседании кафедры и УМК факультета/института/филиала, согласовывается с представителями производства и утверждается председателем УМС КГТУ.

Периодически проводится сравнительный анализ ГОС ВПО, учебных планов и программ других ОП (ближнего и дальнего зарубежья) для совершенствования учебного процесса и повышения качества обучения (бенчмаркинг).

Аналогичные ОП по бакалавриату и магистратуре 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» по профилю «Пищевая инженерия» реализуются в КТУ Манас. Также более похожие программы осуществляют в Кыргызском экономическом университете.

Постоянный поток поступающих абитуриентов на данное направление говорит о востребованности на рынке специалистов направления 740300 «Технология продукции и организация общественного питания» кафедры «Технология продуктов общественного питания».

Ключевой проблемой сферы индустрии питания является недостаток квалифицированных и технически компетентных кадров. На предприятиях работают не специалисты соответствующего профиля и работники, прошедшие обучение на самих предприятиях, где даются поверхностные профессиональные навыки. Представители предприятий отмечают бурный рост развития сферы индустрии питания, вместе с тем и масштабную нехватку квалифицированных специалистов.

На кафедре систематически проводится мониторинг трудоустройства выпускников направлении «Технология продукции и организация общественного питания». Сведения по трудоустройству выпускников кафедры ТПОП за 2017-2021 гг. представлены в **приложении 1.1.**

1.12. Информирование студентов о содержании ООП и организации учебного процесса по кредитной технологии осуществляется посредством сайта кафедры «Технология продуктов общественного питания», ориентационной недели для студентов первого курса, предоставления Информационных пакетов и т.д. Информирование студентов о содержании ООП и организации учебного процесса по кредитной технологии осуществляется посредством сайтов кафедры «Технология продукции общественного питания»: <http://www/kstu.kg/>, <https://kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-produktov-obshchestvennogo-pitanija>. С 1 курса обучения академические советники проводят разъяснительную работу по кредитной технологии, модульной неделе, экзаменах, как и когда проводить регистрации на дисциплины. Академический советник и деканат факультета направляет студентов 1-4 курса, информирует об организации учебного процесса по кредитной технологии.

2. Модель выпускника ООП по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания.

2.1. Область профессиональной деятельности выпускников. Область профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания включает:

- Образование и научные исследования;
- Производство пищевых продуктов;
- Сервис и оказание услуг населению;
- Оптовая и розничная торговля;
- Складирование и хранение пищевого сырья и продуктов.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

2.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников. Объектами профессиональной деятельности выпускников по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания являются:

- государственная политика в области здорового питания населения;
- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- нормативно-техническая документация, методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование предприятий общественного питания;
- управление и администрирование предприятием/сетью предприятий питания;
- учебно-методическая документация, образовательный процесс, обучающиеся, процесс образования и воспитания, технологии образования, в т.ч. цифровые.

2.3. Виды профессиональной деятельности выпускников:

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- расчетно-проектная;
- научно-исследовательская;
- маркетинговая;
- педагогическая.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым, в основном готовится выпускник, должны определять содержание его образовательной программы, разрабатываемой вузом на основании соответствующего профессионального стандарта (при наличии) или совместно с заинтересованными работодателями.

2.4. Задачи профессиональной деятельности выпускников.

Задачи профессиональной деятельности бакалавра в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- производственно-технологическая деятельность:**
 - организация оформления документов для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания;
 - участие в разработке концепции развития предприятия питания с учетом тенденций потребительского рынка;
 - разработка, реализация мероприятий по управлению качеством и безопасностью пищевого сырья и материалов, производственного контроля полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях питания, проведение стандартных и сертификационных испытаний;
 - разработка и реализация мероприятий по повышению эффективности производства продукции питания, направленных на снижение трудоемкости, энергоемкости и повышение производительности труда;
 - оценка влияния новых технологий, новых видов сырья, продуктов и технологического оборудования, новых условий производства продукции на конкурентность и рентабельность предприятия, внедрение новых видов сырья, высокотехнологических производств продукции питания, нового технологического оборудования;
- экспериментально-исследовательская деятельность:**
 - изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;

- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрения безотходных и малоотходных технологий переработки растительного и других видов сырья;

- участие в исследовании технологических процессов производства продуктов питания; проведение измерений; анализ и математическая обработка экспериментальных данных; использование результатов исследований; подготовка материалов для составления научных обзоров, отчетов и публикаций;

- организационно-управленческая деятельность:

- организация документооборота по производству, контроль финансовых и материальных ресурсов;

- определение объема затрат на логистические процессы и информационные технологии по автоматизации логистических процессов на предприятия питания, оценка условий поставки продуктов от потенциального круга поставщиков, организация системы товародвижения и создания необходимых условий для хранения, складирования и перемещения продуктов;

- установка критериев и показателей эффективности работы производства, выявление недостатков процесса обслуживания и определение способов повышения качества обслуживания, операционное планирование на предприятии;

- формирование ассортимента продаваемой продукции и услуг внутри и вне предприятия питания, организация и контроль отдела продаж по реализации продукции производства внутри и вне предприятия по сегментам рынка;

- организация работы коллектива, мотивация и стимулирование работников производства, оценка состояния социально-психологического климата в коллективе;

научно-исследовательская деятельность:

- проведение исследований и разработка документации по обеспечению качества и безопасности продукции производства на предприятии;

- анализ научно-технической информации отечественного и зарубежного опыта по производству продукции питания;

- участие в выполнении эксперимента, проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

- использование современных методов исследования и моделирования для повышения эффективности использования сырьевых ресурсов при производстве продукции питания;

- участие в разработке продукции питания с заданными функциональными свойствами, определенной биологической, пищевой и энергетической ценностью;

- расчетно-проектная деятельность:

- чтение чертежей, оценка и контроль качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятия питания, предоставляемых проектными организациями;

- разработка технического задания и технико-экономического обоснования на проектирование, реконструкцию и модернизацию предприятия питания, определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение;

- осуществление контроля за качеством монтажных работ и оценка результатов проектирования предприятий питания малого бизнеса;

- использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных предприятий питания;

маркетинговая деятельность:

- формирование целей, задач и тактики продвижения продукции производства;

- выявление достоинства продукции производства для создания рекламы;

- участие в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;
 - выявление требования потребителей к качественным характеристикам продукции питания и услуг, формировать потребительский спрос и прогнозировать объемов продаж;
 - разработка предложения по формированию ассортимента продукции питания и продвижению его на рынке;
- педагогическая деятельность:**
- разработка учебно-методической документации и ведение занятий по кулинарии в организациях образования;
 - проведение воспитательной и кружковой работы в организациях образования;
 - асистирование при проведении лабораторных занятий в организациях образования.

Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО.

Матрица компетенций. Выпускник по направлению подготовки 740300 – Технология продукции и организация общественного питания с присвоением квалификации «бакалавр» в соответствии с целями ООП и задачами профессиональной деятельности, указанными в пп. 3.4. и 3.8. настоящего ГОС ВПО, должен обладать следующими компетенциями:

а) универсальными:

- общенаучными (ОК):

ОК-1. Способен критически оценивать и использовать научные знания об окружающем мире, ориентироваться в ценностях жизни, культуры и занимать активную гражданскую позицию, проявлять уважение к людям и толерантность;

- инструментальными (ИК):

ИК-1. Способен вести деловое общение на государственном, официальном и на одном из иностранных языков в области работы и обучения;

ИК-2. Способен приобретать и применять новые знания с использованием информационных технологий для решения сложных проблем в области работы и обучения;

ИК-3. Способен использовать предпринимательские знания и навыки в профессиональной деятельности;

- социально-личностными и общекультурными (СЛК):

СЛК-1. Способен обеспечить достижение целей в профессиональной деятельности отдельных лиц или групп;

б) профессиональными (ПК):

- общепрофессиональные:

ПК-1. Способен использовать законы и методы математики, естественных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;

Производственно-технологическая деятельность:

ПК-2. Способен оформлять документы для получения разрешительной документации для функционирования предприятий питания, организовать документооборот по производству на предприятии питания и использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания;

ПК-3. Способен применять методы технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания;

ПК-4. Способен применять прогрессивные методы подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продукции;

ПК-5. Способен применять современные информационные технологии в своей предметной области;

ПК-6. Способен обеспечивать качество продуктов питания в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

ПК-7. Способен применять основные методы организации безопасности жизнедеятельности людей, способен предусмотреть меры по сохранению и защите экосистемы в ходе своей общественной и профессиональной деятельности, способен соблюдать правила производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; способен измерять и оценивать параметры производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума и вибрации, освещенности рабочих мест;

Экспериментально-исследовательская деятельность:

ПК-8. Способен изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по тематике исследования, способен проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать при написании отчетов и научных публикаций, участвовать в производственных испытаниях и внедрении результатов исследований и разработок в предприятия питания;

Организационно-управленческая деятельность:

ПК-9. Способен оценивать условия поставки продуктов от потенциального круга поставщиков, организовывать систему товародвижения и создавать необходимые условия для хранения, складирования и перемещения продуктов;

ПК-10. Способен устанавливать критерии и показатели эффективности работы производства, по организации и контролю реализации продукции производства внутри и вне предприятия питания;

ПК- 11. Способен осуществлять контроль финансовых и материальных ресурсов при производстве продукции и услуг общественного питания;

