Кыргыз Республикасынын

Билим берүү жана илим министрлигинин

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

буйругуна тиркеме

**Кыргыз Республикасынын**

**билим берүү жана илим министирлиги**

**Кыргыз Республикасынын**

**жогорку кесиптик билим берүүсүнүн**

**мамлекеттик билим берүү стандарты**

**БАГЫТЫ: 740200– «Жаныбарлардан жасалуучу азык – түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү»**

**Квалификациясы: Магистр**

**Бишкек -2021**

1. **Жалпы жоболор**

**1.1.** Жогорку кесиптик билим берүүнүн **740200 – Жаныбарлардан жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча ушул Мамлекеттик билим берүү стандарты "Билим берүү жөнүндө" Кыргыз Республикасынын Мыйзамына жана Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн билим берүү жаатындагы аныктаган тартипте, башка ченемдик укуктук актыларына ылайык, Кыргыз Республикасынын Билим берүү жана илим министрлиги тарабынан иштелип чыккан жана Кыргыз Республикасынын Министрлер Кабинети аныктаган тартипте бекитилет.

Бул Мамлекеттик билим берүү стандартын аткаруу, магистрлерди даярдоо боюнча кесиптик билим берүү программаларды ишке ашыруучу бардык ЖОЖдор үчүн уюштуруучулук-укуктук формаларына карабастан милдеттүү болуп эсептелет.

**1.2. 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 жараянын ишке ашыруунун мазмунун жана уюштурулушун чектөөчү окуу-усулдук иш кагаздардын топтому;

- ***даярдоонун багыты*** - жалпы фундаменталдык окутуунун негизинде интеграцияланган, ар кандай адистиктеги жогорку кесиптик билимге ээ кадрларды (адистер, бакалаврлар жана магистрлер) даярдоо үчүн билим берүү программаларынын жыйындысы;

- ***профилдер* -** негизги билим берүү программасынын тикелей бир түргө багытталышы жана (же) кесиптик ишмердүүлүктүн объектиси;

- ***компетенттүүлүк*** - белгилүү бир чөйрөдө анын натыйжалуу өндүрүштүк ишмердүүлүгү үчүн зарыл болгон, окуучуну билим берүүгө даярдоонун алдын-ала белгиленген социалдык талабы (ченеми);

- ***бакалавр*** - жогорку кесиптик билим берүүнүн академиялык даражасы, магистратурада окуусун улантууга жана белгилүү бир кесиптик иш жүргүзүүгө укук берет;

- ***магистр* –** жогорку кесиптик билим берүүнүн академиялык даражасы, аспирантурада жана (же) базалык докторантурада (PhD/багыты боюнча) окуусун улантууга жана белгилүү бир кесиптик иш жүргүзүүгө укук берет;

- ***кредит*** - негизги кесиптик билим берүү программасынын сыйымдуулугунун шарттуу өлчөмү;

- ***окутуунун натыйжалары*** - негизги билим берүү программасынын модулу боюнча окуунун натыйжасында ээ болгон компетенциялар.

• ***теңдөөчү курстар*** - тиешелүү багыт (адистик) боюнча базалык билими жок студенттердин-магистрантардын өздөштүргөн сабактары, окуунун биринчи жылында базалык кесиптик билимге жана компетенттүүлүккө ээ болуу, магистрлерди даярдоонун багыты боюнча негизги билим берүү программасын өздөштүрүү үчүн талап кылынат;

- ***жалпы илимий компетенциялар*** - бул кесиптик иштин бардык түрлөрүнө (же көпчүлүгүнө) мүнөздүү мүнөздөмөлөр: үйрөнүү жөндөмдүүлүгү, анализдөө жана синтездөө ж.б.у.с.;

– ***аспаптык компетенциялар*** - таанып билүү жөндөмдөрүн, идеяларды жана ойлорду түшүнүү жана колдонуу жөндөмүн камтыйт; усулдук жөндөмдүүлүк, айлана-чөйрөнү түшүнүү жана башкаруу жөндөмү, убакытты уюштуруу, билим алуу, чечим кабыл алуу жана көйгөйлөрдү чечүүчү стратегияларды түзүү; технологиялык көндүмдөр, технологияларды колдонууга байланыштуу көндүмдөр, компьютерде иштөө жана маалыматты башкаруу жөндөмдөрү; тилдик көндүмдөр, коммуникативдик компетенциялар;

– ***социалдык-инсандык жана жалпы маданий компетенциялар*** - сезимдерди жана мамилелерди билдирүү жөндөмү, сынчыл ой жүгүртүү жана өзүн-өзү сындоо жөндөмү, ошондой эле социалдык өз ара аракеттенүү жана кызматташуу процесстери менен байланышкан социалдык көндүмдөр, топтордо иштөө, социалдык жана этикалык милдеттенмелерди кабыл алуу жөндөмү менен байланышкан жеке жөндөмдөр;

- ***кесиптик*** *стандарт* - кесиптик иштин белгилүү бир түрүнүн алкагында анын мазмунуна жана сапатына карата талаптарды аныктаган жана кызматкердин квалификациясынын сапаттык деңгээлин сүрөттөгөн негизги документ, ал ар кандай уюмдун штатында өзүнүн ордун ээлөө үчүн, анын ишинин түрүнө карабастан, аны аткарууга милдеттүү.

