Кыргыз Республикасынын

Билим берүү жана илим министрлигинин

2021-жылдын «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ №\_\_\_\_\_\_\_\_\_

буйругуна тиркеме

**Кыргыз Республикасынын**

**билим берүү жана илим министирлиги**

**жогорку кесиптик билим берүүсүнүн**

**мамлекеттик билим берүү стандарты**

**БАГЫТЫ: 740100 – Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү**

**Квалификациясы: Бакалавр**

**Бишкек 2021-жыл**

**1. Жалпы жоболор**

* 1. Жогорку кесиптик билим берүүнүн **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча ушул Мамлекеттик билим берүү стандарты "Билим берүү жөнүндө" Кыргыз Республикасынын Мыйзамына жана Кыргыз Республикасынын Өкмөтү билим берүү жаатындагы аныктаган тартипте башка ченемдик укуктук актыларына ылайык, Кыргыз Республикасынын билим берүү жаатындагы ыйгарым укуктуу мамлекеттик органы тарабынан иштелип чыккан жана Кыргыз Республикасынын Министрлер Кабинети аныктаган тартипте бекитилет.

Ушул Мамлекеттик билим берүү стандартын аткаруу бакалаврларды даярдоо боюнча кесиптик билим берүү программаларды ишке ашыруучу баардык жождор үчүн менчигинин түрүнө жана ведомстволук таандыктыгына карабастан милдеттүү болуп эсептелет.

* 1. **Терминдер, аныктамалар, белгилөөлөр, кыскартуулар**

Ушул Жогорку кесиптик билим берүүнүн мамлекеттик билим берүү стандартында "Билим берүү жөнүндө" Кыргыз Республикасынын Мыйзамына жана жогорку кесиптик билим берүү жаатындагы Кыргыз Республикасы катышуучу болгон мыйзам чегинде белгиленген тартипте күчүнө кирген эл аралык келишимдерге ылайык терминдер жана аныктамалар пайдаланылат:

**- негизги билим берүү программасы** - максаттарды, күтүлүүчү натыйжаларды, даярдоонун тийиштүү багыты боюнча билим берүү процессин ишке ашыруунун мазмунун жана уюштурулушун регламенттөөчү окуу-методикалык документтердин жыйындысы;

**- даярдоонун багыты** - ар түрдүү профилдеги, фундаменталдуу жалпы даярдоо негизиндеги интеграцияланган жогорку кесиптик билимдүү кадрларды (адистерди, бакалаврларды жана магистрлерди) даярдоо үчүн билим берүү программаларынын жыйындысы;

**- профиль** - негизги билим берүү программасынын конкреттүү бир түргө багытталышы жана (же) кесиптик иш объекти;

- **компетенция** – окуучунун аныкталган бир чөйрөдө майнаптуу жана жемиштүү иштөөсү үчүн зарыл болгон билими жагынан даярдоого карата алдын ала коюлган социалдык талап (ченем);

- **бакалавр** – магистратурага кирүүгө жана кесиптик иш менен алектенүүгө укук берген жогорку кесиптик билимдин квалификациялык деӊгээли;

- **магистр** – аспирантурага жана (же) базалык докторантурага (PhD/профили боюнча) жана кесиптик иш менен алектенүүгө укук берген жогорку кесиптик билимдин квалификациялык деӊгээли;

- **кредит** (зачеттук бирдик) – негизги кесиптик билим берүү программасынын эмгек сыйымдуулук шарттуу өлчөмү;

- **окутуунун натыйжалары** – негизги билим берүү программасы/модулу боюнча окуунун натыйжасында ээ болгон компетенциялар;

- **жалпы илимий компетенциялар** – кесиптик иштин бардык түрлөрү (же көпчүлүгү) үчүн жалпы болуп саналган мүнөздөмөлөрдү билдирет: окуу, талдоо жана синтез кылуу ж.б. жөндөмдүүлүк;

- **инструменттик компетенция** – когнитивдик жөндөмдү, идеяларды жана ойлорду түшүнүү жана пайдалана билүү жөндөмдөрүн камтыйт, методологиялык жөндөм, айлана-чөйрөнү түшүнүү жана башкаруу, убакытты уюштуруу, окуунун стратегияларын түзүү, чечимдерди кабыл алуу жана проблемаларды чече билүү жөндөмү; технологиялык жөндөм, техниканы пайдалана билүүгө, компьютерди билүүгө жана маалыматтык башкарууга байланышкан жөндөмдор; лингвистикалык жөндөмдөр, коммуникациялык компетенция;

- **социалдык-инсандык жана жалпы маданий компетенциялар** – ой-сезимдерин жана мамилесин билдирүүгө, сын көз менен ой жүгүртүүгө жана өзүнө баа бере билүүгө байланышкан жеке сапаттар, ошондой эле социалдык өз ара байланыш жана кызматташу процесстерине, топтор менен иштеше билүүгө, социалдык жана этикалык милдеттенмелерди кабыл алууга байланышкан жөндөмдөр;

- **кесиптик стандарт** – кесиптик иштин конкреттүү түрүнүн чегинде анын мазмунуна жана сапатына карата талаптарды белгилөөчү, кызматкер кайсы иште болсо да, кайсыл уюмда болсо да өзүнүн ордун татыктуу ээлеши үчүн кызматкерде болушу милдеттүү болгон квалификациянын сапаттык деӊгээлин баяндаган негиз түзүүчү документ.

**1.3. Кыскартуулар жана белгилөөлөр**

Ушул Мамлекеттик билим берүү стандартында төмөндөгү кыскартуулар колдонулат:

**МББС -** Мамлекеттик билим берүү стандарты;

**ЖКББ** - жогорку кесиптик билим берүү;

**НББП** - негизги билим берүү программасы;

**ОМБ** - окуу-методикалык бирикме;

**ЖИК** - жалпы илимий компетенциялар;

**ИК** - инструменттик компетенциялар;

**СИЖМК** - социалдык-инсандык жана жалпы маданий компетенциялар;

**КК** - кесиптик компетенциялар.

**2. Колдонуу тармагы**

2.1. Ушул Жогорку кесиптик билим берүүнүн мамлекеттик билим берүү стандарты (мындан ары - **ЖКББ МББС**) **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** бакалаврларды даярдоо багыты боюнча негизги билим берүү программаларын ишке ашыруудагы милдеттүү ченемдердин, эрежелердин жана талаптардын жыйындысын туюндурат жана окутуу, уюштуруу-методикалык документтерди иштеп чыгуу Кыргыз Республикасынын аймагында бакалаврларды даярдоонун тийиштүү багыты боюнча лицензиясы бар менчигинин түрүнө жана ведомстволук таандыктыгына карабастан бардык жогорку кесиптик билим берүү уюмдарынын (мындан ары - жождор) жогорку кесиптик билим берүүнүн негизги билим берүү программаларын өздөштүрүү сапатын баалоо үчүн негиз болуп эсептелет.

