****

**Cодержание**

|  |  |
| --- | --- |
| ***1. Планирование качества*** | 3 |
| Стратегия развития института и ее реализация | 3 |
| Перечень реализуемых направлений / профилей | 10 |
| Планы работ института по всем видам деятельности с учетом качества | 10 |
| ***2. Документирование системы управления качеством*** | 10 |
| Структура института | 11 |
| Вид Кафедр | 11 |
| Наличие установленной номенклатуры дел института и контроль за ее оформлением и реализацией | 11 |
| Наличие графика учебного процесса, академического календаря и расписания занятий ППС | 11 |
| Наличие должностных обязанностей сотрудников директората, график работы | 11 |
| Наличие нормативных документов, используемых для организации учебного процесса | 11 |
| Наличие документов по оценке качества ООП с участием заинтересованных сторон | 12 |
| ***3. Маркетинговые исследования*** | 12 |
| Качество и целостность заполнения информации на сайте КГТУ*,* периодичность обновленияи ее актуальность. Информирование общественности о своей деятельности. Профориентационная работа | 12 |
| Ключевые показатели эффективности деятельности института | 13 |
| Мониторинг трудоустройства выпускников | 17 |
| Работа по поддержке связи между выпускниками. Анализ проблем карьерного роста выпускников, с целью улучшения образовательного процесса | 18 |
| ***4. Кадровое обеспечение образовательного процесса*** | 19 |
| Количественный и качественный состав ППС кафедр и их соответствие лицензионным  требованиям (штатное число ППС, процент лиц с уч. степенью, базовое образование) | 19 |
| ***5. Организация учебного процесса. Учебно-методическое обеспечение***  ***образовательного процесса*** | 20 |
| Контингент студентов по всем формам обучения | 20 |
| Выполнение плана набора на текущий год | 21 |
| Выпуск студентов, по отношению к их приему | 20 |
| Движение контингента студентов за текущий учебный год | 20 |
| Организация и проведение практик. База практик. | 29 |
| Организация и проведение ГАК. Антиплагиатная проверка ВКР (результаты). Отчеты ГАК. Качество выполнения выпускных квалификационных работ | 31 |
| Учебно-методическая оснащенность дисциплин (% обеспечения дисциплин УМК, разработка новых УММ, карта методической оснащенности). Разработка учебных пособий, методических материалов, ЭОР. Размещение на образовательном портале УМК дисциплин | 36 |
| Использование механизмов по контролю, за качеством преподавания на кафедрах института | 39 |
| Анализ успеваемости и посещаемости студентов*.* Оценка качества освоения  образовательной программы. ЛАЗ | 40 |
| Организация заочного обучения с ДОТ. Работа ППС на образовательном портале | 41 |
| Организация академической мобильности студентов | 41 |
| ***6. Научно-исследовательская деятельность ППС*** | 44 |
| Темы НИР кафедр*.* Привлечение студентов к НИРС. Руководство НИРС | 46 |
| Сведения о научных публикациях | 44 |
| Участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах | 47 |
| Подготовка и выпуск аспирантов | 52 |
| Международное сотрудничество с вузами стран ближнего и дальнего зарубежья | 59 |
| ***7. Мамлекеттик тил*** | 61 |
| ***8. Внеучебная и воспитательная работа со студентами*** | 76 |
| Организация и проведение культурно-массовых и спортивных мероприятий | 76 |
| Участие студентов в олимпиадах, конкурсах и в обеспечении качества образования. | 81 |
| Организация кружков, клубов по интересам и т.д. для студентов | 81 |
| **Акт готовности к новому учебному году** | 88 |

**1. Планирование качества**

*Стратегия развития института и ее реализация.* Стратегия развития Технологического института на период 2023-2028 гг. направлена на: повышение качества образования и конкурентоспособности выпускников на республиканском и международных рынках труда; разработку и внедрение инновационных технологий образовательного процесса, обеспечивающих существенный прорыв в улучшении его качества на базе широкого применения современных инноваций; усиление научной деятельности в сфере фундаментальных и прикладных исследований; студентам, магистрам и аспирантам все необходимые условия для получения качественного образования и ведения эффективной научной работы; создание интегрированных структур с предприятиями и организациями с целью коммерциализации создаваемых инновации и др.

Основные позиции стратегии и ее реализация в формате 2022/23 уч.гг. приведены в таблице.

**Стратегия развития института и ее реализация**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Стратегические цели** | **Реализация** | **Необходимо выполнить** |
| *Усиление позиции ТИ - ведущего образовательного, научного центра КР и стран Средней Азии* | * Реализуется совместные образовательные программы (СОП) с ВУЗами России: «*Технология продукции и организация общественного питания*» (с Алтайским государственным техническим университетом); * По линии сотрудничества подписаны Соглашения о взаимном сотрудничестве преподавателей и студентов в рамках академического обмена:   - Университет Обуда, Венгрия;  - Университет Tokaj, Венгрия;   * с ведущими университетами России:   - Российский государственный университет им. А.Н.Косыгина;  - Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна;  - Уральский государственный экономический университет;   * Образовательная программа «Технология текстиля и кожи» реализуется совместно с Западно-Саксонским университетом прикладных наук, Цвиккау, Германия; * Международное сотрудничество факультет поддерживает 30 ВУЗами, научными центрами и партнерами из дальнего зарубежья, 8 – с партнерами ближнего зарубежья; | Реализацию полномерной образовательной программы «Химические технологии» |
|  | * В формате «Дня практики и карьеры» проведены 3 Круглых стола и соответствующие заседания Отраслевых советов по образовательным программам «Технология изделий легкой промышленности», «Технология продуктов животного происхождения», "Технология продуктов растительного происхождения" и «Технология продуктов общественного питания», на которых обсуждены вопросы повышения качества образовательных программ, усиления професиональных компетенций по предложениям работодателей и студенчества; * ОсОО "Кыргыз Коньягы" 5-й год подряд оказал содействие повышению качества образования путем решения вопроса о выдаче 10 именных стипендий по 5000 тыс. сом ежемесячно в течение года наиболее успешным студентам направления «Технология производства продуктов растительного происхождения»; * Успешно реализуется повышение квалификации преподавателей, как в формате международных стажировок (Берлинский технический университет, Университеты Казахстана, Турции, Узбекистана, России, так и на базе КГТУ (семинарах по дистанционным технологиям); * Реализуется в виде образовательной программы дополнительное профессиональное образование (Учебно-практический центр легкой промышленности (УЦЛП) «Индустрия кадров», с технической поддержкой Глобальной текстильной и швейной программы GTEX, реализуемой в формате проекта МТЦ и финансируемой Правительством Швейцарии; * Успешно реализуется проект GIZ «Разработка модульной программы PHD», ППС ТИ принял участие в семинарах и вебинарах с участием немецких профессоров; * Открыт «Республиканский центр компетенциипо подготовке поваров и кухонных работников» (при кафедре ТПОП), по проекту МОиН, Всемирной продовольственной программы ООН, Институт отраслевого питания (г. Москва) «Развитие школьного питания в КР». Заключен трехсторонний договор между МОиН КР, КГТУ им. И. Раззакова и ВПП ООН. | Увеличение контингента магистрантов |
| *Разработка, внедрение инновационных технологий образовательного процесса, обеспечивающих существенный прорыв в улучшении его качества* | * Полномерно используется компьютерная система online.kstu.kg, осуществляется обновление сайт института, кафедр; * Развивается база электронных библиотек кафедр; * Применяются компьютерные программы и техника в учебном процессе, НИРС; * Применяются видеолекции, презентации в учебном процессе всех кафедр ТИ; * Применяются сетевые дистанционные технологии в учебной и научной работе. | Использование дистанционных технологий при чтении лекций и проведение учебных занятий в совместных образовательных программах |
| *Повышение научно-инновационного потенциала института* | * Формирование качественного состава ППС реализуется при приеме на работу, прохождении по конкурсу, привлечении молодых преподавателей, ученых. Остепенность кафедр ТИ составляет, 41,2%: ТК- 42, ТПОП – 42.85, ТППП – 41,4 , ТИЛП – 24, ХиХТ – 68,5, Р/я-29; * В аспирантуре ТИ обучаются 10 аспирантов и соискателей, по бюджету; * За отчетный период успешно защитили кандидатские диссертации Сырымбекова Э.И. (каф. ХиХТ). Прошла предзащиту к защите диссертационной работы Чимчикова М.К. (каф. ТИЛП); * По гранту GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» успешно реализуются проекты «Развитие системы PhD (каф. ТППП); * «Создание институциональных форм кооперативного высшего образования в сфере пищевых технологий» - совместно с Ташкентским химико-технологическим институтом в рамках проекта РЕСА (GIZ) «Трансграничное сотрудничество», кафедра ТППП Мусульманова М.М. * «Реализация учебной программы PhD-докторантуры по направлению 741000 – Технология продовольственных продуктов» - совместно с Алматинским технологическим университетом и университетом Литвы в рамках проекта РЕСА (GIZ), кафедра ТППП Мусульманова М.М. * Грант МОиН КР реализуется кафедрой ТПОП (в формате НИХТИ); * Реализована Междунардная академическая мобильность (Германия, Россия, Казахстан), – 8 преп., 70 студ. (АТУ-КГТУ); * Осуществляются стажировки и тренинги преподавателей, прием аспирантов из других организаций. | Расширение сферы повышения квалификации в дальнем зарубежье |
| *Учебно-производственная деятельность.*  *Расширение связи с предприятиями, решение вопросов трудоустройства выпускников* | * Поддерживается связь с Министерством экономики и коммерции КР, Государственным комитетом промышленности, энергетики и недропользования КР; Ассоциация Легпром КР; * 1 сентября состоялось торжественное открытие Бизнес-инкубатора КГТУ им. И. Раззакова «Модный уголок», каф. ТИЛП; * Имеется база предприятий - работодателей, насчитывающая более 100 предприятий; * В формате университетского мероприятия «День практики и карьеры» проведены 4 Круглых столов с участием 80 представителей предприятий, в формате которых организовано проведение 4 Отраслевых советов по образовательным программам: «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», «Стандартизация, сертификация и метрология», «Технология молока и молочных продуктов», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология продуктов общественного питания» «Пищевая биотехнология», «Технология и конструирование изделий легкой промышленности». Обсуждены вопросы повышения качества образовательных программ, связи с предприятиями; * Решаются вопросы целевой подготовки выпускников: четвертый год подряд для студентов образовательной программы «Технология консервирования» ОсОО «Кыргыз коньягы» выделило 10 именных стипендий по 5 тыс.сом. * Кафедрой ТИЛП проведена «Ярмарка вакансий». Участниками были представители предприятий легкой промышленности, выпускники вузов и колледжей города Бишкек. Мероприятие проводилось при технической поддержке Глобальной текстильной и швейной программы (GTEX), реализуемой Международным торговым центром (ITC) и финансируемой Правительством Швейцарии. * Имеется электронная база выпускников, поддерживаются контакты. | Вопрос трудоустройства выпускников |
| *Развитие научно-инновационной деятельности*  *Развитие НИР* | 1. В составе кафедр ТИ 7 докторов и 24 кандидата наук; 2. В аспирантуре обучается 10 аспирантов, РhD докторантура 5, 1 соискатель. В докторантуре – Джамакеева А.Ж., Элеманова Р.Ш., Рысбаева И.А., Усупкожоева А.А., Кошоева Т.Р.; 3. **Получен 1 патент на изобретение**:   Тамабаева Б.С., Абакирова Э.М. Состав для приготовления рубленого мясного продукта профилактической направленности. Патент № 2303 от 30.09.22.  4. **Поданы 2 заявки****на изобретение:**  - Напиток сывороточный «Салкынкуч», Заявка № 20220048.1 от 30.08.2022. Авторы: Мусульманова М.М., Саалиева А.Н., Усубалиева А.М.  - Заявка на изобретение «Способ производства фаршированного рулета из мяса яка» № заявки 20220068.1 от 16.12.2022 г. Авторы: Тамабаева Б.С.   1. По ТИ: опубликованы 10 монографий, 83 статей, в т.ч. в журналах, индексируемых в информационно-аналитической системе научного цитирования Web of Science и Scopus - 14; в журналах,, индексируемых в информационно-аналитической системе цитирования РИНЦ –58; в журналах, не входящих в индексируемые базы, в КР - 3 и за рубежом – 8; 2. Успешно защитили кандидатскую диссертацию и присуждено ученое звание кандидата химических наук ст. преп.Кудайбергеновой Д.С. (февраль 2023г.), доценту Сырымбековой Э.И. (март 2023г.); 3. Представлена к защите: по кафедре ТИЛП доц. Чимчикова М.К.; 4. Программа проекта GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» «Реализована учебная программа по PhD по направлению «Пищевые технологии» (каф. ТППП); 5. Грант в рамках Проекта между Международным торговым центром (МТЦ) и Кыргызским государственным техническим университетом по созданию Учебного центра легкой промышленности «Индустрия кадров». 6. Грант МОН КР «Разработка технологии производства мясных полуфабрикатов и колбасных изделий из мяса яка» (каф.ТПОП);   ***Совместные научно-исследовательские проекты с актами апробации на предприятиях.*** Разработаны и прошли промылненную аккредитацию 8 совместных с предприятиями научно-исследовательские проекты ППС и студентов ТИ:  1. Разработка технологии новые виды деликатесных продуктов совместно с ОсОО «Риха»;  7. Разработка технологии новых видов деликатесных продуктов совместно с ОсОО «Ри-ха»;  8. Разработка технологии обогащения хлебобулочных изделий альтернативным источником белка, каф. ТППП  9. Разработка рецептуры столового полусухого красного вина с добавлением кураги совмесно с ОсОО «Столичный Винно-Водочный Завод»  10. Разработка технологии пасты на основе растительного белка, каф. ТК |  |
| *НИРС*  *Повышение квалификации* | - В рамках 65-й научно-технической конференции молодых учёных, аспирантов, магистрантов и студентов «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации» работа велась по направлению: «Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности» по 4 секциям: Технология продуктов питания; Технология текстильной и легкой промышленности; Химические технологии и новые материалы; Гуманитарные науки. Было заслушано на секциях: 64 доклада из 77 заявленных по программе 58 рекомендовано к публикации, авторы 16 докладов награждены дипломами 1,2,3 степени;  - Повышение квалификации в образовательных, научных и производственных центрах КР прошли 68 преподавателя, из них за рубежом 16 чел. Прошли стажировку за рубежом 9 преп. |  |
| *Дальнейшее развитие гос. языка* | Созданы и прошли обучение 2 группы с кыргызским языком обучения: ТПООП(б)кырг-1-21, **ТПООПкырг-1-20**, наглядная агитация ТИ и кафедр выполнена на 2-х языках, официальная документация приказы, распоряжения по институту выполняются на кыргызском языке. Организована разработка и издание 14 учебных пособий на гос. языке. Проведен ряд мероприятий (День кыргызского языка), В честь “Мамлекеттик туу», «Ак калпак» “ КР Конституциясы” Национального дня литературы май 2023 г. |  |
| *Совершенствование воспитательной и социокультурной работы* | - Реализовывались вопросы патриотического, социокультурного, интернационального воспитания. Проведена ориентационная неделя первокурсников. Внедрена система обучения Гимну КР студентов 1 курса в начале каждого учебного семестра.  - Организовано участие студентов в организационно-массовых мероприятиях ВУЗа, города, Республики: студенты ТИ являлись обладателями призов на конкурсах и фестивалях художественной самодеятельности, праздничных концертах таких как: «Посвящение в студенты» - 2 место, «Битва за респект», «Весна Ала-тоо – 23», «Король и королева» - 1 место, START-UP КГТУ им. И. Раззакова, «Ак колпак куну» и «День флага КР и др.  - Состоялась выставка научных разработок Технологического института посвященная инновационно-технологическим идеям по развитию природной среды и экологии нашей страны - На выставку были представлены START-UPы научные разработки студентов на тему «Мраморный хлеб» - продукт, обладающий высокой пищевой ценностью и большим содержанием различных макро, микронутриентов. А также новый вид сырокопчёного продукта «АдАнАй», «BOOM», проект «Meat Box» и «Крикет-маффины» (из сверчковой муки);  - В плане профориентационной работы ТИ проведена работа в регионах, в частности в Ошской области, были проведены встречи с учениками 17-ти учреждений среднего школьного образования г. ОШ, г. Карасуу и г. Узген.  - Проведены рейды в общежитиях КГТУ (кампусов 1,2), мастер-класс в общежитии № 2 по теме: «Здоровое питание - здоровый досуг», где студенты кафедр ТИ продемонстрировали простые способы приготовления напитков, десертов, и быстрого приготовления блюд здорового питания для студентов проживающих в общежитии.  - Активисты ТИ приняли активное участие в строй-отряде по благоустройству пансионата на побережье озера Иссык–Куль от Министерства образования ЦО «САНАТ», а также студенты приняли участие в летнем лагере по программе «Summer School KSTU 2023» в пансионате «Рахат» студентам вручены дипломы и благодарственные письма.  - Студсовет ТИ принял активное участие в Интеллектуальном конкурсе Хакатон «Climat Change Know ledge в отеле «Хаят».  - Студенты – спортсмены ТИ внесли вклад в общекомандную победу в Универсиаде ВУЗов страны 22-23 уч. года.  - ТПОП -1-21 Байсалова Адель выиграла множество соревнований. В 2022 году стала Чемпионкой Кыргызстана по Тэквондо ITF и получила звание кандидата в мастера спорта Кыргызской республики. В январе 2023 года приняла участие на международном турнире в городе Алматы в качестве судьи.  - Рысбеков Айман ст. гр. БТ -1-22 - 2-кратный бронзовый чемпион мира занял на международных соревнованиях в Польше г. Пабьянице.  - Щербаков Максим стал призером в Чемпионате Кыргызской республики по лёгкой атлетике-1место. |  |
| *Совершенствование материально-технической базы* | 1. Успешно функционирует созданный по гранту (1,5 млн $) Учебно-практический центр (УПЦ) «Технолог». По проекту GIZ ему передана производственная линия по выпуску хлеба (каф. ТППП), лабораторное оборудование, компьютерные и другие устройства;  2. Введен в строй Учебный центр легкой промышленности (УЦЛП) «Индустрия кадров». Центр создан по гранту Правительства Швейцарии (61тыс $) в формате проекта Международного технического Центра (MTA) и финансовых вложений КГТУ им.И.Раззакова.  4. В формате проекта “Erazmus+” успешно функционирует в учебном процессе микробиологическая лаборатория;  5. По проекту Представительства Всемирной Продовольственной программы ООН на базе кафедры ТПОП создается Республиканский центр компетенций, который будет использован в качестве специальной лаборатории кафедры, оснащенной новым инновационным оборудованием.  6. В рамках проекта GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии» приобретены лабораторные оборудование в ауд. 2/207, 208 (каф. ТК) | Необходима оснащенная соответствующими приборами хим.лаборатории и по лаборатория «Материаловедение швейного производства» |
| *Развитие международного сотрудничества* | Кафедры ТИ поддерживают активные образовательные и научные связи с 30 ВУЗами и организациями ближнего и дальнего зарубежья, в их числе “National British Museum”, Университетом “East Anglia”, университетами России, Германии, Турции, Казахстана, Латвии, Литвы и др., а также с отраслевыми Министерствами и ведомствами. Привлечены зарубежные источники финансирования в формате грантов: ТППП- 141 000 Евро, ТИЛП 61 000 $, ТПОП 130 000$. *Общая сумма привлеченных средств составила 30 167 091,8сом* | Необходимо финансирование для издания статей в межнудародных научных журналах «Scopus» и др. |

* ***Планы работ института по всем видам деятельности с учетом качества.*** Планы института разработаны по всем основным видам деятельности ТИ: работы Ученого Совета, организации учебного процесса, организации учебно-методической, научной работы, НИРС, воспитательной, профориентационной и др., утверждаются на Ученом Совете института и реализованы в учебном году в полном обьеме. Планы включают весь необходимый обьем мероприятий. Планы выполнены на кыргызском и русском языках.
* ***Перечень реализуемых направлений/профилей (табл.1).*** Реализуются 7 направлений, 14 профилей на дневной 6 направлений, 6 профилей на дистантной формах обучения. Реализуются 3 совместные образовательные программы (СОП) с зарубежными ВУЗами: (Россия).

**Перечень реализуемых направлений**

*Таблица 1*

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Шифр и наименование направления | | Перечень реализуемых профилей / программ | Форма обучения | | Наличие СОП (+/-) |
| **Очно**  **(+/-)** | **Заоч.**  **(+/-)** |
| Бакалавриат | | | |  |  |  |
| 1 | | «Технология продукции и организация общественного питания» | Технология и производства продукции, организация общественного питания | + | + |  |
| Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах | + | - |  |
| 2 | | «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | + | + |  |
| Технология консервов и пищеконцентратов | + | + | + |
| Безопасность и качество пищевых производств | + | - |  |
| Технология и хранение зерна | - | - |  |
| 3 | | «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» | Технология мяса и мясных продуктов | + | + | + |
| Технология молока и молочных продуктов | + | + | + |
| 4 | | «Биотехнология» | Пищевая биотехнология | + | - |  |
| 5 | | «Технология и конструирование изделий легкой промышленности» | Технология швейных изделий | + | - |  |
| Конструирование швейных изделий | + | + |  |
| Технология изделий из кожи | - | - | + |
| 6 | | «Стандартизация, сертификация и метрология» | Стандартизация и сертификация (пищевых продуктов) | + | - |  |
| 7 | | Химическая технология | "Химик-исследователь" | + |  |  |

**2. Документирование системы управления качеством**

* ***Структура института.*** В составе 6 кафедр, в т.ч. 4 выпускающих:

|  |
| --- |
|  |
| |  |  | | --- | --- | | **Выпускающие кафедры** | **Зав. кафедрами:** | | «Технология производства продуктов питания»  «Технология консервирования»  «Технология изделий легкой промышленности»  «Технология продуктов общественного питания»  **Общеобразовательные кафедры**  «Химия и химические технологии»  «Русского языка» | Мусульманова М. М., д.т.н., профессор  Коджегулова Д.А., к.т.н.профессор  Иманкулова А.С., д.т.н., профессор  Кошоева Т.Р., к.т.н., доцент  Джунушалиева Т.Ш. д.х.н., профессор  Барсанаева Дж.С., к.ф.н., доцент | |

В структуре ТИ:

- *Учебный центр легкой промышленности «Индустрия кадров»*

*- Республиканский центр компетенции по подготовке поваров и кухонных работников*

* ***Наличие установленной номенклатуры дел института и контроль за ее оформлением и реализацией*** – постоянный контроль осуществляет зам.директора по КО Касымбаева Г.А.;
* ***Наличие графика учебного процесса, академического календаря и расписания занятий ППС*** *–* имеются все вышеперечисленные документы;
* ***Наличие должностных обязанностей сотрудников директората, график работы*** *–* имеются.
* ***Наличие нормативных документов, используемых для организации учебного процесса (положения, инструкции и т.д.), а также нормативных документов по качеству (перечень, год утв.):***
* ***Положения и документы по организации учебного процесса.***

1. Рабочие учебные планы образовательных программ ТИ на 2022-23 уч.гг.;
2. График учебного процесса на 2022-23 уч.год;
3. Распределение четных и нечетных недель на 2022-23 уч.г.;
4. Утвержденный Календарь представления документов на 2022-23 уч.год;
5. Регламент проведения экзаменационной сессии 2022-23 уч.г.;
6. Положение об академической мобильности № 8 от25 апреля 2018г.;
7. Положение об организации учебного процесса в КГТУ им.И.Раззакова на основе кредитной системы обучения ECTS, утвержденное 18.10.2016г.;
8. Положение по практике-КГТУ, утвержденное 31.05.2016г.;
9. Положение об электронных образовательных ресурсах в КГТУ;
10. Положение о курсах по выбору студентов в КГТУ;
11. Положение о планировании организации и проведении лабораторных работ и практических занятий в учебных подразделениях КГТУ;
12. Положение о ВКР бакалавров, утвержденное 20.05.2015г.;
13. Нормы времени расчета обьемов учебной, учебно-методической, НИР, организационно-метадической работ и работ по воспитанию студентов, утв. 03.06.2019г.;
14. Положение об ускоренной и сокращенной форме, утв.28.06.2018г.;
15. Положение о порядке перевода, отчисления и восстановления студентов КГТУ им. И. Раззакова, утв. 06.02.2015г.;
16. Положение контрактном обучении в КГТУ им. И. Раззакова, утв. 28.11.18г.;
17. Положение о порядке организации и проведении конкурса на замещение должностей ППС в КГТУ им. И. Раззакова, утв. 10.02.17г.;
18. Положение о порядке представления повторного обучения студентам КГТУ им. И. Раззакова, утв. 25.04.18г.;
19. Инструкция по делопроизводству в КГТУ им. И. Раззакова, утв. 30.03.18
20. Положение о порядке проведения рейтинга ППС и учебных структурных подразделений КГТУ им.И.Раззакова, 2020г.;
21. Положение об учебно-методическом комплексе дисциплины КГТУ им. И. Раззакова, утв. 24.06.2020г.; ук
22. Руководство по качеству, утв. 24.06.20г.
23. Положение о готовности КГТУ им. И. Раззакова на новый учебный год, утв. 24.06.20г
24. О подготовке нормативных документов по аккредитации, пр. 107 от 01,10,2020ж.;
25. О назначении руководителей ООП ВПО, пр. 125 от 12.11.2020г.;
26. Руководство по проведению самооценки ВПО, 2020 г.;
27. О проведении самооценки вуза и образовательных программ, пр. 122 от 11.11.2020г.

* ***Наличие документов по оценке качества ООП с участием заинтересованных сторон (анкеты, протоколы отраслевых советов и т.д.).*** Качество ООП обсуждается на Круглых столах, заседаниях Отраслевых советов, организуемых кафедрами с участием представителей предприятии – работодателей, студентов, ректора, проректора по учебной работе, директора, председателя УМК, студенчества (протоколы соответсвующих заседаний имеются). Отраслевые советы организованы по основным образовательным программам ТИ (Приказ ректора №173 от 22.11.22г.*).*

В отчётном 2022-23уч. году Круглые столы и заседания Отраслевых советов проведены в формате “Дня карьеры и практики ” вакансий КГТУ им. И. Раззакова. Обсуждены вопросы повышения качества образовательных программ. Во встречах приняли участие 80 представителей производств, студенты. Протоколы оформлены.

**3. Маркетинговые исследования**

***Качество и целостность заполнения информации на сайте КГТУ, периодичность обновления и ее актуальность. Информирование общественности о своей деятельности. Профориентационная работа, наличие рекламных материалов и т.д.*** С сентября 2020 года кафедры Технологического института начали работать с сайтом <http://www.kstu.kg>. Сайт ТФ КГТУ (русс, кырг, анг, нем), вся информация на сайт выложена, новостная лента постоянно обновляется. Все материалы на сайт выкладываются своевременно.

Информирование общественности о своей деятельности осуществляется посредством Facebook, Instagram, публикации в газете «Кут Билим», «Политехник», информаций на ТВ мероприятий, проведённых ТФ: «День открытых дверей ТФ», «День открытых дверей КГТУ», День практики и карьеры», роликов: «Технологический институт», роликов кафедр ТК,ТППП,ТПОП, ТИЛП, ХиХТ, презентаций института и кафедр и др.

Профориентационная работа, охватывает школы, колледжи г.Бишкек, Чуйской области, Иссыккульской, Нарынской, Таласской области, города Токмок, Кант, Рыбачье, Каракол, Талас, Ош, Жалал-Абад и другие населенные пункты. Разработан буклет ТИ, на Фейсбуке, Инстаграмм функционирует страница Технологического института.

