

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КЫРГЫЗСКОЙ РЕСПУБЛИКИ

КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ ИМ. И.РАЗЗАКОВА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА «Технология производства продуктов питания»

«СОГЛАСОВАНО»

УМС КГТУ им. И.Раззакова
Председатель УМС Р.Ш.Элеманова

« 21 » 06 2022 г.

«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор КГТУ им. И. Раззакова
Чыныбаев М.К.

2022 г.



ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА ВЫСШЕГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

НАПРАВЛЕНИЕ ПОДГОТОВКИ: 740200 – ТЕХНОЛОГИЯ И ПРОИЗВОДСТВО
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Программа «Разработка продукции»

Программа «Безопасность и качество пищевых продуктов»

Программа «Технология и управление предприятием»

Квалификация: Магистр

Руководитель ОП: д.т.н., профессор Мусульманова М.М.

Бишкек 2022

Лист согласования

Основная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями ГОС ВПО по подготовке магистров по направлению «Технология и производство продуктов питания животного происхождения», программам «Разработка продуктов», «Безопасность и качество пищевых продуктов» и «Технология и управление предприятием».

Составитель: д.т.н., проф. Мусульманова М.М.

Процесс рассмотрения и утверждения ООП	№ протокола	Подписи (печать)
ООП рассмотрена на заседании кафедры технологии производства продуктов питания	протокол № 1 от « <u>8</u> » <u>21.04</u> 20 <u>22</u> г.	Зав. профилирующей кафедры:  (подпись) <u>Мусульманова М.М.</u> (Ф.И.О.)
Рабочая программа дисциплины одобрена руководителем ОП по направлению ТППЖП	Дата:	Руководитель ОП:  (подпись) <u>Мусульманова М.М.</u> (Ф.И.О.)
ООП рассмотрена и одобрена на заседании УМК факультета ВПИМ	протокол № <u>9</u> от « <u>27</u> » <u>05</u> 20 <u>22</u> г.	Председатель УМК:  (подпись) <u>Иманакунова Ж.С.</u> (Ф.И.О.)
ООП согласована (или обсуждалась/рецензирована) <u>ЗОО «Шаро»</u> (указать наименование предприятия/учреждения/организации)	Дата согласования:	 (должность)  (подпись)  (Ф.И.О.)
ООП рекомендована на заседании УМС КГТУ	протокол № <u>4</u> от « <u>21</u> » <u>06</u> 20 <u>22</u> г.	Председатель УМС  (подпись) <u>Элеманова Р.Ш.</u> (Ф.И.О.) 

СТРУКТУРНЫЕ ЭЛЕМЕНТЫ ООП

1. Общая характеристика ООП ВПО.
2. Модель выпускника ООП по направлению подготовки.
3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО.
4. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП:
 - 4.1. Академический календарь
 - 4.2. Примерный учебный план
 - 4.3. Базовый учебный план
 - 4.4. Рабочий годовой учебный план
 - 4.5. Индивидуальный учебный план студента
 - 4.6. Учебно-методические комплексы учебных дисциплин в соответствии с ГОС ВПО, в том числе рабочие программы учебных дисциплин
 - 4.7. Программы практик
 - 4.8. Программа итоговой аттестации.
5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП по направлению подготовки.
6. Характеристика среды учебного структурного подразделения, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников.
7. Система оценки качества освоения студентами ООП по направлению (специальности) подготовки.

1. Общая характеристика ООП ВПО

1.1 Основная образовательная программа высшего профессионального образования (ООП) по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** (квалификация «магистр»), программы «Разработка продукции», «Безопасность и качество пищевых продуктов» и «Технология управление предприятием» обеспечивает реализацию требований государственного образовательного стандарта третьего поколения.

ООП представляет собой систему нормативно-методических материалов, разработанную на основе государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** (квалификация «магистр» ГОС ВПО).

1.2. Нормативные документы для разработки ООП: Конституция КР, Закон КР «Об образовании», нормативно-методические документы Министерства образования и науки Кыргызской Республики и др.

1.3. Назначение (миссия) основной образовательной программы определяется КГТУ им. И. Раззакова с учетом образовательных потребностей личности, общества и государства, развития единого образовательного пространства в сфере коммерческой деятельности.