2.2.Ушул ЖКББ МББСын **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча негизги колдонуучулар төмөнкүлөр болуп саналат:

* жождордун администрациясы жана илимий-педагогикалык курамы (профессордук-окутуучулук курам, илимий кызматкерлер), өздөрүнүн жождорундагы ошол багыт жана даярдоонун деңгээли боюнча илимдин, техниканын жана социалдык чөйрөнүн жетишкендиктерин эсепке алып, негизги кесиптик билим берүү программаларын иштеп чыгуу, натыйжалуу ишке киргизүү жана жаңылоо үчүн жооптуу адамдар;
* жождун даярдоонун ошол багытындагы негизги билим берүү программасын өздөштүрүү боюнча өзүнүн окуу ишин натыйжалуу ишке ашыруу үчүн жооптуу студенттер;
* тийиштүү кесиптик иш чөйрөсүндөгү адистердин жана иш берүүчүлөрдүн бирикмелери;
* Кыргыз Республикасынын билим берүү чөйрөсүндөгү аткаруу бийлигинин борбордук мамлекеттик органынын тапшыруусу боюнча негизги билим берүү программаларын иштеп чыгууну камсыз кылуучу окуу-усулдук бирикмелер жана кеңештер;
* жогорку кесиптик билим берүүнү каржылоону камсыз кылуучу аткаруу бийлигинин мамлекеттик органдары;
* аткаруу бийлигинин жогорку кесиптик билим берүү системинде мыйзамдардын сакталышына көзөмөлдү камсыз кылуучу, жогорку кесиптик билим берүү чөйрөсүндө сапатка көзөмөлдү жүзөгө ашыруучу ыйгарым укуктуу мамлекеттик органдары;
* билим берүү программаларын жана уюмдарын аккредитациялоочу агенттиктер.

**2.3. Абитуриенттердин даярдыгынын деңгээлине талаптар**

2.3.1. "Бакалавр" квалификациясын алуу менен жогорку кесиптик билим алууга талапкер абитуриенттин билим деңгээли - жалпы орто билим же кесиптик орто (же кесиптик жогорку) билим.

2.3.2. Абитуриенттин жалпы орто билими же кесиптик орто (же кесиптик жогорку) билими тууралуу мамлекеттик үлгүдөгү документи болушу керек.

**3. Даярдоонун багыттарынын жалпы мүнөздөмөсү**

3.1. Кыргыз Республикасында **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** даярдоо багыты боюнча төмөнкүлөр ишке ашырылат:

- бакалаврларды даярдоо боюнча ЖКББ НББП;

- магистрлерди даярдоо боюнча ЖКББ НББП.

Бакалаврларды даярдоо боюнча ЖКББ НББПны толугу менен өздөштүргөн жана белгиленген тартипте мамлекеттик жыйынтыкточу аттестациясынан ийгиликтүү өткөн жождордун бүтүрүүчүлөрүнө "бакалавр" квалификациясын ыйгаруу менен жогорку билими тууралуу диплом берилет.

Магистрлерди даярдоо боюнча ЖКББ НББПны толугу менен өздөштүргөн жана белгиленген тартипте мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестациясынан ийгиликтүү өткөн жождордун бүтүрүүчүлөрүнө "магистр" квалификациясын ыйгаруу менен жогорку билими тууралуу диплом берилет.

Бакалаврларды даярдоо багытынын алкагында ЖКББ НББП профилдери жож тарабынан квалификациянын (эгер болсо) тармактык/сектордук алкактарынын негизинде аныкталат.

3.2. Жалпы орто билимдин базасында күндүзгү окутуу формасында бакалаврларды **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** даярдоо боюнча ЖКББ НББП өздөштүрүүнүн ченемдик мөөнөтү 4 жылдан кем эмес убакытты түзөт.

Окутуунун күндүзгү-сырткы (кечки) жана сырткы формалары боюнча, ошондой эле окутуунун ар кандай формалары айкалыштырылган учурларда бакалаврларды даярдоо боюнча ЖКББ НББП өздөштүрүү мөөнөттөрү жож тарабынан күндүзгү окутуу формасында белгиленген ченемдик мөөнөткө карата алты айдан бир жылга чейин көбөйтүлөт.

Тийиштүү профилдеги орто кесиптик билими же жогорку кесиптик билими бар адамдарга бакалаврларды даярдоо боюнча ЖКББ НББП тездетилген программасы боюнча өздөштүрүүгө укук берилет. Тездетилген программаларды ишке ашырууда окуунун мөөнөтү студент билим берүүнүн башка программасы боюнча орто кесиптик билимди жана (же) жогорку билимди алып жаткан учурда айрым дисциплиналар (модулдар) жана (же) айрым практикалар боюнча окутуунун натыйжалары боюнча толук же жарым-жартылай кайра аттестациялоонун (кайра зачет тапшыруунун) жыйынтыгы менен аныкталат.

Орто кесиптик билим берүү профилинин жогорку кесиптик билим берүү профилине шайкештиги жож тарабынан өз алдынча аныкталат.

Күндүзгү окутуу формасында орто кесиптик билимдин базасында бакалаврларды даярдоо боюнча ЖКББ НББП өздөштүрүү мөөнөтү тездетилген программаларды ишке ашыруунун алкагында 3 жылдан кем эмес убакытты түзөт.

Билим алуунун формасына карабастан жеке окуу планы боюнча окутууда окуунун мөөнөтүн жож өз алдынча аныктайт.

Ден соолугунун мүмкүнчүлүгү чектелүү адамдарды жеке окуу планы боюнча окутууда жож мөөнөттү билим алуунун тийиштүү формасы боюнча аныкталган убакытка салыштырмалуу узартууга укуктуу.

