

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный университет»

Технологический институт пищевой промышленности

Отчет

о самообследовании по образовательной программе
по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

направленность (профиль) образовательной программы
Технологии продукции и сервиса в индустрии питания

за 2022 год

Кемерово - 2023

Просеков
Александр
Юрьевич

Подписано электронной подписью:
Просеков Александр Юрьевич
Должность: Ректор КемГУ
Дата и время: 2026-04-30 09:34:21
20d614f0-b04f-11ee-b9dd-ffb265cf488a

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения	3
1.1 Цель (миссия), система управления и планируемые результаты деятельности, определенные программой развития	3
2. Образовательная деятельность	4
2.1 Информация об образовательных программах, их содержании, организация учебного процесса	4
2.2 Качество подготовки обучающихся. Внутренняя система оценки качества подготовки обучающихся	6
- Результаты опросов педагогических и научных работников организации высшего образования, реализующих направление подготовки об удовлетворённости условиями и организацией образовательной	16
- Результаты опросов обучающихся организации высшего образования удовлетворённости условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик	18
- Анкета работодателя (результаты опросов)	19
2.3 Востребованность выпускников	21
2.4 Оценка учебно-методического и библиотечно-информационного обеспечения образовательных программ	22
2.5 Кадровое обеспечение	24
3. Научно-исследовательская деятельность	26
4. Международная деятельность	35
5. Внеучебная работа	36
6. Материально-техническое обеспечение	37

1. Общие сведения об образовательной программе

1.1 Цель (миссия), система управления и планируемые результаты деятельности, определенные программой развития

Технологический институт пищевой промышленности Кемеровского государственного университета является центром развития инновационности в области управления и научных разработок, предоставляет качественное образование с применением новых методов и технологий в подготовке специалистов, развивая инновационность мышления у молодого поколения; выстраивание системы внедрения научных разработок в сектор экономики; принципы работы в области образовательной, научно-исследовательской, инновационной политики и коммерциализации выстроены в единую экосистему, организован баланс образования, науки, производства и генерация новых бизнесов и рынков: индустриальные партнеры – постановщики задач и участники совместной производственной инфраструктуры

Миссия Образовательной программы магистратуры направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технологии продукции и сервиса в индустрии питания» осуществление комплексной и качественной подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов, способных к творческому решению теоретических и практических задач профессиональной деятельности в современных условиях на основе развития знаний, умений и навыков, необходимых будущему специалисту в области индустрии питания в сочетании с требованиями передовых инновационных технологий, а так же потребностей российского и региональных рынков труда, способствующих социальной мобильности выпускника.

Образовательная программа направлена на решение задач профессиональной деятельности организационно-управленческого и научно-исследовательского типов. Объектами профессиональной деятельности являются: продовольственное сырье, полуфабрикаты различной степени готовности, кулинарная продукция (в т.ч. в сфере индустриального производства); предприятия общественного питания различных типов; бизнес-процессы на предприятиях общественного питания; нормативная и технологическая документация; услуги предприятий общественного питания.

Образовательная программа направлена на формирование и развитие навыков проектной деятельности обучающихся для обеспечения стратегических ориентиров развития региона через реализацию проектов разной направленности. Направленность программы интересна тем, что позволяет получить общекультурные, общепрофессиональные, профессиональные компетенции и развить их.

Образовательная программа разработана в соответствии с ФГОС ВО - Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 N 1047). Профессиональный стандарт, соотнесенный с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания - 22.005 профессиональный стандарт "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания", утвержден приказом Министерства

труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н, регистрационный номер № 1302, 33.013 профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 1 декабря 2015 г. N 910н, регистрационный номер № 681.

2. Образовательная деятельность

2.1 Информация об образовательных программах, их содержании, организация учебного процесса. Численность обучающихся.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (далее – образовательная программа) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, реализуемая в Кемеровском государственном университете, устанавливает требования к результатам освоения основных профессиональных образовательных программ в части индикаторов достижения универсальных и общепрофессиональных компетенций выпускника, а также профессиональных компетенций и индикаторов их достижения.

Обучение по образовательной программе бакалавриата осуществляется кафедрой технологии и организации общественного питания Технологического института пищевой промышленности.

Образовательная программа представлена на официальном сайте Кемеровского государственного университета. В программе приведен полный перечень общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, которыми должен обладать выпускник в результате освоения ОП ВО. Кроме того, в ОП ВО описаны области и объекты профессиональной деятельности, типы задач профессиональной деятельности, которые должен уметь решать выпускник, представлена информация о квалификации, форме и сроках обучения.

Основная задача образовательной программы заключается в подготовке специалистов нового поколения, способных к управлению/коллективной работе в рамках инновационной деятельности в индустрии питания на основе интеграции образования, науки и бизнеса. Образовательная программа спроектирована и реализуется в соответствии с современными образовательными технологиями.

Области профессиональной деятельности и (или) сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность: 01 Образование и наука (в сфере реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительного профессионального образования; в сфере научных исследований); 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере индустриального производства кулинарной продукции); 33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере управления предприятием питания; производства продукции и обслуживания потребителей); 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в области производства детских товаров).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности типов:

- технологический;
- организационно-управленческий;
- проектный;
- научно-исследовательский;
- педагогический.