1.4. Целью ООП ВПО по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** является: подготовка в области основ гуманитарных, социальных, экономических, математических и естественнонаучных знаний, получение высшего профессионально профилированного (на уровне магистра) образования, позволяющего выпускнику успешно работать в сфере коммерческой деятельности, обладать универсальными и предметно-специализированными компетенциями, способствующими его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.

1.5. Подготовка выпускников осуществляется на основе следующих принципов:

- направленность на двухуровневую систему образования;
- участие студента в формировании своей образовательной траектории обучения;
- использование кредитной системы и модульно-рейтинговой оценки достижений студентов в целях обеспечения академической мобильности;
- соответствие системы оценки и контроля достижения компетенций бакалавров условиям их будущей профессиональной деятельности;
- профессиональная и социальная активность выпускника;
- международное сотрудничество по направлению подготовки.

1.6. Нормативный срок освоения основной образовательной программы по очной форме обучения – 2 года. Сроки освоения основной образовательной программы по заочной и вечерней формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения могут увеличиваться на

1 год относительно указанного нормативного срока на основании решения ученого совета высшего учебного заведения.

1.7. Общая трудоемкость освоения ООП подготовки магистров на базе среднего общего или среднего профессионального образования при очной форме обучения составляет не менее 360 кредитов (зачетных единиц) и на базе высшего профессионального образования, подтвержденного присвоением квалификации "бакалавр", составляет не менее 120 кредитов (зачетных единиц).

Трудоемкость ООП ВПО по очной форме обучения за учебный год равна 60 зачетным единицам (кредитам).

Трудоемкость одного семестра равна не менее 30 зачетным единицам (кредитам) (при двух-семестровом построении учебного процесса).

Одна зачетная единица (кредит) эквивалентна 30 часам учебной работы студента (включая его аудиторную, самостоятельную работу и все виды аттестации).

Трудоемкость ООП по очно-заочной (вечерней) и заочной формам обучения, а также в случае сочетания различных форм обучения и использования дистанционных образовательных технологий обучения за учебный год составляет не менее 48 кредитов (зачетных единиц).

1.8. Требования к абитуриенту. Уровень образования абитуриента, претендующего на получение высшего профессионального образования с присвоением квалификации «магистр», – высшее профессиональное образование с присвоением квалификации «бакалавр» по соответствующему направлению или высшее профессиональное образование с присвоением квалификации «специалист» по родственной специальности.

Абитуриент должен иметь документ государственного образца о высшем профессиональном образовании с присвоением академической степени или квалификации «бакалавр» по соответствующему направлению или высшем профессиональном образовании с присвоением квалификации «специалист» по родственной специальности. Перечень родственных направлений и специальностей устанавливается УМО.

1.9. Профильная направленность магистерских программ. На кафедре «Технология производства продуктов питания» по направлению **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** реализуются программы «Разработка продукции», «Безопасность и качество пищевых продуктов» и «Технология управление производством».

1.10. Руководитель ООП – зав. кафедрой «Технология производства продуктов питания», д.т.н., профессор Мусульманова М.М.

2. Модель выпускника ООП по направлению подготовки

2.1. В области обучения целью ООП ВПО по направлению **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** является подготовка квалифицированных специалистов,

владеющих глубокими знаниями в фундаментально-научной и профессиональной сферах, получение высшего профессионально профилированного (на уровне бакалавра), углубленного профессионального (на уровне магистра), специального профессионального (на уровне специалиста) образования, что позволит им успешно работать в избранной сфере деятельности, быть востребованными на рынке труда, в том числе международном.

2.2. В области воспитания личности целью ООП ВПО по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, обязательности, повышения общей культуры и т.д.

2.4. Область профессиональной деятельности магистров по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** включает:

- высшее и среднее специальное образование,
- научные исследования,
- производство продуктов питания,
- управление деятельностью промышленных предприятий,
- консультации,
- проектирование предприятий перерабатывающей промышленности,
- др.

2.5. Объекты профессиональной деятельности выпускников.

Объектами профессиональной деятельности магистров по направлению подготовки **740200 – «Технология и производство продуктов питания животного происхождения»** являются:

- высшие учебные заведения,
- средние профессиональные учебные заведения,
- научно-исследовательские организации,
- государственные органы управления,
- проектно-конструкторские организации,
- консалтинговые фирмы,
- международные организации,
- др.

