

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

*Технологический факультет*

*Кафедра «Технология производства продуктов питания»*

«Согласовано»  
Председатель УМС КГТУ им. И. Раззакова  
Элеманова Р.Ш.  
« \_\_\_\_\_ » 2022 г.

«Утверждено»  
Ректор КГТУ им. И. Раззакова  
Чыныбаев М.К.  
« \_\_\_\_\_ » 2022 г.



**Основная образовательная программа  
высшего профессионального образования**

Направление подготовки 740 200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения»

Профили направления Технология мяса и мясных продуктов  
Технология молока и молочных продуктов

Квалификации выпускника бакалавр

Руководитель ООП к.т.н., профессор Джамакеева Анара Джекшеновна

Пр. №19 от 3.02.2022 г.

### Лист согласования

Основная образовательная программа разработана в соответствии с требованиями ГОС ВПО по подготовки бакалавров по направлению 740200  
«Технология и производство продуктов питания животного происхождения»

Автор/ы (составитель/и): Руководитель ООП Джамакеева Анара Джекшеновна

В составлении ООП принимали участие Мамбетова А.Ш., Салиева З.Т., Барылбекова А.Т., Осмонова А.Т.

Процесс рассмотрения и утверждения ООП	№ протокола	Подписи (печать)
ООП рассмотрена на заседании кафедры «Технология производства продуктов питания»	протокол № <u>6</u> от « <u>14</u> » <u>02</u> 20 <u>22</u> г.	Зав. профилирующей кафедры:  (подпись, печать) д.т.н., проф. Мусульманова М.М.
ООП одобрена на заседании Учебно-методической комиссии факультета/института <u>Технологического факультета</u> (наименование учебного подразделения)	протокол № <u>13</u> от « <u>01</u> » <u>03</u> 20 <u>22</u> г.	Председатель УМК:  (подпись, печать) к.т.н., доц. Джолдошева А.Б.
*ООП согласована (или обсуждалась/рецензирована) <u>ОсОО «Баркад»</u> (указать наименование предприятия/учреждения/организации)	Дата: согласования/обсуждения/рецензия	Генеральный директор  (подпись, печать) Серкебаев К. И.
ООП рекомендована на заседании Учебно-методическом совете КГТУ	протокол № _____ от « _____ » _____ 20__ г.	Председатель УМС:  (подпись, печать) к.т.н., доцент Элеманова Р.Ш.



## Содержание

1	Общая характеристика ООП ВПО.....	5
2	Модель выпускника ООП ВПО.....	7
3	Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО. Матрица компетенций.....	8
4.	Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ООП.....	12
4.1.	Календарный учебный график.....	12
4.2.	Академический календарь.....	13
4.3.	Учебные планы.....	13
4.4.	Каталог модулей дисциплин ООП.....	13
4.5.	Учебно-методические комплексы дисциплин в соответствии с ГОС ВПО.....	14
4.6.	Программы практик.....	14
4.7.	Программа итоговой аттестации.....	15
4.8.	Организация научно-исследовательской работы.....	15
5.	Фактическое ресурсное обеспечение ООП ВПО.....	16
5.1.	Кадровое обеспечение ООП.....	16
5.2.	Учебное и учебно-методическое обеспечение ООП.....	17
5.3.	Информационное обеспечение ООП.....	17
5.4.	Материально-техническое обеспечение ООП.....	18
6.	Характеристика среды учебного структурного подразделения, обеспечивающая развитие общекультурных компетенций выпускников.....	19
7.	Система оценки качества освоения студентами ООП.....	19
8.	Термины и определения.....	24

## 1. Общая характеристика ООП ВПО

1.1. Основная образовательная программа высшего профессионального образования (ООП) по направлению подготовки 740 200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения (квалификация «бакалавр») обеспечивает реализацию требований государственного образовательного стандарта и заинтересованных сторон (работодателей, студентов, обществ и др.).

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

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

- Закон КР «Об образовании»;
- ГОС ВПО направления 740 200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения, утвержденного Приказом МОиН КР от 21 сентября 2021 г. Регистрационный номер 1578/1).
- Нормативно-методические документы Министерства образования и науки Кыргызской Республики;
- Постановление Правительства «Об утверждении актов по независимой аккредитации в системе образования КР» от 29 сентября 2015 г. № 670 (с последующими изменениями и дополнениями);
- Положение о структуре и условиях реализации профессиональных программ профессионального образования в КР;
- Положение об организации учебного процесса в КГТУ им. И. Раззакова на основе кредитной системы обучения ECTS;
- Положение о реализации ООП ВПО в сокращенные и ускоренные сроки;
- Положение о порядке предоставления повторного обучения студентам КГТУ;
- Положение о применении дистанционных образовательных технологий в КГТУ им. И. Раззакова;
- Руководство по разработке и корректировке учебных планов КГТУ им. И. Раззакова.

1.3. Назначение основной образовательной программы направлено на удовлетворение образовательных потребностей личности, общества, государства, представителей индустрии в профессиональных кадрах и специалистах, а также развитие единого национального /и международного образовательного пространства в области технологии и производства продуктов питания животного происхождения.

1.4. Целями основной образовательной программы являются:

- Цель 1. В области обучения целью ООП ВПО по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения является подготовка бакалавров к разносторонней профессиональной деятельности в области технологического и организационного обеспечения производства и переработки мясного, молочного и рыбного сырья, путем развития у студентов личных качеств и формирования профессиональных компетенций, ориентированных на достижение результатов в практической деятельности и способствующих его социальной мобильности и устойчивости на рынке труда.
- Цель 2. В области воспитания личности ООП ВПО по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения целью является формирование социально-личностных качеств студентов: целеустремленности, организованности, трудолюбия, ответственности, гражданственности, коммуникативности, толерантности, повышения общей культуры.

1.5. Подготовка выпускников осуществляется на основе следующих принципов:

- направленность на двухуровневую систему образования;
- участие студента в формировании своей образовательной траектории обучения;

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

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

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

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

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

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

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

1.9. Профили ООП ВПО в рамках направления подготовки бакалавров определяются **кафедрой «Технология производства продуктов питания»**, ответственной за реализацию ООП по направлению подготовки 740200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения.

1.10. Дополнительные сведения ООП. На кафедре реализуется **Совместная образовательная программа «2+2»** с АлтГТУ им. И.И. Ползунова по направлению подготовки 740200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения, профилю «Технология молока и молочных продуктов» на основании Соглашения участников РККТУ о совместной образовательной программе «АлтГТУ-КГТУ» (бакалавриат) от 20 сентября 2014 г. (*приложение 1*).