**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;

**ОУБ** - окуу-усулдук бирикме;

**ЖИК** - жалпы илимий компетенциялар;

**АК** - аспаптык компетенциялар;

**КК** - кесиптик компетенциялар;

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

1. **Колдонуу тармагы**

**2.1.** Жогорку кесиптик билим берүүнүн ушул Мамлекеттик билим берүү стандарты (мындан ары - ЖКББ МББС) магистрлерди даярдоо багыты боюнча негизги билим берүү программаларын ишке ашыруудагы милдеттүү нормалардын, эрежелердин жана талаптардын жыйындысы жана **740200 – Жаныбарлардан жасалуучу азык- түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багытынын уюштуруучулук-усулдук документтерди иштеп чыгуу, лицензиясы же Кыргыз Республикасынын аймагында мамлекеттик аккредитациясы (аттестациясы) бар, бардык жогорку кесиптик билим берүүчү билим берүү мекемелеринин (мындан ары - ЖОЖдор), уюштуруучулук-укуктук формаларына карабастан жогорку кесиптик билим берүүнүн негизги билим берүү программаларын өздөштүрүү сапатын баалоо үчүн негиз болуп эсептелет.

**2.2.** ЖКББ МББС **740200 – Жаныбарлардан жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча негизги пайдалануучулар төмөнкүлөр болуп саналат:

- ЖОЖдордун администрациясы жана илимий-педагогикалык курамы (профессордук-окутуучулук курам, илимий кызматкерлер), өздөрүнүн ЖОЖдорундагы багыты 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 ушул 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;

- жогорку кесиптик билим берүү системасындагы мыйзамдардын сакталышына көзөмөлдү камсыз кылуучу ыйгарым укуктуу мамлекеттик аткаруу органдары;

- жогорку кесиптик билим берүү чөйрөсүндөгү билим берүү программаларын жана уюмдарын аккредитациялоону жүзөгө ашыруучу аккредитациялоо агенттиктери.

**2.3. Абитуриенттердин даярдыгынын деңгээлине талаптар**

**2.3.1.** "Магистр" академиялык даражасын ыйгаруу менен жогорку кесиптик билим алууга талапкер абитуриенттин билим деңгээли: тийиштүү багыт боюнча "бакалавр" академиялык даражасы ыйгарылган же өз адистиги боюнча "адис" академиялык даражасы ыйгарылган жогорку кесиптик билимге ээ болушу керек.

**2.3.2.** Абитуриенттин тийиштүү багыт боюнча "бакалавр" академиялык даражасы ыйгарылган же өз адистиги боюнча "адис" академиялык даражасы ыйгарылган жогорку кесиптик билими тууралуу мамлекеттик үлгүдөгү документи болушу керек.

**3. Даярдоонун багыттарынын жалпы мүнөздөмөсү**

**3.1.** Кыргыз Республикасында даярдоо багыты боюнча **740200 – Жаныбарлардан жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** төмөндөгү програмалардын негизинде жүргүзүлөт:

- бакалаврларды даярдоо боюнча ЖКББ НББП;

- магистрлерди даярдоо боюнча ЖКББ НББП.

Бакалаврларды даярдоо боюнча ЖКББ НББПны толугу менен өздөштүргөн жана белгиленген тартипте мамлекеттик жыйынтыктоо аттестациясынан ийгиликтүү өткөн ЖОЖдордун бүтүрүүчүлөрүнө "бакалавр" академиялык даражасын ыйгаруу менен жогорку билими тууралуу диплом берилет.

Магистрлерди даярдоо боюнча ЖКББ НББПны толугу менен өздөштүргөн жана белгиленген тартипте мамлекеттик жыйынтыктоо аттестациясынан ийгиликтүү өткөн ЖОЖдордун бүтүрүүчүлөрүнө "магистр" академиялык даражасын ыйгаруу менен жогорку билими тууралуу диплом берилет.

Бакалаврларды даярдоо багытындагы ЖКББ НББП профилдери ЖОЖ тарабынан квалификациянын тармактык/сектордук алкагынын (эгер бар болсо) негизинде аныкталат.

**3.2.** Күндүзгү окуу формасындагы жалпы орто же кесиптик орто билими базасында **740200 – Жаныбарлардан жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча магистрлерди даярдоодо ЖКББ НББПны өздөштүрүүнүн ченемдик мөөнөтү 6 жылдан кем эмес, "бакалавр" академиялык даражасы ыйгарылган, жогорку кесиптик билимдин базасында 2 жылдан кем эмес убакытты түзөт.

"Бакалавр" академиялык даражасын ыйгаруу менен ырасталган, жогорку кесиптик билимдин базасында күндүзгү-сырттан (кечки) жана сырттан окуу формалары боюнча магистрлерди даярдоодо ЖКББ НББПны өздөштүрүүнүн, ошондой эле окутуунун ар түрдүү формалары айкалышкан жана дистанттык билим берүү технологиялары пайдаланылган учурдагы мөөнөттөрү ЖОЖ тарабынан күндүзгү окуу формасындагы өздөштүрүүнүн белгиленген ченемдик мөөнөтүнө салыштырмалуу жарым жылга узартылат.

Толук жогорку кесиптик билимдин базасында "адис" академиялык даражасын ыйгаруу үчүн магистрлерди даярдоодо ЖКББ НББПны өздөштүрүүнүн мөөнөттөрү бир жылдан кем эмес.

Бакалаврларды жана адистиктерди даярдоодо байланышпаган багыттар боюнча жогорку кесиптик билими бар абитуриентер үчүн, теңдөөчү курстарды өздөштүрүүгө байланыштуу билим берүү программасын өздөштүрүү мөөнөтү көбөйөт, тиешелүү багытта магистрлерди даярдоо боюнча ЖКББ НББПнын базалык кесиптик билимин жана компетенттүүлүгүн калыптандырат.

Жеке окуу планы боюнча окуганда, билим берүүнүн түрүнө карабастан, окуу мөөнөтү ЖОЖ тарабынан өз алдынча белгиленет.

Ден-соолугунун мүмкүнчүлүктөрү чектелүү адамдардын жекече окуу планы боюнча окууда, ЖОЖ окуу мөөнөттү тиешелүү билим берүүнүн түрү үчүн белгиленген мөөнөткө салыштырмалуу узартууга укуктуу.

Магистрлерди даярдоодогу ЖКББ НББПны өздөштүрүүнүн башка ченемдик мөөнөттөрүн Кыргыз Республикасынын Министерлер Кабинети белгилейт.