Бакалаврларды жана магистрлерди даярдоо багыты боюнча ЖКББ НББП өздөштүрүүнүн башка ченемдик мөөнөттөрүн Кыргыз Республикасынын Министерлер Кабинети белгилейт.

3.3. Бакалаврларды даярдоонун **ЖКББ НББП өздөштүрүүнүн жалпы эмгек сыйымдуулугу** 240тан кем эмес кредитке барабар.

Күндүзгү окуу формасы боюнча окуу жылындагы ЖКББ НББПнын эмгек сыйымдуулугу 60тан кем эмес кредитке барабар.

Бир окуу семестринин эмгек сыйымдуулугу 30дан кем эмес кредитке барабар (окуу процесси эки семестрлик болуп курулган учурда).

Бир кредит студенттин окуу ишинин 30 саатына эквиваленттүү (анын ичинде анын аудиториялык, өз алдынча иштери жана аттестациянын бардык түрлөрү).

Күндүзгү-сырттан (кечки) жана сырттан окуу формалары боюнча НППБнын, ошондой эле окутуунун ар түрдүү формалары айкалышкан учурдагы эмгек сыйымдуулугу окуу жылында 48ден кем эмес кредитти түзөт. Окуунун акыркы жылынын эмгек сыйымдуулугу НБППнын жалпы эмгек сыйымдуулугун камсыз кылуу зарылдыгын эске алуу менен аныкталат.

3.4. ЖКББ НББПнын инсанды окутуу жана тарбиялоо жаатындагы даярдоонун **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча максаттары.

3.4.1. ЖКББ НББПнын окутуу чөйрөсүндөгү **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** даярдоонун багыты боюнча максаты болуп төмөнкүлөр эсептелинет: өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдү өндүрүү жана кайра иштетүү боюнча технологиялык жана уюштуруучулук камсыздоо жаатында ар тараптуу кесиптик ишмердүүлүккө бакалаврларды даярдоо, студенттердин жеке сапаттарын өркүндөтүү жана практикалык иш-аракеттерде натыйжаларга жетүүгө жана алардын эмгек рыногундагы социалдык мобилдүүлүгүнө жана туруктуулугуна салым кошууга багытталган кесиптик компетенттүүлүктү калыптандыруу.

3.4.2. ЖКББ НББПнын инсанды тарбиялоо чөйрөсүндөгү **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** даярдоонун багыты боюнча максаттары: студенттердин социалдык-инсандык сапаттарын калыптандыруу, алардын адеп-ахлактын чыңдалышына салым кошуу, максатка умтулуусун, жарандуулугун, чыгармачылыгынын өнүгүшүн, айкөлдүгун, эмгекчилдигин, жоопкерчиликтүүлүгүн, коммуникативдүүлүгүн, алардын жалпы маданиятын жогорулатуу болуп эсептелет.

**3.5. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик иш чөйрөсү**

Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик иш чөйрөсү **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** даярдоо багыты боюнча төмөнкүлөрдү камтыйт:

- өсүмдүк заттарын сактоону жана кайра иштетүүнү уюштуруу;

- өсүмдүк заттарынын жана материалдардын өндүрүшкө кирүүдөгү сапатын текшерүү;

- жарым чийки заттардын, даяр продукциялардын жана технологиялык процесстин параметрлеринин өндүрүштүк көзөмөлүн уюштуруу;

- даяр продукциянын сапатын башкаруу;

- туура тамактануу жаатындагы заманбап тенденцияларга ылайык продукциянын жаңы түрлөрүн жана аларды өндүрүү технологияларын иштеп чыгуу;

- нормативдик жана техникалык иш кагаздарды иштеп чыгуу;

- өндүрүштүк процесстердин экологиялык тазалыгын көзөмөлдөөчү текшерүүнү камсыз кылуу

- консерва, вино, нан бышыруу, макарон жана кондитердик өнөр жай ишканаларын куруу же иштеп жаткан ишканаларын реконструкциялоо боюнча долбоорлорду иштеп чыгууга катышуу.

Бүтүрүүчүлөрдүн билиминин жана алынган компетенцияларынын деӊгээли кызматкердин квалификациясынын талаптарына ылайык келген шартта алар кесиптик иштин башка тармактарында жана (же) чөйрөлөрүндө кесиптик ишти жүзөгө ашыра алат.

**3.6. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишмердүүлүгүнүн объектилери**

Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишмердүүлүгүнүн **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** даярдоо багыты боюнча объектилеринен болуп төмөнкүлөр эсептелинет: чийки өсүмдүк заттарынан алынган тамак-аш азыктары, жарым фабрикаттар, чийки заттар, иштетилген продукциялар (экинчи) жана калдыктар, тамак-аш кошумчалары жана анын сапатын жогорулатуучу заттар; тамак-аш азыктары; тамак-аш ишканаларынын технологиялык жабдыктары; нормативдик, долбоорлоо жана технологиялык документтер, санитардык, ветеринардык жана курулуш эрежелери, эл аралык ISO, HACCP, GMP, GHP, FSSC стандарттары, чийки заттын, жарым чийки заттын жана даяр тамак-аштын сапатын текшерүү ыкмасы жана аспаптары; сапаттын жөнөкөй шаймандары; технологиялык, техникалык маалымат базалары; азык-түлүктүн жана айлана-чөйрөнүн экологиялык жана биологиялык коопсуздугуна жүргүзүлгөн мониторинг маалыматтары.

**3.7. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишмердүүлүгүнүн түрлөрү:**

- өндүрүштүк-технологиялык;

- уюштуруу-башкаруучулук;

- илимий-изилдөөчүлүк;

 - эсептөө-долбоордук.

Негизинен бүтүрүүчү даярдалып жаткан кесиптик иштин конкреттүү түрлөрү кызыкдар иш берүүчүлөр менен бирдикте тийиштүү кесипик стандарттын (эгер болсо) жогорку окуу жайы тарабынан иштелип чыгылчу анын билим берүү программасынын мазмунун аныкташы керек.