1.11. Взаимодействие с представителями производства/организаций. Для согласования структурных элементов ООП и принятия решений по усовершенствованию программы на кафедре ежегодно проводятся «Круглые столы» с участием работодателей. На этих мероприятиях обсуждаются вопросы поиска и определения новых перспективных направлений дальнейшего взаимодействия кафедры с предприятиями по улучшению качества подготовки специалистов, формированию профессиональных компетенций выпускников, их адаптации и востребованности на рынке труда.

Оценка качества ООП заинтересованными сторонами (кафедра - предприятия) проводится путем проведения ежегодного анкетирования среди потенциальных работодателей с целью совершенствования программы ООП в области качества обучения студентов, соответствия знаний выпускников современным требованиям предприятий. Проводится анализ полученных данных с целью принятия решений по усовершенствованию ООП.

1.12. Информирование студентов о содержании ООП и организации учебного процесса по кредитной технологии осуществляется посредством сайта кафедры «Технология производства продуктов питания», ориентационной недели для студентов первого курса и предоставления

Информационных пакетов. Кураторами кафедры проводятся для студентов еженедельно кураторские собрания с целью информирования об ООП и организации учебного процесса в университете.

## **2. Модель выпускника ООП по направлению подготовки 740200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения.**

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

- организация хранения и переработки сырья животного происхождения;
- организация входного контроля мясного, молочного и рыбного сырья и материалов;
- организация производственного контроля полуфабрикатов, готовой продукции и параметров технологического процесса;
- управление качеством готовой продукции;
- разработка новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с современными тенденциями в области здорового питания;
- разработка нормативной и технической документации;
- обеспечение контроля над соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
- участие в разработке проектов по строительству новых или реконструкции действующих предприятий мясной, молочной и рыбной отраслей промышленности.

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

**Объектами профессиональной деятельности выпускников-бакалавров по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения** являются: сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; технологические процессы; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты ISO, HACCP, GMP, GHP, FSSC; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; простые инструменты качества; системы качества; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

### **Виды профессиональной деятельности выпускников-бакалавров:**

- производственно-технологическая;
- организационно-управленческая;
- научно-исследовательская;
- проектная.

Конкретные виды профессиональной деятельности, к которым, в основном, готовится выпускник-бакалавр, определяются вузом совместно с заинтересованными работодателями.

### **Задачи профессиональной деятельности выпускников-бакалавров:**

#### **- производственно-технологическая деятельность:**

- разработка и осуществление технологических процессов; контроль за соблюдением технологической дисциплины;
- оценка инновационного потенциала новой продукции; доводка и освоение технологических процессов в ходе подготовки производства новой продукции;
- организация метрологического обеспечения технологических процессов, использование типовых методов контроля качества выпускаемой продукции;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение;
- организация и контроль санитарно-гигиенического состояния производства и персонала;
- контроль за соблюдением экологической безопасности производства.

**- организационно-управленческая деятельность:**

- составление технической документации (графиков работ, инструкций, планов, заявок на оборудование и т.п.), а также установленной отчетности по утвержденным формам;
- выполнение работ по стандартизации и подготовке к сертификации технических средств, систем, процессов, оборудования и материалов;
- организация работы малых коллективов исполнителей;
- проведение анализа затрат и результатов деятельности производственных подразделений;
- подготовка документации по менеджменту качества технологических процессов на производственных участках.

**- научно-исследовательская деятельность:**

- изучение и анализ научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта применительно к сфере своей профессиональной деятельности;
- постановка и выполнение экспериментов по заданной методике, и анализ результатов;
- проведение измерений и наблюдений, составление описания проводимых исследований, подготовка данных для составления обзоров, отчетов и научных публикаций;
- составление отчета по выполненному заданию, участие во внедрении результатов исследований и разработок.

**- проектная деятельность:**

- формирование целей проекта (программы), решение задач, критериев и показателей достижения целей, построение структуры их взаимосвязей;
- разработка обобщенных вариантов решения проблемы, анализ этих вариантов, прогнозирование последствий, нахождение компромиссных решений в условиях многокритериальности и неопределенности, планирование реализации проекта;
- выполнение работ в области научно-технической деятельности по проектированию;
- разработка порядка выполнения работ, планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, расчет производственных мощностей и загрузки оборудования;
- участие в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), расчет нормативов материальных затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

**3. Компетенции выпускника, формируемые в результате освоения ООП ВПО. Матрица компетенций.**

Выпускник по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения с присвоением квалификации «бакалавр» в соответствии с целями ООП и задачами профессиональной деятельности, указанными в пп.3.4. и 3.8. настоящего ГОС ВПО, должен обладать следующими компетенциями:

**а) универсальными:**

**- общенаучными (ОК):**

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

**- инструментальными (ИК):**

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

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

**ИК-3** – способен использовать предпринимательские знания и навыки в профессиональной деятельности;

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

**СЛК-1** – способен обеспечить достижение целей в профессиональной деятельности отдельных лиц или групп;



**б) профессиональными (ПК):**

**по видам деятельности:**

**- производственно-технологическая:**

**ПК-1** – способен использовать и разрабатывать отечественную и межгосударственную нормативную и техническую документацию: регламенты, ветеринарные нормы и правила и др., а также международные стандарты и практики: GMP (Good Manufacturing Practice, Надлежащая производственная практика), GHP (Good Hygienic Practice, Надлежащая гигиеническая практика), HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), и в целом стандарта по безопасности пищевых продуктов FSSC 22000 (Food Safety System Certification) в производственном процессе;

**ПК-2** – способен использовать информационные технологии в решении тех или иных профессиональных задач (нормы расхода сырья и вспомогательных материалов, себестоимость продукции и пр.);

**ПК-3** – способен осуществлять элементарные меры безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энерго-оборудовании и других объектах жизнеобеспечения предприятия;

**ПК-4** – способен организовать на основе метрологических принципов инструментальных измерений входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом экологической и биологической безопасности;

**ПК-5** – способен обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и использовать их в управлении качеством продукции;

**ПК-6** – способен организовать внедрение в производство новых видов высококачественной конкурентоспособной и безопасной для здоровья потребителя продукции и инновационных технологий переработки мясного и молочного сырья;

**ПК-7** – знает принципы работы технологического оборудования, способен осваивать новые его виды при изменении схем технологических процессов, осваивать новые приборы и методы исследования;

**- организационно-управленческая:**

**ПК-8** – способен успешно работать в команде с принятием коллегиальных решений и управлять исполнением;

**ПК-9** – знает правовые и этические вопросы, связанные с производством и производственным персоналом;

**ПК-10** – способен профессионально презентовать результаты работы; проводить тренинги, семинары, коучинг для восполнения недостатка у сотрудников технических умений;

**ПК-11** – готов дать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые, конкурентоспособные продукты к освоению производителем; осуществлять деловое общение и поддерживать партнерские отношения;