2.6. Виды профессиональной деятельности выпускников:

- научно-исследовательская;
- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-педагогическая;
- проектная и др.

2.7. Задачи профессиональной деятельности магистра по направлению **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения**.

2.7.1. Научно-исследовательская деятельность магистра осуществляется в соответствующих учреждениях (Академия наук, НИИ, вузы и др.). При этом в задачу может входить:

- поиск, обработка и хранение научной и научно-технической информации,
- поиск путей решения научной, практической проблемы,
- планирование и организация проведения научных, экспериментальных исследований,
- подбор или разработка методик и средств проведения исследований,
- обработка и анализ результатов экспериментов и испытаний,
- подготовка по результатам выполненных исследований научно-технических отчетов, обзоров, докладов, публикаций, заявок на изобретение или открытие и т.д.

2.7.2. Производственно-технологическая деятельность направлена на решение следующих задач:

- сбор и анализ научно-технической информации,
- использование полученной информации для решения производственных проблем,
- совершенствование существующих и разработка новых, более эффективных технологических схем производства,
- разработка и внедрение в производство новых, конкурентоспособных видов пищевых продуктов,
- использование возможностей информационных технологий в решении профессиональных задач.

2.7.3. Организационно-управленческая деятельность может осуществляться как в научно-исследовательской, так и производственно-технологической сфере, при этом магистр должен уметь решать следующий круг задач:

- подбор и расстановка кадров,
- организация работы коллективов исполнителей,
- соблюдение требований нормативных документов на сырьё и готовую продукцию,
- организация безотходной технологии переработки пищевого сырья,
- соблюдение трудового законодательства,
- создание безопасных условий труда,
- поддержка инновационной деятельности сотрудников,
- экономический анализ хозяйственной деятельности структурных подразделений и организации (предприятия) в целом,
- содействие трансферу новых технологий от организации-разработчика в производство, и др.

2.7.4. Научно-педагогическая деятельность выпускника может осуществляться в профильных вузах и средних специальных образовательных учреждениях. При этом в задачу может входить:

- подготовка и проведение всех видов занятий, в том числе лекций, в области технологии продуктов питания,
- разработка соответствующих методических материалов,
- проведение научных исследований,
- воспитательная работа со студентами.

2.7.5. Проектная деятельность выпускника магистратуры осуществляется в соответствующих структурах и направлена на решение следующих задач:

- разработка и реализация проектной документации (бизнес-планы, расчёты, сметы, чертежи, пояснительные записки и др.) на строительство нового или реконструкцию действующего промышленного предприятия по выпуску продуктов питания,
- использование для этих целей систем автоматизированного проектирования,
- разработка нормативных документов, связанных с производством продуктов питания,
- др.

3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО

Выпускник по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** с присвоением квалификации «магистр» в соответствии с целями ООП и задачами профессиональной деятельности, указанными выше, должен обладать следующими компетенциями:

а) универсальными:

● **общенаучными (ОК):**

- способностью глубоко понимать и критически оценивать новейшие теории, методы и способы, использовать междисциплинарный подход и интегрировать достижения различных наук для приобретения новых знаний **(ОК1);**

- способностью самостоятельно приобретать с помощью информационных технологий и использовать в практической деятельности новые знания и умения, в том числе в новых областях знаний, непосредственно не связанных со сферой деятельности **(ОК2);**

- способностью решать проблемы в новой или незнакомой обстановке в междисциплинарном контексте, интегрировать знания, формулировать суждения и выводы в условиях неполной определенности, включая социальные и этические аспекты применения знаний **(ОК3);**

- способностью анализировать и критически переосмысливать накопленный опыт, изменять при необходимости профиль своей профессиональной деятельности, вносить собственный оригинальный вклад в развитие данной дисциплины, включая исследовательский контекст **(ОК4).**

● **инструментальными (ИК):**

- владеть методами проведения самостоятельных исследований и интерпретации их результатов (ИК1);

- иметь развитые навыки устной и письменной речи для представления результатов исследований, владеть иностранным языком на уровне профессионального общения (ИК2);

- способностью ставить и решать коммуникативные задачи во всех сферах общения (в том числе межкультурных и междисциплинарных), управлять процессами информационного обмена. Владеть навыками работы с большими массивами информации, использовать современные информационно-коммуникационные технологии в конкретной области, включая исследовательский контекст (ИК3);

- способностью делать выводы, четко и ясно объяснять (транслировать) материал на основе приобретенных знаний (как специалисту, так и не специалисту). Способностью к дальнейшему самообразованию (ИК4).

