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»**

**Даражасы: Магистр**

Бишкек 2021-жыл

**1. Жалпы жоболор**

**1.1.** Бул жогорку кесиптик билим берүүнүн стандарты **740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуруу** багыты боюнча "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.

Бул Мамлекеттик билим берүү стандартын аткаруу магистрлерди даярдоо боюнча кесиптик билим берүү программаларды ишке ашыруучу бардык жождор үчүн менчигинин түрүнө жана ведомстволук таандыктыгына 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 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 объектиси;

- **компетенция** – окуучунун (билим алуучунун) 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 сыйымдуулугунун шарттуу өлчөмү;

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

- **теӊдөөчү курстар** – тиешелүү багыт (адистик) боюнча базалык билими жок студент-магистрант тарабынан биринчи окуу жылында базалык кесиптик билим алуу жана багыттар боюнча магистрлерди даярдоонун негизги билим берүүчү программаларын өздөштүрүүгө талап кылынган компетенцияларга ээ болуу үчүн өздөштүрүлүүчү дисциплина;

- **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 жөндөмдөр; 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 кызматташуу 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**

Бул 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;

**КК** - кесиптик компетенциялар;

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

**2. Колдонуу тармагы**

**2.1.** Бул Жогорку кесиптик билим берүүнүн мамлекеттик билим берүү стандарты (мындан ары - ЖКББ МББС) **740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуу** магистрлерди 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 магистрлерди 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.** Бул ЖКББ МББСын **740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуу** 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.** "Магистр" квалификациясын ыйгаруу менен жогорку кесиптик билим алууга талапкер абитуриенттин билим деңгээли "бакалавр" квалификациясы ыйгарылган же "адис" квалификациясы ыйгарылган жогорку кесиптик билим.

**2.3.2.** Абитуриенттин "бакалавр" квалификациясы ыйгарылган жогорку кесиптик билими же «адис» квалификациясы ыйгарылган жогорку кесиптик билими тууралуу мамлекеттик үлгүдөгү документи болушу керек.

**3. Даярдоонун багыттарынын жалпы мүнөздөмөсү**

Ушул багытта жогорку билим берүүнүн кайсы деңгээли (бакалавр, магистр, адис) ишке ашырылары, окууну бүтүшү менен аларга квалификация ыйгарылары көрсөтүлөт).

**3.1.** Кыргыз Республикасында даярдоо багыты боюнча **740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуу** - бакалаврларды даярдоо боюнча ЖКББ НББП:

- 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" квалификациясы ыйгарылуу 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" квалификациясы ыйгарылуу менен жогорку билими тууралуу диплом берилет.

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

**3.2.** Жалпы орто же кесиптик орто билимдин базасында күндүзгү окутуу формасында багыттар боюнча магистрлерди **740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуу** даярдоо багыты боюнча ЖКББ НББП өздөштүрүүнүн ченемдик мөөнөтү 6 жылдан кем эмес убакытты түзөт, "бакалавр" квалификациясы ыйгарылган жогорку кесиптик билим берүү базасында 2 жылдан кем эмес убакытты түзөт.

Окутуунун күндүзгү-сырткы (кечки) жана сырткы формалары боюнча, ошондой эле окутуунун ар кандай формалары айкалыштырылган учурларда «бакалавр» квалификациясы ыйгарылган жогорку кесиптик билим берүү базасында магистрлерди даярдоо боюнча ЖКББ НББП өздөштүрүү мөөнөттөрү жож тарабынан күндүзгү окутуу формасында белгиленген ченемдик мөөнөткө карата жарым жылга чейин көбөйтүлөт.

"Адис" квалификациясын ыйгаруу менен толук жогорку кесиптик билим берүү базасында магистрлерди даярдоо боюнча ЖКББ НББП өздөштүрүү мөөнөттөрү бир жылдан кем эмес убакытты түзөт.

Бакалаврларды даярдоонун ар башка багыттары жана адистиктери боюнча жогорку кесиптик билими бар абитуриенттер үчүн билим берүү программасын өздөштүрүү мөөнөтү тиешелүү багыттагы магистрлерди даярдоо боюнча ЖКББ НББПнын базалык кесиптик билимдерин жана компетенцияларын түзүүчү теӊдөөчү курстарды өздөштүрүүнүн эсебинен көбөйтүлөт.