**ПК-12** – готов выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;

**ПК-13** – способен разрабатывать оперативные, стратегические планы и подготавливать исходные данные для выбора, обоснования и принятия научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов, в том числе с учетом непредсказуемых условий;

**ПК-14** – способен разрабатывать мероприятия по повышению качества поставляемого на переработку мясного и молочного сырья;

**- научно-исследовательская:**

**ПК-15** – способен искать, анализировать и использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в интересах производства, обеспечивать её сохранность; владеет навыками критического мышления;

**ПК-16** – готов использовать математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования и исследований;

**ПК-17** – способен измерять, наблюдать и составлять описания проводимых исследований, обобщать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок;

**ПК-18** – способен участвовать в экспертных группах, организовать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия;

**- проектная:**

**ПК-19** – умеет формулировать цели проекта (программы), решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей, структурировать их взаимосвязь;

**ПК-20** – способен выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию, применять инновационные методы для разработки ресурсосберегающих и экологически чистых технологий, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности людей, применять способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в проектировании предприятий перерабатывающей промышленности.

В процессе подготовки обучающийся может приобрести другие профессиональные компетенции в количестве не более 5 наименований, связанные с конкретным профилем его подготовки. Количество дополнительных профессиональных компетенций определяется вузом самостоятельно.

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

Матрицы соответствия компетенций и учебных дисциплин по профилям «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов», представлены в *приложениях 3.1, 3.2.*

#### **Результаты обучения,**

выраженные в компетенциях по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения (квалификация «бакалавр»)

<b>Профессиональные компетенции для профилей «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»</b>	
<b>PO1.</b>	Способность организовать на основе метрологических принципов инструментальных измерений входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции с учетом экологической и биологической безопасности. Осуществление контроля за соблюдением санитарно-гигиенического состояния производства и персонала. (ПК 4, ПК-1)
<b>PO2.</b>	Умение оценивать инновационный потенциал новых продуктов и организовать внедрение в производство инновационных технологий переработки мясного и молочного сырья. (ПК 6)
<b>PO3.</b>	Умение использовать информационные технологии в решении профессиональных задач; обрабатывать текущую производственную информацию, анализировать полученные данные и разрабатывать мероприятия по повышению качества поставляемого на переработку мясного и молочного сырья. (ПК-2, ПК 5, ПК-14)
<b>PO4.</b>	Знание принципов работы технологического оборудования и элементарных мер безопасности при возникновении экстренных ситуаций на тепло-, энерго-оборудовании; умение осваивать новые его виды при изменении схем технологических процессов, новые приборы и методы исследования. (ПК-3, ПК-7)
<b>PO5.</b>	Знание правовых и этических вопросов, связанных с производством и производственным персоналом; умение успешно работать в команде с принятием коллегиальных решений и управлять персоналом. Умение профессионально презентовать результаты работы; проводить тренинги, семинары, коучинг для восполнения недостатка у сотрудников технических умений. (ПК-8, ПК-9, ПК-10)

<b>PO6.</b>	Умение давать оценку достижениям глобального пищевого рынка, проводить маркетинговые исследования и предлагать новые конкурентоспособные продукты к освоению производителем; осуществлять деловое общение и поддерживать партнерские отношения. (ПК-11)
<b>PO7.</b>	Умение выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия; разрабатывать оперативные, стратегические планы и подготавливать исходные данные для выбора, обоснования и принятия научно-технических и организационных решений на основе экономических расчетов. (ПК-12, ПК-13)
<b>PO8.</b>	Умение искать, анализировать и использовать научно-техническую информацию в интересах производства, владеть навыками критического мышления. Способность участвовать в экспертных группах, организовать защиту объектов интеллектуальной собственности, результатов исследований и разработок как коммерческой тайны предприятия. (ПК-15, ПК-18)
<b>PO9.</b>	Умение использовать отечественную и зарубежную научно-техническую информацию в интересах производства; математическое моделирование процессов и объектов на базе стандартных пакетов автоматизированного проектирования исследований; обобщать данные проводимых исследований для составления отчетов и научных публикаций; участвовать во внедрении результатов исследований и разработок; работать в экспертных группах, организовать защиту объектов интеллектуальной собственности как коммерческой тайны предприятия. (ПК-15, ПК-16, ПК-17, ПК-18)
<b>PO10.</b>	Умение формулировать цели проекта, решать задачи, определять критерии и показатели достижения целей; выполнять работу в области научно-технической деятельности по проектированию, применять инновационные методы для разработки ресурсосберегающих и экологически чистых технологий, способы рационального использования сырьевых, энергетических и других видов ресурсов в проектировании предприятий перерабатывающей промышленности. (ПК 19, ПК-20)
<b>Универсальные компетенции</b>	
<b>PO11.</b>	Умение ориентироваться в ценностях жизни, культуры и занимать активную гражданскую позицию, проявлять уважение к людям и толерантность (ОК-1). Вести деловое общение на государственном, официальном и на одном из иностранных языков в области работы и обучения (ИК-2). Обеспечить достижение целей в профессиональной деятельности отдельных лиц или групп (СЛК-1).
<b>Дополнительные профессиональные компетенции</b>	
<b>по профилю 1 - Технология мяса и мясных продуктов</b>	
<b>PO12.</b>	Умение обоснованно определять оптимальные варианты дифференциации мясного сырья, используя знания анатомического, гистологического строения органов, химического состава тканей сельскохозяйственных животных и птиц, физико-химических и биохимических основ его переработки.
<b>PO13.</b>	Владение знаниями технологии и практическими навыками производства основных видов мясной продукции. Умение организовать контроль технологических параметров, начиная от убоя скота и переработки продуктов убоя до производства готовой продукции (колбасных изделий, деликатесных продуктов, мясных полуфабрикатов и мясных консервов). Обладание практическими навыками разработки новых технологий мясных продуктов с использованием новых технологических решений, упаковочных материалов, соответствующих современным требованиям.
<b>PO14.</b>	Владение теоретическими и практическими знаниями по вопросам безопасности сырья и мясных продуктов. Знание отечественной и межгосударственной нормативной и технической документации (ТРТС, ветеринарные нормы и правила,

