Кыргыз Республикасынын

Билим берүү жана илим министрлигинин

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

буйругуна тиркеме

**Кыргыз Республикасынын**

**билим берүү жана илим министирлиги**

ЖОГОРКУ АДИСТИК БИЛИМ БЕРҮҮНҮН

МАМЛЕКЕТТИК БИЛИМ БЕРҮҮ СТАНДАРТЫ

**БАГЫТЫ: 740300 «Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуу»**

**Квалификациясы: Бакалавр**

Бишкек 2021-жыл

1. **Жалпы жоболор**

**740300 -** **Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуу** багыты боюнча бул Мамлекеттик билим берүү стандарты

* 1. Жогорку кесиптик билим берүүнүн "Билим берүү жөнүндө" Мыйзамына жана Кыргыз Республикасынын билим берүү чөйрөсүндөгү башка ченемдик укуктук актыларына ылайык Кыргыз Республикасынын билим берүү чөйрөсүндөгү ыйгарым укуктуу мамлекеттик органы тарабынан иштелип чыккан жана Кыргыз Республикасынын Министрлер Кабинети аныктаган тартипте бекитилет.

Мамлекеттик билим берүү стандартын аткаруу менчигине жана ведомстволук таандыгына карабастан бакалаврларды даярдоо үчүн кесиптик билим берүүчү программаларды ишке ашырган бардык университеттер үчүн милдеттүү.

* 1. **Терминдер, аныктамалар, символдор, 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 - максаттарга, күтүлүп жаткан натыйжаларга, тиешелүү билим берүү чөйрөсүндө окуу процессин уюштурууга жана жөнгө салуучу окуу-усулдук документтердин жыйындысы;
* окутуу багыты - жалпы фундаменталдык окутуунун базасында интеграцияланган ар кандай профилдеги жогорку кесиптик билимге ээ адистерди (адистер, бакалаврлар жана магистрлер) даярдоо боюнча билим берүү программаларынын жыйындысы;
* профили - негизги билим берүү программасынын белгилүү бир түрүнө жана (же) кесиптик ишинин объектисине багытталышы;
* компетенттүүлүк - окуучунун (стажердун) билим берүү чөйрөсүндө анын белгилүү бир тармакта натыйжалуу иш алып баруусу үчүн зарыл болгон алдын-ала аныкталган социалдык талап (норма);
* бакалавр – магистратурага кирүү жана кесиптик ишти жүзөгө ашыруу укугун берген жогорку кесиптик билимдин квалификациялык деңгээли;
* магистр – жогорку кесиптик билимдин квалификациялык деңгээли, ал магистратурага жана (же) негизги доктордук программасына (PhD / профили боюнча) кирүүгө жана кесиптик иш-аракеттерди жүргүзүүгө укук берет;
* насыя - негизги кесиптик билим берүү программасынын татаалдыгынын шарттуу көрсөткүчү;
* окутуунун натыйжалары - негизги билим берүү программасы / модулунда окутуунун натыйжасында алынган компетенциялар;
* Жалпы илимий компетенттүүлүк – кесиптик иш-аракеттердин бардык (же көпчүлүк) түрлөрүнө мүнөздүү мүнөздөмөлөрдү көрсөтүү: үйрөнүү, талдоо жана синтездөө ж.б.;
* инструменталдык компетенттүүлүк – таанып-билүү жөндөмдөрүн, идеяларды жана ой-пикирлерди түшүнүү жана колдонуу жөндөмүн камтыйт; усулдук жөндөмдөр, айлана-чөйрөнү түшүнүү жана башкаруу, убакытты уюштуруу, окуу стратегиясын түзүү, чечим кабыл алуу жана көйгөйлөрдү чечүү; технологиялык көндүмдөр, технологияларды колдонууга байланыштуу билимдер, компьютердик билимдер жана маалыматты башкаруу жөндөмдүүлүктөрү; тилдик жөндөмдөр, коммуникативдик компетенциялар;
* социалдык-жеке жана жалпы маданий компетенттүүлүк –оюн жана мамилелерди билдирүү жөндөмү, сынчыл ой жүгүртүү жана өзүн-өзү сындоо жөндөмү, ошондой эле социалдык өз ара аракеттенүү жана кызматташуу процесстерине байланыштуу социалдык жөндөмдөр, топтордо иштөө, социалдык жана этикалык милдеттенмелерди аткаруу;
* кесиптик стандарт - кесиптик иш-аракеттердин белгилүү бир түрүнүн чегинде, анын мазмунуна жана сапатына коюлган талаптарды аныктаган жана анын ишинин түрүнө карабастан, кандай гана болбосун уюмдун штатында өз ордун ээлөө үчүн кызматкердин квалификациясынын сапаттык деңгээлин сүрөттөгөн фундаменталдык документ.

1.3. **Кыскартуулар жана белгилер**

Ушул Мамлекеттик билим берүү стандартында төмөнкү кыскартуулар колдонулат:

МББС – Мамлекеттик билим берүү стандарты;

ЖКББ – жогорку кесиптик билим берүү;

НББП – негизги билим берүү программасы;

ОУБ – окуу-усулдук бирикмелер;

ЖИК – жалпы илимий компетенттүүлүк;

ИК - инструменталдык компетенттүүлүк;

СЖК - социалдык-жеке жана жалпы маданий компетенттүүлүк;

КК - кесиптик компетенттүүлүк.

1. Колдонуу чөйрөсү

2.1. Бул жогорку кесиптик билим берүүнүн мамлекеттик билим берүү стандарты (мындан ары – МББС ЖКББ) 740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу багыты боюнча бакалаврларды даярдоо багытында билим берүү программаларын ишке ашыруу үчүн милдеттүү болгон ченемдердин, эрежелердин жана талаптардын жыйындысы, окуу жана уюштуруу - методикалык документтерди иштеп чыгуунун негизи болуп саналат. Кыргыз Республикасында бакалавр даярдоонун тийиштүү багыты боюнча лицензияланган, жогорку кесиптик билим берүүчү бардык билим берүү уюмдары (мындан ары - университеттер) тарабынан жогорку кесиптик билим берүүнүн негизги билим берүү программаларын өздөштүрүү сапаты.

