Кыргыз Республикасынын

Билим берүү жана илим министрлигинин

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

буйругуна тиркеме

**Кыргыз Республикасынын**

**билим берүү жана илим министирлиги**

**жогорку кесиптик билим берүүсүнүн**

**мамлекеттик билим берүү стандарты**

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

**Квалификациясы: Магистр**

**Бишкек 2021-жыл**

**1. Жалпы жоболор**

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

Ушул Мамлекеттик билим берүү стандартын аткаруу магистрлерди даярдоо боюнча кесиптик билим берүү программаларды ишке ашыруучу баардык 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 объекти;

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

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

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

- **кредит** (зачеттук бирдик) – негизги кесиптик билим берүү программасынын эмгек 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 жөндөмдор; лингвистикалык жөндөмдөр, коммуникациялык компетенция;

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

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

**1.3.Кыскартуулар жана белгилөөлөр**

Ушул Мамлекеттик билим берүү стандартында төмөндөгү кыскартуулар колдонулат:

**МББС -** Мамлекеттик билим берүү стандарты;

**ЖКББ** - жогорку кесиптик билим берүү;

**НББП** - негизги билим берүү программасы;

**ОМБ** - окуу-методикалык бирикме;

**ЖИК** - жалпы илимий компетенциялар;

**ИК** - инструменттик компетенциялар;

**КК** - кесиптик компетенциялар;

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

**2. Колдонуу тармагы**

**2.1.** Ушул Жогорку кесиптик билим берүүнүн мамлекеттик билим берүү стандарты (мындан ары - ЖКББ МББС) **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** 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 магитрлерди даярдоонун тийиштүү багыты боюнча лицензиясы же мамлекеттик аккредитациясы (аттестациясы) бар менчигинин түрүнө жана ведомстволук таандыктыгына карабастан бардык жогорку кесиптик билим берүү уюмдарынын (мындан ары - жождор) жогорку кесиптик билим берүүнүн негизги билим берүү программаларын өздөштүрүү сапатын баалоо үчүн негиз болуп эсептелет.

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

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

**3.1.** Кыргыз Республикасында даярдоо багыты боюнча **740100 – 740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** - 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 **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** даярдоо 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  **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** багыты боюнча максаттары.

**3.4.1.** ЖКББ НББПнын окутуу чөйрөсүндөгү **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** даярдоонун багыты боюнча максаты эмгек рыногундагы социалдык мобилдүүлүккө жана функционалдык туруктуулукка өбөлгө түзгөн универсалдуу жана кесиптик компетенттүүлүккө ээ, өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдү өндүрүү жана кайра иштетүү боюнча технологиялык жана уюштуруучулук камсыздоо жаатында инновациялык кесиптик ишмердүүлүктү жүргүзүүгө жөндөмдүү магистирлерди даярдоо болуп саналат.

**3.4.2.** ЖКББ НББПнын инсанды тарбиялоо чөйрөсүндөгү **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** даярдоонун багыты боюнча студенттердин социалдык-инсандык сапаттарын калыптандыруу жаатындагы максаттары түзүлөт: максатка умтулгандык, уюшкандык, эмгекчилдик, жоопкерчиликтүүлүк, жарандуулук, коммуникативдүүлүк, айкөлдүк, алардын жалпы маданиятын жогорулатуу.

**3.5. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик иш чөйрөсү.**

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

* атаандашууга жөндөмдүү жана коопсуз тамак-аш азыктарын түзүүгө жана өндүрүүгө багытталган ыкмалардын, каражаттардын, жолдордун, техникалардын жана айла-амалдардын жыйындысы;
* өндүрүштүк маселелерди чечүүгө багытталган илимий изилдөө;
* иштеп жаткан өндүрүш схемаларын өркүндөтүү жана өндүрүштүн жаңы схемаларын иштеп чыгуу;
* өндүрүштүк ишканалардын ишмердүүлүгүн башкаруу;
* кайра иштетүү ишканаларын долбоорлоо,
* педагогикалык иш-аракет.