	НТД на мясные продукты), международных стандартов и практик (GMP, GHP, HACCP), стандарта по безопасности пищевых продуктов (FSSC 22000), приборов и методов контроля качества готовой мясной продукции и умение использовать их в производственном процессе.
<b>PO15.</b>	Умение выполнять технологические расчеты основных производств предприятий мясной промышленности с применением информационных технологий, используя современное технологическое оборудование, способы рационального использования вторичного сырья мясожирового, колбасного, консервного производств и основные требования к проектированию безопасных и экологичных производств, руководствуясь концепцией Устойчивого развития отрасли.
<b>по профилю 2 - Технология молока и молочных продуктов</b>	
<b>PO16.</b>	Умение применять полученные знания при участии и ведении технологии переработки молока на всех участках предприятия, с использованием технологического оборудования, осуществлять контроль сырья, технологического процесса производства и готовой продукции, контроль санитарного состояния предприятия, соблюдение норм расхода сырья.
<b>PO17.</b>	Знание и умение планировать свою работу и работу персонала и коллектива на всех участках производства. Знание НТД и умение применять данные знания при осуществлении организации труда работников и стандартизации продукции.
<b>PO18.</b>	Знание порядка разработки новых молочных продуктов, анализа оценки качества полученных продуктов и умение внедрять данные продукты в производство с учетом требований НТД.
<b>PO19.</b>	Знание проектирования новых объектов молочной промышленности и реконструкции цехов и производственных корпусов существующих предприятий. Умение соблюдать требования к проектированию с учетом НТД и применять способы рационального использования сырья и материалов в проектировании предприятий молочной промышленности.

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

На кафедре «Технология производства продуктов питания» разработаны все необходимые регламентирующие содержание и организацию учебного процесса документы. Обязательными документами являются: график учебного процесса на период обучения; академический календарь; учебный план подготовки бакалавра; учебно-методические комплексы дисциплин, практик и итоговой государственной аттестации. Все документы соответствуют требованиям ООП ВПО.

**4.1. Календарный учебный график (приложение 4.1).** Календарный график учебного процесса по направлению 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения составляется на весь период обучения: бакалавриат - очно - 4 года, заочно- 5 лет, ускоренное обучение – не менее 3 года.

В *Календарном учебном графике* на каждый учебный год указывается теоретическое обучение, экзаменационные сессии, практики, выполнение ВКР, каникулы.

Календарный учебный график для студентов очного и заочного обучения с применением ДОТ составляется с учетом требований:

- учебный год длится делится на два семестра: осенний и весенний;
- осенний семестр длится 21 неделю, из них: теоретическое обучение – 16 недель, рубежный контроль – 1 неделя (неосвобожденная), экзаменационная сессия – 3 недели; каникулы – 2 недели;
- весенний семестр длится 31 неделю, из них: теоретическое обучение -16 недель, практики – 4-8 недель и итоговая аттестация (в последнем семестре) – 2-3 недели, рубежный контроль –

1 неделя (неосвобожденная), экзаменационная сессия – 2 недели, летние каникулы – 10-12 недель;

- период теоретического обучения в каждом семестре делится на два календарных модуля (цикла) по 8 недель каждый. По завершении каждого цикла проводится рубежный контроль, по завершению семестра - промежуточная аттестация (экзаменационная сессия) студентов;
- трудоемкость учебного года – 60 кредитов, семестра – не менее 30 кредитов; для заочного обучения трудоемкость учебного года – не менее 48 кредитов, семестра – не менее 24 кредитов
- периоды экзаменационных сессий учитываются как время самостоятельной работы студентов;
- практики студентов и подготовка выпускной квалификационной работы должны проводиться в пределах нормативной трудоемкости недели (45 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы для студентов). Учебный график составляется на основе учебного плана с учетом сроков и продолжительности практик студентов и итоговой государственной аттестации выпускников по направлению подготовки.

**4.2. Академический календарь** составлен в соответствии с требованиями ООП ВПО (*приложение 4.2*). Академический календарь разрабатывается двух видов: вариант развернутого календаря - для учебных структур и администрации, краткий, информативный - для студентов. В содержание календаря входят: сроки проведения ориентационной недели, дата начала занятий по семестрам, практики, сроки регистрации/перерегистрации на дисциплины, праздничные дни, сроки проведения текущего, промежуточного и итогового контролей, период проведения летнего семестра, каникулы.

Летний семестр вводится продолжительностью до 4 недель для ликвидации академической задолженности, повторного изучения дисциплины или добора необходимого количества кредитов. В летний семестр студент может взять не более 15 кредитов, за весь учебный год - не более 75 кредитов.

**4.3. Учебные планы** направления подготовки являются основными документами, регламентирующие учебный процесс. По направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения составлены:

**4.3.1. Базовый учебный план (БУП)** – на полный нормативный срок обучения (*приложение 4.3.1*). В базовом учебном плане отображается логическая последовательность освоения циклов и разделов ООП (дисциплин (модулей), практик, государственной аттестации), обеспечивающих формирование компетенций. Указывается общая трудоемкость дисциплин, практик в кредитах ECTS, а также аудиторная трудоемкость в академических часах.

**4.3.2. Рабочий учебный план (РУП)** – на конкретный учебный год, по нему рассчитывается учебная нагрузка преподавателей кафедры, составляется расписание учебных занятий и формируется индивидуальный учебный план студента (*приложение 4.3.2*).

**4.3.3. Учебный план СОП** (*приложение 4.3.3*). Учебный план по совместной образовательной программе (СОП) «2+2» составлен с АлтГТУ им. И.И. Ползунова по направлению подготовки 740200 - Технология и производство продуктов питания животного происхождения, профилю «Технология молока и молочных продуктов» на основании Соглашения участников РККТУ о совместной образовательной программе «АлтГТУ-КГТУ» (бакалавриат) от 20 сентября 2014 г. (*приложение 1*).

**4.3.4. Индивидуальный учебный план студента** составляется каждым студентом под руководством академического советника (АС) и определяет траекторию его обучения в вузе (*приложение 4.3.4*).

**4.4. Каталог модулей дисциплин ООП** (*приложение 4.4*). По каждой дисциплине учебного плана ООП по направлению 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения преподавателями кафедры составлены «Модули дисциплины» в соответствии с установленной формой, где даются краткая информация и дополнительные сведения о прохождении курса обучения. «Модули дисциплин» входят в учебно-методические

комплексы дисциплин, реализуемых кафедрой согласно РУП. Каталог модулей размещается на образовательных порталах [avn.kstu.kg](http://avn.kstu.kg), [online.kstu.kg](http://online.kstu.kg) и сайте кафедры.

**4.5. Учебно-методические комплексы дисциплин в соответствии с ГОС ВПО.** Учебно-методические комплексы дисциплин разработаны на основе сформулированных в ГОС ВПО логических компетенциях, включающих спектр навыков, умений, необходимых для освоения программы. УМКД разработаны в соответствии с РУП направления подготовки бакалавров 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения.