* 1. 740300 – Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу багыты боюнча МБСС ЖКББнын негизги колдонуучулары:
* Университеттин администрациясы жана илимий-педагогикалык (профессордук-окутуучулук курамынын) кызматкерлери өз университеттеринде илимдин, техниканын жана социалдык чөйрөнүн жетишкендиктерин жана даярдык деңгээлин эске алуу менен негизги кесиптик билим берүү программаларын иштеп чыгуу, натыйжалуу ишке ашыруу жана жаңыртуу үчүн жооптуу;
* студенттер университеттин негизги билим берүү программасын ушул багытта жана даярдык деңгээлинде иштеп чыгуу үчүн билим берүү иш-чараларын натыйжалуу жүзөгө ашыруу үчүн жооптуу;
* кесиптик иш чөйрөсүндөгү адистердин жана жумуш берүүчүлөрдүн бирикмелери;
* Кыргыз Республикасынын билим берүү чөйрөсүндөгү борбордук мамлекеттик органынын атынан базалык билим берүү программаларын иштеп чыгууну камсыз кылган окуу-усулдук бирикмелер жана кеңештер;
* Жогорку кесиптик билим берүүнү каржылоону камсыз кылган мамлекеттик аткаруу органдары;
* Жогорку кесиптик билим берүү тутумундагы мыйзамдардын сакталышын контролдоону камсыз кылган ыйгарым укуктуу мамлекеттик бийлик органдары;
* Билим берүү программаларын жана уюмдарын аккредитациялаган агенттиктер.
  1. **Абитуриенттердин даярдык деңгээлине коюлган талаптар**
     1. “Бакалавр” квалификациясы менен жогорку кесиптик билим алууга абитуриенттердин билим деңгээли - орто жалпы билим же орто кесиптик (же жогорку кесиптик) билим.
     2. Абитуриенттин орто жалпы билими же орто кесиптик (же жогорку кесиптик) билими жөнүндө мамлекеттик документи болушу керек.

1. **Даярдоо багытынын жалпы мүнөздөмөлөрү**

3.1. Кыргыз Республикасында 740300 – Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу багытын даярдоо боюнча төмөнкүлөр ишке ашат:

- бакалаврларды даярдоо боюнча ЖКББ НББП;

- магистрлерди даярдоо боюнча ЖКББ НББП.

Бакалаврларды даярдоонун ЖКББ НББП программасын толугу менен өздөштүргөн жана белгиленген тартипте мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестациядан ийгиликтүү өткөн ЖОЖдордун бүтүрүүчүлөрүнө "бакалавр" квалификациясы менен жогорку билим берилет.

Магистрлерди даярдоодо жогорку кесиптик билим берүүнүн ЖКББ НББП программасын толугу менен өздөштүргөн жана белгиленген тартипте мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестациядан ийгиликтүү өткөн ЖОЖдордун бүтүрүүчүлөрүнө "магистр" квалификациясы менен жогорку билим берилет.

Бакалаврларды даярдоонун багытынын алкагында ЖКББ НББП профилдери университет тарабынан тармактык квалификациянын (эгер бар болсо) негизинде аныкталат.

3.2. 740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу багыты боюнча бакалаврларды даярдоо үчүн ЖКББ НББП иштеп чыгуунун нормативдик мезгили 4 жылдан кем эмес ишке ашырылат.

Бакалаврларды күндүзгү - сырттан (кечки) жана сырттан окуу курстарында даярдоо үчүн, ошондой эле окуунун ар кандай формаларын айкалыштырганда, ЖКББ НББПны өздөштүрүү шарттары университет тарабынан күндүзгү окууну өздөштүрүү үчүн белгиленген стандарттык мезгилге салыштырмалуу алты айдан бир жылга чейин узартылат.

Тиешелүү профилдеги же жогорку кесиптик билими же орто кесиптик билими бар адамдар ЖКББ НББП тездетилген программалары үчүн бакалавр программасын даярдоо укугун алышат. Ылдамдатылган программаларды ишке ашырууда окутуунун узактыгы окуучуну орто кесиптик билимин жана (же) жогорку билимин башка билим берүү жаатында өздөштүргөн (аяктаган) жекече сабактарда (модулдарда) жана (же) жекече практикада окутуунун натыйжаларын толугу менен же жарым-жартылай тастыктоонун натыйжалары менен аныкталат.

Орто кесиптик билим берүүнүн профилинин жогорку кесиптик билим берүү профилине ылайык келишин университет өз алдынча аныктайт.

Ылдамдатылган программаларды ишке ашыруунун алкагында күндүзгү билим берүүчү орто кесиптик билим берүү базасында бакалаврларды даярдоо үчүн ЖКББ НББПны өздөштүрүү шарттары 3 жылдан кем эмес.

Окуу формасына карабастан, жеке окуу планына ылайык окуу мезгилинде окуу мөөнөтүн университет өз алдынча белгилейт.

Ден-соолугунун мүмкүнчүлүктөрү чектелүү адамдардын жеке окуу пландарына ылайык окуу учурунда университет тиешелүү билим формасы үчүн белгиленген мөөнөткө салыштырмалуу мөөнөттү узартууга укуктуу.

Бакалаврларды жана магистрлерди даярдоо багытында ЖКББ НББПны өнүктүрүүнүн башка ченемдик шарттары Кыргыз Республикасынын Министерлер Кабинети белгилейт.

3.3. ЖКББ НББПны даярдоонун жалпы татаалдыгы Бакалаврлар үчүн кеминде 240 кредитке барабар.

Күндүзгү билим берүү үчүн ЖКББ НББПнын татаалдыгы бир окуу жылында кеминде 60 кредитти түзөт.

Бир академиялык семестрдин татаалдыгы - кеминде 30 кредит (окуу процесси эки семестрге бөлүнгөндө).

Бир насыя 30 сааттык студенттик ишине барабар (анын ичинде анын аудиториялык, өз алдынча иши жана аттестациянын бардык түрлөрү).

Окутуунун жарым-жартылай (кечки) жана күндүзгү формаларын, ошондой эле ар кандай окуу формаларын айкалыштырган учурда, окуу жылы үчүн 48 насыядан кем эмес. Окуунун акыркы жылынын татаалдыгы жалпы билим берүү уюмунун татаалдыгын камсыз кылуу зарылдыгын эске алуу менен аныкталат.