ПК- 12. Способен осуществлять технологический контроль и управление качеством производства продукции питания, определять способы повышения качества обслуживания с разработкой критериев и показателей эффективности обслуживания ;

ПК-13. Способен организовать деятельность коллектива, проводить оценку состояния социально-психологического климата в коллективе, мотивировать и стимулировать работников производства;

Маркетинговая деятельность:

ПК-14. Способен формировать цели, задачи и тактику продвижения продукции производства, участвовать в маркетинговых исследованиях товарных рынков: сырья, оборудования, продукции питания;

ПК-15. Способен анализировать потребительский спрос, формировать ассортимент продукции и прогнозировать объем продаж, рекламировать продукцию и услуги;

Педагогическая деятельность:

ПК-16. Способен разрабатывать учебно-методическую документацию для ведения занятий в образовательных организациях среднего общего образования, начального и среднего профессионального образования, на курсах, кружках по кулинарии в рамках программ дополнительного образования детей и взрослых;

ПК-17. Способен планировать и вести занятия в образовательных организациях среднего общего образования, начального и среднего профессионального образования, на курсах, кружках по кулинарии с применением современных технологий обучения и с учетом возрастных особенностей обучающихся;

ПК-18. Способен ассистировать при проведении лабораторных занятий в образовательных организациях профессионального образования;

При разработке образовательной программы подготовки бакалавра все универсальные компетенции, а также профессиональные компетенции, отнесенные к тем видам профессиональной деятельности, на которые ориентирована данная программа, включаются в набор требуемых результатов обучения программы. В процессе подготовки обучающийся может приобрести другие (специальные профессиональные) компетенции, связанные с конкретным профилем его подготовки.

Профиль определяется дополнительными специальными профессиональными компетенциями в количестве не более 5 наименований и определяется вузом самостоятельно. Перечень профилей утверждается УМО.

Перечни дополнительных компетенций определяются на основании национальной рамки квалификаций, отраслевых/секторальных рамок квалификаций и профессиональных стандартов (при наличии).

По профилю «Технология производства продукции и организация общественного питания»:

ПСК -1 - Использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных ресторанов и гостиниц. **(проектирование в ресторанах)**

ПСК -2 – Организовать и контролировать подготовку ресторанов и гостиниц к приему посетителей. Управлять работой персонала (официантов, барменов, сомелье) и других работников по обслуживанию посетителей. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах и гостиницах. Анализировать эффективность обслуживания посетителей. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества. **(организация)**

ПСК-3 – Оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместности и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы и технологическую документацию на них; производить необходимые технологические расчеты. Способностью организовать ресурсосберегающее производство, навыками изготовления благополучной в санитарном отношении продукции с учетом кулинарных тенденций характерных как для отечественной так, и, для зарубежной практики сферы ресторанных и гостиничного бизнеса (ТПОП).

ПСК-4 - Осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; пользоваться простыми приемами само регуляции поведения в процессе межличностного общения; передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме в профессиональной деятельности; поддерживать деловую репутацию; создавать и соблюдать имидж делового человека; организовывать рабочее место и использовать правила подбора одежды в профессиональной деятельности. **(профэтикет).**

ПСК-5 – готовностью разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя, готовностью к организации контактной зоны предприятия сервиса (ресторан).

По профилю «Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах»:

По профилю «Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах»:

ПСК -1 - Использование системы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании проектов вновь строящихся и реконструированных ресторанов и гостиниц.

ПСК -2 – Организовать и контролировать подготовку ресторанов и гостиниц к приему посетителей. Управлять работой персонала (официантов, барменов, сомелье) и других работников по обслуживанию посетителей. Осуществлять информационное обеспечение процесса обслуживания в ресторанах и гостиницах. Анализировать эффективность обслуживания посетителей. Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества.

ПСК-3 – Оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместности и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы и технологическую документацию на них; производить необходимые технологические расчеты. Способностью организовать ресурсосберегающее производство, навыками изготовления благополучной в санитарном отношении продукции с учетом кулинарных тенденций характерных как для отечественной так, и, для зарубежной практики сферы ресторанных и гостиничного бизнеса.

ПСК-4 - Осуществлять профессиональное общение с соблюдением норм и правил делового этикета; пользоваться простыми приемами само регуляции поведения в процессе межличностного общения; передавать информацию устно и письменно с соблюдением требований культуры речи; принимать решения и аргументированно отстаивать свою точку зрения в корректной форме в профессиональной деятельности; поддерживать деловую репутацию; создавать и соблюдать имидж делового человека; организовывать рабочее место и использовать правила подбора одежды в профессиональной деятельности.

ПСК-5 – готовностью разрабатывать технологии процесса сервиса, развивать системы клиентских отношений с учетом требований потребителя, готовностью к организации контактной зоны предприятия сервиса.

Составлена матрица соответствия компетенций и учебных дисциплин - **Приложение 3.**

3. Приложение 3) На основе компетенций формируются результаты обучения (до 10-15) по программе:

РО1. Осуществлять исследования пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий общественного питания, применять рекомендации физиологии питания для организации рационального питания.

РО2. Разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

РО3. Знания по структуре сборников рецептур блюд и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, технологических и технико-технологических карт.

РО4. Осуществлять разработку план-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением надежности технологических процессов производства продукции питания, организовать ресурсосберегающее производство.

РО5. Осуществлять проработку новых блюд и внедрять их в массовое производство, знания по методике и анализу результатов экспериментов в области расширения ассортиментной политики предприятия общественного питания.

РО6. Осуществлять разработку плана продаж продукции путем составления графика реализации блюд с учетом температуры отпуска и срока хранения в соответствии с требованиями СанПин.

РО7. Изготавливать благополучную в санитарном отношении продукцию с учетом кулинарных тенденций характерных как для отечественной так, и для зарубежной практики сферы общественного питания.

РО8. Читать чертежи, оценивать и контролировать качества услуг в области проектирования и реконструкции предприятий общественного питания.

РО9. Разрабатывать техническое задание и технико-экономическое обоснование на проектирование, реконструкцию и модернизацию предприятий общественного питания определение размеров производственных помещений, подбор технологического оборудования и его размещение.

РО10. Знания по концептуальным основам организации производственных и трудовых процессов на предприятиях питания.

РО11. Анализировать современные методы и формы обслуживания различных континентов потребителей.

РО12. Моделировать технологические процессы, направленные на выпуск продукции общественного питания высокого качества.

РО13. Знания в области исследования свойств и состава пищевых систем, претерпевающих различные изменения в процессе производства продукции общественного питания.

РО14. Знания по основам санитарии и гигиены питания, потребительским качествам продуктов пищевого производства, их потенциальной опасности для здоровья населения, а также опасности неблагоприятного действия производственно-технологических факторов на здоровье персонала и объекты окружающей среды.

РО15. Рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство.

4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП:

В соответствии с п. 39 Типового положения о вузе и ГОС ВПО бакалавриата по направлению подготовки 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» и профилям подготовки «Технология производства продукции и организация общественного питания» и «Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах» содержание и организация образовательного процесса при реализации данной ООП регламентируется учебным планом бакалавра с учетом его профиля; рабочими программами учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей); материалами, обеспечивающими качество подготовки и воспитания обучающихся; программами учебных, производственных и предквалификационных практик; годовым календарным учебным графиком, а также методическими материалами, обеспечивающими реализацию соответствующих образовательных технологий.

4.1. Календарный учебный график (*приложение 4.1*)

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП ВПО по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы.

4.2. Академический календарь

В академическом календаре учебного процесса представлена последовательность и продолжительность теоретического обучения, практики, промежуточные и итоговые аттестации, а также каникулы, в соответствии с положением об основной образовательной программе направлений подготовки бакалавров и магистров Кыргызского государственного технического университета им. И. Рazzакова усиливаются основные параметры учебного процесса.

Академический календарь (*Приложение 4.1*)

4.3. Учебные планы:

4.3.1. Базовый учебный план

Базовый учебный план берётся из ГОС ВПО с учетом требований к условиям реализации основных образовательных программ.

Базовый учебный план (*Приложение 4.2*)

4.3.2. Рабочий учебный план

Рабочий учебный план составлен с учетом требований к условиям реализации основных образовательных программ, сформулированных в ГОС ВПО по направлению подготовки 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» профиля подготовки «Технология производства продукции и организация общественного питания» (бакалавриат). В рабочем учебном плане приведена логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП ВПО, обеспечивающих формирование компетенций.

Рабочий учебный план представлен в *приложении 4.3.2.*

4.3.3. Учебный план СОП. Учебный план по направлению: 740300–«Технология продукции и организация общественного питания». Учебный план, составленный на основе Образовательной программы двудипломного образования представлен в *приложении 4.3.3.*

4.3.4. Индивидуальный учебный план студента составляется студентом на каждый курс на основе РУП- *приложение 4.3.4.)*

Рабочие учебные планы и индивидуальный учебный план составляются на основе базового плана. Индивидуальный учебный план студента составляется с 1-го курса. Индивидуальный учебный план студента определяет образовательную траекторию каждого студента. Индивидуальный план студенту формируют в деканате.

В процессе обучения студент обязан осваивать учебные дисциплины в строгом соответствии с индивидуальным учебным планом. Студент имеет право записаться на 30 и более кредитов в семестре. Для оценки знаний студентов используется 100-балльная система оценок с использованием буквенных символов, что позволяет преподавателю более гибко подойти к определению уровня знаний студентов.