Объектами профессиональной деятельности являются:

Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:

- продовольственное сырье растительного и животного происхождения;
- продукция питания различного назначения;
- методы и средства испытаний и контроля качества сырья и готовой продукции питания;
- технологическое оборудование;
- производственный процесс;
- услуги общественного питания;
- предприятия общественного питания различных типов;
- заготовочные предприятия общественного питания;
- центральный офис сети предприятий питания;
- нормативная и технологическая документация.

Основная профессиональная образовательная программа включает в себя следующие компоненты:

- характеристика профессиональной деятельности выпускников;
- требования к результатам освоения образовательной программы;
- учебный план (для очной, очно-заочной, заочной форм обучения) – <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>
- календарный учебный график – <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>
- рабочие программы дисциплин – <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>
- рабочие программы практик – <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>
- программа государственной итоговой аттестации <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>
- фонды оценочных средств по дисциплинам;
- фонды оценочных средств практик;
- фонд оценочных средств государственной итоговой аттестации;
- методические материалы – <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>
- рабочая программа воспитания <https://kemsu.ru/education/educational-programs/>

Каждый компонент основной образовательной программы разработан в форме единого документа или комплекта документов в соответствии с Порядком разработки, утверждения и обновления основных образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры.

Нормативные документы для разработки основной профессиональной

образовательной программы:

- Конституция Российской Федерации;
 - Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
 - Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от «17» августа 2020 г. N 1047;
 - Приказ Минтруда России от 15 июня 2020 года N 329н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»;
 - Приказ Минобрнауки России от 6 апреля 2021 г. № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
 - Приказ Минобрнауки России от 29 июня 2015 г. № 636 «Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»;
 - Приказ Минобрнауки России от 05 августа 2020 г. № 885/390 «О практической подготовке обучающихся»;
 - Нормативно-методические документы Минобрнауки России;
 - Устав Кемеровского государственного университета;
 - Локальные документы КемГУ, регулирующие образовательную деятельность;
 - Программа развития Кемеровского государственного университета.
- Общая численность обучающихся за 2022 год составила: 422 чел., в т.ч. 255 чел. – очная форма обучения, 167 чел. – заочная форма обучения.

2.2 Качество подготовки обучающихся. Внутренняя система оценки качества подготовки обучающихся.

Средний балл единого государственного экзамена (с учетом дополнительного вступительного испытания) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания за 2022 год составил: 66,175, в т.ч. 67,15 - для очной формы обучения, 65,20 - для заочной формы обучения.

Оценка текущей успеваемости и промежуточной успеваемости проводится с использованием балльно-рейтинговой системы, которая учитывается в ИАИС «Деканат». Автоматизированная система рейтинговой оценки является элементом электронной информационной среды КемГУ, направлена на учет всех достижений обучающегося и формирование электронного портфолио обучающегося, учебных и внеучебных достижений в соответствии с требованиями ФГОС ВО <https://eios.kemsu.ru/a/eios..>

Проводится ежегодный мониторинг промежуточной успеваемости студентов по

итогах зимних и летних экзаменационных сессий, показывающий стабильные показатели успеваемости студентов очной формы обучения 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (таблица 1, 2).

Таблица 1 – Итоги зимней сессии за 2021-2022 уч. г.

Курс	Успеваемость, %		Средний балл
	количественная	качественная	
1	60,7	18,0	3,0
2	82,9	42,6	3,5
3	84,7	52,3	3,7
4	97,6	83,1	4,4

Таблица 2 – Итоги летней сессии за 2021-2022 уч. г.

Курс	Успеваемость, %	
	количественная	качественная
1	68,5	13,2
2	76,6	44,6
3	82,0	62,6
4	100,0	90,0

Студентам, не прошедшим своевременно промежуточную аттестацию, предоставляется возможность ликвидации академической задолженности в пределах одного года.

Практика обучающихся является составной частью основной ОПОП ВО. Прохождение практики студентами позволяет закрепить знания и умения, полученные обучающимися в результате освоения теоретических курсов и специальных дисциплин, вырабатывать практические навыки и способствуют комплексному формированию компетенций у обучающихся.

Одним из основных полигонов взаимодействия университета и работодателей является практика обучающихся. Учебная и производственная практика студентов проводится на предприятиях, в учреждениях и организациях, заключивших договор с КемГУ.

Оценка успеваемости практик осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы (таблица 3). Отчеты по практикам студентов находятся в личных кабинетах системы ЭИОС.

Таблица 3 – Итоги прохождения практики за 2021-2022 уч. г.

Курс	Успеваемость, %		Средний балл
	количественная	качественная	
2	83,8	79,6	3,9
3	75,4	61,3	3,6
4	100,0	97,5	4,8

Освоение образовательной программы высшего образования завершается обязательной государственной итоговой аттестацией обучающихся, целью которой

является определение соответствия результатов освоения соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта, уровня подготовленности обучающихся к решению профессиональных задач. Результаты государственной итоговой аттестации отражаются в отчетах председателя государственной экзаменационной комиссии, по его мнению, уровень знаний, уровень сформированности компетенций выпускников соответствуют требованиям ФГОС ВО.