3.4. **740300 – Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу** багыты боюнча ЖКББ НББПнын инсанды окутуунун жана тарбиялоонун алкагындагы максаттары.

3.4.1. Билим берүү багытында **740300 – Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу** багыты боюнча ЖКББ НББПнын максаттары гуманитардык, социалдык, экономикалык, математикалык жана табигый-илимий билимдин негиздери жаатында билим берүү, жогорку кесиптик профилдеги билим алуу, бүтүрүүчүгө тандалган иш чөйрөсүндө ийгиликтүү иштөөгө, анын социалдык мобилдүүлүгүнө жана эмгек рыногундагы туруктуулукка өбөлгө түзүүчү универсалдуу жана предметтик компетенцияларга ээ болуу болуп эсептелет.

3.4.2. **740300 – Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу** багыты боюнча ЖКББ НББПнын инсанды тарбиялоо аймагындагы максаттары алардын адеп-ахлагын, чечкиндүүлүгүн, жарандыгын чыңдоого, чыгармачылык жөндөмдүүлүктү, чыдамдуулукту, эмгекчилдикти, көзкарандысыздыкты, байланышты, жалпы маданиятты жогорулатууга өбөлгө түзүүчү социалдык жана жеке сапаттарды калыптандыруу болуп эсептелет.

3.5. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишинин чөйрөсү.

740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу багытындагы бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишинин чөйрөсү төмөнкүлөрдү камтыйт:

* Билим алуу жана илимий изилдөөлөр;
* Тамак азыктарын өндүрүү;
* Калкты тейлөө жана ага кызмат көрсөтүү;
* Чекене жана дүң соода;
* Чийки азыкты жана тамак азыктарын кампалоо жана сактоо.

Бүтүрүүчүлөр эгерде алардын билим деңгээли жана алган билимдери кызматкерлердин квалификациясынын талаптарына жооп берсе, алар кесиптик ишмердүүлүктү башка чөйрөлөрдө жана (же) кесиптик иш чөйрөлөрүндө жүргүзө алышат.

3.6.Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишинин объектилери.

740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу багытындагы бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишинин объектилери болуп төмөнкүлөр саналат:

* Калктын туура тамактануусу чөлкөмүндөгү мамлекеттик саясат;
* Өсүмдүктөн жана жаныбардан алынган чийки зат;
* Ар түрдүү багыттагы тамак азыктары;
* Чийки затты жана даяр тамак азыктарынын сапатын көзөмөлдөгөн жана изилдеген усулдар жана жоболор, нормативдик-техникалык документтер;
* Коомдук тамактануу мекемелериндеги технологиялык шаймандар;
* Тамактануу мекемени / тармакты уюштуруу жана башкаруу;
* Окуу-усулдук документтер, билим берүү процесси, билим алуучулар, билим берүү жана тарбиялоо процесси, билим берүү технологиялары, анын ичинен санариптик.

.

3.7. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишинин түрлөрү:

- өндүрүштүк - технологиялык;

- уюштуруучулук - башкаруу;

- эсептик-долбоорлоо;

- илимий-изилдөө;

- маркетинг;

- педагогикалык.

Бүтүрүүчү негизинен даярдап жаткан кесиптик иш-аракеттердин белгилүү бир түрлөрү университет тарабынан иштелип чыккан кесиптик стандарттын негизинде (эгер бар болсо) же кызыкдар иш берүүчүлөр менен бирдикте иштелип чыккан билим берүү программасынын мазмунун аныкташы керек.

3.8. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишинин милдеттери.

Кесиптик ишинин түрүнө ылайык бакалаврдын кесиптик ишинин милдеттери:

***- өндүрүштүк - технологиялык ишмердүүлүгү:***

* тамак-аш ишканаларынын иштешине уруксат алуу үчүн иш кагаздарын уюштуруу;
* керектөө рыногундагы тенденцияларды эске алуу менен ишкананы өнүктүрүүнүн концепциясын өнүктүрүүгө катышуу;
* тамак азыктарынын жана материалдардын коопсуздугун жана сапатын башкаруу боюнча иш-аракеттерди, тамактануу мекемелеринде чалафабрикаттарды жана даяр азыктарды өндүрүштүк көзөмөлдөөнү иштеп чыгуу жана жүзөгө ашыруу, стандарттык жана сертификациялык изилдөөлөрдү жүргүзүү;
* эмгек интенсивдүүлүгүн, энергия интенсивдүүлүгүн төмөндөтүүгө жана өндүрүмдүүлүктү жогорулатууга багытталган азык-түлүк өндүрүшүнүн натыйжалуулугун жогорулатуу жана жүзөгө ашыруу чараларын өркүндөтүү;
* жаңы технологиялардын, чийки заттын, тамак азыктарынын жана технологиялык жабдыктардын жаңы түрлөрүн, мекеменин атаандаштыкка жөндөмдүүлүгү жана кирешелүүлүгүнө азыкты өндүрүүнүн жаңы шарттарын, чийки заттын жаңы түрлөрүн киргизүү, тамак азыктарын жогорку технологиялык өндүрүүнүн, жаңы технологиялык шаймандардын таасирин баалоо;

- ***эксперименталдык-изилдөө ишмердүүлүгү:***

* өзүнүн кесиптик ишине карата илимий-техникалык маалыматтарды, Ата-Мекендик жана чет өлкөлүк тажрыйбаны изилдөө жана талдоо;
* чийки затты пайдалануунун натыйжалуулугун жогорулатуу үчүн заманбап изилдөөлөрдү жана моделдөө ыкмаларын колдонуу, өсүмдүктөн алынган жана башка чийки затты кайра иштетүүдө калдыксыз жана аз калдыктуу технологияларды киргизүү;
* азык-түлүк өндүрүү технологиялык процесстерин изилдөөгө катышуу; өлчөөлөрдү жүргүзүү; эксперименталдык маалыматтарды талдоо жана математикалык иштетүү; изилдөөнүн натыйжаларын колдонуу; илимий кароолорду, отчетторду жана басылмаларды түзүүгө материалдарды даярдоо;