**3.8. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишмердүүлүгүнүн милдеттери.**

Багыт боюнча кесиптик ишмердүүлүгүнүн түрлөрүнө ылайык бакалаврдын кесиптик ишмердүүлүгүнүн милдеттери:

 ***- өндүрүштүк-технологиялык ишмердүүлүк:***

* өндүрүшкө алынып келген чийки заттын жана жарым чийки заттардын сапатын текшерүүнү камсыз кылуу;
* өсүмдүк заттарынан алынган тамак азыктарынын өндүрүшүнүн технологиялык процесстерин башкаруу;
* жогорку сапаттуу тамак-аш азыктарын өндүрүүнү камсыз кылуу максатында өсүмдүк чийки заттарынан ун, акталган азыктар, акталган азыктардан даярдалган тамак-аш, аралашылган жем азыктары; нан, кондитердик жана макарон азыктары; ачытылган жана шарап азыктары; консерва жана гүл азыктар тамак-аш өндүрүшүнүн технологиялык процесстерин уюштуруу жана башкаруу;
* чийки затты жана материалды үнөмдөө жана алардын сарпталышын кыскартуу, өндүрүштүн татаалдыгын төмөндөтүү, эмгектин өндүрүмдүүлүгүн жогорулатуу, энергоресурстарды үнөмдөп колдонуу чараларынын иш жүзүнө ашыруу;
* чийки заттын жана тамак-аш азыктарынын сапатын, эсебин текшерүүгө стандарттык жана тастыкталган сыноолорду колдонуучу натыйжалуу текшерүү системасын уюштуруу иш-чараларына катышу.

*-* ***уюштуруу-башкаруучулук******ишмердүүлүк:***

* аткаруучу коллективдин эффективдүү иштөөсүн жана өндүрүштү уюштуруу, башкаруу чечимдерин кабыл алуу;
* ишканада сапатты башкаруу тутумун өнүктүрүүгө жана өркүндөтүүгө катышуу;
* даяр азыктардын жогорку сапатын камсыз кылуудагы өндүрүштүк жана өндүрүштүк эмес чыгымдарды баалоо;
* технологиялык жана отчеттук иш кагаздарды түзүүгө, стратегиялык пландарды даярдоого катышуу;
* техникалык көзөмөлдү иш жүзүнө ашыруу жана өсүмдүктөн жасалган азыктардын сапатын башкаруу;
* чийки заттарды жабдып туруучулар жана даяр азыктарды өткөрүүчү менеджерлер менен байланышты иш жүзүндө ашыруу.

***- илимий-изилдөөчүлүк ишмердүүлүк:***

* илимий техникалык маалыматтардын ата-мекендик жана чет өлкөнүн тажрыйбасын өздүк профессионалдык иш аракет чөйрөсүнө ылайыктуу анализдөө жана изилдөө;

• сырьелук ресурстарды эффективдүү колдонууну жогорулатуу үчүн изилдөөнүн заманбап ыкмаларын колдонуу жана моделдөө, өсүмдүк сырьесун жана башка сырьенун түрлөрүн кайра иштетүүдөгү калдыксыз жана аз калдыксыз технологиясын ишке киргизүү;

• өсүмдүк сырьесунан алынган тамак азыктарынын өндүрүшүндөгү технологиялык процесстерин изилдөөгө катышуу; өлчөөнү жүргүзүү; эксперименталдык жыйынтыктарды анализдөө жана математикалык кайра иштетүү; изилдөөнүн жыйынтыктарын колдонуу; илимий маалыматтарды, отчетторду жана публикацияларды түзүү үчүн материалдарды даярдоо;

• өсүмдүк сырьесунан алынган тамак азыктарынын өндүрүшүндөгү технологиялык процесстерин колдонмо программалардын стандарттык пакеттеринин базасынын негизинде оптималдаштыруу жана математикалык моделдөө ыкмаларын колдонуу;

*-* ***долбоордук******ишмердүүлүк:***

• өсүмдүк чийки зат азыктарынан тамак-аш өндүрүү долбоорун түзүүдө нормативдик-техникалык жана долбоорун документтерин иштеп чыгуусуна катышуу;

• жаңы курулуп жаткан өндүрүштө жаңы принцип менен кайра курууда, технологиялык линияларды жана бөлүктөрдү, жаңылоодо, технико-экономикалык негиздөөдө жана өндүрүштүн натыйжалуулугун баалоодо катышуу;

• тамак-аш азыктарын өндүрүү долбоорлоодо линияларга, цехтерге, ишкананын кээ бир бөлүктөрүнө эсеп-кысап жүргүзүү;

• жаӊы курулган жана иштеп жаткан ишкананы реконструкциялоо долбоорлорун иштеп чыгууда автоматташтырылган долбоорлоо тутумдарын жана программалык камсыздоону, маалыматтык технологияларды колдонуу.

**4. НББПны ишке ашыруунун шарттарына**

**карата жалпы талаптар**

4.1. Жождун НББП ишке ашыруудагы укуктарына жана милдеттүүлүктөрүнө карата жалпы талаптар.

4.1.1. Жождор даярдоонун багыты боюнча НББПны өз алдынча иштеп чыгышат. НББП Кыргыз Республикасынын даярдоо багыттары боюнча тийиштүү мамлекеттик билим берүү стандартынын негизинде иштелип чыгат жана жождун окумуштуулар кеӊеши тарабынан бекитилет.

Жождор НББПны илимдин, маданияттын, экономиканын, техниканын, технологиялардын жана социалдык чөйрөнүн өнүгүүсүн эсепке алып, жождо билим берүүнүн сапатынын кепилдигин камсыз кылуу боюнча төмөндөгүлөрдө камтылган сунуш-көрсөтмөлөрдү кармануу менен 5 жылда бир жолудан кем эмес жаңылап турууга милдеттүү:

* бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын камсыз кылуу боюнча стратегияларды иштеп чыгууда;
* билим берүү программаларын мезгил-мезгили менен рецензиялоо, мониторинг;
* так макулдашылган критерийлердин негизинде студенттердин билимдеринин жана билгичтиктеринин, бүтүрүүчүлөрдүн компетенцияларынын деңгээлин баалоонун объективдүү процедураларын иштеп чыгууда;
* окутуучулук курамдын сапатын жана компетенттүүлүгүн камсыз кылууда;
* бардык ишке ашырылуучу билим берүү программаларын жетиштүү ресурстар менен камсыздоо, аларды колдонуу боюнча натыйжалуулугун көзөмөлдөө, анын ичинде окуучуларга сурамжылоо жүргүзүү менен;
* башка билим берүү уюмдары менен салыштыруу жана өзүнүн ишмердигин баалоо үчүн макулдашылган ченөлчөмдөр боюнча үзгүлтүксүз өзүн-өзү текшерүүлөрдү жүргүзүү;
* инновациялар, пландар жана өзүнүн ишмердүүлүгүнүн жыйынтыктары менен коомчулукту маалымдоо.