Сводные данные по заполнению сайта

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Кафедра | **К-тили** | **Р-язык** | **Химия** | **ТПОП** | **ТППП** | **ТК** | **ПИ** | **ТИЛП** | **ХПИ** |
| Меню |
| 1 | Главная | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 2 | Состав кафедры | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 3 | История кафедры | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 4 | Направление и профили | - | - | - | + | + | + | + | + | + |
| 5 | Документы | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 6 | Абитуриенту | - | - | - | + | + | + | + | + | + |
|  | Учебная работа | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 7 | Методическая работа | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 8 | Воспитательная работа | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 9 | Международное сотрудничество | - | - | - | + | + | + | + | + | + |
| 10 | Научно-исследовательская работа | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 11 | Трудоустройство | - | - | - | + | + | + | + | + | + |
| 12 | Партнеры индустрии | - | - | - | + | + | + | + | + | + |
| 13 | Выпускники | - | - | - | + | + | + | + | + | + |
| 14 | Новости | + | + | + | + | + | + | + | + | + |
| 15 | Контакты | + | + | + | + | + | + | + | + | + |

* **Ключевые показатели эффективности деятельности института**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Учебная работа*** | |
| *1* | *Актуализированные образовательные программы по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (бакалавриат и магистратура) и «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», бакалавриат), а также ОП по направлению «Технология продовольственных продуктов» (PhD-докторантура) успешно прошли Международную аккредитацию в агентстве НААР при финансовой поддержке* ***Международного проекта РЕСА (GIZ).*** |
| *2* | *Реализуется ОП подготовки докторов философии (PhD). Состоялся второй набор в Докторскую школу КГТУ в количестве 5 человек.* |
| *3* | *Реализована Междунардная академическая мобильность (Германия, Россия, Казахстан), – 8 преп., 70 студ. (АТУ-КГТУ);* |
| *4* | *9 июня перед студентами кафедры "Технология продуктов общественного питания" выступили с лекциями по темам "Халал продукция", "Использование мясной продукции в общественном питании", "Диетическое питание", приглащенные гости: академик РК и РФ, заслуженный рационализатор мясной отрасли РК, д.т.н., профессор кафедры "Технология продуктов питания" Алматинского технологического университета" Узаков Ясин Маликович и д.т.н., ассоц. профессор кафедры "Технология и безопасность пищевых продуктов" Казахского национального аграрного исследовательского университета Каймбаева Лейла* |
| *8* | *Для PhD-докторантов организована он-лайн гостевая лекция на тему «Технические регламенты Таможенного Союза» д.т.н., проф. Байхожаевой Б.У. – зав. кафедрой стандартизации, сертификации и метрологии Евразийского национального университета им. Л.Н.Гумилева.* |
| *9* | *Осуществлялась реализация образовательных программ: дневного обучения – по 7направлениям, 14 профилям; ДО – 6 профилям;* |
| *10* | *ОсОО "Кыргыз Коньягы" 5-й год подряд оказал содействие повышению качества образования путем решения вопроса о выдаче 10 именных стипендий по 5000 тыс. сом ежемесячно в течение года наиболее успешным студентам направления «Технология производства продуктов растительного происхождения»;* |
| *11* | *Осуществлена подготовка и выпуск 132 бакалавров (4%) 5 с «красным дипломом»* |
| *12* | *В формате обмена студентами (ТИ КГТУ им. И.Раззакова и Алматинского технологического университета АТУ), период практик - из АТУ приняли участие 48чел., от ТИ 22студента. Организованно и успешно реализована Международная академическая мобильность.* |
| *13* | *Успешно проведены все виды учебных занятий, консультаций, прием курсовых работ, экзаменов, аттестация ВКР, плановые предэкзаменационной лекции и консультации, сдача ГОС по Истории КР, географии, кыргызскому языку и специальным дисциплинам, защита ВКР;* |
| ***Учебно - методическая работа*** | |
| *14* | *Образовательные программы ТИ заняли I место в рейтинге независимого Агентства аккредитации и рейтинга HAAR/IAAR среди ВУЗов Кыргызстана (2023г.):*  *«Технология и производство продуктов питания животного происхождения» зав. кафедрой, профессор Мусульманова М.М.;*  *• «Технология и конструирование изделий легкой промышленности», зав. кафедрой, профессор Иманкулова А.С.;*  *• «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья», зав. кафедрой, профессор Коджегулова Д.А.;*   * *«Технология продукции и организация общественного питания» Кошоева Т.Р.* |
| *15* | *С грифом МОиН опубликовано 1 учебное пособие на государственном языке “Талдоонун экспресс ыкмалар жана интрументалдык ыкмалыры” (авторы Тамабаева Б.С., Султанкулова А.С.), учебное пособие «Тамак-аш азыктары- нын физикалык касиеттери» (автор Сманалиева Ж.Н.), 3 лабораторных практикума (в.т.ч. на государственном языке) и методические указания.* |
| *16* | *В формате «Дня карьеры и практики” состоялись встречи 80 представителей от 62 ведущих предприятий пищевой и легкой промышленности страны со студентами, магистрантами, ППС выпускающих кафедр ТИ (2023 г.) во встрече приняли участие свыше 153 студента, трудоустроились 72 выпускника 2023 г.* |
| *17* | *Согласно плану кафедрами факультета проведены Круглые столы:*  *- «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100- Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» и 7000600-Стандартизация, сертификация и метрология (каф. ТК, 2023 г.);*  *- «Совершенствование модели выпускника по направлению 740300 –Технология продукции и организация общественного питания» и «Гостиничный бизнес», (каф. ТПОП, 2023 г.);*  *- «Производственные площадки и адаптация выпускников к профессиональной деятельности» (каф. ТИЛП, 2023 г.);*  *-«Пищевая промышленность–развитие, проблемы, кадры» (каф. ТППП, 2023 г.).* |
| *18* | *В рамках академической мобильности ППС прочитаны курс лекций в режиме онлайн профессором Западносаксонского университета прикладных наук г. Цвиккау профессор Харди Мюллер (осенний семестр) и профессором Силке Хессберг (весенний семестр) на немецком языке (каф. ТИЛП).* |
| *19* | *ОсОО "Кыргыз Коньягы" четвертый год подряд учреждает 10 ежемесячных стипендий в размере 5000 сом в течение учебного года, отличившимся в учебе и активным студентам кафедры «Технология консервирования».* |
| *20* | *16 июня 2022 прошла неделя моды Fashion Week, где приняли участие ст. каф. ТИЛП, Абдылдаева Ж. с коллекцией "Кылымдарга";* |
| ***Повышение квалификации ППС*** | |
| *21* | *•* В 2022г. успешно защитили кандидатские диссертации по "Нанотехнологии" Кудайбергенова Д.С., Сырымбекова Э.И. В 2023 г. им присуждена ученая степень-кандидат химических наук; |
| *22* | *• Успешно реализовано повышение квалификации преподавателей как в формате международных стажировок (Берлинский технический университет, Университеты Казахстана Турции, Узбекистана, Таджикистана, России, так и на базе КГТУ: семинарах по образовательным и дистанционным технологиям). • Повышение квалификации в образовательных, научных и производственных центрах КР прошли 68 преподавателя, из них за рубежом 16 чел. Прошли стажировку за рубежом 9 преп.*  *• Проведен курс повышения квалификации для учителей школ организованное Центром повышения квалификации и кафедрой «Химия и химические технологии» КГТУ им. И. Раззакова по предмету «ХИМИЯ». Объем курса составлял 36 часов, а руководством занимались д.х.н., профессор Баткибекова М.Б. и к.х.н., доцент Сырымбекова Э.И. В нем приняло участие 10 педагогов из различных регионов Кыргызстана, включая Чуйскую область и г. Бишкек (июнь, 2023г.).* |
|  | *Барсанаева Д.С. Интенсивный тренинг по разработке авторского дистанционного курса для профессоров университетов в городе Брюссель (Бельгия) с 11-25 сентября. Сертификат (72 акад.час.).* |
| ***Научно-исследовательская работа НИР и НИРС*** | |
| *23* | • *Успешно функционируют 4 научные школы ТФ, возглавляемые профессорами: М.М.Мусульмановой, М.Б.Баткибековой, А.С.Иманкуловой,Б.С. Тамабаевой;*  • **Получен 1 патент на изобретение:**  *Тамабаева Б.С., Абакирова Э.М. Состав для приготовления рубленого мясного продукта профилактической направленности. Патент № 2303 от 30.09.22.*  **Поданы 2 заявки на изобретение:**  *- Напиток сывороточный «Салкынкуч», Заявка № 20220048.1 от 30.08.2022. Авторы: Мусульманова М.М., Саалиева А.Н., Усубалиева А.М.*  *- Заявка на изобретение «Способ производства фаршированного рулета из мяса яка» № заявки 20220068.1 от 16.12.2022 г. Авторы: Тамабаева Б.С.*  *• Результаты исследований ППС ТИ:*  Опубликованы 10 монографий, 83 статей, в т.ч. в журналах, индексируемых в информационно-аналитической системе научного цитирования Web of Science и Scopus - 14; в журналах,, индексируемых в информационно-аналитической системе цитирования РИНЦ –58; в журналах, не входящих в индексируемые базы, в КР - 3 и за рубежом – 8;  *• Получен проект МоиН КР по теме: “Разработка технологической схемы фракционного разделения полезных компонентов рудоносных сланцев Сарыджазской площади месторождения “Кургак”, рук., д..х.н., поф. Токтосунова Б.Б.*  *• В рамках 65-й научно-технической конференции молодых учёных, аспирантов, магистрантов и студентов «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации» работа велась по направлению: «Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности» по 4 секциям: Технология продуктов питания; Технология текстильной и легкой промышленности; Химические технологии и новые материалы; Гуманитарные науки. Было заслушано на секциях: 64 доклада из 77 заявленных по программе 58 рекомендовано к публикации, авторы 16 докладов награждены дипломами 1,2,3 степени.* |
| *24* | *В составе диссертационных советов включены:*   * *КГНУ им.Ж.Баласагына и КГТУ им. И.Раззакова Д 02.21.639, созданного 01.06.2022г. Мусульманова М.М. (зам. председателя), Баткибекова М.Б., Джунушалиева Т.Ш.* * *ОшГУ и ЖАГУ Д 05.22.691, от 02.06.2023г. Иманкулова А.С.* |
| *25* | ***Международные проекты***   * *Программа GIZ Разработка образовательной программы по подготовке докторов философии (PhD) по направлению «Технология продовольственных продуктов» и создание Докторской школы в КГТУ каф. ТППП (Мусульманова М.М.)* * *SUFACHAIN – «Содействие устойчивому управлению земельными ресурсами посредством разработки продуктов (технологических) процессов и МСП (малых и средних предприятий) в области недревесной лесной продукции и цепочках добавленной стоимости агролесоводства в Центральной Азии» - совместно с университетами и промышленными предприятиями Германии, Узбекистана, Таджикистана. Участники от кафедры ТППП: Мусульманова М.М., Сманалиева Ж.* * *«Создание базы данных о составе продуктов питания в Азии» - Азиатская инициатива по сотрудничеству в области продовольствия и сельского хозяйства (AFACI), Управление по развитию сельских районов, Республика Корея. Участник от кафедры ТППП: Джамакеева А.Д.* * *«Программы поддержки развития в области состава продуктов питания для Центральной и Восточной Европы и Центральной Азии» - совместно с Национальным агропродовольственным центром (Словацкая Республика), участники от кафедры ТППП: Мусульманова М.М., Сманалиева Ж.Н.* * *Проект Международного торгового центра (финасирование Правительства Швейцарии, по созданию Учебного центра легкой промышленности «Индустрия кадров» (Рысбаева И.А.);* * *Проект на грант МОН КР “Разработка технологии производства мясных полуфабрикатов и колбасных изделий из мяса яка”(Кошоева Т.Р.)* |

***13. Совместные научно-исследовательские проекты с актами апробации на предприятиях.*** *Разработаны и прошли промылненную аккредитацию 8 совместных с предприятиями научно-исследовательские проекты ППС и студентов ТИ.*

***Развитие государственного языка.***

*Созданы и прошли обучение 2 группы с кыргызским языком обучения: ТПООП(б)кырг-1-21, ТПООПкырг-1-20, наглядная агитация ТИ и кафедр выполнена на 2-х языках, официальная документация приказы, распоряжения по институту выполняются на кыргызском языке. Организована разработка и издание 14 учебных пособий на гос. языке. Проведен ряд мероприятий (День кыргызского языка), В честь “Мамлекеттик туу», «Ак калпак» “ КР Конституциясы” Национального дня литературы май 2023 г.*

***Воспитательная работа***

*Организовано участие студентов в организационно-массовых мероприятиях ВУЗа, города, Республики: «Посвящение в студенты», «Битва респект», «START-UP» КГТУ им. И. Раззакова, приняли активное участие в строй-отряде по благоустройству пансионата на побережье озера Иссык–Куль от Министерства образования ЦО «САНАТ», а также студенты приняли участие в летнем лагере по программе «Summer School KSTU 2023» в пансионате «Рахат», посетили детский дом «Бактылуу балалык», и «Центр реабилитации детей и поддержки семьи», пансион для престарелых людей с ограниченными возможностями Аманат-Нур» оказали материальную помощь беженцам Баткенской области» в с. Кок-Жар, г. Бишкек. Студсовет ТИ принял активное участие в Интеллектуальном конкурсе Хакатон «Climat Change Know ledge в отеле «Хаят».*

***Учебно-материальная база***

*1. Проводится активное участие (каф. ТППП) в действующей программе «Профессиональное образование в Центральной Азии (РЕСА)» Германского общества по международному сотрудничеству (GIZ). Вклад 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. (не считая приборов и оборудования, закупленного для Докторской школы КГТУ).*

*2. Введен в строй Учебный центр легкой промышленности (УЦЛП) «Индустрия кадров». Центр создан по гранту Правительства Швейцарии (61тыс $) в формате проекта Международного технического Центра (MTЦ) и финансовых вложений КГТУ им.И.Раззакова (каф. ТИЛП)*

*4. В формате проекта “Erazmus+” успешно функционирует в учебном процессе микробиологическая лаборатория.*

*5. Открыт «Республиканский центр компетенциипо подготовке поваров и кухонных работников» (при кафедре ТПОП), по проекту МОиН, Всемирной продовольственной программы ООН, Институт отраслевого питания (г. Москва) «Развитие школьного питания в КР». Заключен трехсторонний договор между МОиН КР, КГТУ им. И. Раззакова и ВПП ООН.*

• ***Мониторинг трудоустройства выпускников (анализ за последние 3 года в количественном и %-ом соотношении, табл.2).*** Одним из важных критериев оценки эффективности деятельности кафедр факультета и правильности стратегических планов развития является показатель трудоустройства выпускников.

Выпускники ТИ после окончания ВУЗа трудоустраиваются на ведущих предприятиях народного хозяйства КР, а также на частных предприятиях. Стоит отметить, что пищевая промышленность, индустрия питания, легкая промышленность Кыргызстана, а также стран ближнего зарубежья (Россия, Казахстан, Узбекистан и др.) постоянно нуждаются в технологах, механиках для данных отраслей народного хозяйства.

На всех выпускающих кафедрах имеется база данных по предприятиям, с которыми заключены договора с последующим трудоустройством выпускников (табл. 1).

**Перечень работодателей**

|  |  |
| --- | --- |
| **Кафедра, профили** | **Перечень предприятий** |
| **ТК:** Стандартизация сертификация и метрология | МЭ КР Бишкекский Центр испытаний, сертификации и метрологии ЦСМ при МЭ КР,; Кыргызский центр аккредитации,;Ассоциация предприятий пищевой промышленности КР; Ассоциация хлебопеков и кондитеров; Ассоциация производителей алкоголной продукции; Международный эскперт по стандартам и ситемам качества и безопасности пищевой продукции GIZ/AFC |
| Технология и поизводство продуктов питания из растительного сырья | ОсОО «ПродФуд Иссык-Куль»; Ассоциация предприятий пищевой промышленности КР; ОсОО «ProdImplex»; ОсОО «Токмокплодовощ»; ОсОО «Кыргыз Коньягы»; ОсОО «Арпа»; ОсОО «Абдыш-Ата» |
| **ТППП:**Технология мяса и мясных продуктов | ОсОО «Баркад», ОсОО «Риха», ОсОО «Аль-Халал», ОсОО «Новопавловские колбаски», ОсОО «Шер-Инк», ОсОО «Тойбосс», ОсОО «Шин-Лайн», ОсОО «Нуристан». |
| Технология молока и молочных продуктов | ОсОО «Семейные традиции», ОсОО «Кан Сут», ЗАО «Шоро», ОсОО «Ак Жалга», АО «Бишкек сут», ОсОО «Бекпр» ОсОО «Эль сут». |
| Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий | ОсОО АЗО «Элита», ОсОО КРП «RоLа», ОсОО «Саамал», ОсОО «Бекпр», ОсОО «Куликовский торт», «Общественное объединение пекарей», ОАО «Независимая хлебная инспекция» , ОсОО «Ширин» |
| Пищевая биотехнология | ОсОО «Винодел», ОсОО «Биовит», ОсОО «ВК Бишкеквинком», ОсОО «Кан Сут», ЗАО «Урсус», ОсОО «Asian Medicals». |
| **ТИЛП:**Технолгия швейных изделий;  Конструирование швейных изделий | Швейное предприятие «Aziar», Швейное предприятие «SityB»,  ОсОО «Нисси», Швейное предприятие «ClassikstyleOlga»,  ОсОО «E-line-moda», ОсОО «Credofashion», ЗАО Ателье мод «Жылдыз», Индивидуальный предприниматель Минбаева Нурайка, ЧП Зорин Ю.С. |
| **ТПООП:** Технология продукции и организация общественного питания | Кафе «Одноклассники», Этнокомплекс «Супара», Кафе «Наристе», ЦПБ«Даамдан», ОсОО «Восток-Западр», Кафе «Казанок», МП «зеленстрой», Кафе « Eclen», Ресторан “Салкын Тор”, Кафе “Ля-Ля-Фа-плюс”, ресторан “Атлас”, Ресторан “Атлас” |

Кафедры ведут постоянный мониторинг трудоустройства выпускников по всем направлениям.

**Количество трудоустроенных выпускников (2019/20-2020/21-21/22гг.) Таблица 2**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Кол-во выпуск-  ников | Трудоустроены по специальности | | Трудоустроены не по специальности | | Продолжили обучение | | Выехали за рубеж | | Не трудоустроены | |
| Чел. | % | Чел. | % | Чел. | % | Чел. | % | Чел. | % |
| 2019-2020 | 185 | 122 | 66 | 29 | 24 | 17 | 19 | 13 | 7 | 4 | 13 |
| 2020-2021 | 178 | 115 | 64 | 33 | 29 | 23 | 15 | 8 | 5 | 20 | 13 |
| 2021-2022 | 171 | 110 | 60 | 29 | 15 | 41 | 22 | 8 | 4 | 25 | 13 |
| **Всего:** | **534** | **347** | **190** | **91** | **68** | **81** | **56** | **29** | **16** | **49** | **39** |

Исходя из данных табл. 2 следует, что в среднем 67% наших выпускников трудоустраиваются по своей выбранной специальности. Не по специальности трудоустраиваются, в среднем, 23%. Таким образом, общий процент трудоустройства с учетом всех форм составляет 84%.

Созданы ассоциации выпускников кафедр для более плодотворного сотрудничества, также организовываются встречи выпускников с работодателями.

  В рамках факультета и кафедры собирается информация по выпускникам кафедры, информация обновляется ежегодно.

Созданы ассоциации выпускников кафедр для более плодотворного сотрудничества, также организовываются встречи выпускников с работодателями.

  В рамках факультета и кафедры собирается информация по выпускникам кафедры, информация обновляется ежегодно.

На всех выпускающих кафедрах имеется база данных по предприятиям, с которыми заключены договора с последующим трудоустройством выпускников.

* ***Работа по поддержке связи между выпускниками. Анализ проблем карьерного роста выпускников, с целью улучшения образовательного процесса.***  На выпускающих кафедрах института имеются электронные базы выпускников, которые ежегодно пополняется. Основными проблемами трудоустройства выпускников является тот факт, что количество крупных предприятий соответствующих отраслей промышленности, где имеет место сменяемость кадров высокой (бакавлавры) квалификации невелико. К этому добавляется то, что информации о существующих вакансиях недостаточно (нет на сайте Министерств, ведомств).

Кафедры ТИ напрямую связываются с работодателями, приглашают их на кафедры для участия в Круглых столах по повышению качества подготовки выпускников.

* На выпускающих кафедрах института имеются электронные базы выпускников, которые ежегодно пополняется. Основными проблемами трудоустройства выпускников является тот факт, что количество крупных предприятий соответствующих отраслей промышленности, где имеет место сменяемость кадров высокой (бакавлавры) квалификации невелико. К этому добавляется то, что информации о существующих вакансиях недостаточно (нет на сайте Министерств, ведомств).

Кафедры ТИ напрямую связываются с работодателями, приглашают их на кафедры для участия в Круглых столах по повышению качества подготовки выпускников.

В целях усиления деятельности ТИ по трудоустройству выпускников проведены Круглые столы: 29 марта 2023 г.: «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100- Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» и 7000600-Стандартизация, сертификация и метрология (каф. ТК, 2023 г.);

- «Совершенствование модели выпускника по направлению 740300 –Технология продукции и организация общественного питания» и «Гостиничный бизнес», (каф. ТПОП, 2023 г.);

- «Производственные площадки и адаптация выпускников к профессиональной деятельности» (каф. ТИЛП, 2023 г.);

-«Пищевая промышленность–развитие, проблемы, кадры» (каф. ТППП, 2023 г.). Тем не менее этот важный вопрос – один из основных в деятельности кафедр. Необходимо осуществлять подготовку выпускников по заказам предприятий. Соответственно ВКР должны выполняться по заказам предприятий. Это позволяет решить 2 вопроса: реальные работы и трудоустройство выпускников.

В качестве положительной работы кафедр по трудоустройству выпускников можно привести пример выделения 10 именных стипендий в 2021/22 уч.гг. ОсОО «Кыргыз коньягы» студентам кафедры ТК. Проведение I Международной “Ярмарки идей” студентов Технологических ВУЗов Кыргызстана, Казахстана, Таджикистана, проведенной в формате GIZ с участием представителей ведущих производственных предприятий направлено напривлечение внимания работодателей к выпускникам ТФ. Следует отметить немаловажный факт, что свыше 22% ВКР 2022/23 гг. выполнены по заказам предприятий.

1. **Кадровое обеспечение образовательного процесса**

***Количественный и качественный состав ППС кафедр и их соответствие лицензионным требованиям.***  В составе ППС 115 преподавателей, в том числе 7 докторов наук, 29 кандидата наук. В их числе: Академик Международной Инженерной Академии наук, д.х.н, профессор Баткибекова М.Б.; члены-корреспонденты Инженерной Академии: д.х.н., профессор Джунушалиева Т.Ш.; д.т.н., профессор Мусульманова М.М., д.т.н., профессор Иманкулова А.С., к.т.н., профессор Тамабаева Б.С.; профессор Мусульманова М.М. является членом Президиума Инженерной Академии наук КР.

Процент остепенённости кафедр составляет в %: ТК- 42, ТПОП – 42.85, ТППП – 41,4 , ТИЛП – 24, ХиХТ – 68,5, Р/я-29.

Завершают работы над докторскими диссертациями профессора Усупкожоева А.А., Джамакеева А.Дж.,. В отчетном году защитила кандидатскую диссертацию Сырымбекова Э.И.каф. ХиХТ; представлена к защите: по кафедре ТИЛП Чимчикова М.К.;

* За большой вклад за подготовку инженеров, бакалавров, магистров для народного хозяйства страны ряд представителей ТИ удостоен правительственных, ведомственных и университетских наград, в.т.ч. почетное звание «Заслуженный работник образования КР» присвоено профессорам М.Б.Баткибековой, Т.Ш.Джунушалиевой, Почетной Грамотой КР награждены Т.Ш.Джунушалиева. Звание «Отличник Образование» присвоено 32 преподавателям, Почетной грамотой МОиН КР награждены 28 чел., Почетными грамотами РК профсоюзов – 6 чел. Ряд преподавателей института удостоены благодарности, Почетных грамот ректора КГТУ им.И.Раззакова и других наград. Золотой медалью Всемирной организации интеллектуальной собственности, 2012 г. награждена профессор М.Б.Баткибекова, звание лауреат Государственной премии в области науки и техники КР, 2011 г., присвоено профессору Иманкуловой А.С., диплома Правительства КР «Лучший горный новатор» удостоена профессор Тамабаева Б.С.(2013 г.). Доцент Мамбетова Б.Ж. удостоена нагрудного знака «Лучший работник культуры КР». За активную изобретательскую деятельность проф. М.Б. Баткибекова награждена Золотой медалью Всемирной организации интеллектуальной собственности, 2012г. Государственная премия КР 2010г. в области науки и техники и звание лауреата присвоены Иманкуловой А.С., зав.кафедрой ТИЛП.

Успешно реализовано повышение квалификации преподавателей как в формате международных стажировок (Берлинский технический университет, Университеты Казахстана Турции, Узбекистана, Таджикистана, России, так и на базе КГТУ: семинарах по образовательным и дистанционным технологиям). Повышение квалификации в образовательных, научных и производственных центрах КР прошли 68 преподавателя, из них за рубежом 16 чел. Прошли стажировку за рубежом 9 преп.

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

***Контингент студентов по всем формам обучения (анализ за 3 года)***

*Таблица 4*

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2020 - 2021уч.г. | | | | 2021-2022уч.г. | | | | 2022-2023уч.г. | | | |
| прием | выпуск, из них с красным дипломом | Кол-во студ. | | прием | выпуск, из них с красным дипломом | Кол-во студ. | | прием | выпуск, с красным дипломом | Кол-во студ | |
| очно | заоч | очно | заоч | Очн | заочн |
| Бакалав-риат | 295 | 170/10 | 934 | 302 | 295 | 170/5 | 170 | 47 | 301 | 132/4 | 602 | 241 |
| Итого: | 295 | 170/10 | 934 | 302 | 295 | 170/5 | 170 | 47 | 301 | 132/4 | 602 | 241 |

Анализ контингента студентов в формате набора показал изменение динамики контингента студентов: 1236 (2020-2021уч.г) – 217(2021-2022 уч.г.). – 843 (2022-2023г)

В 2022-23 уч.г. организовано обучение на кыргызском языке ТПООПкырг-1-21, ТКИЛПкырг-1-21 (КШИ), ТПООПкырг-1-20.

***Выполнение плана набора на текущий год***

Для осуществления набора в институте были проведены следующие мероприятия:

В целях эффективной работы по профессиональной ориентации школьников по направлениям подготовки Технологического института в начале 2022-2023 уч.г. была создана профориентационная группа из представителей ППС кафедр, руководство группой осуществляла ст. преп. каф. ТК Алымкулова Н.Б.

В целях пропаганды образовательных программ факультета ППС всех кафедр института приняли активное участие в организации и проведении «Дней открытых дверей» факультета (07.02.2022 г) и университета. Во время проведения данных мероприятий были организованы мастер-классы, выставлены экспонаты, проведены экскурсии по учебным помещениям и лабораториям, розданы агитационные буклеты;

Профориентационная работа по школам и другим образовательным учреждениям г. Бишкек и по регионам Республики в виде встреч и бесед со школьниками с целью знакомства с направлениями подготовки института и университета были активно проведены во время первого полугодия учебного года. Большая профориентационная работа была проведена и во втором полугодии. Работа проводилась через социальные сети (facebook, Instagram) путем размещения роликов института и кафедр. В день загружалось по три ролика кафедральных и ролик института. В среднем за неделю ролики загружались 20 раз.

Сформирована техническая комиссия ТФ по приему документов в составе: председатель – Алымкулова Н.Б., члены - Куленбекова А.С., Джамаева А.Э. Составом техкомиссии была проведена организационная работа по техническому оснащению рабочих мест для приема документов (установка столов, орг. техники, сейфа, рекламных щитов и др.);

Во время приемной компании для усиления информированности и разъяснения родителям и абитуриентам по направлениям подготовки, а также новых правил приема, работа технической комиссии была организована как в режиме он-лайн (по WhatsApp mail.ru, Gmail, ZOOM), так и офф-лайн (работа в ауд. 1/210).

* На 2022-2023 учебный год прием абитуриентов осуществлялось через автоматизированную информационную систему «Абитуриент Онлайн» (в дальнейшем АИС) по ссылке 2020.edu.cov.kg. Пороговый балл по результатам общереспубликанского тестирования был установлен 110 баллов по основному тесту и 60 баллов по предметному тесту на грантовые места, на грантовые места могли претендовать также выпускники, не набравшие пороговый балл по предметному тесту. На места по контрактной форме обучения -105 баллов по основному тесту, а также приказом МОиН КР установлен пороговый балл на направление 720200 «Биотехнология» 100 баллов по основному тесту.
* Зачисление на бюджетную форму обучения проводилось в 3 тура через автоматизированную информационную систему МОиН КР и по решению Грантовой комиссии КГТУ. Зачисление на контрактную форму обучения проводился в 5 туров и по решению комиссии. Зачисление на ускоренную форму обучения проводилось по решению аттестационной комиссии ТИ. За время работы в условиях он-лайн режима технической комиссией отмечены наряду с положительными сторонами (равные возможности для абитуриентов, прозрачность и доступность) и отрицательные стороны (В частности из-за недостаточной информированности и слабой компьютерной грамотности абитуриенты не смогли войти в личные кабинеты и подтвердить наши рекомендации о зачислении, а также вовремя отозвать свою регистрацию; наблюдались случаи ошибочного отзыва документов). Учитывая экономическую ситуацию в Республике зачисление на контрактную форму обучения проведено без учета размера оплаты контракта.

Результаты набора на бюджетную и контрактную формы обучения по направлениям и профилям приведены в табл. 1., анализ выполнения плана набора студентов на 2022-2023 учебный год в табл. 2, данные о выполнении плана табл. 3.

Набор студентов на 1 курс (2022-2023 уч.год) проводился в режиме реального времени.

Для осуществления набора на факультете были проведены следующие мероприятия:

* В целях эффективной работы по профессиональной ориентации школьников по направлениям подготовки Технологического института в начале 2022-2023 уч.года была создана профориентационная группа из представителей ППС кафедр, руководство группой осуществляла зам. декана ТФ по ВР Абдыкалыкова С.С.;
* В целях пропаганды образовательных программ факультета ППС всех кафедр факультета приняли активное участие в организации и проведении «Дней открытых дверей» ТФ (25.11.2021 г.) и университета. Во время проведения данных мероприятий были организованы мастер-классы, выставлены экспонаты, проведены экскурсии по учебным помещениям и лабораториям, розданы агитационные буклеты;
* Профориентационная работа по школам и другим образовательным учреждениям г. Бишкек и по регионам Республики в виде встреч и бесед со школьниками с целью знакомства с направлениями подготовки ТФ и университета были активно проведены во время первого полугодия учебного года. Также большая профориентационная работа была проведена и во втором полугодии. Работа проводилась через социальные сети (facebook, Instagram) путем размещения роликов ТФ и кафедр. В день загружалось по три ролика кафедральных и ролик факультета. В среднем за неделю ролики загружались 27 раз.
* Технологический факультет принял активное участие в «Дне открытых дверей КГТУ им. Раззакова», который был проведен 23.05. 2022 года.
* Сформирована Техническая комиссия ТФ по приему документов в составе: председатель – Алымкулова Н. Б. (Касымбаева Г. А.), члены – Коколоева У., Нурланова М. Н. Составом тех.комиссии была проведена организационная работа по техническому оснащению рабочих мест для приема документов (установка столов, орг. техники, сейфа, рекламных щитов, буклетов и т.д.);
* Во время приемной компании для усиления информированности и разъяснения родителям и абитуриентам по направлениям подготовки работа велась даже в выходные дни, в ненормированном режиме, в фойе КГТУ и он-лайн.

С 2020-2021 учебного года Министерством Образования и Науки КР были установлены новые правила приема абитуриентов через автоматизированную информационную систему «Абитуриент Онлайн» (в дальнейшем АИС) по ссылке **2022.edu.cov.kg**. Пороговый балл по результатам Общереспубликанского тестирования был установлен минимум - **110** баллов по основному тесту и **60** баллов по предметному тесту на грантовые места, за исключением направления «Биотехнология» - где в этом году пороговый балл был - 100 баллов. На грантовые места могли претендовать также выпускники, набравшие пороговый балл по предметному тесту. На места по контрактной форме обучения - 100 баллов по основному тесту. На направление «Искусство костюма и текстиля», кроме результатов ОРТ, были проведены дополнительные творческие испытания (спец.экзамены) по «Рисунку» и «Композиции» в строго назначенное комиссией время. Кроме того, была создана ссылка на Gооgl-форму для регистрации абитуриентов на профиль «Дизайн одежды»; на ускоренную форму обучения после СПО и ВПО, а также абитуриентов-иностранных граждан. Для абитуриентов по направлению «Дизайн одежды» были проведены творческие испытания (спец.экзамены) по «Рисунку» и «Композиции» также в назначенное комиссией время. Для абитуриентов обуч. по ускоренной форме обучения и иностранных граждан проводились собеседования соответственно на Кафедрах и Международном отделе.