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. Магистирлердин кесиптик ишмердүүлүгүнүн объектилери.**

Магистирлердин кесиптик ишмердүүлүгүнүн **740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** даярдоо багыты боюнча объектилеринен болуп төмөнкүлөр эсептелинет:

* чийки заттар, жарым фабрикаттар жана өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөр;
* кайра иштетилген азык-түлүктөр (экинчилик) жана калдыктар, тамак-аш ингредиенти жана кошулмалар;
* технологиялык жабдуулар;
* шаймандар;
* ченемдик, долбоордук жана технологиялык документтер, санитардык, ветеринардык жана курулуш ченемдери жана эрежелери;
* эл аралык стандарттар;
* чийки заттарды, жарым фабрикаттарды жана даяр азык-түлүктөрдү тестирлөө жана сапатын контролдоо ыкмалары жана каражаттары;
* сапат тутумдары;
* технологиялык, техникалык мүнөздөгү маалымат базалары;
* азык-түлүктүн жана айлана-чөйрөнүн экологиялык жана биологиялык коопсуздугуна мониторинг жүргүзүү боюнча маалыматтар;
* "талаадан столго" өндүрүштүк чынжыры.

**3.7. Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишмердүүлүгүнүн түрлөрү:**

* илимий-изилдөө;
* өндүрүштүк-технологиялык;
* уюштуруу-башкаруучулук;
* педагогиялык;
* долбоордук;

**3.8. 740100 - Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** даярдоо багыты боюнча магистирдин кесиптик ишмердүүлүгүнүн маселелери.

***илимий-изилдөө ишмердүүлүк:***

- илимий-техникалык информацияны жыйноо, иштетүү, талдоо жана систематизациялоо;

- өсүмдүк чийки заттан тамак азыктарын өндүрүүгө жаңы технологияларды жана технологиялык чечимдерди иштеп чыгуу;

- сапатын текшерүүгө заманбап маалыматтык-өлчөгүч комплекстерди курууга мүмкүнчүлүк түзгөн даяр продукция менен жарым фабрикаттарды, чийки затты изилдөөнүн жаңы ыкмаларын иштеп чыгуу;

- илимий, эксперименталдык изилдөөлөрдү пландаштыруу жана уюштуруу;

- изилдөө ыкмаларын жана куралдарын тандоо же иштеп чыгуу;

- тажрыйбалардын жана сыноолордун натыйжаларын иштеп чыгуу жана талдоо;

-аткарылган изилдөөлөрдүг жыйынтыгынын негизинде илимий-техникалык отчетторду, сын-пикирлерди, докладдарды, басылмаларды, ойлоп табууга же ачылышка өтүнмөлөрдү ж.б. даярдоо.

***өндүрүштүк-технологиялык ишмердүүлүк:***

* өсүмдүк чийки заттан алынган тамак-азыктарды өндүрүү тармагында ата мекендик жана чет өлкөлүк илимий-техникалык информацияларды изилдөө тажрыйбасы;
* чийки заттарды пайдаланууда эффективдүүлүгүн жогорулатуу боюнча чараларды уюштуруу, касиеттери жана курамы алдын ала белгилүү продукцияларды чыгарууда прогрессивдүү технологияларды жайылтуу;
* стандарттык эмес өндүрүштүк маселенин чечүүгө ыкмаларын жана жолдорун издөө;
* өсүмдүк чийки заттардан алынган азык-түлүк өндүрүшүнүн эмгек сыйымдуулугун төмөндөтүү жолдорун иштеп чыгуу;
* көйгөйлүү өндүрүштүк кырдаалды талдоо, көйгөйлүү маселелерди жана суроолорду анализдөө жана чечүү;

***уюштуруу-башкаруучулук ишмердүүлүк:***

**-** аткаруучулар жамааттын жумушун уюштуруу, ар түрдүү ой пикир болгон шартта аткаруучулук чечимди кабыл алуу, иш аткаруунун тартибин аныктоо;