***- уюштуруучулук-башкаруу*** ***ишмердүүлүк:***

* финансылык жана материалдык ресурстарды өндүрүү, контролдоо боюнча документтердин айлануусун уюштуруу;
* тамактануу мекемелеринин логистикалык процесстерин автоматташтыруу үчүн логистикалык процесстерге жана маалыматтык технологияларга чыгымдардын көлөмүн аныктоо, потенциалдуу жеткирүүчүлөрдүн чөйрөсүнөн азыктарды жеткирүү шарттарын баалоо, товар кыймылынын системасын уюштуруу жана сактоого, кампалоого жана товарларды ташууга керектүү шарттарды түзүү;
* ишкананын ишинин эффективдүлүгүнүн көрсөткүчтөрүн жана критерийлерин түзүү, тейлөө процесстеринин кемчиликтерин аныктоо жана тейлөө сапатын жогорулатуу ыкмаларын аныктоо, мекемедеги иш-аракеттик пландоо;
* тамактануу мекеменин ичинде жана сыртында сатылуучу азыктардын жана көрсөтүлчү кызматтардын түрүн түзүү, базардын сегментине жараша өндүрүлгөн азыктарды мекеменин ичинде жана сыртында сатуу боюнча бөлүмдөрдү көзөмөлдөө;
* жамааттын ишин уюштуруу, өндүрүү кызматчыларын мотивациялоо жана стимулдаштыруу, жамааттагы социалдык-психологиялык абалды баалоо;

***Илимий-изилдөө ишмердүүлүгү:***

* мекемедеги тамак өндүрүүнүн сапатын жана коопсуздугун камсыздоо үчүн изилдөөлөрдү жана документтерди иштеп чыгууну жүргүзүү;
* тамактануу азыктарын өндүрүүдө Ата-Мекендик жана чет өлкөлүк тажрыйбалардын илимий-техникалык маалыматтарын талдоо;
* эксперименттин аткарылышына катышуу, байкоолорду жана өлчөө жүргүзүү, алардын сүрөттөмөсүн түзүү жана корутунду берүүлөрүн түзүү;
* азык-түлүк өндүрүшүн өндүрүүдө чийки заттарды колдонуунун натыйжалуулугун жогорулатуу үчүн заманбап изилдөөлөрдү жана моделдөө ыкмаларын колдонуу;
* конкреттүү биологиялык, тамак-аш жана энергетикалык маанилүү көрсөтүлгөн функционалдык касиеттери бар азык-түлүк товарларын иштеп чыгууга катышуу;

- ***эсептик-долбоорлоо ишмердүүлүгү:***

* чиймелерди окуу, долбоордук уюмдар тарабынан берилген азык-түлүк ишканаларын иштеп чыгуу жана реконструкциялоодо кызматтарды баалоо;
* техникалык тапшырманы жана техникалык-экономикалык негиздемелерди иштеп чыгуу, өндүрүштүк жайлардын көлөмүн аныктоо, технологиялык жабдууларды тандоо жана аны жайгаштыруу;
* орнотуу ишинин сапатына мониторинг жүргүзүү жана чакан бизнести долбоорлоо натыйжаларына баа берүү;
* кайра курулуп жаткан жана реконструкцияланган азык-түлүк ишканаларына долбоорлорду иштеп чыгууда автоматташтырылган долбоорлоо жана программалык камсыздоо тутумун колдонуу;

***-маркетингдик ишмердүүлүк:***

* продукцияны жайылтуу үчүн максаттарды, милдеттерди жана тактикаларды түзүү;
* жарнаманы түзүү үчүн өндүрүш өнүмдөрүнүн кадыр-баркын аныктоо;
* товардык рынокторду маркетингдик изилдөөгө катышуу: чийки зат, жабдуулар, тамак-аш азыктары;
* тамак-аш жана кызматтардын сапатына керектөөчүнүн талаптарын аныктоо, керектөөчү суроо-талапты түзүп, сатуу көлөмүн болжолдоо;
* азык-түлүк товарларын түзүү жана аны базарда илгерилетүү боюнча сунушту иштеп чыгуу;

***педагогикалык ишмердүүлүк:***

* билим берүү жана методикалык документтерди иштеп чыгуу жана билим берүү уюмдарында тамак-аш сабагын өткөрүү;
* билим берүүнү уюштурууда тарбиялык жана бөлүмдүк иштерди жүргүзүү;
* билим берүү уюмдарында лабораториялык иштерди өткөрүүдө ассистент болуу.

1. **ЖКББны ишке ашыруу шарттарына жалпы талаптар**

4.1. 4. ЖКББны ишке ашырууда университеттин укуктарына жана милдеттерине жалпы талаптар.

4.1.1 Университеттер окутуу багытында ЖКББны өз алдынча иштеп чыгышат. ЖКББ Кыргыз Республикасынын даярдоо багытында тиешелүү МББСтин негизинде иштелип чыккан жана университеттин илимий кеңеши тарабынан бекитилген.

Университеттер билим берүү программаларын илимдин, маданияттын, экономиканын, инженердиктин, технологиянын жана социалдык чөйрөнүн өнүгүшүн эске алуу менен, кеминде 5 жылда бир жолу жаңылап турууга милдеттүү, бул университеттерде билим берүүнүн сапатын камсыз кылуу боюнча сунуштарды сактайт:

* бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын камсыз кылуу стратегиясын иштеп чыгууда;
* мониторинг жүргүзүү, билим берүү программаларын мезгил-мезгили менен карап чыгуу;
* студенттердин билимин жана жөндөмдөрүнүн деңгээлин, ачык макулдашылган критерийлердин негизинде бүтүрүүчүлөрдүн компетенттүүлүгүн баалоонун объективдүү жол-жоболорун иштеп чыгууга;
* • профессордук-окутуучулук курамдын сапатын жана компетенттүүлүгүн камсыз кылуу;
* • бардык жүргүзүлүп жаткан билим берүү программалары үчүн жетиштүү ресурстар менен камсыз кылуу, алардын натыйжалуу пайдаланылышын көзөмөлдөө, анын ичинде окуучулар менен маектешүү аркылуу;
* Алардын ишмердүүлүгүн (стратегияларын) баалоо жана башка билим берүү мекемелери менен салыштыруу үчүн макулдашылган критерийлерге ылайык өз алдынча текшерүү жүргүзүү;
* Өз ишмердүүлүгүнүн натыйжалары, пландар, инновациялар жөнүндө коомчулукка маалымдоого.