Зачисление на бюджетную форму обучения проводилось в **5 (пять) туров** через автоматизированную информационную систему МОиН КР и по решению Грантовой комиссии КГТУ. Зачисление на контрактную форму обучения проводилось в **5** (пять) туров и по решению комиссии. Зачисление на ускоренную форму обучения проводилось по решению аттестационной комиссии ТИ.

За время работы технической комиссией отмечены наряду с положительными сторонами АИС (равные возможности для абитуриентов, прозрачность и доступность) и отрицательные стороны. В частности из-за недостаточной информированности и слабой компьютерной грамотности некоторые абитуриенты зачастую не могли войти в личные кабинеты и подтвердить наши рекомендации о зачислении, а также вовремя отозвать свою регистрацию; наблюдались случаи ошибочного отзыва документов и т. д.

Также следует отметить, что были приняты 2 (два) студента на льготной основе (круглые сироты, инвалиды и т.д.) на «ТППРС-ХМК» и «ТКИЛП».

Результаты набора на бюджетную и контрактную формы обучения по направлениям и профилям приведены в табл.1.

Таблица 1- **Сведения по набору абитуриентов по направлениям и профилям технологического факультета на 2022-2023 учебный год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Направление  (специальность) | **Бюджетная форма обучения** | | **Контрактная форма обучения** | | | | | | | Из них иностранцы (Казахстан, Россия) |
| План | Факт | **План очно** | Факт зачисл | **План Заочно**  **(ДОТ)** | Факт зачисл | По ускоренной программе обучения после СПО | | Второе высшее |
| очно | заочно |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** | **11** |
| **Технологические машины и оборудование** | **12** | **11** | **20** | **1** | **20** | **-** | **-** | **7** | **-** | **-** |
| *Пищевая инженерия малых предприятий* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Холодильная, криогенная техника и кондиционирование* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Стандартизация, сертификация и метрология** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Стандартизация и сертификация (пищевых продуктов)* | **4** | **4** | **15** | **8** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| **Технология и производство продуктов питания из растительного сырья** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий* | **7** | **8** | **20** | **10** | **10** | **3** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| *Безопасность и качество пищевых производств* | **-** | **-** | **10** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| *Технология консервов и пище концентратов* | **8** | **8** | **10** | **4** | **-** | **-** | **1** | **-** | **-** | **-** |
| *Технология бродильных производств и виноделие* | **-** | **-** | **-** | **-** | **10** | **1** | **-** | **2** | **-** | **-** |
| **Технология и производство продуктов питания животного происхождения** | **15** | **15** | **30** | **6** | **20** | **-** | **-** | **5** | **-** | **-** |
| *Технология мяса и мясных продуктов* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Технология молока и молочных продуктов* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология продукции и организации общественного питания** | **14** | **14** | **47** | **25** | **15** | **5** | **-** | **2** | **1** | **-** |
| *Технология производства продукции и организации общественного питания* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Технология и конструирование изделий легкой промышленности** | **4** | **5** | **45** | **34** | **20** | **3** | **6** | **15** | **-** | **2** |
| *Технология швейных изделий* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| *Конструирование швейных изделий* |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Биотехнология (***Пищевая биотехнология)* | **5** | **5** | **20** | **20** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| **Искусство костюма и текстиля** *(Художественное проектирование костюма)* | **-** | **-** | **30** | **29** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **1** |
| **Дизайн** *(Дизайн одежды)* | **-** | **-** | **45** | **44** | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** | **1** |
| ***ИТОГО*** | **69** | **70** | **292** | **181** | **95** | **12** | **50 / 7** | **43 / 31** | **1** | **4** |

В целом по Технологическому Институту анализ представлен в виде табл. **2 и 3**

Таблица 2 - **Анализ выполнения плана набора студентов на 2022-2023 учебный год.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Бюджетная форма обучения** | | **Контрактная форма обучения** | | | | | | |
| План | Факт | **План** очно | **Фактически** зачислено | **План** Заочно  (ДОТ) | **Фактически** зачислено | По ускоренной программе обучения после СПО | | Второе высшее |
| очно | заочно |
| **69** | **70** | **292** | **181** | **95** | **12** | **50 / 7** | **43 / 31** | **1** |

Таблица 3 – **Данные о выполнении плана.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Итого** по Технологическому Институту | План | **550** студентов | Общий процент выполнения - **56 %** |
| Факт | **301** студентов |

План набора студентов на бюджетную форму обучения за 2022-2023 уч. год по Технологическому институту был выполнен на **101, 4 %.**

План набора студентов на контрактную форму обучения за 2020-2021 уч. год по Технологическому институту был выполнен на **56 %.**

Недовыполнение плана по набору в ТИ объясняется субъективными факторами (отток абитуриентов в педагогические ВУЗы, слабая подготовка старшеклассников по точным наукам, он-лайн обучение и как следствие - низкие баллы ОРТ, недостаточная информированность абитуриентов по регистрации в АИС МОиН «Абитуриент Онлайн», слабая компьютерная грамотность абитуриентов, недостаточная проф.ориентационная работа в СШ Республики и т. д.). Также следует учесть, что ранее, в предыдущие годы План был намного меньше, а в этом году План приема был утвержден МОиН и был взят максимальный расчет - 550 чел.

В то же время перевыполнение плана отмечается по направлениям**Дизайн одежды,** направление «Технология и конструирование изделий легкой промышленности»профиль **«Конструирование швейных изделий»** (за счет ускоренников)**,** «**Технология продукции и организация общественного питания**», направление «Технология производства продуктов из растительного сырья» профиль **«Биотехнология*»***.

Некоторые направления, такие как ***«ХМК», «Стандартизация, управление качеством и метрология», «Биотехнология»*** в дальнейшем имеют хорошие перспективы и требуют дополнительных рекламных мероприятий с целью разъяснения их назначений.

В связи с чем, техническая комиссия ТИ рекомендовала бы усилить работу в этом аспекте при проведении профориентационной работы в средних образовательных учреждениях Республики.

Особенно большую заинтересованность среди абитуриентов в этом году вызвали такие профили как: ***«Технология продукции и организация обслуживания в ресторанах и гостиничных комплексах»****,* ***«Дизайн одежды»***, ***«Конструирование швейных изделий», «ИКТ», «Биотехнология».***

Также следует отметить, что среди зачисленных студентов **29** чел. – это студенты, зачисленные по ускоренной программе обучения (после СПО и ВПО), что следует учесть в дальнейшем при проведении профориентационных мероприятий.

Далее, в целях предоставления информации и ознакомления с учебным процессом, ППС кафедр и кураторами с 22 августа по 27 августа 2022 года была проведена ориентационная неделя для всех студентов 1 курсов.

При общем плане набора студентов по ТИ на 2022-23 уч. г. 550 чел.(69б/181к/93д.), зачислены 385 (70б+181к+48д.) студентов. План набора студентов на контрактную форму обучения за 2022-2023 уч. год был выполнен на 56%.

епепрерттт

* ***Организация и проведение практик. База практик.*** По организации всех видов практик на всех кафедрах была проведена определенная подготовительная работа: подготовлена база практик, назначены руководители, изданы приказы на прохождение учебной, производственной и предквалификационной практик, подготовлены дневники, разработаны индивидуальные задания согласно программам практик.

Во всех группах были проведены организационные собрания, на которых до сведения студентов были доведены требования по охране труда и технике безопасности, а также содержание программ производственных практик, проведен инструктаж, отметки о котором имеются в журналах по Технике безопасности и Охране труда.

Студенты были направлены на практику согласно соответствующих приказов, изданных в срок.

Виды практик в 2022/2023уч. г.: учебная, производственная, предквалификационная.

База практик кафедр - предприятия, соответствующим направлениям подготовки студентов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Кафедра** | **База практик** |
| 1 | ТППП: МС  МЛ  ХМК  БТ | ОсОО «Бажан»; ОсОО «Риха», ОсОО “Баркад»  ЗАО «Шоро», ЗАО «ЭльВест», ОсОО «Риха», ОсОО «Баркад», УПЦ «Технолог»,  ОсОО «Бишкек-Сут, ОсОО «Риха», ОсОО Кант-Сут», ЗАО «Шоро», ЗАО «Эль-Вест», ОсОО «Чабрец», ЗАО «Урсус», ЗАО «Сут-Булак», ЗАО «Талас сут»  ОсОО «Бекпр», ОсОО «Саамал», ОАО «Независимой хлебной инспекции», ОсОО КРП «РоLа», ОсОО «Бекпр», ОсОО «Саамал», ЗАО «Элита», ОсОО «Бекпр», ЗАО «ЭльВест» |
| 2 | ТПОП: ТПООП  ТПООПрг | ресторан “Салкын Жай”, кафе «Факир», чайхана «Айваа», ОсОО Торговый дом «7 дней», чайхана «Сары Озон», кафе «Даамдан», ОсОО «Стейкер ресторан «Восток запад», ресторан «Барашек», ОсОО «Астор» |
| 3 | ТК: ТК  ССП  К | УПЦ «Технолог», ОсОО «Голден Сан», ОсОО «Акун», ОсОО «Экопродукт»;  УПЦ «Технолог», ОАО «Бишкексут», ЦСМприМЭКР, ОсОО «Марьям», ОсОО «Шоро», ОсОО «КыргызШампаны», ОсОО «Ротана», ОсОО «ГолденСан», ОсОО «Кирби», ОсОО «УлууТоо», ОсОО «Экопродукт-Азия»  УПЦ «Технолог» |
| 4 | ПИ: ТМО | ОсОО «Техно Бренд», ОАО «АЮ», УПЦ «Технолог», ОсОО «Кант Сут», ОсОО «Кооппромсервис», ОсОО «Эмилия С» , МП «Муниципальная пекарня мэрии г. Бишкек», ОсОО «Артезиан», ОсОО «Май Булак», ОсОО «Кыргызконьягы» |
| 5 | ТИЛП: КШИ  ТШИ | ОсОО «Булгаары», ОсОО «Гермес», ОсОО «Ардамина», ОсОО «Эфор-Текстиль», ОсОО «Назик», ЧП «Бермет», ОсОО «Credofashion», ШП «E-linemoda», ОсОО «Илбирс-2», ОсОО «Нисси» |

На основании Договора об академической мобильности КГТУ им. И. Раззакова и Алматинского Технологического Университета, ***Приказом Ректора******№ 4у/15 от 16. 02.******2023*** *года*, были организованы занятия по академической мобильности с применением образовательных технологий на период **весеннего семестра с февраля 2023 года по май 2023 года,** для студентов АТУ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Направление,**  **специальность в АТУ** | **Количество студентов** | **Курс, группа в КГТУ** |
| 1 | 6В07201  Технология продовольственных продуктов | 5 чел | 3 курс,  гр. ТПППЖП-1-20 (МЛ) |
| 2 | 6И07501 Стандартизация, сертификация и метрология (пищевой отрасли) | 3 чел. | 3 курс, группа ССП-1-20 |
| 3 | 6В07202 Технология перерабатывающих производств | 1 чел. | 3 курс, ТППРС-20-(ХМК) |
| 4 | 6В07204 Технология и конструирование изделий легкой промышленности | 3 чел. | 2 курс, гр. ТКИЛП-  1-21 – (КШИ) |
| 5 | 6В07204 Технология и конструирование изделий легкой промышленности | 2 чел. | 2 курс, гр. ТКИЛП-  1-21 – (ТШИ) |
| 6 | 6В07202 Технология перерабатывающих производств | 3 чел. | 3 курс, ТППРС-1-2- (ТК) |
| 7 | **ИТОГО:** | **17 человек** | |

Также *Приказом Ректора* ***№ 4у/12 от 16. 02. 2023*** *года*, были организованы занятия по академической мобильности с применением образовательных технологий на период весеннего семестра с февраля 2023 года по май 2023 года для студентов КГТУ:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Направление,**  **специальность в КГТУ** | **Количество студентов** | **Курс, группа в КГТУ** |
| 1 | 740200  «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» | 5 чел | 3 курс,  гр. ТПППЖП-1-20 (МЛ) |
| 2 | 700600 Стандартизация и метрология | 2 чел. | 3 курс, группа ССП-1-20 |
| 3 | 6В07204 Технология и конструирование изделий легкой промышленности | 7 чел. | 2 курс, гр. ТКИЛП-  1-21 – (ТШИ) |
| 4 | 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья | 3 чел. | 3 курс, ТППРС-1-2- (ТК) |
| 5 | **ИТОГО:** | **18 человек** | |

В рамках Меморандума о сотрудничестве и реализации программ академической мобильности между Алматинским технологическим Университетом и КГТУ им. И. Раззакова, *Приказ К-76 от 30. 05. 2023* года, *Приказ ТИ № 10/40 от 25. 05. 2023 года* была организована международная производственная практика 2022-23 учебный год на основе взаимообмена, с предоставлением мест в студенческих общежитиях.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | **Направление профиль**  **в КГТУ** | **Кол-во студ-ов** | **Курс** | **Направление,**  **профиль в АТУ** | **Кол-во студ.** | **Курс, группа** |
| 1 | ТПОП | 3 чел | 3 курс, | Технология перерабатывающих .производств | 11 чел | ТБ-20-11, |
| 2 | ТПППРС(ХМК) | 2 чел. | 3 курс, гр.ХМК-1-20 | Технология хлебопродуктов | 5 чел | ТХ-20-11 |
| 3 | Технология консервирования | 4 чел. | 3 курс, ТК-1-20 | Технология консервов и пищеконцентратов | 8 чел | ТКиП-2-11 |
| 4 | Технология и конструирование изделий легкой промышленности | 10 чел. | 3 курс, гр. ТКИЛП-  1-20 – (КШИ) | **«**Технология швейных изделий»;  «Конструирование швейных изделий» | 4 чел  4 чел | ТШИ -20-1  КШИ -20-1 |
| 5 | Пищевая биотехнология | 3 чел | 3 курс, БТ-1-20 | Биотехнология | 14 чел | БТ-1-11 |
| 6 | ---- | --- | --- | Стандартизация, сертификация | 8 чел | ССиМ-20-2 |
| 7 | ----- | --- | --- | Технология мол.продуктов | 2 чел | ТММП-20-21 |
|  | **Итого по КГТУ: 22 чел.** | | | **Итого по АТУ: 56 чел.** | | |

***Организация и проведение ГАК.*** ***Отчеты ГАК. Качество выполнения ВКР.***

Заседания Государственных комиссий по сдаче Государственных экзаменов ГЭ и защите ВКР проводились согласно утвержденному графику. Сдача ГЭ и защита ВКР начинались своевременно, на защите присутствовали все члены ГАК.

Анализ результатов сдачи Государственных экзаменов свидетельствует о достаточно высоком уровне подготовки студентов по специальным дисциплинам. Выпускники, в целом, ориентируются в сложных задачах и производственных ситуациях, умеют применять полученные знания при решении практических заданий. Государственные комиссии отметили высокие теоретические знания и умения студентов и их соответствие квалификационным требованиям. Результаты сдачи Государственных экзаменов показаны в табл. 1-4.

**Таблица 1. РЕЗУЛЬТАТЫ сдачи ГосЭкзамена по Истории КР ТИ выпускающие курсы (2022-23 учебный год)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование групп | Кол-во ст. | **Допущены к ГЭ** | **Сдали** на | | | | | н/доп,  н/явка | Предст. к отч. |
| Всего | «5» | «4» | «3» | «2» |
| БТ(б)-1-19 | **1** | **1** | **1** | **-** | **1** | **-** | - |  |  |
| ТПОПрг(б)-1-19 | **2** | **2** | **2** | **1** | **1** | **-** | - |  |  |
| ТИЛП(б)-19-КШИ | **5** | **5** | **5** | **1** | **4** | **-** | - |  |  |
| ТПООП(б)-1-19 | **2** | **1** | **1** | **1** | **1** | **-** | - |  |  |
| МЛ-1-19 | **3** | **3** | **3** | **1** | **2** | **-** | - |  |  |
| МC(б)-1-19 | **2** | **2** | **2** | **-** | **1** | **-** | - | **1** |  |
| ТКИЛП(дот)-1-18 | **12** | **12** | **12** | **9** | **2** | **1** | - |  |  |
| ТПООП(дот)-1-18 | **13** | **13** | **13** | **8** | **4** | **-** | - | **1** |  |
| ТПППЖПдот-1-18 | **1** | **1** | **1** | **1** | **-** | **-** | - |  |  |
| ТВдот- 1-18 | **2** | **2** | **2** | **2** | **-** | **-** | - |  |  |
| **Всего:** | **43** | **43** | **43** | **24** | **16** | **1** |  | **2** |  |

**Таблица 2. РЕЗУЛЬТАТЫ сдачи Государственного экзамена по направлениям подготовки ТИ (4-курс) 2022-2023 учебный год по очной форме обучения**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Специальности**  **групп** | **Количество студентов** | **Допущены к ГЭ** | **сдали на** | | | | | **Не допущены**  **Не явились** | **Представлены на отчисление**  (оставлены на повтор.год) |
| **Всего** | **«5»** | **«4»** | **«3»** | **«2»** |
| 1. БТ(б)-1-19 | **3** | **3** | **3** | **-** | **3** | **-** | **-** | **-** | - |
| 2. КШИ(б)-1-19 | **22** | **22** | **22** | **8** | **10** | **4** | **-** | **-** | - |
| 3. ССП(б)-1-19 | **6** | **6** | **6** | **3** | **2** | **1** | **-** | **-** | - |
| 4. ТПООП(б)-1-19 | **22** | **22** | **22** | **4** | **9** | **9** | **-** | **-** |  |
| 5. ТПООПрг(б)-1-19 | **9** | **9** | **9** | **6** | **3** | **-** | **-** | **-** | - |
| 6. ТПППЖП(б)-19(МС) | **9** | **8** | **8** | **3** | **3** | **2** | **-** | **1** | н/д 1 ст. Акимбаева Ж. |
| 7. ТПППЖП(б)-1-19(МЛ) | **6** | **6** | **6** | **2** | **1** | **3** | **-** | **-** | - |
| 8.ТПППРС(б)-1-19(ТК) | **7** | **7** | **7** | **2** | **5** | **-** | **-** | **-** | - |
| 9.ТПППРС(б)-1-19 (ХМК) | **18** | **17** | **17** | **8** | **8** | **1** | **-** | **1** | 1 ст. отч.по собствен..жел. Кыштобаева А |
| 10. ТШИ(б)-3-19 | **8** | **8** | **8** | **8** | **-** | **-** | **-** | **-** | - |
| **ИТОГО:** | **110** | **108** | **108** | **44** | **44** | **20** | **-** |  | **2 чел.** |
|  |  |  | **98 %** | | | | |  |  |

**Таблица 3. РЕЗУЛЬТАТЫ сдачи Госэкзамена по направлениям подготовки 2022 -2023 учебный год по заочной форме обучения (5 курс)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование групп | Количество студентов | Допущены к ГЭ | Сдали на | | | | | Не допущены/Не явились | Представлены на отчисление (оставлены на повторный год) |
| Всего | “5” | “4” | “3” | “2” |
| ТВдот -1-18 | **2** | **2** | **2** | **1** | **-** | **1** | **-** |  |  |
| МЛдот-1-18 | **1** | **1** | **1** | **-** | **-** | **1** | **-** | - | - |
| МСдот-1-18 | **1** | **1** | **1** | **5** | **-** | **-** | **-** | - | - |
| ТИЛПдот-1-18 | **12** | **12** | **12** | **2** | **8** | **-** | **-** | - | - |
| ТПООПдот-1-18 | **15** | **15** | **15** | **5** | **7** | **3** | **-** | - | - |
| **ИТОГО:** | **31** | **31** | **31** | **13** | **15** | **2** | **0** |  |  |

Во исполнение приказа ректора №39 от 07 марта 2023 г. «О контроле хода выполнения выпускных квалификационных работ и дипломного проектирования» образована комиссия по проверке ВКР и ДП выпускниками специальностей и направлений ТИ (Приказ *№ 10/26 от 31.03.2023 года*) в составе: Рысбаева И. А. – Директор ТИ, Каримова М.Т. – представитель Учебного Управления, Касымбаева Г. А. – зам. директора по КО и заведующие выпускающими кафедрами.

Согласно Графика выполнения на профилирующих кафедрах ТИ проведены аттестации работ выпускников.

**Результаты защиты выпускников очной формы обучения.** По результатам защиты ВКРпо очной форме обученияиз допущенных 137 чел. из 149 (92 %). Сдали 136 чел.: на «отл.» - 70 чел., на «хор.» - 47 чел., на «удовл.» - 21 чел., на «неуд» - 1 чел.

Результаты защиты ВКР по очной и заочной форме обучения представлены в табл. 4-5.

**Таблица 4 - СВЕДЕНИЯ о выпускниках Технологического Института по очной форме обучения 2022-2023 уч. года**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование групп** | **количество выпускников на 01.06.23г.** | | | **допущены к защите** | **Защитили ВКР на:** | | | | | **Диплом с отличием** | **Не допущены к защите,** по разным причинам |
| **Всего** | **бюджет** | **контракт** | **всего** | **«5»** | **«4»** | **«3»** | **«2»** |  |  |
| 1. | БТ(б)-1-19 | **3** | - |  | **3** | **3** | **2** | **1** | **-** | **-** | **-** | - |
| *2.* | ТИЛП(б)-1-19 (**КШИ**) | **22** |  |  | **22** | **22** | **8** | **10** | **4** | **-** |  | - |
| *3.* | **ССП**(б)-1-19 | **6** |  |  | **6** | **6** | **4** | **-** | **2** | **-** | **2** | - |
| *4.* | ТПООП(б)-1-19 | **21** |  |  | **21** | **20** | **5** | **5** | **10** | **1** | **-** | 1 студ. -«неуд» Магометова З. |
| *5.* | ТПООПрг(б)-1-19 | **9** |  |  | **8** | **8** | **6** | **2** | **-** | **-** | **-** | 1студ. –Гаджиева М. |
| *6.* | ТПППЖП(б)-1-19(**МС**) | **8** |  |  | **8** | **8** | **4** | **1** | **3** | **-** | **-** | - |
| *7.* | ТПППЖП(б)-1-19 (МЛ) | **6** |  |  | **6** | **6** | **2** | **4** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| *8.* | ТПППРС(б)-1-19 **(ТК)** | **7** |  |  | **7** | **7** | **4** | **3** |  | **-** | **2** | - |
| *9.* | ТПППРС1-19-(ХМК) | **17** |  |  | **16** | **16** | **10** | **6** | **-** | **-** | **-** | 1ст. ост.на п/г **-** Аскарали кызы А. |
| *10.* | **ТШИ**(б)-3-19 | **8** |  |  | **8** | **8** | **8** |  | **-** | **-** |  | - |
|  | **Итого:** | **107** |  |  | **105** | **104** | **53** | **32** | **19** | **1** | **4** | **3** чел |
|  | **Итого защитившихся студентов: 104** | | | | | **97 %** | | | | |  |  |

**Таблица 5. РЕЗУЛЬТАТЫ защиты выпускной квалификационной работы по ТИ (заочное) 5 курс 2022-23 уч. год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование групп** | **Количество студентов** | **Допущены к защите** | **Защитили ВКР на** | | | | | **Диплом с отличием** | **Не допущены к защите** |
| **Всего** | **“5”** | **“4”** | **“3”** | **“2”** |
| 1. **ТПППЖПдот-1-18 (МЛ)** | **1** | **1** | **1** | **-** | **-** | **1** | - | - | - |
| 2. **ТПППЖПдот-1-18 (МС)** | **1** | **1** | **1** | **1** | **-** | **-** | **-** | **-** | - |
| 3. **ТИЛП(дот)**  **-1-18 (КШИ)** | **9** | **9** | **9** | **6** | **2** | **-** | **-** | - | н/явка – 1 чел. Дубанаева А. |
| 4. **ТПООП(дот) -1-18** | **15** | **15** | **15** | **7** | **7** | **1** | **-** | - |  |
| 5. **ТВ (дот)-1-18** | **2** | **2** | **2** | **-** | **1** | **1** | **-** | - | - |
| **ИТОГО:** | **28** | **28** | **28** | **14** | **10** | **3** | **-** | **-** | **1 чел.** |

**Наряду с этим были внесены следующие рекомендации и предложения:**

***Каф. ТК*.** направление **ССП:**

МАКтын төрайымы Усубалиева А.М. студенттерди БКИнин мазмунуна маалыматты көбүрөөк камтууну сунуштады. ССП(б)-1-19 тобунун студенти Ж. Н. Кокулованын БКИнин кыргыз тилинде аткарылып жана кыргыз тилинде жакталды. Рецензентин пикиринде Ж. Н. Кокулованын БКИ методикалык усул катары колдонуу мүмкүнчүлүгү белгиленди. ЖОЖду 6 киши аяктады: 2 артыкчылык диплом.

БКИ ийгиликтүү жактаган бүтүрүүчүлөрдү окуусун магистратурага улантууга сунушталат.

Жалпысынан, кадрларды даярдоо жетиштүү деңгээлде жүргүзүлөрүн жана “бакалавр” академиялык даражага туура келерин комиссия белгилейт.

Тамак-аш тармагындагы азыркы учурга байланышкан өндүрүштөгү тамак-аш коопсуздугу боюнча иштердин аткарылышы бааланат. Мындай темалар келечекте да каралуусу зарыл.

**Направление ТК:** Иштелип чыккан БКИ темалары актуалдуу, өндүрүлгөн азык-заттардын коопсуздугуна талап кылынган НАССР планы мазмуну боюнча жекече жана заманбап өндүрүш тармагынын проблемалары менен байланыштуу экенин комиссия мүчөлөрү белгиледи. Жеке ишканалардын мисалында түрдүү азыктарга НАССР планы иштелип чыгууда. Иштелип чыккан БКИ рецензенттердин пикирлеринде методикалык усул катары колдонуу жана өндүрүшкө киргизүү сунушталды. Жактоого сунушталган бүтүрүүчүлөрдүн БКИ жеткиликтүү деңгээлде аткарылгандыгы рецензенттердин пикирлеринде белгиленген.

БКИ ийгиликтүү жактаган бүтүрүүчүлөрдү магистратурага окуусун улантууга сунушталат.

Жалпысынан, кадрларды даярдоо жетиштүү деңгээлде жүргүзүлөрүн жана “бакалавр” академиялык даражага туура келерин комиссия белгилейт.

Студ. -А.С.Алиева БКИ илимий-изилдоо ишин аткарылган. Аткарылган иште кургатуу процесси жана кургатылган азыкты эксперимент жүргүзүлгон. Алынган жыйынтыктарды БКИ көрсөтүлдү. Иштелип чыккан долбоорду өндүрүшкө сунушталат. ТПППРС(б)-1-19 (ТК) тобунун студенттери А. С. Алиева, К. М. Алымкулова артыкчылык диплому менен аякташты.

БКИ ийгиликтүү жактаган бүтүрүүчүлөрдү магистратурага окуусун улантууга сунушталат. Жалпысынан, кадрларды даярдоо жетиштүү деңгээлде жүргүзүлөрүн жана “Магистр” академиялык даражага туура келээрин комиссия белгилейт.

**Каф. ТПОП:**

На защиту представлены 44 выпускных квалификационных работ, охватывающие различные предприятия общественного питания и отображающие современные требования. Студенты выполнили свои работы с использованием компьютерных технологий и программ.

***Положительные моменты, которые отмечены в ходе защиты ВКР на каф.ТПОП:***

***-*** темы дипломных проектов и ВКР для студентов очного и дистантного обучения не дублируются, учитываются новые тенденции отрасли, внедряются проекты новых типов предприятий общественного питания;

- предлагаются и разрабатываются научно-исследовательские разделы, новые блюда с функциональной направленностью;

- набор текста, графическая часть чертежи выполняются с помощью инновационных технологий, в т.ч. AutoCAD;

- использованы новейшие каталоги оборудования (российского ОАО ЧувашТоргТехника, литовского, европейского), предлагаемого современными фирмами для предприятий ОП;

- в тематику ВКР включены проекты современных предприятий общественного питания новых типов;

- кафедра ТПОП тесно работает с работодателями при выполнении ВКР, для получения отзыва и рецензии к ВКР, привлекает в ГАК, защиту ВКР, а также в учебном процессе, что содействует совершенствованию и практическому применению ВКР.

***Замечания в ходе защиты ВКР на кафедре ТПОП:***

- рекомендовать больше включать выпускных квалификационных работ с научно-исследовательским разделом;

- рекомендовать при формировании тематики ВКР учитывать предложения работодателей или включать темы по заявкам предприятий;

- низкое качество некоторых ВКР было отмечено множеством замечаний от членов комиссии, также подтверждаются отзывами руководителей и рецензентов ВКР;

- в представленных на защиту работах в дополнительный день защиты ВКР 30.06.23 г., были выявлены грубые ошибки в компоновке помещений, а именно перекрещивание технологических потоков;

- в одном из проектов (ст.гр.ТПООП(б)-1-19 Магометова З.), представленной на защиту компоновка помещений выполнена с грубыми нарушениями поточности сырья, готовой продукции, персонала, не соответствовало обозначениям в пояснительной записке, а студент совсем не знал содержание своей ВКР, что явилось основанием для снятия с защиты;

- в технологических схемах производства (ТТК) блюда нет необходимости указывать оборудование в виде квадратиков, а именно модель технологического стола, что загромождает схему и не несет информативную нагрузку;

- выполнять ВКР на примере конкретного предприятия общественного питания (ресторана, кафе) с целью улучшения его деятельности, в части правильной компоновки оборудования, размещения цехов, разработки системы НАССР.