4.4. Каталог модулей дисциплин ООП. Каталог модулей по всем дисциплинам направления 740300 –Технология продукции и организация общественного питания представлен в *приложении 4.4*.

4.5. Учебно-методические комплексы дисциплин в соответствии с ГОС ВПО

В учебно-методический комплекс по учебной дисциплине четко сформулированы конечные результаты обучения в органичной увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по ООП ВПО направления подготовки 740300 –Технология продукции и организация общественного питания.

Данная ООП ВПО содержит учебно-методические комплексы всех учебных курсов, предметов, дисциплин как базовой, так и вариативной частей рабочего учебного плана, включая элективные дисциплины по выбору студента. УМК дисциплин разработаны ППС кафедр, рассмотрены и утверждены на заседаниях УМС.

Перечень УМКД с учетом наличия структурных элементов представлена в *приложении 4.5*.

4.6. Программы практик

В соответствии с ГОС ВПО Б.2 по направлению подготовки **740300 –Технология продукции и организация общественного питания** предусмотрены практики количеством 15 кредитов и являются обязательными: учебная, производственная и предквалификационная.

Практика позволяет закрепить знания по курсам «Физико-химические основы производства продукции общественного питания», «Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли», «Технология производства продукции общественного питания», «Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания», «Санитария и гигиена питания», «Проектирование предприятий общественного питания» и другим дисциплинам, связанным с производством пищевых продуктов и продукции общественного питания. Практика является составной частью учебного процесса и выполняется в строгом соответствии с общим графиком подготовки бакалавров. Учебным планом предусмотрено проведение учебной (ознакомительной), производственной (технологической) и предквалификационной практик. В период практики бакалавры должны приобрести навыки производственной, общественной и воспитательной работы в производственных предприятиях и развивать организаторские способности по специальности. В целом практика имеет важное значение в подготовке высококвалифицированных бакалавров в сфере общественного питания.

Учебная практика проходит в виде экскурсии на предприятиях общественного питания. При направлении на учебную, производственную и предквалификационную практики, бакалавры получают следующую документацию: дневник, программу практики, календарный план прохождения практики, задание на практику, учебную карту и.т.д. На период практики бакалавров назначается руководитель практики от университета и непосредственно от предприятия, где они проходят практику. Бакалаврам рекомендуется вести еженедельные записи фактически выполненной работы с указанием отзыва руководителя практики. В конце каждой недели студент отчитывается перед руководителем от университета о проделанной работе за неделю. Руководитель от университета делает отметку в учебной карте студента еженедельно. После завершения

практики бакалаврами оформляются результаты ее прохождения: заполняются дневники, где отражено выполнение заданий, оформляется заключение о прохождении практики, составляются отчеты. По итогам практики студенты представляют на кафедру дневники, отчеты и по ним проводится защита с выставлением оценки в зачетную книжку.

Базой практики является предприятие общественного питания (для всех видов практик), оснащенное передовой техникой и технологией и укомплектованное высококвалифицированными специалистами. Направление студентов на практику проводится в соответствии с договором университета с предприятием или письменным согласием администрации предприятия о возможности прохождения практики и оформляется приказом ректора. Перед началом практики студенты оформляют медицинскую книжку о допуске на предприятия общественного питания. Руководители практики проводят производственное совещание о порядке прохождения практики, выдают программу, а также знакомят студентов с основными положениями по технике безопасности и противопожарной технике.

Общее руководство **производственной и предквалификационной практиками** осуществляют кафедра технологии продуктов общественного питания в лице преподавателя

- руководителя практики. Конкретное руководство на предприятии осуществляют выделенное для руководства практикой лицо от предприятия (директор, заведующий производством или его заместитель).

Преподаватели-руководители практики от института:

- проводят инструктивное совещание со студентами перед началом практики;
- проводят инструктаж по технике безопасности;
- обеспечивают студентов и руководителей предприятий практики;
- контролируют соблюдение графика и программы проведения практики;
- организуют экскурсии студентов на передовые предприятия;
- руководят работой студентов в соответствии с выданным заданием;

- проводят аудиторные и индивидуальные занятия, консультации по содержанию разделов отчета, осуществляют проверку отчетов по разделам в соответствии с графиком.
Руководители практики от предприятия:

- знакомят студентов с правилами внутреннего трудового распорядка, контролируют их выполнение;
- оказывают помощь в приобретении практических навыков;
- оказывают помощь в подборе материалов по выполнению индивидуальных заданий;
- осуществляют перемещение студентов на предприятии в соответствии с графиком;
- осуществляют контроль за ведением дневника и составляют производственную характеристику;
- помогают в выполнении отдельных заданий, консультируют, обучают навыкам производства и передовым методам.

Обязанности студента-практиканта:

- изучение и соблюдение правил охраны труда, техники безопасности, санитарии и гигиены;
- соблюдение правил внутреннего трудового распорядка предприятия;
- ответственность за выполнение порученной работы;
- своевременное выполнение заданий и составление письменных отчетов по практике и индивидуальному заданию.

4.5. Учебно-методические комплексы дисциплин в соответствии с ГОС ВПО. УМКД по данному направлению разработаны согласно Положения об УМКД и хранятся на

кафедре в твердом и электронном видах. Каждый семестр УМКД обновляется на Образовательном портале. Разработка учебных пособий, методических материалов, ЭОР. Подробный перечень УМКД (*приложение 4.5. Перечень УМКД по направлению 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания»* с учетом наличия структурных элементов).

Перечень УМКД по направлению 740300 – Технология продукции и организация общественного питания

Дисциплины	УМКД	РП	Сил лабус	Учебно-методические материалы						
				Лек.	Практ/лаб	СРС	КР/КП	ЭО Р	ОС*	Глос сарий
Физиология питания	+	+	+	+	+					+
Метрология, стандартизация и сертификация/Метрология , стандартизация и сертификация в общественном питании	+	+	+	+	+	+				+
Пищевая химия	+	+	+	+	+					+
Товароведно-технологическая оценка продовольственного сырья	+	+	+	+	+					+
Физико-химические основы производства продукции общественного питания	+	+	+	+	+					+
Общие принципы переработки сырья и основы технологии отрасли	+	+	+	+	+					+
Безопасность продовольственного сырья и продукции общественного питания	+	+	+	+	+					+
Методы исследования свойств сырья и продукции общественного питания	+	+	+	+	+					+
Технология производства продукции общественного питания (курсовая работа)	+	+	+	+	+					+
Холодильная технология и производство замороженной продукции в предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+					+

Пищевые и биологические активные добавки	+	+	+	+	+					+
Санитария и гигиена питания	+	+	+	+	+					+
Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+					+
Проектирование предприятий общественного питания	+	+	+	+	+					+
ХАССП в индустрии питания (с основами контроля качества продукции)	+	+	+							+
Организация производства и обслуживания в предприятиях общественного питания (курсовая работа)	+	+	+	+	+		+			+
Организация производства и обслуживания в ресторанах	+	+	+	+	+					+
Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий в ресторанах	+	+	+	+	+					+
Проектирование ресторанов и блока питания при гостиницах	+	+	+	+	+					+
										+
										+

Курсы по выбору

Профессиональный этикет в общественном питании	+	+	+							+
Сенсорный анализ качества пищевых продуктов	+	+	+							+
Учебно-исследовательская работа	+	+	+							
Технология и организация специальных видов питания (детского дошкольного и школьного, диетического и лечебно-профилактического)	+	+	+	+	+					+

Технология приготовления блюд кыргызской национальной и зарубежной кухни	+	+	+	+	+					+
Иновационные технологии производства продукции общественного питания	+	+	+	+	+					+
Технологический учет и калькуляция на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+					+
Ресторанное дело	+	+	+	+	+					+
Практики										
Учебная практика								+		
Производственная практика								+		
Предквалификационная практика								+		

*ОС- оценочные средства

4.6. Программы практик (разрабатываются выпускающими кафедрами согласно Положению о практике).

В соответствии с ГОС ВПО Б.2 по направлению подготовки «740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» предусмотрены практики количеством 15 кредитов и являются обязательными: учебная, производственная и предквалификационная.

В процессе обучения студентов направления 740300 – «Технология продукции и организация общественного питания» проводятся следующие виды практик:

- учебно-ознакомительная - 2 курс;
- производственная – 3 курс;
- преддипломная - 4 курс.

Учебно-ознакомительная, производственная и предквалификационная практики проводятся на ведущих предприятиях по Республике и за ее пределами: ОсОО «Кайнар групп», «Атлас», «Эден», «Достук», «Аврора», «Парк-Отель», Этно-комплекс «Супара», «Дасмия», кафе «Вавилон», «Жылуу Суу», «Лотос», «Будда-Бар», «Гренки», «Сары-Озон», «Алтын -Арашан», «Сан-Сити», «Одноклассники», ОсОО ТД «7 дней», «Империя пиццы», гипермаркет «Фрунзе», гипермаркет «Глобус» и др. По приглашению базами производственных практик студентов являлись ресторан «Чемпион» (г. Антalia, Турция), ресторан «Континенталь» (Юж. Корея), «Лайф паб» (г. Алматы), McDonald's (Германия) и т.д.