 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.

Магистрлерди даярдоо багыты боюнча ЖКББ НББП өздөштүрүүнүн башка ченемдик мөөнөттөрүн Кыргыз Республикасынын Министерлер Кабинети белгилейт.

**3.3.** Жалпы орто же орто кесиптик билимдин базасында күндүзгү окуу формасында магистрлерди даярдоодогу ЖКББ НББПны өздөштүрүүнүн жалпы эмгек сыйымдуулугу 360тан кем эмес кредитти түзөт жана "бакалавр" квалификациясын ыйгаруу менен тастыкталган жогорку кесиптик билимдин базасында 120дан кем эмес кредитти түзөт.

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.

 **3.4.** ЖКББ НББПнын инсанды окутуу жана тарбиялоо жаатындагы даярдоонун **740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуу** багыты боюнча максаттары.

**3.4.1.** ЖКББ НББПнын окутуу чөйрөсүндөгү **740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуу** даярдоонун багыты боюнча максаты болуп төмөнкүлөр эсептелинет: гуманитардык, социалдык, экономикалык, математикалык жана табигый илимий билимдердин негиздери жаатында даярдоо, бүтүрүүчүгө тандап алган иш чөйрөсүндө ийгиликтүү иштөөгө мүмкүндүк берүүчү жогорку кесиптик жактан адистешкен (бакалаврдын деңгээлинде), тереңдетилген кесиптик (магистр деңгээлинде), атайын кесиптик (адистин деңгээлинде) билим алуу, анын социалдык мобилдүүлүгүнө жана эмгек рыногундагы туруктуулугуна өбөлгө түзүүчү универсалдуу жана предметтик-адистешкен компетенцияларга ээ болуу.

**3.4.2.** ЖКББ НББПнын инсанды тарбиялоо чөйрөсүндөгү **740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуу** даярдоонун багыты боюнча студенттердин социалдык-инсандык сапаттарын калыптандыруу жаатындагы максаттары түзүлөт: максатка умтулгандык, уюшкандык, эмгекчилдик, жоопкерчиликтүүлүк, жарандуулук, коммуникативдүүлүк, айкөлдүк, алардын жалпы маданиятын жогорулатуу ж.б.

**3.5. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик иш чөйрөсү.**

Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик иш чөйрөсү **740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуу** даярдоо багыты боюнча төмөнкүлөрдү камтыйт:

**-** тамак азыктарын өндүрүү;

- башкаруу;

- сервис жана калкка кызмат көрсөтүү;

- чекене жана дүң соода;

- логистика (тамак азыктарын жана тамактарды кампалоо жана сактоо);

-билим берүү жана илимий изилдөөлөр.

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.**

Даярдоо багыты боюнча бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишинин объектилери болуп төмөнкүлөр эсептелинет:

**-** калктын туура тамактануусун, азыктардын коопсуздугун камсыздоочу мамлекеттик саясат;

- тамактануу мекемелери / тармакты уюштуруу жана башкаруу;

- кайра иштетүү өнөр жайынын ишканаларын долбоорлоо жана ишке киргизүү процесси;

- атаандаштык өнүмдөрдү жаратуунун инновациялык каражаттары, методдору жана ыкмалары;

- тамак-аш өндүрүшүндө санариптик технология;

- өсүмдүк жана жаныбарлардын алынган азык-түлүк чийки зат;

- ар кандай багыттагы тамак азыктары;

- чийки заттын жана даяр тамак азыктарынын сапатын көзөмөлдөө жана изилдөө усулдары жан ыкмалары, нормативдик техникалык документтер;

- коомдук тамактануу ишканалардын технологиялык жабдыктары;

- билим берүү жана усулдук документтер, окуу процесси, били алуучулар;

- илимий долбоорлор, маалыматтарды чогултуу жана талдоо ыкмалары, эксперттик корутундулар.

**3.7. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишмердүүлүгүнүн түрлөрү:**

**-** өндүрүштүк-технологиялык;

- илимий-изилдөө;

- уюштуруу-башкаруучулук;

- долбоордук -технологиялык;

- педагогиялык.