**Кафедра ТИЛП***:* Государственные комиссии отметили актуальность тематик ВКР, широкое применение информационных технологий, хорошую инженерную подготовку, отметили хорошее качество при изготовлении коллекции моделей одежды, высокий творческий потенциал студентов.

В этом году кафедрой представлены интересные коллекции выпускных квалификационных работ – костюмы из войлока, современные спортивные, нарядные вечерние платья и мужские костюмы. Представленные модели выбраны с учетом современных трендов.

Рекомендуется и в дальнейшем также продолжить разработки коллекций с использованием различных отделочных элементов костюмов для всех половозрастных групп, а также продолжить разработку изделий из войлока.

**Кафедра ТППП:**

***БТ-*** На защиту представлены **3** выпускные квалификационные работы, охватывающие различные отрасли и отображающие современные требования. Необходимо также отметить: Государственная аттестационная комиссия считает, что на кафедре “ТППП” КГТУ им. И. Раззакова целесообразно продолжать реализацию образовательных программ по направлению 720200 "Биотехнология", профиль "Пищевая биотехнология". продуктов питания» Кыргызского Госуударственного Технического Университета им. И. Раззакова целесообразно продолжать реализацию образовательных программ по направлению 720200 “Биотехнология”, профиль “ Пищевая биотехнология”

***МЛ-*** На защиту представлено **6**  выпускных квалификационных работ, охватывающие различные отрасли молочной промышленности и отображающие современные требования. Из них все выпускные квалификационные работы с научными разделами. Результаты защиты показали высокий уровень подготовки по специальным дисциплинам, умение решать инженерные вопросы, достижения науки и технологии применять в своих проектах.

Наряду с этим необходимо отметить: Государственная аттестационная комиссия считает, что на кафедре «ТППП» КГТУ им И.Раззакова целесообразно продолжать реализацию образовательных программ по направлению 740200 "Технология и производство продуктов питания животного происхождения", по профилю "Технология молока и молочных продуктов". По результатом защиты все студенты были рекомендованы для дальнейшего обучения в магистратуре.

***МС -*** На защиту представлено **9** выпускных квалификационных работ, охватывающие различные направления переработки мясного сырья в мясной промышленности и отображающие современные требования. Из них  **5** – выпускные квалификационные работы с научными разделами.

Результаты защиты показали высокий уровень подготовки по специальным дисциплинам, умение решать инженерные вопросы, достижения науки и технологии применять в своих проектах.

Государственная аттестационная комиссия считает, что на кафедре «Технология производства продуктов питания» КГТУ им.И.Раззакова целесообразно продолжать реализацию образовательных программ по направлению 740200 "Технология и производство продуктов питания животного происхождения, профиль "Технология мяса и мясных продуктов". По результатом защиты 8 студентов были рекомендованы для дальнейшего обучения в магистратуре.

***ХМК-*** При подготовке к Защите ВКРБ заранее (за две недели) были составлены и доведены до сведения студентов расписания обзорных лекций, консультаций и день Защиты ВКРБ. Были проведены консультации по проекту и дисциплинам «Технология производства макаронных изделий», «Технология производства кондитерских изделий», «Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий».

Наряду с этим необходимо отметить:

Защиты ВКРБ комиссия считает, что на кафедре «Технология производства продуктов питания» КГТУ им. И. Разакова целесообразно продолжать реализацию образовательных программ по направлению 740100 "Технология и производство продуктов питания из растительного сырья", профиль "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий".

По результатом защиты 10 студентов были рекомендованы для дальнейшего обучения в магистратуре.

***Учебно-методическая оснащенность дисциплин Разработка учебных пособий, методических материалов. Размещение на образовательном портале УМК дисциплин.***

C целью совершенствования и координирования учебно-методической работы, оперативного управления и контроля деятельности методической работы кафедр была создана методическая комиссия ТИ. В состав методической комиссии института входят высококвалифицированные преподаватели института, имеющие большой опыт методической работы: доц. Маслянова Ф.И. – председатель методической комиссии, члены: к.т.н. проф. Джамакеева А.Ж., к.п.н., доц. Барсанаева ж.С., к.т.н. доц. Сатыбалдиева А.М., ст. преп. Алымкулова Н.Б., ст. преп. ст. преп. Молдоканова Д.А.

Работа комиссии охватывала все аспекты учебно-методической работы: качество программ, качество преподавания, учебно-методической оснащенности дисциплин, контроль размещения УМК на Портале КГТУ, анализ состояния практик, курсового проектирования, ВКР и др. Все вышеуказанные вопросы рассматривались на заседаниях Ученого Совета, по ним принимались соответствующие меры.

*Проведена активная работа по организацию разработки ЭУМК*, базирующихся на сформированных в ГОС логических компетенциях, включающих спектр навыков и умений. Все дисциплины очного и дистантного обучения укомплектованы набором методических материалов практически полностью. На кафедрах с учетом современного тренда созданы электронные библиотеки, обучающие программы, виртуальные лабораторные работы, проводится систематизация электронных баз учебников, справочников и других материалов.

*Учебные занятия: лекции, лабораторные, индивидуальные, практические* занятия осуществляются в традиционной форме, а также с применением аудиовизуальных средств, компьютерной техники, внедрены новых технологий обучения:

- презентации, портфолио, деловая игра и др.;

- применение компьютерных систем и тестового контроля знаний студентов;

- ведутся работы по созданию электронных учебников и курсов лекций.

Одним из критериев оценки качества образования является качество учебно – методического обеспечения процесса. Кафедры института реализуют образовательный процесс в соответствии с лицензиями, учебными планами, разработанными на основании Государственных образовательных стандартов высшего профессионального образования и примерных учебных планов, утвержденных УМО по техническому и технологическому образованию МО и Н КР. В связи с изменениями требований образовательных стандартов, регулярно контролировались все проводимые корректировки имеющихся учебных планов и разработки новых, их соответствия требованиям Государственных образовательных стандартов.

Новые технологии обучения применяются на технологическом институте достаточно широко. Разрабатываемые учебные планы и программы обеспечивают гибкость и вариативность, академическую мобильность. Основными отличиями разрабатываемых учебных планов и программ является использование компетентностного подхода и кредитной системы обучения.

За отчетный период кафедрами института разработаны согласно изменения в постановление Правительства КР от 30 декабря 2019 года № 718 «О внесения изменений в некоторые решения Правительства КР в сфере высшего и среднего профессионального образования» ГОС, подготовлены соответственно примерные, рабочие учебные планы по новой форме по следующим направлениям (бакалавр, магистр):

1. 740100 - Технология и производство продуктов питания из растительного сырья;
2. 740200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения;
3. 740300 - Технология продукции и организация общественного питания;
4. 740700 - Технология и конструирование изделий легкой промышленности;
5. Химическая технология, профиль "Химик-исследователь"

Председателем методической комиссии Масляновой Ф.И. регулярно контролируется разработка и корректировка рабочих учебных планов для подготовки бакалавров и магистров.

*Методической комиссией регулярно отслеживается процесс разработки* рабочих программ, силлабусов и УМК для обучения по системе бакалавриата. Осуществляется регулярный контроль размещения их на портале КГТУ. Кафедры института ведут подготовку бакалавров по следующим направлениям (табл.1).

Все читаемые дисциплины обеспечены УМК. По всем профилям подготовки бакалавров и магистров утверждены Рабочие учебные планы, разработанные в соответствии с требованиями ГОС. Подготовка методических материалов выпускающих кафедр по образовательным программам бакалавриата и магистратуры приведена в табл.2. Кафедрами по всем закрепленным дисциплинам размещены УММ на образовательном портале университета.

ООП по направлениям подготовки ТФ и модель выпускника утверждены на УМС КГТУ (бакалавриат- протокол № 3 от 15 марта 2022 г, магистратура- протокол № 4 от 21 июня 2022 г)

*В рамках факультета членами ученого Совета и методической комиссии* проводятся посещения лекционных, практических занятий с проверкой наличия утвержденных рабочих программ, конспектов лекций, их соответствия рабочим учебным планам, силлабусов. Результаты взаимопосещения, отзывы, замечания посетивших занятие, отмечаются в специальном журнале, который ведется на всех кафедрах, а затем рассматриваются на заседаниях кафедры с разбором методики проведения занятий. Под особым контролем находятся занятия, проводимые молодыми преподавателями.

**Таблица 1 - Направления подготовки и количество закрепленных за кафедрами дисциплин**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Кафедра** | **Направление, профиль подготовки** | **Количество закрепленных дисциплин** |
| 1 | ТИЛП | 740700-Технология и конструирование изделий легкой промышленности | 79 |
| 2 | ТППП | 720200 – «Биотехнология; 740200-Технология молока и молочных продуктов; 740200- Технология мяса и мясных продуктов; 740100-Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. | 94 |
| 3 | ТПОП | 740300-Технология продукции и организации общественного питания. | 48 |
| 4 | ТК | 740100-Технология консервов и пищеконцентратов; 700600-Стандартизация и сертификация пищевых продуктов. | 83 |
| **Итого** | | | **304** |

**Таблица 2 – Подготовка УМК методических материалов выпускающих кафедр по образовательным программам бакалавриата и магистратуры**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **пп** | **Кафедра** | **Количество закрепленных дисциплин** | | **Обеспеченность дисциплины** | | **Запланировано** | | **Эл/вариант** | |
| бакал | магистр | бакал | магистр | бакал | магистр | бакал | магистр |
| **1** | **ТИЛП** | 51 | 28 | 51 | 22 | 17 | 3 | 51 | 28 |
| **2** | **ТППП** | 59 | 28 | 59 | 20 | 4 | - | - | 1 |
| **3** | **ТПОП** | 35 | 14 | 35 | 14 | 2 | 7 | 35 | 14 |
| **4** | **ТК** | 80 | 37 | 80 | 37 | 6 | 6 | 80 | 37 |
| **ИТОГО** | | **225** | **107** | **225** | **93** | **29** | **16** | **166** | **80** |

Методической комиссией совместно с деканатом проводится анализ качества преподавания, в результате совершенствуется методика чтения лекций, проведения практических и других видов занятий, повышается квалификация молодых преподавателей. Методической комиссией факультета регулярно проводится анализ *состояния ВКР и курсового проектирования*, наличия методических указаний, пособий на кафедрах факультета. Рассмотрены вопросы, касающиеся актуальности, связи с проблемами предприятий, структур проектов, организационные вопросы. Особое внимание было уделено наличию методических указаний для выполнения курсовых работ по дисциплинам бакалавриата.

*На факультете п*о всем направлениям разработаны и утверждены методические указания к выполнению ВКР. При проектировании используются инновационные технологии, так на кафедрах ТК, ТИЛП, ТПОП, ТППП используется программа Excel для технологических и конструкторских расчетов, Графическая часть и чертежи выполняются с помощью программ с применением компьютерной графики «Adobe Illustrator», «Сorel Draw» и «Auto CAD». На кафедрах ТК, ТПООП, ТППП, защита ВКР, научных разделов осуществляется в виде презентаций.

В отчетном году с грифом МОиН КР и рекомендациями Ученого Совета КГТУ им. И. Раззакова выпущены следующие учебно-методические разработки: каф. ХиХТ -Джунушалиева Т.Ш., Сырымбекова Э.И., Кудайбергенова Т.К. (10п.л.) – «Органикалык эмес химия»; каф. ТК – Усупкожоева А.А.(13,75п.л.) «Жашылча жемиштерди кургатуунун жаны технологиясы»; каф. ТППП- Тамабаева Б.С.,Султанкулова А.С.( 10 п.л) «Талдоонун экспресс жана инструменталдык ыкмалары», Мусулманова М.М.,Мамбетова А.Ш., Мамбеталиева Г.М.(23,75) «Сут жана сут азыктарынын технологиясы, 2- басылышы, кайра каралган», Мусульманова М.М.,Султанкулова А.С. «Суттун химиясы».

Изданы работы на государственном языке: Джунушалиева Т.Ш., Сырымбекова Э.И., Кудайбергенова Т.К. (10п.л.) – «Органикалык эмес химия», Кудайбергенова Д.С. (2,0п.л.) «Изилдөөнун физикалык-химиялык методдору»; Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т. (4,0п.л) -740200 «Жаныбарлардан жасалуучу азык-тулуктөрдун технологиясы жана өндүрүшү» багыты боюнча «Эт жана эт азыктарынын технологиясы» лаборатордук практикум; Усупкожоева А.А.(13,75п.л.) «Жашылча жемиштерди кургатуунун жаны технологиясы»; Джамакеева А.Д. Барылбекова А. Лаборатордук практикум “Эт чийки затын кайра иштетүүнүн физика-химиялык жана биохимиялык негиздери” (4.0п.л.); Касымова Ч.К., Касымбаева Г.А. Тажрыйбалык ишти аткарууга усулдук колдонмо “Май жана май азыктарынын жалпы технологиясы”; Мамбетова А.Ш. Сабырбекова А. Токтогул к. Р. Лаборатордук практикуму «Тамактануу илими жана функционалдык азыктардын компоненттери »

Методической комиссией ведется планомерная работа по планированию и контролю редакционно - издательской деятельности по методическому обеспечению. Планирование и выполнение плана издания представлено в табл. 4.3. Все запланированные работы по плану за учебный год выполнены, большая часть плана издания на 2023 г. планируется выполнить осенью - октябрь, ноябрь.

**Таблица 4.3. Планирование и выполнение плана издания**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование кафедры** | **2022** | | | **2023(янв-июнь)** | | |
| **План кол-во работ** | **Факт кол-во** | **% выполн** | **План кол-во работ** | **Факт кол-во** | **% выполн** |
| 1 | ТИЛП | 16 | 16 | 100 | 13 | 6 | - |
| 2 | ТК | 7 | 7 | 100 | 5 | 1 | - |
| 3 | ТППП | 8 | 8 | 100 | 11 | 1 | - |
| 4 | ТПОП | 13 | 8 | 62 | 11 | - | - |
| 5 | Химия и ХТ | 4 | 3 | 75,0 | 6 | 1 | - |
| 6 | Русский язык | 5 | 2 | 40 | 4 | - | - |
|  | **Итого:** | **53** | **44** | **83** | **50** | **9** | **-** |

Контроль знаний ведется непрерывно в течение учебного год, по всем дисциплинам в виде промежуточного и итогового рейтинга. Форма текущего контроля знаний студентов устанавливаются кафедрой. Формами текущего контроля могут быть: тесты, билетная форма и устный опрос.

На всех кафедрах разработаны тесты для контроля остаточных знаний, обучающие тесты. Методическая комиссия института совместно с деканатом регулярно контролирует проведение рейтингового контроля, наличия билетов, ведомостей. Результаты всех видов проверок докладываются на Советах института.

ППС факультета принимает активное участие в различных конкурсах на лучшие ЭУМК.

В конкурсе по КГТУ им. И. Раззакова «Лучший ЭУМК» приняли участие:

- Старший преподаватель кафедры Хи ХТ Молдоканова Динара Амантуровна- ЭУМК по дисциплине "Химия" для студентов направления Строительство, ПГС, ПЗ, АД, ТВ.

- Старший преподаватель кафедры Р/Я Ибраимова Эльмира Курманбаевна – ЭУМК по дисциплине «Русский язык» (Профессиональный) для студентов всех направлений института.

• ***Использование механизмов по контролю за качеством преподавания на кафедрах факультета.*** Вопрос качества преподавания является одним из наиболее значимых в образовательном процессе факультета. Организация взаимопосещения занятий как кафедрами так и в формате ТИ носит системный характер, проводится в целях совершенствования качества преподавания. В соответствии с этим в институте приказом директора (приказ 10/2 от 17.02.23г.) создана комиссия Ученого совета для проверки качества преподавания учебных дисциплин. Комиссия, в состав которой были включены директор, зам. директора, все заведующие кафедрами и ряд ведущих преподавателей кафедр, в период с 01.03.2023 г. по 28.04.2023 года осуществила проверку ряда дисциплин.

При оценке занятия посещающим преподавателем использовался оценочный лист, отражающий определенные показатели: посещаемость занятия студентами, наличие рабочих программ, соответствие темы занятия РП, изложение материала, контакт с аудиторией, степень активности студентов, наличие раздаточного материала, применение ТСО и др.

Комиссия отмечает следующее: в целом, в институте занятия проводятся на должном уровне, необходимые документы – рабочая программа, раздаточные материалы имеются. Анализ таблицы показывает, что судя по баллам преподавание на достаточно хорошем уровне.

* ***Анализ успеваемости студентов (анализ за 3 года, табл.7,8). Оценка качества освоения образовательной программы. ЛАЗ.*** Сравнительный анализ успеваемости студентов очной формы обучения за три года показывает повышение успеваемости в осеннем семестре с 80% (2022-2023уч.г.) до 76% (2022/22 уч.г.) и успеваемость в весеннем семестре 78% (2022/23 уч.г.) до 62% (2021/22 уч.г.) в формате последних 3-х лет (табл.3.1.).
* Анализ успеваемости студентов заочной формы обучения за тот же период показывает повышение успеваемости с 76% (2020-2021 уч.г.) до 70% (2022-2023 уч.г.) в осеннем семестре и с 72% (2022/23) до 41% (2021/22) в весеннем семестре.
* **Анализ успеваемости экзаменационной сессии**

**Таблица 3.1.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Курс | Учебный год | | | | | |
| 2020-2021 | | 202122 | | 2022-2023 | |
| семестр | | семестр | | семестр | |
| осенний | весенний | осенний | весенний | осенний | весенний  до FX/после |
| *Очная форма обучения* | | | | | | |
| 1 курс | 78 | 65 | 79 | 72 | 68 | 69/ |
| 2 курс | 73 | 50 | 74 | 66 | 70 | 52/ |
| 3 курс | 70 | 77 | 71 | 74 | 68 | 27/ |
| 4 курс | 88 | 100 | 88 | 100 | 97 | 100/ |
| **Итого по ТИ:** | **77%** | **71%** | **70%** | **65%** | **80%** | **78%/** |
| *Заочная форма обучения* | | | | | | |
| 1 курс | 75 | 67 | 77 | 29/86 | 59 | 36/ |
| 2 курс | 63 | 48 | 65 | 21/49 | 63 | 29/ |
| 3 курс | 73 | 62 | 74 | 8/50 | 77 | 25/ |
| 4 курс | 61 | 63 | 63 | 44/84 | 51 | 9/ |
| 5 курс | 100 | 100 | 100 | 77/98 | 90 | 98/ |
| **Итого по ТИ:** | **72%** | **70%** | **76%** | **44/72** | **70%** | **52%/** |

* ***Оценка качества освоения образовательной программы. ЛАЗ.***

Оценка качества учебной программы осуществляется по итогам оценки механизмов и критериев, описанных в методике (Документ по оценке качества ОП). Она должна быть завершена в течение двух месяцев после окончания каждого учебного года.

За проведение мониторинга и периодической оценки качества образования ответственность возложена на заведующего кафедрой. Все процессы согласуются с Руководством по качеству, где указано о ежегодном контроле за реализацией образовательной программы и ее обновление, направленное на удовлетворение работодателей, выпускников, магистрантов, согласно модели системы обеспечения качества. Согласно разработанным на кафедрах “Документам по оценке качества ОП”, определены три аспекта для оценки качества программы:

1) изучение качества предлагаемой программы – 8 критериев;  
2) изучение качества реализации программы – 7 критериев;  
3) изучения результатов воздействия учебной программы 6 критериев.

Результаты оценки качества освоения ОП отслеживаются кафедрами и отражены в соответствующих разделах кафедральных отчетов.

***Анализ посещаемости.*** Посещаемость студентов ТИнаходится под постоянным контролем деканата ТФ. Контроль наличия студентов на занятиях – ежедневный, осуществляется методистами ТФ и зам. декана ТФ. Декан контролирует занятия выборочно. Все сведения по проверке занятий передаются в Учебный отдел, обсуждаются на кафедрах ТФ.

***Анализ посещаемости***

*Таблица 8*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Курс | Учебный год | | |
|  | 2020-2021 уч.г. | 2021-2022 уч.г. | 2022-2023 уч.г |
| 1 | 95 | 96 | 84 |
| 2 | 85 | 93 | 86 |
| 3 | 85 | 87 | 78 |
| 4 | 80 | 85 | 79 |
| **Итого:** | **86%** | **81%** | 83% |

Посещаемость занятий студентами за последниетри года составила : 86, 90, 81 %, в т.ч. по курсам: 1 курс – 95%, 96%, 84%; 2 курс – 85%, 93%, 86%; 3 курс – 85%, 87%, 78%; 4 курс – 80%, 85%, 75%.

* ***Организация заочного обучения с ДОТ. Работа ППС на образовательном портале.*** Система работысо студентамиДО осуществляется в соответствии со спецификой дистанционной формы обучения: регистрация студентов, переписка со студентами, проверка, обсуждение и оценка контрольных работ осуществляется в режиме онлайн.

Переписка ППС со студентами по вопросам выполнения контрольных работ, замечаниям, отчетности осуществлялась посредством портала AVN, а также использованием ZOOM, Wahtsapp.

* ***Осуществлялся контроль качества преподавания ППС ТИ*** (весенний семестр 2023г.) комиссией Ученого совета ТФ. В начале учебного года составляется график взаимопосещения ППС и утверждается на заседании кафедры. Молодые преподаватели посещают занятия профессоров и доцентов для приобретения опыта. Опытные преподаватели посещают занятия молодых, как наставники. При взаимопосещении рассматривается содержание лекций, соответствие тематики лекций, практических занятий и лабораторных работ, использование инновационных технологий в обучении. Результаты взаимопосещения периодически обсуждаются на заседании кафедры. По результатам взаимопосещения вносятся коррективы в проведении лекционных и лабораторных занятий. Проверены лекционные, лабораторные и практические занятия ряда молодых преподавателей и соискателей.
* ***Организация академической мобильности преподавтелей и студентов.***

*За отчетный период по академической мобильности* 2022-23уч. в формате обмена студентами из КГТУ прошли практику в период 29.05.2023 г. по 30.06.2023 г. в Республике Казахстан (г. Алматы, на базе АТУ), группа студентов общей численностью 22 чел.

* В свою очередь из АТУ приняли 48 студентов в ТИ КГТУ (29.05.2023 г. по 30.06.2023 г г.) на учебную и производственную практику выпускающих кафедр ТИ: ТППП, ТК,ТПОП и ТИЛП.
* Студенты АТУ прошли онлайн-практику на ведущих предприятиях пищевой и легкой промышленности.
* ***Гостевые профессора***

- В рамках академической мобильности ППС прочитан курс лекций в режиме онлайн профессор Западносаксонского университета прикладных наук г. Цвиккау профессор Харди Мюллер (осенний семестр) и профессор Силке Хессберг (весенний семестр) на немецком языке. Во время лекции наглядно демонстрированы оборудования и приборы, на которых проводятся испытания на определение свойств материала. По темам лекции студентам индивидуально даны задания, а также в режиме онлайн проводился тестирование (каф. ТИЛП).

**6. Научно-исследовательская деятельность ППС**

1. **Тематика НИР и ее исполнители**

Тематика исследований, проведенных на технологическом институте, соответствует профилю каждой кафедры и плану проведения НИР. За отчетный период проведены исследования по актуальным для страны и региона проблемам, в работе был задействован практически весь профессорско-преподавательский состав с привлечением студентов всех курсов. Основные результаты приведены в отчетах кафедр.

**Научные школы ТИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. руководителя | Кафедра | Количество аспирантов |
| 1 | Мусульманова М.М., д.т.н., профессор | ТППП | *Аспиранты:*  1.Токтогул к. Рахат, 2.Турдалиева Н.,  3.Саалиева А.  Докторанты:  1. Элеманова Р.Ш., 2.Сманалиева Ж.Н., 3.Усубалиева А.М. |
| 2 | Иманкулова А.С., д.т.н., профессор | ТИЛП | Аспиранты:   1. Кеникеева Н. 2. Эрнисова А. 3. Жапаралиева К.   Докторанты:  Рысбаева И.А. |
| 3 | Баткибекова М.Б. | ХиХТ | Аспирант:  Кудайбергенова Т. |
| 4 | Тамабаева Б.С. | ТППП | Абакирова Э.М. |

1. **Сведения о научных публикациях**

Материалы исследований опубликованы в виде монографий, статей в научных журналах, докладывались на многочисленных республиканских и международных научно-практических конференциях, оформлены в виде заявок на получение патента КР на изобретение, получены патенты КР на изобретение (табл.1).

Сведения о публикации материалов исследований

Таблица 1

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО сотрудников кафедры** | **Кадровый потенциал** | | | | | | | **Монография (количество)** | **Патенты** | | | | **Гранты** | | | **Статьи** | | | | **Повыш. квалиф. в КР (сертификат)** | **Повыш. квалиф. зарубежом (сертификат)** | **Стажировка зарубежом** | **Участие в научн. семинар. и конферен.** |
| **Основное место работы** | **Звание «профессор»** | **Ученая степень «доктор наук»** | **Звание «доцент»** | **Ученая степень «кандидат наук»** | **Руководство аспирантами** | **Планируется к защите** | **Подано заявок (Кыргызпатент)** | **Получено (Кыргызпатент)** | **Подано заявок (зарубежные)** | **Получено (зарубежные)** | **Руководитель НИР МОиН КР** | **Исполнитель НИР МОиН КР** | **Зарубежные научные проекты** | **РИНЦ (зарубеж. и издания в КР)** | **Web of science, Scopus, Thomson R.** | **Опуб. в КР не входящие в РИНЦ** | **Опуб. в зарубежных изданиях** |
| **1** | **ТППП** |  | **3** | **1** | 6 | 6 | **14** |  | **3** | **1** | **1** |  |  |  |  |  | 20 | 8 | **1** | 2 | 15 | 2 |  | 38 |
| **2** | **ТК** |  |  | **1** | **5** | **5** |  |  | **2** |  |  |  |  |  |  |  | **8** | **2** | **2** | **1** | **15** | **18** | **5** | **15** |
| **3** | **ТИЛП** |  | 2 | 1 | 7 | 4 | 1 | 3 |  | 2 | 2 |  |  |  |  | 1 | 6 |  |  | **3** | 17 |  |  | 16 |
| **4** | **ТПОП** |  | 1 | 1 | 2 | 2 | - | - | 2 | 4 | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 9 | 1 |  |  | 9 |  |  | 23 |
| **5** | **РЯ** |  |  |  | **3** | **1** |  |  | **3** | **1** | **1** |  |  |  |  |  | **6** |  |  | **2** | 12 | **1** | **1** | 7 |
| **6** | **ХиХТ** |  | **3** | **3** | **6** | **6** | **2** | **1** | **-** | **1** | **-** | **-** | **-** | **2** | **1** | **-** | **9** | **3** | **-** | **-** | **16** | **-** | **-** | **7** |
|  | **Всего:** |  | **9** | **7** | **29** | **24** | **17** | **4** | **10** | **9** | **6** |  | **2** | **2** | **3** | **1** | **58** | **14** | **3** | **8** | **84** | **21** | **11** | **106** |

1. **Сведения об участии и организации научных конференций и семинаров, о получении научных грантов**

**Гранты:**

***Международные 9; Республиканских 1:***

* «Программы поддержки развития в области состава продуктов питания для Центральной и Восточной Европы и Центральной Азии» - совместно с Национальным агропродовольственным центром (Словацкая Республика), участники от кафедры ТППП: Мусульманова М.М., Сманалиева Ж.Н. 2019-2023.
* «Создание институциональных форм кооперативного высшего образования в сфере пищевых технологий» - совместно с Ташкентским химико-технологическим институтом в рамках проекта РЕСА (GIZ) «Трансграничное сотрудничество», участник от кафедры ТППП Мусульманова М.М. 2022-2023.
* «Реализация учебной программы PhD-докторантуры по направлению 741000 – Технология продовольственных продуктов» - совместно с одной из стран Евросоюза в рамках проекта в рамках проекта РЕСА (GIZ), участник от кафедры ТППП Мусульманова М.М.
* SUFACHAIN – «Содействие устойчивому управлению земельными ресурсами посредством разработки продуктов (технологических) процессов и МСП (малых и средних предприятий) в области недревесной лесной продукции и цепочках добавленной стоимости агролесоводства в Центральной Азии» - совместно с университетами и промышленными предприятиями Германии, Узбекистана, Таджикистана, участники от кафедры ТППП: Мусульманова М.М., Сманалиева Ж.Н. 2022-2025.
* Проект «Создание базы данных о составе продуктов питания в Азии» - Азиатская инициатива по сотрудничеству в области продовольствия и сельского хозяйства (AFACI), Управление по развитию сельских районов, Республика Корея. Участник от кафедры ТППП: Джамакеева А.Д
* Рабочий пакет по подготовке к международной аккредитации: 1. ОП Технология консервов и пищеконцентратов по направлению бакалавриата 740100 Технология и производство продуктов питания из растительного сырья; 2. ОП Технология продовольственных продуктов по PhD-докторантуре в рамках проекта РЕСА (GIZ), проект “Профессиональное образование для секторов экономического роста в ЦА”. участник от кафедры Элеманова Р. Ш.
* Грант в рамках Проекта между Международным торговым центром (МТЦ) и Кыргызским государственным техническим университетом по созданию Учебного центра легкой промышленности «Индустрия кадров». 2018-2023.
* Грант в рамках проекта «Ostpartnerschaften» DAAD Западно-Саксонский университет прикладных наук Цвиккау, Германия, Академическая мобильность студентов и преподавателей
* Грант МОиН КР «Разработка технологии производства мясных полуфабрикатов и колбасных изделий из мяса яка» (3 года на 1,8млн. сом.). Акт апробации и дегустации в ОсОО «Кайнар».
* Проект Всемирной продовольственной программы ООН по республиканскому центру компетенций по подготовке и переподготовке поваров и кухонных работников образовательных организаций КР начат в 2018 г. 3 ноября 2022 г. состоялось открытие данного центра.