**3.3.** Жалпы орто же кесиптик орто билими базасы менен күндүзгү окуу формасында магистрлерди даярдоодогу ЖКББ НББПны өздөштүрүүнүн жалпы эмгек сыйымдуулугу 360тан кем эмес кредитти түзөт жана "бакалавр" академиялык даражасы ыйгарылган, жогорку кесиптик билимдин базасында 120 кредиттен кем эмес болушу керек.

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

Бир окуу семестринин эмгек сыйымдуулугу 30 кредиттерге барабар (окуу процесси эки семестрлик болуп түзүлгөн учурда).

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

 Күндүзгү-сырттан (кечки) жана сырттан окуу формалары боюнча негизги билим берүү программасынын, ошондой эле окутуунун ар түрдүү формалары айкалышкан билим берүүдө эмгек сыйымдуулугу окуу жылы үчүн 48 кредиттерден кем эмести түзөт. Окуунун акыркы жылынын эмгек сыйымдуулугу НББПнын жалпы эмгек сыйымдуулугун камсыз кылуу зарылчылыгын эске алуу менен аныкталат.

**3.4.** ЖКББ НББПнын инсанды окутуу жана тарбиялоо жаатындагы **740200 – Жаныбарлардан жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча максаттары.

**3.4.1.** **740200 – Жаныбарлардан жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча магистрлерди даярдоонун ЖКББ НББПнын окутуу жаатындагы максаты болуп, жаныбарлардан жасалуучу азык-түлүктөрдү өндүрүү жана кайра иштетүү боюнча технологиялык жана уюштуруучулук камсыздоо жаатында ар тараптуу кесиптик ишмердүүлүктү жүргүзүүгө жөндөмдүү, эмгек базарындагы социалдык мобилдүүлүккө жана функционалдык туруктуулукка өбөлгө түзгөн, универсалдуу жана кесиптик компетенттүүлүктү калыптандыруу эсептелинет.

**3.4.2.** ЖКББ НББПнын инсанды тарбиялоо жаатындагы даярдоонун **740200 – Жаныбарлардан жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча максаты болуп, бүтүрүүчүлөрдүн социалдык-инсандык сапаттарын калыптандыруу: максатка умтулгандык, уюшкандык, эмгекчилдик, жоопкерчиликтүүлүк, жарандуулук, коммуникативдүүлүк, толеранттуулук, милдеттүүлүк, жалпы маданияттуулук.

**3.5.** Бүтүрүүчүлөрдүн **кесиптик ишмердүүлүк жааты 740200 – Жаныбарлардан жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча төмөндөгүлөрдү камтыйт:

• атаандашууга жөндөмдүү жана коопсуз тамак-аш азыктарын түзүүгө жана өндүрүүгө багытталган каражаттардын, жолдордун жана ыкмалардын жыйындысы;

• өндүрүштүк маселелерди чечүүгө багытталган илимий изилдөөлөр;

• өндүрүштүн жаңы схемаларын иштеп чыгуу жана иштеп жаткан өндүрүштү өркүндөтүү;

• өнөр жай ишканаларынын ишмердүүлүгүн башкаруу;

• кайра иштетүүчү өнөр жай ишканаларын долбоорлоо;

• педагогикалык ишмердүүлүк.

Бүтүрүүчүлөр кесиптик ишмердүүлүктү алардын билим деңгээли жана ээ болгон компетенциялары кызматкердин квалификациясына коюлган талаптарга дал келген шартта, кесиптик иштин башка жаатында жана (же) чөйрөлөрүндө жүргүзө алышат.

**3.6. 740200 – Жаныбарлардан жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багытындагыбүтүрүүчүлөрдүн кесиптик иш объектилери болуп төмөнкүлөр эсептелишет:

* чийки заттар, жарым фабрикаттар жана жаныбарлардан алынган азыктар;

• гидробионттор, кайра иштетилген азыктар жана калдыктар, тамак ингредиенттери жана кошулмалар;

* технологиялык жабдуулар;
* шаймандар;
* ченемдик, долбоорлоо-технологиялык документтер, санитардык, ветеринардык жана курулуш ченемдери жана эрежелери;
* эл аралык стандарттар;
* чийки заттардын, жарым фабрикаттардын жана даяр азыктардын сапатын козомолдоонун ыкмалары жана каражаттары;
* сапаттын жөнөкөй ыкмалары;
* сапаттын тутумдары;
* технологиялык, техникалык мүнөздөгү маалымат базалары;
* азык-түлүктүн жана айлана-чөйрөнүн экологиялык жана биологиялык коопсуздугуна мониторинг жүргүзүү;
* "талаадан столго" өндүрүш чынжыры.

**3.7. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик иштеринин түрлөрү:**

* илимий – изилдөөчү;
* өндүрүштүк – технологиялык;
* уюштуруу – башкаруучу;
* педагогикалык;
* долбоорлоо.

Негизинен бүтүрүүчү даярданып жаткан кесиптик иш-аракеттердин конкреттүү түрлөрү, тиешелүү кесиптик стандарттын негизинде (эгер бар болсо) же кызыкдар болгон жумуш берүүчүлөр менен бирдикте ЖОЖ тарабынан иштелип чыккан анын билим берүү программасынын мазмунун аныкташы керек.

**3.8. 740200 – Жаныбарлардан жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүш**ү багытынын магистрлеринин кесиптик ишмердүүлүгүнүн милдеттери. **Илимий–изилдөөчүлүк:**

 - илимий жана илимий–техникалык маалыматтарды издөө, иштеп чыгуу жана сактоо:

 - илимий, практикалык көйгөйлөрдү чечүүнүн жолдорун издөө;

 - илимий, эксперименттик изилдөөлөрдү жүргүзүүнү уюштуруу жана пландоо;

 - изилдөөлөрдү жүргүзүүнүн каражаттарын жана ыкмаларын иштеп чыгуу же тандоо;

 - эксперименттердин жана сыноолордун натыйжаларын иштеп чыгуу жана талдоо;

 - илимий–изилдөөлөрдүн жыйынтыгынын негизинде илимий – техникалык отчетторду, сын-пикирлерди, докладдарды, макалаларды, ойлоп табууга же ачылышка табыштаманы даярдоо, ж.б.

