

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им.И.Раззакова

СОГЛАСОВАНО


Декан факультета

 Джунушалиева Т.Ш.

«07» 06 2021г.



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе
 Элеманова Р.Ш.

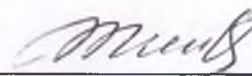
«08» 07 2021г.



ГODOVOЙ ОТЧЕТ
КАФЕДРЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ
ПИТАНИЯ»
ЗА 2020-2021 УЧЕБНЫЙ ГОД

Отчет обсужден на заседании кафедры
Протокол № 10 от «30» июня 2021г.

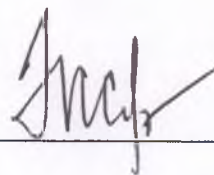
Зав. кафедрой д.т.н., проф. Мусульманова М.М.



Отчет принял:

Начальник учебного отдела Сыдыков Ж.Д.

«07» 07 2021г.



Бишкек 2021 г.

Содержание

1. Планирование качества	4
2. Документирование системы управления качеством	9
3. Маркетинговые исследования	12
4. Кадровое обеспечение образовательного процесса	15
5. Организация учебного процесса. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса	20
6. Научно-исследовательская деятельность ППС	28
7. Внеучебная и воспитательная работа со студентами	43
8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством	44
9. Перспективы развития кафедры ТППП (2019-2024 гг.)	45

Наиболее значимые достижения кафедры ТППП в 2020-2021 учебном году

По итогам деятельности в 2020-2021 учебном году кафедра ТППП второй год подряд заняла первое место среди выпускающих кафедр КГТУ с получением сертификата на 300 000 сомов, которые будут направлены на улучшение материально-технической базы.

Учебная работа

- В рейтинге ППС сотрудники кафедры вошли в первую десятку в номинации «Профессор» (Мусульманова М.М. и Джамакеева А.Д.), в номинации «Старший преподаватель» (Касымова Ч.К.) и в номинации «Преподаватель» (Турдалиева Н.А. и Куленбекова А.С.).
- Образовательные программы по направлениям подготовки кадров кафедры в декабре 2020 года успешно прошли аккредитацию независимого аккредитационного агентства «БИЛИМ-СТАНДАРТ».
- Разработана образовательная программа подготовки докторов философии (PhD) и направлена на лицензирование, при получении которой будет осуществлен первый набор в Докторскую школу КГТУ. Кафедра приняла активное участие в создании этой школы.
- Актуализирована образовательная программа по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» и разработана образовательная программа по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»), которые находятся на стадии подготовки к международной аккредитации и реаккредитации (в рамках **Международного проект PECA, GIZ**).

Научно-исследовательская деятельность

На кафедре реализуются:

- **Научный проект** «Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока», финансируемый МОиНКР (586250 сом). Руководителем проекта является д.т.н., проф. Мусульманова М.М. Участниками научного проекта являются сотрудники кафедры и студенты 4 курса. По результатам исследований опубликованы научные статьи, получены патенты (7), одна заявка на изобретение находится на рассмотрении в Кыргызпатенте.
- **Международный научный проект** “Создание национальной базы данных о составе пищевых продуктов Кыргызстана” совместно с Национальным сельскохозяйственным и продовольственным центром (Словакия). Руководитель проекта к.т.н., доц. Сманалиева Ж.Н., участник проекта – проф. Мусульманова М.М. Результаты доложены на Международной конференции по естественным и инженерным наукам тюркского мира в Турции 15.06.2021 (III Uluslararası Turk Dünyası Fen Bilimleri ve Mühendislik Kongresi – TURK-COSE 2021).
- **Госбюджетная НИР** по проблеме «Рациональное использование пищевых ресурсов, охрана окружающей среды и здоровья в КР», в свете решения которой выполнены:

5 совместных с ОсОО «Баркад» научно-исследовательских проектов (руководитель проф. Джамакеева А.Д.) по следующим темам: «Разработка технологии новых видов вторых готовых мясных блюд «Cook and Chill» - лазаньи и каннелони (Cannelloni); рубленых полуфабрикатов «Chicken balls», «Мясной попкорн»; варено-копченой колбасы и нового вида сосисок». На все новые виды мясных продуктов имеются Акты апробации.

2 совместных с ОсОО «Риха» научно-исследовательских проекта (руководитель проф. Джамакеева А.Д.) по теме: «Разработка технологии новых видов деликатесных продуктов».

На все новые виды мясных деликатесных продуктов имеются Акты апробации на предприятиях.

Разработаны рецептуры и технология светлого пива с использованием сиропа топинамбура, трав мелиссы, мяты и чабреца (руководитель доц. Корчубекова Т.А.), мороженого с добавлением нетрадиционного растительного сырья (руководитель доц. Мамбетова А.Ш.), хлеба с добавлением чечевичной муки (руководитель Касымова Ч.К.), столового полусухого красного вина с добавлением кураги (руководитель преп. Айдыралиева, совместно с ОсОО СВВЗ).

Результаты доложены на республиканских и Международных конференциях, опубликованы в научной печати (14).

Научно-исследовательская работа студентов

Студенты, обучающиеся на кафедре ТППП традиционно активно привлекаются к исследовательской работе по темам, разрабатываемым на кафедре. На ежегодную 63-ю Международную сетевую научно-техническую конференцию молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в эпоху цифровизации и глобализации» были представлены 8 совместных с предприятиями (ОсОО «Баркад», ОсОО «Риха», ОсОО СВВЗ) научно-исследовательских проектов, участниками которых были студенты старших курсов. Результатом стало получение дипломов I, II и III степени, научные разделы в ВКРБ. Совместно со студентами опубликованы 8 статей.

Учебно-методическая работа

С грифом МОиН опубликованы 2 учебных пособия на государственном языке и 1 лабораторный практикум. Опубликованы либо размещены на портале ещё 6 методических разработок. План издания выполняется.

1. Планирование качества

• Кафедра «Технология производства продуктов питания» работает согласно стратегии развития, которая разработана в 2014 г. сроком на 5 лет. В соответствии с этим:

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

оборудования, учебной литературы, принадлежностей и офисного оборудования составляет около 20 млн. сом.

Необходимо сделать:

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

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

Таблица 1 – Перечень реализуемых направлений / профилей

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

PhD-докторантура				
741000 “Технология продовольственных продуктов”		+	-	-

- Дополнительного профессионального образования на кафедре не предусмотрено.
- План работ кафедры на 2020/2021 уч. год по всем видам деятельности с учетом качества разработан и утвержден на заседании кафедры (протокол № 1 от 3 сентября 2020 г.). Он включает:

- план проведения заседаний кафедры, включающий вопросы организации учебного процесса на кафедре и контроль за его выполнением. (Отв. за выполнение плана зав. кафедрой, д.т.н., проф., М.М.Мусульманова);
- план НИР, отражающий основные направления научно-исследовательской работы преподавателей кафедры (Отв. за научную работу к.т.н., профессор Джамакеева А.Дж.);
- план научно-исследовательской работы студентов кафедры, включающий основные мероприятия по активному привлечению студентов к проведению научных исследований и участию в студенческих научно-технических конференциях (Отв. по НИРС ст. преподаватель Касымова Ч. К.);
- план профориентационной работы, включающий мероприятия по проведению профориентационной работы среди учащихся общеобразовательных учреждений КР и близлежащих районов Казахстана (Отв. за профориентационную работу ст. преподаватель Салиева З. Т.);
- план по воспитательной работе, включающий мероприятия по активному привлечению студентов к участию в общественных мероприятиях университета (Отв. за воспитательную работу преподаватель Мураталиева М.Н.);
- план кафедры по оказанию маркетинговых услуг и по трудоустройству студентов (Отв. преподаватель Мамбетова А.Ш.);
- план кафедры по академической мобильности (Отв. лаборант Сергеева Д.С.).

Анализ основных положений плана работы кафедры на 2020/2021 уч. год показал, что все они выполнены. Каждый ответственный за определенный раздел плана отчитался о его выполнении (Примечание: справки о выполнении своих разделов сданы каждым ответственным зав. кафедрой М.М. Мусульмановой и содержатся в кафедральной документации).

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

Таблица 2 – План работы кафедры

№	Рассматриваемые вопросы	Сроки выпол-я	Исполнители
1.	Распределение учебной нагрузки ППС	сентябрь, 2020г.	Зав. кафедрой
2.	Утверждение индивидуального плана преподавателей	сентябрь	Зав. кафедрой, преподаватели
3.	Утверждение плана работы кафедры	сентябрь	Зав. кафедрой
4.	Утверждение плана обеспечения качества работы кафедры в рамках стратегии развития кафедры	сентябрь	Зав. кафедрой
5.	Утверждение плана воспитательной работы и плана кураторов	сентябрь	Зав. кафедрой, кураторы отв. Мураталиева М.Н.
6.	Утверждение плана академических	сентябрь	Зав. кафедрой, академические

	советников		советники
7.	Утверждение плана НИР и НИРС	сентябрь	Отв. Джамакеева А.Д., отв. Касымова Ч. К.
8.	Утверждение плана профориентационной работы кафедры на 2020-21 учебный год.	сентябрь	Зав. кафедрой, отв. Салиева З. Т.
9.	Утверждение тем курсовых работ и проектов	сентябрь	Зав. кафедрой, руководители
10.	Вопрос о трудовой дисциплине	сентябрь	Профорг – Куленбекова А.С.
11.	Регистрация в БИЦ КГТУ им. И. Раззакова	сентябрь	Куленбекова А.С.
12.	Итоги сдачи отчетов по всем видам практик бакалавров и магистрантов	сентябрь	Руководители практики
13.	Трудоустройство выпускников 2020 – 2021 учебного года. Анализ анкетирования основных стейкхолдеров по оценке качества работы кафедры	сентябрь	Отв. Мамбетова А.Ш.
14.	Ход выполнения курсовых проектов	октябрь	Зав. кафедрой, руководители
15.	Ход выполнения научной работы	октябрь	Джамакеева А.Д.
16.	Итоги выполнения работ аспирантами и магистрантами	октябрь	Мусульманова М.М., руководители
17.	Утверждение графика взаимопосещений	октябрь	Зав. кафедрой
18.	Анализ обновления и размещения УММ на образовательном портале для студентов очной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения и магист.-ов	ноябрь-декабрь	Зав. кафедрой
19.	Ход выполнения курсовых проектов с оценкой качества работ	ноябрь	Руководители
20.	Утверждение тем курсовых проектов и работ для студентов заочной формы обучения с применением ДОТ.	ноябрь	Руководители
21.	Утверждение тем и руководителей магистерских диссертаций	ноябрь	Зав. кафедрой
22.	Отчет ответственного по заочной и дистанционной формам обучения	ноябрь	Зав. кафедрой, академсоветники
23.	Итоги проведения промежуточного контроля знаний студентов	ноябрь	Зав. кафедрой, преподаватели
24.	Состояние методработы на кафедре. Анализ качества УММ, рекомендованных к изданию	ноябрь	Зав. кафедрой, отв. Корчубекова Т.А.
25.	Утверждение состава ГАК бакалавров и магистрантов	декабрь	Зав. кафедрой
26.	Рассмотрение постановлений Ученого совета университета, Совета ТФ	ежемесяч.	Зав. кафедрой, секретарь
27.	Результаты выполнения курсовых проектов и готовность к защите	декабрь	Ответственный по профилям
28.	Итоги зимней сессии	январь, 2021г.	Зав. кафедрой