**Совместные научно-исследовательские проекты с производством**  с актами апробации на предприятиях - 8:

1. Разработка технологии новых видов вторых готовых мясных блюд «Cook and Chill» совместно с ОсОО «Баркад»;
2. Разработка технологии лазаньи и каннелони (Cannelloni) совместно с ОсОО «Баркад» совместно с ОсОО «Баркад»;
3. Разработка технологии рубленых полуфабрикатов «Chicken balls» совместно с ОсОО «Баркад»
4. Разработка технологии рубленых полуфабрикатов «Мясной попкорн» совместно с ОсОО «Баркад»
5. Разработка технологии варено-копченой колбасы и нового вида сосисок» совместно с ОсОО «Баркад»
6. Разработка технологий новых видов замороженных полуфабрикатов «Низкокалорийные фрикадельки с начинкой», «Хинкали с комбинированной тестовой оболочкой с добавлением рисовой муки» и полуфабриката для детского питания «Куриные кнели» совместно совместно с ОсОО «Баркад»
7. Разработка технологии новых видов деликатесных продуктов совместно с ОсОО «Риха»;
8. Разработка рецептуры столового полусухого красного вина с добавлением курагисовмесно с ОсОО «Столичный Винно-Водочный Завод»

***Монографии 10.***

***Патенты 1- КР, подано заявок 2- КР :***

***Патенты 1:***

***Каф. ТППП***

1. Патент № 2303 «Состав для приготовления рубленого мясного продукта профилактической направленности.

***Каф. ТППП***

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

**Каф. ХиХТ**

1. Подготовлена заявка на патент по теме: «Использование инновационного метода раздробления для рудных минералов», д.х.н., проф. ТоктосуноваБ.Б.

**Участие в научных конференциях с опубликованием статьи - 83 публикаций**

* Smanalieva J., Iskakova J., Musulmanova M.M. Milk- and cereal-based Kyrgyz ethnic foods // International Journal of Gastronomy and Food Science.- 2022.- manuscript number JGFS-D-21-00455R3
* Elemanova R., Musulmanova M., Ozbekova Z., Usubalieva A., Akai R. A., Deidiev A. , Smanalieva J. Rheological, microbiological and sensory properties of fermented khainak milk fermented with different starter cultures // International Dairy Journal.- 2022.- Т. 134, 105453.
* Дюшеева Н.С., Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М., Джунушалиева Т.Ш. Аминокислотный и микронутриентный состав подсырной сыворотки из молока хайнака кыргызского // Известия вузов Кыргызстана.- 2023. - № 1. - C. 19-24, DOI:10.26104/IVK.2023.45.557
* Элеманова Р.Ш., Мусульманова М.М., Баткибекова М.Б. Горные территории и горное животноводство: состояние и перспективы устойчивого развития (обзор) // Вестник Евразийского национального университета имени Л.Н. Гумилева. Серия Биологические науки / Л.Н. Гумилев атындағы ЕҰУ Хабаршысы. Биологиялық ғылымдар сериясы.- 2022.- том 141, № 4.- С. 106-118.
* Zhumabay A.N., Serikbayevа A.D., Myrzabek K.A., Musulmanovа M.M. Microbiological analysis of raw and dry camel milk and shubat from a farm in Almaty region // Микробиология және вирусология.- 2023.- № 2 URL <https://imv-journal.kz/index.php/mav/authorDashboard/submission/135>
* Кененбай Ш.Ы., Джамакеева А.Д.., Фермехан Д.Б. Разработка технологии котлет для гамбургеров//Материалы МНПК «Продукты питания: производство, безопасность, качество. – УФА: Башкирский ГАУ, 2022. – С. 38-42.
* Аксупова А.М., Джамакеева А.Д. Исследование состава продуктов животного происхождения по регионам Кыргызской Республики//Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. – 2022. - №6. – С.12-18
* Барылбекова А.Т., Джамакеева А.Д. Современные тенденции в технологии производства сырокопченых мясных продуктов// Наука, новые технологии и инновации Кыргызстана. – 2022. - №6. – С.25-28.
* Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т., Мураталиева М.Н. Изучение перспектив производства органических мясных продуктов в Кыргызской Республике//Известия КГТУ. - 2022. - №4(64). – С. 450-456.
* Джамакеева А.Д., Аксупова А.М., Барылбекова А.Т. Современные технологические решения при разработке новых рецептур мясных продуктов халал//Труды XIX МНПК «Пища. Экология. Качество». – Новосибирск, 2022. – С. 177-181.
* Н. Обзор биотехнологического потенциала молочной сыворотки // Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Выпуск 4 (64).- 2022 г. – с. 464 – 467.
* Дуйшенбек кызы Наргиза, Корчубекова Т.А., Салиева З.Т. Разработка рецептуры пшеничного хлеба, обогащенного семенами киноа//Материалы XI Всероссийская научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии». – Кемерово, 2023. – С.20-23.
* Мосолова С.Н., Акматалиева Н.М., Бавланкулова К.Д. Макромицеты города Бишкек.// Известия НАН КР. - 2022. - № 7. – С. 80-89.
* 2. Мосолова С.Н., Бавланкулова К.Д. , Акматалиева Н.М. Обзор микромицетов высокогорных районов Северного Кыргызстана//Исследования живой природы Кыргызстана. – 2022. - №2. - С.5-7.
* Бавланкулова К. Д., Мосолова С.Н., Ганыбаева М. Р., Акматалиева Н.М. Первые сведения о микромицетах северного склона Туркестанского хребта// Микология и фитопатология. – 2022. - № 2. - Т. 56. – С. 79-85.
* Дюшеева Н.С., Мамбетова А.Ш. Хранимоспособность функционального напитка на основе неосветленной подсырной сыворотки из молока хайнака// Международная столичная конференция по многодисциплинарным научным исследованиям. Русск., англ. – Лиссабон, Португалия, 13-14 июля 2022 г.
* Жанакова А.С., Кененбай Ш.Ы., Дуйшенбек кызы Н. Разработка рецептуры и технологии полуфабрикатов с использованием безглютенового сырья//Известия КГТУ им. И. Раззакова. – №2(62).
* Дюшеева Н.С., Элеманова Р.Ш., Дуйшенбек кызы Н., Салиева З.Т. Сүттүн сары суусун калдыксыз кайра иштетүү технологиясындагы тангактар жана таралар//Известия КГТУ им. И. Раззакова. – №2(62).
* Дюшеева Н.С., Элеманова Р.Ш., Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Н. К вопросу технологии упаковочных материалов и перспективы их развития в пищевом производстве//Сборник статей XIV международной научно-практической конференции «Advances in Science and Technology». - Москва, 15.11.2022 г.
* Корчубекова Т. А., Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Н. Обзор биотехнологического потенциала молочной сыворотки // Известия КГТУ им. И. Раззакова. – Выпуск 4 (64).- 2022 г. – с. 464 – 467.
* Дуйшенбек кызы Наргиза, Корчубекова Т.А., Салиева З.Т. Разработка рецептуры пшеничного хлеба, обогащенного семенами киноа//Материалы XI Всероссийской научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии». – Кемерово, 2023. – С.20-23.
* Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т., Мураталиева М.Н. Изучение перспектив производства органических мясных продуктов в Кыргызской Республике//Известия КГТУ. - 2022. - №4(64). – С. 450-456.
* Кошоева Е.Р. Physicochemical Parameters of Yak Meat during Massaging and Salt Pickling //Journal of AOAC INTERNATIONAL (OXFORD), 2022, 1–5/
* Аксупова А.М., Кошоева Т.Р., Тищенко А.К. Генетически модифицированные продукты питания на продовольственном рынке Кыргызской Республики в части их регулирования. Известия КГТУ им. И. Раззакова № 61.
* Кошоева Т.Р., Джамангулова Г. Разработка технологии производства мясных продуктов на основе нетрадиционных видов сырья функционального назначения. Материалы № 64 МНТСК «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования» 2022 г., с. 51.
* Кошоева Т.Р., Узаков Я.М., Ажыгулов Э. Изучение особенностей технологии реструктурированного продукта из мяса яка. Материалы № 64 МНТСК «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования» 2022 г., с. 31.
* Кошоева Т.Р., Эркинова Д. Разработка технологии мясных продуктов с использованием гречневой муки. Материалы № 64 МНТСК «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования» 2022 г., с. 66.
* Узаков Я.М., Адиль А.Н., Каимбаева Л.А., Кошоева Т.Р., Койшыбаева А.Т., Нуракын Т.О., Амиржан Г. Разработка технологии производства колбасных изделий с использованием растительного сырья. // Все о мясе, 2023- №3.
* Саалиева А.Н. Анализ жирнокислотного состава ячьего молока. //Вестник КрасГАУ. 3(180). – 2022.- С. 154-162 (РИНЦ).
* Абакирова Э.М. О возможностях использования мяса яка как перспективного профилактического продукта при дефиците йода и железа //Пищевая промышленность № 8, 2022 г. С. 12 (РИНЦ)
* Тамабаева Б.С., Аширбекова Г.Б., Абакирова Э.М. Перспективы развития технологии продуктов из мяса яка в условиях Кыргызстана. Инженер: научное и периодическое издание Инженерной академии Кыргызской Республики. 2023. № 26. С. 36-43.
* Азисова М.А. Особенности питания школьников. Известие КГТУ им. И. Раззакова 63/2022. 160-165 стр.
* Байгазиева А.С. Финансовая оценка государственных закупок Кыргызской Республики. Международный университет инновационных технологий/ Научный и информационный журнал «Наука и инновационные технологии»№3/2022(24) /74-81 стр.
* Байгазиева А.С., Биримкулова К.Д., Касымова Н.З. Анализ факторов влияющих на стоимость компании. «Наука и инновационные технологии» № 4 /2022(25).
* Элеманова Р. Ш. Характеристика сезонных изменений белкового состава молока хайнака. //Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52. – №. 3. – С. 555-569. (Scopus).
* Элеманова Р. Ш. Rheological, microbiological and sensory properties of fermented khainak milk fermented with different starter cultures. International Dairy Journal. – 2022. – Т. 134. – С. 105453. (WoS, Scopus).
* Элеманова Р. Ш. To the question of the technology of the development of a beverage based on whey from hainak milk. Ways of science development in modern crisis conditions: proceedings of the 3rd international scientific and practical internet conference, june 2-3, 2022, Dnipro, Ukraine. – P.30-36.
* Кожобекова К. К. Разработка продуктов здорового питания. Сборник статей XVII Международной научно-технической конференции «Актуальные вопросы соврем. науки и образования 10.03.22 г.Пенза.
* Кожобекова К.К., Тынарбекова М. Т. Медовые напитки с фруктовыми наполнителями. (Сборник статей L XVI Междун. Научно- технической конф. МЦНС «Наука и просвещение» 30.06.22 г.Пенза).
* Кожобекова К.К., Конкубаева Н.У., Сырымбекова Э.А. Повышение пищевой ценности национальных напитков. Известия КГТУ им.И.Раззакова, 62/ 2022, Бишкек, 2022.
* Усупкожоева А. А. Влияние температурного режима сушки на показатели качества сухого козьего молока. Ж.: Вестник БГСХА им. В.Р. Филиппова, №4-Улан-Уде, 2022.
* Усупкожоева А. А. Изменение показателей качества сухого молока в зависимости от применяемых способов сушки. Ж.: Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности (ТППП) АПК – продукты здорового питания, №6 –Воронеж, 2022
* Конкубаева Н. У. Методы анализа антиоксидантных свойств пищевых продуктов и сырья (обзор). Известия КГТУ №4 (64) 2022.
* Касмакунова А.М. Исследование антимикробных свойств наночастиц в активной упаковке пищевых продуктов. «Известия» КГТУ им. И.Раззакова №4, 2022. Impact factor журнала 0.223
* Касмакунова А.М. Thermal stability enhancement of berry anthocyanins by co-pigmentation with extracts from natural sources. International. Journal of Food Engineering. 2022; 18(7): 537–545 Impact factor - 1.832.
* Рысбаева И.А. Расчет узла формования нетканого композиционного материала. Вестник КГУСТА
* Омуралиева А.И. Проблемы цифровизации СМК на предприятиях легкой промышленности. Известия ВУЗов Кыргызстана.
* Чимчикова М.К. Определение уровня цифров. унив. по методике испыт. рейтинга вузов КР. Известия КГТУ.
* Курманалиева А.К. Технология применения отходов в составе комплексных материалов. Ползуновский вестник.
* Джунушалиева Т.Ш. Сезонные изменение жирнокислотного состава молока хайнака кыргызского. Журнал «Foods and Raw materials», индексируется в Scopus (в печати).
* Баткибекова М.Б., Абдыкеримова А.С. Исследование химического состава мяса яков Кыргызстана. Известия КГТУ им. И. Раззакова (в печати).
* Токтосунова Б.Б., Долоткан к. Надира. Извлечение полезных компонентов рудоносных пород участка «Кургак» черносланцевой формации Сарыджазской площади. Известия КГТУ им. И. Раззакова (в печати)
* Токтосунова Б.Б., Султанкулова А.С., Солтонкулова М.Д. Фракционирование раздробленных проб из месторождения Сарыджаза местности «Кургак». Известия КГТУ им. И. Раззакова (в печати).
* Хусаинова Р.Ю. Взаимодействие (NH4)4P4O12-ErCI2-H2O в водной среде при комнатной температуре. Известия КГТУ им. И. Раззакова (в печати)
* Сырымбекова Э.И. Indium- based nanostructures by pulsed plasma in micro-emulsions: synthesis, characterization and photocatalytic activity. Журнал:Scopus, Nanobiotechnology reports, 2023, No 2, том 18. в печати.
* Сырымбекова Э.И. Цитотоксическая активность магнитных наночастиц Au@Fe3O4 . Известия НАН КР, 2023, №1, стр. 185-193
* Сырымбекова Э.И. Диспергирование висмута в сероуглероде. Известия НАН КР, 2023, №1, стр. 279-281.
* Сырымбекова Э.И. Исследование физико-химических характеристик и микробиологических показателей кисломолочных продуктов. Известия КГТУ им. И. Раззакова (в печати)
* Токтосунова Б.Б. Использование инновационного метода раздробления для рудоносных пород. Сборник тезисов-изд 5/2022. ,Изд. Универ-т Петрошани (Румыния),11.11.2022. -260 С. ISSN 2734-6935
* Токтосунова Б.Б. Влияние процесса дезинтеграции на раскрытия элементного состава рудоносных пород. статья подано в изд. КГТУвыйдет на II квартале 2023г.
* Хусаинова Р.Ю. Структура и синтез кристаллогидрата двойного тетрациклофосфата натрия и церия. Горный Журн.КГГУ, г. Бишкек, №2
* Хусаинова Р.Ю. Переработка сульфидно-окисленных ртутных руд. Горный Журн.КГГУ. г. Бишкек, №2 стр.160.
* Хусаинова Р.Ю. Исследование вещественного состава золотосодержащей руды месторождения «Терек-Сай». Горный Журн.КГГУ. г.Бишкек, №2 стр.60
* Кийикбаева А.Ы. Жесткость воды. Известия КГТУ им. И. Раззакова (в печати).

**Круглые столы 6:**

* Круглый стол «Интеграция работодателей в оценку качества образования выпускников и «День карьеры и практики».
* Круглый стол в Русском доме в Бишкеке 4 ноября 2022 года, приуроченный к Дню единства с участием профессора института русского языка МГУ М. Миловановой, и профессоров с РУДН города Москва. Цель: укрепление российско-кыргызской дружбы, развитие и популяризация русского языка в Кыргызстане. Доц. Д.С. Барсанаева.
* Круглый стол: «Русский язык в системе образования в вузах и зарубежом». 4 ноября 2022. Русский дом в Бишкеке. Баялиева Д. А. (РЯ).
* Круглого стола «Совершенствование подготовки выпускников образовательных программ направлений: 740100 – Технология и производство продуктов питания из растительного сырья и 700600 – Стандартизация, сертификация и метрология» кафедры «Технология консервирования». 31 марта 2023 г.
* Круглый стол «Вклад в экономику КР докторских программ PhD». Доклад на тему 10«Типовые положения для организации PhD докторантуры в вузах КР», 12.11.2021 г.
* Круглый стол посвященный Дню колпака, организованный ст. преподавателем Рысбековой Г.Б. и студентами горного института. 5 марта 2023 г.

**Выставки, конкурсы и мероприятия:**

**Приняли участие на 14 выставках, конкурсах и мероприятиях**:

1. Открытие PhD-докторской аудитории Докторской школы и научно-исследовательской лаборатории по PhD-программе «Технолгия продовольственных продуктов» при поддержке Проекта «Профессинальное образование для секторов экономического роста в Центральной Азии» (PECA). 9 ноября 2022 г.
2. Организован Республиканский центр компетенций (РЦК) при КГТУ им. И. Раззакова.
3. Организация Выставки «Хлеб всему голова. Хлеб в традициях народов Средней Азии» в рамках Центральноазиатского Форума «Обеспечение продовольственной безопасности – опыт прошлого, проблемы и перспективы» к Празднованию 100-летия Героя Соц. труда К. Акназарова. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 13.10.2022 г. Организаторы от кафедры ТППП: Касымбаева Г.А., Касымова Ч.К.
4. Организация и участие в выставке-дегустации научных разработок студентов кафедры ТППП и выставки-продажи продовольственной продукции предприятий г. Бишкек на Декаде Науки в КГТУ им. И. Раззакова, 3 ноября 2022 г. Организаторы от кафедры ТППП: Мамбетова А.Ш., Джамакеева А.Д., Барылбекова А.Т., Касымбаева Г.А., Касымова Ч.К., Айдыралиева К.Ш., Салиева З.Т., Дуйшенбек кызы Н., Мураталиева М.Н.
5. Участие в Центральноазиатском форуме устойчивого развития горных экосистем: «Обеспечение продовольственной безопасности - опыт. Достижения, перспективы». Выставка-дегустация научных разработок студентов кафедры ТППП, ЖК, 18.11.22. Организаторы от кафедры ТППП: Мамбетова А.Ш., Касымбаева Г.А., Касымова Ч.К
6. Выставка-ярмарка «Интеллектуальные и инновационные ресурсы Кыргызстана. Функциональные молочные продукты: сухая молочно-растительная композиция – 2022». - Бишкек, 29-30 ноября 2022 г. Организатор от кафедры ТППП: Мамбетова А.Ш., от каф ТК: Конкубаева Н.У. и от каф. ХиХТ Токтосунова Б.Б., Абдибаитов Ш.А., Кожогулов М.Б., Доолоткан кызы Надира.
7. Молодежном научного конкурса инновационных проектов по низкоуглеродной одежде. Технологии декарбонизации в текстильной и лёгкой промышленности, участвовали Молдоканова А.И.. (Уфимский государственный нефтяной технический университет), кафедра «Технология и конструирование одежды».
8. Научный семинар в рамках Всемирного дня науки на тему: «Новое в легкой промышленности». Участниками мероприятия являлись: ОсОО «Текстиль Транс», ОсОО «Сакура», ОсОО «Империал-групп», ОсОО «Билал кидс», студенты и весь профессорско-преподавательский состав кафедры ТИЛП.
9. Выставка продукции в рамках проведения 64-международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования», были выставлены разработки студентов кафедр ТИ.
10. В рамках недели науки кафедра ТПОП 03.11.22 г. провела «Илимге киришүү жана илимий-чыгармачылык сынак аркылуу дисциплиналар боюнча билимди бекемдөө» с участием ППС кафедры, студентов, выпускников, ректората и деканата на государственном языке.
11. Выставка разработок ППС и студентов ТИ в рамках недели науки.
12. Организатор выставки “Девочки на пути интеграции новых технологий”. Количество экспонатов – 10 шт. Руководство (14 девочек). Г. Бишкек. Кыргызстан. 29.06.2022 г.
13. Выставка и мастер класс по приготовлению различных напитков, фруктовых батончиков и снеков бакалаврами и магистрантами кафедры «Технология консервирования». 10 ноября 2022 г.
14. Встречи с участниками делегацией из США по программе развития коммерческого права Министерства торговли США. (представители из группы StartUР, ст.гр. Г-1-20 Кожогулов М.Б. и Долоткан к.Надира и рук.гр.д.х.н.,проф. Токтосунова Б.Б.). Каф. ХиХТ.

**Подготовка и выпуск аспирантов**

Кадры высокой квалификации готовятся через систему аспирантуры, докторантуры, соискательства и PhD докторантуры (табл. 2).

Сведения по аспирантуре, докторантуре

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Кафедра | Докторанты | | Аспиранты | | Соискатели | PhD  докторанты | Всего |
| очные | заочные | очные | заочные |
| 1. | ТИЛП | 1 |  |  | 9 | - |  | 10 |
| 2. | ХиХТ |  |  |  | 1 | - |  | 1 |
| 3. | ТК | 2 | 0 | - | - | - | - | 2 |
| 4. | ТППП | - | 3 | - | 2 | - | 5 | 10 |
| 5. | ТПОП | 1 | - | - | 2 | - | - | 3 |
| 6. | РЯ | - | - | - | - | - | - | - |
|  | **∑** | **4** | **3** |  | **14** |  | **5** | **26** |

1. **Подготовка и повышение квалификации научно-педагогических кадров**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Повыш. квалиф. в КР (сертификат) | Повыш. квалиф. за рубежом (сертификат) | Стажировка за рубежом | Участие в научных семинарах, конференциях и выставках |
| 1. | ТППП | 15 | 2 | - | 38 |
| 2. | ТК | 15 | 18 | 5 | 15 |
| 3. | ХиХТ | 16 |  | - | 7 |
| 4. | ТИЛП | 17 |  | 5 | 16 |
| 5. | РЯ | 12 | 1 | 1 | 7 |
| 6. | ТПОП | 9 | - | - | 23 |
|  | **Всего** | **84** | **21** | **11** | **106** |

Повышение квалификации научно-педагогических кадров осуществлялось по следующим направлениям:

**Стажировка и обучение в КРи за рубежом – 116 чел., участие в форуме, семинарах, вебинарах - 106 чел.**

* XIX Международная научно-практическая конференция «Пища. Экология. Качество». –Новосибирск, 8-9 ноября 2022г.
* OskonbaevaZh., Smanalieva J, Meisen S, Joergensen R.G, Wichern F. Influence of soil extractable nutrients on the walnut fruit ionome in southern Kyrgyzstan at different elevations Tropentag 2022:Can agroecological farming feed the world? Farmers' and academia's views, September 14 - 16, 2022,organised by Czech University of Life Sciences, Prague.
* Международная научно-практическая конференция «Вопросы изучения и сохранения редких и краснокнижных древесно-кустарниковых растений в Центральноазиатских странах (Кыргызстан и Таджикистан). Бишкек, 14 апреля 2022. - С. 34-41.
* Международная научно-практическая конференция «Роль науки и инновационных технологий в устойчивом развитии горных территорий и экосистем», в работе секции № 6 «Техника и технология переработки сырья и производства продуктов, легкая промышленность». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 27.10.2022.
* Консультационная встреча по обсуждению Стандартизированного плана обучения в области управления безопасности пищевой продукции в рамках проекта «Повышение потенциала для управления безопасности пищевой продукции в плодоовощной промышленности КР» ФАО. - Бишкек, 30.11.2022 г.
* Семинар по разъяснению стандартов НААР по программной аккредитации основной образовательной программы высшего профессионального образования. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 17.02.2023 г.
* VIII Международная сетевая научно-практической конференции «Интеграционные процессы в научно-техническом и образовательном пространстве» в рамках Российско-Кыргызского консорциума технических университетов. – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 30.05.2023.
* Семинар-тренинг «Семинар поддержки реализации PhD программы в пищевых технологиях в КГТУ». – Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 22-23.06.23 г. Участники от кафедры: д.т.н., профессор Мусульманова М.М., старший преподаватель Дуйшенбек кызы Н., преподаватель Орусбаева К.И., магистранты Абдылдаева А., Эркинова Э. и др., аспиранты, PhD-докторанты.
* 65- научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов: «Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации».
* Первая научно-практическая конференция «Региональные аспекты устойчивого развития профессионального образования: вызовы и перспективы». 27-28 октября 2022 г, Ташкент, Узбекистан.
* Тренинг по стратегическому планированию для команд ВУЗов особым статусом в объеме 32 часов.
* Курс теоретического и практического обучения по эксплуатации, а также методической работе на: Реометре MCR. Сентябрь 2022 г.
* Круглый стол «Вклад в экономику КР докторских программ PhD». Доклад на тему «Типовые положения для организации PhD докторантуры в вузах КР», 12.11.2021 г.
* Международный форум «Взаимодействие науки и практики: инновации в высшем образовании и профессиональной деятельности». Тема доклада: «Развитие программ PhD докторантуры в Кыргызстане». 17 декабря 2022 г.
* Международный форум «Взаимодействие науки и практики: инновации в высшем образовании и профессиональной деятельности». Тема доклада: «Развитие международного сотрудничества Кыргызско=Германского технического института в сфере образования, науки и инноваций». 17 декабря 2022 г.
* Международная конференция 16th Baltic Conference on Food Science and Technology FOODBALT 2023 “TRADITIONAL MEETS NON-TRADITIONAL IN FUTURE FOOD”. 11-12 май, 2023, Елгава, Латвия.
* Международная конференция ANNUAL 29th INTERNATIONAL SCIENTIFIC CONFERENCE RESEARCH FOR RURAL DEVELOPMENT 2023, 17-18 май, 2023 г, Елгава, Латвия.
* Программа повышения квалификации “Стратегии и проекты трансформации в образовательной организации”, 72 ч. КАЗАНСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ЦЕНТР “КЛЕВЕРСТАРТ”. Январь 2023г.
* Вебинар: Оценка определенности измерений в аккредитованный ИЛ. Альфа образование, январь 2023.
* Вебинар: Метрологическое обеспечение лабораторной деятельности. Альфа образование, январь 2023.
* Вебинар: Аттестация производственных лабораторий. Альфа образование, январь 2023.
* Вебинар: Выбор, верификация и валидация методик измерений с учетом требований ГОСТ ISO/IEC 17025-2019. Альфа образование, январь 2023.
* Семинар-тренинг “Система обеспечения качества образования”. Альфа образование, январь 2023.
* Курс "IT образования. 27.02.2023-03.03.2023. Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова.
* Курс английского языка.
* Курс повышения “Эффективная работа с системой ‘Антиплагиат’” 19.05.2023. Сертификат.
* Курс повышения “Экспертная работа с отчетами в системе ‘Антиплагиат’”. Сертификат.
* Курс повышенияи “Проверка учебных и дипломных работ в системе ‘Антиплагиат’”. Сертификат.
* Тренинг по открытым образовательным ресурсам (ООР) для ВПО, проект GIZ. 31.05.2023-02.06.2023.
* 64-Международная сетевая научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов: «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования». За активное участие сертификат. 2022-год.
* Тренинг для тренеров "Устойчивые государственные закупки” . 12-14 июня, 2023г. Всемирный банк в КР.
* III Бишкекский форум по логистике18-23 июня, 2023г. Международная высшая школа логистики.
* «Effective LSCM Teaching in the Post Pandemic Period» conducted by the Global teсhnology Solutions and Kuehne Foundation. *2 ноября, 2022*.
* For attending the twelfth international scientific-practical conference «Science and education in the modern world: challenges of the 21STCenture», Astana Kazakhstan, 15 february 2023. Astana Kazakhstan, 15 february 2023.
* Курсы повышения квалификации в объеме 36 часов по программе Педагогическое образование: ПО ПРЕДМЕТУ «ХИМИЯ» С 5 июня по 15 июня 2023 года.
* Курс повышения «Продажи консалтинговых услуг». Бишкек. Курс повышения «Декор в современных моделях одежды», г. Бишкек, КГТУ им.И.Раззакова.
* Курс повышения “Инновация дизайна, переплетения и технология одежды”. г. Алматы.
* Семинар «Центральноазиатский форум устойчивого развития экосистем”. Бишкек.
* Курс повышения “Система обеспечения качества образования”. Бишкек.
* Курс повышения «Разработка женского костюма в этностиле». Бишкек. КГТУ им. И. Раззакова.
* Курс повышения «ПОСТРОЕНИЕ БЛЕЙЗЕРА» (Разработка и построение лекал верха, подкладки, клеевых и прикладных материалов.). Бишкек.
* Семинар «Применение текстиля в композиционных материалах». Россия, АлтГТУ, онлайн.
* Курс повышения «Разработка макета ткацкого станка». Бишкек.
* Семинар "Clo3D для дизайнера одежды". Онлайн, г. Москва.
* Курс повышения Разработка коллекции одежды деконструктивизм «Новая жизнь». Бишкек.
* Курс повышения Конструктор – оператор компьютерного проектирования одежды по программе Grafis 12. Бишкек.
* Курс повышения«Бизнес этика». Бишкек.
* Курс повышения «Бизнес этика». Бишкек.
* Курс повышения Разработка новой модели одежды c применением муляжного метода. г.Бишкек , КГТУ им.И.Раззакова. Сертификат.
* Курс повышения «Бизнес этика». Бишкек. Сертификат. Орозбекова Р.О.
* Семинар организованное «ЦСМ КР» по теме: “Стандарты на пищевые продукты на страже жизни». 29.05.23. Бишкек.
* ТоТ «Подготовка к разработке авторского дистанционного курса для профессоров» 11-25 сентября 2022 г. Брюссель (Бельгия). Сертификат 72 акад. час.
* English for Research and Intercultural Communication designed for Advanced ranged of Language proficiency (ACTFL) 5’October 2022 -24’May 2023. (55 academic hours).
* SMART goals, Virtual Correspondence, Health and Weakness and Presentation skills. 25’May 2022. (45 academic hours).
* Мягкие навыки для строгого педагога. Бельгийский образовательный совет. 5 поток. Серия онлайн мастер классов. Брюссель, Октябрь-ноябрь 2022 г.
* Тренинг «Современные тенденции цифровизации в образовании. (72 ч.) декабрь 2022 г.
* Международная научно-практическая конференция «Роль науки и инновационных технологии в устойчивом развитии горных территорий и экосиситем». Октябрь 2022 г.
* Семинар «Айти в образовании». 72ч. КГТУ им. И.Раззакова. Бишкек. 2023, май.
* Семинар «Этика деловых отношений», 36час. КГТУ им.И.Раззакова. 2022, февраль.
* «Кесиптик билим беруудо коп тилдуулуктун ролу» аталышындагы илимий-тажрыйбалык конференция. КГТУ им. И.Раззакова. 2022, февраль.
* Круглый стол посвященный Дню колпака, организованный ст. преподавателем Рысбековой Г.Б. и студентами горного института. 5 марта 2023 г.
* Методы активного обучения в онлайн формате, 20 ч.,Сертификат
* Персонажная учебная анимация , 20 ч.
* Развитие бизнес-модели для внедрения краткосрочных курсов. - Алматы, РК, 01.08.2022 г. – 03.08.22 г.
* Тренинг от GIZ «Разработка курсов «Санитарно-гигиенические требования (с элементами ХАССП) для предприятий ХМК отрасли». - Алма-Аты, Республика Казахстан, 01.08. 2022 г.
* ОсОО «Риха», ОсОО «ДилНур Кей Джи» (ТМ «Ал-Халал», филиал ОсОО «Риха»), ОсОО “Новопавловские колбаски”, курс повышения квалификации “Современные технологии колбасных изделий, деликатесных продуктов и мясных полуфабрикатов”, с 20.02.23 г. по 28.02.23 г. Объем курса – 48 ч.
* Курс повышения квалификации «Современные тенденции в технологии сырокопченых колбас», май-июнь 2023 г. Объем курса – 32 ч.
* ОАО «Независимая Хлебная Инспекция», курс повышения квалификации по направлению «Контроль и определение качества зерна и хлебопродуктов», с 15.03.23 г. по 27.03.23 г. Объем курса – 72 ч.
* ЗАО «Шоро», курс повышения квалификации по технологии ЭТНО-ЭКО продукции, апрель 2023 г. Объем курса – 72 ч.
* ОсОО «Риха», курс повышения квалификации по современной технологии мясных продуктов, с 03.04.23 г. по 14.04.23 г.
* Исследовательская стажировка по программе PhD, технологический факультет Латвийского университета естественных наук и пищевых технологий, г Елгава, Латвия. 30.01.2023 – 11.06.2023, при поддержке Латвийской государственной стипендии (agreement no. 2.5.-18/6) с 30.01.2023 по 11.06.2023 г. и КГТУ им. Раззакова.
* Повышение квалификацияя по курсу «Food and beverage technologies». Оценка экзамен на 9 баллов из 10. Елгава, Латвия, весенний семестр 2022-23 учебного года.
* **Внедрение результатов НИР в учебный процесс, производство, коммерциализация и возможность коммерциализации**:

1. Для внедрения в производство в ОсОО «Алайку Органикс» передана технология кисломолочного напитка «Мумалак» и сливочной пасты «Дархан». **Разработчики**: Мусульманова М.М., Мамбетова А.Ш.
2. Алыбекова А. Разработка технологии производства курута из восстановленного молока с добавлением пищевых волокон. Частный заказ предприятия по выработке курута ОсОО «Онтайм». **Научный руководитель –** доцен**т** Мамбетова А.Ш.
3. Разработаны рецептуры и технологии новых видов мясных продуктов, которые осуществлялись студентами профиля «Технология мяса и мясных продуктов» на ОсОО «Баркад» под руководством главного технолога Михеева А.Е. Имеются **Акты апробации** новых видов мясных продуктов на предприятии «Баркад» (3 разработки). **Научный руководитель -**  к.т.н., профессор Джамакеева А.Д.
4. Разработана программа Smart Lab, которая используется студентами профиля «Технология мяса и мясных продуктов» в учебном процессе при выполнении модуля «Разработка новых мясных продуктов». В разработке участвовали студенты профиля «Технология мяса и мясных продуктов» и «Программная инженерия». Составлен практикум и руководство для пользователей программой Smart Lab. **Научные руководители -**  к.т.н., профессор Джамакеева А.Д.и старший преподаватель кафедры ПОКС Ашымова А. Ж.