• **социально-личностными и общекультурными (СЛК):**

- способностью использовать углублённые знания правовых и этических норм при оценке последствий своей профессиональной деятельности, при разработке и осуществлении социально значимых проектов (СЛК1);

- способностью выдвигать и развивать инициативы, направленные на развитие ценностей гражданского демократического общества, обеспечение социальной справедливости, разрешать мировоззренческие, социально и личностно значимые проблемы (СЛК2);

- способностью оказывать позитивное воздействие (в том числе личным примером) на окружающих с точки зрения соблюдения норм и рекомендаций здорового образа жизни, охраны окружающей среды и рационального использования ресурсов (СЛК3);

- способностью руководить коллективом, в том числе междисциплинарными проектами, влиять на формирование целей команды, воздействовать на ее социально-психологический климат в нужном для достижения целей направлении, корректно оценивать качество результатов деятельности (СЛК4).

б) профессиональными (ПК) в области:

• **научно-исследовательской:**

– способностью к поиску, сбору и анализу научно-технической информации, формулировать цели и задачи исследовательских проектов, искать и находить пути достижения целей и решения задач (ПК1);

– способностью к планированию и организации теоретических и экспериментальных работ в области производства продуктов питания (ПК2);

– способностью проводить научные исследования с использованием современных приборов, оборудования, методов исследования и информационных технологий (ПК3);

– способностью анализировать полученные результаты, правильно их интерпретировать и представить в виде статей, отчётов, рефератов, докладов и т.д. (ПК4);

– способностью применять результаты научных исследований в решении фундаментальных и прикладных задач в области производства продуктов питания, содействовать трансферу законченных НИР в производство (ПК5);

• **производственно-технологической:**

– готовностью использовать научно-техническую информацию для совершенствования существующих и разработки новых, более эффективных технологических схем производства (ПК6);

– способностью использовать полученные знания для конструирования продуктов питания нового поколения (ПК7);

– способностью рационально организовать технологические процессы переработки продовольственного сырья (ПК8);

– способностью использовать современные методы анализа пищевых систем и работать на соответствующих приборах и оборудовании (ПК9);

– способностью к оценке новых технологий и их реализации на производстве (ПК10);

– способностью оценивать риски и осуществлять контроль технологических процессов производства продуктов питания с целью обеспечения их экологической и биологической безопасности (ПК11);

• **организационно-управленческой:**

– способностью грамотно подбирать кадры (ПК12);

– готовностью к управлению коллективом, способностью мотивировать исполнителей на достижение поставленных целей, формулировать задачи и искать способы их решения (ПК13);

– организовывать безопасную и эффективную работу исполнителей (ПК14);

– способностью разрабатывать бизнес-планы и проводить маркетинговые исследования с целью организации производства новых, конкурентоспособных продуктов питания (ПК15);

– готовностью разрабатывать и осваивать инновационные технологии производства продуктов питания (ПК-16);

– готовностью внедрить современные системы управления качеством продуктов питания на уровне международных стандартов (ПК-17);

– анализировать хозяйственную деятельность и принимать соответствующие решения (ПК-18);

• **научно-педагогической:**

– готовностью проводить лабораторные, семинарские, практические занятия с обучающимися (ПК19);

– владением инновационными методами и средствами обучения (ПК20);

– способностью подбирать и разрабатывать учебно-методический материал (ПК21);

– способностью принимать активное участие в исследовательской и воспитательной работе образовательных учреждений (ПК22);

• **проектной:**

- готовностью разработать проектную документацию (бизнес-планы, расчёты, сметы, чертежи, пояснительные записки и др.) на реализацию новых технологий и выпуск новых продуктов питания (ПК23);
- способностью использовать информационные технологии в проектных работах (ПК24);
- готовностью способствовать практической реализации проектов (ПК25).

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

4.1. Академический календарь. В календарном учебном графике указывается последовательность реализации ООП ВПО по годам, включая теоретическое обучение (лекции), практические занятия и лабораторный практикум, практики, промежуточные и итоговую аттестацию, каникулы (Приложение 1).