За кафедрой по данному направлению закреплено **37 дисциплин**. По всем дисциплинам разработаны и утверждены УМКД, составленные согласно Положению об УМКД. УМКД размещены преподавателями кафедры на порталах [avn.kstu.kg](http://avn.kstu.kg) и [online.kstu.kg](http://online.kstu.kg) в соответствии с графиком, предоставляемым УО КГТУ. Аудитории кафедры оснащены проекционной техникой. Чтение лекций преподавателями кафедры осуществляется с помощью презентаций. **Перечень УМКД** представлен в *приложении 4.5*.

**4.6. Программы практик** разработаны согласно Положению об организации практик студентов в КГТУ им. И. Раззакова.

В соответствии с ГОС ВПО Б.2 по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения предусмотрены практики количеством **20 кредитов** и являются обязательными: учебная (5 кредитов), производственная (5 кредитов) и предквалификационная (10 кредитов).

Для проведения практик на кафедре имеются следующие документы: сквозные программы практик; графики проведения практик; дневники на практику, отчеты по практикам студентов и руководителей практик. В зависимости от вида практики руководителем формируются индивидуальные задания для каждого студента, которые указываются в дневниках.

*Учебная практика* проводится с целью:

- первоначального ознакомления студентов с основными направлениями деятельности, функциями, структурой учреждений (предприятий), являющихся базой практик;
- закрепления полученных знаний и приобретения первоначальных практических навыков в решении конкретных проблем;
- формирования у студентов умения наблюдать и анализировать, самостоятельно проводить поиск необходимой информации;
- приобщения к внутреннему трудовому распорядку, установленному на базе практик.

*Учебная практика* может включать в себя несколько этапов: практика по получению первичных профессиональных навыков, ознакомительная с родственными предприятиями. Для студентов вторых курсов учебная практика может проводиться в структурных подразделениях университета или на кафедрах.

*Производственная практика* студентов проводится с целью:

- закрепления знаний, полученных студентами в процессе обучения, а также для изучения опыта работы организаций, являющихся базами практики;
- овладения производственными (функциональными) навыками и передовыми методами управления;
- формирования творческого и аналитического подхода к профессиональной деятельности;
- получения системных знаний, обеспечивающих конкурентоспособность на рынке труда.

В процессе *производственной практики* студенты приобретают профессиональные навыки, умение адаптации к работе в коллективе, ориентироваться и находить оптимальное решение в сложившихся нетрадиционных ситуациях, использовать в практической деятельности новейшие технологии; опыт организаторской деятельности.

*Предквалификационная практика* студентов-выпускников всех форм обучения является завершающим этапом обучения и проводится после освоения студентом теоретического и практического курса.

Цель *предквалификационной практики* сводится к обобщению и систематизации теоретических и практических знаний по специальности; развитию навыков самостоятельной творческой работы и научной организации труда; завершению и подготовки выпускной

квалификационной работы. Предквалификационная практика должна быть согласована с темой выпускной квалификационной работы.

Базами практик студентов являются промышленные предприятия, частные и государственные, оснащенные передовой техникой и технологией. Направление студентов по практику производится в соответствии с договорами, заключенными между вузом и предприятиями (*приложение 4.6*).

Контроль за проведением производственной и предквалификационной практик осуществляется совместно руководителем практики от вуза и представителем предприятия.

Оценка качества проведения практики осуществляется совместно руководителем от предприятия и комиссией от вуза, в состав которой входят руководитель практики и преподаватель по профилю.

**4.7. Программа итоговой аттестации** по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения разработана кафедрой «Технология производства продуктов питания» согласно Положению об итоговой государственной аттестации выпускников, Положению о ВКР бакалавров и Программой ГЭ.

Государственная итоговая аттестация включает подготовку к сдаче и сдачу государственных экзаменов, выполнение и защиту выпускной квалификационной работы.

Имеются нормативные и разработаны методические документы по организации и проведению итоговой аттестации выпускников по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения (*приложения 4.7.1, 4.7.2, 4.7.3, 4.7.4*).

Кафедра обеспечивает студентов необходимой информацией о прохождении итоговой аттестации, учебными пособиями по выполнению ВКР (*приложение 5.2.2*), предоставляет перечень вопросов по дисциплинам, включенных в ГЭ по специальности. Составляются график обзорных лекций для подготовки и сдачи ГЭ; график выполнения ВКР для проведения итоговой государственной аттестации выпускников по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения. Государственная аттестационная комиссия дает оценку качества ВКР, отмечает достижения результатов обучения.

**4.8. Организация научно-исследовательской работы.** В образовательной программе по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения научно-исследовательская работа проводится в рамках проблемы «Рациональное использование пищевых ресурсов и охрана окружающей среды и здоровья в КР». Основные направления научных исследований:

- в области *технологии молока и молочных продуктов* проводятся по теме: «Создание продуктов питания с высокой пищевой ценностью и гарантированной безопасностью для общего и лечебно-профилактического питания на молочной и зерновой основе»;
- в области *технологии мяса и мясных продуктов* проводятся по теме: «Разработка технологии мясных продуктов функционального назначения с использованием функциональных пищевых ингредиентов растительного происхождения».

Студенты, обучающиеся в рамках ООП по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения, активно привлекаются к научно-исследовательской работе. Научно-исследовательская работа выполняется студентами в виде научных проектов.

Развитие науки и технологии привело к внедрению на предприятиях пищевой отрасли не только новых технологических решений, но и использованию **ИТ-технологий**, как в контроле технологических процессов, так и в моделировании потребительских характеристик и качества готовых изделий. Это вызвало необходимость создания совместных научных проектов, которые выполняются как со студентами другой кафедры (Программное обеспечение компьютерных систем), так и с технологами ведущих предприятий. Подобные совместные научные проекты позволяют не только выйти за рамки обычных стереотипов подготовки студентов-технологов, но и

расширить рамки их теоретических знаний, а также приобрести практические навыки в разработке новых технологий в производственных условиях.

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

В процессе освоения ООП ВПО студент привлекается к исследованиям посредством дисциплин РУП – Разработка новых мясных продуктов, Разработка новых молочных продуктов, Проект (Научные и проектные исследования), а также может заниматься научно-исследовательской работой под руководством научного руководителя.

Студенту на протяжении всего периода обучения предоставляется возможность:

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

Результаты научно-исследовательских работ оформляются как в виде научных разделов выпускных квалификационных работ, так и в виде выпускной квалификационной работы научно-исследовательского характера. Научные достижения, разработки, изобретения ППС кафедры, включая разработки совместно со студентами, внедренные в производство и используемые в учебном процессе - *приложения 4.8.1, 4.8.2.*

## **5. Фактическое ресурсное обеспечение ООП по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения.**

**5.1. Кадровое обеспечение ООП.** На кафедре «Технология производства продуктов питания» реализация ООП подготовки бакалавров обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими базовое образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимающимися научной и научно-методической деятельностью.