Бүтүрүүчү негизинен даярдалчу кесиптик ишмердүүлүктүн кайсы бир түрлөрү, анын билим алуу программасынын мазмунун, жож тарабынан иштелип чыккан тийиштүү кесиптик стандарттын (эгер бар болсо) негизинде же кызыкдар жумуш берүүчүлөр менен биргеликте аныкталышы керек.

**3.8. Бүтүрүүчүлөрдүн** кесиптик **ишмердүүлүгүнүн** маселелери.

Магистрдин кесиптик ишмердүүлүгүнүн маселелери:

***өндүрүштүк-технологиялык ишмердүүлүк:***

- коомдук тамактануу азыктарын өндүрүү тармагында Ата-Мекендик жана чет өлкөлүк тажрыйбаны, илимий-техникалык маалыматты эске алып, белгиленген курамы жана касиеттери менен даяр тамактарды алууда заманбап технологияларды киргизүүнү, азыктык ресурстарды эффективдүү колдонууну жогорулатуучу иш-аракеттерди уюштуруу;

- көйгөйлүү өндүрүштүк абалдарды анализдөө, инновациялык ыкманы колдонуу негизинде көйгөйлүү тапшырмаларды жана суроолорду чечүү, стандарттык эмес өндүрүштүк маселелерди чечүүнүн жолдорун жана өнүгүү жолдорун издөө;

- эмгек өндүрүмдүүлүгүн жогорулатууга мүмкүндүк берген азык-түлүк товарларын өндүрүү үчүн азык-түлүк товарларын өндүрүү татаалдыгын төмөндөтүүнүн жолдорун иштеп чыгуу;

- стандарттык жана сертификаттоо тесттерине негизделген чийки заттардын, жарым фабрикаттардын жана даяр продукциялардын сапатын контролдоо үчүн натыйжалуу тутумду уюштуруу;

***илимий-изилдөөчүлүк ишмердүүлүк:***

- илимий-техникалык маалыматтарды, чет өлкөлүк жана ички тажрыйбанын жыйналышы, иштеп чыгуу, талдоо, системалаштыруу, изилдөө багытындагы методдорду жана практикалык маселелерди чечүүнүн ыкмаларын жана каражаттарын тандоо;

- коомдук тамактануу азыктарын өндүрүү үчүн жаңы технологиялар жана технологиялык чечимдерди иштеп чыгуу;

- заманбап маалымат жана өлчөө үчүн заманбап маалыматтарды жана өлчөө комплекстерин түзүүгө мүмкүндүк берген чийки заттардын жана даяр продукциянын изилдөө касиеттерин жүргүзүү үчүн жаңы ыкмаларын иштеп чыгуу;

- өндүрүш процесстин параметрлерин иликтөө жана оптималдаштыруу үчүн математикалык моделдерди түзүү жана даяр продукциянын сапатын жогорулатуу;

- илимий изилдөө программаларды иштеп чыгуу жана жүргүзүү; илимий конференциялардагы, форумдар, семинарларга натыйжаларды талдоо жана презентациялоо;

- интеллектуалдык менчик объектилерине укуктарды изилдөө жана коммерциялаштыруунун натыйжаларын башкаруу;

***уюштуруу-башкаруучулук ишмердүүлүк:***

- аткаруучулар тобунун ишин уюштуруу, пикирлер боюнча иш-аракеттердин шартында чечимдерди кабыл алуу, ишти жүзөгө ашыруунун тартибин аныктоо, стратегиялык топтун көрсөткүчтөрүн баалоо;

- тамак-аш өндүрүш технологиясын иштеп чыгуу жана өркүндөтүү боюнча иштерди уюштуруу, сапатка жана чыгымдардын, коопсуздук жана экологиялык тазалыктын талаптарын эске алуу менен, продукциялардын жаңы түрлөрүн түзүү, ойлоп табуулардын жана иш кагаздарын жүргүзүү үчүн арыздарды даярдоо;

- өнөр жай коопсуздугу, кесиптик ооруларды, өндүрүштүк жаракаттарды алдын алуу, экологиялык эреже бузуларды болтурбоо;

- эл аралык сапаттуу моделдердин принциптерине негизделген өсүмдүк жана жаныбарлардын алынган азыктарды өндүрүү тутумун ишке ашыруу (ISO, HAССP ж.б.);