Для проведения всех видов практики заключены договора с предприятиями о прохождении практик, **приложение 4.6.**

Руководство и контроль за прохождением практик, согласно договора, осуществляется руководитель-представитель от предприятия и преподаватель кафедры, который является руководителем практики от университета. По окончании практики составляется отчет, согласно программе. В период прохождения практики вся выполняемая работа регулярно отражается в дневнике. В конце практики студент предоставляет отчет и характеристику с места прохождения практики. Состав комиссии по приему отчетов по практике

утверждается на заседаниях кафедры. Отчеты принимаются комиссией, в составе 2-3 преподавателей кафедры. Ход прохождения практики и итоги всех видов практики обсуждаются на заседании кафедры.

В формате академической мобильности по практикам, студенты проходят практику в Алматинском технологическом университете на предприятиях общественного питания г. Алматы.

Предусмотрены средства оценки качества проведения практик по удовлетворению заинтересованных сторон, это работодатели, студенты, преподаватели.

Планируются по дуальной форме обучения прохождение практик в немецких предприятиях общественного питания.

приложение 4.6 Перечень предприятий и баз практик

№	Предприятия
1.	ОсОО Кыргызобщепит
2.	Этно-комплекс «Супара»
3.	Этно-комплекс «Дасмия»
4.	Пансионат «Охотный двор» Иссыккуль
5.	ОсОО «Kaynar group», «Барашек», «Тюбетейка», «Про Казан»
6.	Гипермаркет «Глобус», «Народный»
7.	Гипермаркет «Фрунзе»
8.	Ресторан «Алтын-Арашан»
9.	ОсОО «Империя пиццы»
10.	Сеть ресторанов быстрого питания McDonald's (Германия)
11.	Санаторий «Аврора» Иссыккуль, Аврора плюс
12.	Ресторан «Вавилон»
13.	Кафе «Гренки»
14.	Кафе «Сары-Озон»
15.	Кафе «Одноклассники»
16.	Ресторан «Президент сити холл»
17.	Пункты быстрого питания «Пойнт В»
18.	Кыргыстандарт, центр стандартизации и метрологии
19.	Государственная резиденция Президента Кыргызской Республики
20.	ОсОО «Живой вкус»
21.	КД «Куликовский»
22.	КД «Наша марка»
23.	Кафе «Навигатор»
24.	Ресторан «Барашек» Иссыккуль
25.	Ресторан «Ала тоо»
26.	Ресторан «Дияр»
27.	ЗАО «Кумтор Голд Компани»
28.	ОсОО «Альянс Алтын», «Джер Уй» Таласская обл.
29.	Пункты быстрого питания «Нэйтанс»
30.	Пансионат «Каприз» Иссыккуль
31.	Пансионат «Радуга» Иссыккуль
32.	Кафе «Центр плова»
33.	Кафе «Нават»
34.	Кофейня «Бублик»
35.	Ресторан «Фрунзе»
36.	Кафе «Мята»

37.	ОсОО "Silk Rout Tourism" Отель «Рамада»
38.	Алматинские предприятия (практика по мобильности в Алматинском технологическом университете)

Документы по организации практики

При необходимости студент может быть направлен на практику на другие предприятия по разовому письменному соглашению.

По всем видам практик изданы сквозные программы. Имеются рапорта и приказы, которые своевременно подготавливаются и сдаются в Учебный отдел КГТУ им. И. Рazzакова на основании которых издаются приказы по Университету.

На кафедре проводится подготовительная работа. На организационных собраниях разъясняются цели и задачи практики. Проводится инструктаж по ТБ, заполняется соответствующий журнал. Отчет руководителей практик заслушивается и утверждается на заседаниях кафедры.

Предусмотрены средства оценки качества проведения практик по удовлетворению заинтересованных сторон (работодатели, студенты, преподаватели).

Руководителем образовательной программы регулярно (один раз в год) осуществляется мониторинг по улучшению проведения всех видов практик в сотрудничестве со стейкхолдерами, что позволяет всегда быть в курсе всех изменений в индустрии, учитывать запросы рынка труда, профессиональной деятельности в форме круглых столов.

4.7. Программа итоговой аттестации

Для подготовки и приема итоговой аттестации кафедрой разработаны Программа государственного экзамена бакалавров по направлению подготовки «740300 – «Технология продукции и организация общественного питания», методическое руководство по выполнению ВКР, согласно Положению о итоговой государственной аттестации, Положению о ВКР.

Программа государственного экзамена бакалавров представлена в *приложении 4.7.* Методическое руководство по выполнению ВКР представлено в *приложении 4.7.1.*

В соответствии с утвержденным академическим календарем составляются и утверждаются графики итоговых аттестаций, защиты ВКР, на основании которых издаются приказы по Университету.

Перед проведением итоговой аттестации кафедрой подготавливаются вся необходимая документация: сводная ведомость балльных оценок выпускников, расписание обзорных лекций ведущими преподавателями, пересматриваются и утверждаются программы Государственного экзамена, экзаменационные билеты, на стенах кафедры и деканата вывешиваются объявление, члены ГАК своевременно оповещаются о датах и времени проведения экзамена.

Результаты сдачи Государственного экзамена обсуждаются на заседании кафедры.

4.8. Организация научно-исследовательской работы.

Основное направление научных исследований в области образовательной программы – *Разработка новой функциональной продукции предприятий общественного питания.*

Научно-исследовательская работа кафедры направлена на решение одной из проблем сохранения и улучшения здоровья населения Кыргызстана, являющегося на сегодняшний день одним из приоритетных, согласно Национальной стратегии устойчивого развития КР. Исследовательская деятельность студентов является необходимым условием и средством

их профессионального самоопределения и становления, выступает как часть целостного, длительного, динамического процесса вхождения в профессию и как результат выбора и проектирования ими предстоящей профессиональной деятельности.

Научно-исследовательская работа студентов (НИРС) – это профессионально-творческая деятельность по овладению целостной системой методов, приемов и формированию навыков решения научно-исследовательских задач, развитию способностей к научному творчеству, самостоятельности и инициативности.

Введение студентов в научно-исследовательскую работу в рамках высшего учебного заведения способствует:

- углублению, обобщению, систематизации знаний студентов;
- развитию научно-практических компетенций студентов;
- успешной адаптации современной молодежи в изменяющейся социально-экономической сфере страны;
- развитию инновационного мышления будущих специалистов;
- развитию научного потенциала кафедр, созданию на их базе высококонкурентных научно-образовательных материалов по предметным дисциплинам.

НИРС, включенная в учебный процесс, выполняется в соответствии с учебными планами и программами, предполагает лабораторные задания (работы), курсовые и выпускные квалификационные работы с элементами научных исследований, задания научно-исследовательского характера в период производственной или учебной практики.

Выполняя учебно-исследовательские задания, студенты осваивают аналитические, постановочные, поисковые и синтезирующие элементы научной работы, в результате чего у них развиваются общие и специальные научные навыки проведения и обобщения результатов исследования, элементы критического мышления и комплекс творческих способностей личности будущего специалиста.

НИРС, дополняющая учебный процесс, предполагает самостоятельную работу вне программы обучения и организуется в следующих формах: работа в студенческих научных кружках; выполнение индивидуальных научных исследований под руководством научного руководителя; участие в студенческих научных организационно-массовых и состязательных мероприятиях различного уровня (научных семинарах, конференциях, конкурсах работ, олимпиадах по дисциплинам и направлениям); организация специальных курсов, программ.

Организация научно-исследовательской работы обучающихся является обязательным разделом основной образовательной программы. Научно-исследовательская работа направлена на формирование общекультурных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями стандарта и целями данной программы. Ведется планирование, маркетинговые исследования в области образовательной программы, науки, техники и технологий соответствующей индустрии питания .

В процессе освоения ООП ВПО студент привлекается к исследованиям посредством дисциплины РУП – Учебно-исследовательская работа (или НИРС, проект и т д.), а также может заниматься научно-исследовательской работой под руководством научного руководителя.

Студенты имеют возможность участвовать в работе в научных исследовательских республиканских и международных проектах.

Студенту на протяжении всего периода обучения предоставляется возможность:

- изучать специальную литературу и другую научно-исследовательскую информацию, достижения отечественной и зарубежной науки в области технической науки;
- участвовать в проведении научных исследований или выполнении технических разработок в области индустрии питания;
- осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научно-исследовательской информации по теме (заданию);
- составлять отчеты (разделы отчета) по научно-исследовательской работе или ее разделу (этапу, заданию);
- участвовать в ежегодной научно-практической студенческой конференции университета, республиканском или международном уровне.

Научные достижения, разработки, изобретения используются в учебном процессе – **приложение 4.8 .**

5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП по направлению (специальности) подготовки.

5.1.Кадровое обеспечение ООП.

Реализация ООП подготовки бакалавров, обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью.

Состав, квалификация, базовое образование и опыт профессорско-преподавательского состава кафедры «Технология продуктов общественного питания» соответствует реализуемой образовательной программе и требованиям ГОС ВПО. Для реализации образовательной программы привлечены квалифицированные кадры. В составе кафедры имеются квалифицированные кадры с большим опытом работы в системе высшего образования, а также преподаватели имеющие производственный стаж и опыт работы в индустрии питания. Базовое образование ППС соответствует реализуемой программе.

Реализация ООП подготовки бакалавров, должна обеспечиваться персоналом имеющие следующие компетенции:

- высшее профессиональное образование, степени магистра, докторантury философии по направлению «Технология продовольственных продуктов», его профилей и программ;
- опыт работы в профессиональной деятельности в сфере индустрии питания;
- высшее образование, степени магистра, докторантury философии по другим направлениям, владеющие способностью заниматься научной и (или) научно-методической деятельностью;
- ученая степень кандидата и доктора наук, ученое звание доцента и профессора, соответствующие дисциплинам профессионального цикла ООП.