***Научно- исследовательская работа студентов (НИРС)***

Научная работа студентов осуществлялась в соответствии с тематикой научных исследований кафедр. В научной работе со студентами задействованы профессора, доценты, старшие преподаватели кафедр факультета. Результаты исследований докладывались на ежегодной 65-й международной сетевой научно-технической конференции. молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов **«Современная наука: актуальные вопросы, достижения и инновации»**. который проводился поэтапно. На кафедрах были заслушаны доклады студентов и отобраны лучшие работы для участия в 65-ой научно-технической конференции (1- тур).

2-й тур конференции был проведен 30-31.03.23 г. – два дня, работа велась по направлению: «Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности» по 4 секциям:

- Технология продуктов питания;

- Технология текстильной и легкой промышленности;

- Химические технологии и новые материалы;

- Гуманитарные науки.

Было заслушано на секциях:64 доклада из 77 заявленных по программе (табл. 3).

Таблица 3

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Секция** | **Количество**  **заявленных**  **докладов** | **Количество заслушенных докладов** |
| 1. | **Секция «Химические технологии и новые материалы»** | 10 | 9 |
| 2. | **Секция «Технология продуктов питания»** | 20 | 13 |
| 3 | **Секция «Технология текстильной и легкой промышленности»** | 29 | 21 |
| 4 | **Секция «Гуманитарные науки»** | 19 | 20 |
|  | **Итого:** | **64** | **77** |

В целом научно-техническая конференция молодых ученых, аспирантов и студентов прошла на высоком уровне, стоить отметить заинтересованность студентов к научно-исследовательской деятельности. Приказом ректора КГТУ им. И. Раззакова лучшие научные работы студентов награждены Дипломами I, II, III степени.

1. **Секция «Химические технологии и новые материалы»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Темы докладов** | **Ф.И.О. докладчика, группа** | **Ф.И.О. руководителя** | **Награда** |
| 1 | Извлечение полезных компонентов рудоносных пород участка «Кургак» черносланцевой формации Сарыджазской площади | Кожогулов Марсель Бакытбекович  гр. Г-1-20 | Токтосунова Б.Б. д.х.н., профессор  Долоткан к. Надира  м.н.с. КИМС | Диплом I степени |
| 2 | Исследование химического состава мяса яка (Кыргызстан) | Резник Виталий Василевич  гр.ЭЭб(г)-1-22 | Баткибекова М.Б.  д.х.н., профессор,  Абдыкеримова А.С.  к.х.н., доцент | Диплом II степени |
| 3 | Исследование содержания тяжелых металлов и микробиологических показателей кисломолочных продуктов Кыргызстана | Никушина Анастасия Олеговна  гр.ТПООП-1-21 | Сырымбекова Э.И. к.х.н., доцент |
| 4 | Жесткость воды | Куватова Калия Куватовна  гр. ТВ-1-22 | Кийикбаева А.Ы.  ст. преподаватель | Диплом III степени |

1. **Секция «Технология продуктов питания»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Темы докладов** | **Ф.И.О. докладчика, группа** | **Ф.И.О. руководителя** | **Награда** |
| 1 | Новый вид готового мясного блюда «Cook and Chill» | ст. гр. МС(б)-1-19  Ниязалиев О. | к.т.н., профессор  Джамакеева А.Д. | Диплом I степени |
| 2 | Обогащение хлебобулочных изделий альтернативным источником белка | ст. гр. ХМК(б)-1-19  Жумалиева Э. | ст. преподаватель  Касымова Ч.К. |
| 3 | Новый вид сырокопченого мясного продукта «АдАнАй»  «АдАнАй» чийки ышталган эт азыгынын жаны түрү | ст. гр. МС(б)-1-19  Иманалиев А | окутуучу  Барылбекова А. | Диплом II степени |
| 4 | Разработка технологии пасты на основе растительного белка. | магистрант группы  ТППРСм-1-21  Борисова А. | к.т.н., доцент  Элеманова Р. Ш. |
| 5 | Разработка кондитерских изделий здоровой направленности | ст. группы  ТПООПдот-1-18  Уркинбаева А.Е. | к.т.н., доцент  Кошоева Т.Р. | Диплом III степени |
| 6 | Разработка новых молочных продуктов питания нового поколения | ст. группы  МЛ(б)-1-19  Разыкова А. | доцент  Мамбетова А.Ш. |
| 7 | Разработка рецептуры кисломолочных продуктов с растительными добавками | ст. гр. ТПППЖПм-1-21  Иркабаева Г. Р. | к.т.н., профессор  Сманалиева Ж.Н. | Благодарность ТИ |
| 8 | Внедрение международных стандартов на пищевых предприятиях Кыргызстана | ст. гр. ТПППЖПм-1-21  Кылычбек к И. | к.т.н, доцент  Усубалиева А.М. | Благодарность ТИ |
| 9 | Применение растительных добавок в производстве мучных кондитерских изделий из цельнозерновой муки | ст. гр. ХМК(б)-1-19  Иманкулова Ю.,  Маткаримова Д. | ст. преподаватель  Касымбаева Г.А. | Благодарность ТИ |
| 10 | Разработка блюда из мяса яка функциональной направленности | ст. группы  ТПООП(б)-1-19  Гладышева Т. | к.т.н., доцент  Кошоева Т.Р. | Благодарность ТИ |
| 11 | Анализ опасных факторов в процессе производства пищевой продукции. | магистрант группы  ССМм-1-21  Кожонова Г. А. | к.т.н., проф. КГТУ Коджегулова Д.А | Благодарность ТИ |
| 12 | Анализ органов сертификации по областям деятельности в КР | ст. группы  ССП-1-20  Айбекова А. | к.т.н., доцент  Элеманова Р. Ш. | Благодарность ТИ |
| 13 | Оценка качества быстрозамороженных дикорастущих ягод | ст. группы  ССП-1-20  Жумабаева Ж. | ст. преп.  Алымкулова Н. Б. | Благодарность ТИ |

1. **Секция «Технология текстильной и легкой промышленности»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Темы докладов** | **Ф.И.О. докладчика, группа** | **Ф.И.О. руководителя** | **Награда** |
| 1 | Декор в современных моделях одежды | магистрант группы  ТИЛП(м)-1-22  Люсанова Рабига Шемировна | д.т.н., профессор Иманкулова А.С. | Диплом I степени |
| 2 | Разработка макета ткацкого станка | ст. группы  ТИЛПг(б)-1-19  Бахаудинова Адалят Талгатовна | ст. преп.  Молдоканова А.И. |
| 3 | Разработка коллекции одежды деконструктивизм «Новая жизнь» | ст. группы  ТКИЛП (б)-1-21 (КШИ) | ст. преп.  Усенбаева А.А. | Диплом II степени |
| 4 | Разработка новой коллекции моделей одежды с использованием волокон местного сырья | магистрант группы  ТИЛП(м)-1-21  Абдылдаева Жаныл Жумабековна | к.т.н., доцент  Рысбаева И.А. | Диплом II степени |
| 5 | Разработка новой модели одежды c применением муляжного метода | ст. группы  ТКИЛП (б)-1-20 (КШИ) | преп. Борубаева Ж. | Диплом III степени |
| 6 | Разработка женского костюма в этностиле | ст. группы  ТИЛПг(б)-1-22  Суйоркулов Марлен Молдокулович | ст. преп. Чукбаева А.М. |

1. **Секция «Гуманитарные науки»**

**Подсекция «Русский язык»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Темы докладов** | **Ф.И.О. докладчика, группа** | **Ф.И.О. руководителя** | **Награда** |
| 1 | Исконно русские слова и вхождение заимствованных слов в лексику русского языка | Сивцов Вячеслав Сергеевич  ПГ(Г)-1-22 | Ст.преп.  Рысбекова Г.Б. | Диплом I степени |
| 2 | Взаимосвязь психологии и нейролингвистики в изучении иностранных языков | Сафаралиева Айзирек  ТИЛПг-1-22 | К.п.н., доц.  Барсанаева Д.С. | Диплом II степени |
| 3 | «Животные и их смысл в произведениях Ч.Айтматова» | Джумабекова Нурайым  ТПООП-1-22 | Доц. Джумабекова Р.К. | Диплом III степени |

**Международное сотрудничество с партнерами дальнего зарубежья - 23 ВУЗов, ближнего зарубежья – 8 ВУЗов**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название ВУЗа | Соглашение, Договора | Кафедра |
|  | Национальная школа текстильной и легкой промышленности , Марокко , Касабланка | Меморандум | ТИЛП |
|  | Университет Прикладных Наук, Германия | ТИЛП |
|  | Центр международной торговли, Женева, Швейцария | ТИЛП |
|  | Учебный центр JICA Тюбу в г. Нагоя, Япония | стажировки | ТК, ТППП |
|  | Университет технологии в г. Тоёхасси, Япония | ТК, ТППП |
|  | Учебный центр JICA Токио, Япония | ТК, ТППП |
|  | Национальный институт технологии в г. Хатиодзи, Япония | ТК, ТППП |
|  | Институт технологии Сибаурам, Япония | ТК, ТППП |
|  | Технический колледж и университет технологии в г. Нагаока, Япония | ТК, ТППП |
|  | Технический колледж в г. Тояма, Япония | ТК, ТППП |
|  | Университете восточной Финляндии г. Куопио, Финляндия | ТППП |
|  | Университет Витовта Великого, Литва, Каунас | Участие в конференции | ТК |
|  | Латвийский университет естественных наук и пищевых технологий | стажировка | ТК |
|  | Представительство Японского агентства международного сотрудничества (JICA) – Япония | стажировка | ТППП, ТК |
|  | Российский химико-технологический университет | Ведутся переговоры | ХиХТ |
|  | Новосибирский государственный технический университет | ХиХТ |
|  | Казанский Национальный исследовательский технологический университет | ТИЛП |
|  | Российский государственный университет им. А.Н.Косыгина | ТИЛП |
|  | Санкт-Петербургский государственный университет технологии и дизайна | ТИЛП |
|  | Харьковский государственный университет питания и торговли | ТПОП |
|  | Кемеровский государственный университет | ТИ |
|  | Алтайский государственный технический университет им. И.И.Ползунова |  |
|  | Центр профессиональной подготовки в регионе Западная Ява, Индонезия | стажировка | ТИЛП |

**Др. ВУЗы ближнего зарубежья**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Название ВУЗа | Соглашение, Договора | Кафедра |
| 1 | Алма-Атинский технологический университет. Республика Казахстан | Меморандум | ТИ |
| 3. | Ташкентский институт текстильной и легкой промышленности | Меморандум | ТИЛП |
| 4. | Технологический университет Таджикистана, Таджикистан | Договор в рамках сотрудничество через GIZ | ТППП, ТК |
| 5 | Карагандинский государственный технический университет (КарГТУ), г. Караганда, РК | Участие в конференции |  |
| 6 | Евразийский национальный университет им. Л.Н.Гумилева, РК | Участие в конференции |  |
| 7 | Казахский агротехнический университет им.С.Сейфуллина, РК | Участие в конференции |  |
| 8 | Бухарский инженерно-технологический институт (БИТИ), РУз | Участие в конференции |  |

**7. Мамлекеттик тилди онуктуруу жана колдонуу**

Технологиялык институтунун мамлекеттик тилде иш алып баруусу жана окуу процессин уюштуруусу ар бир окуу жылынын башында институттун Окумуштуулар Кеңешинде кабыл алынган “И.Раззаков атындагы КМТУнун Технологиялык институтунда мамлекеттик тилди бардык багыттарда кеңири колдонууну жогорулатуу жана тил саясатын өркүндөтүү боюнча иш-чараларынын планына” ылайык жүргүзүлуп келет.

2022-23 окуу жылында ТПООПкырг-1-21 жана ТПООПкырг-1-20 топторунун сабактары кыргыз тилинде жүргүзүлдү.

Отчеттук окуу жылында Технология институтунда 12 усулдук эмгек жарыяланды. Анын ичинен 4 окуу куралы, 8 усулдук колдонмо басмадан чыкты. Ошону менен катары ТИ боюнча 3 илимий макала жарык көрдү.

Технологиялык институтта чогулуштардын, конференциялардын, семинарлардын, жолугушуулардын мамлекеттик тилде өтүлүшү, отурумдардын протоколдору жана иш кагаздарынын мамлекеттик тилде жазылышы, көрнөк-жарнактардын мамлекеттик тилде жазылышы боюнча ар бир кафедранын отчету төмөндө берилди.

Институттун бардык кафедраларында мамлекеттик тил боюнча жооптуу адамдар ректордун буйругу менен бекитилген жана алар мамлекеттик тил боюнча иш алып барышып, кафедрада аткарылган иштер боюнча жыл сайын отчетторду берилет.

**2022-2023-окуу жылында Технология институтунда**

**мамлекеттик тил боюнча жооптуу окутуучулардын тизмеси**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **кафедрасы** | **аты-жөнү** | **кызматы** | **телефону** |
| 1. | Химия жана химиялык технология кафедрасы | Кудайбергенова Т.К. | лаб.башч. | 0700115085 |
| 2. | Консервалоо технологиясы кафедрасы | Алымкулова Н.Б. | улук окут. | 0777414427 |
| 5. | Жеңил өнөр жай буюмдарынын технологиясы кафедрасы | Чукбаева А.Ч. | улук окут. | 0700143507 |
| 6. | Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы кафедрасы | Азисова М.А. | улук окут. | 0557337447 |
| 7. | Тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн технологиясы кафедрасы | Касымова Ч.К. | улук окут. | 0701605063 |
| 8. | Орус тили кафедрасы | Мусаева Н.Э. | улук окут. | 0705093558 |
|  | ***ТИ боюнча мамлекеттик тилге жооптуу*** | ***Отунчиева А.К.*** | ***доцент.*** | ***0705999214*** |

**Технологиялык институттун терминдер менен иштөө комиссиянын мучөлөрү:**

1. ТИнин терминологиялык комиссиясынын төрайымы, «Жеӊил өнөр жай буюмдарынын технологиясы” кафедрасы – доцент Отунчиева А.К.

2. «Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы» кафедрасы – доценттин м.а. Сатыбалдиева А.М.

3. **«**Тамак-аш өндүрүүнүн технологиясы» кафедрасы – улук окутуучусу Сабырбекова А.С.

4. “Химия жана химиялык технологиялар” кафедрасы – улук окутуучусу Молдоканова Д.А.

***7.1. Түзүмдө чогулуштардын, конференциялардын, семинарлардын, жолугушуулардын мамлекеттик тилде өтүлүшү, отурумдардын протоколдору жана иш кагаздарынын мамлекеттик тилде жазылышы, көрнөк-жарнактардын мамлекеттик тилде жазылышы***

***Технология институтунда иш кагаздарынын мамлекеттик тилде жүргүзүлүшүнүн абалы.*** Кафедраларда жана институтта көптөгөн иш кагаздар мамлекеттик тилде жүргүзүлүүдө:

***-*** институттун стратегиясы;

- институттун жана кафедранын иш пландары;

-мамлекеттик билим берүү стандарттары;

- жумушчу иш пландары;

- кафедралардын отурумдарынын журналдары, протоколдору;

-Технология институтунун бардык кафедраларында бүтүрүүчүлөрдүн квалификациялык иштердин темалары мамлекеттик тилге которулган;

- эксперттик комиссиянын лицензия берүү жыйынтыгынын бүтүмдөрү мамлекеттик тилде жазылган;

- кафедраларда билдирмелер, отчеттор, кызматтык инструкциялар, маалыматтар кыргыз тилинде жазылат;

- кафедраларда чогулуштар мамлекеттик тилде өткөрүлөт;

- ТИнин Окумуштуулар Кеңеши мамлекеттик тилде өткөрүлөт.

Маданий-массалык иштер боюнча белгилүү инсандарга арналган жана Мамлекеттик тил, Эне тили күндөрү жыл сайын университеттик деӊгээлде иш-чаралар уюштурулуп, белгиленип турат.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Иш-чаранын аты** | **Убактысы (күнү, айы)** | **Жыйынтыгы** | **Уюштуруучунун**  **аты-жөнү** |
| **Консервалоо технологиясы** **кафедрасы** | | | | |
| 1. | Университеттин алкагында уюштурулган “Карьера күнү” өтүлдү | 28.03.  2023-ж |  | каф. башчысы, кафедранын жамааты |
| 2 | “Мамлекеттик туу», «Ак калпак» темасында ачык сабактар өтүлдү | 03.03.  2023-ж. | Мамлекеттик тилде ачык сабактар. кураторлук сааттар өтүлдү. Тайпаларга сабак учурунда Мамлекеттик Гимнин аткаруу уюштурулду | каф. башчысы, кафедранын жамааты |
| 3 | “Суусундуктарды даярдоо” боюнча мастер класс студенттердин №2 жатаканасында өтүлдү. | 16.05.  2023-ж. | Ачык сабактар төмөндөгү топторго  ССП-1-22, ТПППРС(ТК)(б)-1-22, ССП-1-21, ССП-1-20, ТПППРС(ТК)(б)-1-21, ТПППРС(ТК) (б)-1-20 өтүлдү. | Алымкулова Н.Б., Джамаева А.Э., Сырымбекова Э.А., Тынарбекова М.Т |
|  | Мыкты электрондук окуу-усулдук комплекси боюнча кароо-конкурсуна катышты | Жыл ичинде | Сертификат | Кафедранын улук. окутуучусу Алымкулова Н.Б. |
|  | Кафедрада уюштурулган маданий иш чаралар мамлекеттик тилде өтүлүүдө | Жыл ичинде |  | Кафедранын курамы |
|  | Кафедрада уюштурулган профориентация иштери мамлекеттик тилде жүргүзүлүүдө | Жыл ичинде |  | Кафедранын курамы |
| 4 | Маалыматтар мамлекеттик тилде веб-сайтка жайгаштырылды | Жыл ичинде |  | Кафедра башчысы, сайтка жооптуу |
| 5 | Тайпаларга кыргыз тилинде сабак өтүлүүдө | Жыл ичинде |  | 1.Кожобекова К.К. “Микробиология” 2.Алымкулова Н.Б. “Биохимия” сабагы |
| 6 | Кафедрада кыргыз тилинде өтүлгөн сабактардын ОУК кыргызчага которуу иштери жүрүп жатат | Жыл ичинде |  | Кафедранын ПОК |
| 7 | Магистердик диссертацияны жана бүтүрүү дасыккан иштердин темаларын кыргызча иштеп чыгуу жана иштерди кыргызча жазуу боюнча иштер жүрүп жатат. | Июнь | 1.ССП(б)-1-19 Кокулова Ж. Тема:Ун азыктарын өндүрүү линиясына НАССР- планын иштеп чыгуу.  ТПППРСм-1-20  Темасы: Өсүмдүк протеинин негизинде пастанын технологиясын иштеп чыгуу | Борисова А |
| 8 | Студенттер менен биргеликте “Кыргыз тил” күнүнө карата иш чаралар уюштурулду | Сентябрь |  | Кафедранын курамы |
| **Жеңил өнөр жай буюмдарынын технологиясы кафедрасы** | | | | |
| 10 | “Мамлекеттик туу», «Ак калпак» темасында ачык сабактар өтүлдү | 03.03.23ж. | Ачык сабак төмөнкү топторгө өтүлдү  КШИ-1-20.  ТКИЛПб-1-22 | Отунчиева А.К.  Сыдыгалиева М.О. |
| 11 | Магистердик диссертацияны жана бүтүрүү квалификациялык иштердин темаларын кыргызча иштеп чыгуу жана иштерди кыргызча жазуу боюнча иштер жүрүп жатат | Июнь | 1.ТИЛП м-1-21 тобунун студенткасы  Абдылдаева Ж  “Кийимдин экологиялык касиеттерин жогорулатуу ыкмаларын изилдөө жана иштеп чыгуу”  2. гр.ТКИЛПг-1-19 тобунун студенти Алайбек уулу Алтынбек  “Төө куштун терисинен буогаары алуу технологиясын изилдөө жана иштеп чыгуу” | Таштобаева Б.Э.  Чукбаева А.М |
|  | Кафедрада уюштурулган профориентация иштери мамлекеттик тилде жүргүзүлүүдө | Жыл ичинде |  | Кафедранын курамы  Усенбаева А.А. |
| **Тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн технологиясы кафедрасы** | | | | |
|  | “Эт жана эт азыктарынын технологиясы”, “ Нан, кондитер жана макарон азыктарынын технологиясы” адистиктери боюнча бирден квалификациялык бүтүрүү иштери кыргыз тилинде аткарылды |  | “Эт жана эт азыктарынын технологиясы”профилиндеги ТПППЖП(б)-1-19 (МС) тобунун студента  Калыкбердиев Алмазбек Канатбекович – “Кубаттуулугу 3 тонна/сменада эт блокторун өндүрүү бөлүмү менен 20 тонна/сменада бодо малды кайра иштетүүчү касапкананын долбоору”  “ Нан, кондитер жана макарон азыктарынын технологиясы" профилиндеги ТПППРС(ХМК)-1-19 тобунун студенти  Джумалиева Эльмира Муходиновна - Россия Федерациясынын Оренбург ш. кара буудай жана буудай ундарынан жасалган нандарды өндүрүүчү нан заводунун долбоору | Барылбекова А.Т.  Касымбаева Г.А. |
|  | Кафедралык сайтта жанылыктар жана иш-чаралар мамлекеттик тилде жазылууда |  |  |  |
| **«Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы»** | | | | |
|  | «Илим күнүнө» карата уюштурулган «Илимге киришүү жана илимий-чыгармачылык сынак аркылуу дисциплиналар боюнча билимди бекемдөө» деген темада иш-чара мамлекеттик тилде өттү | 9-ноябрь 2022-ж. | Иш-чара мамлекеттик тилде өттү | Абакирова Э.М.  Азисова М.А. |
|  | ТПООПкырг-1-21 жана ТПООПкырг-1-20 топторунун сабактары кыргыз тилинде өткөрүлдү | Отчеттук мезгил бою | Баардык сабактар кыргыз тилинде өткөрүлдү | Сатыбалдиева А.М.  Суйменова З.Т.  Абакирова Э.М.  Азисова М.А.  Байгазиева А.С.  Муратбек кызы М.  Алмазбекова А.А.  Шаршеналиева К.С. |
|  | ТПООПкырг-1-20 тобунун студенттерин курстук иштеринин темалары мамлекеттик тилде түзүлдү | Декабрь 2022-ж. |  | Саалиева А.Н. |
|  | ТПООПкырг-1-20 тобунун студенттерин курстук иштеринин структурасы мамлекеттик тилде түзүлдү | Декабрь 2022-ж. | Курстук иштерин жактоо мамлекеттик тилде жүргүзүлдү | Саалиева А.Н. |
|  | ТПООПкырг-1-20 тобунун студенттерин таанышуу практика отчеттору мамлекеттик тилде даярдалып, кабыл алынды | Сентябрь 2022-ж. | Таанышуу практиканын отчеттору мамлекеттик тилде даярдалды | Байгазиева А.С. |
|  | Кафедрадагы абитуриенттер менен кесипке багыттоо иштери мамлекеттик тилде өткөрүлүүдө | Отчеттук мезгил бою |  | Бардык окутуучулар |
|  | Тамак сиңирүү же ичеги-карын трактысы боюнча мамлекеттик тилде схема (сүрөт) даярдалды | Ноябрь  2022-ж | Мамлекеттик тилде схема (сүрөт) даярдалды | Абакирова Э.М.  Азисова М.А. |
|  | ТПООПкырг-1-21 жана ТПООПкырг-1-20 топторунун сабактарынын экзамендик билеттери кыргыз тилинде даярдалып, экзамендер кыргыз тилинде өткөрүлдү | Отчеттук мезгил бою | Экзамендер кыргыз тилинде өткөрүлдү | Сатыбалдиева А.М.  Суйменова З.Т.  Абакирова Э.М.  Азисова М.А.  Байгазиева А.С.  Муратбек кызы М.  Алмазбекова А.А.  Шаршеналиева К.С. |
|  | ТПООПкырг-1-20 тобунун өндүрүштүк практикасы жана ТПООПкырг-1-21 тобунун таанышуу практикасы мамлекеттик тилде өткөрүлүүдө | Отчеттук мезгил бою | Өндүрүштүк практика жана таанышуу практикасы мамлекеттик тилде өткөрүлдү | Байгазиева А.С.  Муратбек кызы М |
|  | Тамак сиңирүү трактысы боюнча мамлекеттик тилде видео-сабак даярдалды | Отчеттук мезгил бою | Видео-сабак даярдалды | Азисова М.А. |
| **Химия жана химиялык технология кафедрасында** | | | | |
|  | 1.Химия жана химиялык технология кафедрасында химия сабагын бардык техникалык багыттарында окуган студенттер өтөт. Андан тышкары технологиялык багыттарында окуган студенттер үчүн Химия (органикалык эмес химия, органикалык химия), аналитикалык химия жана физика – химиялык анализдөөнүн ыкмалары, физикалык жана коллоиддик химия, полимерлердин физикасы жана химиясы өтүлөт. |  | Кафедранын окутуучулары жана кызматкерлери мамлекеттик тилди жетишээрлик деңгээлде билет. | Бардык окутуучулар |
|  | 2.Кафедрада студенттердин арыздарынын негизинде, мамлекеттик тилинде окутулган топтор уюштурулган. |  | Документтер |  |
| 3.Лекциялар,  практикалык жана лабораториялык жумуштар мамлекеттик тилде окутулат.  4.Окуу жылында |  |  |  |
| “Химия” сабагы боюнча Энергетика багытында жана технология багытында окутулган студенттер үчүн “Органикалык эмес химия”, “Органикалык  химия”, “Полимерлердин физикасы жана химиясы” сабактары боюнча окутуу усулдук комплекстери, силлабустары, иштөө программалары мамлекеттик тилде түзүлгөн. |  | Окутуу усулдук комплекстери, силлабустары, иштөө программалары мамлекеттик тилде түзүлгөн. |  |
| 5.Кафедрада орус тилин жакшы түшүнбөгөн студенттер үчүн жардам катарында бардык сабактар боюнча мамлекеттик тилде окуу куралдары басмаканадан чыгарылган. |  | Мамлекеттик тилде окуу куралдары чыгарылган |  |
| 6.Өтүлгөн сабактар  мамлекеттик тилде чыгарылган окуу куралдары менен толук камсыз болгон |  | Мамлекеттик тилде окуу куралдары чыгарылган |  |
| **Орус тили кафедрасы** | | | | |
|  | 1.«Эл аралык Эне тил күнү» жумалыгынын алкагында кафедрада аткарыла турган иштердин планы түзүлүп жана аткарылды. | 22 февраль  2023- ж. |  | Кафедранын жамааты |
|  | 2.Мамлекеттик тилде ачык сабактар өтүлдү; презентация- доклад даярдалып, окулду |  | Презентация |  |
|  | 3.Эл аралык Эне тили күнүнө арналган университеттеги салтанаттуу иш чарага Орусия кызматташтыгынын (Россотрудничествонун) Кыргыз Республикасындағы өкүлчүлүгүнүн катышуусунда болуп, ara кафедра окутуучуларынын студенттердин күчү менен концерттик номерлери даярдалды. |  | Концерттик номерлер даярдалды | Кафедранын жамааты, студенттер |
|  | 4.Бишкектеги Орус илим жана маданият борборунун жетекчиси В.Л. Нефедов тарабынан «Ыраазычылык кат» менен жогорку кесипкөйлүгү, жемиштүү эмгеги жана орус тилин жана орус маданиятын жигердүү өнүктүргөнү үчүн окутуучулар сыйланды |  | «Ыраазычылык кат» менен  Д.С. Барсанаева жана улук окутуучу Э.К. Ибраимова сыйланды |  |
|  | 5.Эл аралык эне тил күнүнө арналган «Кесиптик билим берүүдө көп тилдүүлүктүн ролу» аталышындагы илимий- тажрыйбалык конференциясы өткөрүлдү. | 25 февраль  2023-ж. | Илимий конференция болуп өттү | Кафедранын жамааты |
|  | 6.Эне тил күнүнө карата кыргыздын улуттук тамак-ашынан жасалган тамактарды жасоо жана бий боюнча дил баяндар сынагы болуп өттү. Студенттер жана мугалимдер менен биргеликте эң мыкты тамак жана дилбаян сынагын өткөрүштү. | 22-февраль 2023-ж. | Эң мыкты тамактарды жасоо жана бий боюнча дил баяндар сынагы болуп өттү. | Кафедранын жамааты |
|  | 7.Тоо-кен институтунда студенттер менен биргеликте кыргыздын эркектердин улуттук баш кийими – калпак күнүнө арналган илимий-практикалык конференция болуп өттү | 14-май  2023-ж. | Илимий-практикалык конференция болуп өттү  Ак калпак боюнча жалпыга маалым болгон фактылардан тышкары, окуучуларга баш кийимдин анча билинбеген сапаттары тууралуу маалымат берилди. | Окутуучулар жамааты |
|  | 8. Кафедранын мугалимдери кыргыз басылмаларында орус тили менен катар кыргыз тилиндеги окуу куралдарын, макалаларды чыгарышат. Биздин өлкөдө эки тил бирдей колдонулгандыктан, биз бул шарттарды аткарууга аракет кылабыз | Отчеттук мезгил бою | Басылмаларында орус тили менен катар кыргыз тилиндеги окуу куралдарын, макалаларды чыгарышты | Окутуучулар жамааты |
|  | 9.Студенттер жана мугалимдер жыл сайын Ч.Айтматовдун туулган күнүндө кыргыз тилинде дубал гезиттерди чыгарып, залкар жазуучунун чыгармаларынын негизинде дилбаян жазып, тасмаларды көрүшөт.  Факультеттин окутуучулары жана студенттери кыргыз тилиндеги китептердин жана окуу куралдарынын көргөзмөсүн өткөрүүдө | Декабрь  2023-ж. | Дубал гезиттерди чыгарып, залкар жазуучунун чыгармаларынын негизинде дилбаян жазып, тасмаларды көрүшөт  Экспозициялар фойеде стенддерге коюлган | Окутуучулар жамааты |
|  | 10.Эл аралык эне тил жумалыгына карата университетте студенттер арасында эссе,дил баяндар жазылып, видеороликтер жарык корду. «Тил-достуктун жана биримдиктин көпүрөсү» аталышындагы көргөзмөнүн жыйынтыгында орус тил кафедрасы «Мыкты кафедра» номинациясы боюнча диплом менен сыйланды. | Февраль  2023-ж. | Эссе,дил баяндар жазылып  видеороликтер жарык көрдү. | Окутуучулар жамааты |
|  | 11.Кафедранын окутуучулар жамааты жыл сайын кыргыз тилин билүү боюнча тестирлөөдөн ийгиликтүү өтүп келишет. Ал эми тесттерден эң жакшы бааларды алат. | Май  2023-ж. | «Мыкты кафедра» номинациясы боюнча диплом менен сыйланды. | Окутуучулар жамааты |