***долбоорлук-технологиялык ишмердүүлүк:***

- долбоордук ишмердүүлүктүн нормативдик-техникалык камсыздалуусун жана маалыматты колдонуунун негизинде мекеменин нормативдик-техникалык жана технологиялык документтеринин долбоорун иштеп чыгуу;

- заманбап методдорун жана долбоорлоо каражаттарынын жардамы менен тамактануучу ишканалардын долбоорлорун иштеп чыгуу;

- ишкананы калыбына келтирүү жана ачуу үчүн техникалык мүнөздөмөлөрдүн долбоорлорун иштеп чыгуу жана техникалык-экономикалык негиздемелерди өнүктүрүү;

- ишкананын калыбына келтирүү жана ачылышы үчүн долбоорлорду башкарууда тобокелдиктерди баалоо;

- технологиялык жабдууларды тандоо жана эсептөө, аны жайгаштыруу жана орнотуу;

- долбоорго ылайык курулуш жана орнотуу ишин контролдоо, сапатын баалоо жана кабыл алуу;

- продукциянын сапатын жана инновациялык ишмердүүлүктү уюштуруу боюнча пландарды иштеп чыгуу жана жүзөгө ашырууну камсыз кылуу үчүн келечектүү жана атаандаштыкка жөндөмдүүлүктү баалоо жана жүзөгө ашыруу үчүн бизнес-план даярдоо, ишкана / тармак ишканалары ишмердүүлүгүнүн бизнес жана өндүрүштүк эмес чыгымдарын баалоо;

***педагогикалык ишмердүүлүк:***

- илимий, техникалык жана илимий-усулдук адабияттын, ошондой эле өзүнүн изилдөөсүнүн жыйынтыктарынын негизинде мамлекеттик билим берүү стандарттарды, билим берүү программаларын жана жекече билим берүү траекторияларды, окуу дисциплиналарынын жана курстардын программасын долбоорлоо;

- окуучулардын жаш курагына жана жеке мүнөздөмөлөрүн эске алуу менен кесиптик сапаттарды жана мамилелердин калыптанышы;

- жекече лабораториялык ишти жана багытынын сабактары боюнча семинарларды белгилөө жана модернизациялоо;

- аудиториялык окуу сабактарынын айрым түрлөрүн, анын ичинде лаборатория жана практикалык, ошондой эле студенттердин изилдөө иштерин уюштуруу жана өткөрүү.

**4. НББПны ишке ашыруунун шарттарына**

**карата жалпы талаптар**

4.1 Жождун НББПны ишке ашыруудагы укуктарына жана милдеттүүлүктөрүнө 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 магисрдин 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. Магисрди жана бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын баалоо алардын учурдагы, орто аралык жана жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестациясын камтышы керек. Баалочу каражаттардын базасы жож тарабынан иштелип чыгат жана бекитилет.

Магисрди 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 жождун 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 магисрдик өз алдынча башкарууну өнүктүрүүнү, магисрлердин коомдук уюмдардын ишине катышуусун, спорттук жана чыгармачылык клубдарды, илимий магисрдик коомдорду кошуп, өнүктүрүүгө көмөктөш болууга милдеттүү.

4.1.4. Жождун НББПсы магисрдин тандоосу боюнча дисциплинаны түзүүсү керек. Магисрдин каалоосу боюнча дисциплиналарды түзүүнүн тартибин жождун окумуштуулар кеңеши аныктайт.

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

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

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

4.2.1. Магисрлер өзүнүн тандоосу боюнча окуу дисциплиналарын өздөштүрүүгө бөлүнгөн окуу убактысынын көлөмүнүн чектеринде НББПда алдын ала каралган конкреттүү дисциплинаны тандап алууга укуктуу.

4.2.2. Магиср өзүнүн жекече билим берүү траекториясын түзүүдө дисциплинаны тандоо боюнча жождо консультация алуу жана алардын даярдоонун (адистештирүүнүн) болочок профилине таасир этүү укугуна ээ.

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

4.2.4. Магисрлер жождун НББПсында алдын ала каралган бардык тапшырмаларды аныкталып белгиленген мөөнөттөрдө аткарууга милдеттүү.