29.	Анализ работы академ. советников	январь, 2021г.	Зав. кафедрой, академические советники
30.	Утверждение мест на предквалификационную практику	январь	Руководители
31.	Утверждение тем и руководителей ВКРБ	январь	Зав. кафедрой, ответственный по профилям
32.	Утверждение графика работы ГЭК, ГАК	январь	Зав. кафедрой
33.	Выполнение индивидуального плана ППС кафедры за 1 полугодие	январь	Зав. кафедрой, преподаватели
34.	Обсуждение результатов взаимопосещений ППС кафедры с оценкой качества преподавания и повышения квалификации	январь, февраль	Зав. кафедрой
35.	Итоги зимней сессии магистрантов	февраль	Зав. кафедрой, Мусульманова М.М.
36.	Подготовка к гос. экзаменам и защите ВКРБ, ВКРМ	февраль	Зав. кафедрой, деканат
37.	Утверждение рецензентов ВКРБ, ВКРМ	февраль	Зав. кафедрой
38.	Утверждение графика выполнения и защиты ВКРБ	февраль	Ответственный по профилю
39.	Утверждение графика взаимопосещений занятий ведущими преподавателями кафедры на весенний семестр; график посещений лекций ведущих преподавателей молодыми сотрудниками	февраль	Зав. кафедрой
40.	Утверждение тем курсовых проектов	февраль	Зав. кафедрой, руководители
41.	Итоги сдачи отчетов по предквалификационной практике	март	Руководители практик
42.	Обсуждение результатов взаимопосещений занятий преподавателей	март	Зав. кафедрой, преподаватели
43.	Итоги рейтинга на 2, 3, 4 курсах	апрель	Зав. кафедрой, преподаватели
44.	Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций) с оценкой качества работ	апрель	Ответственный по профилю
45.	Выполнение плана издания методических работ	апрель	Зав. кафедрой
46.	Ход выполнения курсовых проектов и работ на 3, 4 курсах и оценка их качества	апрель	Руководители проектов
47.	Итоги сдачи отчетов по научно-исследовательской практике магистрантов	апрель	Руководители практики
48.	Утверждение графика отпусков	май	Зав. кафедрой, отдел кадров
49.	Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций)	май	Ответственный по профилю
50.	Распределение на практику студентов 2 и 3 курсов	май	Руководители практик
51.	Итоги взаимопосещений ППС кафедры, анализ и мероприятия по повышению качества преподавания	май	Зав. кафедрой
52.	Итоги весенней сессии	июнь	Ответственный по профилю

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

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

2. Документирование системы управления качеством

- Контроль над организацией деятельности кафедры, состоянием и качеством работы по делопроизводству на кафедре осуществлялся зав. кафедрой М.М. Мусульмановой. На кафедре имеется номенклатура дел с четким наименованием структурных подразделений и дел. У каждого структурного подразделения и дела имеется свой индекс. Вся кафедральная плановая и отчетная документация по мере выполнения складывается в папки с обозначенными индексами. Помимо этого на кафедре создан электронный банк данных, где собраны вся документация кафедры в соответствии с номенклатурой дел. По мере подготовки документов он постоянно обновляется.
- График учебного процесса, академический календарь и расписание занятий ППС имеются в наличии.
- Должностные обязанности ППС и УВП имеются.
- Анализ выполнения функциональных регламентаций и должностных обязанностей показал, что профессорско-преподавательский состав (ППС) и учебно-вспомогательный персонал (УВП) выполняли свои обязанности в соответствии с должностными инструкциями, разработанными на кафедре и утвержденными руководством университета.
- За кафедрой закреплены **94** дисциплины (**59** для бакалавров, **28** для магистрантов, **7** для докторантов PhD). На все дисциплины, закрепленные за кафедрой, разработаны УМК, которые размещены преподавателями кафедры на электронном портале сайта avn.kstu.kg в соответствии с графиком, предоставляемым УО КГТУ
- Наличие ГОС ВПО, рабочих учебных планов на новый учебный год, ООП, УМК представлено в табл. 3.

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

	ГОС ВПО (+/-)	РУП (+/-)	ООП (+/-), год. утв.	Наличие эксп. уч. плана	УМК (к-во)	К-во закрепл. дисц.
Бакалавриат	+	+	14.10.2015	-	59	59
Магистратура	+	+	14.10.2015	-	28	28
Докторантура PhD	-	+	-	+	7	7

- Перечень дисциплин, закрепленных за кафедрой, размещён на сайте кафедры (<http://demo.kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-proizvodstva-produktov-pitaniia>)

- Цели, результаты обучения по ОП, сформированные с учетом заинтересованных сторон) размещены на сайте (<http://demo.kstu.kg/fakultety/tehnologicheskii-fakultet/tehnologija-proizvodstva-produktov-pitanija>)
- Нормативные документы, используемые для организации учебного процесса (положения, инструкции и т.д.), а также нормативные документы по качеству (*перечень, год утв.*)
 - Кыргыз Республикасынын жогорку окуу жайларына кабыл алуунун тартиби
 - Положение об учебно –методическом комплексе дисциплины КГТУ им. И. Раззакова
 - Положение по расчету и распределению учебной нагрузки КГТУ им. И. Раззакова
 - Инструкция по разработке компетентностной модели выпускника
 - Положение о порядке разработки и реализации совместных образовательных Программ
 - И.Раззаков атындагы Кыргыз мамлекеттик техникалык университетинде «Мыкты видеосабак – 2020» сынагы жөнүндө Жобо
 - Положению о ведомственных наградах Министерства образования и науки Кыргызской Республики
 - Положению о смотре-конкурсе электронных учебно-методических комплексов дисциплин
 - Положению о порядке организации и проведении конкурса на должности профессорско-преподавательского состава в КГТУ им. И. Раззакова
 - Положение о рейтинговой системе контроля знаний студентов
 - Положение об организации учебного процесса
 - Положение об апелляционной комиссии КГТУ им. И.Раззакова
 - «Правила приема в КГТУ им. И. Раззакова
 - Положение об организации учебного процесса в КГТУ им. И. Раззакова на основе кредитной системы обучения ECTS.
 - Регламент проведения экзаменационной сессии в КГТУ им. И. Раззакова, 15.05.19.
 - Положение о рейтинге ППС и учебных структурных подразделений КГТУ 2017.
 - Положение об организации практик студентами КГТУ им. И. Раззакова, 31.05.2016.
 - Положение о магистратуре КГТУ им. И. Раззакова, 2017.
 - Положение о контрактном обучении в КГТУ им. И. Раззакова, 18.11.2018.
 - О порядке проведения проверки письменных работ на наличие взаимствований
 - Положение о социальной поддержке студентов КГТУ им. И. Раззакова, 28,12.2017.
 - Положение о магистерской диссертации, 7.12.2017.
 - Положение о Центре дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов
 - Положение о выпускной квалификационной работе
 - Положение о порядке предоставления повторного обучения студентам КГТУ 25.04.18.
 - Положение о применении дистанционных образовательных технологий КГТУ 2019.
 - Положение о порядке изготовления, хранения, выдачи и учета документов об образовании гос. образца КГТУ им. И. Раззакова 2019.
- Документы по оценке качества ООП с участием заинтересованных сторон (анкеты, протоколы отраслевых советов, круглых столов и т.д.) имеются в наличии.
- Квалификационная модель выпускника разработана и представлена в ООП.
- Договора, соглашения с представителями производства (*табл. 4*):

Таблица 4 – Договора, соглашения с представителями производства

№ п/п	№ договора	Наименование предприятия	Дата заключения
1.		ОсОО «Агро – Куш»	15.06.2021 г.
2.		ОсОО «ДильНур КГ Ал-Халал»	25.01.2021 г.
3.		Муниципальное предприятие «Бишкекпекарня»	01.02.2021 г.
4.		ОсОО Кондитерский дом «Куликовский»	17.04.19 г.
5.		ЧП Рахимова «Бонжур»	12.04.19 г.
6.		ОсОО «Саамал»	12.04.19 г.
7.		Кафе Де Париж»	17.01.19 г.
8.		ОсОО ТД «Народный»	05.01.19 г.
9.		ИП Кан Сук Дя «Наша Марка»	03.05.18 г.
10.		ОсОО «АТА ЛТД»	20.02.18 г.
11.		ОсОО «ejootrade»	12.03.18 г.
12.		ОсОО «АЗО – Элита»	27.01.17 г.
13.		ОсОО ПТК «Ширин»	17.01.17 г.
14.		ОАО «Независимая хлебная инспекция»	20.01.17 г.
15.		ОсОО «Графский»	20.10.17 г.
16.		ОсОО Стандарт Качества»	15.03.17 г.
17.		ОсОО «БЕКПР»	27.01.17 г.
18.		ОсОО КРП «Rola»	12.06.16 г.
19.		Общественное объединение пекарей	26.01.17 г.
20.		ОсОО «Сладости Милад»	23.01.17 г.
21.		ОсОО «Яшар»	12.04.19 г.
22.		ЗАО «Шоро»	12.04.19 г.
23.		ОсОО «БЕКПР»	12.04.19 г.
24.		ЗАО «Bear Beer»	30.01.19 г.
25.		ОсОО «Винодел»	12.07.16 г.
26.		ОсОО «Кант Сут»	30.01.19 г.
27.		ОсОО «Абдыш - Ата»	30.01.19 г.
28.		ОсОО КыргызКоньягы»	30.01.19 г.
29.		ОсОО «АронияФарм»	18.03.19 г.
30.		ОсОО «Биовит»	16.03.15 г.
31.		ЗАО «Урсус»	18.03.15 г.
32.		ОсОО «Asian Medicals»	17.03.15 г.
33.		ОсОО «ВК Бишкеквинком»	24.03.15 г.
34.		ОсОО «АдалАзык»	12.03.18 г.
35.		ОсОО «Баркад»	31.02.17 г.
36.		ОсОО «Риха»	26.01.17 г.
37.		ОсОО «Новопавловские колбаски»	26.01.17 г.
38.		ИП Бажанов Б.Р.	26.01.17 г.
39.		ОсОО «SherInc»	31.01.17 г.
40.		ОсОО «Master Frost»	20.09.16 г.
41.		ОсОО «Globale Milk» Артезиан	04.12.18 г.
42.		ОсОО «ЭлетСут»	24.12.12 г.