- жаңы продукцияны сапатын жана баасын, коопсуздугун жана экологиялык тазалыгын эске алып чыгарууда рационалдык чечимдерди издөө;

- өсүмдүк чийки заттан алынган тамак-азыктарынын технологиясын иштеп чыгуу жана жакшыртуу боюнча ишти уюштуруу;

- өндүрүштүк коопсуздук боюнча,өнөр жайдагы кокустуктарды алдын алуу, кесиптик оорулар, экологиялык бузуулардан сактоо боюнча иш уюштуруу;

- ойлоп табууларга арыз жана патент документтерин даярдоо;

- Эл аралык стандартташтыруу уюмунун ИСО 9000 стандарттарынын негизинде өсүмдүк чийки затынан тамак азыктарын өндүрүү технологиясынын сапатты башкаруу тутумдарын иштеп чыгуу;

***педагогиялык ишмердүүлүк:***

- илимий, техникалык жана илимий-усулдук адабияттарды изилдөөнүн негизинде окуу дисциплиналардын программаларын жана курстардын иштеп чыгуусуна катышуу;

- тармактык дисциплиналарга айрым лаборатордук иштерди жана практикумдарды даярдоо жана жаӊылоо;

- окуу сабактардын айрым түрлөрүн өткөрүү, анын ичинде лабораторлук жана практикалык, ошондой эле студенттердин илимий-изилдөө иштерин камсыздоо.

***долбоордук ишмердүүлүк:***

- долбоордук ишкердикте информацияларды жана нормативдик-техникалык камсыздыкты колдонуу;

- өсүмдүк чийки заттан тамак азыктарын өндүрүү тармагында технологиялык долбоорлорго иштетүүгө заманбап ыкмалар менен каражаттарды колдонуу;

- ар түрдүү шартта абдан негизделген гана долбоордук чечимдерди талдоо жана издөө;

- өсүмдүк чийки заттан тамак азыктарын өндүрүү тармагында технологиялык бөлүгүн иштеп чыгуу жана долбоорду ишке ашыруу;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.2.2.** Студент 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 студенттер студенттик өз алдынча башкарууну өнүктүрүүгө, коомдук уюмдардын, спорттук жана чыгармачылык клубдардын, илимий студенттик коомдордун ишине катышууга милдеттүү.

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

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

Жумасына аудиториялык сабактардын күндүзгү окуу формасындагы көлөмү ЖКББнын деңгээлин жана даярдоонун багытынын спецификасын эсепке алуу менен мамлекеттик билим берүү стандартына ылайык аныкталат жана ар бир окуу окуу дисциплинасын үйрөнүүгө бөлүнгөн жалпы көлөмдөн 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 студентке жылына 160 сааттан аз эмес көлөмдө камсыз кылынуусу керек.

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

**5. Магистрлерди даярдоонун НББПсынын талаптары**

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

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

***а) универсалдык:***

***- жалпы илимий (ЖИК)***

**ЖИК-1 –** жарандык демократиялык коомдун баалуулуктарын өнүктүрүүгө, социалдык адилеттүүлүктү камсыз кылууга багытталган стратегиялык милдеттерди талдай жана чече алат, дисциплиналар аралык жана инновациялык мамилелердин негизинде дүйнө таанымды, социалдык жана жеке маанилүү көйгөйлөрдү чечүүгө жөндөмдүү.

***б) инструменталдык (ИК):***

**ИК-1 –** чет тилдердин биринде адистештирилген жана чектеш тармактардын деңгээлинде кесипкөй талкууларды жүргүзө алат.

**ИК-2 –** инновациялык жана илимий ишмердүүлүктө колдонуу үчүн маалыматтык технологияларды жана чоң маалыматтарды колдонуу менен жаңы билимди жаратууга жөндөмдүү.