4.3. Магисрдин 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 25тен кем эмес пайызды 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 магистрге жылына 160 сааттан аз эмес көлөмдө камсыз кылынуусу керек.

4.6. Окуу жылындагы каникулдук убакыттын жалпы көлөмү 7 жуманы түзүүсү керек, мунун ичинде кыш мезгилинде 2 жумадан кем эмес жана дипломдон кийинки 4 жумалык өргүү.

**5. Магистрлерди даярдоонун НББПсынын талаптары**

**5.1.** Магистрлерди даярдоо боюнча НББПсын өздөштүрүүнүн натыйжаларына коюлуучу талаптар.

Даярдоонун **740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуу** багыты боюнча бүтүрүүчү НББПнын максаттарына жана ушул ЖКББнын мамлекетт ик билим берүү стандартынын 3.4. жана 3.8-пункттарында көрсөтүлгөн кесиптик иштин милдеттерине ылайык төмөндөгү компетенцияларга ээ болушу керек:

***а) универсалдык компетенциялар:***

- жалпы илимий (ЖИК):

- жарандык демократиялык коомдун баалуулуктарын өнүктүрүүгө багытталган, социалдык адилеттүүлүктү камсыздаган, дисциплина аралык жана инновациялык ыкмалардын негизинде дүйнө тааным, социалдык жана өздүк олуттуу көйгөйлөрдү, стратегиялык маселелерди анализдөө жана чечүү жөндөмдүүлүгү (ЖИК-1);

-инструменталдык (ИК):

- чет тилдердин биринде профильдик жана тиешелүү тармактардын деңгээлинде кесиптик талкууну жүргүзө алуу жөндөмдүүлүгү (ИК-1);

- маалыматтык технологиялар жана инновациялык жана илимий иш-аракеттерди колдонуу үчүн ири маалыматтарды колдонуп, жаңы билимди чыгара алуу жөндөмдүүлүгү (ИК-2);

- социалдык-жекече жана жалпы маданий (СЖК):

- максаттарга жетүү үчүн эксперттик / кесипкөй топтордун / уюмдардын ишин уюштура алуу жөндөмдүүлүгү (СЖК-1);

б) профессионалдык (ПК):

өндүрүштүк технологиялык ишмердүүлүк:

- өндүрүшүмдү башкаруу жаатындагы артыкчылыктарды белгилөө, азык-түлүк өндүрүү продукциялар чөйрөсүндө маалыматты башкаруу, өндүрүш процессине мониторинг жүргүзүү үчүн натыйжалуулугун пландаштырып, анын натыйжалуулугун азык-түлүк коопсуздугу жаатындагы мамлекеттик саясатты эсепке алуу менен камсыз кылуу жөндөмдүүлүгү (ПК-1);

- продукциянын сапатын жана коопсуздук тутумунун өнүгүүсүнүн жана жүзөгө ашыруунун артыкчылыктуу багыттарын түзүүгө, маалыматтык-коопсуздук тутумунун артыкчылыктуу багыттарын түзүүгө, маалыматтарды, процесстерди жана ишкананын иш-чараларын талдап, баалай алуу жөндөмдүүлүгү (ПК-2);

- өндүрүш тутумунун сапатын жана коопсуздугун камсыздоо тутумдарын иштеп чыгууга, сапатты камсыз кылуу, өндүрүш, жеткирүү, сактоо, кампалоо жана өндүрүү жаатындагы тобокелдиктерди баалоо жөндөмдүүлүгү (ПК-3);

- милдеттердин жетишкендиктерин көзөмөлдөө жана ишкананын материалдык процесстери жагынан сатуу процесстеринин артыкчылыктуу багыттарын аныктоо жана талдоо милдеттерди аткаруу жөндөмдүүлүгү (ПК-4);

- ар кандай максаттар үчүн азык-түлүк товарларынын жаңы тобун иштеп чыгуу, анын өндүрүштүк шарттарын уюштуу жөндөмдүүлүгү (ПК-5);

Илимий изилдөөчүлүк ишмердүүлүк:

- илимий жана практикалык тапшырмаларды чечүү үчүн эксперименталдык изилдөөлөрдү жана технологиянын акыркы жетишкендиктерин эркин колдоно алуу жөндөмдүүлүгү (ПК-6);