Доля дисциплин, по которым читают лекции преподаватели с учеными степенями кандидата и доктора наук должна быть не менее 40% от общего количества преподаваемых дисциплин.

В составе ППС кафедры «Технология продуктов общественного питания» 14 человек, в том числе - 2 профессора, 5 доцентов, 5 старших преподавателей, преподавателей – 2 чел. Штатных- 11 чел, преподавателей, совмещение - 1 чел, по совместительству 2 человек.

В реализации ООП всего задействовано 42 ППС, из них профессора, д.т.н. - 5, профессора, к.т.н. - 3, доцентов, к.т.н. - 11, доцентов КГТУ - 4, ст. преподавателей - 17, преподавателей – 2. По циклам: ГСЭ – 54,5 %, МЕН – 66,6 %, профцикл – 50 %. Всего штатных – 42,8%. Приглашаются представители производства и гостевые лекторы с вузов-партнеров и т.д.

ППС ТПОП 2021-2022 год

	ППС	Остепененные К.т.н.	Звание

	Кол.	%	Кол.	%	Кол.	%
Всего	14	100	6	42,9	6	9
Штатные	11	79	3	27,3	2	9
Из них-внутрен. совмест.	1	7	1	100	-	-
Из них-внешние совмест.	2	14	2	100	2	100

Кошоева Толгонай Рысбековна- зав.каф., к.т.н., доцент закончила КТУ им. И.Раззакова, инженер-технолог по специальности «Технология продуктов общественного питания».

Федоров Михаил Васильевич - российский учёный, доктор экономических и геологоминералогических наук, действительный член Российской академии естественных наук, вице-президент Евразийского Экономического Клуба Ученых, заместитель Генерального секретаря Ассамблеи народов Евразии.

Акбанова Кульсара Айылчинова - доцент КГТУ, закончила Киргизский государственный университет, по специальности экономика и планирование материально-технического снабжения.

Саалиева Алтынай Накеновна- ст. преподаватель каф.ТПОП, имеет 2 высших образования, закончила 1) КТУ им. И.Раззакова, инженер-технолог и магистр по специальности «Технология продуктов общественного питания», 2) КЭУ, по специальности Экономика и управление.

Преподаватели ежегодно повышают квалификацию, участвуют на различных научно-практических семинарах, конференциях и т.д.

Повышение квалификации ППС кафедры ТПОП за 2020/2021 уч.г.

Кошоева Т.Р.	Курсы повышения квалификации по углубленному изучению на тему: «Правовая охрана и защита объектов интеллектуальной собственности: теория и практика» (17-18 мая 2021г. Кыргызпатент)
Кошоева Т.Р.	"Международная летная школа АТУ - 2021" ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Teachnological University.Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021 г.Алматы
Кошоева Т.Р.	Квалификацияны жогорулаттуу. Кыргыз патент .Кыргыз Республикасынын интеллектуалдык менчик жана инновациялар мамлекеттик агенттиги « Интеллектуалдык менчик объектилердин укуктук коргоо жана сактоо: теория жана практика» 17-18 май 2021 ж, Бишкек ш.
Акбанова К.А	"Международная летная школа АТУ - 2021" ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Teachnological University.Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021 г.Алматы
Саалиева А.Н.	Участие в семинаре: 1.Основы интеллектуальной собственности; 2.Образовательный портал LMS Moodle: Функции и возможности 3. Пути повышения взаимодействия с частным сектором, 31 марта 2021 г. Бишкек

Саалиева А.Н	"Международная летная школа АТУ - 2021" ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University.Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021 , г.Алматы
Саалиева А.Н	Квалификацияны жогорулатуу. Кыргыз патент .Кыргыз Республикасынын интеллектуалдык менчик жана инновациялар мамлекеттик агенттиги « Интеллектуалдык менчик объектилердин укуктук коргоо жана сактоо: теория жана практика» 17-18 май 2021 ж, Бишкек ш.
Абыкалыкова С.С	"Международная летная школа АТУ - 2021" ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University.Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021 , г.Алматы
Абыкалыкова С.С	Квалификацияны жогорулатуу. Кыргыз патент .Кыргыз Республикасынын интеллектуалдык менчик жана инновациялар мамлекеттик агенттиги « Интеллектуалдык менчик объектилердин укуктук коргоо жана сактоо: теория жана практика» 17-18 май 2021 ж, Бишкек ш.
Абакирова Э.М.	Участие в семинаре «Основы научно-педагогической деятельности для молодых ученых и преподавателей» 25 декабря 2020 г. Бишкек
Азисова М.А.	Участие в семинаре «Основы научно-педагогической деятельности для молодых ученых и преподавателей» 25 декабря 2020 г. Бишкек
Байгазиева А.С.	Участие в семинаре «Основы научно-педагогической деятельности для молодых ученых и преподавателей» 25 декабря 2020 г. Бишкек
Байгазиева А.С	"Международная летная школа АТУ - 2021" ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University.Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021, г.Алматы
Байгазиева А.С	Квалификацияны жогорулатуу. Кыргыз патент .Кыргыз Республикасынын интеллектуалдык менчик жана инновациялар мамлекеттик агенттиги « Интеллектуалдык менчик объектилердин укуктук коргоо жана сактоо: теория жана практика» 17-18 май 2021 ж, Бишкек ш.
Алмазбекова А.А.	Участие в семинаре «Основы научно-педагогической деятельности для молодых ученых и преподавателей», 25 декабря 2020 г. Бишкек
Алмазбекова А.А.	Участие в онлайн-конференции «Школа для аспирантов - 2020», 8-9 декабря 2020 г. ВАК, Бишкек
Алмазбекова А.А.	Приняла участие в мероприятии “Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: новые форматы образовательного процесса, инструмент дистанта и оперативной подготовки РПД», 22.01.2021

Алмазбекова А.А.	"Международная летная школа АТУ - 2021" ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University.Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021 , г. Алматы
Алмазбекова А.А.	Квалификацияны жогорулаттуу. Кыргыз патент .Кыргыз Республикасынын интеллектуалдык менчик жана инновациялар мамлекеттик агенттиги « Интеллектуалдык менчик объектилердин укуктук коргоо жана сактоо: теория жана практика» 17-18 май 2021 ж, Бишкек ш.
Муратбекова М.М	"Международная летная школа АТУ - 2021" ALMATY TECHNOLOGICAL UNIVERSITY.Technological University.Faculty of Food Technology 07th – 12th June 2021 г. Алматы
Муратбекова М.М	Квалификацияны жогорулаттуу. Кыргыз патент .Кыргыз Республикасынын интеллектуалдык менчик жана инновациялар мамлекеттик агенттиги « Интеллектуалдык менчик объектилердин укуктук коргоо жана сактоо: теория жана практика» 17-18 май 2021 ж, Бишкек ш.

Занятия по дисциплинам, закрепленным за кафедрой ТПОП – «Технология продуктов общественного питания» - ведут преподаватели с учеными степенями, званиями и большим стажем педагогической деятельности по своей специальности:

1. Кошоева Т.Р. – к.т.н., доцент;
2. Аксупова А.М. – к.т.н., с.н.с.;
3. Кыдыралиев Н.А. - к.т.н., профессор;
4. Сатыбалдиева А.М. – к.т.н., и.о. доцента и т.д.

Доля дисциплин, лекции по которым читаются преподавателями, имеющими ученые степени кандидата или доктора наук, составляют 50 % от общего количества дисциплин. План повышения квалификации планируется ежегодно.

Кадровое обеспечение подтверждается *приложением 5.1.*(*Данные таблицы ежегодно корректируются, если имеются изменения*)

5.2. Учебное и учебно-методическое обеспечение ОП

Обучающиеся обеспечены основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем дисциплинам (модулям) ОП в соответствии с нормативами, установленными ГОС ВПО на 80%. (*приложение 5.2.1. Учебно-методическое обеспечение, приложение 5.2.2. Обеспечение методическими материалами по дисциплинам, разработанные преподавателями*)

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю подготовки:

- Питание и общество
- Индустрия питания
- Вопросы питания
- Все о мясе
- Современный ресторан
- Ресторанный и гостиничный бизнес
- Общепит: бизнес и искусство
- Наука и новые технологии.

- Известия Кыргызского государственного технического университета.
- Хранение и переработка сельхоз сырья.
- Пищевая промышленность.
- Хлебопродукты.
- Пиво и напитки.
- Управление качеством.
- Кондитерское производство.
- Food technology

Фонд научной литературы представлен монографиями и периодическими научными изданиями по профилю образовательной программы

Обучающиеся обеспечены доступом к электронно-библиотечной системе, содержащей издания по основным изучаемым дисциплинам. Имеется база ЭОР для обучения студентов заочного обучения с ДОТ, в том числе аудио и видео лекции, презентации и т.д.)

Библиотечный фонд укомплектован печатными и (или) электронными изданиями основной учебной и научной литературы по дисциплинам общенаучного и профессионального циклов, изданными за последние 10 лет, из расчета не менее 0,5 экземплярности.

Для обучающихся обеспечена возможность использования www- ресурсов <https://kyrlibnet.kg/>, <http://libstu.on.kg/>, обеспечен доступ к современными профессиональными базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

5.3. Информационное обеспечение ООП

ООП обеспечивает применение информационных и телекоммуникационные технологии и технологических средств: (*указать какие используются*)

- электронно-библиотечная система,
- сеть Интернет
- локальная сеть AVN
- информационно-поисковые системы
- электронные учебные пособия.

