

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им.И.Раззакова

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета
Рысбаева И.А.



«13» 07 2022г.

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Элеманова Р.Ш.



«13» 07 2022г.

ГODOVOЙ ОТЧЕТ
КАФЕДРЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»
ЗА 2021-2022 УЧЕБНЫЙ ГОД

Отчет обсужден на заседании кафедры
Протокол № 9 от «20» июня 2022 г.

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

Отчет принял:

Начальник учебного отдела Дыканалиев К.М.

«12» 07 2022 г.

Бишкек 2022 г.

Содержание

1. Планирование качества.....	4
2. Документирование системы управления качеством.....	14
3. Маркетинговые исследования.....	17
4. Кадровое обеспечение образовательного процесса.....	20
5. Организация учебного процесса. Учебно-методическое обеспечение образовательного процесса.....	26
6. Научно-исследовательская деятельность ППС.....	30
7. Внеучебная и воспитательная работа со студентами.....	48
8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством.....	48
9. Перспективы развития кафедры ТППП (2019-2024 гг.).....	49

Наиболее значимые достижения кафедры ТППП в 2021-2022 уч. году

По итогам деятельности в 2021-2022 учебном году кафедра ТППП заняла второе место среди выпускающих кафедр КГТУ.

Учебная работа

- В рейтинге ППС сотрудники кафедры вошли в первую десятку в номинации «Профессор» (Мусульманова М.М. и Джамакеева А.Д.), в номинации «Старший преподаватель» (Дуйшенбек к. Н.) и в номинации «Преподаватель» (Куленбекова А.С.).
- Разработана и внедрена образовательная программа подготовки докторов философии (PhD). Состоялся первый набор в Докторскую школу КГТУ в количестве 5 человек. ОП подготовки докторантов прошла лицензирование.
- Актуализирована образовательная программа по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» и разработана образовательная программа по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»), которые находятся на стадии подготовки к международной аккредитации и реаккредитации (в рамках Международного проекта PECA, GIZ).

Научно-исследовательская деятельность

На кафедре реализуются:

- **Научный проект** «Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока», финансируемый МОиНКР (586250 сом), завершен в декабре 2021 г. с положительной оценкой. Руководителем проекта являлась д.т.н., проф. Мусульманова М.М. Проект выполнялся совместными усилиями сотрудников кафедры и студентов 4 курса. По результатам исследований опубликованы научные статьи, получены патенты (7).
- **Международный научный проект** «Документация и создание национальной базы данных о составе пищевых продуктов Кыргызстана» совместно с Национальным сельскохозяйственным и продовольственным центром (Словакия). Руководитель проекта – д.т.н., проф. Мусульманова М.М., участник проекта – к.т.н., доц. Сманалиева Ж.Н. Результаты доложены на Международной конференции по естественным и инженерным наукам тюркского мира в Турции 15.06.2021 (III Uluslararası Turk Dnyasi Fen Bilimleri ve Muhendislik Kongresi – TURK-COSE 2021). Издан справочник на кыргызском и английском языках «Kyrgyzstan's Food Composition Table. Кыргызстандын тамак-аш азыктар курамынын таблицасы» (с грифом МОиН КР). Презентация справочника состоялась 02.06.2022 г.
- **Госбюджетная НИР** по проблеме «Рациональное использование пищевых ресурсов, охрана окружающей среды и здоровья в КР», в свете решения которой выполнены исследования, результаты которых опубликованы в научных изданиях, доложены на конференциях.

Научно-исследовательская работа студентов

Студенты, обучающиеся на кафедре ТППП традиционно активно привлекаются к исследовательской работе по темам, разрабатываемым на кафедре.

В 2021-2022 учебном году результаты исследовательских работ студентов обсуждались на уровне кафедры, факультета, университета. Из заслушанных на кафедре 19 докладов 17 докладов рекомендованы для участия в 64-й МСНТК «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники, образования». Дипломом **первой степени** награждена студентка гр. МС-1-18 Алымбекова А. (руководитель Джамакеева А.Д.), дипломом **второй степени** – студентка гр. МЛ-

1-18 Кыялбекова Б. (руководитель Мамбетова А.Ш.), дипломом **третьей степени** – студентка гр. МС-1-18 Еремченко Е. (руководитель Джамакеева А.Д.). Сертификат за лучшую научную разработку получила студентка гр. МЛ-1-18 Эркинова Э. и студентка гр. МС-1-18 Еремченко Е. К публикации в сборнике трудов 64-й МСНТК рекомендованы 17 докладов.

Учебно-методическая работа

С грифом МОиН опубликовано 1 учебное пособие на государственном и английском языках, 3 лабораторных практикума и методические указания. План издания выполняется.

1. Планирование качества

Кафедра «Технология производства продуктов питания» работает согласно стратегии развития, которая разработана в 2020 г. сроком на 10 лет. В соответствии с этой стратегией:

Ежегодно ППС и УВС кафедры проходят курсы повышения квалификации различной направленности и длительности обучения.

С целью увеличения доли остепененных преподавателей в аспирантуре при кафедре обучаются два преподавателя: Токтогул к. Рахат и Турдалиева Н.А., готовится к защите докторская диссертация Джамакеевой А.Д.

Ежегодно ведется разработка новых и обновление имеющихся учебно-методических материалов, в т.ч. на государственном языке. В 2021-2022 гг. изданы типографским способом или представлены в электронном варианте следующие УММ (табл. 1), 2 из которых подготовлены для ВШМ:

Таблица 1

№	Наименование	Автор(ы)	Печ/эл
1	МУ к семинарским занятиям по дисциплине “Основы молекулярной биологии и геномной инженерии” для студентов направления 720200 – Биотехнология, профиль “Пищевая биотехнология”.	Корчубекова Т.А.	Эл., 2021
2	МУ к лабораторным занятиям по дисциплине “Промышленная биотехнология” для студентов направления 720200 – Биотехнология, профиль “Пищевая биотехнология”	Бавланкулова К.Д.	печ., 2021
3	МУ к выполнению практических работ по дисциплине «Проектирование биотехнологических производств (бродильных)» для студентов направления 720200 – Биотехнология, профиль “Пищевая биотехнология”	Айдыралиева К.Ш.	печ., 2021
4	МУ к лабораторным занятиям по дисциплине “Биотехнология переработки с/х продукции (бродильное производство)” для студентов направления 720200 – Биотехнология, профиль “Пищевая биотехнология”	Мураталиева М.Н.	печ., 2021
5	МУ к практическим занятиям по дисциплине “Оборудование биотехнологических производств (кисломолочных)” для студентов направления 720200 – Биотехнология, профиль “Пищевая биотехнология”	Салиева З.Т.	печ., 2021
6	МУ к практическим занятиям по дисциплине “Проектирование биотехнологических производств (хлебопекарных)” для студентов направления 720200 –	Дуйшенбек к. Н	печ., 2021

	Биотехнология, профиль «Пищевая биотехнология»		
7	Лабораторный практикум по курсу «Пищевая микробиология и гигиена» (магистратура)	Мусульманова М. Токтогул кызы Р.	Эл., 2021
8	Практикум по курсу «Нутрициология» (магистратура)	Сманалиева Ж.Н. Мусульманова М.	Эл., 2021
9	Kyrgyzstan's Food Composition Table, учебное пособие с грифом МОиН	Smanalieva J. Iskakova J. Musulmanova M. Giertlová A.	печ., 2022
10	Лабораторный практикум по дисциплине «Органолептический анализ» для студентов направления 740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (с обновлением)	Салиева З.Т., Сукенова Н.М.	Подго- товлен к печати
11	Лабораторный практикум по дисциплине «Сырѐ. Научные основы переработки молочного сырья» для бакалавров направления ТППЖП, профиль «Технология молока и молочных продуктов»	Мусульманова М.М. Сабырбекова А.С.	Сдан в печать
12	Методическое указание для выполнения лабораторных работ для студентов по дисциплине «Май жана май азыктарынын жалпы технологиясы» направления 740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»	Касымова Ч.К. Касымбаева Г.А.	Подго- товлен к печати

Бакалавры, магистранты широко привлекаются к научной деятельности, результаты которой составляют часть ВКРБ и ВКРМ, а также докладываются на различных конференциях, в т.ч. зарубежных. В 2021-2022 учебном году в рамках 64-й МСНТК «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники, образования» заслушаны 19 докладов. Из них 17 рекомендованы для участия в конференции. Дипломом первой степени награждена студентка гр. МС-1-18 Алымбекова А. (руководитель Джамакеева А.Д.), дипломом второй степени – студентка гр. МЛ-1-18 Кыялбекова Б. (руководитель Мамбетова А.Ш.), дипломом третьей степени – студентка гр. МС-1-18 Еремченко Е. (руководитель Джамакеева А.Д.); 17 докладов рекомендованы к публикации в сборнике трудов 64-й МСНТК.

Ещё одной формой привлечения обучающихся к исследованиям является их работа в НИХТИ КГТУ им. И. Раззакова в рамках проекта, финансируемого МОиН КР. В 2020 г. в НИХТИ в качестве лаборантов работали магистранты гр. ТППЖПм-1-19 Клясс С. и Абдырасакова А., в 2021 г. – студенты гр. МЛ-1-17 Сартаева А. и Быкова М.. Результаты их работы вошли в годовые отчеты по НИР.

Всё шире в учебном процессе используются информационные технологии через участие в разработке новых программных продуктов (проф. Джамакеева А.Д.), обновление РС, принято решение о выделении кафедре интерактивной панели.

Регулярно пополняется имеющаяся база электронных книг, учебников, пособий.

Проведена реконструкция лабораторных аудиторий (капитальный ремонт и замена мебели) в аудитории 1/313, в ауд. 1/408 ведется капитальный ремонт.

Создан второй филиал кафедры на производстве по профилю «Пищевая биотехнология» (на базе СВВЗ).

Кафедра принимает активное участие в действующей программе «Профессиональное образование в Центральной Азии (PECA)» Германского общества по международному сотрудничеству (GIZ).

В рамках этой программы готовятся к международной реаккредитации обновленные ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (бакалавриат и магистратура).

Разработана и с 2022 г. начнется реализация ОП по направлению «Технология продуктов из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» с последующей международной аккредитацией (GIZ).

Разработана (PECA, GIZ) и с 2021 г. реализуется ОП по подготовке докторов философии (PhD) по направлению 741000 – «Технология продовольственных продуктов». Первый набор докторантов составил 5 человек.

Преподаватели кафедры (доц. Мамбетова А.Ш.) приняли участие в разработке и реализации ОП по подготовке магистров образования в области пищевых технологий (PECA).

Кафедра ТППП в кооперации с Ташкетским химико-технологическим институтом приняла участие в объявленном Программой PECA (GIZ) конкурсе «Тандемное учебное партнерство» с заявкой «Создание институциональных форм кооперативного высшего образования в сфере пищевых технологий». Заявка определена победителем конкурса в июне 2022 г.

В 2022 г. Программой PECA (GIZ) поддержано выделение гранта на выполнение проекта, в который вовлечены Кыргызский государственный технический университет им. И. Раззакова (КГТУ) и Ошский технологический университет им. М. М. Адышева (ОшТУ). Держателем гранта является Высшая аграрная школа Коимбры, Португалия (ESAC). Основная цель гранта – совершенствование образовательной программы по профилю «Пищевая биотехнология».