4.1.2. студенттерди жана бүтүрүүчүлөрдү окутуунун сапатына баа берүү алардын учурдагы, орто жана акыркы мамлекеттик аттестациясын камтууга тийиш. Баалоо куралдарынын маалымат базалары университет тарабынан иштелип чыгат жана бекитилет.

Студенттерди жана бүтүрүүчүлөрдү аттестациялоого коюлуучу талаптар, дипломдук квалификациялык жумуштардын мазмуну, көлөмү жана түзүмү университеттин бүтүрүүчүлөрүн акыркы мамлекеттик аттестациялоо жөнүндө жобону эске алуу менен аныкталат.

4.1.3. НББПны иштеп чыгууда университеттин бүтүрүүчүлөрдүн социалдык жана инсандык компетенттүүлүгүн (мисалы, социалдык өз ара аракеттенүү, өзүн-өзү уюштуруу жана өзүн-өзү башкаруу, компетенттүү мүнөздөгү) жөндөмүн аныктоо керек. Университет университеттин социалдык-маданий чөйрөсүн калыптандырууга, инсандын ар тараптуу өнүгүүсү үчүн шарттарды түзүүгө милдеттүү.

Университет билим берүү процессинин социалдык-билим берүү компонентинин өнүгүшүнө, студенттердин өз алдынча башкаруусун өнүктүрүүгө, студенттердин коомдук уюмдардын, спорттук жана чыгармачыл клубдардын, илимий студенттик коомдордун ишине катышуусуна көмөктөшүүгө милдеттүү.

4.1.4. Университет НББПны студенттин тандоосу боюнча дисциплинаны камтышы керек. Студенттин каалоосу боюнча дисциплиналарды түзүү тартиби университеттин Окумуштуулар кеңеши тарабынан аныкталат.

4.1.5. Университет студенттерге окуу планын түзүүгө катышуу мүмкүнчүлүгүн берүүгө милдеттүү.

4.1.6. Университет студенттерди НББПны түзүүдө алардын укуктары жана милдеттери менен тааныштырууга, студенттер тандап алган сабактар ​​алар үчүн милдеттүү болуп калаарын жана алардын жалпы эмгек сыйымдуулугу окуу планында белгиленгенден төмөн болбоого тийиш.

4.2. НББПны жүзөгө ашырууда студенттин укуктарына жана милдеттерине жалпы талаптар:

4.2.1. Студенттер НББП тарабынан берилген академиялык дисциплиналарды иштеп чыгуу үчүн бөлүнгөн окуу убактысынын чегинде конкреттүү дисциплиналарды тандап алууга укуктуу.

4.2.2. Жеке билим берүү траекториясын түзүүдө студент университетте дисциплиналарды тандап алуу жана келечектеги окутуунун профилине (адистикке) тийгизген таасири боюнча кеңеш алууга укуктуу.

4.2.3. СЖКны өнүктүрүү жагынан НББПны өнүктүрүүдөгү натыйжаларга жетишүү үчүн студенттер студенттик өзүн-өзү башкарууну өнүктүрүүгө, коомдук уюмдардын, спорттук жана чыгармачыл клубдардын, илимий студенттик коомдордун ишине катышууга милдеттүү.

4.2.4. Студенттер университеттин НББП тарабынан каралган бардык тапшырмаларды өз убагында аткарышы керек.

4.3. Окуучулардын окуу жүгүнүн максималдуу көлөмү анын сабактан тышкары жана класстан тышкаркы (өз алдынча) окуу иштерин кошкондо жумасына 45 сааттан белгиленет.

Күндүзгү билим берүүчү жумада класстык сабактын көлөмү Мамлекеттик билим берүү стандарттары менен жогорку билимдин деңгээлин жана окутуу чөйрөсүнүн өзгөчөлүктөрүн эске алуу менен аныкталат жана ар бир окуу предметин окууга бөлүнгөн жалпы көлөмдүн 35% түзөт.

1. **Бакалаврларын даярдоодо НББПга коюлган талаптар**
   1. **Бакалаврларды даярдоонун натыйжаларына НББПга коюлуучу талаптар.**

740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу багытындагы бүтүрүүчүлөр "Бакалавр" квалификациясы менен НББПнын максаттарына жана пункттарда көрсөтүлгөн кесиптик ишинин милдеттерине ылайык МББСнын ЖКББсынын 3.4. жана 3.8. пунктарында берилген төмөнкү компетенцияларга ээ болушу керек:

**а) универсалдык:**

- жалпы илимий (ЖИК):

* курчап турган дүйнө жөнүндө илимий билимин оор көз караш менен баалоо жана колдонуу, жашоонун баалуулуктарын багыттай алган, маданият жана активдүү жарандык позицияга турган, адамдарга сый көрсөтө алган жана толеранттуу жөндөмдүүлүгү (ЖИК -1);

- инструменталдык (ИК):

* жумуш жана окутуу жаатындагы мамлекеттик, расмий жана чет тилдердин биринде бизнес байланышты өткөрө билүү жөндөмдүүлүгү (ИК-1);
* жумуш жана окутуу жаатындагы татаал көйгөйлөрдү чечүү үчүн маалыматтык технологиялар менен жаңы билимдерди алууга жана колдоно алуу жөндөмдүүлүгү (ИК-2);
* ишкердик билимди жана кесиптик чеберчиликти колдоно алуу жөндөмдүүлүгү (ИК-3);
* социалдык-инсандык жана жалпы маданияттык (СИЖМК):
* жеке адамдардын же топтордун кесиптик ишиндеги максаттарга жетишүүнү камсыз кыла алуу жөндөмдүүлүгү (СИЖМК -1);

**б) кесиптик (КК):**

***- жалпы кесиптик:***

* кесиптик маселелерди чечүүдө математика, табигый, гуманитардык жана экономикалык илимдердин мыйзамдарын жана методдорун колдоно билүү жөндөмдүүлүгү (КК -1);