Для взаимодействия и создания образовательной среды в форме удаленного обучения применяются ДОТ, публичные и закрытые системы организации видеоконференций

- Zoom, Скайп, Google Meet.

Для выполнения СРС и индивидуальных заданий, синхронно и/или асинхронно используется образовательный портал AVN, электронная почта, WhatsApp.

5.4. Материально-техническое обеспечение ООП

ООП обеспечена материально-технической базой, необходимой для проведения всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, позволяющие формировать профессиональные и исследовательские компетенции.

Лаборатории оснащены оборудованием и приборами, обеспечивающие выполнение ООП – **приложение 5.4.**

Лаборатории и аудитории соответствуют санитарным и противопожарным правилам и нормам: установлены огнетушители, план эвакуации, паспорта лабораторий, инструкции по ТБ и ПБ. Инструктаж по технике безопасности проводятся согласно инструкции по технике безопасности во время лабораторных занятий студентов. Во всех лабораторных аудиториях имеется наличие журналов по технике безопасности.

№ п/п	Название лаборатории, аудитории,	№ ауд.	Площадь ауд.	Кол-во посадочных мест	Оборудование, приборы

1	компьютерный класс	2	3	4	5	6
1	Лаборатория «Технология производства продукции общественного питания»	1/114	$S=35 \text{ м}^2$	Как лекционный зал - 18 чел. Как лабораторный - 8чел.	Оборудование: шкаф для посуды, столы производственные-3шт, весы электронные-4шт, холодильник-1шт, микроволновая печь-1шт, фритюрница-1шт, жарочные шкафы и плита 2в1-2шт, индукционные плитки с сенсорным управлением -2шт, газовые портативные плитки -2шт, 2 стола с встроенной моечной ванной, водонагреватель «Аристон», сушка навесная для посуды, столы и стулья, набор посуды, инструменты, блендер производственный, наборы ножей, доски и др. инвентарь	
2		1/115	$S =25 \text{ м}^2$	8 чел.		
3	Лаборатория «Исследования качества продукции общественного питания»	1/413	$S =84 \text{ м}^2$	Как лекционный зал - 25 чел. Как лабораторный - 12чел.	Оборудование: сушильный шкаф, муфельная печь, плита с жарочным шкафом 2в1; аналитические весы - 2шт; Центрифуга-1шт; микроскоп-1шт; охладитель -1шт; технические весы-1шт; аппарат ВЧ Чижовой-1шт; Вытяжка -2шт;	
4	Архив	1/413а	$S =5 \text{ м}^2$	-	Шкафы книжные-4шт; Сейф металлический-2шт;	
5	Аудитория «Организация обслуживания в ПОП и в ресторанах»	1/154	$S =30 \text{ м}^2$	24 чел.	Проектор-1шт; Экран для проектора -1шт; Барная стойка;	
6	Лаборатория «Организация обслуживания в ПОП и в ресторанах»	1/155	$S =16 \text{ м}^2$	8 чел.	Оборудование: шкаф для посуды, столы производственные-4шт, весы электронные-3шт, холодильник-1шт, микроволновая печь-1шт, плита производственная ПЭ-51 -1шт, встроенная моечная ванна-2шт, водонагреватель «Аристон», тестомесильная машина-1шт; сушка навесная для посуды, столы и стулья, набор посуды, инструменты, блендер производственный, наборы ножей, доски и др. инвентарь.	
7	Лекционная	1/112	$S =35 \text{ м}^2$	25 чел.	Студенческие блоки; доска	
8	Преподавательская	1/221	$S =30 \text{ м}^2$	10	Компьютеры-4шт; принтеры- 4шт; столы офисные и стулья -10шт;	

					шкафы книжные-2шт; шкаф для одежды-1шт;
9	Преподавательская	1/218	$S = 20 \text{ м}^2$	3	Компьютеры-1шт; принтеры- 1шт; столы офисные и стулья -4шт; шкафы книжные-3шт;
10	Кладовая	1/156	$S = 15 \text{ м}^2$	-	Посуды, инструменты, хоз. товары и др. вспомогательные материалы

6. Характеристика среды учебного структурного подразделения, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников.

Для обучения по образовательной программе созданы социокультурная среда КГТУ и благоприятные условия для развития личности и регулирования социально-культурных процессов, способствующих укреплению нравственных, гражданственных, общекультурных качеств обучающихся по программе.

Департамент по социальной, воспитательной и внеучебной работе занимается воспитательной деятельности, включающей нравственное, эстетическое, политическое, профессиональное, правовое, историко-патриотическое, экологическое, физическое совершенствование студентов - будущих специалистов. Создание условий для самореализации личности студента, организация досуга студенческой молодежи во внеучебное время. Одним из направлений социальной и воспитательной работы является воспитание у студентов чувства гуманизма и толерантности. Для укрепления этого направления в КГТУ устраиваются благотворительные мероприятия в поддержку детей с ограниченными физическими возможностями, детей - сирот, и пожилых людей (www.kstu.kg).

Научная технологическая библиотека предоставляет студентам Выдача литературы на дом; пользование литературой и периодическими изданиями в читальных залах; справочно-библиографическое и информационное обслуживание: предоставление полной информации о составе — библиотечного фонда; свободный доступ к информационным ресурсам Интернет (только в учебных целях); выставки новых поступлений, тематические подборки литературы; определение индекса УДК к научным работам профессорско-преподавательского состава университета; свободный доступ к каталогам, в том числе к электронному каталогу и автоматизированным базам данных; межбиблиотечный абонемент (МБА) электронная доставка документов (ЭДД); доступ к электронной библиотеке учебников.

Цель воспитательной деятельности в КГТУ достигается благодаря мероприятиям, реализуемым по следующим направлениям:

- патриотическое, воспитательное;
- осуществление комплекса мер по социальной и академической адаптации студентов в вузе;
- формирование условий для творческой самореализации и активной занятости студентов во внеучебное время;
- всемерное развитие студенческого самоуправления;
- спортивно-оздоровительная работа;
- формирование стремления к здоровому образу жизни и профилактика негативных явлений в молодежной среде;
- проведение мероприятий по противодействию экстремизма и терроризма;
- организация среди студентов соревнований за звание лучшего курса, лучшей группы;
- регулярное и массовое участие студентов в общегородских и областных молодежно-студенческих мероприятиях: День студентов, Весна-Алатоо и др.

различные фестивали, форумы, олимпиады, конференции, конкурсы, чемпионаты, универсиады и т.д.

Воспитательная работа на кафедре «Технология продуктов общественного питания» – неотъемлемая часть учебного процесса. План по воспитательной работе кафедры ТПОП согласовывается и утверждается на заседании кафедры. На кафедре за группами закреплены в качестве академ. советников и кураторов следующие преподаватели (Приказ № 10/56 от 05..07.21.).

Кураторская работа и работа академических советников проводится согласно планов кураторских работ и работ академических советников, которые составляются в соответствии с планами воспитательной работы факультета и университета в начале учебного года и утверждаются на заседаниях кафедр.

Каждые полгода кураторы и академические советники составляют отчеты, которые рассматриваются и утверждаются на заседаниях кафедр и сдаются в деканат.

Академические советники следят за выполнением студентами графика учебного процесса и своевременностью регистрации на дисциплины семестров, а также за успеваемостью студентов. Работа академических советников регулируется утвержденными планами работы, разработанными деканатом на основе академического календаря на учебный год.

Журналы кураторов выдаются в деканате. В журнал куратор вносит: список группы, адреса студентов, адреса родителей, сведения о родителях, а также вносятся сведения по успеваемости студентов. Помимо этого, каждый куратор имеет электронную базу данных студентов группы с указанием личных данных студентов, контактных данных родителей. График кураторских собраний внесен в расписание учебных занятий, проведение кураторских часов контролируется деканатом. Тематика кураторских часов обширная. На ряду с вопросами посещения и успеваемости проводятся тематические беседы и лекции.

Для успешной адаптации студентов первокурсников проводятся ежегодно подготовительно- разъяснительная работа до начала занятий «Ориентационная неделя».

На кафедре ТПОП воспитательная работа со студентами является одним из приоритетных направлений для достижения высоких результатов учебного процесса. Одно из самых важных задач по воспитательной работе кафедры является:

- уделять должное внимание в воспитании молодежи, прививать отзывчивость, и ответственность, усердие в учебе, воспитать патриотические чувства;
- активное участие в общественной жизни кафедры, факультета и университета, культурно-массовых мероприятиях и развитие системы досуга;
- с первых дней привлекать студентов первого курса к участию научно-исследовательской работе (НИРС);
- кураторам групп обязательно посещать, и ознакомится с условием проживания и пребывания у студентов, проживающих в общежитиях университета,
- кураторы групп обязаны составить четкий план работы со студентами по воспитательной работе на текущий учебный год;
- со студентами периодически посещать музей им. Г. Айтиева, выставочные залы и семинары;
- формировать стремления к здоровому образу жизни и профилактика негативных явлений в молодежной среде;
- проводить мероприятия по противодействию экстремизма и терроризма;

В начале учебного года в группах избираются старосты, профорг, представители студенческой профсоюзной организации, а также Союза студенческой молодежи и Комитета по делам молодежи.