В 2022 г. Программой PECA (GIZ) одобрено партнерское предложение, а именно «Development of Research Capacities in Food Sciences in CA HEIs with Emphasis to Doctoral Studies», в которое вовлечены Кыргызский государственный технический университет им. И. Раззакова и Алматинский технологический университет. Держателем гранта является Lithuanian University of Health Sciences (Литовский университет наук о здоровье).

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.

Получила дальнейшее развитие региональная мобильность преподавателей и студентов (бакалавров и магистрантов), которая, к сожалению, перешла в формат on-line из-за пандемии. В 2021-2022 учебном году в on-line мобильности (учебная и производственная практики) приняли участие 16 студентов, принимающей стороной был АТУ, из АТУ «прибыли» также 16 студентов; в 2022 г. 3 преподавателя кафедры провели онлайн лекции для студентов АТУ.

Проведены многоплановые исследования по совершенствованию существующих и созданию новых технологий, обеспечивающих рациональное использование сырьевых ресурсов,

получение широкого ассортимента продукции высокого качества и высокой пищевой ценности с гарантированной безопасностью для общего и лечебно-профилактического питания в рамках научно-технической программы НИХТИ (грант МОиНКР) с привлечением специалистов других кафедр (ТК) и организаций КТУ «Манас»), а также студентов и магистрантов. Проект завершен в декабре 2021 г.

Проведены работы по продвижению на рынок готовых к производству научных и опытно-конструкторских работ: опытно-промышленные проверки разработанных сотрудниками кафедры технологий различных пищевых продуктов в условиях производства, для внедрения в промышленность переданы технологии трех молочных продуктов. По заказам производства выполнены проекты и разработка нового молочного продукта. Результаты приведены в табл. 2.

Таблица 2

Ф.И.О. студентов и преподавателей – авторов разработок	Группа / должность	Тема научно-исследовательской работы / Наименование дисциплин	Место проведения работы и ожидаемые результаты	Полученные результаты	Ф.И.О. руководителя
2021 год					
Мусульманова М. Мамбетова А.Ш. Мамаджанова М. Аязбекова Н.А.	Проф. Доцент МЛ-18 МЛ-18	Модифицированный молочно-зерновой напиток «Мумалак» и технология его приготовления	Лаборатория каф. ТППП	Акт опытно-промышленной проверки на молочном заводе ОсОО «Алай куу Органикс». Передача прав на продукт 21.12.21 г.	Мусульманова М.М., д.т.н., проф.
Мамбетова А.Ш. Сартаева А.А.	доцент МЛ(ИСО П)-17	Разработка сливочного сыра с длительным сроком хранения	Лаборатория каф. ТППП	Акт опытно-промышленной проверки на молочном заводе ОсОО «Алай куу Органикс» Передача прав на продукт 21.12.21 г.	Мамбетова А.Ш., доцент
Элеманова Р.Ш. Абдылдаева А.	Докторант МЛ ₆ -18	Технология пищевой композиции «Май-микс»	Лаборатория каф. ТППП	Акт опытно-промышленной проверки на молочном заводе ОсОО «Алай куу Органикс» Передача прав на продукт 21.12.21 г.	Мусульманова М.М., д.т.н., проф.

Элеманова Р.Ш.	Докторант	Технология ферментированного сывороточ-но-зернового напитка «Бозодой»	Лаборатория каф. ТППП	Акт опытно-промышленной проверки на молочном заводе ОсОО «Алай куу Органикс» с принятием к внедрению	Мусульманова М.М., д.т.н., проф.
Элеманова Р.Ш.	Докторант	Технология ферментированного сывороточ-но-зернового напитка «Бозодой-балапан»	Лаборатория каф. ТППП	Акт опытно-промышленной проверки на молочном заводе ОсОО «Алай куу Органикс» с принятием к внедрению	Мусульманова М.М., д.т.н., проф.
Усубалиева А.М. Саалиева А.Н.	доцент аспирант	Технология свежего сыра «Алтын» из молока яка	ОсОО «Ат-Башы сут»	Акт промышленной апробации с рекомендацией промышленного производства	Мусульманова М.М., д.т.н., проф.
Элеманова Р.Ш. Дюшеева Н.С.	Докторант Соискатель	Технология альбуминовой пасты «КуркуМуН»	УПЦ «Технолог»	Акт промышленной апробации с рекомендацией промышленного производства	Мусульманова М.М., д.т.н., проф.
Элеманова Р.Ш. Дюшеева Н.С.	Докторант Соискатель	Технология функционального напитка «АльМуГран» на основе осветленной сыворотки	УПЦ «Технолог»	Акт промышленной апробации с рекомендацией промышленного производства	Мусульманова М.М., д.т.н., проф.

Айдыралиева К.Ш., Нач. ОТК «СВВЗ», преподаватель каф. ТПШП		Разработка вина нового времени	СВВЗ с последующим внедрением продукции на данном предприятии	Протокол дегустации № 15 на «СВВЗ». На стадии внедрения	Айдыралиева К.Ш., нач. ОТК «СВВЗ», преподаватель каф. ТПШП
Канатбекова Д.	МЛ ₆ -18	Проект завода по выработке сыра камамбер (выполняется по заказу ЧП Эгембердиева, с. Сокулук.)	Выполнение ВКРБ. Научный раздел в ВКРБ	На стадии разработки	Мусульманова М.М., д.т.н., проф.
Эркинова Э.	МЛ ₆ -18	Проект завода по выработке курута (выполняется по заказу ЧП Фоменко А., г. Алматы, РК)	Выполнение ВКРБ. Научный раздел в ВКРБ	Полученные данные будут использованы при проведении научно-практического семинара для работников мол. пром-сти	Мамбетова А.Ш., доцент
Кыялбекова Б.	МЛ ₆ -18	Разработка технологии производства курута из восстановленного обезжиренного молока (выполняется по заказу ЧП Фоменко А., г. Алматы, РК)	Научный раздел в ВКРБ	Полученные данные будут использованы при проведении научно-практического семинара для работников мол. пром-сти	Мамбетова А.Ш., доцент

➤ ППС кафедры довольно активно публикует результаты исследований в научных изданиях, несмотря на определенные трудности. В частности, есть сложности с публикацией материалов в журналах, индексируемых в SCOPUS, WebofSci и пр. За отчетный период опубликованы: 1 монография – «Технология продуктов из мяса яка» (автор проф. Тамабаева Б.С.), **16 статей**, в том числе **7 статей** в журналах, индексируемых в **Web of Science, SCI (Science Citation Index), ESCI (Emerging Sources Citation Index)**.

Инновационные результаты научной деятельности кафедры оформляются в виде заявок на изобретение в Кыргызпатент. Ежегодно ППС участвует в научных конференциях очно, заочно и online в КР и в странах ближнего зарубежья. В 2021-2022 учебном году сотрудники кафедры приняли участие в 20 международных конференциях.

В ORCID зарегистрированы 15 преподавателей.

Перечень реализуемых на кафедре направлений / профилей приведен в табл. 3.

Таблица 3 – Перечень реализуемых направлений / профилей

№	Шифр и наименование направления	Перечень реализуемых профилей / программ	Форма обучения		Наличие СОП (+/-)
			Очно (+/-)	Заоч (+/-)	
Бакалавриат					
1.	740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»	профиль: «Технология мяса и мясных продуктов»	+	+	
		профиль: «Технология молока и молочных продуктов»	+	+	+
2.	720200 «Биотехнология»	профиль: «Пищевая биотехнология»	+	-	-
3.	740100 «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья»	профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»	+	+	-
Магистратура					
1.	740200 «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»	программа: «Технология и управление предприятием»	+	+	-
		программа: «Безопасность и качество пищевых продуктов»	+	+	-
		программа: «Разработка продукции»	+	+	-
PhD-докторантура					
	741000 «Технология продовольственных продуктов»		+	-	-

- Дополнительного профессионального образования на кафедре не предусмотрено.
- План работ кафедры на 2021/2022 уч. год по всем видам деятельности с учетом качества разработан и утвержден на заседании кафедры (протокол № 1 от 1 сентября 2021 г.). Он включает:

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

Анализ основных положений плана работы кафедры на 2021/2022 уч. год показал, что все они выполнены. Каждый ответственный за определенный раздел плана отчитался о его выполнении (Примечание: справки о выполнении своих разделов сданы каждым ответственным зав. кафедрой М.М. Мусульмановой и содержатся в кафедральной документации).

В течение года заседания кафедры велись в соответствии с утвержденным планом, по строго установленным срокам. План работы кафедры представлен в табл. 4.

Таблица 4 – ПЛАН ЗАСЕДАНИЙ КАФЕДРЫ

№	Рассматриваемые вопросы	Сроки выпол-я	Исполнители
1.	Распределение учебной нагрузки ППС	сентябрь, 2021г.	Зав. кафедрой
2.	Утверждение индивидуального плана преподавателей	сентябрь	Зав. кафедрой, преподаватели
3.	Утверждение плана работы кафедры	сентябрь	Зав. кафедрой
4.	Утверждение плана обеспечения качества работы кафедры в рамках стратегии развития кафедры	сентябрь	Зав. кафедрой
5.	Утверждение плана воспитательной работы и плана кураторов	сентябрь	Зав. кафедрой, кураторы отв. Мураталиева М.Н.
6.	Утверждение плана академических советников	сентябрь	Зав. кафедрой, академические советники
7.	Утверждение плана НИР и НИРС	сентябрь	Отв. Джамакеева А.Д., отв. Касымова Ч. К.
8.	Утверждение плана профориентационной работы кафедры на 2021-22 учебный год.	сентябрь	Зав. кафедрой, отв. Салиева З. Т.

9.	Утверждение тем курсовых работ и проектов	октябрь	Зав. кафедрой, руководители
10.	Вопрос о трудовой дисциплине	октябрь	Профорг – Куленбекова А.С.
11.	Регистрация в БИЦ КГТУ им. И. Раззакова	октябрь	Куленбекова А.С.
12.	Итоги сдачи отчетов по всем видам практик бакалавров и магистрантов	октябрь	Руководители практики
13.	Трудоустройство выпускников 2020 – 2021 учебного года. Анализ анкетирования основных стейкхолдеров по оценке качества работы кафедры	октябрь	Отв. Мамбетова А.Ш.
14.	Утверждение плана издания УМЛ на 2022 г.	октябрь	Отв. Корчубекова Т.А.
15.	Утверждение графика взаимопосещений	октябрь	Зав. кафедрой
16.	Анализ обновления и размещения УММ на образовательном портале для студентов очной и заочной (с применением ДОТ) форм обучения и магист.-ов	октябрь	Зав. кафедрой Отв. Токтогул кызы Рахат
17.	Итоги выполнения работ аспирантами и магистрантами	ноябрь	Мусульманова М.М., руководители
18.	Ход выполнения курсовых проектов с оценкой качества работ	ноябрь	Руководители
19.	Утверждение тем курсовых проектов и работ для студентов заочной формы обучения с применением ДОТ.	ноябрь	Руководители
20.	Утверждение тем и руководителей магистерских диссертаций	ноябрь	Зав. кафедрой
21.	Итоги аттестации ВКРМ у магистрантов 2 года обучения	ноябрь	Зав. кафедрой
22.	Итоги проведения промежуточного контроля знаний студентов	ноябрь	Зав. кафедрой, преподаватели
23.	Состояние методработы на кафедре. Анализ качества УММ, рекомендованных к изданию	ноябрь	Зав. кафедрой, отв. Корчубекова Т.А.
24.	Ход выполнения научной работы	декабрь	Отв. Джамакеева А. Дж.
25.	Утверждение состава ГАК бакалавров и магистрантов	декабрь	Зав. кафедрой
26.	Рассмотрение постановлений Ученого совета университета, Совета ТФ	ежемесяч.	Зав. кафедрой, секретарь
27.	Результаты выполнения курсовых проектов и готовность к защите	декабрь	Ответственный по профилям
28.	Анализ работы академсоветников	декабрь	Зав. кафедрой, академические советники
29.	Утверждение мест на предквалифика-	январь	Руководители