***өндүрүштүк-технологиялык ишмердүүлүк:***

* тамак-аш ишканаларынын иштешине уруксат алуу үчүн иш кагаздарын уюштуруу, тамактануу мекемесинде өндүрүү үчүн документтин айлануусун уюштуруу жана тамактануу азыктарын өндүрүү шарттарында нормативдик, техникалык, технологиялык документтерди колдонуу жөндөмдүүлүгү (КK-2);
* чийки заттын, жарым-жартылай фабрикаттардын жана даяр продукциялардын сапатын контролдоо технохимиялык усулдарын колдонуу, тамак-аш өндүрүшүнүн технологиялык процесстерин уюштуруу жана жүзөгө ашыруу (КK-3);
* азыктарды өндүрүүдө технологиялык жабдууну тандоонун жана эксплуатациялоонун прогрессивдүү усулун колдоно билүү жөндөмдүүлүгү (КК-4);
* өзүнүн предметтик чөлкөмүндө заманбап маалыматтык технологияларды колдонуу жөндөмдүүлүгү (КК-5);
* ченемдик документтердин жана базардын муктаждыктарынын талаптарына ылайык азык-түлүк сапатын камсыздоо жөндөмдүүлүгү (КК-6);
* адамдардын өмүрүн коргоо уюмунун негизги ыкмаларын колдонуу жөндөмдүүлүгү, социалдык жана кесиптик ишинин жүрүшүндө экосистемаларды сактап калуу жана коргоо чараларын камсыз кылуу жөндөмдүүлүгү, өндүрүш санитария, өрт коопсуздугу жана эмгекти коргоону камсыз кылуу эрежелерин сактай алуу жөндөмдүүлүгү; өндүрүш микроклиматын, чаң жана газ менен булгануу, ызы-чуу жана термелүүнүн деңгээли, иш ордуларынын жарыктыгы параметрлерин өлчөө жана баалоо жөндөмдүүлүгү (КК-7);

***эксперименталдык-изилдөө ишмердүүлүгү:***

* илимий-техникалык маалыматтарды, изилдөө тематикасына жараша Ата-Мекендик жана чет өлкөлүк тажрыйбаны изилдөө жана талдоо жөндөмдүүлүгү, ченөөлөрдү жана байкоолорду жүргүзө алуу, жүргүзүлгөн изилдөөлөрүнө сүрөттөлүш түзүү, изилдөөлөрдүн жыйынтыктарын анализдөө жана аларды илимий басылмаларды жана отчетторду жазууда колдонуу, өндүрүш изилдөөлөргө катышуу жана тамактануу мекемелерине изилдөөлөрүнүн жана иштеп чыгууларынын жыйынтыктарын киргизүү жөндөмдүүлүгү (КK-8);

***уюштуруучу-башкаруучулук ишмердүүлүгү:***

* потенциалдуу жеткирүүчүлөрдүн чөйрөсүнөн азыктарды жеткирүү шарттарын баалоо, товар кыймылынын системасын уюштуруу жана сактоого, кампалоого жана товарларды ташууга керектүү шарттарды түзүү жөндөмдүүлүгү (КK-9);
* ишкананын ичинде жана тышындагы өндүрүштү сатууну уюштуруу критерийлерин жана натыйжалуулугунун аныктоо жөндөмдүүлүгү (КK-10);
* коомдук тамактануу азыктарын өндүрүүдө жана кызматтарды көрсөтүүдө каржылык жана материалдык ресурстарды көзөмөлдөө жөндөмдүүлүгү (КK-11);
* тамактануу азыктарын өндүрүүдө технологиялык көзөмөл жана сапатын башкарууну жүргүзүү, тейлөөнүн эффективдүү көрсөткүчтөрүн жана критерийлерин иштеп чыгуу менен тейлөөнүн сапатын жогорулатуу ыкмаларын аныктоо жөндөмдүүлүгү (КK-12);
* жамааттын ишин уюштуруу, жамааттагы социалдык-психологиялык абалды баалоо, өндүрүш кызматчыларын мотивациялоо жана стимулдаштыруу жөндөмдүүлүгү (КK-13);

***Маркетингдик ишмердүүлүк:***

* өндүрүлүүчү продукцияны жайылтуу үчүн максаттарды, милдеттерди жана тактикаларды түзүү, товардык базарларды маркетингдик изилдөөгө катышуу жөндөмдүүлүгү: чийки зат, жабдуулар, тамак-аш азыктары (КK-14);
* керектөөчүнүн талаптарын аныктоо, азыктардын ассортиментин түзүү, сатуу көлөмүн болжолдоо, азыктарды жана кызматтарды жарнамалоо жөндөмдүүлүгү (КК-15);

***Педагогикалык ишмердүүлүк:***

* орто жалпы билим берүү уюмдарына, башталгыч жана орто кесиптик билим берүүдө, балдарга жана чоңдорго кошумча билим берүү программасынын алкагында кулинардык курстар, кружокторго сабак берүү үчүн билим берүү-методикалык документтерди иштеп чыгуу жөндөмдүүлүгү (ПК-16);
* билим алуучулардын курактык мүмкүнчүлүктөрүн эске алуу менен заманбап билим берүү технологияларын колдонуп орто жалпы билим берүү уюмдарына, башталгыч жана орто кесиптик билим берүүдө, балдарга жана чоңдорго кошумча билим берүү программасынын алкагында кулинардык курстар, кружокторго сабакты пландоо жана өтүү жөндөмдүүлүгү (ПК-17);
* кесиптик билим берүү уюмдарында лабораториялык иштерди өткөрүүдө ассистент болуу жөндөмдүүлүгү (ПК-18).

Бакалавр окуу программасын иштеп чыгууда, бардык универсалдуу компетенттүүлүктү өнүктүрүүдө, ошондой эле бул программа багытталган кесиптик иш-аракеттердин түрлөрүнө байланыштуу кесиптик компетенцияларын, ошондой эле окутуунун талап кылынган натыйжаларынын топтомуна киргизилет. Окутуу процессинде билим алуучу анын даярдыктын белгилүү бир профили менен байланышкан башка (атайын кесиптик) компетенттүүлүккө ээ боло алат.