На 1-2 курсах назначаются кураторы групп, которые непосредственно в тесной связи с активом группы и обязаны еженедельно проводить кураторские часы, где рассматриваются и обсуждаются наболевшие проблемные вопросы каждого студента.

Кураторы регулярно организовывают экскурсии студентов в музеи в летнее время походы в горы, участие студентов в Республиканских, городских, международных конкурсах и показах выставочных коллекций.

Студенты кафедры ТПОП принимают активное участие во всех культурно-массовых и общественных мероприятиях не только на уровне факультета, но и на уровне университета, города, республики:

- 18.09.19 г. торжественное мероприятие посвященное к 65-летию КГТУ им. И.Раззакова;
- ежегодно студенты и преподавали кафедры ТПОП принимают активное участие сборах средств для детских и домов престарелых;
- участие в конкурсе «Посвящение в студенты»;
- постоянное в организация мастер – классов посвященное ко Дню открытых дверей;
- 03.03.20г. участие в межвузовском конкурсе “А ну-ка, девушки», приуроченного к Международному женскому дню, заняв призовое место, . Организатором выступил Национальный Форум Женщин Кыргызстана;
- 12.05.21г в Международном онлайн - конкурсе «Студенческая весна», организованным Общественным фондом «Тагдыр. Мезгил. Жашоо» и культурным клубом «Анкара» (Турция):
- 17.05.21г. в межвузовском фестивале здоровья «Политех без табака», организованный в рамках Всемирного Дня без табака. студенты кафедры заняли первое место;
- 27.09.21 Мероприятие посвящённое к 30- летию независимости КР на тему: «Жаркын келечекке карай жол» студенты и преподаватели были награждены сертификатами.
- - 08.10.21 Мероприятие посвящённое ко Дню университета.

15. 10. 21 г. студенты кафедры приняли участие в фестивале "Кимчи" и т.д.

7.Система оценки качества освоения студентами ООП по направлению (специальности) подготовки (берется из нормативных документов по организации учебного процесса, практиках, госаттестации);

В соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации студентов в КГТУ, Положением о итоговой государственной аттестации в КГТУ, оценка качества освоения студентами ООП включает текущий и рубежный контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

7.1. Фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

В соответствии с требованиями ГОС ВПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП кафедрами создаются фонды оценочных средств для проведения текущего и рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ / проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

Оценочные средства, сопровождающие реализацию ООП, должны быть разработаны для проверки качества формирования компетенций и являться действенным средством не только оценки, но и (главным образом) обучения.

На кафедре по всем закрепленным дисциплинам разработаны тесты, контрольные вопросы. Они скомплектованы для мониторинга знаний студентов по всем направлениям, по которым обучаются студенты по кафедре. Тесты включают основные дисциплины по

профилям. Результаты мониторинга вывешиваются, определяется рейтинг студента по курсам, специальностям.

Итоговый экзамен подводится в соответствии с Положением об организации учебного процесса на основе кредитной технологии обучения.

Для осуществления контроля знаний студентов на кафедре имеется весь необходимый материал – утвержденные экзаменационные билеты, тесты, сведения о полученных баллах текущего контроля. Итоговая оценка проставляется по сумме набранных баллов в течении семестра. Результаты оформляются ведомостями соответствующих образцов в AVN, итоги сессии вывешиваются на стенде кафедры, регулярно проводится анализ, обсуждаются на заседаниях кафедры принимаются соответствующие решения, проводятся летний семестр, либо ЛАЗ в течении первого месяца следующего семестра.

7.2 Итоговая государственная аттестация выпускников ООП. Итоговая аттестация выпускника высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме.

Итоговые аттестационные испытания предназначены для определения общекультурных и профессиональных компетенций бакалавра/магистра/специалиста, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных ГОС ВПО, способствующих его устойчивости на рынке труда и продолжению образования в магистратуре/аспирантуре.

Итоговая государственная аттестация включает итоговый государственный экзамен по направлению подготовки и защиту бакалаврской выпускной квалификационной работы.

Цель итогового государственного экзамена – проверка теоретической и практической подготовленности выпускника к осуществлению профессиональной деятельности. Экзамен проводится Государственной аттестационной комиссией в сроки, предусмотренные рабочим учебным планом по направлению подготовки 740300 «Технология продукции и организация общественного питания».

В процессе государственного экзамена оценивается владение целым рядом профессиональных компетенций, определенных для выпускника.

Требования к содержанию, объему и структуре выпускной квалификационной работы утверждены решением Ученого-методическим советом КГТУ.

В результате подготовки и защиты выпускной квалификационной работы студент должен:

Знать, понимать и решать профессиональные задачи в области научно-исследовательской и производственной деятельности в соответствии с профилем подготовки. Знания по структуре сборников рецептур блюд и кулинарной продукции на предприятиях общественного питания, технологических и технико-технологических карт, всех соответствующих профилирующих дисциплин, необходимых для успешной работы в сфере индустрии питания;

Уметь анализировать и использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в интересах производства, обеспечивать её сохранность; владеть навыками критического мышления; оценивать современные достижения науки в технологии производства продукции индустрии питания и предлагать новую конкурентоспособную продукцию;

Способен разрабатывать проекты вновь строящихся предприятий по выпуску продукции общественного питания, реконструкции, подбор технологического оборудования и его размещение; организовать и контролировать подготовку ресторанов и гостиниц к приему посетителей; управлять работой персонала (официантов, барменов, сомелье) и других работников по обслуживанию посетителей; разрабатывать и представлять предложения по повышению качества организации и обслуживания; осуществлять разработку план-меню, расчета сырья, связанного с обеспечением

надежности технологических процессов производства продукции питания, организовать ресурсосберегающее производство, оценивать качество сырья и готовой кулинарной продукции на всех стадиях технологического процесса; готовить широкий ассортимент кулинарной и кондитерской продукции заданного качества с соблюдением условий технологического процесса с учетом норм закладки, совместимости и взаимозаменяемости сырья, требований нормативной документации; прогнозировать изменения свойств сырья в процессе кулинарной обработки; разрабатывать новые виды продукции, технологические процессы и технологическую документацию на них; производить необходимые технологические расчеты; организовать ресурсосберегающее производство, навыками изготовления благополучной в санитарном отношении продукции с учетом кулинарных тенденций характерных как для отечественной так, и, для зарубежной практики сферы ресторанных и гостиничного бизнеса; осуществлять исследования пищевого сырья, продукции и разрабатывать предложения по выбору поставщиков для предприятий общественного питания, применять рекомендации физиологии питания для организации рационального питания; разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

Выпускная квалификационная работа выполняется в период прохождения практики, выполнения курсовых работ (проектов) или научно-исследовательской работы и представляет собой самостоятельную и логически завершенную работу, связанную с решением задач того вида деятельности, к которым готовится выпускник (учебно-профессиональная, научно-исследовательская, проектная, организационно-технологическая и др.).

При выполнении и защите выпускной квалификационной работы студент должен показать свою готовность и способность, опираясь на сформированные общекультурные и профессиональные компетенции, самостоятельно решать на современном уровне задачи своей профессиональной деятельности, профессионально излагать специальную информацию, научно аргументировать и защищать свою точку зрения.

В соответствии с утвержденным академическим календарем составляются и утверждаются графики итоговых аттестаций, защиты ВКР, на основании которых издаются приказы по Университету.

Перед проведением итоговой аттестации кафедрой подготавливаются вся необходимая документация: сводная ведомость балльных оценок выпускников, расписание обзорных лекций ведущими преподавателями, пересматриваются и утверждаются программы Государственного экзамена, экзаменационные билеты, на стенах кафедры и деканата вывешиваются объявление, члены ГАК своевременно оповещаются о датах и времени проведения экзамена.

По итогам выпускной квалификационной работы председатель комиссии делает вывод о общей подготовке обучения, дает рекомендации, замечания по подготовке выпускников по направлению, которые учитываются и вносятся корректировки в обучение студентов. Результаты сдачи Государственного экзамена обсуждаются на заседании кафедры.

7.3. В данном разделе могут быть представлены документы и материалы, не нашедшие отражения в предыдущих разделах ООП, например:

– Описание механизмов функционирования при реализации данной ООП системы обеспечения качества подготовки, созданной в университете, в том числе: мониторинга и периодического рецензирования образовательной программы; обеспечения компетентности преподавательского состава; регулярного проведения самообследования по согласованным критериям для оценки деятельности (стратегии); системы внешней оценки качества реализации ООП (учета и анализа мнений работодателей, выпускников вуза и других процессов образования).

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

В связи с переходом учебного процесса по КТО по дисциплинам кафедры разработаны силлабусы и УМК, которые размещены на соответствующих порталах (Отв. Методист кафедры Муратбек кызы М.). За каждой группой студентов дистантного обучения закреплены академсоветники. Весь период обучения студенты связываются с академсоветниками по возникающим в процессе учебы вопросам обучения. В соответствии с графиком учебного процесса за месяц до начала экзаменацационной сессии в учебный отдел кафедрой подаются в диспетчерскую расчесовки преподаваемых в семестре дисциплин. Лекционные занятия, как правило, проводят опытные преподаватели. Заранее студентам отправляются по авн порталу контрольные задания с указанием необходимых литературных источников. Выполненные контрольные задания студенты должны отправить преподавателю до экзаменацационной сессии. Преподаватель оценивает выполненную работу и пишет замечания, если они имеются. Контрольная работа защищается студентом по прибытию на экзаменацационную сессию.