	ционную практику		
30.	Утверждение тем и руководителей ВКРБ	январь	Зав. кафедрой, ответственный по профилям
31.	Утверждение графика работы ГЭК, ГАК	январь	Зав. кафедрой
32.	Выполнение индивидуального плана ППС кафедры за 1 полугодие	январь	Зав. кафедрой, преподаватели
33.	Обсуждение результатов взаимопосещений ППС кафедры с оценкой качества преподавания и повышения квалификации	январь, февраль	Зав. кафедрой
34.	Итоги зимней сессии бакалавров (очной, заочной формы обучения)	февраль	Зав. кафедрой
35.	Итоги зимней сессии магистрантов	февраль	Зав. кафедрой, Мусульманова М.М.
36.	Подготовка к гос. экзаменам и защите ВКРБ, ВКРМ	февраль	Зав. кафедрой, деканат
37.	Утверждение рецензентов ВКРБ, ВКРМ	февраль	Зав. кафедрой
38.	Утверждение графика выполнения и защиты ВКРБ	февраль	Ответственный по профилю
39.	Утверждение графика взаимопосещений занятий ведущими преподавателями кафедры на весенний семестр; график посещений лекций ведущих преподавателей молодыми сотрудниками	февраль	Зав. кафедрой
40.	Утверждение тем курсовых проектов	февраль	Зав. кафедрой, руководители
41.	Обсуждение результатов взаимопосещений занятий преподавателей	март	Зав. кафедрой, преподаватели
42.	Выполнение плана издания методических работ	март	Зав. кафедрой
43.	Ход выполнения курсовых проектов и работ на 3, 4 курсах и оценка их качества	март	Руководители проектов
44.	Итоги сдачи отчетов по предквалификационной практике	апрель	Руководители практик
45.	Итоги рейтинга на 2, 3, 4 курсах	апрель	Зав. кафедрой, преподаватели
46.	Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций) с оценкой качества работ	апрель	Ответственный по профилю
47.	Итоги сдачи отчетов по научно-исследовательской практике магистрантов	апрель	Руководители практики

48.	Утверждение графика отпусков	май	Зав. кафедрой, отдел кадров
49.	Ход выполнения ВКРБ и ВКРМ (магистерских диссертаций)	май	Ответственный по профилю
50.	Распределение на практику студентов 2 и 3 курсов	май	Руководители практик
51.	Итоги взаимопосещений ППС кафедры, анализ и мероприятия по повышению качества преподавания	май	Зав. кафедрой
52.	Итоги весенней сессии (очной, заочной формы обучения)	июль	Ответственный по профилю
53.	Итоги сдачи гос. экзаменов и защиты ВКРБ и магистерских диссертаций	июль	Зав. кафедрой
54.	Выполнение индивидуального плана за год. Выполнение других видов работ по кафедре (отчеты кураторов, академсоветников и др.)	июль	Зав. кафедрой, преподаватели
55.	Обсуждение годового отчета кафедры	июль	Зав. кафедрой

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

2. Документирование системы управления качеством

- Контроль над организацией деятельности кафедры, состоянием и качеством работы по делопроизводству на кафедре осуществлялся зав. кафедрой М.М. Мусульмановой. На кафедре имеется номенклатура дел с четким наименованием структурных подразделений и дел. У каждого структурного подразделения и дела имеется свой индекс. Вся кафедральная плановая и отчетная документация по мере выполнения складывается в папки с обозначенными индексами. Помимо этого на кафедре создан электронный банк данных, где собраны вся документация кафедры в соответствии с номенклатурой дел. По мере подготовки документов он постоянно обновляется.
- График учебного процесса, академический календарь и расписание занятий ППС имеются в наличии.
- Должностные обязанности ППС и УВП имеются.
- Анализ выполнения функциональных регламентаций и должностных обязанностей показал, что профессорско-преподавательский состав (ППС) и учебно-вспомогательный персонал (УВП) выполняли свои обязанности в соответствии с должностными инструкциями, разработанными на кафедре и утвержденными руководством университета.
- За кафедрой закреплены **94** дисциплины (**59** для бакалавров, **28** для магистрантов, **7** для докторантов PhD). На все дисциплины, закрепленные за кафедрой, разработаны УМК, которые размещены преподавателями кафедры на электронном портале сайта avn.kstu.kg в соответствии с графиком, предоставляемым УО КГТУ
- Наличие ГОС ВПО, рабочих учебных планов на новый учебный год, ООП, УМК представлено в табл. 5.

Таблица 5 – Наличие ГОС ВПО, РУПов ООП, УМК на новый уч. год

	ГОС ВПО (+/-)	РУП (+/-)	ООП (+/-), год.утв.	Наличие эксп.уч.плана	УМК (к-во)	К-во закрепл. дисц.
Бакалавриат	+	+	2022	-	59	59
Магистратура	+	+	2022	-	28	28
Докторантура PhD	-	+	-	+	7	7

- Перечень дисциплин, закрепленных за кафедрой, размещён на сайте кафедры (<http://demo.kstu.kg/fakultety/tehnologicheskii-fakultet/tehnologija-proizvodstva-produktov-pitanija>)
- Цели, результаты обучения по ОП, сформированные с учетом заинтересованных сторон) размещены на сайте (<http://demo.kstu.kg/fakultety/tehnologicheskii-fakultet/tehnologija-proizvodstva-produktov-pitanija>)
- Нормативные документы, используемые для организации учебного процесса (положения, инструкции и т.д.), а также нормативные документы по качеству (*перечень, год утв.*)
 - Кыргыз Республикасынын жогорку окуу жайларына кабыл алуунун тартиби
 - Положение об учебно-методическом комплексе дисциплины КГТУ им. И. Раззакова
 - Положение по расчету и распределению учебной нагрузки КГТУ им. И. Раззакова
 - Инструкция по разработке компетентностной модели выпускника
 - Положение о порядке разработки и реализации совместных образовательных Программ
 - И. Раззаков атындагы Кыргыз мамлекеттик техникалык университетинде «Мыкты видеосабак – 2021» сынагы жөнүндө Жобо
 - Положению о ведомственных наградах Министерства образования и науки Кыргызской Республики
 - Положению о смотре-конкурсе электронных учебно-методических комплексов дисциплин
 - Положению о порядке организации и проведении конкурса на должности профессорско-преподавательского состава в КГТУ им. И. Раззакова
 - Положение о рейтинговой системе контроля знаний студентов
 - Положение об организации учебного процесса
 - Положение об апелляционной комиссии КГТУ им. И.Раззакова
 - Правила приема в КГТУ им. И. Раззакова
 - Положение об организации учебного процесса в КГТУ им. И. Раззакова на основе кредитной системы обучения ECTS.
 - Регламент проведения экзаменационной сессии в КГТУ им. И. Раззакова
 - Положение о рейтинге ППС и учебных структурных подразделений КГТУ
 - Положение об организации практик студентами КГТУ им. И. Раззакова
 - Положение о магистратуре КГТУ им. И. Раззакова
 - Положение о контрактном обучении в КГТУ им. И. Раззакова
 - О порядке проведения проверки письменных работ на наличие взаимствований
 - Положение о социальной поддержке студентов КГТУ им. И. Раззакова
 - Положение о магистерской диссертации
 - Положение о Центре дистанционных образовательных технологий и электронных ресурсов
 - Положение о выпускной квалификационной работе
 - Положение о порядке предоставления повторного обучения студентам КГТУ
 - Положение о применении дистанционных образовательных технологий КГТУ

- Положение о порядке изготовления, хранения, выдачи и учета документов об образовании гос. образца КГТУ им. И. Раззакова.

- Документы по оценке качества ООП с участием заинтересованных сторон (анкеты, протоколы отраслевых советов, круглых столов и т.д.) имеются в наличии.
- Квалификационная модель выпускника разработана и представлена в ООП.
- Договора, соглашения с представителями производства (табл.6):

Таблица 6 – Договора, соглашения с представителями производства

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

39.		ОсОО «SherInc»	31.01.17 г.
40.		ОсОО «Master Frost»	20.09.16 г.
41.		ОсОО «Globale Milk» Артезиан	04.12.18 г.
42.		ОсОО «ЭлетСут»	24.12.12 г.

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

- Евразийский национальный университет им. Л.Н. Гумилева (г. Нур-Султан),
- Алматинский технологический университет,
- Казахский национальный аграрный университет,
- Южно-Казахстанский государственный университет им. М. Ауэзова,
- Семипалатинский государственный университет им. Шакарима,
- Кыргызско-Турецкий университет «Манас»,
- Институт биотехнологии НАН КР,
- Кыргызский национальный аграрный университет им. К.И. Скрябина,
- Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого (СПбПУ),
- Воронежский государственный аграрный университет,
- Технологический университет Таджикистана,
- Худжандский Политехнический институт Таджикского технического университета им. Акад. Осими М.С.
- Ташкентский химико-технологический институт.

• На кафедре реализуется совместная образовательная программа (СОП) с Алтайским государственным техническим университетом им. И.И.Ползунова по подготовке бакалавров в области технологии молока и молочных продуктов. Однако, пока подготовить специалистов по данной СОП пока не удалось в силу ряда причин.

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

3. Маркетинговые исследования

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

Весьма эффективной, на наш взгляд, формой профориентационной работы является организация и проведение круглых столов (Пищевая промышленность – развитие, проблемы, кадры, 21 июня 2022 г.), а также традиционные Дни открытых дверей (28 января, 12 и 19 марта 2022 г.). В фойе института была организована выставка продуктов по профилям «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология молока и молочных продуктов», «Пищевая биотехнология», «Технология мяса и мясных продуктов».

18 и 22 апреля 2022 г. сотрудники кафедры Мамбетова А.Ш., Сабырбекова А.С., Касымова Ч.К., Касымбаева Г.А. провели мастер-классы по технологии производства молочных, хлебобулочных, кондитерских изделий для участников проекта «Девушки в науке».

Преподаватель кафедры "Технология производства продуктов питания" Касымбаева Г.А. 12-13 мая провела профориентационную работу в средней школе им.

Т.Атаева Иссык-Кульского района, с. Бактуу-Долоноту, общеобразовательной школе-лицее им. И.А. Абдуразакова г.Чолпон-Ата.

В г. Бишкек подшефными школами кафедры являются №1, №4, №94. Преподавателями кафедры проведена профориентационная работа в форме бесед, представлена информация о деятельности факультета, университета, розданы информационные буклеты. Учащиеся школ были приглашены на «День открытых дверей» КГТУ им. И.Раззакова. Сотрудники кафедры предоставили школьникам информацию о специальностях кафедры, показали все лаборатории.

Ролики кафедры распространялись в следующих социальных сетях:

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

<https://www.youtube.com/watch?v=PкxOT7UQBSM&feature=share>

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

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

https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=1197795407697042&id=100023997821340&sfns_n=mo

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

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

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

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

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

➤ **Мониторинг трудоустройства выпускников.** Одним из основных критериев оценки уровня подготовки выпускников является их востребованность предприятиями отрасли, т.е. их трудоустройство. По этому показателю выпускники кафедры «Технология производства продуктов питания» традиционно демонстрируют высокие результаты – в пределах от 85-100%. Наши выпускники успешно работают на многих ведущих предприятиях пищевой промышленности, что свидетельствует о высоком уровне подготовки специалистов. Успешной адаптации выпускников в самостоятельной трудовой деятельности способствует организация всех видов практик студентов в период обучения. Поэтому они востребованы, имеют стабильный карьерный рост и впоследствии занимают высокие посты в техническом и руководящем составе предприятий. Мониторинг трудоустройства выпускников приведен в табл. 7.