***7.2. Кыргыз тилинде басмадан чыккан окуу куралы, окуу китеби (анын ичинде КР ББжИМ каржылап басмадан чыкканы) жана окуу-усулдук колдонмолор, электрондук окуу материалдары.***

**2022-2023-окуу жылында Технология Институтунда 12 усулдук эмгек жарыяланды. Анын ичинен 4 окуу китеби, 8 усулдук колдонмо басмадан чыкты.**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Эмгектин аталышы (түрлөрү боюнча)** | **Чыккан убактысы, көлөмү** | **Авторлордун, түзүүчүлөрдүн аты-жөнү** | **Эскертүү** |
| **Тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн технологиясы кафедрасы** | | | | |
| 1 | Окуу куралы КР ББжИМ гриф менен | Сут жана сут азыктарынын технологиясы, 2- басылышы, кайра каралган, 2022 -ж. 23,75 б.т. | Мусулманова М.М.  Мамбетова А.Ш.  Мамбеталиева Г.М. |  |
| 2 | Окуу куралы КР ББжИМ гриф менен | Талдоонун экспресс жана инструменталдык ыкмалары  10 б.т | Тамабаева Б.С.  Султанкулова А.С. |  |
| 3 | Окуу куралы КР ББжИМ гриф менен | Суттун химиясы | Мусульманова М.М.  Султанкулова А.С. |  |
| 4 | Лаборатордук практикум | Эт чийки затын кайра иштетүүнүн физика-химиялык жана биохимиялык негиздери, Б.:”Калем” басма үйү, 2022-ж  64 б | Джамакеева А.Д. Барылбекова А. |  |
| 5 | Тажрыйбалык ишти аткарууга усулдук колдонмо | Май жана май азыктарынын жалпы технологиясы | Касымова Ч.К., Касымбаева Г.А |  |
| 6 | Лаборатордук практикуму | Тамактануу илими жана функционалдык азыктардын компоненттери | Мамбетова А.Ш. Сабырбекова А. Токтогул к. Р. |  |
| **Химия жана химиялык технология кафедрасы** | | | | |
|  | | | | |
| 1 | Окуу усулдук колдонмо КР ББжИМ грифи менен | Органикалык эмес химия (окуу куралы)  10 б.т.  2022-ж | Джунушалиева Т.Ш.  Сырымбекова Э.И.  Жамангулова Г.А.  Кудайбергенова Т.К. |  |
| 2 | Усулдук колдонмо КР ББжИМ грифи менен | Физика-химиялык талдоонун ыкмалары  2 б.т.  2022-ж | Абдыкеримова А.С.  Кудайбергенова Д.С. |  |
| 3 | Электрондук усулдук колдонмо | Физика-химиялык талдоонун ыкмалары  2 б.т.  2022-ж | Абдыкеримова А.С.  Кудайбергенова Д.С. |  |
| 4 | Окуу куралы КР ББжИМ грифи менен | Химия (органикалык эмес , органикалык)  2023ж июнь басып  чыгарууга сунушталды  15 б.т. | Абдыкеримова А.С  Баткибекова М.Б.  Саркелов Ж.С. |  |
| **«Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы»** кафедрасы | | | | |
| 1 | Усулдук колдонмо | «Коомдук тамактануудагы метрология, стандартизация жана сертификация»  сабагы боюнча 2-курстун студенттери үчүн  4 б.т.  Декабрь 2022-ж. | Сатыбалдиева А.М. |  |
| 2 | Усулдук колдонмо | «Тамактанунун физиологиясы» сабагы боюнча 2-курстун студенттери үчүн  2 б.т  Сентябрь 2022-ж. | Азисова М.А.  Абакирова Э.М. |  |

***7.3. Толук циклде кыргызча окуган окуу топтору***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Окуу топторунун аталышы** | **Адистиктин аталышы** | **Өтулгөн сабактар** |
| 1 | ТПООП(б)кырг-1-21 | Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы | Бардык сабактар мамлекеттик тилде өтүлөт |
| 2 | ТПООПкырг-1-20 |

***7.4. 2022-2023-окуу жылында мамлекеттик тилде жүргүзүлгөн жана даярдалган илимий иштер, гранттар, долбоорлор, илимий диссертациялар, монографиялар, макалалар.***

***ТИ боюнча 6 илимий макала жарык көрдү.***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Илимий иштин аталышы** | **Автору** | **Эскертүү** |
| **Жеңил өнөр жай буюмдарынын технологиясы кафедрасы** | | | |
| 1 | Тигүү ишканаларынын тоо экосистемасына тийгизген терс таасирлери | Таштобаева Б.Э.  Абдылдаева Ж.Ж | КМТУнун Жарчысы No3 (77). –Бишкек, 2022-ж. |
| 2 | Кийимдин экологиялык көрсөткүчтөрүн изилдөө жана аларды жогорулатуу ыкмаларын иштеп чыгуу | Таштобаева Б.Э.  Абдылдаева Ж.Ж | КМТУнун Жарчысы №2 –Бишкек,  2023-ж. |
| 3 | Заманбап кийимдеги улуттук декорду изилдөө | Отунчиева А.К.  Нурбаева Г | “КМТУнун Жарчысы» журналы |
| **Консервалоо технологиясы кафедрасы** | | | |
| 4 | Өсумдүк протеинин негизинде пастанын технологиясын иштеп чыгуу, 2023 июнь | Элеманова Р.Ш.  маг.ТПППРСм-1-20  Борисова А.С. | КМТУнун Жарчысы №2  2023-ж. июнь |
| **Орус тили кафедрасы** | | | |
| 5 | Эл аралык эне тил жумалыгына карата | Рысбекова Г.Б. Мусаева Н.Э. | Х.Карасаев атындагы БГУнун Жарчысы |
| **Химия жана химиялык технология кафедрасы** | | | |
| 6 | «Калий самарий кош циклофосфатынын кристаллогидраттарын синтездөө жана түзүлүштөрүн изилдөө” | Хусаинова Р.Ю.  Абдыкеримова А.С | “Басма” басмаканасы  08.06.2023-ж |

***7.5. Көрнөк-жарнактардын, жасалгалардын, маалыматтык материалдардын мамлекеттик тилде жазылышы***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Көрнөк-жарнактын, маалыматтын аталышы** | **Убактысы (күнү, айы)** | **Мазмууну** |
| **Консервалоо технологиясы** **кафедрасы** | | | |
| 1 | Багыттар боюнча программалардын жана профилдердин тизмеси | 2022-23- о.ж.үчүн | Кыскача маалыматтар |
| 2 | Өндүрүш менен байланыш жана билим берүү эмгектештиги | 2022-23- о.ж.үчүн | Өндүрүш менен байланыш жана билим берүү эмгектештиги боюнча кыскача маалымат |
| 3 | Студенттер, магистранттар үчүн маалыматтар | 2022-23- о.ж.үчүн | Студенттер,магистранттар үчүн кыскача маалыматтар |
| 4 | Окуу жүгүртмөсү, магистрдик иштерди аткарууга, кабыл алууга график  иштерди аткарууга график. | 2022-23- о.ж.үчүн | Окуу жүгүртмөсү, магистрдик иштерди аткарууга, кабыл алууга график. |
| 5 | Студенттер, магистранттар үчүн кулактандыруу | 2022-23- о.ж.үчүн | Студенттер, магистранттар үчүн кулактандыруу |
| **Жеңил өнөр жай буюмдарынын технологиясы кафедрасы** | | | |
| 1 | Кафедранын маалымат стенддери | 2022-23- о.ж.үчүн | Кафедранын тарыхы, курамы, маалыматтар, иштөө убакыттары, дисциплиналардын модулдары, рейтинг |
| 2 | Студенттер, магистранттар үчүн маалымат | Окуу жылы ичинде | Консультация, ЛАЗ боюнча графиктер |
| 3 | Сабактардын жүгүртмөсү | Сентябрь, январь | Бакалаврлар жана магистрлердин сабактары |
| **Химия жана химиялык технологиялар кафедрасы** | | | |
| 1 | Кафедранын маалымат стенддери (6), Мезгилдик система, окутуучулардын иштөө убактысы | 2022-2023-ж. | Кафедранын тарыхы, курамы, маалыматтар, иштөө убакыттары, дисциплиналардын модулдары, рейтинг программалары ж.б |
| **Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы кафедрасы** | | | |
| 1 | Кафедранын тарыхы, курамы, маалыматтар, иштөө убакыттары, | 2022-2023-ж. | Стенддер |

***6. Мамлекеттик тилде даярдалган окуу-усулдук комплекстер, жумушчу программалар, силлабустар***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Окуу-усулдук комплекстер, жумушчу программалар, силлабустардын аталышы | Убактысы  (күнү, айы) | Окутуучунун аты-жөнү |
| **Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы кафедрасы** | | | |
|  | ТПООПкырг-1-21 тобу үчүн «Чийки затты иштетүүнүн жалпы принциптери» | Сентябрь 2022-ж. | Азисова М.А. |
| **Химия жана химиялык технология кафедрасы** | | | |
| 1. | “Химия” сабагы боюнча Энергетика багытында жана технология багытында окутулган студенттер үчүн “Органикалык эмес химия”, “Органикалык химия”, “Полимерлердин физикасы жана химиясы” сабактары боюнча окутуу усулдук комплекстери, силлабустары, иштөө программалары мамлекеттик тилде түзүлгөн. | 2023-ж. | Кафедранын жамааты |
| **Консервалоо технологиясы** **кафедрасы** | | | |
| 1 | Кафедрада кыргыз тилинде өтүлгөн сабактардын ОУК кыргызчага которуу иштери жүрүп жатат | Жыл ичинде | Кафедранын ПОК |

***7. Түзүмдө мамлекеттик тилде кураторлук сааттарды уюштуруу жана өтүү***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Иш - чаранын аты** | **Убактысы (күнү, айы)** | **Кураторлор, окуу топтун аталышы** |
| **Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы кафедрасы** | | | |
| 1 | **ТПООПкырг-1-21 жана ТПООПкырг-1-20 топторунун кураторлук сааттары мамлекеттик тилде өткөрүлдү** | **Отчеттук мезгил бою** | **Сатыбалдиева А.М.**  **Саалиева А.Н** |
| **Консервалоо технологиясы кафедрасы** | | | |
| 1. | “Мамлекеттик туу», «Ак калпак» темасында ачык сабактар төмөндөгү топторго мамлекеттик тилде өтүлдү.  ССП-1-22, ТПППРС(ТК)(б)-1-22, ССП-1-21, ССП-1-20, ТПППРС(ТК)(б)-1-21, ТПППРС(ТК) (б)-1-20 | 2022-2023- окуу жылы  март | Алымкулова Н.Б.,  Джамаева А.Э.,  Сырымбекова Э.А., Тынарбекова М.Т. |
| **Жеңил өнөр жай буюмдарынын технологиясы кафедрасы** | | | |
| 1 | “Мамлекеттик туу», «Ак калпак» “ КР Конституциясы” темасында ачык сабактар төмөндөгү топторго мамлекеттик тилде өтүлдү.  КШИб-1-20, ТКИЛПб-1-20  ТКИЛПб-1-22 | 2022-2023 окуу жылы  март  май | Куратор Отунчиева А.И.  Куратор Сыдыгалиева М.О. |

***8. Түзүмдө кыргызча өтүлгөн сабактардын аталыштары***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Сабактардын аты** | **Окуу топтору** | **Окутуучунун аты-жөнү** | **Качантан бери окутулат** |
| **Химия жана химиялык технология кафедрасы** | | | | |
| 1. | Химия (органикалык эмес химия, органикалык химия), аналитикалык химия жана физика – химиялык анализдөөнүн ыкмалары, физикалык жана коллоиддик химия, полимерлердин физикасы жана химиясы |  | Кудайбергенова Д.С.  Жамангулова Г.А.  Абдыкеримова А.С. | 2016-2023 |
| **Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы кафедрасы** | | | | |
| 2 | Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы | ТПООПкырг-1-21 жана ТПООПкырг-1-20 топторунун сабактары кыргыз тилинде өткөрүлдү | Сатыбалдиева А.М.  Суйменова З.Т.  Абакирова Э.М.  Азисова М.А.  Байгазиева А.С.  Муратбек кызы М.  Алмазбекова А.А.  Шаршеналиева К.С. | 2018-2022 |
| **Консервалоо технологиясы кафедрасы** | | | | |
| 3. | Микробиология | ТПООП(б)кырг-1-21 | Кожобекова К.К. | 2020-2023 |
| 4 | Биохимия | ТПООП(б)кырг-1-21 | Алымкулова Н.Б | 2020-2023 |

**Окуу процессине англис тилин киргизүү жөнүндө**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Материалдын аталышы** | **Аталышы** | **Көлөмү** | **Автору** |
| 1 | Жумушчу окуу планы | Студенттерди англис тилинде окутуу үчүн |  | Кафедралар |
| **Тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн технологиясы кафедрасы** | | | | |
| 2 | Электрондук окуу куралы | «Food microbiology and hygiene» по дисциплине «Пищевая микробиология и гигиена для магистрантов направления «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» |  | Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш., Токтогул к. Р. |
| 3 | Учебное пособие с грифом МОиН КР | «Food microbiology and hygiene» по дисциплине «Пищевая микробиология и гигиена» для магистрантов направления «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» | 7,25 п.л. | Мусульманова М.М., Элеманова Р.Ш., Токтогул к. Р. |
| 4 | Russian-Kyrgyz-English terminological dictionary | Тechnology of milk and dairy products | 13,13 п.л. | Мусульманова М.М.  Тамабаева Б.С.  Монолдорова Т.А. |
| 5 | Russian-Kyrgyz-English terminological dictionary | Тechnology of mеat and meat products | 5,38 п.л. | Тамабаева Б.С. Мусульманова М.М.  Райимкулова Ч.О.  Монолдорова Т.А. |

Жыл сайын чет тил кафедрасы тарабынан англис тили курстары деңгээлдери боюнча акысыз уюштурулуп турат. Ар бир кафедранын окутуучулары деңгээлдер боюнча англис тили курстарга жазылып турушат.

1. ***Вне учебная и воспитательная работа со студентами***

* ***Организация и проведение культурно-массовых и спортивных мероприятий.***

Воспитательная работа Технологического института проводится на основе разработанного развернутого плана работы института, согласованного с комплексным планом воспитательных и культурно-массовых мероприятий университета и включает в себя работу по воспитанию студентов в учебном процессе (разъяснение правил поведения в ВУЗе; знакомство с историей ВУЗа и его традициями; разъяснение организации рациональной системы учебы и отдыха; серьезного, вдумчивого отношения к учебе), а также воспитательную работу во вне учебное время (включает в себя рациональную организацию режима учебы и отдыха; решение социально бытовых нужд студентов; пропаганду здорового образа жизни; воспитание патриотизма и привитие положительных национальных традиций, таких как уважение к старшим, взаимопомощь, милосердие и др.; организацию участия студентов в общественно-политических мероприятиях университета, города, Республики; систему вовлечения студентов в культурно-массовую и спортивную работу; организацию и проведение мероприятий по профилактике правонарушений; организацию и участие в субботниках и работах по благоустройству, закрепленной территории).

В целях реализации вышеприведенных видов работ в первом полугодии 2022-2023 уч. году была проведена определенная организационная работа по воспитанию студентов в учебном процессе, в частности:

- приказом **№10/70 от 19. 09.2022 г.** для групп студентов **I** и **II, III** курсов назначены кураторы из числа ППС профилирующих кафедр института и старосты групп.

**Таблица 1- Список старост курсов (2022-2023 уч.г.)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Староста** | **Ф.И.О** | **Группа** |
| 1 | 1 курса | Султаналиева Айдай | ТПОП-1-22 |
| 2 | 2 курса | Нурбекова Айсулуу | ТПППЖП -1-21 (мл) |
| 3 | 3 курса | Жумабек к. Сезим | БТ -1-20 |
| 4 | 4 курса | Арыкова Меркуль | ТКИЛП 3-19 (тши) |

**Таблица 2- Список групп, академические советники, кураторы на 2022-2023 уч. г.**

**1 курс**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Группа** | | **Академ. советн.** | | **ФИО куратора** | | **ФИО старост** | |
| 1 | | ТПООП(б)-1-22 | Муратбек к. М. | | Муратбек к. М. | | Султаналиева А. | |
| 2 | | ТПООП(б)-РГ- 22 | Муратбек к. М. | | Муратбек к. М. | | Насырова Н. | |
| 3 | | ССП(б)-1-22 | Алымкулова Н.Б. | | Алымкулова Н.Б. | | Раимбердиева М. | |
| 4 | | ТПППЖП(б)-1-22 | Куленбекова А.С. | | Куленбекова А.С. | | Сейтгазиева К. | |
| 5 | | ТПППРС(б)-1-22 (ХМК) | Орусбаева К. | | Орусбаева К. | | Шерипова Д. | |
| 6 | | ТПППРС(б)-1-22 (ТК) | Джамаева А.Э. | | Джамаева А.Э. | | Мунарбек к. А. | |
| 7 | | КШИ(б) -1-22 | Сыдыгалиева М.О | | Сыдыгалиева М.О. | | Ташболотова М. | |
| 8 | | ТШИ(б)-1-22 | Чукбаева А.И | | Чукбаева А.И | | Додаева А. | |
| 9. | | БТ(б)-1-22 | Салиева З.Т. | | Салиева З.Т. | | Советова А. | |

**2 курс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Группа** | **Академ. советн.** | **ФИО куратора** | **ФИО старост** |
| 1 | ТПООП(б)-1-21 | Сатыбалдиева А.М. | Сатыбалдиева А.М. | Жамакеева А. |
| 2. | ТПООП(б)-РГ- 21 | Сатыбалдиева А.М. | Сатыбалдиева А.М. | Амангелдиева А. |
| 3. | ТПООП(б)кырг-1-21 | Сатыбалдиева А.М. | Сатыбалдиева А.М. | Турдубаева А. |
| 4. | ТПППРС(б)-1-2 (ТК) | Тынарбекова М. | Тынарбекова М. | Насырова Беназир |
| 5. | ССП(б)-1-21 | Сырымбекова Э.А. | Сырымбекова Э.А. | Кубанова С. |
| 6. | ТПППЖП(б)-1-21(МС) | Куленбекова А.С. | Куленбекова А.С. | Алтымышова А. |
| 7. | ТПППЖП(б)-1-21(МЛ) | Куленбекова А.С. | Куленбекова А.С. | Нурбек кызы А. |
| 8. | ТПППРС(б)-1-21(ХМК) | Орусбаева К. | Орусбаева К. | Жаанбаева С. |
| 9. | БТ(б)-1-21 | Салиева З.Т. | Салиева З.Т. | Акматбекова А. |
| 10. | КШИ(б) -1-21 | Курманалиева А.К | Курманалиева А.К | Ысманова Н. |
| 11. | ТШИ(б)-1-21 | Молдоканова А.И. | Молдоканова А.И. | Канатова А. |

**3-курс (академ. сов.)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Группа** | **Академ. советн.** | **ФИО старост** |
| 1. | ТПООП(б)-1-20 | Саалиева А.Н. | Батырбек к. А. |
| 2. | ТПООП(б)-РГ- 1-20 | Алмазбекова А.А. | Чирикин Артем |
| 3. | ТПООП(б)-кырг-1-20 | Саалиева А.Н. | Бакытбекова Сезим |
| 4. | ТПППРС(б)-1-20 (ТК) | Конкубаева Н.У. | Сатыбалдиева Б.Б. |
| 5. | ССП(б)-1-20 | Конкубаева Н.У. | Айбекова Адэлия |
| 6. | ТПППЖП(б)-1-20 (МС) | Сукенова Н.М. | Кусеинова Б. |
| 7. | ТПППЖП(б)-1-20 (МЛ) | Сукенова Н.М. | Асанова Назира |
| 8. | ТПППРС(б)-1-20 (ХМК) | Дуйшенбек к.Н. | Садыкова Ж. |
| 9. | БТ(б)-1-20 | Орусбаева К. | Жумабек к. С. |
| 10. | КШИ(б) -1-20 | .Отунчиева А.К. | Нурбаева Гулназ |
| 11. | ТШИ(б)-1-20 | Молдоканова А.И | Садирова Нуриза |

**4 курс (академ. сов.)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Группа** | **Академ. советн.** | **ФИО старост** |
| 1 | БТ(б)-1-19 | Орусбаева К. | Машанова Махабат |
| 2 | ССП(б)-1-19 | Алымкулова Н.Б. | Азаматова Бегимай |
| 3 | ТКИЛП(б)-1-19 | Чукбаева А.И. | Советкул кызы Мырзагул |
| 4 | ТКИЛП(б)-2-19(КШИ) | Усенбаева А.А. | Алманбет кызы Перизат |
| 5 | ТКИЛП(б)-3-19(ТШИ) | Усенбаева А.А. | Арыкова Мээркул |
| 6 | ТПООП(б)-1-19 | Байгазиева А.С. | Гладышева Таяна |
| 7 | ТПООП(б)рг-2-19 | Байгазиева А.С. | Скочило Алена |
| 8 | ТПППЖП(МЛ)(б)-1-19 | Сукенова Н.М. | Разыкова Акмарал |
| 9 | ТПППЖП(МС)(б)-1-19 | Сукенова Н.М. | Муратбекова Айсулуу |
| 10 | ТПППРС(ТК)(б)-1-19 | Джамаева А.Э. | Асанкариева Эркайым |
| 11 | ТПППРС(ХМК)(б)-1-19 | Дуйшенбек к. Н. | Каяева Дильбар |

В формате воспитательной работы проведены организационные, культурно –массовые и воспитательные мероприятия, в том числе:

*-70 собраний;*

*-8 рейдов в общ. №2 кампус 1, в общ. №2 кампус 2*

*-45 участия в культурно – массовых мероприятиях на уровне ВУЗа, района, города, Республики, зарубежья;*

*- 4 уборок территории;*

*-4 раза сбор средств на благотворительность.*

*-9 прочих мероприятий (нахождение спонсоров, подготовка стендов и др.),*

Начиная с I курса, студенты приобщаются к общественной жизни института и университета. Студенты института за отчетный период принимали активное участие во всех культурно-массовых и общественных мероприятиях университета, города, Республики, являлись обладателями призов на конкурсах и фестивалях художественной самодеятельности, праздничных концертах таких как: «Посвящение в студенты», «Битва респект», «START-UP» КГТУ им. И. Раззакова, приняли активное участие в строй-отряде по благоустройству пансионата на побережье озера Иссык–Куль от Министерства образования ЦО «САНАТ», а также приняли участие в летнем лагере по программе «Summer School KSTU 2023» в пансионате «Рахат», посетили детский дом «Бактылуу балалык», и «Центр реабилитации детей и поддержки семьи», пансион для престарелых людей с ограниченными возможностями Аманат-Нур» оказали материальную помощь беженцам Баткенской области» в с. Кок-Жар, г. Бишкек.

В плане профориентационной работы ТИ проведена работа в регионах, в частности в Ошской области, были проведены встречи с учениками 17-ти учреждений среднего школьного образования г. ОШ, г. Карасуу и г. Узген.

Проведены рейды в общежитиях КГТУ (кампусов 1,2), мастер-класс в общежитии № 2 по теме: *«Здоровое питание - здоровый досуг»,* где студенты кафедр ТИ продемонстрировали простые способы приготовления напитков, десертов, и быстрого приготовления блюд здорового питания для студентов проживающих в общежитии.

Студсовет Технологического института принял активное участие в Интеллектуальном конкурсе Хакатон «Climat Change Know ledge в отеле «Хаят».

***Спортивная работа.*** На ТИ обучаются студенты–спортсмены, которые являются членами сборных КГТУ, Кыргызстана и достигли высоких результатов и достижений в мире спорта. Среди них неоднократные победители и призеры соревнований различного уровня, таких как чемпионаты Мира, Азии, Азиатские игры, Универсиада КР среди них студентка гр. ТПОП -1-21 Байсалова Адель выиграла множество соревнований. В 2022 году стала Чемпионкой Кыргызстана по Тэквондо ITF и получила звание кандидата в мастера спорта Кыргызской республики. В январе 2023 года приняла участие на международном турнире в городе Алматы в качестве судьи. Рысбеков Айман ст. гр. БТ -1-22 - 2-кратный бронзовый чемпион мира занял на международных соревнованиях в Польше г. Пабьянице. Щербаков Максим стал призером в Чемпионате Кыргызской республики по лёгкой атлетике-1место. 2022 г.

Студенты – спортсмены ТИ внесли вклад в общекомандную победу в Универсиаде ВУЗов страны 22-23 уч. года. Список студентов – спортсменов ТИ представлен в табл. 4.