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

- Евразийский национальный университет им. Л.Н. Гумилева (г. Нур-Султан),
- Алматинский технологический университет,
- Казахский национальный аграрный университет,
- Южно-Казахстанский государственный университет им. М. Ауэзова,
- Семипалатинский государственный университет им. Шакарима,
- Кыргызско-Турецкий университет «Манас»,
- Институт биотехнологии НАН КР,
- Кыргызский национальный аграрный университет им. К.И. Скрябина,
- Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого (СПбПУ),
- Воронежский государственный аграрный университет,
- Технологический университет Таджикистана,
- Худжандский Политехнический институт Таджикского технического университета им. Акад. Осими М.С.
- Ташкентский химико-технологический институт.
- На кафедре реализуется совместная образовательная программа (СОП) с Алтайским государственным техническим университетом им. И.И. Ползунова по подготовке бакалавров в области технологии молока и молочных продуктов. Однако, пока подготовить специалистов по данной СОП пока не удалось в силу ряда причин.

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

3. Маркетинговые исследования

- Размещение информации ведется на двух сайтах КГТУ им. И.Раззакова, обновление ведется периодически на 3-х языках:
- 1. <https://kstu.kg>
- 2. <http://demo.kstu.kg/fakultety/tekhnologicheskii-fakultet/tekhnologija-proizvodstv-produktov-pitanija>
- Информирование общественности о своей деятельности и профориентационная работа, размещение рекламных материалов ведется на сайте КГТУ им. И.Раззакова и в соц. сетях: <https://www.facebook.com/profile.php?id=100035430997607>

Весьма эффективной, на наш взгляд, формой профориентационной работы является серия проведенных кафедрой круглых столов (ВУЗ-предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества, 24 марта 2021 г.), а также традиционные Дни открытых дверей (каждая суббота февраля месяца 2021 г.). Технологический факультет был ответственным за «День открытых дверей» 27 февраля 2021 г.

В этом году нам выделили школы в г. Бишкеке №1, №4, №94. Преподавателями кафедры проведены профориентационные работы в форме бесед, а также они подробно рассказали о деятельности факультета, университета в школах с предварительным приглашением в КГТУ на день открытых дверей и раздали информационные буклеты. Учащиеся школ были приглашены на «День открытых дверей» КГТУ им. И.Раззакова, который был проведен 27 февраля.

Сотрудники кафедры предоставили школьникам информацию о специальностях кафедры, показали все лаборатории и раздали буклеты кафедры. Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.С., Салиева З.Т. и студенты гр. МЛ-1-18 провели мастер-класс для старшеклассников. В ауд. 1/310 был представлен ролик по профориентационной работе.

В фойе университета была организована выставка продуктов, изготовленных студентами кафедры по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология молока и молочных продуктов», «Пищевая биотехнология», «Технология мяса и мясных продуктов» выпускающей кафедрой.

Заведующая кафедрой Мусульманова М.М. показала все лаборатории и познакомила с деятельностью кафедры и поблагодарила приезжих учителей школы. Студенты гр. БТ-1-17, МЛ-1-18, МС-1-17, ХМК-1-17 приняли активное участие в «Дне открытых дверей».

Ректорат поблагодарил коллектив технологического факультета за проведение «Дня открытых дверей» на высшем уровне.

Сотрудница кафедры Куленбекова А.С. в марте посетила школы Иссык-Кульской области по профориентационной работе, где школьникам была представлена информация о КГТУ.

➤ Мониторинг трудоустройства выпускников. Одним из основных критериев оценки уровня подготовки выпускников является их востребованность предприятиями отрасли, т.е. их трудоустройство. По этому показателю выпускники кафедры «Технология производства продуктов питания» традиционно демонстрируют высокие результаты – в пределах от 85-100%. Наши выпускники успешно работают на многих ведущих предприятиях пищевой промышленности, что свидетельствует о высоком уровне подготовки специалистов. Успешной адаптации выпускников в самостоятельной трудовой деятельности способствует организация всех видов практик студентов в период обучения. Поэтому они востребованы, имеют стабильный карьерный рост и впоследствии занимают высокие посты в техническом и руководящем составе предприятий. Мониторинг трудоустройства выпускников приведен в табл. 5.

Таблица 5 – Мониторинг трудоустройства выпускников

Год выпуска	Трудоустроено		Без работы (в т.ч. дек.отп.)	Потеряна связь	Продолжение обучения		% выпуска по отнош. К поступившим
	по спец.	не по спец.			бак→маг	маг→асп.	
Бакалавриат							
2016- 2017	39	13	8	-	3	-	
2017- 2018	27	8	5	8	7	-	80
2018-2019	28	5	13	3	6		55
2019-2020	35	2	8	3	21	-	81
Магистратура							
2017- 2018	6	1	-	-	-	-	90
2018- 2019	2	1	-	-	-	-	3
2019-2020	4	1	-	-	-	-	100

- Для повышения эффективности взаимодействия как обычно проведены «круглые столы», «Ярмарка вакансий» с руководителями ведущих предприятий пищевой промышленности, где обсуждались пути и формы успешного взаимовыгодного сотрудничества.
- В отчетном году был организован и проведен сотрудниками кафедры Круглый стол на тему **ВУЗ – предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества** (24.03.2021 г). Участниками Круглого стола были руководители пищевых производств, руководители КГТУ и сотрудники кафедры ТППП.



- Были обсуждены вопросы по совместному взаимовыгодному сотрудничеству по подготовке квалифицированных работников для пищевой промышленности и пути



совершенствования. Некоторые руководители предприятий, которые находятся в отдаленных районах страны отметили, что у них наблюдается дефицит кадров и что молодые специалисты не хотят ехать далеко за пределы городов. На мероприятии присутствовали ведущие специалисты предприятий: зав. производством ОсОО “Баркад” Михеев А., зам. гендиректора ОсОО СВВЗ Орозбеков Б.О. гл. технолог ОсОО “БЕКПР” Усупкожоева К.А., директор ОсОО “Атбаши сут” Орозакунова Н.О., нач. Отдела кадров ОсОО “АгроКуш” Тилекматова Л.Т.

- Продолжается работа по анкетированию работодателей среди руководящего состава инженерно-технического персонала предприятий пищевой промышленности, с которыми сотрудничает кафедра технологии производства продуктов питания.
- По сравнению с предыдущими годами мнение работодателей о выпускниках складывается в более лучшую сторону. Как видно по результатам анкетирования не на всех предприятиях работают наши выпускники, но это связано лишь с отдаленностью региона где находятся предприятия. Работодатели положительно отзываются о молодых специалистах по теоретической готовности, организаторских, коммуникативных навыках и способностях познавать новое. Производственники отмечают, что профессиональная подготовка технологов резко отличается по сравнению с другими специальностями.
- Наряду с этим необходимо отметить, что при анкетировании удовлетворенность работодателей практическими навыками выпускников не достаточно высока как бы

хотелось.



- В предложениях и рекомендациях отмечено, что необходимо усилить работу по знаниям современного технологического оборудования по производству сухого обезжиренного молока и сливочного масла методом преобразования. Также отмечены пожелания углубить знания в области инженерного обеспечения технологических процессов производства молочных продуктов.
- В 2021 году выпуск кафедры составит 50 студентов, которые получают дипломы бакалавров по четырем специальностям: «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий», «Пищевая биотехнология».
- Качественная подготовка специалистов для пищевой промышленности позволяет им достаточно быстро продвигаться по карьерной лестнице. Кафедра также отслеживает этот процесс.
- Реализуемая на кафедре ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (профили «Технология молока и молочных продуктов» и «Технология мяса и мясных продуктов») прошла международную аккредитацию и соответствует всем требованиям Болонского процесса. На сегодняшний момент готова к аккредитации ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (профиль «Технология

хлеба, кондитерских и макаронных изделий»)), которая разработана в полном соответствии с модельной ОП, также аккредитованной германским аккредитационным агентством ACQUIN.

4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

- Профессорско-преподавательский состав кафедры ТПП к 2020-2021 учебному году сформирован в следующем составе:
- 4 профессора: 1 д.т.н., профессор и 3 к.т.н., профессора КГТУ;
- 5 доцентов: 4 доцента кандидата наук и 1 доцент без ученой степени;
- 4 ст. преподавателя;
- 9 преподавателей.

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

Учебно-вспомогательный состав кафедры укомплектован профессионально-ориентированными работниками, все сотрудники УВП имеют высшее образование (табл. 8) и по совмещению являются преподавателями кафедры, т.е. активно участвуют в учебном процессе. Средний возраст сотрудников УВП составляет 39 года.

- Нагрузка кафедры на текущий учебный год, рассчитанная согласно Норм времени, закрепленных дисциплин, контингента студентов, имеется. Всеми сотрудниками кафедры, за некоторым исключением, нагрузка выполнена полностью. Недовыполнение связано со снижением количества студентов.