Таблица 7 – Мониторинг трудоустройства выпускников

Год выпуска	Трудоустроено		Без работы (в т.ч. дек.отп.)	Потеряна связь	Продолжение обучения		% выпуска по отнош. к поступившим
	по спец.	не по спец.			бак→маг	маг→асп.	
Бакалавриат							
2016- 2017	39	13	8	-	3	-	76
2017- 2018	27	8	5	8	7	-	80
2018-2019	28	5	13	3	6	-	55
2019-2020	35	2	8	3	21	-	81
2020-2021	31	2	7	-	5	-	58
Магистратура							
2017- 2018	6	1	-	-	-	-	90
2018- 2019	2	1	-	-	-	-	3
2019-2020	4	1	-	-	-	-	100
2020-2021	2	-	-	-	-	-	100

- Сотрудничество между университетами и предприятиями является ключевым инструментом, как повышения качества образования, так и наиболее эффективного использования знаний на производстве. В отчетном году организован и проведен сотрудниками кафедры Круглый стол на тему **Пищевая промышленность – развитие, проблемы, кадры** (21.06.2022 г). Участниками Круглого стола были руководители пищевых производств, члены Отраслевого совета, руководители КГТУ и сотрудники кафедры ТППП.
- Мероприятие прошло в хорошей рабочей обстановке, где поднимались вопросы трудоустройства и проведения практик на предприятиях пищевой промышленности. Производственники не всегда могут уделять внимание практикантам, так как время производственной практики совпадает с сезоном интенсивной работы. И вопрос наставничества не был поддержан многими представителями производств. Были также обсуждены вопросы по совместному взаимовыгодному сотрудничеству по подготовке квалифицированных работников для пищевой промышленности и пути совершенствования.
На мероприятии, присутствовали ведущие специалисты: директор производства ЗАО “Шоро” Османбаев Н.М., гл. технолог ОсОО «Аль Халял» Бахтызина М.Ю., нач. отдела кадров ОсОО «АдалАзык» Орумбаева Э.Т., гл. технолог ТД “Куликовский” Мамбеталиева И.Ф. и технолог Солдатов В.А., ген. директор НХИ Шефнер А.М., гл. Технолог ОсОО “АЗО-Элита” Токтарова Г.А. и технолог Клясс С.
- Продолжается работа по анкетированию работодателей среди руководящего состава инженерно-технического персонала предприятий пищевой промышленности, с которыми сотрудничает кафедра технологии производства продуктов питания.
- По сравнению с предыдущими годами мнение работодателей о выпускниках складывается в лучшую сторону. Как видно по результатам анкетирования не на всех предприятиях работают наши выпускники, но это связано лишь с удаленностью региона, где находятся предприятия. Работодатели положительно отзываются о молодых специалистах по теоретической готовности, организаторских, коммуникативных навыках и способностях познавать новое. Производственники отмечают, что профессиональная подготовка технологов резко отличается по сравнению с другими специальностями.
- Наряду с этим необходимо отметить, что при анкетировании удовлетворенность работодателей практическими навыками выпускников не достаточно высока как бы хотелось.



- В предложениях и рекомендациях отмечено, что необходимо усилить работу по знаниям современного технологического оборудования по производству сухого обезжиренного молока и сливочного масла методом преобразования. Также отмечены пожелания углубить знания в области инженерного обеспечения технологических процессов производства молочных продуктов.
- В 2022 году выпуск кафедры составит 51 студент, которые получают дипломы бакалавров по четырем специальностям: «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология хлебобулочных макаронных и кондитерских изделий», «Пищевая биотехнология».
- Качественная подготовка специалистов для пищевой промышленности позволяет им достаточно быстро продвигаться по карьерной лестнице. Кафедра также отслеживает этот процесс.
- Реализуемая на кафедре ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (профили «Технология молока и молочных продуктов» и «Технология мяса и мясных продуктов») прошла международную аккредитацию и соответствует всем требованиям Болонского процесса. На сегодняшний момент готова к аккредитации ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания из растительного сырья» (профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»), которая разработана в полном соответствии с модельной ОП, также аккредитованной германским аккредитационным агентством ACQUIN.

4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

- Профессорско-преподавательский состав кафедры ТПП к 2021-2022 учебному году сформирован в следующем составе:
 - 4 профессора: 1 д.т.н., профессор, 1 к.т.н., проф. и 2 к.т.н., профессора КГТУ;
 - 5 доцентов: 4 доцента кандидата наук и 1 доцент без ученой степени;
 - 5 ст. преподавателей;
 - 11 преподавателей.

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

Учебно-вспомогательный состав кафедры укомплектован профессионально-ориентированными работниками, все сотрудники УВП имеют высшее образование (табл.10) и по совмещению являются преподавателями кафедры, т.е. активно участвуют в учебном процессе. Средний возраст сотрудников УВП составляет 39 лет.

- Нагрузка кафедры на текущий учебный год, рассчитанная согласно Норм времени, закрепленных дисциплин, контингента студентов, имеется. Всеми сотрудниками кафедры, за некоторым исключением, нагрузка выполнена полностью. Недовыполнение связано со снижением количество студентов.
- Контроль за оформлением индивидуальных планов ППС и их выполнением возложен на зав. кафедрой и такой контроль осуществляется регулярно по каждому преподавателю с соответствующей записью в документе.
- График работы ППС и УВП кафедры, расписание занятий, отработок, консультаций вывешиваются на информационном стенде кафедры. Контроль за соблюдением графика работы и расписания ведется регулярно, результаты проверки анализируются на заседании кафедры. Нарушений графиков, расписаний, консультаций не выявлено.

- ППС и персонал ежегодно повышают свою квалификацию через систему стажировок, семинаров, тренингов, а также по программе мобильности ППС. Данные приведены в табл. 10.
- С целью контроля качества преподавания лекций, лабораторных и практических занятий на кафедре в течение учебного года проводились взаимопосещения занятий молодых преподавателей ведущими профессорами и доцентами кафедры. На кафедре имеется журнал, где регистрируются и обобщаются данные о взаимопосещении, а именно дата, время, названия дисциплины, ф.и.о. преподавателя, проводившего занятие, и ф.и.о. преподавателя, посетившего занятие, а также кратко отображаются результаты посещения, где отмечаются положительные стороны и замечания к методике преподавания со стороны ведущих профессоров и доцентов. Итоги взаимопосещения занятий обсуждались на заседаниях кафедры. В ходе обсуждения результатов взаимопосещения занятий молодым преподавателям давались рекомендации по методике преподавания. На кафедре практикуется также посещение занятий ведущих профессоров и доцентов молодыми преподавателями с целью приобретения ими опыта в преподавании учебного материала студентам. На кафедре активно поощряется внедрение инноваций в методике преподавания, в т.ч. использование деловых игр, ситуационных задач, индивидуальных творческих заданий, кроссвордов, компьютерного тестирования знаний студентов.

Таблица 8 – Количественный и качественный состав ППС (бакалавриат)

№	ФИО	Должность	Базовое образование (спец. по диплому)	Уч. степень, звание	Штат/совмест	Ставка	Общая нагрузка, час. план/факт	Нагрузка в ООП (+)		Стаж (+)			Возраст (+)		
								бак п/ф + PhD	маг п/ф	до 5 лет	5-15 лет	свыше 15 лет	до 35 лет	35-50 лет	свыше 50
1.	Мусульманова М.М.	Зав. каф., проф.	ФПИ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, диплом Ю №378724	д.т.н., проф.	штат	1,25	966,8/967	770,4 / 798,24	196,4 / 168,76			+			+
2.	Тамабаева Б.С.	проф.	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, ON 418878	к.т.н., проф.	штат	0,25	187,6 / 186,4	63 / 63,8	124,6 / 122,6			+			+
3.	Джамакеева А. Д.	проф.	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, РВ № 146685	к.т.н., доц.	штат	1	754,8 / 755,54	754,8/ 755,54	-			+			+
4.	Усупкожоева А.А.	проф.	КТУ, пищевая инженерия, дипломированный инженер, ГВ №00880	к.т.н., доц.	совмещ.	0,25	191,4 / 191,4	166,4 / 166,4	25 / 25			+		+	
5.	Корчубекова Т.А.	доцент	КГУ, биология, преподаватель биологии и химии	к.б.н., с.н.с.	штат	1	808,4 / 807,59	602,8 / 683,6	205,6 / 124			+			+
6.	Сманалиева Ж.Н.	доцент	КГТУ, технология продуктов питания, магистр, ДМ № 03847	к.т.н., доц.	штат	0,5	410,8 / 411,2	222,2 / 232,1	188,6 / 179,12			+		+	
7.	Усубалиева А.М.	доцент	КТУ, технология консервов и пищевых концентратов, инженер-технолог, ГВ № 01781	к.т.н., доц	совмест.	0,25	201,7/ 201,7	117,8 / 117,8	83,9 / 83,9			+		+	

8.	Бавланкулова К.Д.	доцент	КГУ, биология, преподаватель биологии и химии	к.б.н.	совмест.	0,5	416,2 / 416,1	416,2 / 416,1	-			+			+
9.	Мамбетова А. Ш.	доцент	ФПИ, технология молока и молочных продуктов инженер-технолог, ИВ №345917	-	штат	1,5	1212,4 / 1221,3	1212,4 / 1221,3	-			+			+
10.	Касымова Ч. К.	ст.преп	ВЗИПП, технология хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств, инженер-технолог, УВ № 224797	-	штат	1,5	1216,4 / 942,6	1216,4 / 942,6	-			+			+
11.	Мураталиева М. Н.	ст.преп	ФПИ, технология мяса и мясных продуктов, инженер-технолог, диплом КВ № 211014	-	штат	1	851,4 / 848,7	851,4 / 848,7	-		+				+
12.	Салиева З. Т.	ст.преп	КТУ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, ГВ № 01765	-	штат	1	851 / 851	851 / 851	-		+			+	
13.	Дуйшенбек кызы Н.	ст.преп	КГТУ, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, инженер-технолог, СД №090132426	-	штат	1	851,9 / 851	851,9 / 851	-		+		+		
14.	Аширбекова Г.Б.	ст.преп	КТУ, технология и организация общественного питания, инженер-технолог, ФВ-І N 123558	-	совмещ.	0,25	216,4 / 216,4	216,4 / 216,4	-			+			+
15.	Касымбаева Г.А.	препод.	КТУ, технология хлебопекарного, макаронного, кондитерского производства и пищевых концентратов, инженер-технолог, ГВ № 04983	-	штат	1	854,9 / 854,9	854,9 / 854,9	-	+					+
16.	Токтогул к. Р.	препод.	КГТУ, технология мяса и мясных продуктов инже-	-	штат	1	845,6 / 845,6	764,4 / 763,64	81,2 / 81,96	+			+		