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

**СИЖМК-1 –** максатка жетүү үчүн эксперттик / кесиптик топтордун / уюмдардын ишин уюштура алат.

***г) профессионалдык (ПК):***

***- жалпы кесипкөй:***

***ишмердүүлүктүн түрү боюнча:***

***илимий-изилдөө ишмердүүлүк:***

**ПК-1 –**  илимий-техникалык маалыматтарды издөөгө, чогултууга жана талдоого жөндөмдүү; илимий долбоорлордун максаттарын жана милдеттерин түзө алат; тамактануунун физиологиясы жана биохимиясы, тамактануу теориялары боюнча билимге таянуу менен, максаттарга жетүү жолдорун издөө жана табууга жөндөмдүү;

**ПК-2 –** тамак-аш өндүрүшү жаатында теориялык жана эксперименталдык иштерди пландаштырууга жана уюштурууга жөндөмдүү;

**ПК-3 –** заманбап шаймандарды, жабдууларды, изилдөө методдорун жана маалыматтык технологияларды колдонуу менен илимий изилдөө жүргүзүүгө жөндөмдүү; алынган натыйжаларды талдай билүү, аларды туура чечмелөө жана макала, отчет, реферат, доклад жана башкалар түрүндө сунуштай билүүгө жөндөмдүү;

**ПК-4 –** илимий изилдөөлөрдүн натыйжаларын тамак-аш өндүрүшү жаатындагы фундаменталдык жана прикладдык маселелерди чечүүдө колдоно алган, аяктаган илимий долбоорлорду өндүрүшкө өткөрүүгө көмөктөшүүгө жөндөмдүү;

***өндүрүштүк-технологиялык ишмердүүлүк:***

**ПК-5** – жаңы муундагы тамак-аш продуктуларын иштеп чыгуу үчүн илимий изилдөөлөрдүн жыйынтыктарын колдонгонго, ошондой эле иштеп жаткан технологияны өркүндөтүү жана жаңы, натыйжалуу технологиялык схемаларды иштеп чыгууга жана аларды өндүрүшкө киргизүү жөндөмдүү;

**ПК-6** – азык-түлүк чийки затын кайра иштетүүнүн технологиялык процесстерин сарамжалдуу уюштурууга жөндөмдүү;

**ПК-7** – азык-түлүк тутумун талдоонун заманбап ыкмаларын колдоно алат жана тиешелүү шаймандар жана жабдыктар менен иштегенге жөндөмдүү;

**ПК-8** – тобокелдиктерди баалоого жана алардын экологиялык жана биологиялык коопсуздугун камсыз кылуу максатында тамак-аш өндүрүшүнүн технологиялык процесстерин көзөмөлдөөгө жөндөмдүү;

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

**ПК-9 –** кадрларды билгичтик менен тандап жана коллективди башкарууга жөндөмдүү**;**

**ПК-10** – аткаруучуларды өз максаттарына жетүүгө, тапшырмаларды түзүүгө жана аларды чечүүнүн жолдорун издөөгө түрткү бергенге жөндөмдүү;

**ПК-11** – аткаруучулардын коопсуз жана натыйжалуу ишин уюштурууга жөндөмдүү;

**ПК-12** – жаңы, атаандаштыкка жөндөмдүү тамак-аш азыктарын өндүрүүнү уюштуруу максатында бизнес-пландарды иштеп чыгууга жана маркетингдик изилдөө жүргүзүүгө жөндөмдүү;

**ПК-13** – инновациялык тамак-аш технологияларын иштеп чыгууга жана өздөштүрүүгө жөндөмдүү;

**ПК-14** – азык-түлүктүн сапатын башкаруунун заманбап тутумдарын эл аралык стандарттардын деңгээлинде ишке ашыра алат;

**ПК-15** – чарбалык иштерди талдап, тиешелүү чечимдерди кабыл алууга жөндөмдүү;

***педагогиялык ишмердүүлүк****:*

**ПК-16** – инновациялык методдорду жана окуу куралдарын колдонуу менен окуучулар менен сабактын бардык түрүн өткөрө алат;