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

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

- ППС и персонал ежегодно повышают свою квалификацию через систему стажировок, семинаров, тренингов, а также по программе мобильности ППС. Данные приведены в табл. 10.

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

Таблица 6 – Количественный и качественный состав ППС (бакалавриат)

№	ФИО	Должность	Баз. образ. (спец. по диплому)	Уч. степень, звание	Штат/совмест	Ставка	Общая нагрузка, час. план/факт	Нагрузка в ООП (+)		Стаж (+)			Возраст (+)		
								бак п/ф	маг п/ф	до 5 лет	5-15 лет	свыше 15 лет	до 35 лет	35-50 лет	свыше 50
1.	Мусульманова М.М.	Зав. каф.	ФПИ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, Ю №378724	д.т.н., проф.	штат	1,25	941,5/ 950,9	511,5/ 535,6	430/ 415,3			+			+
2.	Тамабаева Б.С.	проф.	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог,	к.т.н., проф.	совм.	0,25	189,02/ 175,5	130,54/ 26,1	58,48/ 49,4			+			+
3.	Джамакеева А. Д.	проф.	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, РВ № 146685	к.т.н., доцент	штат	1	749,68/ 747,42	749,68/ 747,42	-			+			+
4.	Усупкожоева А.А.	проф.	КГТУ, машины и аппараты пищевых производств, дипломированный инженер, ГВ №00880	к.т.н., проф.	совм.	0,25	180/180	180/180	-						
5.	Корчубекова Т.А.	доцент	КГУ, биология, преподаватель биологии и химии	к.б.н., с.н.с.	штат	1	803/804	677/ 678	126/ 126			+			+
6.	Бавланкулова К.Д.	доцент	Кыргызский Государственный Университет специальность биолог	к.б.н., доцент	штат	0,5	399,01/ 398,2	399,01/ 398,2	-			+			+
7.	Сманалива Ж.Н.	доцент	КТУ специальность Технология консервирования и пищевых концентратов Дипломированный	к.т.н., доцент	штат	0,25	195,48/ 206,32	-	195,48 / 206,32					+	

			инженер														
8.	Элеманова Р.Ш.	доцент	КТУ специальность Технология консервирования и пищевых концентратов Дипломированный инженер	к.т.н., доцент	совм.	0,25	220/222	168	136,5/ 138,5								+
9.	Мамбетова А. Ш.	доцент	ФПИ, технология молока и молочных продуктов инженер-технолог, ИВ №345917	-	штат	1,5	1287,16/ 1284,98	1287,16 / 1284,98	-		+						+
10.	Касымова Ч. К.	ст. преп.	ВЗИПП, технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, инженер-технолог, УВ № 224797	-	штат	1,25	1064,45/ 1061,45	1064,45 / 1061,45	-		+						+
11.	Мураталиева М. Н.	ст. преп.	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, КВ № 211014	-	штат	1	840,9/ 840	840,9/ 840	-		+						+
12.	Салиева З. Т.	ст. преп.	КТУ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, ГВ № 01765	-	штат	1	859/861	724,6/ 716,7	134,4/ 144,3		+						+
13.	Дуйшенбек кызы Н.	ст. преп.	КГТУ, Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог, СД №090132426	-	штат	1	851/838	851/838	-		+		+				
14.	Турдалиева Н.А.	препод.	КГТУ, Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог, УВ150132319	-	штат	0,5	424,73/ 424,73	424,73/ 424,73	-	+			+				
15.	Дюшеева Н.С.	препод.	КТУ, Технология продукции общественного питания», инженер-технолог, ШВ 740862	-	штат	0,25	224/224	224/224	-	+							+

16.	Токтокожоева Т.К.	препод.	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог	-	совм.	0,25	213,08/ 213,08	213,08/ 213,08	-	+					+
17.	Кичигин А.В.	препод.	КГТУ, технология мяса и мясных продуктов	-	штат	0,25	224,44/ 231,32	183,04/ 184,72	41,4/ 46,6	+			+		
18.	Жунусова К. Ж.	препод.	КГТУ, технология мяса и мясных про-дуктов, бакалавр, УБ № 160214113, магистр	-	штат	0,25	220,65/ 227,4	220,65/ 227,4	-	+			+		
19.	Сабырбекова А.С.	препод.	ФПИ, Технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, ИФ № 345922	-	совмещ.	0,5	432/432	432/432	-	+					+
20.	Куленбекова А.С.	препод.	КТУ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, ГВ № 10780	-	совмещ.	0,25	208,5/ 210,7	208,5/ 210,7	-	+				+	
21.	Сукенова Н.М.	препод.	КТУ, Технология про-дукции общественного питания», инженер-технолог АВ № 05940	-	совмещ.	0,25	220/210	220/210	-		+			+	
22.	Усупова А.А.	препод.	КГТУ им. И. Раззакова, «Пищевая биотехнология» бакалавр.	-	совмещ.	0,25	221,3/ 222,2	221,3/ 222,2	-	+			+		
23.	Эркинова А.Ж.	препод.	КГТУ им. И. Раззакова, «Технология продукции общественного питания», инженер-технолог	-	совмещ.	0,25	222/222	222/222	-	+			+		
24.	Сергеева Д.С.	препод.	КГТУ им. И. Раззакова, «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» бакалавр.	-	совмещ.	0,25	214,3/ 214,3	214,3/ 214,3	-	+			+		

Таблица 7 – Качественный и количественный состав ППС

Наименование кафедры	Общее количество ППС				Кол-во ППС с уч. степенью и званием				Кол-во ППС с базовым образованием	Укомплектованность ППС по штатному расписанию, %	Стаж научно-педагогической работы (кол-во)			Средний возраст ППС (кол-во)			
	Всего	из них:				штатные		совместители			До 5 лет	5-15 лет	Свыше 15 лет	До 35 лет	35-50 лет	Свыше 50 лет	
		штатные		совместители		кол-во	%	кол-во									%
		кол-во	%	кол-во	%												
ТПП	22	11	50	11	50	5	45,5	3	27,3	22	100	6	6	10	6	7	9

Таблица 8 – Качественный и количественный состав УВП кафедры

№	Должность	Ф.И.О.	Стаж работы	Базовое образование
1	Заведующий лабораторией	Куленбекова А.С.	12	КТУ, инженер-технолог молочной промышленности
2	Инженер	Усупова А.	3	КГТУ, бакалавр «Пищевая биотехнология»
3	Методист	Суконова Н. М.	11	КТУ, инженер-технолог общественного питания
4	Лаборант	Сабырбекова А.С.	6	ФПИ, инженер-технолог молочной промышленности
5	Лаборант	Сергеева Д.С.	3	КГТУ, бакалавр «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»
6	Лаборант	Эркинова А.Ж.	2	КТУ, инженер-технолог общественного питания
7	Лаборант	Шукурбаева А.О.	1г.7мес.	КГТУ, бакалавр «Технология продуктов общественного питания»

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

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

Таблица 9 - Контингент студентов по всем формам обучения

	2020-2021 уч.г.			
	прием	выпуск, из них с красным дипломом	Кол-во студ.	
			очно	заочно
Бакалавриат	83	50/2	43	7
Магистратура	5	2/1	2	-

Таблица 10 – Сведения о повышении квалификации научно-педагогических кадров кафедры

№	Ф.И.О преподавателя (ученая степень, ученое звание, должность)	Стажировка и обучение в КР и за рубежом (организация, срок обучения, название университета, страна, наличие сертификата)	Участие в научных семинарах и конференциях, «круглый стол» и выставках (название доклада, страна, дата участия)
1	Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М.	-	Академическая мобильность в области пищевой технологии // Международная научно-практическая интернет-конференция «Технико-технологический форум в области пищевой и текстильной промышленности», посвященная юбилею академика МИА, д.х.н., проф. Баткибековой М.Б., 12 ноября 2020 г., г. Бишкек, КР
2	Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.С., Баткибекова М.Б.	-	Синбиотический молочно-зерновой напиток // Конференция «Инновационные пути решения актуальных проблем развития пищевой и нефтегазохимической промышленности» 12-14 ноября 2020 г., г. Бухара, РУз
3	Мусульманова М.М.	-	1) Курс обучения по программе «Аккредитация образовательных программ. Проведение самооценки», Сертификат Независимого аккредитационного агентства «БИЛИМ_СТАНДАРТ», 28.10.2020. 2) Участие в онлайн-совещании Евразийской экономической комиссии С801 по организации «Школы сыроделов» - 7 апреля 2021 г. 3) Сертификат победителя в номинации «Профессор» за 2019-2020 уч. год
4.	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш.	-	Участие в работе Глобального продовольственного форума «Повышение качества жизни, обеспечение продовольственной безопасности – дорога к миру», Москва, 19-21 мая 2021 г.
5	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш.	-	Ферментированный сывороточный напиток // Конференция «Инновационные пути решения актуальных проблем развития пищевой и

			нефтегазохимической промышленности» 12-14 ноября 2020 г., г. Бухара, РУз
6	Джамакеева А.Д., к.т.н., доцент, профессор	-	<ol style="list-style-type: none"> 1) Участие в заседании рабочей группы по доработке и согласованию проекта изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТРТС 021/2011) в режиме видеоконференции со странами-членами ЕАЭС. – Бишкек, МСХ ПП и М КР, 23 сентября 2020 г. 2) XVII Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 18-19 ноября 2020 г. 3) Вебинар IPR Media «Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: новые форматы образовательного процесса, инструмент дистанта и оперативной подготовки РПД». 22.01.2021. Получение сертификата. 4) Участие в мероприятии «День карьеры и практики» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 24 марта 2021г. 5) Участие и организация Круглого стола кафедры ТППП на тему: «Вуз – предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 24 марта 2021 г. 6) Председатель подсекции «Технология продуктов питания» 63-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в эпоху цифровизации и глобализации». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.03.2021 г. 7) Участие в VI Международной сетевой научно-технической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Выступление совместно с главным технологом предприятия «Баркад» с докладом на on-line конференции на тему «Применение инноваций в разработке технологий новых видов мясных полуфабрикатов». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 19 мая 2021 г. - Получение сертификата.
7	Корчубекова Т.А., к.б.н., с.н.с., доцент	-	<ol style="list-style-type: none"> 1) XVII Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 18-19 ноября 2020 г. 2) Вебинар Elsevier Researcher Academy «How to publish an article and become popular author. Author profiles in Scopus», 21.12.2020 3) Вебинар Elsevier Researcher Academy «Choosing right journal to publish your article», 22.12.2020 4) Вебинар IPR Media «Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: новые форматы образовательного процесса, инструмент дистанта и