			нер-технолог, CD № 130145294												
17.	Барылбекова А.Т.	препод.	КТУ «Манас», пищевая инженерия, бакалавр, CF № 090021108 , магистр, CE № 120008821	-	штат	0,5	427 / 426	427 / 426	-	+				+	
18.	Кичигин А.В.	препод.	КГТУ, технология мяса и мясных продуктов, бакалавр, магистр	-	совмест.	0,25	220,6 / 220,6	195,6 / 170,6	25 / 50	+			+		
19.	Жунусова К. Ж.	препод	КГТУ, технология мяса и мясных продуктов, бакалавр, УБ № 160214113, магистр	-	совмест.	0,25	210,2 / 216,6	210,2 / 216,6	-		+		+		
20.	Айдыралиева К.Ш.	препод	Кырг.гос.аграр. ун-т им. И. Скрыбина, товароведение и экспертиза качества продуктов питания, товаровед-эксперт	-	совмест.	0,25	219,4 / 216,18	219,4 / 216,18	-	+	п				+
21.	Сабырбекова А.С.	препод.	ФПИ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, ИФ № 345922	-	совмещ.	0,5	431/431	431/431	-		+				+
22.	Куленбекова А.С.	препод.	КТУ, технология молока и молочных продуктов, инженер-технолог, ГВ № 10780	-	совмещ.	0,25	217 / 215	217 / 215	-		+			+	
23.	Сукенова Н.М.	препод.	КТУ, технология продукции общественного питания, инженер-технолог, АВ № 05940	-	совмещ.	0,25	214 / 214	214 / 214	-		+			+	
24.	Усупова А.А.	препод	КГТУ, пищевая биотехнология, бакалавр, ШБ № 180090022, магистр, УМ № 200062077	-	совмещ.	0,25	215 / 37	215 / 37	-	+			+		

25.	Сергеева Д.С.	препод	КГТУ, технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий, бакалавр		совмещ.	0,25	219,3 / 75,1	219,3 / 75,1		+			+		
-----	---------------	--------	---	--	---------	------	--------------	--------------	--	---	--	--	---	--	--

Таблица 9 – Качественный и количественный состав ППС

Наименование кафедр	Общее количество ППС					Кол-во ППС с уч. степенью и званием				Кол-во ППС с базовым образованием	Укомплектованность ППС по штатному расписанию, %	Стаж научно-педагогической работы (кол-во)			Средний возраст ППС (кол-во)		
	Всего	из них:				штатные		совместители				До 5 лет	5-15 лет	Свыше 15 лет	До 35 лет	35-50 лет	Свыше 50 лет
		штатные		совместители		кол-во	%	кол-во	%								
		кол-во	%	кол-во	%												
ТППП	25	13	52	12	48	5	62,5	3	37,5	20	100	6	7	11	6	7	12

Остепененность составляет **56,25 %**.

Таблица 10 – Качественный и количественный состав УВП кафедры

№	Должность	Ф.И.О.	Стаж работы	Базовое образование
1	Заведующий лабораторией	Куленбекова А.С.	12	КТУ, инженер-технолог молочной промышленности
2	Инженер	Эльдиярова М.	-	КНАУ им. Скрябина К.И., бакалавр, биотехнология
3	Методист	Сукенова Н. М.	11	КТУ, инженер-технолог общественного питания
4	Лаборант	Сабырбекова А.С.	6	ФПИ, инженер-технолог молочной промышленности
5	Лаборант	Дюшембиева А.К.		ТашПИ им. А. Бируни, технология жиров, инженер-технолог
6	Лаборант	Осмонова А.	-	КГТУ, бакалавр, биомедицинская инженерия
7	Лаборант	Султанова Н.С.	-	КемГУ, бакалавр, технология молока и молочных продуктов

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

Контингент студентов по всем формам обучения представлен в табл. 11, 12 и 13.

Таблица 11 – Контингент докторантов

Шифр	Направление	1 курс	Всего
740200	Технология и производство продуктов питания животного происхождения	5	5

Таблица 12 – Контингент магистрантов

Шифр	Направление	1 курс	2 курс	Всего
740200	Технология и производство продуктов питания животного происхождения	2/2	8	12

Таблица 13 – Контингент студентов, обучающихся по направлениям бакалавриата

№	Шифр	Направление	Форма обучения	Курсы					Всего
				1	2	3	4	5	
1	740100	Технология и производство продуктов питания из растительного сырья	очно	24	19	28	19	-	90
			заочно	1	7	11	3	10	32
2	740200	Технология и производство продуктов питания животного происхождения	очно	29	29	33	30	-	121
			заочно	7	8	7	5	2	29
3	720200	Биотехнология	очно	11	6	3	5	-	25
		Итого:		72	69	82	62	12	297

Таблица 14 – Сведения о повышении квалификации научно-педагогических кадров кафедры

№	Ф.И.О преподавателя (ученая степень, ученое звание, должность)	Стажировка и обучение в КР и за рубежом (организация, срок обучения, название университета, страна, наличие сертификата)	Участие в научных семинарах и конференциях, круглых столах и выставках (название доклада, страна, дата участия)
1	Мусульманова М.М., д.т.н., проф., зав. кафедрой	-	<p>Тренинг на тему «Управление отходами и побочными продуктами в мясной и молочной отраслях», 2-4 декабря 2021 г. в рамках проекта PECA (Профессиональное образование в Центральной Азии), GIZ, г. Бишкек. Имеется сертификат.</p> <p>Награждена Золотым почетным знаком Международной инженерной академии Постановлением № 67/2 от 28 марта 2022 года Президиума Совета президентов Международной инженерной академии</p> <p>Имеется диплом и нагрудный знак.</p> <p>Курсы английского языка в объеме 42 ч. Имеется сертификат, выданный 25 мая 2022 г.</p>
2	Тамабаева Б.С.		<p>Обучение в рамках научно-практического семинара «Электронная библиотека Grebennikon: контент и сервисные услуги. Особенности работы с базами данных научного цитирования (Web of Sci, Scopus, Google Scholar и РИНЦ), Имеется сертификат, выданный 22.04.2022 г.</p>
3	Мамбетова А.Ш.		<p>Обучение в рамках научно-практического семинара «Электронная библиотека Grebennikon: контент и сервисные услуги. Особенности работы с базами данных научного цитирования (Web of Sci, Scopus, Google Scholar и РИНЦ), Имеется сертификат, выданный 22.04.2022 г.</p>
4	Дуйшенбек кызы Н., ст. преподаватель		<p>1. Курсы повышения квалификации по программе «Эксперт по аккредитации в сфере образования» – Бишкек, 31.01.2022 - 10.02.2022 г. (72 ч.) Имеется сертификат.</p> <p>2. Участник программы «Международная летняя школа АТУ – 2021» – Алматы, 07.06.2021 - 11.06.2021 г. Имеется сертификат.</p>
5	Касымова Ч.К., ст. преподаватель		<p>1. Тренинг на тему «Обеспечение пищевой безопасности в соответствии с международными стандартами качества и безопасности пищевой продукции (ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, в т.ч. HACCP). – Бишкек, УПЦ «Технолог», 24.02.2022-25.02.2022. Имеется сертификат.</p>

			2. Тренинг на тему «Обеспечение безопасности производства сельскохозяйственной продукции по международным стандартам (GLOBAL G.A.P., Organic. ISO 14000). - Бишкек, УПЦ «Технолог», 1.03.2022-2.03.2022. Имеется сертификат.
6	Касымбаева Г.А., преподаватель		1. Тренинг на тему «Обеспечение пищевой безопасности в соответствии с международными стандартами качества и безопасности пищевой продукции (ISO 9001, ISO 22000, FSSC 22000, в т.ч. HACCP). – Бишкек, УПЦ «Технолог», 24.02.2022-25.02.2022. Имеется сертификат. 2. Тренинг на тему «Обеспечение безопасности производства сельскохозяйственной продукции по международным стандартам (GLOBAL G.A.P., Organic. ISO 14000). - Бишкек, УПЦ «Технолог», 1.03.2022-2.03.2022. Имеется сертификат.
7	Барылбекова А.Т.		Курсы английского языка. TargetEnglish. Лицензия № LS200001812. уровень: В1. 36 часов. Имеется сертификат. 22.09.2021.

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

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

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

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

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

- Организация и проведение ГАК. Работа ГАК и ГЭК организуется и проводится своевременно. Антиплагиатная проверка ВКР проводится третий год. Процент оригинальности (средний показатель по группе) составляет от 43% до 76%, что соответствует требованиям. Отчеты ГАК имеются. Качество выполнения выпускных квалификационных работ оценивается членами ГАК как хорошее.

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

- Проведены мониторинг и оценка содержания дисциплин направления ТПППЖП и ТПППРС с учетом последних достижений науки и технологий в рамках Программы «Профессиональное образование в ЦА» (GIZ) с разработкой обновленных РУПов.

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

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

- Успешность изучения дисциплины в системе кредитных технологий оценивается суммой набранных баллов (из 100 возможных, табл. 15).

Таблица 15 – Распределение баллов по видам учебных занятий (пример)

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

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

Работа академических советников (табл. 16).

Таблица 16 – Академические советники

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

- Организация заочного обучения с применением ДОТ требует совершенствования. Работа ППС на образовательном портале регулярно контролируется как со стороны деканата ТФ, так и со стороны кафедры.
- Материально-техническая база ОП соответствует требованиям ГОС ВПО. Для проведения всех видов занятий есть 6 специализированных лабораторий, оснащенных современным малогабаритным технологическим и лабораторным оборудованием, приборами, лабораторной посудой. Паспорта всех лабораторий имеются.
- Студенты профиля ХМК имеют возможность проходить занятия в филиале кафедры, который расположен на лабораторной базе НХИ.

Организация академической мобильности студентов и ППС ведется большей частью с помощью и при финансовой поддержке Программы РЕСА «Профессиональное образование в ЦА» (GIZ). Университетами-партнерами выступают Алматинский технологический университет, Технологический университет Таджикистана, Худжандский политехнический институт. В отчетном учебном году получила дальнейшее развитие региональная мобильность преподавателей и студентов (бакалавров и магистрантов), которая, к сожалению, перешла в формат on-line из-за пандемии. В 2021-2022 учебном году в on-line мобильности (учебная и производственная практики) приняли участие 16 студентов, принимающей стороной был АТУ, из АТУ «прибыли» также 16 студентов; в 2022 г. 3 преподавателя кафедры провели онлайн лекции для студентов АТУ.

6. Научно-исследовательская деятельность ППС

Коллектив кафедры работает над одной общей проблемой – «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР». Темы НИР кафедры приведены в табл.17.

Таблица 17 – Темы научно-исследовательской работы кафедры

№	Ф.И.О.	Название, краткая аннотация НИР, объем и источник финансирования	Численность студентов и аспирантов, участвующих в НИР	Численность ППС, участвующих в НИР
1	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	<u>Тема:</u> «Создание продуктов питания с высокой пищевой ценностью и гарантированной безопасностью для общего и лечебно-профилактического питания на молочной и зерновой основе». Бюджетное финансирование. 2. «Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока». Финансирование МОиНКР, 586250 сом.	2 аспиранта, 2 магистранта, 5 студентов	4
2	Тамабаева Б.С. к.т.н., профессор	<u>Тема:</u> «Разработка рецептуры и технологии новых продуктов из мяса яка». Бюджетное финансирование.	2 аспиранта	
3	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	<u>Тема:</u> «Разработка технологии мясных продуктов функционального назначения с использованием функциональных пищевых ингредиентов растительного происхождения». Бюджетное финансирование.	1 аспирант, 8 студентов	1
4	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доц.	<u>Тема:</u> «Функциональные пищевые продукты. Реологические свойства пищевых продуктов».	1 магистрант, 2 PhD-докторанта	
5	Корчубекова Т.А., к.б.н., доцент	<u>Тема:</u> «Разработка технологии пищевых продуктов и биокмполитов лечебно-профилактического назначения». Бюджетное финансирование.	-	1
6	Мамбетова А.Ш., доцент	1. <u>Тема:</u> «Разработка физиологически функциональных молочных продуктов», этап работы: «Разработка технологии молочных продуктов модифицированного состава и свойств». Бюджетное финансирование. 2. «Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока». Финансирование МОиНКР, 586250 сом.	1 магистрант, 3 студента	-
7	Касымова Ч.К., ст. преподаватель	<u>Тема:</u> «Разработка новых продуктов ХМК»	-	-

Количество публикаций (РИНЦ, научные журналы ВАК и др.), патентов, заявок, монографий, а также участие в научных проектах (МОиНКР, международных и т.д.) представлено в табл. 18.