**ПК-17** – окуу-методикалык материалдарды тандап жана иштеп чыгууга жөндөмдүү;

**ПК-18** – билим берүү мекемелеринин илимий-изилдөө жана тарбия иштерине активдүү катышууга жөндөмдүү;

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

**ПК-19** – жаңы технологияларды ишке киргизүү жана жаңы тамак-аш азыктарын чыгаруу үчүн долбоордук документтерди (бизнес пландар, эсептөөлөр, сметалар, чиймелер, түшүндүрмө каттар ж.б.) иштеп чыгууга жөндөмдүү; долбоорлорду иш жүзүндө жүзөгө ашырууга жөндөмдүү;

**ПК-20** – маалыматтык технологияларды долбоорлоо иштеринде колдонгонго жөндөмдүү;

Магистрдик билим берүү программасын иштеп чыгууда бардык универсалдык компетенттүүлүктөр, ошондой эле ушул программа багытталган кесиптик иш-аракеттердин түрлөрүнө байланыштуу кесиптик компетенттүүлүктөр программанын талап кылынган окутуунун натыйжаларынын топтомуна киргизилет. Окутуу процессинде окуучу 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. Профилдердин тизмеси ОМБ тарабынан бекитилет. Кошумча компетенциялардын тизмеси улуттук квалификациялык алкактын, тармактык / сектордук квалификациялык алкактын 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: | 20-3540-55**60-90** |
| 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 жоопкерчилик тартат.

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 жыйынтыктоочу 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.

 Мугалимдер менен студенттердин катышы 1: 12ден ашпашы 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.

Китепкана фондусунун электрондук ресурстарына жеткиликтүүлүк, кесиптик иштин тиешелүү тармактарындагы илимий изилдөөлөрдүн жана инновациялардын жыйынтыктарын жарыялаган 10дон кем эмес журналдарда (окутуу профили боюнча) камсыздалышы керек.

Электрондук басылмаларды колдонууда университет ар бир магистрантка изилдөө жүргүзүү жана өз алдынча иш алып баруу үчүн компьютердик класста жумасына 10 сааттан кем эмес окулган дисциплиналардын көлөмүнө ылайык Интернет менен камсыз кылууга милдеттүү.

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

 Магистрлерди даярдоодо НББПны ишке ашыруу үчүн, ЖОЖдун окуу планында каралган лабораториялык, практикалык жана илимий-изилдөө иштеринин баардык түрлөрүн өткөрүүнү камсыз кылуу үчүн, колдонуп жаткан санитардык жана өрткө каршы эрежелерине жана нормаларына жооп берген ЖОЖдун материалдык-техникалык базасы (жабдылган класстар жана лабораториялар, компьютердик класстар), жэ туруктуу байланыш аркылуу магистрлерди жигердүү илимий-практикалык жагынан даярдоодо илимий-изилдөө институттарда, ишканаларда базасы бар болушу керек.

 Ошол эле учурда бир окуучуга пайдалуу аянт эки сменалык сабактарды эске алуу менен кеминде 9 чарчы метрди түзүшү керек. Ошондой эле актовый зал, спорт залы, ашкана, фельдшердик-акушердик пункт болушу зарыл.

**5.3.4. Бүтүрүүчүлөрдү даярдоонун сапатын баалоо**

Магистрдин билим берүү программасын өздөштүрүүнүн сапаты жетишкендиктери учурдагы текшерүүнүн, магистранттардын аралык аттестациясынын жана бүтүрүүчүлөрдүн акыркы мамлекеттик аттестациясынын натыйжаларына ылайык бааланат.

Студенттердин ар бир сабак боюнча жетишкендиктерин жана аралык аттестацияны үзгүлтүксүз көзөмөлдөөнүн конкреттүү формалары жана жол-жоболору университет тарабынан өз алдынча иштелип чыгат жана аларга окуунун биринчи айында жеткирилет.

 Студенттерди жеке жетишкендиктеринин этап-этабы менен тиешелүү магистратуранын талаптарына шайкештигин аттестациялоо үчүн (учурдагы жана аралык аттестация) стандарттык тапшырмалар, текшерүү иштер, тесттер жана контролдоо методдорун камтыган баалоо каражаттарынын фондулары түзүлөт. Бул билимди, көндүмдөрдү жана алынган компетенциялардын деңгээлин баалоого мүмкүндүк берет. Баалоо фонду университет тарабынан иштелип чыгат жана бекитилет.