4.1.2. Студенттерди жана бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын баалоо алардын учурдагы, орто аралык жана жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестациясын камтышы керек. Баалочу каражаттардын базасы жож тарабынан иштелип чыгат жана бекитилет.

Студенттерди жана бүтүрүүчүлөрдү аттестациялоого, бүтүрүүчү квалификациялык иштердин мазмунуна, көлөмүнө жана түзүмүнө коюлуучу талаптар жождун бүтүрүүчүлөрүн жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестациялоо жөнүндө жобону эске алуу менен аныкталат.

4.1.3. НББПны иштеп чыгууда жожду бүтүрүүчүлөрдүн социалдык-инсандык компетенцияларын (мисалы, социалдык өз ара аракеттенүү компетенцияларын, өзүн өзү уюштурууну жана системалык-ишмердик мүнөздөгү өз алдынча башкарууну) түзүү мүмкүнчүлүктөрү аныкталуусу керек. Жож жождун социалдык-маданий чөйрөсүн түзүп калыптандырууга, инсандын ар тараптуу өнүгүүсү үчүн зарыл шарттарды түзүүгө милдеттүү.

Жож окуу процессинин социалдык-тарбиялык компонентин студенттик өз алдынча башкарууну өнүктүрүүнү, студенттердин коомдук уюмдардын ишине катышуусун, спорттук жана чыгармачылык клубдарды, илимий студенттик коомдорду кошуп, өнүктүрүүгө көмөктөш болууга милдеттүү.

4.1.4. Жождун НББПсы студенттин тандоосу боюнча дисциплиналарды түзүүсү керек. Студенттин каалоосу боюнча дисциплиналарды түзүүнүн тартибин жождун окумуштуулар кеңеши аныктайт.

4.1.5. Жож студенттердин өзүнүн окуу программасын түзүүгө катышуусунун накта мүмкүнчүлүгүн камсыз кылууга милдеттүү.

4.1.6. Жож НББПны түзүүдө студенттерди, алардын укуктары жана милдеттүүлүктөрү менен тааныштырууга, студенттер тандап алган дисциплиналар алар үчүн милдеттүү болуп эсептелинерин, ал эми алардын суммалык эмгек сыйымдуулугу окуу планында каралгандан кем болбошу керектигин түшүндүрүүгө милдеттүү.

4.2. Студенттин НББПны ишке ашыруудагы укуктарына жана милдеттүүлүктөрүнө карата жалпы талаптар.

4.2.1. Студенттер студенттин тандоосу боюнча окуу дисциплиналарын өздөштүрүүгө бөлүнгөн окуу убактысынын көлөмүнүн чектеринде НББПда алдын ала каралган конкреттүү дисциплиналарды тандап алууга укуктуу.

4.2.2. Студент өзүнүн жеке билим берүү траекториясын түзүүдө дисциплиналарды тандоо жана алардын келечектеги окутуунун (адистештирүүнүн) профилине тийгизген таасири боюнча жождо консультация алууга укугуна ээ.

4.2.3. НББПны өздөштүрүүдө натыйжалуулукка жетишүү максатында СИЖМКны өнүктүрүү бөлүгүндө студенттер студенттик өз алдынча башкарууну өнүктүрүүгө, коомдук уюмдардын, спорттук жана чыгармачылык клубдардын, илимий студенттик коомдордун ишине катышууга милдеттүү.

4.2.4. Студенттер ЖОЖдун НББПсында алдын ала каралган бардык тапшырмаларды аныкталып белгиленген мөөнөттөрдө аткарууга милдеттүү.

4.3. Студенттин окуу жүгүнүн максималдуу көлөмү анын аудиториялык жана аудиториядан тышкаркы (өз алдынча) окуу ишинин бардык түрлөрүн камтуу менен, жумасына 45 саат болуп белгиленет.

Жумасына аудиториялык сабактардын күндүзгү окуу формасындагы көлөмү ЖКББнын деңгээлин жана даярдоонун багытынын спецификасын эсепке алуу менен мамлекеттик билим берүү стандартына ылайык аныкталат жана ар бир окуу окуу дисциплинасын үйрөнүүгө бөлүнгөн жалпы көлөмдөн 35тен кем эмес пайызды түзөт.

 Окуу сабагы боюнча өз алдынча иштөөгө бөлүнүүчү сааттарга ошол дисциплина (модуль) боюнча экзаменге даярданууга каралган убакыт кирет.

 4.4. Күндүзгү-сырттан (кечки) окуу формасында аудитордук сабактардын көлөмү жумасына 16 сааттан аз болбошу керек.

4.5 . Сырттан окуу формасында окутуучу менен сабак окуу мүмкүнчүлүгү студентке жылына 160 сааттан аз эмес көлөмдө камсыз кылынуусу керек.

4.6. Окуу жылындагы каникулдук убакыттын жалпы көлөмү 7 жумадан кем эмес болуусу керек, мунун ичинде кыш мезгилинде 2 жумадан кем эмес.

**5. Бакалаврларды даярдоонун НББПнын талаптары**

5.1. Бакалаврды даярдоонун НББПсын өздөштүрүүнүн натыйжаларына коюлуучу талаптар.