За 2021-2022 уч. год ППС кафедры «Технология производства продуктов питания» по научно-исследовательской работе были получены следующие результаты (таб. 18, 19):

➤ Научный проект «Научно-практические основы формирования состава и свойств дизайнерских продуктов питания на основе комплексной переработки молока», финансируемый за счет гранта МОиН КР (объем финансирования МОиНКР - **586250 сом**), завершен в декабре 2021 г.

➤ За отчетный период опубликованы **18 статей**, в том числе **6 статей** в журналах, индексируемых в **Web of Science, SCI (Science Citation Index), ESCI (Emerging Sources Citation Index)**, **6 статей** – в журналах, индексируемых в РИНЦ, **6 статей** – в материалах международных конференций. ППС кафедры принимали активное участие в обучающих программах, семинарах, тренингах, вебинарах и т.д.

Таблица 18

Статистические сведения по результатам НИР кафедры «Технология производства продуктов питания» за 2021-2022 уч. г.

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

8	Касымова Ч.К.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-
9	Дуйшенбек кызы Н.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	2	-	-	3
10	Салиева З.Т.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	3	
11	Аширбекова Г.Б.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	
12	Барылбекова А.Т.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-
13	Касымбаева Г.А.	КГТУ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	1
	ИТОГО								1	1	-	-	-	1	2	3	9	7	-	-	10	-	-	24

Таблица 19 – Монографии, статьи в журналах, участие в научно-практических, методических, технических конференциях, семинарах

№	Ф.И.О. авторов	Название научных и учебных публикаций	Издательство, страна, количество страниц
Монографии			
1	Тамабаева Б.С. Аширбекова Г.Б.	Технология продуктов из мяса яка	Бишкек, 2021.
1	Smanalieva J., Iskakova J., Musulmanova M.	Milk- and cereal-based Kyrgyz ethnic foods	International Journal of Gastronomy and Food Science, (2022).100507, https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100507
2	Otunchieva A., Smanalieva J., Ploeger A.	Dietary quality of women of reproductive age in low-income settings: a cross-sectional study in Kyrgyzstan.	Nutrients, (2022). 14, 289, https://doi.org/10.3390/nu14020289
3	Iskakova J, Smanalieva J.	Determination of flow and viscoelastic properties of the Kyrgyz ethnic food “Süzmö” depending on temperature and moisture content.	Trakya University Journal of Natural Science, (2021). 22(2): 199-205 https://doi.org/10.23902/trkjnat.925710
4	Smanalieva J, Iskakova J, Fischer P.	Investigation of the prebiotic potential of rice varieties for Lactobacillus acidophilus bacteria.	European Food Research and Technology, (2021). https://doi.org/10.1007/s00217-021-03754-6
5	Meisen SA, Smanalieva J,	Intraspecific variability overlays abiotic site effects	European Food Research and Technology, 2021; 247:363–

	Oskonbaeva Z, Iskakova J, Darr D, Wichern F.	on some quality parameters of walnut (<i>Juglans regia</i> L.) fruits from Kyrgyzstan	73. https://doi.org/10.1007/s00217-020-03628-3
6	Smanalieva, J., Iskakova, J., Oskonbaeva, Zh., Wichern, F., Darr, D.	Evaluation of nutritional values, pomological characteristics, and antioxidant capacity of wild apple, pear, rosehip, and barberry from the walnut-fruit forests of Kyrgyzstan.	European Food Research and Technology, 2020, 246(5), 1095-1104, https://doi.org/10.1007/s00217-020-03476-1
Журналы, индексируемые в РИНЦ (зарубежные и в КР)			
1	Тамабаева Б.С., Аширбекова Г.Б.	Разработка технологии нового мясного продукта из нетрадиционного сырья	ЕКСЖ Восточно-Европейский журнал. Санкт-Петербург, 2021. - Выпуск 7(71). - С. 39-41.
2	Джамакеева А.Д., Молдобекова Д.Э., Барылбекова А.Т.	Разработка технологии нового вида второго готового мясного блюда «Cook and Chill»	Новости науки в АПК: научно-практический журнал. – Выпуск по материалам IX Международной конференции «Инновационные разработки молодых ученых – развитию агропромышленного комплекса». – Ставрополь, 2021. - №1. – С.42-46.
3	Мамбетова А.Ш. Полушина А.А.	Плавленный сыр в решении проблем людей с минеральной недостаточностью и безотходной технологии молочного сырья	Известия КГТУ им. И. Раззакова. – 2021.- № 58.- С. 132-137
4	Бавланкулова К.Д., Мосолова С.Н., Бексултанова А.М.	Паразитные микромицеты растений семейства Leguminosae	Известия НАН КР.- 2021.- № 2.- С. 47-48.
5	Мосолова С.Н. Бавланкулова К.Д. Акматалиева Н.М.	Макромицеты Иссык-Кульского государственного биосферного заповедника	Исследование живой природы Кыргызстана.- 2021.- С. 47-48.
6	Мосолова С.Н. Бавланкулова К.Д. Акматалиева Н.М.	Макромицеты дендрария заповедника дендрария ботанического сада им. Э. Гареева	Известия НАН КР. - 2021. - № 5. - С.67-75.
Международные конференции			
1	Iskakova J., Oskonbaeva Zh., Smanalieva J.	Investigation of phenolic content, antioxidant capacity and pomological characterisation of wild sea buckthorn (<i>Hippophae rhamnoides</i> L.) from the walnut-fruit forest of Kyrgyzstan	TROPENTAG 2021, 15-17.09.2021. University of Hohenheim, Germany

2	Smanalieva J., Iskakova J., Musulmanova M., Giertlova A.	Collection and Documentation of Data for Establishing a Kyrgyz National Food Composition Database	III. International Turkic World Congress on Science and Engineering, 14-15 June 2021, Niğde – Turkey
3	Дюшеева Н.С. Элеманова Р.Ш. Мусульманова М.М. Салиева З.Т. Дуйшенбек к. Н.	К вопросу технологии упаковочных материалов и перспективы их развития в пищевом производстве	Сборник статей 45-й Международной научно- практической конференции «Advances in Science and Technology», М-ва, 15 июня 2022.- С. 111-114
4	Джамакеева А.Д., Михеев А.Е., Костко Д.В.	Применение инноваций в технологии производства мясных полуфабрикатов	Труды XVIII Международной научно-практической конференции «Пища. Экология. Качество» по теме «Экобиотехнологии и природоподобные технологии в АПК». – Краснообск, 2021. – С.151-155.
5	Dusheeva Nurgul S. Elemanova Rimma Sh. Musulmanova Mukarama Mambetova Anara Sh. Sabyrbekova Ainagul	Storage capability of a beverage based on unclarified cheese whey from khainak'smilk	International capital conference on multidisciplinary scientific research conference, 13 -14 July 2022, Lisbon- Portugal-Istanbul
6	Dyusheeva N.S. Elemanova R.Sh. Musulmanova M.M. Mambetova A.Sh.	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. FOP Marenichenko V.V., Dnipro, Ukraine, 228 p. (P. 30-36)
Участие в международных научно-практических конференциях, семинарах и пр. без публикации			
1	Тамабаева Б.С.	Центральноазиатский форум устойчивого развития	Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 12.11.2021 г. Награждена Почетной Грамотой.
2	Джамакеева А.Д.	Международная форсайт-сессия: «10 шагов к миру гармонии и процветания (2021-2030), начинаем отсчет», которая проходила в гибридном формате (он-офлайн режим) в рамках Центральноазиатского форума устойчивого развития	Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 11.11.2021 г. Награждена Почетной грамотой.
3	Джамакеева А.Д.	XVIII МНПК «Пища. Экология. Качество» по теме «Экобиотехнологии и природоподобные технологии в АПК».	Новосибирск, 18-19 ноября 2021 г.

4	Джамакеева А.Д.	IX Международная конференция «Инновационные разработки молодых ученых – развитию агропромышленного комплекса».	Ставрополь, 28-29 октября 2021 г.
5	Джамакеева А.Д.	Председатель подсекции «Технология продуктов питания» 64-ой международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования»	Бишкек, КГТУ им. И. Раззакова, 24.03.2022 г.
6	Джамакеева А.Д.	Семинар по Проекту AFACI «Создание Базы данных по составу пищевых продуктов в Кыргызстане». Выступление с докладом на тему «Современные тенденции в производстве мясных продуктов»	Бишкек, отель «Шератон», 14.05.22. Имеется сертификат.
7	Бавланкулова К.Дж.	Международная научная конференция «Современные проблемы биоразнообразия, экологии и биобезопасности Биосферной территории «Ыссык-Кёль»	Бишкек, ИБ НАН КР, 24.09. 2021.
8	Бавланкулова К.Дж.	Международная научная конференция «Интродукция, селекция и сохранение биоразнообразия растений»	Бишкек, 15.10.2021.
9	Дуйшенбек кызы Н.	Онлайн-конференция “Менять мышление в системах управления: стандарты и практики 2021 года от организации ISO и UNIDO”.	30.11.2021. Имеется сертификат.
10	Дуйшенбек кызы Н., Салиева З.Т.	Семинар на тему: «Изобретательство в Кыргызской Республике: проблемы, пути решения и успешный опыт» Государственная служба интеллектуальной собственности и инноваций при Правительстве КР (Кыргызпатент).	Бишкек, 22.06.21 г.
11	Салиева З.Т.	Научно-практический семинар на тему: «Современное лабораторное оборудование для науки и промышленности».	Бишкек, 06.04.2022 г.
12	Касымбаева Г. А.	Мероприятие «Неделя науки-2021», тема «Трансформация науки: путь инновационного развития Университета».	КГТУ им. И. Раззакова, 4-12 ноября 2021 г.

13	Мамбетова А.Ш.	8-я Международная сетевая научно-практическая конференция «Современные интеграционные процессы в развитии инноваций в образовании и науке»	КГТУ им. И. Раззакова, 16.06.2022 г.
14	Мамбетова А.Ш.	Участие с докладом в Илимий иш-чара (илимий чогулуш), тема «Кыргызстандын сут ондурушу – абалы жана келечеги»	Бишкек, КТУ «Манас», 27.05.2022 г. Имеется сертификат.
15	Мусульманова М.М.	Участие в Илимий иш-чара (илимий чогулуш), тема «Кыргызстандын сут ондурушу – абалы жана келечеги»	Бишкек, КТУ «Манас», 27.05.2022 г. Имеется сертификат.

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

Формы НИРС различны:

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

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

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

Студенты кафедры приняли также активное участие в 64-й Международной сетевой научно-технической конференции молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования» и Выставке научно-технических разработок. На 64-ю МСНТК молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов от кафедры было представлено 19 докладов, из которых 17 рекомендованы к печати в сборнике конференции. Информация о привлечении студентов к НИРС представлена в табл. 20.