**Өндүрүштүк – технологиялык:**

* илимий–техникалык маалыматтарды талдоо жана чогултуу;

 - алынган маалыматтарды өндүрүштүк көйгөйлөрдү чечүүдө колдонуу;

 - жаңы технологияларды ойлоп табуу, бар технологияларды жакшыртуу жана өндүрүштүн кыйла натыйжалуу технологиялык схемаларын иштеп чыгуу;

 - жаңы, атаандаштыкка жөндөмдүү болгон тамак–аш азыктарын ойлоп табуу жана өндүрүшкө киргизүү,

 - кесиптик маселелерди чечүүдө маалыматтык технологиялардын мүмкүнчүлүктөрүн пайдалануу.

**Уюштуруу–башкаруучулук:**

- кадрларды тандоо, жайгаштыруу жана аткаруучулардын жамаатынын жумушун уюштуруу;

 - ченемдик документтердин чийки заттарга жана даяр азыктарга койгон талаптарын сактоону,

 - эмгек мыйзамынын туура аткарылышынын талаптарын жана эмгектенүүнүн коопсуздук шарттарын түзүүнү;

 - кызматкерлердин инновациялык ишкердүүлүгүн колдоо, жаңы технологияларды иштеп чыгуучу ишканадан өндүрүшкө өткөрүп берүүгө жардам берүү;

- түзүмдүк бөлүмдөрдүн жана бүтүндөй уюмдун (ишкананын) чарбалык ишине экономикалык талдоо.

**Педагогикалык ишкердүүлүк:**

 - билим берүү программаларын, жеке окутуу жолдорун пландаштыруу;

 - сабактардын жана элективдик курстардын мазмунун долбоорлоо ж.б.;

 - тамак-аш азыктарынын технологиясы жаатында сабактардын бардык түрлөрүн өткөрүү;

 - маалыматтык технологияларды колдонуу менен тиешелүү усулдук материалдарды иштеп чыгуу;

 - студенттер менен тарбия иштери.

**Долбоордук ишкердүүлүк:**

- тамак-аш азыктарын өндүрүүчү жаңы өндүрүш ишканасын куруу же иштеп жаткан өнөр жай ишканасын реконструкциялоо үчүн долбоордук документтерди (бизнес-пландар, эсептөөлөр, сметалар, чиймелер, түшүндүрмө каттар ж.б.) иштеп чыгуу жана жүзөгө ашыруу;

 - автоматташтырланган долбоорлоону колдоно билүү жана иштеп чыгуу жана жүзөгө ашыруу үчүн пайдалануу;

 - тамак аш азыктарын өндүрүүгө тийешелүү нормативдик документтерди иштеп чыгуу.

**4. НББПны ишке ашыруунун шарттарына карата жалпы талаптар**

**4.1.** ЖОЖдун НББПны ишке ашыруудагы укуктарына жана милдеттерине 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 чыгылат жана ЖОЖдун окумуштуулар кенеши 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 рецензиялоонун мониторингинде;

- 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 камсыз кылууда, аларды колдонуунун натыйжалуулугун көзөмөлдөөдө, анын ичинде окуп жаткандарды сурап билүү жолу менен;

- өзүнүн ишин (стратегиясын) баалоо жана башка билим берүү мекемелери менен катар коюп салыштыруу үчүн макулдашылган критерийлер боюнча өзүн - өзү изилдөөнү үзгүлтүксүз жүргүзүүдө;

- коомчулукка ишмердүүлүгүнүн натыйжалары, пландары, инновациялары жөнүндө маалымат берүү.

**4.1.2.** Студенттерди жана бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын баалоо алардын күндөгү, аралыктык жана жыйынтыктоо мамлекеттик аттестациясын камтышы керек. Баалоочу каражаттардын базалары ЖОЖ тарабынан иштелип чыгат жана бекитилет.

Студенттерди жана бүтүрүүчүлөрдү аттестациялоого, мазмунуна карата талаптар, акыркы квалификациялык иштердин көлөмү жана түзүмү ЖОЖдордун бүтүрүүчүлөрүнүн жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестациясы жөнүндө Жобону эске алуу менен ЖОЖ тарабынан 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 калыптандырууга, инсандын ар тараптуу өнүгүүсү үчүн зарыл шарттарды түзүүгө милдеттүү.

ЖОЖ окуу процессинин социалдык-тарбиялык компонентин өнүктүрүүгө, анын ичинде студенттик өзүн-өзү башкарууну өнүктүрүүгө, студенттердин коомдук уюмдардын, спорттук жана чыгармачыл клубдардын, илимий студенттик коомдордун ишине катышуусуна салым кошууга милдеттүү.

**4.1.4.** ЖОЖдун НББПсы студенттин тандоосу боюнча окуу сабагын камтышы керек. Студенттин тандоосу боюнча окуу сабактарын түзүүнүн тартиби ЖОЖдун окумуштуулар кеңеши тарабынан белгиленет.

**4.1.5.** ЖОЖ студенттерге өздөрүнүн окуу программасын түзүүгө катышууга чындап мүмкүнчүлүк берүүгө милдеттүү.

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

**4.2. Студенттин НББПны ишке ашыруудагы укуктарына жана милдеттерине карата жалпы талаптар**

**4.2.1.** Студенттер окуу сабактарын өздөштүрүүгө бөлүнгөн окуу убактысынын көлөмүнүн чегинде студенттин тандоосу боюнча НББП тарабынан каралган, белгилүү бир сабактарды тандап алууга укуктуу.