- чийки заттын, жарым фабрикаттын жана даяр тамак-аш азыктарынын касиеттерин жана даяр тамак-аш азыктарын изилдөө ыкмаларын жүргүзүү ыкмаларын иштеп чыгуу жөндөмдүүлүгү (ПК-7);

- изилдөө жана оптималдаштыруу мүмкүндүк берген моделдерди түзүүгө, продукциянын сапатын жана кызматтарын өркүндөтүү жөндөмдүүлүгү (ПК-8);

- чийки заттын жана тамак азыктардын касиеттерин изилдөөчү заманбап техника жана усулдарды колдонуу менен лабораториялык жана өндүрүштүк изилдөөлөрдү, жамааттын курамында изилдөөнүн тапшырмасын талдап, эксперименталдык иштин усулун тандап, илимий изилдөөлөрдүн жыйынтыгын эске алып, алдын ала алуу жөндөмдүүлүгү (ПК-9);

- илимий изилдөөлөрдүн натыйжаларын, иш жүзүндө изилдөө жүргүзүү жана өнүгүү натыйжаларын киргизүү үчүн, илимий-техникалык документтерди, илимий отчетторду, рефераттарды, адабияттарды, элестетүүнү, адабияттарды түзүүгө жана аткара алуу жөндөмдүүлүгү (ПК-10).

уюштуруу-башкаруучулук ишмердүүлүгү:

- тамак-ашка жана кызматтарды түзүү жана жайылтуу боюнча команданын / командалардын иш-аракеттерин жана башкарууну пландаштырып, иштеп чыгууга, ишкананын финансылык, бухгалтердик, эсептик, инвестициялык жана кредиттик саясатын түзүүгө жана контролдоого жана башкарууну пландаштыра алуу жөндөмдүүлүгү (ПК-11);

- насыя берүү үчүн келишим түзүүгө жөндөмдүү, ишкананын жооптуу кызматкерлеринин ээси менен байланышып, аткаруучулардын ишин эмгек ишканаларын уюштуруу жана стандартташтыруу жаатында уюштуруу жана башкаруу чечимдерин уюштуруу жөндөмдүүлүгү (ПК-12);

- ишкананын келечектеги натыйжаларын болжолдоп, анын стратегиясын иштеп чыгууга, компаниянын тамак-аш стратегиясына таасир эте турган экономикалык, саясий, социалдык, маданий, технологиялык жана финансылык компоненттерди баалай алуу жөндөмдүүлүгү (ПК-13);

долбоорлук-технологиялык ишмердүүлүк:

- иш сапарынын этаптарын пландаштырып, ишканаларды куруу жана реконструкциялоо долбоорлорун ишке ашырууга контролдоо жөндөмдүүлүгү (ПК-14);

- бизнес-пландарды иштеп чыгып, жаңы, атаандаштык азык-түлүк товарларын өндүрүүнү уюштуруу үчүн маркетингдик изилдөө жүргүзө алуу жөндөмдүүлүгү (ПК-15);

- тамак-аш тутумун талдоо жана тиешелүү түзмөктөрдө жана жабдуулар боюнча иштөөнүн заманбап ыкмаларын колдоно алуу жөндөмдүүлүгү (ПК-16);

 – тобокелдиктерди баалоого жана экологиялык жана биологиялык коопсуздугун камсыз кылуу максатында тамак-аш өндүрүшүнүн технологиялык процесстерин көзөмөлдөп туруу жөндөмдүүлүгү (ПК-17);

Педагогикалык ишмердүүлүк:

- илимий, техникалык жана илимий-усулдук адабияттын, ошондой эле өзүнүн изилдөөсүнүн жыйынтыктарынын негизинде мамлекеттик билим берүү стандарттарды, билим берүү программаларын жана жекече билим берүү траекторияларды, окуу дисциплиналарынын жана курстардын программасын долбоорлоо жөндөмдүүлүгү (ПК-18).