Профиль 5тен ашык аталыштардын санынын кошумча компетенциясы менен аныкталат жана университет тарабынан өз алдынча аныкталат. Профилдердын тизмеси УМО тарабынан бекитилет.

Кошумча компетенциялардын тизмеси улуттук алкактардын негизинде квалификациянын, тармактык / сектордук чекте жана кесиптик стандарттарда (эгер бар болсо) аныкталат.

**5.2** **Бакалаврлардын НББПсынын түзүмүнө талаптар**

* + - Бакалаврларды даярдоонун НББПсынын түзүмү төмөнкү блокторду камтыйт:
* 1-блок: «Дисциплиналар (модулдар)»
* 2-блок: «Практика»
* 3-блок: «Мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестация»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *  Бакалаврларды даярдоонун НББПсынын түзүмү | | * Бакалаврдарды даярдоо НББПсынын жана кредиттер менен анын блокторунун көлөмү |
| * 1-блок | * Гуманитардык, социалдык жана экономикалык цикл * Математикалык жана табигый илимдер циклы * III. Кесиптик цикл * Бардыгы: | * 20-35 * 30-45 * 85-135 * **165-215** |
| * 2-блок | * Практика | * 15-60 |
| * 3-блок | * Мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестация | * 10-15 |
| * **Бакалаврларды даярдоодогу НББП ЖКББнын көлөмү** | | * **240** |

Университет НББПнын талаптарына ылайык бакалаврларды даярдоо үчүн НББП иштеп чыгат жана улуттук квалификациянын алкактарына ылайык окуу натыйжаларына жетүү үчүн жооп берет.

Университет бакалаврларын даярдоонун НББПнын ар бир блогуна тиешелүү дисциплиналардын (модулдардын) жана алардын татаалдыгын улуттук квалификациялык алкакта каралган окуу натыйжаларынын жыйындысы түрүндө, өз өнөрүнүн натыйжаларына коюлган талаптарды эске алуу менен блок үчүн белгиленген өлчөмдө аныктайт.

5.2.1. Бакалаврларын даярдоо НББПсы төмөнкүлөрдү камсыз кылышы керек:

* гуманитардык, социалдык жана экономикалык циклдин милдеттүү дисциплиналары, алардын тизмеси жана татаалдыгы Кыргыз Республикасынын билим берүү жана илим чөйрөсүндөгү ыйгарым укуктуу мамлекеттик органы тарабынан аныкталат. Бул дисциплиналардын мазмунун жана аткарылыш тартиби бакалаврларды даярдоонун тийиштүү багыты боюнча МББС ЖКББ тарабынан белгиленет;
* дене тарбия жана спорт чөйрөсүндөгү сабактар, 360 сааттан кем эмес өлчөмдө, алар өздөштүрүү үчүн милдеттүү, бирок насыяга которулбайт жана бакалаврларды даярдоонун НББПнын көлөмүнө кирбейт.

5.2.2. 2-блок "Практика" окуу практикасын (киришүү, технологиялык, илимий-изилдөө иштери) жана өндүрүштүк (долбоордук, эксплуатациялык, педагогикалык, илимий-изилдөө) практикасын камтыйт.

Университет практиканын бир же бир нече түрүн тандап алууга укуктуу, ошондой эле белгиленген насыялардын чегинде практиканын кошумча түрүн түзө алат.

5.2.3. "Мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестация" 3-блок мамлекеттик экзамендерди тапшырууга жана өткөрүүгө даярданууну, жыйынтыктоочу квалификациялык ишти аткарууну жана коргоону камтыйт (эгерде университетте акыркы мамлекеттик аттестациянын алкагында квалификациялык ишти камтыса).

5.2.4. Бакалаврларын даярдоонун НББПнын бир бөлүгү катары милдеттүү жана тандалма бөлүгү айырмаланат.

Бакалаврларды даярдоо үчүн НББП милдеттүү бөлүгү улуттук квалификациянын алкактарын эске алуу менен жалпы илимий, универсалдуу, социалдык-жеке, жалпы маданий жана кесиптик компетенттүүлүктү түзүүнү камсыз кылган дисциплиналарды жана тажрыйбаларды камтыйт.

Мамлекеттик аттестацияны эске албаганда, милдеттүү бөлүктүн көлөмү бакалаврлар үчүн билим берүү программаларынын жалпы көлөмүнүн 50 пайызынан ашпашы керек.

Бакалаврларды даярдоо үчүн НББП тандоо бөлүгүндө студенттер тийиштүү багытта дисциплиналарды тандай алышат, башка багыттар боюнча бакалаврларды даярдоо үчүн НББПнын дисциплиналарын тандоого болот.

5.2.5. Университет ден-соолугунун мүмкүнчүлүктөрү чектелүү адамдарга (алардын өтүнүчү боюнча) алардын психофизикалык өнүгүүсүнүн өзгөчөлүктөрүн, жеке мүмкүнчүлүктөрүн эске алуу менен, бакалавриатта жана магистратурада билим алуу мүмкүнчүлүгүн бериш керек жана зарыл болгон учурда өнүгүү жана социалдык жактан толуктоону камсыз кылышы керек.

* 1. **Бакалаврларын даярдоону жүзөгө ашыруу үчүн НББПнын шарттары**

**5.3.1. Окуу процессине кадрларды даярдоо**

Бакалаврларды даярдоо үчүн НББПны ишке ашырууну окутулган дисциплинанын профилине ылайык келген, билимдүү жана илимий жана (же) илимий-методикалык иш-чаралар менен үзгүлтүксүз иштеген педагогикалык кадрлар камсыз кылышы керек.

Кесиптик циклдин окутуучулары талапкердин, илимдин докторунун жана (же) тиешелүү кесиптик чөйрөдөгү тажрыйбасына ээ болушу керек.

Илимдин кандидаты же доктору илимий даражасы бар окутуучулар тарабынан лекциялар окулган сабактарынын үлүшү дисциплиналардын жалпы санынын 40 пайызынан кем болбошу керек.

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

Бакалаврларды даярдоо үчүн НББПны ишке ашыруу ар бир студенттин негизги билим берүү программасынын дисциплиналарынын толук тизмесине ылайык түзүлгөн маалымат базаларына жана китепкананын фонддоруна жетиши менен камсыз кылынышы керек. Университеттин билим берүү программасына лабораториялык семинарлар жана практикалык сабактар ​​кириши керек (*түзүлгөн компетенттүүлүктү эске алуу менен*).

