



КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. И.Раззакова



германия
КЫЗМАТТАШТЫГЫ
DEUTSCHE ZUSAMMENARBEIT

giz Deutsche Gesellschaft
für internationale
Zusammenarbeit (GIZ) GmbH



В 2011 году в сентябре были подписаны два меморандума о взаимопонимании и сотрудничестве между КГТУ им. И. Раззакова и Региональной программой GIZ «Профессиональное образование и обучение в ЦА»



Компоненты Программы в КГТУ

- Разработка образовательных программ высшего профессионального образования по пищевым технологиям и подготовке кадров (бакалавриат и магистратура)
- Ресурсное усиление образовательных программ (техническое, учебно-методическое)
- Повышение квалификации сотрудников университета
- Сотрудничество с частным сектором, трансфер технологий

Разработаны учебные планы Бакалавра наук в области «Технологии и производства продуктов питания животного происхождения» (Технологии переработки мясной и молочной продукции)

Семестр	Модули по семестрам		Цветовая кодировка Предметов по группам				
	Номер Модуля	Название Модуля	Рабочая нагрузка	Специальные дисциплины	Математика и естественнонаучные науки	Содержательные дисциплины и модули	
6	32 40.1.1 Автоматизация производственных процессов и проект производственных предприятий (проектирование) 3 Лек, 1 Прак	33 ПРАВОВОЕ АСПЕКТЫ МЕНЕДЖМЕНТУ II 3 Лек, 3 Прак 5	34 РАЗРАБОТКА НОВЫХ ПРОДУКТОВ 2 Лек, 1 Прак, 1 Прак 5	35 ВЫПУСКНАЯ КВАЛИФИКАЦИОННАЯ РАБОТА НА СОБЛЮЖЕНИЕ СТЕПЕНИ БАКАЛАВРА И УСТНАЯ ЗАЩИТА 15			
7	37 УСТОЙЧИВОЕ ПРОИЗВОДСТВО И ПИЩЕВАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ 3 Лек, 3 Прак 5	38 УПАКОВОЧНАЯ ТЕХНОЛОГИЯ 3 Лек, 1 Прак, 1 Прак 5	39 СПЕЦИТЕХНОЛОГИИ III 3 Лек, 2 Прак 5	40 КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ 3 Лек, 2 Прак 5	41 ПРОЕКТ 4 Прак 10		
8	31 НАУКА О ПИТАНИИ И ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ ПИЩЕВЫЕ 3 Лек, 1 Прак 5	32 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИВОТНОГО ПРОИЗВОДСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО СЫРЬЯ И СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ 32.1 Безопасность животного сырья Лек, 1 Прак 32.2 Производство и безопасность, пригодность для питания и пищевые продукты 3 Лек, 2 Прак 5	33 СПЕЦИТЕХНОЛОГИЯ I 2Лек, 2 Прак, 1 Прак 5	34 ОБОРУДОВАНИЕ 3 Лек, 1 Прак, 1 Прак 5	38 СПЕЦИТЕХНОЛОГИЯ II 3 Лек, 1 Прак 5	39 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА 1 Прак, 6 модуль 5	
9	36 СЕРИАЛЬНАЯ ИЛИ ДРУГОЕ ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 2 Лек, 2 Прак 5	35 СЕНСОРНЫЙ СОСТАВЛЕНИЕ И АНАЛИЗ 2 Лек, 2 Прак 5	37 УПРАВЛЕНИЕ КАЧЕСТВОМ 27.1 Методы, стандарты и сертификация 3 Лек, 1 Прак 27.2 Управление качеством 1 Лек, 1 Прак 3 Лек, 2 Прак 5	38 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ 2 Лек, 2 Прак 5	39 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МОЛОКА И МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ 2 Лек, 2 Прак 5	40 ОПЫТ 4 Прак, 2 Прак 5	
10	19 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПРОИЗВОДСТВА И 19.1 Производство и контроль качества 3 Лек, 1 Прак 19.2 Топлив и энергетика 1 Лек, 1 Прак 19.3. ГИДРО, ТЕРМ 5	36 ПРАВОВОЕ АСПЕКТЫ МЕНЕДЖМЕНТУ I 3 Лек, 1 Прак 5	34 ХИМИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ 3 Лек, 2 Прак 5	35 ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ II 2 Лек, 2 Прак 5	37 ВВЕДЕНИЕ В НАУКУ О ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ ЖИВОТНОГО ПРОИЗВОДСТВА 23.1 Адаптация и использование сельскохозяйственных животных 2 Лек, 1 Прак 23.2 Основные основы переработки животного сырья 4 Лек, 2Прак, 1Пр 5	40 ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОДУКЦИИ 3 Лек, 1 Прак 5	
11	13 ОБЩЕТЕХНИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ III 13.1 Материаловедение 2 Лек, 1 Прак 13.2 Металлофизика 2 Лек, 2 Прак 5	14 ОСНОВЫ ТЕХНОЛОГИИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ 14.1 Производство и контроль качества 3 Лек, 2 Прак 4 14.2 Производство и контроль качества 3 Лек, 1 Прак 5	15 ПРАВОВОЕ АСПЕКТЫ МЕНЕДЖМЕНТУ 3 Лек, 3 Прак 5	16 ПИЩЕВАЯ БИОХИМИЯ 2 Лек, 2 Прак 5	17 ПИЩЕВАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ I 2 Лек, 2 Прак 5	18 ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ 2 Лек, 2 Прак 5	19 ПИЩЕВАЯ ЭКОЛОГИЯ 2 Лек, 2 Прак 5
12	8 ОСНОВЫ АКАДЕМИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИХ МЕТОДОВ 1 Лек, 6 Прак 5	9 ОБЩЕТЕХНИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ II 9.1 Производство и контроль качества 3 Лек, 1 Прак 9.2 Производство и контроль качества 3 Лек, 1 Прак 9.3 Производство и контроль качества 3 Лек, 1 Прак 5	10 ХИМИЧЕСКИЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ 3 Лек, 2 Прак 5	9 МАТЕМАТИКА II 2 Лек, 2 Прак 4	11 ФИЗИКА II 2 Лек, 1 Прак, 1 Прак 4	12 ВВОДНАЯ ПРАКТИКА 3 Лек 5	
13	1 ОБЩЕТЕХНИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ I 1.1.1. ОБЩЕТЕХНИЧЕСКИЕ ПРЕДМЕТЫ I 3 Лек, 2 Прак 5	2 КЛИНИЧЕСКАЯ РУССКАЯ ЯЗЫК 4 Прак 5	3 ИНСТРУКЦИОННЫЙ ЯЗЫК 4 Прак 5	4 МАТЕМАТИКА I 2 Лек, 2 Прак 4	6 ФИЗИКА I 3 Лек, 1 Прак, 1 Прак 4	7 ХИМИЯ 3 Лек, 2 Прак, 1 Прак 5	