4.2. Примерный учебный план (Приложение 2, 3).

4.3. Базовый учебный план (Приложение 4).

4.4. Рабочий годовой учебный план (Приложение 5).

4.5. Индивидуальный учебный план студента составляется индивидуально, согласно регистрационной карточки магистранта.

4.6. Учебно-методические комплексы учебных дисциплин в соответствии с ГОС ВПО, в том числе рабочие программы учебных дисциплин, имеются на кафедре, либо находятся на стадии разработки.

4.7. Программа практик (Приложение 6).

4.8. Программа итоговой аттестации. Итоговая государственная аттестация по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения**, программы «Разработка продукции», «Безопасность и качество пищевых продуктов» и «Технология управление предприятием» включает сдачу государственного экзамена и защиту магистерской диссертации.

5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП по направлению подготовки

5.1 Кадровое обеспечение реализации ООП ВПО

Реализация основной образовательной программы подготовки магистров обеспечивается квалифицированными научно-педагогическими кадрами, имеющими, как правило, базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и (или) научно-методической деятельностью. Из них **97,8%** преподавателей, обеспечивающих учебный процесс по направлению магистратуры, имеют ученые степени доктора или кандидата наук (Приложение 7).

Общее руководство научным содержанием и образовательной частью магистерской программы осуществляется д.т.н., профессором Мусульмановой М.М.

Непосредственное руководство студентами-магистрантами осуществляется научными руководителями, имеющими ученую степень и (или) ученое звание или опыт руководящей работы в данной области; один научный руководитель может руководить не более чем 5 студентами-магистрантами (определяется ученым советом вуза).

5.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение учебного процесса

Реализация ООП подготовки магистров по направлению **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** обеспечивается доступом каждого студента к базам данных и библиотечным фондам, сформированным по полному перечню дисциплин (модулей) ООП (**Приложение 8**). Имеющийся в КГТУ библиотечный фонд значительно расширен и дополнен учебной и учебно-методической литературой на русском и иностранных языках (английский и немецкий), приобретенной в рамках Проекта «Профессиональное образование в Центральной Азии», финансируемого правительством Германии (GIZ) (**Приложение 9, 10**). Кроме того, для магистрантов, обучающихся по указанному направлению, сформирована библиотека электронных учебников на кафедре и в библиотеке КГТУ.

Для студентов обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам, а также возможность оперативного обмена информацией с отечественными и зарубежными вузами, предприятиями и организациями за счет свободного доступа к Интернету через систему wi-fi.

Также обеспечен доступ к находящимся в библиотечном фонде периодическим отечественным и иностранным научным изданиям (журналам) из следующего перечня:

№	Наименование журнала	№	Наименование журнала
1.	Мясная промышленность	7.	Молочная промышленность
2.	Мясная индустрия	8.	Сыроделие и маслоделие
3.	Всё о мясе	9.	Переработка молока
4.	Пищевая промышленность	10.	Food Technology
5.	Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья	11.	Journal of dairy science
6.	Вопросы питания	12.	Deutsche Molkerei Zeitung
		13.	Meat technology

5.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

КГТУ, реализующий ООП подготовки магистров по направлению **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения**, располагает соответствующей материально-технической

базой, обеспечивающей эффективную научно-практическую подготовку магистров. В распоряжении кафедры технологии производства продуктов питания имеется специализированный аудиторный фонд (6 помещений), оснащенный современными приборами и технологическим оборудованием, предназначенными для проведения всех предусмотренных учебным планом видов лабораторной, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы магистрантов (1/210, 1/309, 1/310, 1/313, 1/315). Все помещения соответствуют действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам. Три лаборатории оснащены мультимедийной проекционной техникой.

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

Реализация ООП ВПО по направлению **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** предусматривает использование всех имеющихся возможностей КГТУ им. И. Раззакова для формирования и развития общекультурных компетенций выпускников.

Деятельность по формированию социально-культурной среды осуществляется совместно с Департаментом по социальным вопросам и воспитательной работе.

Целевой установкой концепции воспитательной работы является социализация личности гражданина Кыргызстана, формирование его умения познавать мир и умело строить рационально организованное общество. При этом возможна следующая структура этой цели: утверждение общечеловеческих и нравственных ценностей; расширение мировоззрения будущих специалистов; развитие творческого мышления; приобщение к богатству национальной и мировой истории и культуры; овладение коммуникативными основами; обеспечение образовательного и этического уровня; активное воспитание у студентов личных, гражданских и профессиональных качеств, отвечающих интересам развития личности, общества, создание истинно гуманитарной среды обитания.