**5.3.3. Окуу процессинин материалдык-техникалык камсыздануусу:**

Бакалаврлар үчүн билим берүү программаларын ишке ашырган университетте колдонулган санитардык жана өрт коопсуздугунун эрежелери жана стандарттарына ылайык келген университеттин окуу программасында каралган лабораториялык, дисциплиналык жана дисциплина аралык окутуунун, студенттердин практикалык жана илимий-изилдөө иштеринин бардык түрлөрүн камсыз кылган материалдык-техникалык базасы болууга тийиш.

Бакалаврларын даярдоого НББПны жүзөгө ашыруу үчүн университет материалдык-техникалык камсыздоонун минималдуу талап кылынган тизмеси төмөнкүлөрдү камтыйт:

-заманбап стенддер, визуалдык жөлөкпулдар, интерактивдүү такталар, шаймандар, мультимедиа проектору менен жабдылган аудиториялар;

- заманбап компьютерлер менен жабдылган, бир гана жергиликтүү тармакка бириктирилген жана Интернет менен жабдылган, анын ичинде Wi-Fi менен жабдылган компьютердик бөлмөлөр.

Техникалык багыттардын бүтүрүүчүлөрүнүн универсалдык компетенциясын жүзөгө ашырууга МТБ жана маалыматтык колдоо үчүн минималдуу талаптар:

1) аудиториялардын, лабораториялардын жана алардын жабдууларын жеткиликтүүлүгү:

• информатика боюнча (визуалдык колдонмолор, жеке компьютерлер 1: 6);

• физика боюнча (визуалдык жөлөкпулдар, түзмөктөр);

• химия боюнча (визуалдык жөлөкпулдар, түзмөктөр);

• электр энергиясынын теориялык негиздери боюнча (көрсөтмө куралдар, шаймандар);

2) башка жайлардын болушу:

• спорттук зал;

• китепкана (электрондук китепкана), интернетке кирүү менен окуу бөлмөсү;

• тарбия залы.

3) ашкананын жана медициналык борбордун болушу.

Бакалаврларды даярдоодо НББПны жүзөгө ашыруу үчүн материалдык-техникалык камсыздоо минималдуу керектүү тизим, коомдук тамактануу азыктарын даярдоо өндүрүш жана технологиялык процесстерди изилдей ала турган атайын лабораторияларды камтыйт:

- физикалык жана химиялык анализдерди жүргүзүү үчүн шаймандар менен жабдылган, кесиптик дисциплиналар боюнча физикалык жана химиялык лаборатория (термостат, иономер, фотоэлектр колориметр, центрифуга, кургатуучу аппараттар, Чижовдун прибору, рефрактометр, суу мончосу, муфель меши, суу дистиллятору, рН метр ж.б.), реагенттер, шаймандар жана лабораториялык айнек идиштер;

- практикалык жана лабораториялык сабактары өткөрүүгө арналган өндүрүштү жана тейлөөнү уюштуруу үчүн кичи-ресторан (столдорду кооздоо үчүн тейлөө, тейлөөнүн бардык түрү үчүн дасторкон, майлыктар жана айнек идиштер);

- атайын чакан технологиялык жабдуулар (камыр аралаштыргыч, меш, өнөр жай электр плиталары, электр жылыткычтары, муздаткыч, микротолкундуу меш, өнөр жай столдору, эт майдалагыч, фритюрница ж.б.), инвентарь жана шаймандар менен жабдылган жарым-жартылай фабрикаттарды жана тамак-аш азыктарын өндүрүү технологиясы боюнча лаборатория;

- университеттин НББП профилине ылайык студенттердин практикалык компетенттүүлүгүн түзгөн, практиканын бардык түрүн өткөрүү үчүн иштеп жаткан тамактануу ишканаларынын, мейманкана комплекстеринин базасы.

.

5.3.4. Бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын баалоо

НББПны өздөштүрүү сапатына баа берүү академиялык жетишкендиктерге үзгүлтүксүз мониторинг жүргүзүүнү, студенттерди аралык аттестациялоону жана бүтүрүүчүлөрдү акыркы мамлекеттик аттестациялоону камтууга тийиш.

Ар бир дисциплинада билимди учурдагы жана аралык аралык контролдоонун өзгөчө формалары жана жол-жоболору университет тарабынан өз алдынча иштелип чыгат жана тиешелүү дисциплинанын биринчи айында окуучулардын назарына жеткирилет.

Студенттердин жеке жетишкендиктеринин тийиштүү НББПнын этаптарына ылайык келүүсүн тастыктоо үчүн (учурдагы иштин мониторинги жана орто аралык аттестация) баалоо каражаттарынын фондулары түзүлөт, анын ичинде стандарттык тапшырмаларды, тесттерди жана контролдоо методдорун, билимин, көндүмдөрүн жана алган компетенциянын деңгээлин баалоо үчүн. Баалоо фонддору университет тарабынан иштелип чыгат жана бекитилет.

Университет студенттердин жетишкендиктерин көзөмөлдөө жана студенттерди орто аралык аттестациялоо программаларынын алардын келечектеги кесиптик ишмердүүлүгүнүн шарттарына жакындыгын максималдуу шарт түзүшү керек, ал үчүн белгилүү бир дисциплинанын мугалимдеринен тышкары, жумуш берүүчү жана тиешелүү сабактарды окуган окутуучулар тышкы эксперт катары активдүү катышышы керек.

Студенттерге окуу процессинин мазмунун, уюштурулушун жана сапатын, ошондой эле жекече мугалимдердин ишин баалоо мүмкүнчүлүгү берилиши керек.

Аяктоочу Мамлекеттик аттестация бүтүрүүчү квалификациялык ишти (бакалавр жумушу) коргоону камтыйт. Мамлекеттик сынак университеттин каалоосу боюнча киргизилет.

Бакалавр ишинин мазмунун, көлөмүн жана түзүмүн, ошондой эле мамлекеттик экзаменге коюлган талаптарды (бар болсо) жогорку окуу жайы аныктайт.