**4.2.2.** Студент өзүнүн жеке билим берүү траекториясын түзүүдө ЖОЖдо окуу сабактарды тандоо менен жана алардын келечектеги адистештигине тийгизген таасири боюнча кеңеш алууга укуктуу.

**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 каралган бардык тапшырмаларды 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.

Күндүзгү окуу бөлүмүндө жумасына аудиториялык сабактардын көлөмү Мамлекеттик билим берүү стандарты тарабынан ЖКББ деңгээлин жана окутуу багытынын өзгөчөлүктөрүн эске алуу менен аныкталат жана ар бир окуу сабагын үйрөнүүгө бөлүнгөн жалпы көлөмдүн 25%дан кем эмесин түзөт.

**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 болбош керек, мунун ичинде кыш мезгилинде 2 жумадан кем эмес жана 4 жума диплом алдындагы өргүү.

**5. Магистрлерди даярдоонун НББПсынын талаптары**

**5.1.** Магистрлерди даярдоонун НББПсын өздөштүрүүнүн натыйжаларына карата талаптар.

Даярдоонун **740200 – Жаныбарлардан жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча бүтүрүүчү "магистр" академиялык даражасын ыйгаруу менен негизги билим берүү программасынын максаттарына жана ушул ЖКББ МББСнын 3.4. жана 3.8-пункттарында көрсөтүлгөн кесиптик иштин тапшырмаларына ылайык төмөндөгү компетенцияларга ээ болушу керек:

**а) универсалдык:**

* ***жалпы илимий (ЖИК):***

- жарандык демократиялык коомдун баалуулуктарын өнүктүрүүгө, социалдык адилеттүүлүктү камсыз кылууга, дисциплиналар аралык жана инновациялык мамилелердин негизинде идеологиялык, социалдык жана жеке маанилүү көйгөйлөрдү чечүүгө багытталган стратегиялык милдеттерди талдаганга жана чечкенге жөндөмдүү (ЖИК-1);

* ***инструменталдык (ИК):***

- чет тилдердин биринде адистештирилген жана чектеш тармактардын деңгээлинде кесипкөй талкууларды жүргүзө алат (ИК-1) **;**

 - инновациялык жана илимий ишмердүүлүктө колдонуу үчүн маалыматтык технологияларды жана чоң маалыматтарды колдонуу менен жаңы билимди жаратууга жөндөмдүү (ИК-2);

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

- максатка жетүү үчүн эксперттик / кесиптик топтордун / уюмдардын ишин уюштурууга жөндөмдүү (СИЖМК-1);

**б) ишмердүүлүтүн түрү боюнча кесиптик (КК):**

* ***илимий-изилдөө* ишмердүүлүгү*:***

- илимий-техникалык маалыматтарды издөөгө, чогултууга, анализдөөгө жөндөмдүү (КК-1);

- илимий долбоорлордун максаттарын жана милдеттерин түзө алат, физиология жана тамактануунун биохимиясы, тамактануу теориялары боюнча билимдеринин негизинде максаттарды ишке ашыруунун жолдорун издөөгө жана табууга жөндөмдүү (КК-2);

 - тамак-аш азыктарын өндүрүү жаатында теориялык жана эксперименталдык иштерди пландаштырууга жана уюштурууга жөндөмдүү (КК-3);

 - заманбап шаймандарды, жабдууларды, изилдөө методдорун жана маалыматтык технологияларды колдонуп илимий изилдөө жүргүзүгө жөндөмдүү; алынган натыйжаларды талдап, туура чечмелеп, макала, доклад, реферат, отчет, инновациялык идея жана азык түрүндө көрсөтүүгө жөндөмдүү (КК-4);

- тамак-аш өндүрүү тармагында фундаменталдык, прикладдык маселелерди чечүү үчүн илимий-изилдөөлөрдүн натыйжаларын колдонуу, бүткөн илимий изилдөөчү иштерди өндүрүшкө өткөрүп берүүгө көмөктөшүүгө жөндөмдүү (КК-5);

* ***өндүрүштүк-технологиялык:***

 - жаңы муундагы тамак-аш азыктарын конструкциялоо, ошондой эле өндүрүштүн иштеп жаткан жана натыйжалуу технологиялык схемаларын өркүндөтүүгө жана иштеп чыгуу үчүн илимий-техникалык маалыматтарды колдонууга жана аларды өндүрүшкө киргизүүгө жөндөмдүү (КК-6);

- тамак-аш чийки заттарын кайра иштетүү технологиялык процессин рационалдуу уюштурууга жөндөмдүү (КК-7);

**-** тамак-аш системаларын заманбап анализдөө ыкмаларын колдонууга, тиешелүү аспаптарда жана жабдууларда иштөөгө жөндөмдүү (КК-8);

- тамак-аш азыктарын өндүрүүдө экологиялык-биологиялык коопсуздукту камсыз кылуу максатында технологиялык процесстерди көзөмөлдөөгө жана коркунучтарга баа берүүгө жөндөмдүү (КК-9);

* ***уюштуруучулук-башкаруучулук:***

- кадрларды мыкты тандоого жана коллективди башкарууга, аткаруучулардын алдына коюлган максатына жетүүгө түрткү берүүгө, маселе коюуга жана алардын чечүү жолдорун издөөгө жөндөмдүү (КК-10);

- аткаруучулардын коопсуздугун жана натыйжалуу иштөөсүн уюштурууга жөндөмдүү (КК-11);

 - жаңы атандаша алгыдай тамак-аш азыктарын өндүрүү макстатында жаңы өндүрүштү уюштуруу үчүн бизнес-планын иштеп чыгууга жана маркетинг изилдөөлөрдү жүргүзүүгө жөндөмдүү (КК-12);

 - тамак-аш азыктарынын өндүрүү үчүн иновациялык-технологияларды иштеп чыгарууга жана өздөштүрүүгө жөндөмдүү (КК-13);