Справка Учебно-метод. Ком. ВУЗа

Справка Учебно-метод. Ком. ВУЗа

Семестр	Курс	Специальность	Среднегодовая нагрузка		Среднегодовая нагрузка	
			Лекции	Практикумы	Лекции	Практикумы
6	1	Технологии и производства продуктов питания животного происхождения	15	15	15	15
7	1	Технологии и производства продуктов питания животного происхождения	10	10	10	10
8	1	Технологии и производства продуктов питания животного происхождения	10	10	10	10
9	1	Технологии и производства продуктов питания животного происхождения	10	10	10	10
10	1	Технологии и производства продуктов питания животного происхождения	10	10	10	10
11	1	Технологии и производства продуктов питания животного происхождения	10	10	10	10
12	1	Технологии и производства продуктов питания животного происхождения	10	10	10	10
13	1	Технологии и производства продуктов питания животного происхождения	10	10	10	10

Все лаборатории кафедры оснащены современным технологическим оборудованием

Лаборатория технологии молока и молочных продуктов



Лаборатория технологии мяса и мясных продуктов



Лаборатория технологии хлеба, макаронных и кондитерских изделий

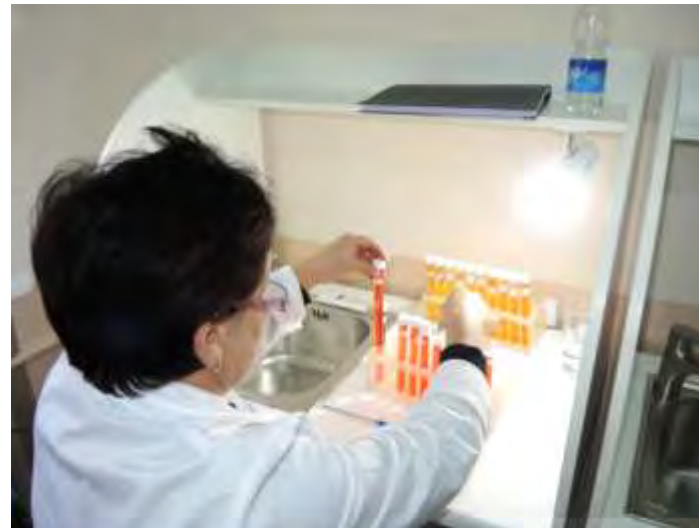


Созданы две новые лаборатории с современным техническим оснащением

Лаборатория химического анализа



Лаборатория органолептического анализа



Освоено более 6 млн. сомов в виде технической помощи



На территории КГТУ им. И. Раззакова установлены две сушильные установки



Аккредитационное агентство

ACQUIN - Немецкое аккредитационное агентство создано в 2001 году, в этом же году аккредитовано Германским советом по аккредитации, В настоящее время членами агентства являются свыше 100 высших учебных заведений Германии, Австрии, Швейцарии, Венгрии и других стран.