			<p>оперативной подготовки РПД». 22.01.2021. Получение сертификата.</p> <p>5) Вебинар IPR Media «Практика применения онлайн-курсов зарубежных платформ». 11.03.2021</p> <p>6) Вебинар «Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО «PROF образование»: новинки контента, новые образовательные инструменты», 10.03.2021</p> <p>7) Участие в мероприятии «День карьеры и практики» и в проведении Круглого стола на тему «Университет – производство: взаимовыгодный диалог». – Бишкек, КГТУ, 24.03.21.</p>
8	Мамбетова А.Ш., доцент	-	<p>1) Участие в заседании рабочей группы по доработке и согласованию проекта изменений в технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТРТС 021/2011) в режиме видеоконференции со странами-членами ЕАЭС. – Бишкек, МСХ ПП и М КР, 23 сентября 2020 г.</p> <p>2) Вебинар IPR Media «Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: новые форматы образовательного процесса, инструмент дистанта и оперативной подготовки РПД». 22.01.2021. Получение сертификата.</p> <p>3) Участие в семинаре по Руководящим принципам правильного питания. Академическая сеть “Луч” “SUN Кыргызстан» – Бишкек, гостиница “Достук”, 25-26 февраля 2021 г.</p> <p>4) Участие в Круглом столе «Право на питание и продовольственную безопасность, проблемы и пути решения. Академическая сеть Движения SUN в Кыргызстане. – Бишкек, гостиница «Достук», 31 марта 2021 г.</p> <p>5) Участие в мероприятии «День карьеры и практики» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 24 марта 2021г.</p> <p>6) Участие и организация Круглого стола кафедры ТППП на тему: «Вуз – предприятия пищевой промышленности: пути дальнейшего сотрудничества» - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 24 марта 2021г.</p> <p>7) Участие в онлайн-совещании Евразийской экономической комиссии С801 по организации «Школы сыроделов» - 7 апреля 2021 г.</p> <p>8) Участие на VI Международной сетевой научно-технической конференции: «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном процессе» в рамках Российского-Кыргызского консорциума технических вузов. – Бишкек, 19 мая 2021 г. – Получение сертификата.</p>
9	Бавланкулова К.Д., к.б.н., доцент (0,5 ставки)	-	<p>1) XIX Международная научно-практическая конференции "Проблемы ботаники Южной Сибири и Монголии». – Барнаул, 1-5 июня 2020 г.</p> <p>2) Международная научная конференция: «Роль ботанических садов в</p>

			обогащении и сохранении биоразнообразия растений». - Бишкек, 8 октября 2020 г.
10	Касымова Ч.К., ст. преподаватель	Программа обучения «Создание онлайн курсов на платформе Moodle» » в рамках программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии». - Бишкек, 20.08.2020 г. Получение сертификата.	<ol style="list-style-type: none"> 1) Вебинар IPR Media «Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: новые форматы образовательного процесса, инструмент дистанта и оперативной подготовки РПД». 22.01.2021. Получение сертификата. 2) Участие в семинаре по Руководящим принципам правильного питания. Академическая сеть “Луч” “SUN Кыргызстан» – Бишкек, гостиница “Достук”, 25-26 февраля 2021 г. 3) Участие в Круглом столе «Право на питание и продовольственную безопасность, проблемы и пути решения. Академическая сеть Движения SUN в Кыргызстане. – Бишкек, гостиница «Достук», 31 марта 2021 г. 4) Участие в мероприятии «День карьеры и практики» и в проведении Круглого стола на тему «Университет – производство: взаимовыгодный диалог». – Бишкек, КГТУ, 24.03.21.
11	Дуйшенбек кызы Наргиза, ст. преподаватель	<ol style="list-style-type: none"> 1) Курсы повышения квалификации по программе «Создание курсов на платформе Moodle». Проект «Профессиональное образование в Центральной Азии» (PECA) – Содействие занятости и профессиональному обучению (BBQ) GIZ. – Бишкек, 28.05. - 08.08.2020 г. Получение свидетельства о повышении квалификации. 2) Участие в проекте ЦТТОП «Модернизация/укрепление предприятий малого и среднего бизнеса пищевой промышленности в Кыргызстане, и подготовка практикующих тренеров по вопросам соответствия требованиям НАССР и систем управления безопасностью пищевой продукции», реализуемого программой GIZ «Содействие устойчивому экономическому развитию в Кыргызстане» по внедрению системы управления безопасностью пищевой продукции на МП «Бишкек пекарня» - 	<ol style="list-style-type: none"> 1) Участие в вебинаре «Дезинфицирующие мероприятия на пищевом производстве». 03.06.2020 г. 2) Участие в вебинаре «Как работают принципы НАССР в совершенно различных ситуациях». 17.06.2020 г. 3) Участие в семинаре по разработке структурированной докторской (PhD) программы по направлению «Пищевые технологии» и созданию докторской (исследовательской) школы. Проект GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания» (PECA). - Бишкек, 19-23 октября 2020 г. 4) XVII Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 18-19 ноября 2020 г. 5) Вебинар IPR Media «Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: новые форматы образовательного процесса, инструмент дистанта и оперативной подготовки РПД». 22.01.2021. Получение сертификата. 6) Второй национальный семинар по современным образовательным технологиям EduTech KG 2021 – Бишкек, 18.05.2021 г. 7) VI Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Бишкек, 19.05.2021 г.

		<p>Бишкек, 01.11.19 – 01.06.2020 г. Получение сертификата.</p> <p>3) Участие в вебинаре на тему «Введение в ISO 22000:2018» 21.06.2020 г. Получение сертификата</p> <p>4) Тренинг на тему «Разработка и внедрение Системы менеджмента пищевой безопасности» в рамках Программы GIZ «Профессиональное образование в ЦА» – Бишкек, 24.03.2021 - 26.03.2021г. Получение сертификата.</p> <p>5) Участник программы «Международная летняя школа АТУ – 2021» – Алматы, 07.06.2021 - 11.06.2021 г. Получение сертификата.</p>	
12	Салиева З.Т., ст. преподаватель	<p>Курсы повышения квалификации по программе «Создание курсов на платформе Moodle». Проект «Профессиональное образование в Центральной Азии» (PECA) – Содействие занятости и профессиональному обучению (BBQ) GIZ. – Бишкек, июль 2020 г. (72 часа). Получение сертификата.</p>	<p>1) Участие в вебинаре «Дезинфицирующие мероприятия на пищевом производстве». 03.06.2020 г.</p> <p>2) XVII Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 18-19 ноября 2020 г.</p> <p>3) Вебинар IPR Media «Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: новые форматы образовательного процесса, инструмент дистанта и оперативной подготовки РПД». 22.01.2021. Получение сертификата.</p> <p>4) Участие в мероприятии «День карьеры и практики» и в проведении Круглого стола на тему «Университет – производство: взаимовыгодный диалог». – Бишкек, КГТУ, 24.03.21.</p> <p>5) Второй национальный семинар по современным образовательным технологиям EduTech KG 2021 – Бишкек, 18.05.2021 г.</p> <p>6) VI Международная сетевая научно-техническая конференция «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов – Бишкек, 19.05.2021 г.</p>

- Организация СРС для студентов по дисциплинам (в т.ч. для заочного обучения). СРС для студентов по дисциплинам представляет собой, как правило, подготовку реферата, презентации, а также кроссвордов, портфолио. Для заочного обучения – большей частью, выполнение реферата.

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

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

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

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

- Организация и проведение ГАК. Работа ГАК и ГЭК организуется и проводится своевременно. Антиплагиатная проверка ВКР проводится второй год. Процент оригинальности (средний показатель по группе) составляет от 43% до 80%, что соответствует требованиям. Отчеты ГАК имеются. Качество выполнения выпускных квалификационных работ оценивается членами ГАК как хорошее.

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

- Проведены мониторинг и оценка содержания дисциплин направления ТПППЖП и ТПППРС с учетом последних достижений науки и технологий в рамках Программы «Профессиональное образование в ЦА» (GIZ) с разработкой обновленных РУПов, реализация которых предполагается в 2020-2021 уч. году.

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

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

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

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

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

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

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

Таблица 12 – Академические советники

Ф.И.О.	курс	гр.
Сукенова Н.М.	3-4	ТПШЖП
Салиева З.Т.	3-4	БТ
Сергеева Д.С.	1-4	ТППРС
Шукурбаева А.О.	1-2	БТ
Куленбекова А.С.	1-2	МЛ, МС
Куленбекова А.С.	ДОТ и магистратура	

- Организация заочного обучения с применением ДОТ требует совершенствования. Работа ППС на образовательном портале регулярно контролируется как со стороны деканата ТФ, так и со стороны кафедры.
- Материально-техническая база ОП соответствует требованиям ГОС ВПО. Для проведения всех видов занятий есть 6 специализированных лабораторий, оснащенных современным малогабаритным технологическим и лабораторным оборудованием, приборами, лабораторной посудой. Паспорта всех лабораторий имеются.
Студенты профиля ХМК имеют возможность проходить занятия в филиале кафедры, который расположен на лабораторной базе НХИ.
- Организация академической мобильности студентов и ППС ведется большей частью с помощью и при финансовой поддержке Программы РЕСА «Профессиональное образование в ЦА» (GIZ). Университетами-партнерами выступают Алматинский технологический университет, Технологический университет Таджикистана, Худжандский политехнический институт. В отчетном учебном году из-за пандемии семестровая мобильность бакалавров была проведена online. Число участников – человек. Кафедра приняла также 33 студента из АТУ для прохождения производственной практики (online). От КГТУ в АТУ были направлены 11 студентов для прохождения учебной практики. В работе Международной зимней школы в КазНАУ приняли участие 8 магистрантов 1 курса, в работе Международной летней школы в АТУ – 8 студентов и 3 преподавателя кафедры.
Популярны у студентов и магистрантов поездки в Казахстан и Таджикистан для прохождения различных видов практик.