 - эл-аралык стандарт деңгээлинде тамак-аш азыктарынын сапатын заманбап башкаруу системасын киргизүүгө жөндөмдүү (КК-14);

- чарбалык иш-аракеттерди анализдөөгө жана тиешелүү чечимдерди кабыл алууга жөндөмдүү (КК-15);

* ***педогогикалык:***
* окуутунун инновациялык ыкмаларын жана каражаттарын колдоно билүү менен сабактардын баардык түрлөрүн өткөрүүгө жөндөмдүү (КК-16);

 - окуу-усулдук материалды тандай билүүгө жана иштеп чыгууга жөндөмдүү (КК-17);

 - билим берүү мекемелеринин изилдөө жана таалим-тарбия иштерине активдүү катышууга жөндөмдүү (КК-18);

* ***долбоорлук:***
* жаңы тамак-аш азыктарын иштеп чыгарууда жана жаңы технологияларды ишке ашырууда долбоорлук документтерди (бизнес-план, эсеп, кысап, смета, чийме, түшүндүрмө кат ж.б.) иштеп чыгууга жөндөмдүү (КК-19);
* долбоорлук иштерде маалымат технологияларын колдонууга жөндөмдүү (КК-20).

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

 Профиль 5 наамдан ашпаган кошумча атайын кесиптик компетенттүүлүк менен аныкталат жана ЖОЖ тарабынан өз алдынча аныкталат. Адистиктердин тизмеси ОУБ тарабынан бекитилет. Кошумча компетенциялардын тизмелери улуттук квалификациялык алкактын, тармактык / тармактык квалификациялык алкактын жана кесиптик стандарттардын (эгер бар болсо) негизинде аныкталат.

**5.2. Магистрлерди даярдоонун НББПсынын түзүмүнө талаптар.**

Магистрлерди даярдоонун НББПсынын түзүмүнө төмөнкү блоктор кирет:

Блок 1: «Дисциплиналар (модулдар)»

Блок 2: «Практика»

Блок 3: «Мамлекеттик жыйынтыктоо атестациясы»

**Магистрлерди даярдоонун ЖКББ НББПсынын түзүмү**

 Таблица 1

|  |  |
| --- | --- |
| Магистрлерди даярдоодо НББПнын түзүмү | Магистрлерди даярдоодо НББПнын көлөмү жана анын блоктору кредит менен  |
| Блок 1 | I. Жалпы илимий циклII. Кесиптик цикл **Баары:** | 20-3540-55**60-90** |
|  Блок 2 | Практика | 20-40 |
| Блок 3 | Мамлекеттик жыйынтыктоо аттестациясы | 10-20 |
| ЖКББнын НББПнын магистрлерди даярдоодогу эмгек сыйымдуулугу | **120** |

ЖОЖ магистрлерди даярдоо үчүн МББСтин талаптарына ылайык НББП иштеп чыгат жана улуттук квалификациялык алкакка ылайык окуу натыйжаларына жетишүү үчүн жооп берет.

 Магистрлерди даярдоо үчүн НББПнын ар бир блогуна тиешелүү болгон сабактардын (модулдардын) жыйындысын жана алардын эмгек сыйымдуулугун, Кыргыз Республикасынын Улуттук квалификация алкагында каралган окутуунун натыйжаларынын жыйындысы түрүндө ЖОЖ өзүнүн өнүгүшүнүн натыйжаларына коюлган талаптарды эске алуу менен блок үчүн белгиленген көлөмдү өз алдынча аныктайт.

 **5.2.1.** 2-блок "Практика" окуу практикасын (тааныштыруу, технологиялык, илимий-изилдөө иштери) жана өндүрүштүк (долбоорлоо, эксплуатациялык, педагогикалык, илимий-изилдөө иштери) практиканы камтыйт.

 ЖОЖ практиканын бир же бир нече түрүн тандап алууга укуктуу, ошондой эле белгиленген кредиттердин чегинде кошумча практиканын түрүн белгилей алат.

 **5.2.2.** 3-блок "Мамлекеттик жыйынтыктоо аттестациясы" мамлекеттик экзамендерди тапшырууга даярдыкты жана тапшырууну, бүтүрүүчү квалификациялык ишти аткарууну жана коргоону камтыйт (эгерде ЖОЖ бүтүрүүчү квалификациялык ишти мамлекеттик жыйынтыктоо аттестациясынын курамына киргизген болсо).

 **5.2.3.** Магистрлерди даярдоо боюнча НББПнын алкагында милдеттүү жана тандалма бөлүктөргө бөлүнөт.

 Магистрлерди даярдоо үчүн НББПнын милдеттүү бөлүгүнө улуттук квалификациялык алкактын деңгээлин эске алуу менен жалпы илимий, универсалдуу, социалдык-инсандык, жалпы маданий жана кесиптик компетенттүүлүктүн калыптанышын камсыз кылган сабактар ​​жана тажрыйбалар кирет.

 Милдеттүү бөлүктүн көлөмү, мамлекеттик аттестацияны кошпогондо магистрлерди даярдоо боюнча жалпы билим берүү программасынын жалпы көлөмүнүн 50% нан ашпоого тийиш.

 Магистрлерди даярдоо үчүн НББПнын тандалма бөлүгүндө студенттер тиешелүү багыт боюнча сабактарды тандай алышат, ошондой эле башка багыттагы магистрлерди даярдоо үчүн НББПнын сабактарын тандап алууга жол берилет.

**5.2.4.** ЖОЖ ден-соолугунун мүмкүнчүлүктөрү чектелүү адамдарга (алардын арызы боюнча) магистрлерди даярдоо үчүн билим берүү программалары жаатында алардын психофизикалык өнүгүүсүнүн өзгөчөлүктөрүн, жеке мүмкүнчүлүктөрүн, эгерде зарыл болсо бул адамдардын өнүгүүсүнүн бузулушу жана социалдык адаптациясын эске алуу менен окууга мүмкүнчүлүк бериш керек.