Преподаватели *профессионального цикла* имеют ученую степень кандидата - 9 чел., доктора наук - 1 чел. и 1 чел. имеет большой опыт деятельности в соответствующей профессиональной сфере. Среди преподавателей *профессионального цикла* 1 чел. имеет ученое звание Члена-корр. Инженерной академии КР и 5 чел. награждены значком «Отличник образования» Кыргызской Республики.

Согласно РУП ООП по направлению подготовки бакалавров 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения включает **57** дисциплин, в том числе **42** дисциплины – профессионального цикла. Доля дисциплин, лекции по которым читаются преподавателями, имеющими ученые степени кандидата или доктора наук, составляют **55,8 %** от общего количества дисциплин профессионального цикла.

Преподаватели кафедры «Технология производства продуктов питания» ежегодно повышают свою квалификацию, участвуя в семинарах, вебинарах, выезжают на стажировки в страны ближнего и дальнего зарубежья (*приложение 5.1.1*). План повышения квалификации ежегодно планируется.



Доля дисциплин ГСЭ, по которым ведутся занятия преподавателями, имеющими ученые степени кандидата или доктора наук, составляют **86 %** от общего количества дисциплин ГСЭ.

Доля дисциплин МЕН, по которым ведутся занятия преподавателями, имеющими ученые степени кандидата или доктора наук, составляют **57 %** от общего количества дисциплин МЕН.

В реализации ООП всего задействовано ППС - 49 чел., из них профессора, д.т.н. – 5 чел., профессора, к.т.н. – 4 чел., профессора КГТУ – 1 чел., доцентов, к.т.н – 10 чел., доцентов КГТУ – 4 чел., ст. преподавателей – 13 чел., преподавателей – 12 чел.

Для повышения качества подготовки бакалавров и повышения их профессионального уровня на кафедре активно реализуется программа «Гостевой профессор». С этой целью ежегодно для чтения лекций по дисциплинам профессионального цикла приглашаются как представители производства, так и гостевые лектора с вузов-партнеров (АТУ) и т.д.

Кадровое обеспечение подтверждается *приложением 5.1.2.*

**5.2. Учебное и учебно-методическое обеспечение ООП.** Для реализации ООП направления подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения на кафедре «Технология производства продуктов питания» ведется активная работа по обеспечению студентов учебной и учебно-методической литературой.

Обучающиеся обеспечены основной учебной и учебно-методической литературой, методическими пособиями, необходимыми для организации образовательного процесса по всем дисциплинам (модулям) ООП в соответствии с нормативами, установленными ГОС ВПО на 100 % (*приложение 5.2.1*). Сведения об оснащенности дисциплин ООП методическими материалами представлены в *приложении 5.2.2.*

Фонд дополнительной литературы, помимо учебной, включает официальные справочно-библиографические и периодические издания. Фонд периодики представлен отраслевыми изданиями, соответствующими профилю подготовки (*приложение 5.2.3*).

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

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

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

Для обучающихся обеспечена возможность использования [www-ресурсов](http://www.libkstu.on.kg) (web-сайты: [www.libkstu.on.kg](http://www.libkstu.on.kg), <http://elib.kyrlibnet.kg>, <https://biblioclub.ru/index.hp>, <https://www.iprbookshop.ru>, <https://www.twirpx.com>), обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам.

**5.3. Информационное обеспечение ООП.** ООП направления подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения обеспечивает применение информационных и телекоммуникационных технологий и технологических средств:

- программы MS Word, Excel, pdf, ppt и др. активно используются преподавателями и студентами кафедры в учебном процессе: для лекционных занятий, вычислений и обработки результатов лабораторных работ, контрольных работ, проектных заданий и т.д.;
- все лаборатории и аудитории кафедры оснащены компьютерами, подключенными к Интернет-ресурсам, обеспечивающим преподавателям и студентам доступ к информационным сетям, используемым в образовательном процессе для поиска информации при подготовке к занятиям и в научно-исследовательской деятельности;
- программа Smart Lab для оптимизации рецептур и расчета пищевой и биологической ценности новых видов мясных продуктов используется студентами профиля «Технология мяса и мясных продуктов» при прохождении курса «Разработка новых мясных продуктов»;
- программы для расчета ассортимента колбасных изделий, расчета продолжительности посола в условиях механических воздействий в зависимости от характеристик исходного

сырья используется студентами профиля «Технология мяса и мясных продуктов» при прохождении курсов «Проектирование предприятий», «Проект (Научные и проектные исследования)»;

- калькулятор продукта для расчета химического состава при разработке рецептур новых видов молочных продуктов используется студентами профиля «Технология молока и молочных продуктов» при прохождении курса «Разработка новых молочных продуктов»;
- видеолекции, видеоролики, учебные видеофильмы используются преподавателями кафедры в учебном процессе при проведении занятий в формате online и offline.

Для взаимодействия и создания образовательной среды в форме удаленного обучения применяются ДОТ, публичные и закрытые системы организации видеоконференций на платформах Moodle, Zoom и др.

Для выполнения СРС и индивидуальных заданий, синхронно и/или асинхронно используются образовательные порталы **avn.kstu.kg** и **online.kstu.kg**. На сегодняшний день чаще всего используется образовательный портал **avn.kstu.kg**, но в перспективе приоритет будет отдаваться образовательному portalу **online.kstu.kg**.

**5.4. Материально-техническое обеспечение ООП.** ООП по направлению подготовки бакалавров 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения обеспечена материально-технической базой, необходимой для проведения всех видов лабораторной, практической, дисциплинарной и междисциплинарной подготовки и научно-исследовательской работы студентов, позволяющие формировать профессиональные и исследовательские компетенции.

Для реализации ООП направления подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения кафедра «Технология производства продуктов питания» располагает *четырьмя специализированными лабораториями*, оснащенными современным, высокотехнологичным оборудованием и приборами, и одной лекционной аудиторией. Многие приборы и оборудование были приобретены при финансовой поддержке Региональной программы GIZ «Профессиональное образование в Центральной Азии – Содействие системным подходам в секторе производства продуктов питания».

За кафедрой закреплены следующие специализированные лаборатории, обеспечивающие подготовку студентов по профилям «Технология мяса и мясных продуктов» и «Технология молока и молочных продуктов»: лаборатория технологии мяса и мясных продуктов - 1/313 (58 м<sup>2</sup>); лаборатория технологии молока и молочных продуктов - 1/310 (57,8 м<sup>2</sup>); Сенсорная лаборатория – 1/210 (50 м<sup>2</sup>); лаборатория специальной микробиологии - 1/309 (56,84 м<sup>2</sup>). Перечень основного лабораторного оборудования и приборов с учетом профиля подготовки прилагается (*приложение 5.4*).