6. Научно-исследовательская деятельность ППС

Темы НИР кафедры приведены в табл. 13.

На кафедре большое внимание уделяется научно-исследовательской работе со студентами.

Формы НИРС различны:

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

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

На кафедре активно ведется поиск форм конструктивного сотрудничества вуза с ведущими предприятиями пищевой отрасли Кыргызской Республики. Подобное сотрудничество позволит улучшить качество подготовки специалистов и содействовать трудоустройству выпускников кафедры.

Для реализации поставленных задач были выполнены **7 научно-исследовательских проекта** с ведущими мясоперерабатывающими предприятиями Кыргызской Республики – ОсОО «Баркад» и ОсОО «Риха», **1 научно-исследовательский проект** с ОсОО «Столичный Винно-Водочный Завод», информация о которых представлена в таблице.

Студенты кафедры приняли также активное участие в 63-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в эпоху цифровизации и глобализации» и Выставке научно-технических разработок. На 63-ю МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов от кафедры было представлено 8 научно-исследовательских проектов. Полученные результаты в дальнейшем были представлены в виде научных разделов ВКР. Информация о привлечении студентов к НИРС представлена в табл. 14.

Таблица 13 – Темы научно-исследовательской работы кафедры

№	Ф.И.О.	Название, краткая аннотация НИР, объем и источник финансирования	Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР	Численность ППС, участвующих в НИР
1	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	1. Проблема: «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Создание продуктов питания с высокой пищевой ценностью и гарантированной безопасностью для общего и лечебно-профилактического питания на молочной и зерновой основе». Бюджетное финансирование. 2. «Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока». Финансирование МОиН КР, 586250 сом.	3 аспиранта, 2 магистранта, 5 студентов	4
2	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Проблема: «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Разработка технологии мясных продуктов функционального назначения с использованием функциональных пищевых ингредиентов растительного происхождения»	3 аспиранта, 8 студентов	1
3	Корчубекова Т.А., к.б.н., доцент	Проблема: «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Разработка технологий пищевых продуктов и биокompозитов лечебно-профилактического назначения»	-	1
4	Мамбетова А.Ш., доцент	1. Проблема: «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР» Тема: «Разработка физиологически функциональных молочных продуктов», этап работы: «Разработка технологии молочных продуктов модифицированного состава и свойств». Бюджетное финансирование. 2. «Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока». Финансирование МОиН КР, 586250 сом.	1 магистрант, 3 студента	-
5	Касымова Ч.К., ст. преподаватель	Проблема: «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР»	-	-

Таблица 14 – Сведения о результатах выполнения НИР студентами кафедры

№	ФИО руководителя НИРС	Тема НИРС	ФИО студентов, группа	Место проведения	
				КГТУ	Предприятие
1	<p>От КГТУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры ТППП <p>От предприятия ОсОО «Баркад»:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Главный технолог Михеев А.Е., технологи производства замороженных полуфабрикатов Бектурсунова К. и Костко Д. ▪ технолог колбасного производства Воронов А. 	<p>Применение инноваций в разработке технологий новых видов мясных продуктов.</p> <p>На все новые виды мясных продуктов имеются Акты апробации на предприятиях.</p>	<p>Молдобекова Д., Керн Д., Козак А., ст.гр. МС(б)-1-17</p> <p>Диплом I степени за активное участие в 63-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.03.2021 г.</p> <p>Сатыгул кызы Б. - Сертификат за участие в 63-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.03.2021 г.</p> <p>Научные разделы в ВКР.</p>	кафедра ТППП	ОсОО «Баркад»
2	<p>От КГТУ:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор кафедры ТППП <p>От предприятия ОсОО «Риха»:</p> <p>Главный технолог Ажибекова А.О. и технолог Санькова И.В.</p>	<p>Применение новых технологических решений в совершенствовании технологии деликатесных продуктов</p> <p>Имеется Акт апробации на предприятии</p>	<p>Бондаренко М., Кузнецов К., ст.гр. МС(б)-1-17</p> <p>Сертификаты за активное участие в 63-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.03.2021 г.</p> <p>Научные разделы в ВКР.</p>	кафедра ТППП	ОсОО «Риха»
3	<p>От КГТУ и ОсОО «СВВЗ»:</p> <p>Айдыралиева К.Ш., преподаватель, начальник ОТК ОсОО «Столичный Винно-Водочный Завод»</p>	<p>Разработка рецептуры столового красного вина с добавлением сушёных яблок</p>	<p>Анарбекова А., ст.гр. БТ(б)-1-17</p> <p>Диплом II степени за активное участие в 63-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова,</p>	кафедра ТППП	ОсОО «Столичный Винно-Водочный Завод»

			25.03.2021 г. Научный раздел в ВКР.		
4	Мамбетова А.Ш., доцент	Разработка рецептуры мороженого с добавлением нетрадиционного растительного сыря	Сартаева А., ст. гр. ИСОП-1-17 Диплом III степени за активное участие в 63-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.03.2021 г.	кафедра ТППП	-
5	Касымова Ч.К., старший преподаватель	Научно-техническая разработка «Хлеб «Царский» с добавлением чечевичной муки»	Бекболотова А., ст. гр. ХМК(б)-1-18 Диплом III степени за лучшую научно-техническую разработку в 63-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 25.03.2021 г.	кафедра ТППП	-

Всем остальным студентам, представившим свои научно-исследовательские проекты на 63-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в эпоху цифровизации и глобализации», были вручены **сертификаты**.

Результаты научно-исследовательских работ вошли в ВКР виде научных разделов, опубликованы **8 статей** совместно со студентами.

- Количество публикаций (РИНЦ, научные журналы ВАК и др.), патентов, заявок, монографий, а также участие в научных проектах (МОиН КР, международных и т.д.) представлено в табл. 15.

Таблица 15

Статистические сведения по результатам НИР кафедры «Технология производства продуктов питания» за 2020-2021 уч. г.

№	ФИО сотрудника кафедры	Кадровый потенциал								Патенты				Гранты			Статьи				Повыш. квалиф. в КР (сертификат)	Повыш. квалиф. за рубежом	Стажировка за рубежом	Участие в научн. семинар. и конферен.	
		Основное место работы	Звание «профессор/профессор КГТУ»	Ученая степень «доктор наук»	Звание «доцент/с.н.с»	Ученая степень «кандидат наук»	Руководство аспирантами	Планируется к защите	Монография (количество)	Подано заявок (Кыргызпатент)	Получено (Кыргызпатент)	Подано заявок (зарубежные)	Получено (зарубежные)	Руководитель НИР МОиН КР	Исполнитель НИР МОиН КР	Зарубежные научные проекты	РИНЦ (зарубежные и издания в Web of science, Scopus, Thomson)	Опуб. в КР не входящие в РИНЦ	Опуб. в зарубежных изданиях						
1	Мусульманова М.М.	КГТУ	1/-	1	1	1	3	-	-	1	7	-	-	1	-	-	1	-	1	2	1	-	-	-	3+1
2	Джамакеева А.Д.	КГТУ	-/1	-	1/-	1	3	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	7
3	Корчубекова Т.А.	КГТУ	-/-	-	-/1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	7
4	Бавланкулова К.Д.	КГТУ	-	-	-/1	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	-	-	-	-	-	-	-	2
5	Мамбетова А.Ш.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	1	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	8
6	Касымова Ч.К.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	1	-	-	-	-	4
7	Дуйшенбек кызы Н.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	5	-	-	-	-	7

8	Салиева З.Т.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	6
9	Мураталиева М.Н.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
10	Турдалиева Н.А.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-
																	17	1	2	8				45

За 2020-2021 уч. год ППС кафедры «Технология производства продуктов питания» по научно-исследовательской работе были получены следующие результаты:

- 1) Получены 7 патентов КР и 3 Решения о выдаче патента на изобретение.
- 2) Научный проект «Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока» финансируется за счет гранта МОиН КР. Объем финансирования МОиН КР - **586250 сом.**
- 3) Выполнены 7 **совместных научно-исследовательских проектов** с ведущими мясоперерабатывающими предприятиями Кыргызской Республики – ОсОО «Баркад» и ОсОО «Риха», **1 научно-исследовательский проект** с ОсОО «Столичный Винно-Водочный Завод». На все научно-технические разработки имеются Акты апробации на предприятиях. В этих научно-исследовательских проектах принимали активное участие преподаватели, студенты и технологи вышеуказанных предприятий. Полученные результаты были доложены на международных научно-технических конференциях.
- 4) За отчетный период опубликованы **17 статей (РИНЦ)**, в том числе **8 статей** совместно со студентами.
- 5) Изданы **9 учебно-методических разработок**, в том числе **2** (учебное пособие лабораторный практикум) – с грифом МОиН КР, **2 учебных пособия** – на кыргызском языке.
- 6) ППС кафедры принимали активное участие в обучающих программах, семинарах, тренингах, вебинарах и т.д.