**5.3. Магистрлерди даярдоо үчүн НББПны ишке ашыруу шарттарына талаптар**

**5.3.1. Окуу процессин кадрдык камсыздоо**

Магистрлерди даярдоонун негизги билим берүү программасын ишке ашырууда квалификациялуу педагогикалык кадрлар менен камсыз кылынышы керек, мындан тышкары окутуучулар тарабынан окулган сабактардын, лекциялардын үлүшүнун 60 % дан кем эмесинин илимдин кандидаты же доктору деген окумуштуулук даражасы болушу керек.

Окутуучулар менен студенттердин катышы 1: 12ден ашпашы керек.

Магистрдик программанын илимий мазмуну жана билим берүүчү бөлүгүнүн жалпы жетекчилигин профессор же илимдин доктору жүргүзүшү керек; бир профессор же илимдин доктору мындай жетекчиликти эки магистрдик программанын алкагында жүзөгө ашыра алат; ЖОЖдын окумуштуулар кеңешинин чечими менен магистрдик программага жетекчиликти доценттик наамы бар илимдин кандидаты да жүзөгө ашыруусу мүмкүн.

Студент-магистранттарга түздөн-түз жетекчиликти окумуштуулук даражасы жана илимий наамы же багыт боюнча тажырыйбасы чоң, ишмердүүлүгү магистратуранын НББП тарабынан ишке ашырылышы менен байланышкан (ушул кесиптик чөйрөдө 5 жылдан кем эмес иш тажрыйбасы бар) жетекчилер жүзөгө ашырышат; бир илимий жетекчи 5тен көп эмес студент-магистрлерге жетекчилик кыла алат (муну ЖОЖдун окумуштуулар кеңеши аныктайт).

**5.3.2. Окутуу процессин окуу-усулдук жана маалыматтык камсыздоо.**

Магистрлерды даярдоо үчүн НББПны ишке ашырууда ар бир студенттин негизги билим берүү программасынын сабактарынын толук тизмесине ылайык түзүлгөн маалымат базаларына жана китепкана фонддоруна жеткиликтүүлүгүн камсыз кылышы керек.

Студенттер үчүн ата мекендик жана чет өлкөлүк ЖОЖдор, ишканалар жана мекемелер менен тез маалымат алмашуу мүмкүнчүлүгү камсыз кылынуусу керек.

ЖОЖдун билим берүү программасы лабораториялык практикумдарды жана практикалык сабактарды (магистрантар үчүн компетенцияларды эсепке алуу менен аныкталат) камтуусу зарыл.

Китепкана фондунун электрондук ресурстарына жеткиликтүүлүк, кесиптик ишмердүүлүк жаатында (окутуу адистигине ылайык) илимий изилдөөлөрдүн натыйжаларын жана инновацияларды жарыялаган 10 журналдан кем эмес камсыз кылынышы керек (даярдоонун багыты боюнча).

Электрондук басылмаларды колдонууда ЖОЖ ар бир магистрантка изилдөөнү жана өз алдынча иш алып барууну компьютердик класста жумасына 10 сааттан кем эмес окулган сабактардын көлөмүнө ылайык Интернетке туташтырылган компьютердик класста камсыз кылууга милдеттүү.

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

Магистрди даярдоонун негизги билим берүү программасын ишке ашыруучу ЖОЖ лабораториялык, дисциплиналык жана дисциплиналар аралык даярдоонун, студенттердин ЖОЖдун окуу планында каралган жана санитардык, өрткө каршы эрежелерге, нормаларга ылайык келчү практикалык жана илимий-изилдөөчүлүк иштеринин бардык түрлөрүн жүргүзүүнү камсыз кылуучу материалдык-техникалык (жабдылган окуу кабинеттери жана лабораториялар, компьютердик класстар) базасы болуусу керек же ИИИ, магистрлердин натыйжалуу илимий жана практикалык даярдыгын камсыз кылуусу зарыл.

Ошол эле учурда бир студентке пайдалуу аянты эки сменалык окутууну эске алуу менен кеминде 9 чарчы метрди түзүшү керек. Ошондой эле актовый залы, спорт залы, ашканасы, фельдшердик-акушердик пункту болушу керек.

**5.3.4.** **Бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын баалоо**

ЖОЖ даярдоонун сапатына кепилдик берүүнү камсыз кылышы, анын ичинде аларды төмөндөгү жолдор менен ишке ашырууга милдеттүү:

- иш берүүчүлөрдүн өкүлдөрүн тартуу менен бүтүрүүчүлөрдү сапаттуу даярдоону камсыз кылуучу стратегияны иштеп чыгуу;

- билим берүү программаларын мезгил мезгили менен рецензиялоо, мониторинг жүргүзүү;

- окуучулардын билиминин жана иш билгилигинин денгээлин, бүтүрүүчүлөрдүн компетенттүүлүгүн баалоонун объективдүү процедурасын иштеп чыгуу;

- окутуучулар курамынын компетенттүүлүгүн камсыз кылуу;

- иш берүүчүлөрдүн өкүлдөрүн тартуу менен билим берүү мекемесинин ишин башкалар менен салыштыруу жана макулдашылган критерийлердин негизинде ишмердүүлүгүн (стратегиясын) ырааттуулукта ич ара изилдеп туруу;

- коомчулукка өз ишмердүүлүгүнүн жыйынтыктарын, пландарын, иннавацияларын маалымдап туруу.

Магистрдик билим берүү программаларын өздөштүрүүнүн сапаты магистранттардын учурдагы жетишүүсүн көзөмөлдөө, аралык аттестациясын жана бүтүрүүчүлөрдүн мамлекеттик жыйынтыктоо аттестациясынын жыйынтыгы менен бааланат.