**Таблица 4. – Список студентов – спортсменов ТИ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Группа** | **Вид спорта** |
| 1 | Байсалова Адель | ТПОП - 1-21 | Ж/борьба |
| 2 | Рысбеков Айман | БТ -1-22 | Мас-рестлинг |
| 3 | Политаев Георгий | ТПОПрг - 1-22 | Баскетбол |
| 4 | Щербаков Максим | ТПППЖПб-1-21(МС) | Легкая атлетика |
| 5 | Ниязалиев Арлен | ТПОП – 1-19 | Джиу-джитсу |
| 6. | Усманалиев Эльдияр | ТПППЖП –(мс) 1-20 | Футбол |
| 7 | Бекболотова Шахзада | ТИЛП (тши)-1-21 | волейбол |
| 8 | Кубанычбекова Ж. | ТПООП-1-20 | волейбол |
| 9 | Нурбек кызы Айсулуу | ТПППЖП(мл)-1 -21 | волейбол |
| 10 | Жуманазарова Акыйкат | ТППТкБКП-1-21 | Тогуз коргоол |
| 11 | Капарбекова Айдай | БТ-1-21 | Тогуз коргоол |
| 12 | Анарбеков Нурсултан | ТППЖмс-1-21 | Тогуз коргоол |
| 13 | Жолочиева Алия | ТПООП-1-21 | Легкая атлетика |
| 14 | Эмилбекова Айкыз | ТППРС-1-21 | Ж.борьба |
| 15 | Элдосова Мадина | ССП 1-20 | Ж.борьба |
| 16 | Бекенова Жанета | ТПППРС 1-21 | Ж.борьба |
| 17 | Тунгатаров Эрзат | БТ-1-20 | Футбол |
| 18 | Алмаз у Талгат | ТПООП-1-21 | Футбол |
| 19 | Абдикеримов Ооматбек | ССП-1-21 | Футбол |
| 20 | Амуралиев Арсен | ССП-1-21 | Футбол |
| 21 | Маликов Улукбек | ТПППЖП -1-22 | Футбол |
| 22 | Онокбаев Тимур | ТПППЖП 1-20 | Футбол |

**Таблица 5. - Перечень мероприятий ТИ за 2022-2023учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Дата** | **Мероприятие** | **Цель проведения мероприятия** | **Результат** |
| 22.09.22. | Благотворительная акция помощь в с. Кок-жар | Оказание помощи беженцам Баткенской области | Гуманитарная помощь на сумму 8.000с. |
| 29.09.22. | Проведения мероприятия «День знакомств» | Выявление недостатков  Организация досуга студентов. | Привитие культуры поведения и взаимоотношения. |
| 5.10.22. | Собрание студентов ТИ с зам. дир. по ВР | Знакомство со студентами; разъяснение правил и требований проживания в общежитии; обсуждение проблем и трудностей которые испытывают студенты. | Студенты ознакомились с правилами проживания, внутренним распорядком и требованиями в общежитии № 2 |
| 10.10.22. | Рейд–контроль по комнатам общежития | Проверка санитарного состояния комнат, отведенных для студентов ТИ; выявление студентов пропускающих утренние занятия | Составлен список студентов, находившихся в 8-30 в комнатах, сверено расписание занятий; с 4 ст-ми проведена воспитательная беседа, взяты объяснительные; старостам групп дано распоряжение о взятии на контроль посещения |
| 13.10.22. | 100-летию Корчубека Акназарова – Героя Социалистического Труда на тему: «Обеспечение продовольственной безопасности – опыт, достижения, перспективы» (в рамках Глобального Продовольственного Форума-2022 | Участники мероприятия продегустировали хлебобулочную и молочные продукцию, дали высокую оценку всем разработкам и выразили пожелания о внедрении студенческих научных разработок в производство. | В фойе КГТУ  Прошла ярмарка  «Хлеб всему голова» |
| 18.10.22. | Рейд-контроль по комнатам. Организация дежурств преподавателей ТИ по графику | Проверка санитарного состояния комнат, отведенных для студентов ТИ | Вынесены замечания студентам, не соблюдающим сан. режим, кухня оборудована бачками для пищ. и тверд. отходов; назначены ответственные за сан. состояние комнат |
| 3.11.22. | «День науки» | Состоялась выставка мясных, молочных, хлебобулочных продуктов, которые были изготовлены в результате научных работ студентов кафедры "Технология производства продуктов питания". | На мероприятии были представлены научные разработки студентов по всем профилям ТИ |
| 17.11.22. | «День студента". | Успевающим студентам кафедр ТПОП, ТИЛП и ТППП Технологического института были вручены разовые стипендии, ценные подарки и были сказаны всем студентам самые наилучшие пожелания представителями производств. | В большом актовом зале КГТУ им. И.Раззакова состоялся праздничный концерт, посвященный ко "Дню студента". |
| 20.11.22 | Стартапы ТИ | Выступление студентов радио «Парламент» | Наши студенты кафедры ТППП студ. Джумалиева Эльмира и др. рассказали о своих разработках на радио "Парламент". |
| 21.11.22 | Рейд-контроль по комнатам зам дир. по ВР | Выявление температурных показателей в комнатах в связи с похолоданием. Выявление и изъятие пожароопасных обогревателей во избежание пожаров, с участием коменданта общежития | Температура в комнатах 160С. Вызваны соответствующие службы КГТУ.  Изъято 5 приборов. Вынесено замечание, проведена профилактическая беседа о соблюдении ТБ. |
| 26.11.22. | Интеллектуальный конкурс Хакатон Climat Change Know ledge среди молодежи и студентов | Команда 1 курса  КГТУ им. И. Раззакова Технологического института «Технолог» | Принияли участие в Хакатоне Climat Change Know ledge среди молодежи и студентов Кыргызстана при поддержки ООН - женщины, ВПП ООН в Кыргызстане, университета Ала-Тоо, Альянс вузов КР за зеленую экономику и устойчивое развитие. |
| 28.11.22 | Рейд–контроль по кампусам 1,2 совместно зам. директорами 11 институтов КГТУ им. И. Раззакова | Проверка санитарного состояния комнат, отведенных для студентов КГТУ им. И. Раззакова; | Проведение субботника совместно со студентами в общежитии № 2 кампус Раззакова; и в кампусе Исанова в общежитии № 2. |
| 6.12.22 | Встреча с комендантом общежития № 2 и инженером отдела эксплуатации зданий и сооружений | Решение бытовых проблем студентов ТИ, проживающих в общ.2 | Проведение с комендантом и инженером отдела эксплуатации зданий и сооружений совместной работы по решению ситуации в туалетной комнате на 3 этаже, итог: туалетная комната функционирует, проведен частичный ремонт. |
| 6.12.22. | ***Благотворительная акция***-посещение студентами 1 курса центра реабилитации детей и поддержки семьи. | студенты группы ТКИЛП(б)-1-22, ТКИЛП(б)-2-22 кафедры ТИЛП Технологического института совместно с куратором Сыдыгалиевой Майрамкуль Орозбековной посетили «Центр реабилитации детей и поддержки семьи» | оказали гуманитарную помощь на сумму 7000 сомов, нуждающимся больным детям инвалидам, которые остались без родителей. |
| 11.12.22 | Рейд по комнатам .  общежития № 2 | Плановое посещение. | Проведена разъяснительная беседа с вахтерами, тех. персоналом о культуре речи и поведении в работе со студентами. |
| 12.12.22 | Проведение мероприятие совместно с ИТР (институтом транспорта и робототехники) | Дискотека для студентов общежития № 2 |  |
| 30.12.22. | ***Благотворительная акция***  Детский дом «БАКТЫЛУУ БАЛАЛЫК»  Благотворительная акция | Студенты-волонтёры Технологического института для воспитанников детского дома «БАКТЫЛУУ БАЛАЛЫК» (г. Токмок) провели предновогоднее мероприятие. | Детям было показано Новогоднее шоу и веселые развлекательные игры. Также Каждому ребёнку студенты своими руками связали тёплые шапочки,а девочкам-подросткам подарили косметику (шампунь, лосьон, крем, зубную пасту мыло и гигиенические средства). |
| 22.01.23 | Встреча со студентами | Профилактика правонарушений | Проведение беседы по профилактике правонарушений и соблюдение правил поведения в общежитии КГТУ в период празднования Нового года. |
| 22.02.23. | «Битва за респект» приуроченное ко Дню защитника Отечества. | Спортивные соревнование |  |
| 5.03.23 | Ак калпак күнү | студенты ТИ | Участие в мероприятии Филармонии |
| 27.03.23. | START-UP КГТУ им. И. Раззакова | Состоялась выставка научных разработок Технологического института посвященная инновационно-технологическим идеям по развитию природной среды и экологии нашей страны. | На выставку были представлены START-UPы научные разработки студентов на тему «Мраморный хлеб» - продукт, обладающий высокой пищевой ценностью и большим содержанием различных макро, микронутриентов. А также новый вид сырокопчёного продукта «АдАнАй», «BOOM», проект «Meat Box» и «Крикет-маффины» (из сверчковой муки) |
| 11.03.23 | "День открытых дверей" КГТУ кампус 2 | Участвовали около 300 выпускников средних образовательных учреждений. | С презентацией о Технологическом институте выступила студентка 1 курса ТПОП 1-22 Султаналиева Айдай. |
| 15.02.23 | Рейд по комнатам общежития № 2 | Плановое посещение. | Проведена разъяснительная беседа с вахтерами, тех. персоналом о культуре речи и поведении в работе со студентами. |
| 17.03.23 | Конкурс среди институтов КГТУ | Король и королева | 1 место |
| 18.03.23 | «День открытых дверей» | Для школьников г. Бишкек. | Технологический институт принял активное участие в мероприятии. Кафедрами ТППП, ТК, ТПОП, ТИЛП и каф. Химии были проведены мастер классы по специальности. |
| 25.03.23 | Субботник в КГТУ | Был организован субботник по санитарной очистке прилегающих территорий кампусов КГТУ | Коллектив Технологического института и студенты 1 курса кафедры ТППП приняли активное участие в данном мероприятии. |
| 31.03.23 | Игра в футбол. | Участие студентов общежития № 2 в совместной игре в футбол между общежитиями кампусов КГТУ им. И. Раззакова |  |
| 29.03.23 | "День карьеры и практики»  “Ярмарка вакансий” | На встречу были приглашены студенты выпускных курсов института и школьники. | Встреча работодателей с выпускниками вузов, колледжей и лицеев г. Бишкек. |
| 17.05.23 | Проведение мастер классов в общежитии № 2 совместно с кафедрами ТИ (ТППП, ТПОП, ТК, ТИЛП) | Мастер класс для студентов общежития № 2 под девизом «Здоровое питание и хороший досуг» | Студентам проживающим в общежитии предложены простые рецепты по здоровому питанию. |
| 15.06.23. | Летняя школа Summer Camp | Студенты ТИ | Материалы выложены на сайт КГТУ |

* ***Организация участия студентов в олимпиадах, конкурсах и в обеспечении качества образования.*** За 2022-23 учебный год студенты факультета приняли участие в международных, республиканских и региональных олимпиадах и конкурсах. Студенты – активные участники системы контроля качества учебного процесса. Они участвуют вопросах по качеству преподдавания, которые проводятся по по окончания ВУЗа. Их замечания учитываются кафедрами при подписаний контрактов с преподавателями.
* ***Организация кружков, клубов по интересам и т.д. для студентов***

Воспитательная работа со студентами во внеучебное время:

- выявление творческих способностей студентов (пение, хореография, театральные и художественные способности и т. д.);

- организация участия студентов в общественно-политических мероприятиях университета, города, республики;

- система вовлечения студентов в культурно-массовую и спортивную работу;

- организация и проведение мероприятий по профилактике правонарушений, правовой пропаганде;

-организация и участие в субботниках и работ по благоустройству кафедр, закрепленной территории;

- пропаганда здорового образа жизни, рациональной организации режима учебы и отдыха;

- система приобщения студентов к науке;

- система кураторской работы, организованная деятельность начальников курсов.

Данная система охватывает весь период обучения студентов на ТИ.

Студенты Технологического института за отчетный период принимали активное участие во всех культурно-массовых и общественных мероприятиях проводимых университетом. На ТИ 40 творческих активистов (певцы, музыканты, танцоры, актеры и т.д). Сведения о певцах, танцорах и музыкантах приведены в табл.6,7, 8,9.

**Таблица 6 - Список студентов –активистов (1курс)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **ФИО** | **Группа** |
| 1 | Алтыбаев Рустам | ТПООПрг-2-22 |
| 2 | Боронбаева Айжан | ТПООПрг-2-22 |
| 3 | Насырова Назира | ТПООПрг-2-22 |
| 4 | Политаев Георгий | ТПООПрг-2-22 |
| 5 | Герюгова Лаура | ТПООПрг-2-22 |
| 6 | Мураталиева Акбермет | ТПООПрг-2-22 |
| 7 | Таалайбеков Даир | ТПООПрг-2-22 |
| 8 | Бактыгулова Жанара | ТПООП(б)-1-22 |
| 9 | Султаналиева Айдай | ТПООП(б)-1-22 |
| 10 | Русланов Ашым | ТПООП(б)-1-22 |
| 11 | Жолдошбекова Айдана | ТПООП(б)-1-22 |
| 12 | Талант к.Карлыгач | ТПООП(б)-1-22 |
| 13 | Ишенов Калыбек | ТПООП(б)-1-22 |
| 14 | Ниязова Элина | БТ-1-22 |
| 15 | Абдусадырова Гулзина | ТКИЛП-2-22(ТШИ) |
| 16 | Кулибаева Айтурган | ТКИЛП-2-22(ТШИ) |
| 17 | Асанова Чолпон | ТКИЛП-2-22(ТШИ) |
| 18 | Ишенбекова Бегимай | ТКИЛП-2-22(ТШИ) |
| 19 | Ташболотова Малика | ТКИЛП-2-22(ТШИ) |
| 20 | Ибраимова Аселя | ТПППРС-1-22(ХМК) |
| 21 | Сейтгазиева Керемет | ТПППЖП 1-22 |
| 22 | Назарбаева Айдай | ТПППЖП 1-22 |
| 23 | Джумакадырова Аяна | ССП -1-22 |
| 24 | Темирбекова Айзада | ТК -1-22 |
| 25 | Акматова Нуржанат | ТК -1-22 |
| 26 | Кылычбек к. Сейил | ТК -1-22 |
| 27 | Акжолтоев Адилет | ТК -1-22 |
| 28 | Жоомартбеков Батырхан | ТК -1-22 |

**Таблица 7 - Список студентов-танцоров Технологического факультета 2022-2023**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Ф.И.О. студента** | **Группа** | **Контактные данные** | **Вид деятельности** |
| Курманалиева Акбермет | БТ(б)-1-21 | 0706175021 | Танец |
| Карабекова Аделина | БТ(б)-1-21 | 0700978925 | Танец |
| Акматбекова Айдай | БТ(б)-1-21 | 0707095793 | Танец |
| Капарбекова Айдай | БТ(б)-1-21 | 0702157849 | Танец |
| Айыпова Азиза | БТ(б)-1-21 | 0708123003 | Танец |
| Назарбекова Айыке | БТ(б)-1-21 | 0700685175 | Танец |
| Бактыбаева Малика | ССП-1-21 | 0706627621 | Танец |
| Албакова Адинай | ССП-1-21 | 0702466334 | Танец |
| Кусеинова Айдай | ССП-1-21 | 0708997533 | Танец |
| Худайбердиева Асель | ТШИ-1-21 | 0708233823 | Танец |
| Поназдырь Диана | ТШИ-1-21 | 0554140519 | Танец |
| Канатова Аяна | ТШИ-1-21 |  | Танец |
| Аскерова Толгонай | ТШИ-1-21 | 0500590656 | Танец |
| Чаткалбаева Бурулай | ТШИ-1-21 | 0776135069 | Танец |
| Сатымкулова Айдай | ТШИ-1-21 | 0709112159 | Танец |
| Умаралиева Алтынай | ТШИ-1-21 | 0709320902 | Танец |
| Абдыраманова Айсуулу | ТПППЖП-1-21(МЛ) | 0704031106 | Танец |
| Карабаева Розалия | ТПООП-1-21 | 0775104035 | Танец |
| Амангельдиева Айназик | ТПООП-1-21 |  | Танец |
| Алтынбекова Жылдыз | ТПООП-1-21 | 0702600638 | Танец |
| Кененбаева Керемет | ТПООП-1-21 | 0509732002 | Танец |
| Аюпова Сабина | ТПООП-1-21 |  | Танец |
| Батырканова Луиза | ТПООП-1-21 | 0708078033 | Танец |
| Аскарова Дильназ | ТПООП-1-21 | 0703686150 | Танец |
| Джамакеева Азиза | ТПООП-1-21 | 0707505965 | Танец |
| Назарова Гульшан | ТПООП-2-19 | 0708755157 | Танец |
| Бибик Алена | ТПОП-1-21 | 0708554834 | Танец |
| Жаныш кызы Мислима | ТПОП-1-21 | 0708082462 | Танец |

**Таблица 8 - Список студентов-музыкантов (Инструменты) Технологического института**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Ф.И.О. студента** | **Группа** | **Контактные данные** | **Вид инструмента** |
| 1 | Кененбаева Алия | 0709452517 | ССП-1-21 | комуз |
| 2 | Кожомова Бегимай | 0502006881 | ССП-1-21 | комуз |
| 3 | Маликова Салия | 0704302571 | ХМК-1-21 | пианино |
| 4 | Карабаева Розалия | 0775104035 | ТПООП-1-21 | Комуз |
| 5 | Жоомартбеков Батырхан | 0707133756 | ТПООП-1-21 | Гитара, фортепиано |
| 6 | Сатыбалдива Бегимай | 0755575542 | ТК-1-20 | Скрипка |
| 7 | Таалайбек кызы Бурулай | 0706011023 | МС-1-20 | Ооз комуз |
| 8 | Бурканова Ширин |  | МС-1-20 | Комуз |
| 9 | Бекенова Жаннетта | 0705143686 | МС-1-20 | Комуз |

**Таблица 9 - Список студентов-певцов Технологического института**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Ф.И.О. студента | Группа | Контактные данные | Вид деятельности |
| 1. | Темирбекова Айзада | ТК -1-22 | 0704309755 | Певец |
| 2. | Сатыева Айсулуу | ХМК -1-20 | 0704051240 | Певец |
| 3. | Жоомартбеков Батырхан | ТПООП-1-21 | 0707133756 | Певец |

**Работа по организации социальной поддержки студентов**

Выявлены студенты, нуждающиеся в социальной поддержке и помощи (круглые сироты, студенты с ограниченными физическими возможностями, малоимущие студенты, дети Чернобыльцев, афганцев, участников Баткенских событий и т.п.) Обновлена база их данных.

Студентам-круглыми сиротам, обучающимся на бюджетной основе выделяется ежемесячное пособие на питание. Данные приведены в таблице 10.

**Таблица-10. Список студентов – круглых сирот (бюджетники) получающих ежемесячное пособие на питание на 2022-2023 уч. год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | ФИО | Группа | Форма обучения |
| 1 | Джунушалиева Нуриза | ТПППРС-1-19 (ХМК) | Бюджет |
| 2 | Азаматова Аделя | ССП-1-20 | Бюджет |
| 3 | Мирланова Аксаамай | ТКИЛП -1-22 | Бюджет |
| 4 | Азизбек к. А. | ТПООП(кырг) 1-21 | Бюджет |
| 5 | Куринская Злата | ТППРС -1-21 | Бюджет |
| 6 | Молдоева Жанара | ТКИЛП 1-19 | Бюджет |
| 7 | Кубанычбек к. Альбина | ТППРС(б) 1-22 | Бюджет |

Согласно положения о социальной поддержке студентов КГТУ от 28.12.22 обновлена база студентов, подавших заявление на предоставление льгот на 2022-2023 уч.год. Сведения о студентах льготниках приведены в табл. 11.

**Таблица 11 – Список студентов Технологического института КГТУ им. И.Раззакова, которым предоставлены льготы за обучение на 2022-2023 уч.год**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | | **ФИО студента** | **Группа** | **Курс** | **Сумма контракта за учебный год (сом)** | **Размер предоставленной льготы** | | |
| **Процент %** | | **Сумма,**  **сом** |
| **КРУГЛАЯ СИРОТА** | | | | | | | | |
|  | Азаматова Аделя | | ССП-1-20 | 3 | 45 000 | 70-100% |  | |
|  | Джунушалиева Нуриза Жолдошбековна | | ТПППРС-1-19 (ХМК) | 4 | 45 000 | 70-100% |  | |
|  | Кубанычбек к. Альбина | | ТПРС(б)1-22 (ХМК) | 1 | 45 000 | 70-100% |  | |
| **ИНВАЛИДЫ 1 И 2 ГРУППЫ** | | | | | | | | |
| 4 | Курманбекова Назим | | ТКИЛП  (КШИ) -1-21 | 2 | 45 000 | 20% |  | |
| **СТУДЕНТЫ, РОДИТЕЛИ КОТОРЫХ ЯВЛЯЮТСЯ УЧАСТНИКАМИ БАТКЕНСКИХ СОБЫТИЙ, ВОИНЫ-АФГАНЦЫ, ГЕРОИ РЕВОЛЮЦИИ 7 АПРЕЛЯ** | | | | | | | | |
| 5 | Кенжебеков Адилет | | ТПППЖП  (МЛ)-1-21 | 2 | 45 000 | 0% |  | |
| 6 | Жапарова Алмаш Бактыбековна | | ТПППЖП-1-20 | 3 | 45 000 | 30% |  | |
| **СТУДЕНТЫ, РОДИТЕЛИ КОТОРЫХ ЯВЛЯЮТСЯ СОТРУДНИКАМИ КГТУ** | | | | | | | | |
| 7 | Болотбеков Нурбол Болотбекович | | ССП-1-21 | 1 | 35100 | 40 | 14040 | |

**Приложение**

1. **ПРОГРАММА: КАЧЕСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАНИЕ**

**МАТРИЦА ИНДИКАТОРОВ МОНИТОРИНГА И ОЦЕНКИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

| **Стратегические задачи** | **Наименование индикатора** | **Ед. изм.** | **Базо-**  **вый год** | **Проме-жуточ-ные индии-каторы** | **Ответственное лицо** | **Исполнение** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **2022** | **2023** |
| Создание междисциплинарных областей в ОП, в том числе по базовой докторантуре (PhD/по профилю) | Количество образовательных программ на стыке «областей» | ед. | - | - | Зав. ка-федрой | Планируется разработка ОП с одной из кафедр КГМА, каф. ТППП |
| Количество совместных междисциплинарных структурных подразделений (факультет, институт) с партнерским вузом | ед. | - | - | Проректор по АР и ВС | Планируется создание совместной кафедры с одной из кафедр КГМА, каф. ТППП |
| Количество PhD программ | ед. | 1 | 1 | Руководи-тель ОП | 2 PhD программы, один из них уже реализуется, каф. ТППП |
| Развитие филиалов кафедры как центров подготовки кадров с учетом региональной и отраслевой специфики, развития науки и социокультурного развития регионов | Количество образовательных программ, реализуемых с зарубежными вузами | ед. | - | - | Руководи-тель ОП | Планируется разработка ОП, реализуе-мой с Берлинским техническим университетом, каф. ТППП |
| Количество совместных и\или двудипломных образовательных программ | ед. | 1 | 1 | Руководи-тель ОП | Планируется возобновить работу с АТУ по организации двудипломного обучения по ТИ |
| Организация практико-ориентированного обучения | Количество филиалов кафедр на базе производственных предприятий или организаций | ед. | 2 | 4 | Руководи-тель ОП | - Ведутся подготовительные работы по созданию филиала на базе “Бишкек пекарни”, а также в Институте биотехнологии НАН КР, каф. ТППП;  - на каждой кафедре имеются филиалы (6); |
| Реализация ОП кооперативного (дуально-го) образования совместно с ОсОО «Семейные традиции», Разработан кодекс академической честности для ППС и студентов, каф. ТППП | ед. | - | 1 | Зав. кафедрой | Подготовлены материалы для организации дуального обучения в рамках тандемного проекта РЕСА, каф. ТППП |
|  | Количество научно-практических лабораторий для решения задач по внедрению Smart IT, Big Data, HPC, IoT и в др.деятельностях КГТУ | ед. | - | - | Зав. кафедрой | УЦЛП «Индустрия кадров», лб. САПР Графис |
|  | Доля ОП с модулями по устойчивому развитию и принципов ресурсосберегающей экономики | % | 1 | 1 | Каф. ТИЛП | 740700 – «Технология и конструирование изделий легкой промышленности» (квалификация –магистр), дисц. «Ресурсосберегающие технологии в ЛП» |
| Получение обучающи-мися навыков по рабо-чим профессиям с при-своением квалификаций, использование производ-ственных баз передовых предприятий отрасли | Доля программ дополнительного образования в рамках сотрудничества с международными и отечественными компаниями | % | - | 25 | Зав. кафедрой | - Получение навыков по рабочим профессиям с присвоением соответ-ствующего разряда заложено в программе дуального обучения, каф. ТППП;  - УЦЛП «Индустрия кадров», каф. ТИЛП;  - РЦК , каф. ТПОП,  - УПЦ, каф. ТК |
| Актуализация образования в соответствии с приоритетами рынка труда и системой квалификаций | Система обратной связи с заинтересованными сторонами (работодателями) |  |  | имеется | Отв. по анкетирова-нию | - Показывает отличную оценку,  каф. ТППП;  - Обрабная связь ведется через анкетирование руководителей всех видов практик, каф. ТИЛП |
| Доля ОП, прошедших международную аккредитацию | % | - | 80 | Руководи-тель ОП | 4 из 5 ОП прошли процедуру междуна-родную аккредитацию в агентству НААР |
| Локальные документы с учетом применения принципов академической честности | % | 1 | 1 | ДКО, ДНИ | Разработан кодекс академической честности для ППС и студентов |
| Система поддержки трудоустройства и карьерного роста выпускников |  |  | имеется | Руководи-тель ОП | Ярмарка вакансий, Круглые столы |
| Совершенствование довузовского образования | Организационно-управленческая структура, инфраструктура колледжей |  |  | имеется | Руководи-тель ОП | - Оказывается консультативная помощь со стороны ППС кафедры Кара-Балтин-скому технико-экономическому колледжу, каф. ТППП;  - Политехнический колледж КГТУ им. И. Раззакова, каф. ТИЛП |
| Развитие программ многоязычного образования | Доля образовательных дисциплин на кыргызском языке | Ед. | - | - | Зав. кафедрой | Подготовлены методические материалы для обучения на кыргызском языке. Пока нет желающих обучаться на гос.языке. В 2023 г. были подготовлены и защищены 2 ВКРБ на гос.языке (ТППП, ТПОП) |
| Доля образовательных программ на иностранном языке (в т.ч. с углубленным изучением языка) | Ед. | 1 | 1 | Зав. кафедрой | Разработан РУП для профиля “Технология молока и молочных продуктов” с углубленным изучением английского языка. Набора пока нет. |
| Внедрение в содержание образовательных программ вопросов устойчивого развития, зеленой экономики и принципов ресурсосберегающей | Доля ОП с модулями по устойчивому развитию и принципов ресурсосберегающей экономики | % | 1 | 1 | Зав. кафедрой | 740700 – «Технология и конструирование изделий легкой промышленности» (квалификация –магистр), дисц. «Ресурсосберегающие технологии в ЛП» |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **“Утверждаю”**  **Проректор по учебной работе**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Элеманова Р.Ш.**  **“\_\_\_”\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г.** |

**Акт**

**готовности Технологического института к 2022-2023 уч.г**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Виды работ** | **Выполнено** | | | **Прим.** |
| **да** | **нет** | **%** |  |
| **1. Общие сведения о институте:**   * Наличие лицензий на право ведения образовательной деятельности и сертификата о государственной аттестации * Наличие должностных обязанностей сотрудников директората | +  + |  | 100  100 |  |
| **2. Кадровый и качественный состав института**   * Кадровый состав директората (чел.): 1 директор, \_\_2\_\_\_зам.декана,\_\_\_1\_\_\_секретарь * Кадровый (качественный) состав ППС кафедр факультета (чел.): * Всего 92 чел. * Из них штатных+совмещение 75,2% * В т.ч. с уч.степенью/званием 42,85%   (соответствие лиценз.требованиям)   * Соответствие соотношения штатных/совм. 69,7/30,2 * Совместителей 80,7% | Да |  |  |  |
| **3. Организационная работа**   * Наличие утвержденной номенклатуры дел института * Наличие информационного стенда директората института | +  + |  | 100  100 |  |
| **4. Наличие стратегии развития института** | + |  | 100 |  |
| **5. Учебная и учебно-методическая работа института:**   * Наличие ГОС ВПО (для выпускающих кафедр) * Наличие ООП бакалавриата и магистратуры (для выпускающих кафедр) * Наличие утвержденных РУП на новый уч.год (для выпускающих кафедр) * План работы института и его выполнение * Выполнение Индивидуальных планов ППС кафедр института * Журналы кафедр взаимных посещений ППС занятий * Соответствие Протоколов заседаний совета института утвержденному Плану заседаний * Количество УМК на кафедрах института - 304 шт.   Разработано кафедрами института в 2023г. (I полугодие):   * Учебников и учебных пособий (в т.ч. с грифом МОиН КР)\_\_\_\_5\_\_\_\_\_шт. * Учебно-методических пособий\_\_\_7\_\_шт. * Методических разработок\_\_\_\_9\_\_\_шт. | +  +  +  +  +  +  + |  | 100  100  100  100  100  100 |  |
| **6. Состояние материально-технической базы:**   * Общее кол-во лабораторий, закрепленных за кафедрами института\_\_45\_\_\_ * Оснащение учебно-лабораторных помещений кафедр института * Общее кол-во ПК и их использование в учебном процессе\_\_\_86 ед. | 45  + |  |  |  |
| **7. Научно-исследовательская работа:**   * Выполнение гос.бюджетных НИР * Наличие отчетов по НИР (обсуждение и присвоение рег.№) * Наличие грантов: * Республиканских\_\_1\_\_\_ * СНГ \_\_\_-\_\_\_ * Международных\_\_\_9\_\_\_ * Кол-во напечатанных научных публикаций: * РИНЦ (зарубеж. и издания в КР) \_\_58\_\_\_ * Опуб. в КР не входящие в РИНЦ \_\_3\_\_ * Опуб. в зарубежных изданиях \_\_\_8\_\_ * Web of science, Scopus, Thomson R.\_14\_ * НИР студентов (кол-во докладов на студенческих конференциях)\_\_\_\_64\_\_\_ | + |  | 100 |  |
| **8. Наличие планов и отчетов по воспитательной работе кафедр института** | + |  | 100 |  |

Директор ТИ, к.т.н., доц. Рысбаева И.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Согласовно:

Зав.каф. ТППП д.т.н., проф. Мусульманова М.М. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав.каф. ТПОП к.т.н., доц. Кошоева Т.Р. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав.каф. ТК к.т.н., проф.. Коджегулова Д.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

И.о.зав.каф.ТИЛП д.т.н., проф. Иманкулова А.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

И.о.зав. каф. ХиХТ доц. Сырымбекова Э.И. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав.каф. русск. яз., к.ф.н., доц. Барсанаева Дж.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Примечание:***

1. *Готовность института к новому уч.году формируется на основе актов готовности кафедр, входящих в состав данного структурного подразделения.*
2. *Ответственность за достоверность представленной информации возлагается на руководителя структурного подразделения*