Таблица 16 – Участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах

№	Ф.И.О. авторов	Название научных и учебных публикаций	Издательство, страна, количество страниц
РИНЦ (зарубежные и в КР)			
1	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш.	Развитие академической мобильности в области пищевой технологии в Центральной Азии	Материалы онлайн семинара по современным образовательным технологиям EduTech KG 2020, 12 мая 2020 г.
2	Элеманова Р.Ш.,	Академическая мобильность в области пищевой	Материалы Международной научно-практической интернет-

	Мусульманова М.М	технологии	конференции «Технико-технологический форум в области пищевой и текстильной промышленности», посвященной юбилею академика МИА, д.х.н., проф. Баткибековой М.Б., 12 ноября 2020 г., г. Бишкек, КР // Изв. КГТУ им. И. Раззакова.- 2021.- № 55
3	Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.С., Баткибекова М.Б.	Синбиотический молочно-зерновой напиток	Материалы конференции «Инновационные пути решения актуальных проблем развития пищевой и нефтегазохимической промышленности», 12-14 ноября 2020 г., г. Бухара, РУз.
4	Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш.	Ферментированный сывороточный напиток	Материалы конференции «Инновационные пути решения актуальных проблем развития пищевой и нефтегазохимической промышленности» 12-14 ноября 2020 г., г. Бухара, РУз.
5	Джамакеева А.Д.	Применение инноваций в разработке рецептур новых видов мясорастительных полуфабрикатов	Международный научный журнал «National science journal» НАУ (Национальная ассоциация ученых). – 2020. - №27(54). – Ч.1. – С.8-11.
6	Джамакеева А.Д., Михеев А.Е., Абдраимов А.	Использование мяса яка и функциональных растительных ингредиентов в производстве замороженных полуфабрикатов	Международный рецензируемый журнал «Eurasian science journal» (Евразийский научный журнал). – 2020. - №4(73). – Ч.5. – С.18-23.
7	Джамакеева А.Д., Бокомбаева Б.Б.	Разработка технологии нового вида мясного хлеба функционального назначения	Труды XVII Международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 2020. – С.208 – 212.
8	Корчубекова Т.А., Барылбекова К.Дж, Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Наргиза	Разработка рецептуры хлеба, обогащенного жмыхом виноградных косточек	Труды XVII Международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 2020. - с. 307-311.
9	Мамбетова А.Ш., Усупова А.А.	Важность внедрения международных стандартов качества на предприятиях молочной промышленности	Материалы 62-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». - Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 2020. – С.135.
10	Мамбетова А.Ш., Сачковская А.С.	Йогурты для детей дошкольного возраста	Материалы 62-ой МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Наука, техника и инженерное образование в цифровую эпоху: идеи и решения». - Бишкек,

			КГТУ им. И. Раззакова, 2020 – С. 94.
11	Бавланкулова К.Д., Мосолова С.Н., Корчубекова Т.А.	Видовое разнообразие микромицетов Таласской долины Кыргызстана	Научное обозрение. Биологические науки. - 2020. - № 3. - С.38-42.
12	Мосолова С.Н., Бавланкулова К.Д.	Паразитные микромицеты семейства Роасеас Чуйской долины и северного склона Киргизского хребта	Сборник статей XIX Международной научно-практической конференции "Проблемы ботаники Южной Сибири и Монголии. - Барнаул, 2020. - Т.2.- С 316-320.
13	Бавланкулова К.Д., Мосолова С.Н., Бексултанова А.М.	Паразитные микромицеты растений семейства Leguminosae	Известия НАН КР. - 2020. - № 4. - С 19-23.
14	Касымова Ч.К., Чиркова Д.	Разработка новых цельнозерновых смесей при производстве хлеба	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2020. – №1(50). – Ч.2. – С. 70.
15	Касымова Ч.К., Рахматова А.	Разработка новых видов кондитерских изделий повышенной биологической ценности	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2020. – №1(50). – Ч.2. – С. 76.
16	Турдалиева Н.А., Логвиненко Е.Я.	Разработка рецептуры новых видов кондитерских изделий для профилактики сердечнососудистых заболеваний	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2020. - №1 (53). – Ч.2. - С. 116-121.
17	Турдалиева Н.А., Юнусалиева А.Р.	Разработка рецептуры фруктовой пастилы для профилактики анемии (железодефицита)	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2020. - №1 (53). – Ч.2. - С. 144-150.

План издания учебно-методических пособий на 2020-21 учебный год составил 7 наименований, общим объемом 40,9 п.л. Вне плана подготовлено к печати с грифом МОиН КР учебное пособие «Суттун химиясы», которое печатается бесплатно как участник конкурса учебно-методической литературы на кыргызском языке МОиН КР.

В целом план издания учебно-методических пособий выполнен на 100%.

Название учебных публикаций и учебно-методических указаний

№	Ф.И.О. авторов	Название учебных публикаций и учебно – методических указаний	Краткая аннотация работ	Издательство, страна, количество страниц
	Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш.,	Сут жана сут азыктары-нын технологиясы	Учебное пособие для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания	Решение ученого совета КГТУ им. И. Раззакова

1	Мамбеталиева Г.М.		животного происхождения», профиля «Технология молока и молочных продуктов» всех форм обучения на кыргызском языке	№10 от 24.06. 2020г (24 п.л). Отдано в печать С грифом МОиН КР
	Мусульманова М.М. Султанкулова А.С.	Суттун химиясы	Учебное пособие для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиля «Технология молока и молочных продуктов» всех форм обучения на кыргызском языке	КР. 200 с. Печатается бесплатно, как участник конкурса УМЛ на кырг.языке, МОиН КР
	Мусульманова М.М. Токтогул кызы Р.	Лабораторный практи-кум по курсу «Пищевая микробиология и гигие-на»	Лабораторный практикум по курсу «Пищевая микробиология и гигиена» предназначен для магистрантов всех форм обучения направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», программы «Разработка продукции», «Безопасность и качество пищевых продуктов», «Технология и управление предприятием»	7,5 п.л. Электронный вариант, 2021
	Сманалиева Ж.Н. Мусульманова М.М.	Практикум по курсу «Нутрициология»	Практикум предназначен для магистрантов всех форм обучения направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», программы «Разработка продукции», «Безопасность и качество пищевых продуктов», «Технология и управление предприятием»	1,4 п.л. Электронный вариант, 2021
2	Джамакеева А.Д.	Технология переработки продуктов убоя и производства мясных продуктов	Лабораторный практикум для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», профиля «Технология мяса и мясных продуктов» для всех форм обучения	Бишкек: ИЦ «Текник», 2021. – 138 с. (8,6 п.л.) С грифом МОиН КР
3	Корчубекова Т.А.	Биоконверсия и биобезопасность	Методические указания к выполнению лабораторных работ по дисциплине «Биоконверсия и биобезопасность» для студентов направления 720200 «Биотехнология». Профиль: «Пищевая биотехнология»	Бишкек: ИЦ «Текник», 2020. - 48 с. (электронная версия)
4	Бавланкулова К.Д., Мураталиева М.Н.	Экологическая биотехнология	Методические указания к выполнению лабораторных работ для студентов направления 720200	Бишкек: ИЦ «Текник», 2020. – 52 с.

			«Биотехнология», профиля «Пищевая биотехнология»	
5	Касымова Ч.К.	Технология кондитерского производств	Методическое указание по выполнению курсового проекта по дисциплине «Технология кондитерского производства» для студентов направления 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», профиля «Технология хлеба, макаронных и кондитерских изделий»	Бишкек: ИЦ «Техник», 2020. – 48 с.
6	Дуйшенбек к.Н., Салиева З.Т.	Пищевые и биологически активные добавки	Методические указание для курса «Пищевые и биологически активные добавки» для студентов очной и дистанционной формы обучения по направлению 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», профиля «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	Бишкек: Электронная версия, 2020. – 32 с.

- **Подготовка научных кадров. Работа с аспирантами и магистрантами (табл.17)**

Таблица 17 – Подготовка научных кадров

№	Ф.И.О. аспиранта/магистранта	Ф.И.О. научного руководителя	Темы научных диссертаций	Краткая аннотация тематики диссертации	Предварительные сроки защиты
I. Аспиранты					
1	Токтогул к. Р.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка мясомолочных пищевых композиций специального назначения	Подбором научно-обоснованного сочетания мясного и молочного сырья можно создать пищевые композиции направленного действия: протекторного, профилактического, лечебного и т.д.	2022
2	Саалиева А.Н.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Оптимизация технологии переработки ячьего молока в продукты специального назначения	Ячье молоко является нетрадиционным сырьем, обладающим уникальными свойствами, обуславливающими его функциональность.	2022

3	Турдалиева Н.А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка технологии молочно-растительных композиций специального назначения	Разработка технологии и рецептуры продуктов специального назначения представляет особую актуальность в свете ухудшающейся экологической обстановки и снижения уровня здо-ровья современного человека. Сочетание молочного и растительного сырья может дать пищевые композиции направленного действия	2023
4	Кожалиева Н.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка технологии замороженных мясорастительных полуфабрикатов на основе изучения влияния растительных компонентов на качество и сроки хранения	Введение в рецептуру мясных фаршей растительных ингредиентов, содержащих полезные нутриенты и обладающих консервирующим действием, позволит не только повысить их пищевую ценность, но и увеличить сроки хранения готовых продуктов с сохранением качества.	2022
5	Халмурзина М.Д.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка технологии замороженных мясорастительных полуфабрикатов в тестовой оболочке	Использование функциональных растительных ингредиентов при разработке рецептур фаршевых начинок позволит улучшить их ФТС и разработать технологию новых видов замороженных полуфабрикатов в тестовой оболочке повышенной пищевой и биологической ценности.	2022
6	Барылбекова А.Т.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка технологии сырокопченых мясных продуктов из нетрадиционного сырья на основе изучения влияния стартовых культур на процесс созревания	Использование стартовых культур, функциональных добавок и нетрадиционного для предприятий мясной отрасли мясного сырья в технологии ферментированных сырокопченых продуктов, позволит ускорить процесс созревания и обеспечить высокий уровень качества при их хранении.	2023

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

II.1. Магистранты, защитившиеся в 2020 г.