- окуу сабактарын жана илимий изилдөөчүлүк ишти пландап, уюштуруп жана башкарып, билим берүү мекемелеринде билим берүү процессин башкаруу принциптерин, тарбиялоо ыкмалары жана усулдарын, билим берүү жана санарип технологияларын, билим берүү жана изилдөө материалдарын талдоо усулдарын колдонуу жөндөмдүүлүгү (ПК-19);

- студенттердин жаш курагына жана жеке мүнөздөмөлөрүн эске алуу менен кесиптик-адеп-ахлактык сапаттарды жана мамилелерди түзүү жөндөмдүүлүгү (ПК-20).

 Магистрдин даярдалышы, универсалдуу компетенттүүлүктүн билим берүү программасын иштеп чыгууда, ошондой эле бул программа багытталган кесиптик иш-аракеттердин түрлөрүнө жүктөлгөн кесиптик компетенцияларын иштеп чыгууда программанын талап кылынган натыйжаларынын топтомуна киргизилет. Окутуу процессинде изилдөө анын даярдыктын белгилүү бир профили менен байланышкан башка (атайын кесиптик) компетенттүүлүктү ала 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 квалификациясынын чегинде, тармактык/секторлук квалификациянын алкагында жана кесиптик стандарттардын (эгер бар болсо) негизинде аныкталат.

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

Магистрлерди даярдоонун НББПнын түзүмүтөмөнкүдөй блокторду камтыйт:

1-блок «Дисциплиналар (модулдар)»;

2-блок «Практика»;

3-блок «Мамлекеттик жыйынтыктоочу аттестация».

|  |  |
| --- | --- |
| Магистрлерди даярдоонун НББПнын түзүмү | Магистрлерди даярдоодогу НББПнын жана блокторунун кредиттердеги көлөмү |
| 1-блок | ДисциплиналарI. Жалпы илимий циклII. Кесиптик циклЖалпы: | 20-3040-6060-90 |
| 2-блок | Практика | 20-40 |
| 3-блок | Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация  | 10-20 |
| Магистрлерди даярдоодогу ЖКББ НББПнын көлөмү | 120 |

Жож мамлекеттик билим берүү стандартынын талаптарына ылайык магистрлерди даярдоодогу НББПны иштеп чыгат жана улуттук квалификациянын алкактарына ылайык окутуунун натыйжаларына жетүүгө жоопкерчиликтүү.

Дисциплиналардын (модулдардын) топтомун жана алардын магистрлерди 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 «Практика» 2-блогу окуу практикасын (таанышуучу, технологиялык, илимий-изилдөө иштери) жана өндүрүштүк (долбоордук, эксплуатациялык, педагогикалык, илимий-изилдөө иштери) практиканы камтыйт.

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

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

5.2.3. Магистрлерди даярдоодогу НББПнын алкагында милдеттүү жана элективдүү бөлүк болот.

Магистрлерди даярдоодогу НББПнын милдеттүү бөлүгүнө 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 магистрлерди даярдоодогу НББПнын жалпы көлөмүнүн 50%нан ашпоого тийиш.

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

5.2.4. Жождор ден соолугунун мүмкүнчүлүгү чектелүү адамдарга (алардын арызы боюнча) магистрлерди 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. Магистрлерди даярдоонун НББПсын ишке ашыруунун шарттарына карата талаптар**

**5.3.1. Окуу процессин кадрдык камсыз кылуу**

 Магистрлерди даярдоонун негизги билим берүү программасын ишке ашыруу квалификациялуу педагогикалык кадрлар менен камсыз кылынышы керек, мында лекцияларын илимдин кандидаты же доктору окумуштуулук даражасы бар окутуучулар окуган сабактардын үлүшү жалпы сабактардын санынын 60 пайызынан кем болбошу керек.

 Магистрдик программанын илимий мазмунунун жана билим берүү бөлүгүнүн жалпы жетекчилигин профессор же илимдин доктору жүзөгө ашырышы керек; бир профессор же илимдин доктору мындай жетекчиликти экиден ашпаган магистрдик программанын алкагында жүзөгө ашыра алат; жождун окумуштуулар кеңешинин чечими менен магистрдик программага жетекчиликти доцент наамы бар илимдин кандидаты да жүзөгө ашыра алат.