Лаборатории и аудитории кафедры соответствуют санитарным и противопожарным правилам и нормам: во всех учебных лабораториях установлены огнетушители, на стендах вывешен план эвакуации, имеются паспорта лабораторий, инструкции по ТБ и ПБ.

Во всех учебных лабораториях имеются журналы инструктажа студентов. Студенты допускаются к выполнению лабораторных работ только после прохождения инструктажа по безопасности труда и пожарной безопасности - в лаборатории в целом и на каждом рабочем месте. Инструктаж проводит преподаватель, проводящий занятия, о чем в журнале производится запись, подтвержденная подписями студента и преподавателя.

В специализированных лабораториях установлены мини технологические линии для производства мясных и молочных продуктов, позволяющие студентам приобрести необходимые практические навыки в освоении и разработке новых технологий мясных и молочных продуктов.

Все лаборатории и аудитории кафедры оснащены проекционной техникой и компьютерами, имеющими доступ к информационным сетям, используемым преподавателями и студентами в образовательном процессе и научно-исследовательской деятельности.

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

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

Для реализации этих целей в КГТУ им. И. Раззакова имеются следующие структуры: Департамент по социальной, воспитательной и внеучебной работе, НТБ, деканат. В структуре деканата имеется должность зам. декана по воспитательной работе.

Зам. декан по воспитательной работе осуществляет общее руководство воспитательной и внеучебной работой студентов факультета в соответствии с планом работы, который ежегодно рассматривается и утверждается на Ученом совете Технологического факультета. В обязанности зам. декана по воспитательной работе входит координация работы начальников курсов и кураторов, активное участие в решении социальных вопросов. Каждую группу курирует куратор, ответственный за воспитательную и внеучебную работу студентов определенной группы. В его обязанности входит обеспечение для студентов социально-бытовых условий учебы и медицинского обслуживания, привлечение к активному участию в общественной работе на факультете и пр.

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

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

## **7. Система оценки качества освоения студентами ООП по направлению подготовки.**

Оценка качества освоения осуществляется согласно Положению об организации учебного процесса на основе кредитной технологии обучения (ECTS).

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

Оценка знаний студентов осуществляется по модульно-рейтинговой системе. Каждая учебная дисциплина состоит из одного или из нескольких модулей, а каждый модуль из нескольких контрольных точек текущего контроля (задания, практические занятия и лабораторные работы, контрольные работы, и др.) и рубежного контроля.

На кафедре «Технология производства продуктов питания» контроль знаний ведется непрерывно в течение учебного года по всем дисциплинам в виде промежуточного и итогового рейтинга для студентов всех курсов согласно Академическому календарю, выдаваемому УО университета в начале учебного года.

Виды и сроки выполнения (сдачи) контрольных точек, а также их веса в баллах указываются в силлабусах. Сумма весов всех контрольных точек дисциплины должна

составлять 100 (сто). Силлабусы всех учебных дисциплин каждого семестра предоставляются студентам преподавателями кафедры до периода окончательной регистрации на очередной семестр.

Деканат в соответствии с силлабусом на каждую группу формирует экзаменационную ведомость, включающую все виды текущих и итогового контроля с указанием их весов и сроков проведения. Преподаватель выставляет оценки (баллы) за каждую контрольную точку не позднее пяти рабочих дней следующих за днем ее проведения.

Итоговая оценка знаний по каждой учебной дисциплине складывается из оценок контрольных точек текущего и итогового контролей по модулям и оформляется деканатом в виде твердой версии итоговой экзаменационной ведомости. Твердая версия итоговой экзаменационной ведомости подписывается преподавателем, заведующим кафедрой (руководителем программы), методистом и утверждается деканом или зам. декана по учебной работе.

Результаты итоговой оценки знаний по каждой учебной дисциплине в зачетные книжки студентов проставляются преподавателем согласно итоговой экзаменационной ведомости.

Деканат по итогам каждого семестра готовит необходимые документы (рапорта, проекты приказов и др.) на назначение стипендий для студентов, обучающихся по государственным образовательным грантам, на установление академического испытательного срока или его завершения, на временное отстранение (академический отпуск, повторное обучение, отчисление из Университета и др.).

#### ***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 на кафедре созданы фонды оценочных средств для проведения текущего и рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации. Эти фонды включают: контрольные вопросы и типовые задания для практических занятий, лабораторных и контрольных работ, экзаменов; тесты и компьютерные тестирующие программы; примерную тематику проектов, рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень сформированности компетенций обучающихся.

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

По окончании изучения материала модуля контроль знаний студентов оценивается определенным количеством баллов, указанных в «Учебных картах» по каждой дисциплине.

Каждый преподаватель в начале каждого семестра подготавливает учебные карты по читаемым дисциплинам. В конце каждого семестра на заседании кафедры обсуждаются вопросы по итогам рейтинга среди студентов в соответствии с планом работы кафедры. Результаты ранжирования итогов рейтинговой оценки знаний студентов вывешиваются в конце каждого семестра на информационном стенде. Каждый преподаватель на заседании кафедры отчитывается по результатам проведения промежуточного и итогового модулей. В конце семестра каждый преподаватель сдает папки по дисциплинам, содержащим учебные карты вместе с модулями и отчетами по лабораторным, практическим занятиям и индивидуальными заданиями. Для студентов, не набравших баллы по дисциплинам, на кафедре вывешивается график индивидуальных консультаций, по которому студенты могут добирать баллы до необходимого уровня.

Контроль качества обучения по СОП осуществляется уполномоченными структурными подразделениями Университетов-партнеров. Внешний контроль качества обучения по СОП, осуществляемого одним из Университетов-партнеров на каждом этапе реализации СОП, может осуществляться представителями любого Университета-партнера, Рабочей группы или внешними экспертами, привлеченными Рабочей группой и /или по заявлению и за счет другого Университета-партнера (одного или нескольких).

Порядок признания результатов обучения (перезачитывания) по дисциплинам (модулям) в рамках *СОП* проводится в соответствии со Шкалой перевода национальных оценок Университетов-партнеров *приложения 5* Соглашения участников РККТУ о СОП «АлтГТУ-КГТУ» (бакалавриат) от 20 сентября 2014 г. (*приложение 1*).