1	Абдырасакова А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Микробиологические аспекты оценки качества и безопасности молочной продукции	Молоко и молочные продукты являются прекрасной средой для развития микроорганизмов, в том числе патогенных. Предотвращение контаминации продуктов нежелательной микрофлорой является одной из основных задач молочной промышленности	2020
2	Клясс С.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Гигиенические основы качества и безопасности молочной продукции в современных условиях производства	Соблюдение правил санитарии и гигиены на предприятиях пищевой промышленности является основой безопасности готовой продукции.	2020
3	Усупова А.	Мамбетова А.Ш доцент	Оценка эффективности внедрения международных стандартов качества на предприятиях молочной промышленности	Обеспечение безопасности пищевой продукции является в настоящее время является актуальной проблемой. Необходимо выполнить анализ результатов внедрения СМК на предприятиях молочной промышленности.	2020
4	Эсеналиева М.	Элеманова Р.Ш. к.т.н., доцент	Идентификация опасностей при производстве кисломолочных напитков (йогуртов) на основе принципов ХАССП	Система ХАССП, применяемая в области управления безопасностью пищевых продуктов, использует подход контроля критических точек движения пищевых продуктов. Четко налаженная система гарантированно обеспечивает безопасность вырабатываемой продукции.	2020
5	Стасенко С.	Серкебаева Ч.И.	Сравнительный анализ требований стандартов ИСО 9001:2015, ИСО 22000:2005 и ИСО/ FDIS 22000:2018	В работе необходимо выявить основные различия требований стандартов ИСО 9001:2015, ИСО 22000:2005 и ИСО/ FDIS 22000:2018 и проанализировать различия между условиями валидации, мониторингом и верификацией.	2020

II.2. Магистранты 2-го обучения (группа ТППЖПм-1-19)					
1	Зыков И.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка системы менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности Кыргызстана	Системы, обеспечивающие качество пищевых продуктов, являются определяющим фактором их безопасности, в связи с чем разработка таких систем, чрезвычайно актуальна.	2021
2	Шукурбаева А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции в КР: проблемы и пути решения	Работа направлена на поиск путей решения проблем, возникающих при внедрении систем, обеспечивающих безопасность пищевых продуктов в КР	2021
II.3. Магистранты 1-го обучения (группа ТППЖПм-1-20)					
Очное обучение					
1	Азаматова А. А.	Элеманова Р.Ш., к.т.н., доцент	Выявление и анализ рисков и опасностей, возникающих при производстве сыра из молока хайнаков	Переработка нетрадиционных видов молочного сырья сопряжена с рядом проблем, на решение которых направлена работа	2022
2	Акималиева А. А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Новые подходы к управлению качеством и безопасностью вино-водочной продукции	Вино-водочные изделия всё ещё остаются одной из наиболее распространенных причин пищевых отравлений, в связи с чем актуальны вопросы обеспечения их качества и безопасности	2022
3	Байматов Д. З.	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент	Разработка и процесс внедрения стандарта ИСО 22000-2018 в ОсОО «Артезиан» (молокоперерабатывающее предприятие)	Молочные продукты являются продуктами массового потребления, безопасность которых обеспечивается путем внедрения современных систем	2022
4	Бейшенова А.А.	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент	Применение барьерных технологий в обеспечении качества и безопасности молочной продукции	«Барьерные» технологии обеспечивают высокое качество вырабатываемой продукции и максимально допустимое продление сроков годности за счет комплексного применения различных	2022

				технологических приемов	
5	Блинкова Н.А.	Кичигин А.В.	Изучение свойств масла семян черного тмина и его применение в пищевой сфере с сохранением качества	Масло семян черного тмина оказывает полифункциональное действие на организм человека и сохранение его качества в процессе промышленной переработки представляется актуальным	2022
6	Махамирдин к. А.	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент	Разработка рецептуры и технологии производства новых продуктов на основе топлёного масла	Топленое масло представляет интерес с точки зрения отсутствия в его составе холестерина, что определяет его безопасность и продуктов из него в отношении сердечнососудистых заболеваний	2022
7	Сачковская А.С.	Элеманова Р.Ш., к.т.н., доцент	Разработка программы производственного контроля на предприятиях молочной промышленности	КР является единственной республикой в составе ЕАЭС, способной полностью обеспечить свое население молочными продуктами. Для увеличения объемов экспорта необходимо внедрение соответствующих программ	2022
8	Султанкалыева Б.Д.	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент	Разработка рецептуры и технологии производства новых продуктов на основе сүзмө	Сүзмө является традиционным продуктом питания для многих народов Центральной Азии. Создание новых продуктов на его основе позволит расширить ассортимент «этнопродуктов»	2022
9	Эльдиярова М. Э.	Серкебаева Ч.И.	Исследование и разработка модели внедрения системы безопасности и качества молочной продукции в соответствии с требованиями FSSC 22000	Для КР расширение экспорта молочной продукции является приоритетным. Сделать это можно только при внедрении на предприятиях современных международных стандартов, гарантирующих качество и безопасность готовой продукции	2022
Заочное обучение					
1	Алижанова М. А.	Кичигин А.В.	Изучение особенностей внедрения стандарта BRC на пищевых	Внедрение новых стандартов на предприятиях пищевой промышленности КР	2022

			предприятиях Кыргызстана	представляет определенные трудности из-за несовершенства технологий, оборудования и других производственных условий	
2	Асанбаева А.К.	Серкебаева Ч.И.	Современные подходы в обеспечении безопасности и качества пищевой продукции животного происхождения	Качество и безопасность пищевых продуктов невозможно обеспечить без внедрения современных национальных, межгосударственных и международных стандартов	2022
3	Бактыбекова А. Б.	Козлова Л.П.	Практика применения интегрированных систем менеджмента на молочных предприятиях	СМБПП является основой обеспечения качества и безопасности на всех пищевых предприятиях, включая молочные	2022
4	Отунчиева З. К.	Козлова Л.П.	Инструменты анализа и управления рисками в деятельности предприятий пищевой промышленности	Безопасность и качество пищевой продукции лежит в основе деятельности любого пищевого предприятия и разработка методов анализа и управления этими процессами представляется актуальной	2022

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

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

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

Научно-исследовательская работа проводится под руководством ведущих ученых кафедры: д.т.н., профессора Мусульмановой М.М., к.т.н., профессора Джамакеевой А.Д., к.б.н., с.н.с. Корчубековой Т.А., доцента Мамбетовой А.Ш., старших преподавателей Касымовой Ч.К., Дуйшенбек кызы Наргизы, Салиевой З.Т. и др.

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

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

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

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

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

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

Важнейшие научные достижения кафедры за 2020 -2021 уч. год представлены в таблице.

7. Внеучебная и воспитательная работа со студентами

- **Работа кураторов. Журналы кураторов. Отчеты.**

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

4 курс – Мусульманова М.М.

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

1, 2 курсы – кураторы (Куленбекова А.С., Шукурбаева А.О., Сергеева Д.С.).

Воспитательная работа кураторов на 1 и 2 курсах

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

Воспитательная работа на 3-5 курсах

Воспитательная работа на старших курсах на кафедре ведется всем профессорско-преподавательским составом, включающим проведение бесед по организации и выполнению самостоятельной и индивидуальной работы; о выбранной профессии; о культуре поведения и нормах этики; по посещению занятий и по успеваемости студентов; по здоровому образу жизни. Кафедрой проводится контроль за прохождением медицинского осмотра студентов. Студенты кафедры участвуют на университетских, межвузовских мероприятиях (спортивные олимпиады, конференции), принимают участие на концертах, посвященных праздникам и мероприятиям университета.

8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством

- Ответственным по качеству является, как правило, зав. кафедрой (Мусульманова М.М.).
- В обеспечении качества образования участвуют все преподаватели кафедры. Абсолютное большинство преподавателей по результатам анкетирования получают высокие баллы. В рейтинге ППС хорошие результаты показали Мусульманова М.М., Джамакеева А.Д., Касымова Ч.К., Турдалиева Н.А., Куленбекова А.С., которые были поощрены надбавкой к заработной плате.
- Самооценка ОП проводится достаточно регулярно, как правило, для аккредитации и лицензирования, когда готовится соответствующий пакет документов. Основным критерием оценки является, на наш взгляд, конкурентоспособность на рынке труда специалиста, прошедшего профессиональную подготовку по соответствующей ОП. Сильной стороной части реализуемых кафедрой ОП (по направлению ТПППЖП) является безусловная аккредитация международным агентством, что подтверждает полное соответствие ОП европейским стандартам. Разработана и готовится к аккредитации ОП по направлению ТПППРС (профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»).
- Периодическая оценка ожиданий, потребностей и удовлетворенности студентов и работодателей в целях совершенствования образовательной программы проводилась в виде анкетирования, круглых столов. Их анализ, обсуждение проведены на заседаниях кафедры. Результатом является пересмотр ряда действующих РУПов и разработка новых, отвечающих международному уровню (по направлению ТПППРС).
- Ежегодно на уровне кафедры и деканата ТФ проводится анкетирование по удовлетворению ОП работодателей и выпускников; по удовлетворению студентов качеством обучения; степени удовлетворенности студентов организацией и содержанием практики; по трудоустройству выпускников (см. приложение).

9. Перспективы развития кафедры ТПП (2019-2024 гг.)

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

- развитие кадрового потенциала через повышение квалификации ППС и УВС (в том числе на производстве);
- усиление деятельности по подготовке для кафедры кадров высшей квалификации (кандидатов и докторов наук) с целью увеличения доли преподавателей с ученой степенью до 60-70 %;
- разработка новых и обновление имеющихся учебно-методических материалов, в т.ч. на государственном языке;
- внедрение инновационных форм обучения: деловые игры, кейс-технологии и пр.;
- широкое привлечение обучающихся (бакалавров, магистрантов) в научную деятельность с превращением исследований в неотъемлемую часть образовательного процесса;
- расширение использования информационных технологий в учебном процессе через приобретение новых программных продуктов, обновление РС, приобретение интерактивных досок и т.д.;
- повышение эффективности заочного образования через создание электронных учебно-методических материалов (видео-лекций, виртуальных лабораторных работ и пр.), поиск новых методов дистанционного обучения;
- регулярное пополнение имеющейся базы электронных книг, учебников, пособий;
- реконструкция лабораторных аудиторий (замена мебели) в 1/310, 1/313 и 1/408;
- активное участие в действующей программе «Профессиональное образование в Центральной Азии» Германского общества по международному сотрудничеству (GIZ);
- в рамках программы «Профессиональное образование в Центральной Азии» (GIZ) международная реаккредитация обновленных ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (бакалавриат и магистратура);
- разработка и реализация ОП по направлению «Технология продуктов из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» с последующей международной аккредитацией (GIZ);
- разработка и реализация ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (докторантура, PhD) с последующей международной аккредитацией (GIZ); первый набор докторантов планируется осуществить в 2020 году;
- разработка и реализация ОП по направлению «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология» с последующей международной аккредитацией (GIZ);
- участие в разработке, реализации и аккредитации ОП по подготовке магистров образования в области пищевых технологий;
- внедрение элементов дуального обучения по специальностям кафедры;
- сотрудничество с одним из вузов стран ТС и, возможно, Германии по выдаче двойного диплома по специальностям кафедры;
- дальнейшее развитие региональной и международной мобильности преподавателей, аспирантов, докторантов кафедры и студентов (бакалавров и магистрантов).