Таблица 20 – Список докладов, рекомендованных на 64-ю международную сетевую научно-техническую конференцию (МСНТК) молодых учёных, аспирантов, магистрантов и студентов «Молодежь в решении актуальных проблем науки, техники и образования»

№	Тема доклада	Ф. И. О. молодых ученых и студентов, группа	ФИО руководителя, уч. степень, должность
1.	Совершенствование технологии производства курута из обезжиренного молока	Эркинова Э. МЛ(б)-1-18	доцент Мамбетова А.Ш.
2	Разработка технологии производства курута из восстановленного обезжиренного молока	Кыялбекова Б. МЛ(б)-1-18	доцент Мамбетова А.Ш.
3	Разработка и внедрение ИСО2200-2018 в ОсОО «Артезиан»	Байматов Д.З. ТППЖП(м)-1-20	Серкебаева Ч.И.
4	Разработка технологии новых видов органических мясорастительных колбасок для жарки	Еремченко Е. МС(б)-1-18	к.т.н., проф., Джамакеева А.Дж.
5	Разработка технологии нового вида колбасок для жарки «халал»	Упиджанова М. МС(б)-1-18	к.т.н., проф., Джамакеева А.Дж.
6	Разработка технологии нового вида консервов с использованием побочной продукции переработки птицы	Алымбекова А. МС(б)-1-18	к.т.н., проф., Джамакеева А.Дж.
7	Разработка рецептуры хлеба с добавлением мучных композитных смесей	Бекболотова А. ХМК(б)-1-18	ст. преп-ль Касымова Ч.К.
8	Рецептура приготовления национального	Маманова М.	преп. Айдыралиева

	ароматизированного напитка «Бозо»	БТ-1-19	К.Ш.
9	Разработка нового продукта с добавлением морковного пюре (маффины)	Балий к. Б. ХМК(б)-1-18	преп. Касымбаева Г.А.
10	Разработка рецептуры кваса с повышенной пищевой ценностью	Алтынбек к. Н. БТ(б)-1-19	ст. преп. Салиева З.Т.
11	Разработка рецептуры батончиков для спортсменов	Матсаев А. ХМК(б)-1-18	ст. преп. Дуйшенбек к. Н.
12	Выявление и анализ рисков и опасностей, возникающих при производстве сыра из молока хайнаков	Азаматова А.А. ТПППЖП _М -1-20	к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.
13	Новые подходы к управлению качеством и безопасностью молочной продукции	Акималиева А.А. ТПППЖП _М -1-20	д.т.н., проф. Мусульманова М.
14	Разработка и процесс внедрения стандарта ИСО 22000-2018 в ОсОО «Артезиан» (молокоперерабатывающее предприятие)	Байматов Д.З. ТПППЖП _М -1-20	Серкебаева Ч.И.
15	Применение барьерных технологий в обеспечении качества и безопасности молочной продукции	Бейшенова А. ТПППЖП _М -1-20	д.т.н., проф. Му- сульманова М.М.
16	Изучение свойств масла семян черного тмина и его применение в пищевой сфере с сохранением качества	Блинкова Н.А. ТПППЖП _М -1-20	Кичигин А.В.
17	Разработка программы производственного контроля на предприятиях молочной промышленности	Сачковская А.С. ТПППЖП _М -1-20	к.т.н., доц. Элеманова Р.Ш.
18	Разработка рецептуры и технологии производства новых продуктов на основе сүзмө	Султанкалыева Б.Д. ТПППЖП _М -1-20	к.т.н., доц. Сманалиева Ж.Н.
19	Исследование и разработка модели внедрения системы безопасности и качества молочной продукции в соответствии с требованиями FSSC 22000	Эльдиярова М.Э. ТПППЖП _М -1-20	Серкебаева Ч.И.

По итогам работы жюри были рекомендованы к награждению следующие доклады:

Таблица 21

№	Тема доклада	ФИО молодых ученых и студентов	ФИО руководителя, уч. степень, должность	Призовые места
1.	Разработка технологии нового вида консервов с использованием побочной продукции переработки птицы	Алымбекова А. МС(б)-1-18	к.т.н., проф., Джамакеева А.Дж.	Диплом I степени
2.	Разработка технологии производства курута из восстановленного обезжиренного молока	Кыялбекова Б. МЛ(б)-1-18	доцент Мамбетова А.Ш.	Диплом II степени
3.	Разработка технологии новых видов органических мясорастительных колбасок для жарки	Еремченко Е. МС(б)-1-18	к.т.н., проф., Джамакеева А.Дж.	Диплом III степени

Учебно-методическая работа

План издания учебно-методических пособий на 2021-22 учебный год составил 10 наименований, общим объемом 19 п.л. Вне плана подготовлено к печати с грифом МОиНKP учебное пособие «Kyrgyzstan's Food Composition Table. Кыргызстандын тамак-аш азыктарынын курамынын таблицасы” на кыргызском и английском языках (5 п.л.).

В целом план издания учебно-методических пособий выполнен на 80 %. Данные приведены в табл. 22.

Таблица 22 – Название учебных публикаций и учебно-методических указаний

№	Ф.И.О. авторов	Название учебных публикаций и учебно-методических указаний	Краткая аннотация работ	Издательство, страна, количество страниц
1	Корчубекова Т.А.	МУ к семинарским занятиям по дисциплине “Основы молекулярной биологии и генной инженерии” для студентов направления 720200 “Биотехнология”, профиль “Пищевая биотехнология”.	В пособии представлены методические указания к семинарским занятиям по разделам молекулярной биологии и генной инженерии.	Издано: 2 п.л. Электронный вариант, октябрь 2021.
2	Бавланкулова К.Д.	МУ к лабораторным занятиям по дисциплине ”Промышленная биотехнология” 720200 “Биотехнология”, профиль “Пищевая биотехнология”.	В пособии представлены методические указания к лабораторным занятиям по промышленной биотехнологии	Издано: Бишкек, ИЦ «Техник», октябрь 2021 (3 п.л.) тираж 30 экз.
3	Салиева З.Т.	МУ к практическим занятиям по дисциплине “Оборудование биотехнологических производств (кисломолочных)” для студентов направления 720200 “Биотехнология”, профиль “Пищевая биотехнология”	Содержат краткие теоретические сведения и рекомендации по выполнению практических работ.	Издано: 1 п.л. Электронный вариант, ноябрь 2021
4	Дуйшенбек к. Н	МУ к практическим занятиям по дисциплине “Проектирование биотехнологических производств (хлебопекарных)” для студентов направления 720200 “Биотехнология”, профиль “Пищевая биотехнология”.	Содержат краткие теоретические сведения и рекомендации по выполнению практических работ.	Издано: 2 п.л. Электронный вариант, ноябрь 2021
5	Мураталиева М.Н.	МУ к лабораторным занятиям по дисциплине “Биотехнология переработки с/х продукции (бродильное производство)” для студентов направления 720200 “Биотехнология”, профиль “Пищевая биотехнология”	Приведены краткие теоретические сведения и методика проведения лабораторных работ.	Издано: Бишкек, ИЦ «Техник», декабрь 2021 (3 п.л.) тираж 30 экз.
6	Айдыралиева К.Ш.	МУ к выполнению практических работ по дисциплине "Проектирование биотехнологических производств (бродильных)", направление 720200 «Биотехнология»	В пособии представлены методические указания к практическим занятиям по разделам проектирование винодельческого предприятия	Издано: Бишкек, ИЦ «Техник», февраль 2022 (3п.л.) Тираж 30 экз.
7	Салиева З.Т.,	Лабораторный практикум по дисциплине	Содержат краткие теоретические сведения	3 п.л

	Сукунова Н.М.	“Органолептический анализ” для студентов направления 740200 “Технология и производство продуктов питания животного происхождения”, 740100 “Технология и производство продуктов питания из растительного сырья” (с обновлением)	и рекомендации по выполнению лабораторных работ	Подготовлен к печати.
8	Мусульманова М.М. Сабырбекова А.С.	Лабораторный практикум по дисциплине «Сырьё. Научные основы переработки молочного сырья» для бакалавров направления ТПППЖП, профиль «Технология молока и молочных продуктов»	Приведена методика выполнения лабораторных работ по оценке качества поступающего на завод молочного сырья, его механической и тепловой обработке	Бишкек, ИЦ «Техник», май 2022 (4п.л.) Сдан в печать
9	Касымова Ч.К. Касымбаева Г.А.	Методическое указание для выполнения лабораторных работ для студентов по дисциплине “Май жана май азыктарынын жалпы технологиясы” направления 740100 “Технология и производство продуктов питания из растительного сырья”	Приведены краткие теоретические сведения и методика проведения лабораторных работ.	Бишкек, ИЦ «Техник», май 2022 (3п.л.) Подготовлено к печати
10	Smanalieva J. Iskakova J. Musulmanova M. Giertlová A.	Kyrgyzstan’s Food Composition Table, учебное пособие с грифом МОиН		Издано: Бишкек, ИЦ «Полиграфбумресурсы, 2022 (5 п.л.)

- Подготовка научных кадров. Работа с докторантами, аспирантами и магистрантами (табл.23)

Таблица 23 – Подготовка научных кадров

№	Ф.И.О. докторанта, аспиранта/магистранта	Ф.И.О. научного руководителя	Темы научных диссертаций	Краткая аннотация тематики диссертации	Предварительные сроки защиты
I. PhD-докторанты (набор 2021 г.)					
1	Абдраева Б.А.	д.т.н., проф. Кулмырзаев А.А., д.т.н., проф.	Зеленые технологии как фактор обеспечения устойчивого и экологически ответственного развития молочной	Поиск путей решения проблемы создания безотходной и малоотходной технологии переработки молочного сырья с точки зрения	2025

		Байхожаева Б.У.	промышленности КР	ресурсосбережения и охраны природы	
2	Бапаева А.Т.	к.т.н., доц. Сманалиева Ж.Н., Dr.Prof. Thomas Henle	Разработка функциональных продуктов из дикорастущих плодов и ягод	Кыргызстан обладает громадными возобновляемыми ресурсами диких плодов и ягод, которые используются крайне неэффективно. Работа позволит переработчикам обратить внимание на этот вид сырья	2025
3	Конкубаева Н.У.	д.т.н., проф. Кулмырзаев А.А., д.инж.н., проф. Ruta Galoburda	Разработка технологии и рецептур обогащенных сухих завтраков на основе воздушных зерен пшеницы	Разработка так называемых «перекусов» стоит на повестке дня, т.к. ускоряющийся темп жизни современного человека не позволяет ему тратить время на приготовление пищи. В Кыргызстане есть ресурсы для создания такого рода пищи	2025
4	Маметжанов А.М.	д.т.н., проф. Кулмырзаев А.А., д.т.н., проф. Байхожаева Б.У.	Оптимизация рецептуры и технологии молочно-белковых композиций специального назначения	Населения РК, к сожалению, испытывает существенный дефицит основных макро- и микронутриентов. Особую опасность представляет недостаток в пище белка. Богатые белком, в особенности полноценным молочным, продукты могут внести вклад в решение проблемы	2025
5	Тынарбекова М.Т.	к.т.н., доц. Сманалиева Ж.Н., Dr.Prof. Thomas Henle	Разработка технологии сушки абрикосов, сливы без сульфитации	Как известно, сульфитация является способом увеличения срока хранения сухих плодов и ягод. Однако, повышенное содержание серы представляет опасность для человека, в связи с чем исключение сульфитации из технологического процесса представляет особую актуальность	2025
II. Аспиранты					
1	Саалиева А.Н.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Оптимизация технологии переработки ячьего молока в продукты специального назначения	Ячье молоко является нетрадиционным сырьем, обладающим уникальными свойствами, обуславливающими его функциональность.	2022
2	Турдалиева Н.А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка технологии молочно-растительных композиций специального	Разработка технологии и рецептуры продуктов специального назначения представляет особую актуальность в свете ухудшающейся	2023