Вопросы формирования и становления личности молодежи в высших и средних учебных заведениях не могут быть реализованы без эффективной системы внеучебной воспитательной работы.

Вся воспитательная политика предусматривает создание максимально благоприятных условий в учебной, бытовой и досуговой сфере деятельности студентов. Она охватывает основной бюджет времени студента и включает как учебное, так и внеучебное время.

Действующая система воспитательной работы в КГТУ предполагает три интегрированных направления, а именно профессионально-трудовое, гражданско-правовое, культурно-эстетическое и нравственное воспитание.

Организация культурно-массовых мероприятий и развитие системы досуга; участие в мероприятиях, конкурсах и фестивалях: «Посвящение в студенты», «День студентов», «Алло мы ищем таланты», «Мистер и мисс КГТУ», «Весна Ала-Тоо», организация профилактической и превентивной работы по предупреждению правонарушений, наркомании и прочих асоциальных проявлений; воспитание у студентов чувства патриотизма, уважения и любви к своему факультету, вузу, выбранной профессии; повышение культуры и этики поведения студентов; повышение уровня нравственности, культуры, гражданского долга и гуманизма студентов; спортивно-оздоровительная работа и пропаганда здорового образа жизни и физической культуры, развитие студенческого самоуправления, участие обучающихся в работе общественных организаций, деятельности предприятий туристской индустрии, спортивных и творческих клубов, научных студенческих обществ, содействует наряду с профессиональной подготовкой, нравственному, эстетическому и физическому совершенствованию, творческому развитию личности.

Согласно утвержденной в университете системе внутреннего контроля качества осуществляется трехуровневое управление воспитательной деятельностью: вуз-факультет-кафедра, а реализуемая личностно-ориентированная модель образования обеспечивает не только качественное образование, но и индивидуальное развитие, успешную социализацию каждого студента; создание наиболее благоприятных условий развития для всех студентов с учетом различий способностей.

7. Система оценки качества освоения студентами ООП по направлению (специальности) подготовки

В соответствии с ГОС ВПО магистра по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** и Положением об организации учебного процесса на основе кредитной технологии обучения (ECTS), принятым УС КГТУ им. И.Раззакова (Протокол №10 от 30 мая 2012 г.) и утвержденным приказом ректора КГТУ от 12 июня 2012 г., оценка качества освоения обучающимися ООП включает текущий контроль успеваемости, промежуточную и итоговую государственную аттестацию обучающихся.

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

В соответствии с требованиями ГОС ВПО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений поэтапным требованиям соответствующей ООП вуз провел работу по созданию фондов оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, коллоквиумов, зачетов и экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику курсовых работ, рефератов и т.п., а также

иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированных компетенций обучающихся.

7.2. Итоговая государственная аттестация выпускников ООП магистра

Итоговая государственная аттестация направлена на установление соответствия уровня профессиональной подготовки выпускников требованиям действующего государственного образовательного стандарта на подготовку кадров в магистратуре.

Итоговая государственная аттестация проводится в сроки, установленные академическим календарём и рабочими учебными планами специальностей, в форме защиты **магистерской диссертации**.

Магистерская диссертация выполняется в период прохождения практики и выполнения научно-исследовательской работы и представляет собой самостоятельную и логически завершённую выпускную квалификационную работу, связанную с будущей деятельностью выпускника.

Защита магистерской диссертации проводится на заседании Государственной аттестационной комиссии (ГАК).

Согласно Положению об итоговой государственной аттестации выпускников высших учебных заведений Кыргызской Республики, утверждённому Постановлением Правительства Кыргызской Республики от 29 мая 2012 года № 346, требованиям ГОС ВПО по направлению подготовки **740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения**, а также Положению о выпускной квалификационной работе университета разработаны и утверждены Требования к содержанию, объёму и структуре выпускных квалификационных работ (Приложение 11, 12).

Лицам, успешно завершившим обучение по образовательной программе магистратуры, выдаётся диплом государственного образца с присуждением квалификации «магистр» и приложение к диплому (транскрипт).