Даярдоонун **740100 – Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча «бакалавр» квалификациясын ыйгаруу менен бүтүрүүчү НББПнын максаттарына жана кесиптик иш-милдеттерине ылайык, ушул ЖКББнын мамлекеттик билим берүү стандартынын 3.4. жана 3.8-пункттарында көрсөтүлгөн кесиптик иштин милдеттерине ылайык төмөндөгү компетенцияларга ээ болушу керек:

**а) универсалдык:**

***- жалпы илимий (ЖИК):***

**ЖИК-1.** Айлана-чөйрө жөнүндөгү илимий билимдерди сын көз менен баалап, колдоно алат, турмуштун, маданияттын баалуулуктарын билип, жигердүү жарандык позицияны карманат, адамдарга урмат көрсөтөт жана толеранттуулукту көрсөтөт;илимий билимдердин толук системине ээ, маданияттын, турмуш-тиричиликтин баалуулуктарында багыт аныктоого жөндөмдүү;

***- инструменттик (ИК):***

**ИК-1.** Иштөө жана окутуу жаатында мамлекеттик, расмий жана чет тилдердин биринде ишкердик байланышты жүргүзүүгө жөндөмдүү ;

**ИК-2.** Иштөө жана билим алуу жаатындагы татаал маселелерди чечүүдө маалыматтык технологияларды колдонуп, жаңы билимдерди алууга жана колдонууга жөндөмдүү;

**Ик-3.** Кесиптик иш-аракеттерде ишкердик билимдерин жана шыктарын колдонууга жөндөмдүү;

***- социалдык-инсандык жана жалпы маданий (СИЖМК):***

* Жеке адамдардын же топтордун кесиптик иш-аракеттеринде максаттарга жетүүнү камсыздай алат (СИЖМК-1);

**б) кесиптик (КК):**

***- жалпы кесиптик:***

**КК-1.** Ата мекендик жана мамлекеттер аралык ченемдик-техникалык документтерди колдонууга жана иштеп чыгууга жөндөмдүү;

**КК-2.** Технологиялык процессти оптималдаштырууга жана даяр продукциянын сапатына, ресурстарды үнөмдөөгө, өндүрүш процесстеринин натыйжалуулугуна жана ишенимдүүлүгүнө таасир этүүчү чийки заттардын жана жарым фабрикаттардын касиеттерин аныктоого жана талдоого жөндөмдүү;

**КК-3.** Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүөндүрүүдө технологиялык жабдууларды тандоонун жана иштетүүнүн прогрессивдүү ыкмаларын колдоно алат;

**КК-4.** Физиканын, химиянын, биохимиянын, математиканын фундаменталдык бөлүмдөрүн практикада өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн өндүрүшүндө болуп жаткан процесстерди жөнгө салуу жана көйгөйлүү өндүрүштүк кырдаалдарды жана милдеттерди талдоо үчүн колдоно алат;

**КК-5.** Жогорку сапаттуу тамак-аш азыктарын өндүрүүнү камсыз кылуу максатында өсүмдүк чийки заттарынан ун, акталган азыктар, акталган азыктардан даярдалган тамак-аш, аралашылган жем азыктары; нан, кондитердик жана макарон азыктары; ачытылган жана шарап азыктары; консерва жана гүл азыктар тамак-аш өндүрүшүнүн технологиялык маселелерин чечүүдө, технологиялык процесстерди уюштурууда жана башкарууда жогорку сапаттагы продукцияны чыгарууну камсыз кылуу үчүн маалымат технологияларын колдоно алат;

**КК-6.** Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүөндүрүүдө жаңы технологияларды жана технологиялык схемаларды иштеп чыгууда катышууга жөндөмдүү;

***-  уюштуруучулук жана башкаруучулук:***

**КК-7.** Өндүрүштүк персоналды жана калкты авариялардын, кырсыктардын, табигый кырсыктардын мүмкүн болгон кесепеттеринин коопсуздугун уюштуруунун негизги, анын ичинде инновациялык ыкмаларын колдоно алат;

**КК-8.** Коомдук жана кесиптик ишмердүүлүгүндө экосистеманы сактоо жана коргоо боюнча чараларды көрө алат;

**КК-9.** Сапатты башкаруу тутумунун принциптеринин жана башкаруучулук жана ишкердиктин уюштуруучулук-укуктук негиздеринин негизинде эмгек жамаатынын өндүрүшүн жана натыйжалуу ишин уюштурууга жөндөмдүү; ишкер байланышты жүргүзүүгө жана өнөктөштүктү сактоого жөндөмдүү;

**КК-10.** Жаңы иштеп жаткан өндүрүштөрдү жана өндүрүш аянттарын долбоорлоодо же модернизациялоодо уюштуруучулук, пландаштыруу жана технологиялык эсептөөлөрдү түзүүнүн принциптерин колдоно алат;

***- илимий-изилдөөчүлүк:***

**КК-11.** Ата мекендик жана чет өлкөлүк илимий-техникалык маалыматтарды өндүрүштүн кызыкчылыгы үчүн издөөгө, талдоого жана колдонууга, анын коопсуздугун камсыз кылууга жөндөмдүү; сынчыл ой жүгүртүү көндүмдөрүнө ээ;

**КК-12.** Байкоо жана өлчөө жүргүзүүгө жүргүзгөн изилдөөлөрдү сүрөттөп жазууга даяр, изилдөөлөрдүн натыйжасын талдоо менен отчет жана илимий публикацияларды жазганда пайдаланат (КК-15);

**КК-13.** Ɵндүрүштүк сынактарда катышууга жана изилдөөлөрдүн жыйынтыгын, сунуштарын өндүрүшкө киргизүүгө жөндөмдүү;

**КК-14.** Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдү өндүрүү технологиясындагы заманбап илимий жетишкендиктерге баа берүүгө жана атаандаштыкка жөндөмдүү жаңы өнүмдөрдү сунуштоого жөндөмдүү;

*-* ***долбоордук:***

**КК-15.** Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрүн өндүрүүчү жаңы ишканалардын долбоорлорун түзгөнгө, реконструкцияга жана иштеп жаткан ишканаларды жабдууга катышат;

**КК-16.** Тамак-аш ишканаларынын долбоорлорунун технологиялык бөлүгүн иштеп чыгууда, долбоорлордун тектеш бөлүктөрүн иштеп чыгуу боюнча тапшырмаларды даярдоодо стандарттык программалык каражаттарды колдоно алат;

**КК-17.** Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрүн өндүрүү линиялары жана багыттары үчүн технологиялык жабдууларды тандоону жана жайгаштырууну негиздей алат жана жүргүзөт.

Бакалаврды даярдоо боюнча билим берүү программасын иштеп чыгууда бардык универсалдык компетенттүүлүктөр, ошондой эле ушул программа багытталган кесиптик иш-аракеттердин түрлөрүнө байланыштуу кесиптик компетенттүүлүктөр программанын талап кылынган окутуунун натыйжаларынын топтомуна кошулат. Окутуу процессинде студент өзүнүн белгилүү бир профилине байланыштуу башка (атайын кесиптик) компетенттүүлүктөргө ээ боло алат.