 **Студент-магистрантка түздөн-түз жетекчиликти окумуштуулук даражасы жана (же) окумуштуулук наамы бар, же ишмердүүлүгү магистратуранын  НББП менен байланышы бар  мекеме-ишканалардын жетекчилери жана (же) кызматкерлери болгон (бул кесиптик чөйрөдө 5 жылдан кем эмес эмгек стажы бар)  илимий жетекчилер жүзөгө ашырышат; бир илимий жетекчи 5тен көп эмес студент-магистрантка жетекчилик кыла алат (жождун окумуштуулар кеңеши аныктайт).**

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

Магистрлерди даярдоонун НББПсын ишке ашыруу ар бир студенттин маалыматтар базасына жана негизги билим берүү программасынын дисциплиналарынын (модулдарынын) толук тизмеси боюнча түзүлгөн китепканалык фонддорго жол алуусу менен камсыз кылынуусу керек.

Студенттер үчүн Ата-Мекендик жана чет өлкөлүк жождор, ишканалар жана мекемелер менен оперативдүү маалымат алмашуу мүмкүнчүлүгү камсыз кылынуусу керек.

Жождун билим берүү программасы лабораториялык практикумдарды жана практикалык сабактарды (*түзүлүүчү компетенцияларды эсепке алуу менен аныкталат*) камтуусу зарыл.

Илим изилдөө жана инновациянын тиешелүү багыттары боюнча жарыяланган 10 журналдын электрондук ресурстарына кириши керек (даярдоо профили боюнча).

Электрондук басылмаларды колдонууда, университет ар бир магистрди интернетке киргенден кеминде 10 сааттан кем эмес интернетке кирип, изилдөө жана көзкарандысыз иш мейкиндигин камсыз кылууга милдеттүү.

 ***5*.3.3. Окуу процессин материалдык-техникалык жактан камсыздоо**

 Магистрлер 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, магистрдин практикалык жана илимий-изилдөө иштеринин бардык түрлөрүн камсыз кылган материалдык-техникалык базасы болууга тийиш.

Магистрлерди 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.

Магистрлерди 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**

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

 Ар бир дисциплинадан алынган билимдин учурдагы жана орто аралык көзөмөлдүн конреттүү формаларын жана процедурасын жож өзү иштеп чыгат жана тийиштүү дисциплинанын окутуунун биринчи айында окуучуларга маалымдалат.

 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.

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

 Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестациясы бүтүрүүчү квалификациялык ишти (магистрдик иш) камтыйт. Мамлекеттик сынак жождун чечими менен киргизилет.

 Магистрдик иштин мазмунуна, көлөмүнө жана түзүмүнө, ошондой эле мамлекеттик сынакка (эгер болсо) талаптар жож тарабынан аныкталат.

Ушул **740300 - Коомдук тамактануу азыктарынын технологиясы жана аны уюштуу** багыты боюнча жогорку кесиптик билим берүүнүн Мамлекеттик билим берүү стандарты - базалык жож И. Раззаков атындагы Кыргыз мамлекеттик техникалык университетинин билим берүүнүн техника жана технологиялар тармагы боюнча Окуу-усулдук бирикмесинде иштелип чыкты.

ОУБнын төрагасы \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_М. К. Чыныбаев

ОУБ №4 «Азык-түлүк жана керектелүүчү

 товарлардын технологиясы жана өндүрүшү»

Секциянын жетекчиси \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.А. Рысбаева

Секциянын жетекчисинин

 орун басары \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.Дж. Джамакеева

ОУБ мүчөлөрү:

Технологиялык факультетинин

деканы, х.и.д., профессор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ш. Джунушалиева

КР Экономика Министрлигинин

Стандартташтыруу жана метрология

борборундагы Бишкек серитификаттоо,

сыноо жана метрология борборунун

тамак-аш жана айыл чарба азыктарын

сыноо лабораториясынын башчысы

т.и.к., у.и.к. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_А.М. Аксупова

«Коомдук тамактануу азыктарынын

технологиясы» кафедрасынын башчысы,

т.и.к., доц. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Р. Кошоева

КР Экономика Министрлигинин

Стандартташтыруу жана метрология

борборундагы Бишкек серитификаттоо,

сыноо жана метрология борборунун

тамак-аш жана айыл чарба азыктарын

сертификаттоо бөлүмүнүн башчысы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Ч.А. Дикамбаева