 Баалоо инструменттеринин каражаттары МББС ЖКББ окутуунун ушул чөйрөсүндө толук чагылдырылышы жана НББП магистратурасынын максаттарына жана милдеттерине жана анын окуу планына дал келиши керек. Алар бүтүрүүчү алган жалпы маданий жана кесиптик компетенттүүлүктөрдүн сапатын баалоо үчүн иштелип чыккан.

 Модулдардын, дисциплиналардын, практика өтүү сапатын контролдоо үчүн баалоо инструменттерин иштеп чыгууда, аларга киргизилген билимдин, билгичтиктин жана жөндөмдүн ортосундагы байланыштын бардык түрлөрү эске алынышы керек, бул иштин түрүнө жараша студенттерде калыптанган компетенциялардын сапатын жана бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишке даярдыгынын жалпы деңгээлин орнотууга мүмкүндүк берет.

 Баалоо инструменттерин иштеп чыгууда студенттердин чыгармачылык активдүүлүгүн, конкреттүү атайын билимдин жоктугу жана кесиптик жүрүм-турумдун жалпы кабыл алынган алгоритмдеринин жоктугу менен байланышкан жаңы көйгөйлөрдү чечүү жолдорун издөөгө даярдыгын баалоо керек.

Жеке баалоодон тышкары, топтук жана өз ара баалоолорду колдонуш керек: студенттердин бири-биринин ишин карап чыгуусу; студенттер рефераттарга, долбоорлорго, долбоорлор, илимий эмгектерге оппонент болушу; студенттерден, окутуучулардан жана жумуш берүүчүлөрдөн турган топтордун өз ара сын-пикирлери.

Бүтүрүүчүлөрдүн кесиптик ишмердүүлүккө даярдыгынын деңгээлин баалоо үчүн жумуш берүүчүлөр, чектеш сабактарды окуган окутуучулар ж.б. баалоого тартса болот.

Жыйынтыктоочу мамлекеттик аттестация МББС ЖКББнын бүтүрүүчүлөрүнүн кесиптик даярдык деңгээлинин шайкештигин аныктоого багытталган.

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

Магистратуранын жалпы билим берүү программасына ылайык бүтүрүүчү квалификациялык иш практика жана илимий-изилдөө иштери мезгилинде магистрдик диссертация түрүндө аткарылат жана магистр даярдап жаткан иштин түрүнүн (түрлөрүнүн) маселелерин чечүү менен байланышкан көзкарандысыз жана логикалык жактан аяктаган акыркы квалификациялык иш (илимий-изилдөө, өндүрүштүк-технологиялык, уюштуруучулук-башкаруучулук, педагогикалык, долбоордук).

Магистрдик диссертациялардын темасы төмөнкүдөй кесиптик иш-аракеттердин теориялык жана колдонмо маселелерин чечүүгө багытталышы керек:

* илимий- изилдөө;
* өндүрүштүк -технологиялык;
* уюштуруу -башкаруучулук;
* педагогикалык;
* долбоордук.

 Бүтүрүү квалификациялык ишти аткарууда магистрант-студенттер терең билимге таянып, өзүнүн жөндөмүн жана калыптанган жалпы маданий жана кесиптик компетенттүүлүк, кесиптик ишмердүүлүгүнүн милдеттерин заманбап деңгээлде өз алдынча чечүү, атайын маалыматтарды кесипкөйлүк менен берүү, өз көз-караштарын талашуу жана коргоо чеберчилигин көрсөтүшү керек.

Ушул **740100 – Өсүмдүктөрдөн жасалуучу азык-түлүктөрдүн технологиясы жана өндүрүшү** 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

“Консервалоо технологиясы”

кафедрасынын башчысы,

т.и.к., доцент \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Р.Ш. Элеманова

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