При академической мобильности студентов на период одного семестра в вузах-партнерах, или прохождении практики за рубежом, на кафедре проработаны механизмы и возможности изучения дисциплин удаленно, т.е. прохождения регистрации на дисциплины, обучение с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ) и контроль знаний студентов в вузе-отправителе. По завершении семестра студент вуза-партнера, обучающегося по ООП направления подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения, проходит текущий контроль и промежуточную аттестацию в соответствии с Академическим календарем на учебный год, утвержденным ректором (проректором по учебной работе) университета-партнера в установленном порядке, и рабочей программой (силлабусом) дисциплины. По завершении обучения студенту выдается Транскрипт, содержащий перечень дисциплин с указанием кредитов и результатов обучения (баллы). Транскрипт закрепляется подписями руководства университета-партнера, деканом факультета, заведующим кафедрой и преподавателем, проводившим обучение.

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

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

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

Цель итогового государственного экзамена – проверка теоретической и практической подготовленности выпускника к осуществлению профессиональной деятельности. Экзамен проводится Государственной аттестационной комиссией в сроки, предусмотренные рабочим учебным планом по направлению подготовки 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения.

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

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

В результате подготовки и защиты выпускной квалификационной работы студент должен:

- **Знать** актуальные задачи в области технологии пищевых производств.
- **Уметь**:
  - сформулировать цели и задачи, и объяснить элементы новизны выпускной работы Бакалавра на основе современных теорий;
  - найти современные технологические решения в команде;
  - критически проанализировать варианты технических решений при составлении технологических линий;
  - оценить технико-экономические преимущества принятых технических решений;
- Способен делать/демонстрировать:
  - теоретические знания при обсуждении вопросов выпускной работы;
  - найти конкретные решения, касающиеся мер по технике безопасности и экологической защиты на предприятии;
  - рассчитать и обосновать технико-экономические показатели предприятия;
  - использовать прикладные компьютерные программы при выполнении выпускной работы;
  - оперировать техническими терминами;

- публично представить и защитить свою выпускную работу на соискание степени Бакалавра.

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

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

Итоговая государственная аттестация, в том числе защита выпускной квалификационной работы, осуществляется в Университете-партнере, в котором завершается обучение по СОП. Представитель(и) Университетов-партнеров должны быть включены в состав Государственной аттестационной комиссии Университета-партнера, осуществляющего итоговую аттестацию обучающихся. По итогам государственной аттестации по СОП обучающиеся получают документы о высшем профессиональном образовании государственного образца каждого из Университетов-партнеров, в котором проходили обучение по СОП. Наименование степени (квалификации), присуждаемой каждым из Университетов-партнеров, определяются в *приложении 6* Соглашения участников РККТУ о СОП «АлтГТУ-КГТУ» (бакалавриат) от 20 сентября 2014 г. (*приложение 1*).

**7.3. Дополнительная информация.** ООП по направлению подготовки бакалавров 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения регулярно, не менее одного раза в пять лет, проходит процедуру государственной аттестации, с комплексной оценкой качества образовательной программы на предмет её соответствия требованиям и критериям государственных образовательных стандартов.

Внутренняя система менеджмента качества на уровне университета предусматривает регулярные (устраиваемые не менее одного раза в два года) смотры-собеседования, в рамках которых осуществляется оценка факультета и кафедры по основным видам их деятельности: учебной, учебно-методической, научно-исследовательской, организационно-методической, и воспитательной. По итогам смотра-собеседования формируется *«Рейтинг кафедр»* университета. По итогам рейтинга кафедра «Технология производства продуктов питания» неоднократно занимала 1 место среди других кафедр университета.

Проводится ежегодный конкурс на лучший инновационный учебно-методический комплекс. Процедура проведения конкурса способствует тиражированию лучшего опыта среди преподавателей.

Ежегодно преподаватели кафедры участвуют в конкурсе *«Рейтинг ППС»* университета, где оценивается работа преподавателя по всем видам деятельности: учебной, учебно-методической, научно-исследовательской, организационно-методической, воспитательной.

Ректорат университета каждый год проводит рабочие встречи с председателями Государственных аттестационных комиссий, которые являются представителями ведущих предприятий по профилю подготовки. На этих встречах обсуждаются вопросы, касающиеся повышения качества образования, в том числе посредством координации усилий университета и потенциальных работодателей выпускников.

На уровне факультета функционирует Учебно-методическая комиссия, которая рассматривает и утверждает разработанные преподавателями УМКД по различным дисциплинам (модулям). Ежегодно проводится систематический анализ качества образовательного процесса: учебных планов, рабочих программ дисциплин, учебно-методических материалов, практических занятий, лабораторных работ и проектов, методик

текущего контроля и других аспектов, связанных с реализацией учебно-образовательной программы.

На уровне кафедры осуществляются регулярные оценивания качества обучения студентов и определение путей его дальнейшего совершенствования; оценка с целью определения качества подготовленности ППС кафедры к учебным занятиям; оценка материально-технического обеспечения учебного процесса; текущий контроль знаний; контроль посещаемости занятий студентами; контроль усвоения студентами практических компетенций и навыков, и выполнение ими самостоятельных работ; анализ отчетов председателей государственных аттестационных комиссий.

Оценка качества проведения преподавателем учебных занятий проводится в форме взаимных посещений. Составляется график взаимопосещений преподавателей и ведущих профессоров и доцентов, что регистрируется в журнале взаимопосещений. Периодичность проведения оценки зависит от квалификации преподавателя, а также повторяемости проводимых занятий по данной дисциплине. Заведующий кафедрой осуществляет организацию взаимных посещений с последующим обсуждением на заседании кафедры и разработкой рекомендаций по улучшению организации учебного процесса по дисциплинам.

Каждый преподаватель в рамках своей дисциплины ведет учет посещаемости студентов на своих занятиях. Отработки пропущенных занятий и консультации проводятся преподавателем по графику в установленные часы. Графики отработок и консультаций вывешиваются на информационном стенде и в лабораториях. При этом преподаватель устанавливает время таким образом, чтобы это не мешало графику занятий студентов.

Кафедра регулярно проводится анкетирование потенциальных работодателей (стейкхолдеров), на предмет внешней оценки качества реализации ООП, уровня квалификации выпускников ООП по направлению подготовки бакалавров 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения. Полученные результаты анализируются преподавателем, ответственным по трудоустройству выпускников, затем предоставляются на общее обсуждение на заседании кафедры с целью выработки дальнейшей стратегии по совершенствованию ООП с учетом рекомендаций стейкхолдеров. Представители предприятий привлекались к разработке Государственного образовательного стандарта ВПО по направлению подготовки бакалавров 740200 – Технология и производство продуктов питания животного происхождения.

## 8. Термины и определения

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**Инструментальные компетенции** - включают когнитивные способности, способность понимать и использовать идеи и соображения; методологические способности, способность понимать и управлять окружающей средой, организовывать время, выстраивать стратегии обучения, принятия решений и разрешения проблем; технологические умения, умения, связанные с использованием техники, компьютерные навыки и способности информационного управления, лингвистические умения, коммуникативные компетенции.

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



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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