			назначения	экологической обстановки и снижения уровня здоровья современного человека. Сочетание молочного и растительного сырья может дать пищевые композиции направленного действия	
3	Барылбекова А.Т.	Джамакеева А.Д., к.т.н., профессор	Разработка технологии сырокопченых мясных продуктов из нетрадиционного сырья на основе изучения влияния стартовых культур на процесс созревания	Использование стартовых культур, функциональных добавок и нетрадиционного для предприятий мясной отрасли мясного сырья в технологии ферментированных сырокопченых продуктов, позволит ускорить процесс созревания и обеспечить высокий уровень качества при их хранении.	2023
III. Магистранты, направление «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»					
III.1. Магистранты, защитившиеся в 2021 г.					
1	Зыков И.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Разработка системы менеджмента качества на предприятиях пищевой промышленности Кыргызстана	Системы, обеспечивающие качество пищевых продуктов, являются определяющим фактором их безопасности, в связи с чем разработка таких систем, чрезвычайно актуальна	2021
2	Шукурбаева А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Внедрение систем менеджмента безопасности пищевой продукции в КР: проблемы и пути решения	Работа направлена на поиск путей решения проблем, возникающих при внедрении систем, обеспечивающих безопасность пищевых продуктов в КР	2021
III.2. Магистранты 2-го обучения (группа ТППЖПм-1-20)					
1	Азаматова А. А.	Элеманова Р.Ш., к.т.н., доцент	Выявление и анализ рисков и опасностей, возникающих при производстве сыра из молока хайнаков	Переработка нетрадиционных видов молочного сырья сопряжена с рядом проблем, на решение которых направлена работа	2022
2	Акимальева А. А.	Мусульманова М.М., д.т.н., профессор	Новые подходы к управлению качеством и безопасностью вино-водочной продукции	Вино-водочные изделия всё ещё остаются одной из наиболее распространенных причин пищевых отравлений, в связи с чем актуальны вопросы обеспечения их качества и безопасности	2022

3	Байматов Д. З.	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент	Разработка и процесс внедрения стандарта ИСО 22000-2018 в ОсОО «Артезиан» (молокоперерабатывающее предприятие)	Молочные продукты являются продуктами массового потребления, безопасность которых обеспечивается путем внедрения современных систем	2022
4	Бейшенова А.А.	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент	Применение барьерных технологий в обеспечении качества и безопасности молочной продукции	«Барьерные» технологии обеспечивают высокое качество вырабатываемой продукции и максимально допустимое продление сроков годности за счет комплексного применения различных технологических приемов	2022
5	Блинкова Н.А.	Кичигин А.В.	Изучение свойств масла семян черного тмина и его применение в пищевой сфере с сохранением качества	Масло семян черного тмина оказывает полифункциональное действие на организм человека и сохранение его качества в процессе промышленной переработки представляется актуальным	2022
6	Сачковская А.С.	Элеманова Р.Ш., к.т.н., доцент	Разработка программы производственного контроля на предприятиях молочной промышленности	КР является единственной республикой в составе ЕАЭС, способной полностью обеспечить свое население молочными продуктами. Для увеличения объемов экспорта необходимо внедрение соответствующих программ	2022
7	Султанкалыева Б.Д.	Сманалиева Ж.Н., к.т.н., доцент	Разработка рецептуры и технологии производства новых продуктов на основе сүзмө	Сүзмө является традиционным продуктом питания для многих народов Центральной Азии. Создание новых продуктов на его основе позволит расширить ассортимент «этнопродуктов»	2022
8	Эльдиярова М. Э.	Серкебаева Ч.И.	Исследование и разработка модели внедрения системы безопасности и качества молочной продукции в соответствии с требованиями FSSC 22000	Для КР расширение экспорта молочной продукции является приоритетным. Сделать это можно только при внедрении на предприятиях современных международных стандартов, гарантирующих качество и	2022

				безопасность готовой продукции	
III.3. Магистранты 1-го обучения (группа ТППЖПм-1-21)					
Очное обучение					
1	Иркабаева Г.Р.	к.т.н., доц. Сманалиева Ж.Н.	Разработка рецептуры и технологии новых молочных продуктов на основе сузмо	Сузмо является старинным кыргызским национальным молочным продуктом белковой природы, позволяющим на его основе создать целый ряд новых продуктов, обладающих направленным действием	2023
2	Кылычбек. К.И.	к.т.н., доц. Усубалиева А.М.	Современное состояние и перспективы внедрения международных стандартов безопасности на пищевых предприятиях Кыргызстана	Безопасность продуктов питания является ключевой проблемой современного человека. Ориентация Кыргызстана на производство экспортоориентированной пищевой продукции требует внедрения международных стандартов безопасности	2023
III.4. Магистранты 1-го обучения (группа ТППЖПмдот-1-21)					
Заочное обучение					
1	Ниязалиева Н.С.	к.т.н., доц. Усупкожоева А.А.	К вопросу получения сухих безопасных кисломолочных продуктов	Сушка продуктов питания сопровождается образованием при высоких температурах различных соединений, в том числе канцерогенных. В связи с чем разработка технологии получения безопасных сухих молочных продуктов представляется весьма актуальной	2023
2	Чаргымбаева С.Т.	к.т.н., доц. Сманалиева Ж.Н.	Разработка рецептуры и технологии производства новых продуктов на основе топленого масла	Топленое масло является одним из самых безопасных жировых концентратов, что позволяет создать на его основе разнообразные продукты питания с высокой пищевой и биологической ценностью	2023

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

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

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

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

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

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

С целью расширения научного кругозора и знакомства с научными разработками в других странах преподаватели кафедры ежегодно участвуют в научных семинарах и представляют свои научные разработки на выставках.

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

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

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

Практикуются гостевые лекции представителей бизнеса, академических кругов.

В 17.12.2021 доцентом Сманалиевой Ж.Н. организована он-лайн гостевая лекция на тему “Исследование статуса питания малообеспеченных женщин Кыргызстана” для студентов, магистрантов, докторантов и профессорско-преподавательского состава Технологического факультета. Гостевой лектор – молодой ученый, докторантка Кассельского Университета Айпери Отунчиева.

3 февраля 2022 г. для выпускников кафедры была прочитана гостевая лекция Курбановой И.С. – руководителем ООО "ТЕИК TRADE" ("ТЭЙК ТРЭЙД") на тему «Цепочка добавленной стоимости для продуктов пищевой промышленности».

24 июня 2022 г. 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.

7. Внеучебная и воспитательная работа со студентами

- Работа кураторов. Журналы кураторов. Отчеты.
- Воспитательная работа кафедры проводилась кураторами 1 и 2 курсов и всеми преподавателями кафедры на старших курсах. Для исполнения общественных поручений по воспитательной работе были назначены ответственные по курсам:
- 4 курс – Мусульманова М.М.
3 курс – Джамакеева А.Дж., Мамбетова А.Ш., Корчубекова Т.А., Касымока Ч.К.
1, 2 курсы – кураторы (Куленбекова А.С., Султанова Н., Сергеева Д.С.).

Воспитательная работа кураторов на 1 и 2 курсах

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

Воспитательная работа на 3-5 курсах

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

8. Система внутреннего аудита реализации системы управления качеством

- Ответственным по качеству является, как правило, зав. кафедрой (Мусульманова М.М.).
- В обеспечении качества образования участвуют все преподаватели кафедры. Абсолютное большинство преподавателей по результатам анкетирования получают высокие баллы. В рейтинге ППС хорошие результаты показали Мусульманова М.М., Джамакеева А.Д., Дуйшенбек к. Н., Куленбекова А.С., которые были поощрены надбавкой к заработной плате.
- Самооценка ОП проводится достаточно регулярно, как правило, для аккредитации и лицензирования, когда готовится соответствующий пакет документов. Основным критерием оценки является, на наш взгляд, конкурентоспособность на рынке труда специалиста, прошедшего профессиональную подготовку по соответствующей ОП. Сильной стороной части реализуемых кафедрой ОП (по направлению ТППЖП) является безусловная аккредитация международным агентством, что подтверждает полное

соответствие ОП европейским стандартам. Разработана и готовится к аккредитации ОП по направлению ТППРС (профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»).

- Периодическая оценка ожиданий, потребностей и удовлетворенности студентов и работодателей в целях совершенствования образовательной программы проводилась в виде анкетирования, круглых столов. Их анализ, обсуждение проведены на заседаниях кафедры. Результатом является пересмотр ряда действующих РУПов (направление ТППЖП) и разработка новых, отвечающих международному уровню (по направлению ТППРС).
- Ежегодно на уровне кафедры и деканата ТФ проводится анкетирование по удовлетворению ОП работодателей и выпускников; по удовлетворению студентов качеством обучения; степени удовлетворенности студентов организацией и содержанием практики; по трудоустройству выпускников (см. приложение).

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

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

- развитие кадрового потенциала через повышение квалификации ППС и УВС (в том числе на производстве);
- усиление деятельности по подготовке для кафедры кадров высшей квалификации (кандидатов и докторов наук) с целью увеличения доли преподавателей с ученой степенью до 60-70 %;
- разработка новых и обновление имеющихся учебно-методических материалов, в т.ч. на государственном языке;
- внедрение инновационных форм обучения: деловые игры, кейс-технологии и пр.;
- широкое привлечение обучающихся (бакалавров, магистрантов) в научную деятельность с превращением исследований в неотъемлемую часть образовательного процесса;
- расширение использования информационных технологий в учебном процессе через приобретение новых программных продуктов, обновление РС, приобретение интерактивных досок и т.д.;
- повышение эффективности заочного образования через создание электронных учебно-методических материалов (видео-лекций, виртуальных лабораторных работ и пр.), поиск новых методов дистанционного обучения;
- регулярное пополнение имеющейся базы электронных книг, учебников, пособий;
- реконструкция лабораторных аудиторий (замена мебели) в ауд.1/408;
- активное участие в действующей программе «Профессиональное образование в Центральной Азии» Германского общества по международному сотрудничеству (GIZ);
- в рамках программы «Профессиональное образование в Центральной Азии» (GIZ) международная реаккредитация обновленных ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (бакалавриат и магистратура);
- разработка и реализация ОП по направлению «Технология продуктов из растительного сырья», профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» с последующей международной аккредитацией (GIZ);
- разработка и реализация ОП по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения» (докторантура, PhD) с последующей международной аккредитацией (GIZ); первый набор докторантов осуществлен в 2021 году;
- разработка и реализация ОП по направлению «Биотехнология», профиль «Пищевая биотехнология» с последующей международной аккредитацией (GIZ);
- участие в разработке, реализации и аккредитации ОП по подготовке магистров образования в области пищевых технологий;
- внедрение элементов дуального обучения по специальностям кафедры;

- сотрудничество с одним из вузов стран ТС и, возможно, Германии по выдаче двойного диплома по специальностям кафедры;
- дальнейшее развитие региональной и международной мобильности преподавателей, аспирантов, докторантов кафедры и студентов (бакалавров и магистрантов).