Ар бир дисциплина боюнча учурдук жана аралык билим көзөмөлүнүн айкын формалары менен эрежелери ЖОЖ тарабынан иштелип чыгат жана окуунун биринчи айынын ичинде окуп жаткандарга маалымат кылынат.

Окуучуларды НББПга коюлган баскычтык шарттарга ылайык, алардын жекече жетишкендиктерин аттестациялоо үчүн (учурдагы жетишүүсүн текшерүү жана аралык аттестация) билимин, көнүмүн, көндүмүн жана ээ болгон зиректүүлүгүнүн деңгээлин баалоого мүмкүнчүлүк берген түрдүү тапшырмаларды, текшерүү иштерин, тесттерди жана текшерүү ыкмасын ичине камтыган баалоочу каражат түзөт. Баалоочу каражаттар ЖОЖ тарабынан иштелип чыгарылат жана бекитилет.

Баалоо каражаттарынын фонду МББС ЖКББнын окутуунун ушул багытында толук чагылдырылышы жана магистратуранын НББПнын максаттарына жана милдеттерине жана анын окуу планына дал келиши керек. Алар бүтүрүүчү алган жалпы маданий жана кесиптик компетенттүүлүктөрдүн сапатын баалоо үчүн иштелип чыккан.

Модулдарды, дисциплиналарды, практикаларды өтүүнүн сапатын көзөмөлдөө үчүн баалоо инструменттерин иштеп чыгууда, аларга үйрөтүлгөн билимдин, шыктын жана жөндөмдүн ортосундагы байланыштын бардык түрлөрү эске алынышы керек, бул студенттерде иштин түрлөрү боюнча калыптанган компетенциялардын сапатын жана бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишке даярдыгынын деңгээлин белгилөөгө мүмкүндүк берет.

Баалоо каражаттарын долбоорлоодо студенттердин чыгармачылык активдүүлүгүн, конкреттүү атайын билимдердин жоктугу жана кесиптик жүрүм-турумдун жалпы кабыл алынган алгоритмдеринин жоктугу менен байланышкан жаңы көйгөйлөрдү чечүү жолдорун издөөнү камсыз кылуу зарыл.

Жеке баалоодон тышкары, топтук жана өз ара баалоолорду колдонуш керек: студенттер бири биринин ишин рецензиялоо; студенттерге каршы чыккан баяндар, долбоорлор, илимий эмгектер; студенттердин, окутуучулардын жана жумуш берүүчүлөрдүн топтору тарабынан эксперттик баалоо.

Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишмердүүлүккө даярдыгынын деңгээлин баалоо үчүн жумуш берүүчүлөр, чектеш сабактарды окуган окутуучулар ж.б. катыша алышат.

Мамлекеттик жыйынтыктоо аттестациясы МББС ЖКББнын бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик даярдык деңгээлинин шайкештигин белгилөөгө багытталган.

Магистрдик диссертациянын мазмунуна, көлөмүнө жана түзүмүнө талаптарды жогорку окуу жайы аныктайт.

Бүтүрүүчү квалификациялык иш магистратуранын НББПга ылайык магистрдик диссертация түрүндө жүргүзүлөт жана практика жана илимий изилдөө иштери мезгилинде жана иштин түрүнүн (түрлөрүнүн) маселелерин чечүү менен байланышкан көзкарандысыз жана логикалык жактан аяктаган, магистр даярдап жаткан иш-аракеттердин түрлөрү бүтүрүүчү квалификациялык иш болуп саналат (илимий-изилдөө, өндүрүштүк- технологиялык, уюштуруучулук-башкаруучулук, педагогикалык, долбоорлоо).

Магистрдик диссертациялардын темасы кесиптик иштин төмөнкү түрлөрүндө теориялык жана колдонмо маселелерди чечүүгө багытталууга тийиш:

* илимий – изилдөөчү;
* өндүрүштүк – технологиялык;
* уюштуруу – башкаруучу;
* педагогикалык;
* долбоорлоо.

Бүтүрүүчү квалификациялык ишти аткарууда магистранттар терең билимге, билгичтикке жана калыптанган жалпы маданий жана кесиптик компетенттүүлүккө таянып, өзүнүн жөндөмүн көрсөтүшү керек, кесиптик ишмердүүлүгүнүн милдеттерин заманбап деңгээлде өз алдынча чечип, атайын маалыматты кесипкөй сунуштап, талашып-тартышууда далилдеп өз көз карашын коргоо керек.

Мамлекеттик экзамендин программасы ЖОЖ тарабынан өз алдынча иштелип чыгат. Бүтүрүүчүнүн компетенттүүлүгүн объективдүү баалоо үчүн, экзамендик суроолордун жана тапшырмалардын темасы ар тараптуу болуп, конкреттүү компетенттүүлүктү түзгөн ар кандай окуу циклдеринен тандалган бөлүмдөргө дал келиши керек.

**740200 – Жаныбарлардан жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча жогорку кесиптик билим берүүнүн ушул Мамлекеттик билим берүү стандарты базалык университеттин инженердик жана технология жаатында билим берүү боюнча окуу-усулдук бирикмеси тарабынан – И. Раззаков атындагы Кыргыз мамлекеттик техникалык университетинде иштелип чыккан

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Окуу-усулдук бирикменин**  **төрагасы**  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Чыныбаев М.К. |
| №4 ОУБ «Тамак-аш азыктарын жана керектөөчү товарларды өндүрүүнүн технологиясы» секциясынын башчысы | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Рысбаева И.А. |
| Секция башчысынын орун басары  | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Джамакеева А.Дж. |
|  |  |  |
| **ОУБнын мүчөлөрү:** |  |  |
| Технологиялык факультеттин деканых.и.д., проф. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Джунушалиева Т.Ш. |
| «Тамак-аш азыктарын өндүрүүнүн технологиясы» минбарынын башчысы, т.и.д., проф. | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Мусульманова М.М. |
| "Баркад" ЖЧКнын башкы директору | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Серкебаев К.И. |