Профиль 5 аталыштан ашпаган кошумча кесиптик компетенттүүлүк менен аныкталат жана ЖОЖ тарабынан өз алдынча аныкталат. Профилдердин тизмеси ОМБ тарабынан бекитилет.

Кошумча компетенциялардын тизмелери улуттук квалификациялык алкактын, тармактык / тармактык квалификациялык алкактын жана кесиптик стандарттардын (эгер бар болсо) негизинде аныкталат.

**5.2. Бакалаврларды даярдоонун НББПнын түзүмүнө талаптар**

Бакалаврларды даярдоонун НББП түзүмү төмөндөкүдөй блокторду камтыйт:

1-блок «Дисциплиналар (модулдар)»;

2-блок «Практика»;

3-блок «Мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестация».

|  |  |
| --- | --- |
| Бакалаврларды даярдоонун НББП түзүмү | Бакалаврларды даярдоодогу НББПнын жана блокторунун кредиттердеги көлөмү |
| 1-блок | I. Гуманитардык, социалдык жана экономикалык циклII. Математикалык жана табигый илимий циклIII.Кесиптик цикл**Жалпы:** | 20-3530-45115-145**165-215** |
| 2-блок | Практика | 15-60 |
| 3-блок | Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация  | 10-15 |
| Бакалаврларды даярдоодогу ЖКББ НББПнын көлөмү | **240** |

Жож мамлекеттик билим берүү стандартынын талаптарына ылайык бакалаврды даярдоодогу НББПны иштеп чыгат жана улуттук квалификациянын алкактарына ылайык окутуунун натыйжаларына жетүүгө жоопкерчилик тартат.

Дисциплиналардын (модулдардын) топтомун жана алардын бакалаврды даярдоодогу НББПнын ар бир блогуна тиешелүү эмгек сыйымдуулугун жож улуттук квалификациянын алкактарында каралган окутуунун натыйжаларынын жыйындысы түрүндө аны өздөштүрүүнүн талаптарын эске алуу менен ушул блок үчүн белгиленген көлөмдө өз алдынча аныктайт.

5.2.1. Бакалаврды даярдоонун НББП төмөнкүлөрдү ишке ашырууну камсыздашы керек:

- гуманитардык, социалдык жана экономикалык циклдин милдеттүү дисциплиналарын, алардын тизмеги эмгек сыйымдуулугу Кыргыз Республикасынын билим берүү жана илим жаатындагы ыйгарым укуктуу мамлекеттик орган тарабынан аныкталат. Аталган дисциплиналардын мазмуну жана ишке ашыруу тартиби бакалаврды даярдоонун тиешелүү багыты боюнча ЖКББ мамлекеттик билим берүү стандарты менен белгиленет;

- кеминде 360 саат көлөмүндө дене тарбия жана спорт боюнча дисциплиналарды, алар өздөштүрүү үчүн милдеттүү болуп саналат, бирок кредиттерге которулбайт жана бакалаврды даярдоодогу НББПнын көлөмүнө киргизилбейт.

5.2.2. «Практика» 2-блогу окуу практикасын (таанышуучу, технологиялык, илимий-изилдөө иштери) жана өндүрүш практикасын (долбоордук, эксплуатациялык, педагогикалык, илимий-изилдөө иштери) камтыйт.

Жож бир же бир нече типтеги практиканы тандоого укуктуу, ошондой эле белгиленген кредиттердин чегинде кошумча типтеги практиканы белгилей алат.

5.2.3. «Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация» 3-блогу мамлекеттик экзаменди тапшырууга даярдыкты жана тапшырууну, бүтүрүүчү квалификациялык ишти аткарууну жана аны жактоону (эгерде жож бүтүрүүчү квалификациялык ишти жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестациянын курамына киргизген болсо) камтыйт.

5.2.4. Бакалаврды даярдоодогу НББПнын алкагында милдетүү жана элективдүү бөлүк болот.

Бакалаврды даярдоодогу НББПнын милдеттүү бөлүгүнө улуттук квалификациянын алкактарынын деӊгээлдерин эске алуу менен жалпы илимий, универсалдуу, социалдык-инсандык жана жалпы маданий жана кесиптик компетенциялардын калыптанышын камсыз кылуучу дисциплиналар жана практикалар кирет.

Мамлекеттик аттестациянын көлөмүн эске албаганда милдеттүү бөлүктүн көлөмү бакалаврды даярдоодогу НББПнын жалпы көлөмүнөн 50 пайыздан ашпоого тийиш.

Бакалаврды даярдоодогу НББПнын элективдүү бөлүгүндө студенттер тиешелүү багыт боюнча дисциплиналарды тандай алышат, ошондой эле башка багыттагы бакалаврларды даярдоодогу НББПнын дисциплиналарын тандоого жол берилет.

5.2.5. Жож ден соолугунун мүмкүнчүлүгү чектелүү адамдарга (алардын арызы боюнча) ден соолугунун абалы боюнча окууга каршы көрсөтмөлөр каралган НББПдан тышкары, бакалаврды даярдоодогу НББП боюнча окууга мүмкүнчүлүк берүүгө тийиш, анда алардын психофизикалык өнүгүүсүнүн өзгөчөлүгү, жеке мүмкүнчүлүктөрү эске алынат жана зарыл болгон учурда аталган адамдардын өнүгүүсүнүн бузулушун түзөтүүнү жана социалдык көнүгүүсүн камсыз кылат.

**5.3. Бакалаврларды даярдоонун НББПсын ишке ашыруунун шарттарына карата талаптар**

**5.3.1. Окуу процессин кадрдык камсыз кылуу**

Бакалаврларды даярдоонун НББПсын ишке ашыруу, окутулуп жаткан окуу сабагынын профилине шайкеш келүүчү базалык билими бар жана илимий жана (же) илимий-усулдук ишмердүүлүк менен системдүү алектенген педагогикалык кадрлар менен камсыз кылынышы керек.

Кесиптик циклдин окутуучуларынын илимдин кандидаты, доктору окумуштуулук даражасы жана (же) тийиштүү кесиптик чөйрөдө иш тажрыйбасы болушу керек.

Лекцияларын илимдин кандидаты же доктору окумуштуулук даражасы бар окутуучулар окуган сабактардын үлүшү жалпы сабактардын санынын 40 пайызынан кем болбошу керек.