Основной целью агентства является повышение стандартов качества по преподаванию и обучению в высших учебных заведениях, аккредитация всех типов высших учебных заведений, программ и дисциплин, а также интернационализация немецкого высшего образования.

ПРОЦЕДУРА АККРЕДИТАЦИИ

ВУЗ:

- подача заявления на аккредитацию в ACQUIN;
- заключение договора между вузом и ACQUIN;
- проведение самообследования и самооценки вуза;
- передача самооценки в офис ACQUIN.

Офис ACQUIN:

- проверка полноты самооценки и ее приложений;
- передача самооценки вуза компетентной экспертной комиссии.

Экспертная комиссия:

- назначение экспертной группы.

Офис ACQUIN:

- передача информации о составе экспертной группы вузу.

ВУЗ:

- возможность возражения против назначения отдельных кандидатур в качестве экспертов;
- планирование согласованного с вузом визита экспертной группы.

Офис ACQUIN:

- Передача самооценки экспертной группе.

Экспертная группа:

- Проверка самооценки, посещение вуза, создание экспертного заключения, включая обоснованную рекомендацию по аккредитации.

Офис ACQUIN:

- Редактирование экспертного заключения и его согласование с экспертной группой, передача заключения вуза (без указания рекомендаций по аккредитации).

ВУЗ:

- возможность возражения отношения к экспертному заключению.

Экспертная комиссия:

- высказывание мнения об экспертном заключении и о позиции вуза.

Аккредитационная комиссия:

- совещание на основании экспертного заключения, позиция вуза, а также мнения экспертной комиссии, установление фактов и принятие решения – полная аккредитация; условная аккредитация; отказ в аккредитации.

Офис ACQUIN:

- передача решения экспертной комиссии;
- передача решения экспертной группе;
- занесения в банк данных Конференции ректоров вузов и опубликование отчета об аккредитации.

Самооценка вуза:

1. Цели

1.1 Цели учреждения.

1.2 Квалификационные цели образовательной программы.

1.3 Дальнейшее совершенствование.

2. Концепция

2.1 Построение образовательной деятельности.

2.2 Кредиты ECTS, модуляризация, квалификационные цели.

2.3 Учебный контекст.

2.4 Предпосылки для допуска к обучению.

2.5 Дальнейшее совершенствование.

3. Имплементация

3.1 Ресурсы

3.2 Процессы принятия решений, организация и кооперация.

Самооценка вуза:

3.3 Экзаменационная система.

3.4 Прозрачность и документация.

3.5 Равенство полов и возможностей.

3.6 Дальнейшее усовершенствование.

4. Менеджмент качества.

4.1 Обеспечение качества.

4.2 Дальнейшее усовершенствование.

5. Выборочная проверка программы в рамках системной аккредитации.

6. Особые указания по международным процедурам.

Заявка на аккредитацию Учебной программы Бакалавра наук в области «Технологии и производства продуктов питания животного происхождения» (Технологии переработки мясной и молочной продукции)



КЫРГЫЗСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
им. И.Раззакова

2014

Заявка на аккредитацию Учебной программы
Бакалавра наук в области «Технологии и производства
продуктов питания животного происхождения»
(Технологии переработки мясной
и молочной продукции)



10-12 сентября 2014 года
Экспертная комиссия агентства по аккредитации
AQUIN провела обследование образовательной
программы на месте



Процесс экспертной оценки



13 декабря 2014 г.
**Получен сертификат качества международного
аккредитационного агентства ACQUIN, сроком действия
до 30 сентября 2020 года**



Преимущества получения сертификата качества международного агентства ACQUIN:

- **Получение академической степени бакалавра в области пищевых технологий, признаваемой в международном масштабе;**
- **Широкие возможности для Академической мобильности как для студентов, так и для сотрудников**
- **Широкие возможности для международной интеграции посредством реализации совместных образовательных программ**
- **Доступ к проектам и программам, реализуемых в рамках международных академических программ.**

**Спасибо
за
ВНИМАНИЕ**