Международное сотрудничество с вузами стран ближнего и дальнего зарубежья.

По линии международное сотрудничество с вузами стран ближнего и дальнего зарубежья кафедра активно работает со следующими вузами:

- Алматинский технологический университет (проводятся практики студентов 2-3 курсов по мобильности, ведутся совместные научные работы студентов);
- Кемеровский технологический университет (Россия);
- Кыргызско-Турецкий университет «Манас»;
- Уральский государственный экономический университет.

В рамках реализации дуальной формы образования на кафедре разработаны учебные планы. Планируется прохождение практики студентов после первого курса на предприятиях индустрии питания Германии. **Приложение 7.1.**

Оптимизация материально-технической базы кафедры посредством реализации международных проектов

Подписан договор между Всемирной продовольственной программой ООН, Министерством образования и науки, КГТУ им. И. Раззакова о создании Республиканского центра компетенций в целях реализации Государственной программы «Развитие школьного питания в КР» при кафедре ТПОП. Для реализации проекта планируется приобретение современного технологического оборудования, мебели, техники, которое в последствии будет являться и лабораторной базой кафедры (**Приложение 7.2.**).

8. Термины и определения

Академическая репутация - уровень качества предоставляемых образовательных услуг в общественном сознании или профессиональном сообществе.

Академический календарь - календарь проведения учебных и контрольных мероприятий, профессиональных практик, государственной аттестации в течение учебного года, с указанием дней отдыха (каникул и праздников).

Академический советник – преподаватель, выполняющий функции академического наставника, оказывающий содействие в выборе траектории обучения (формирование индивидуального учебного плана) и освоении образовательной программы в период обучения.

Аkkредитация институциональная – процедура признания аккредитационным агентством соответствия уровня качества образовательной организации в целом определенным критериям, стандартам и его статуса.

Аkkредитация программная - процедура признания аккредитационным агентством соответствия отдельных программ образовательной организации определенным критериям и стандартам

Анализ – процесс определения, сбора и подготовки данных для оценки образовательных целей программы и достигнутых результатов обучения студентов. Эффективный анализ использует соответственные прямые, косвенные, количественные и качественные параметры, подходящие для измеряемых целей и результатов.

Бакалавр – уровень квалификации высшего профессионального образования, дающий право для поступления в магистратуру и осуществления профессиональной деятельности

Внешние заинтересованные стороны (внешние стейкхолдеры) – государственные органы, органы местного самоуправления, родители студентов, работодатели, партнеры.

Внутренние заинтересованные стороны (внутренние стейкхолдеры) – все лица внутри вуза, включая студентов, преподавателей и сотрудников.

Выравнивающие курсы - дисциплины, осваиваемые студентами-магистрантами, не имеющими базового образования по соответствующему направлению (специальности), в течение первого года обучения для приобретения базовых профессиональных знаний и компетенций, требуемых для освоения основной образовательной программы подготовки магистров по направлению.

Дистанционные образовательные технологии – технологии обучения, осуществляемые с применением информационных и телекоммуникационных средств при опосредованном (на расстоянии) или не полностью опосредованном взаимодействии обучающегося и педагогического работника.

Государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования - представляет собой совокупность норм, правил и требований, обязательных при реализации основной образовательной программы по направлению подготовки /специальности.

Документированная система менеджмента качества образования – система, позволяющая документировать планы, процессы, действия и результаты, относящиеся к реализации политики обеспечения качества образования образовательной организации.

Индивидуальная образовательная траектория студента – сформированный процесс обучения на основании индивидуального учебного плана, включающий перечень последовательного изучения учебных курсов/дисциплин (в том числе альтернативные курсы учебного плана в другом вузе).

Индивидуальный учебный план студента – сформированный учебный план по результатам регистрации студента на дисциплины/учебные курсы, определяемые в кредитах и взятых на учебный год или семестр.

Инструментальные компетенции - включают когнитивные способности, способность понимать и использовать идеи и соображения; методологические способности, способность понимать и управлять окружающей средой, организовывать время, выстраивать стратегии

обучения, принятия решений и разрешения проблем; технологические умения, умения, связанные с использованием техники, компьютерные навыки и способности информационного управления, лингвистические умения, коммуникативные компетенции.

Информационный пакет - информационный каталог, содержащий сведения для студентов об особенностях организации учебного процесса в вузе по кредитной технологии обучения,

Каталог модулей – совокупность модулей учебных курсов/ дисциплин составляющих структуру образовательной программы, представляющие собой краткую информацию/описание в отдельности по каждому учебному курсу/дисциплине.

Качество высшего образования – многомерная характеристика высшего образования, охватывающая соответствие результатов образования, процессов подготовки и институциональных систем актуальным целям и потребностям общества, государства и личности.

Компетенция – динамическая комбинация характеристик (относящихся к знанию и его применению, умениям, навыкам, способностям, ценностям и личностным качествам), необходимой выпускнику вуза для эффективной профессиональной деятельности, социальной активности и личностного развития, которые он обязан освоить и продемонстрировать.

Кредит (зачетная единица) – условная мера трудоемкости основной профессиональной образовательной программы/дисциплины.

Магистр – уровень квалификации высшего профессионального образования, дающий право для поступления в аспирантуру и/или в базовую докторантуру (PhD/ по профилю) и осуществления профессиональной деятельности.

Миссия образовательной организации – совокупность ключевых стратегических целей, вытекающих из объективной оценки собственного потенциала.

Модуль – часть учебной дисциплины (или учебная дисциплина), имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания.

Направление подготовки – совокупность образовательных программ для подготовки кадров с высшим профессиональным образованием (специалистов, бакалавров, магистров) различных профилей и программ, интегрируемых на основании общности фундаментальной подготовки.

Образовательные цели – цели, которых должна достичь образовательная организация для того, чтобы сформировать у своих выпускников универсальные и профессиональные компетенции, достаточные для успешной деятельности по соответствующему направлению/специальности.

Общенаучные компетенции - представляют собой характеристики, являющиеся общими для всех (или большинства) видов профессиональной деятельности: способность к обучению, анализу и синтезу и т.д.

Основная образовательная программа – совокупность учебно-методической документации, регламентирующей цели, ожидаемые результаты обучения, содержание и организацию реализации образовательного процесса по соответствующему направлению подготовки/специальности.

Оценивание - интерпретация данных и доказательств, собранных в процессе анализа. Оценка определяет степень достижения образовательных целей программы, результатов обучения студентов и приводит к решениям и действиям относительно усовершенствования программы.

Политика обеспечения качества образования – совокупность утвержденных ученым советом образовательной организации документов и планируемых периодических процедур (действий), реализация которых ведет к повышению качества образования.

Признание квалификации – это, с одной стороны, официальное подтверждение полномочными органами значимости иностранной образовательной квалификации, с другой стороны, позиционирование обладателя иностранной квалификации в системе образования или трудоустройства принимающей стороны в целях доступа ее обладателя к образовательной и/или профессиональной деятельности.

Приложение к диплому (Diploma Supplement) – общеевропейское стандартизированное дополнение к официальному документу о высшем образовании, которое служит для описания характера, уровня, контекста, содержания и статуса обучения, пройденного и успешно завершенного обладателем образовательной квалификации.

Профессиональный стандарт - основополагающий документ, определяющий в рамках конкретного вида профессиональной деятельности требования к ее содержанию и качеству и описывающий качественный уровень квалификации сотрудника, которому тот обязан

соответствовать, чтобы по праву занимать свое место в штате любой организации, вне зависимости от рода ее деятельности.

Профиль – направленность основной образовательной программы на конкретный вид и/или объект профессиональной деятельности

Процедура самооценки – процесс внутренней оценки, проводимой вузом на основе стандартов и критериев специализированной аккредитации, по результатам которого составляется отчет по самооценке.

Результаты обучения – совокупность компетенций определенного уровня, выраждающих, что именно студент будет знать, понимать или будет способен делать/демонстрировать по завершении процесса обучения/дисциплины..

Совместная образовательная программа – дополнительная образовательная услуга, предоставляемая студентам посредством совместной образовательной деятельности вузов-партнеров на договорной основе, с выдачей двух дипломов.

Сокращенная (ускоренная) образовательная программа – программа высшего профессионального образования, реализуемая в более короткие сроки по сравнению с нормативным сроком на основе имеющихся знаний, умений, навыков (компетенций) обучающегося, полученных на предшествующем этапе обучения.

Социально-личностные и общекультурные компетенции - индивидуальные способности, связанные с умением выражать чувства и отношения, критическим осмыслением и способностью к самокритике, а также социальные навыки, связанные с процессами социального взаимодействия и сотрудничества, умением работать в группах, принимать социальные и этические обязательства.

Специалист – профессиональная квалификация высшего профессионального образования по соответствующей специальности, присуждаемая по завершении 5-летнего срока обучения, дающая право для поступления в аспирантуру и/или в базовую докторантуру (PhD/ по профилю) и осуществления профессиональной деятельности.

Транскрипт - документ, установленной формы, содержащий перечень пройденных дисциплин за соответствующий период обучения с указанием кредитов и оценок.

Цикл дисциплин – часть образовательной программы или совокупность учебных дисциплин, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения, воспитания.

(При проектировании ООП, данный раздел формируется на основе выбора предложенных выше терминов и определений, а также дополнительных - с учетом особенностей и специфики программы.)