Илимий даражасы жана / же илимий наамы бар мугалимдердин жалпы санынын 10 пайызына чейини жетекчилик же жетектөөчү адистердин кызматтарында 10 жылдан ашык ушул тармакта практикалык тажрыйбасы бар (профилдеги) мугалимдер менен алмаштырылышы мүмкүн.

Мугалимдер менен студенттердин катышы 1: 12ден ашпашы керек.

**5.3.2. Окуу процессин окуу-усулдук жана маалыматтык камсыз кылуу.**

Бакалаврларды даярдоонун НББПсын ишке ашыруу ар бир студенттин маалыматтар базасына жана негизги билим берүү программасынын окуу сабактарынын толук тизмеси боюнча түзүлгөн китепканалык фонддорго жол алуусу менен камсыз кылынуусу керек. Китепкана фонду НББПнын негизги сабактары боюнча негизги жана кошумча билим берүүчү адабияттардын басма жана / же электрондук басылмалары менен толтурулушу керек. Университеттин билим берүү программасы билим берүүчү маалыматтык ресурстар менен камсыз болушу керек: студенттерди аралыктан окутуу үчүн видео сабактар, видео презентациялар.

Китепкана фондунун электрондук ресурстарына жеткиликтүүлүк, кесиптик иштин тиешелүү багыттары боюнча илимий изилдөөлөрдүн натыйжаларын жана инновацияларды жарыялаган 5 журналдан кем эмес (окутуу профилине ылайык) камсыз кылынышы керек.

Жождун билим берүү программасы лабораториялык семинарларды жана практикалык көнүгүүлөрдү камтышы керек (калыптанган компетенцияларды эске алуу менен аныкталат).

**5.3.3. Окуу процессин материалдык-техникалык жактан камсыздоо.**

 Бакалаврларды даярдоодо НББПны ишке ашыруу үчүн, жождун окуу планында каралган студенттердин лабораториялык, практикалык жана илимий-изилдөө иштеринин баардык түрлөрүн өткөрүүнү камсыз кылуу үчүн, колдонуп жаткан санитардык жана өрткө каршы эрежелерине жана нормаларына жооп берген жождун материалдык-техникалык базасы (жабдылган класстар жана лабораториялар, компьютердик класстар, Интернетке туташуу мүмкүнчүлүгү бар компьютердик шаймандар) бар болушу керек.

 Ошол эле учурда, бир окуучуга туура келген аянт эки сменалык сабактарды эске алганда 9 чарчы метрден кем болбошу керек. Ошондой эле актовый зал, спорттук зал, ашкана, фельдшердик-акушердик пункт болушу зарыл.

 Жабдууну өзүнүн виртуалдык аналогу менен алмаштырууга жол берилет.

 Студенттерге университеттин бардык электрондук маалыматтык ресурстарына жана бакалаврларды даярдоо үчүн билим берүү программасына аралыктан кирүү мүмкүнчүлүгү берилиши керек.

 **5.3.4. Бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын баалоо**

Жогорку окуу жайы кадрларды даярдоонун сапатына кепилдик берүүгө, анын ичинде жумуш берүүчүлөрдүн өкүлдөрүн тартуу менен бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын камсыз кылуу стратегиясын иштеп чыгууга; мониторинг жүргүзүүгө, билим берүү программаларын мезгил-мезгили менен карап чыгууга; студенттердин билим деңгээлин жана көндүмдөрүн, бүтүрүүчүлөрдүн компетенттүүлүгүн баалоонун объективдүү жол-жоболорун иштеп чыгууга; окутуучулар курамынын компетенттүүлүгүн камсыз кылууга; натыйжалуулукту (стратегияны) баалоо үчүн макулдашылган критерийлерге ылайык туруктуу өзүн-өзү текшерүү жана жумуш берүүчүлөрдүн өкүлдөрүн тартуу менен башка билим берүү мекемелери менен салыштырууга; коомду ишмердүүлүгүнүн натыйжалары, пландары, инновациялары жөнүндө маалымдоого милдеттүү.

**5.3.4.1.** НББП өздөштүрүү сапатын баалоо окуучулардын учурдагы жетишкендиктин көзөмөлүн, орто аралык аттестациясын жана бүтүрүүчүлөрдүн жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестациясын камтысуу зарыл.

**5.3.4.2.** Ар бир дисциплинадан алынган билимдин учурдагы жана орто аралык көзөмөлдүн конкреттүү формалары жана жол-жоболору университет тарабынан өз алдынча иштелип чыгат жана окуучуларга окутуунун биринчи айында маалымдалат.

**5.3.4.3.**  Тийиштүү НББП этаптуу талаптарына (учурдагы жетишкендиктин көзөмөлү, орто аралык аттестация) окуучулардын шайкеш келген өздүк жетишкендиктерин аттестациялоо үчүн баалоо каражаттарынын фонду түзүлөт, алар билимди, шык, алынган компетенциялардын денгээлин баалоону мүмкүн кылган типтүү тапшырмаларды, контролдук иштерди, тесттерди жана көзөмөлдөө ыкмаларын камтуусу зарыл.

 Учурдагы жетишкендиктин көзөмөлүн жана орто аралык аттестациясынын программаларын окуучулардын келечектеги кесиптик ишмердүүлүгүнө максималдуу жакындатууга жож тарабынан шарт түзүлүүсү керек, ал үчүн конкреттүү дисциплинанын окутуучусунан тышкары четтеги эксперт катары иш берүүчүлөр, жакынкы дисциплинаны окуткан окутуучулар тартылышы керек.

 **5.3.4.4.** Окуу процессинин мазмунун, уюштуруусун жана жалпысынан сапатын, айрым окутуучулардын ишин баалоо мүмкүнчүлүгү окуучуларга жеткиликтүү болуш керек.

 **5.2.4.5.** Мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестациясы мамлекеттик экзамендерди тапшырууга жана тапшырууга даярданууну, бүтүрүүчү квалификациялык ишти аткарууну жана коргоону камтыйт (эгер жож бүтүрүүчү квалификациялык ишти жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестацияга киргизсе).

 Квалификациялык иштин мазмунуна, көлөмүнө жана түзүмүнө, ошондой эле мамлекеттик сынакка коюлуучу талаптар жож тарабынан аныкталат.