Качество подготовки поддерживается результатами государственной итоговой аттестации: из 19 выпускников 2021/2022 уч. году:

- сдали государственный экзамен на «хорошо» и «отлично» 12 чел. – 63,2%, «удовлетворительно» 7 чел. – 36,8%;
- защитили ВКР на «хорошо» и отлично» 15 чел. – 78,9%, получили диплом «с отличием» 2 чел. – 10,5%.

Доля обучающихся, успешно завершивших обучение по образовательной программе высшего образования, от общей численности обучающихся, поступивших на обучение по соответствующей образовательной программе высшего образования за 2022 год для очной формы обучения составила 30,6 %.

Доля обучающихся по договорам о целевом обучении образования – не осуществляется.

К проведению регулярной внутренней оценки качества образовательной программы и подготовки обучающихся привлечены работодатели, обучающиеся и педагогические работники образовательной организации.

В период с 01 октября 2021 года по 28 февраля 2022 года образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания успешно прошла независимую оценку качества образования по сертифицированным аккредитационным педагогическим измерительным материалам (АПИМ) в проекте «Федеральный интернет-экзамен в сфере профессионального образования» (ФЭПО), что подтверждено сертификатом качества № 2021/2/260Э от 28.02.2022. Проект «Федеральный интернет-экзамен в сфере профессионального образования» (ФЭПО) является одной из широко востребованных вузами объективных процедур оценки качества подготовки студентов и учащихся. В условиях модернизации образования и внедрения в образовательный процесс федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС) в ФЭПО реализована технология независимой оценки результатов обучения студентов на основе компетентностного подхода.

Количество сеансов тестирования студентов вузов-участников, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», отражено в таблице 4 и рисунке 1, где также приведено количество образовательных организаций, реализующих данное направление подготовки и принявших участие в ФЭПО-30 – ФЭПО-34.

Таблица 4 – Количественные показатели участия в ФЭПО

Период проведения	Этап	Количество вузов-участников	Количество сеансов тестирования
октябрь 2019 – февраль 2020	ФЭПО-30	15	914

март – сентябрь 2020	ФЭПО-31	9	539
октябрь 2020 – февраль 2021	ФЭПО-32	12	668
март – июль 2021	ФЭПО-33	13	767
октябрь 2021 – февраль 2022	ФЭПО-34	11	708

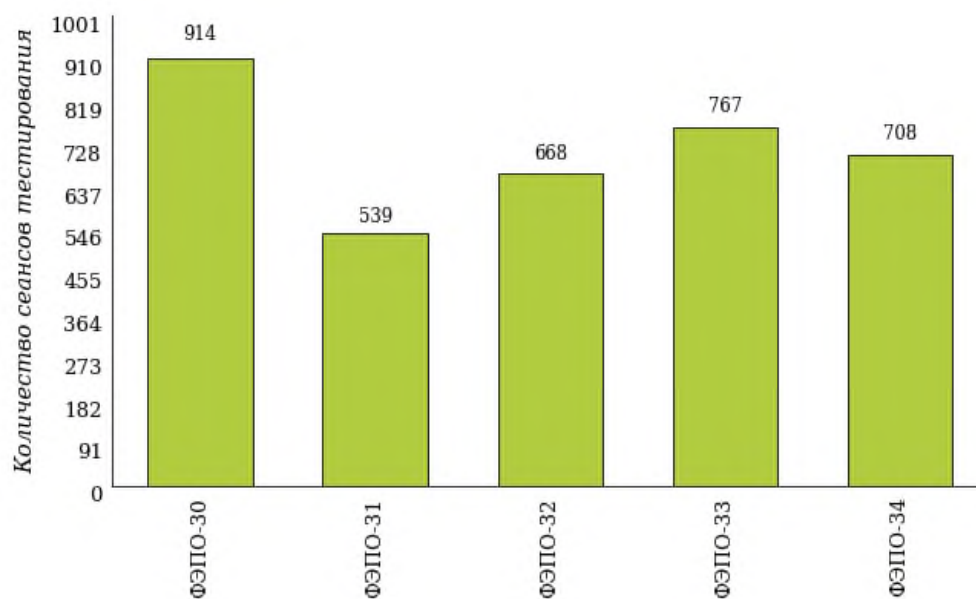


Рисунок 1 – Динамика сеансов тестирования студентов вузов-участников

Количество результатов тестирования студентов вуза, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», за пять этапов ФЭПО (в рамках компетентностного подхода) отражено в таблице 5 и рисунке 2.

Таблица 5 – Количественные показатели участия в ФЭПО студентов вуза

Период проведения	Этап	Количество сеансов тестирования
октябрь 2019 – февраль 2020	ФЭПО-30	73
март – сентябрь 2020	ФЭПО-31	56
октябрь 2020 – февраль 2021	ФЭПО-32	106
март – июль 2021	ФЭПО-33	93
октябрь 2021 – февраль 2022	ФЭПО-34	88

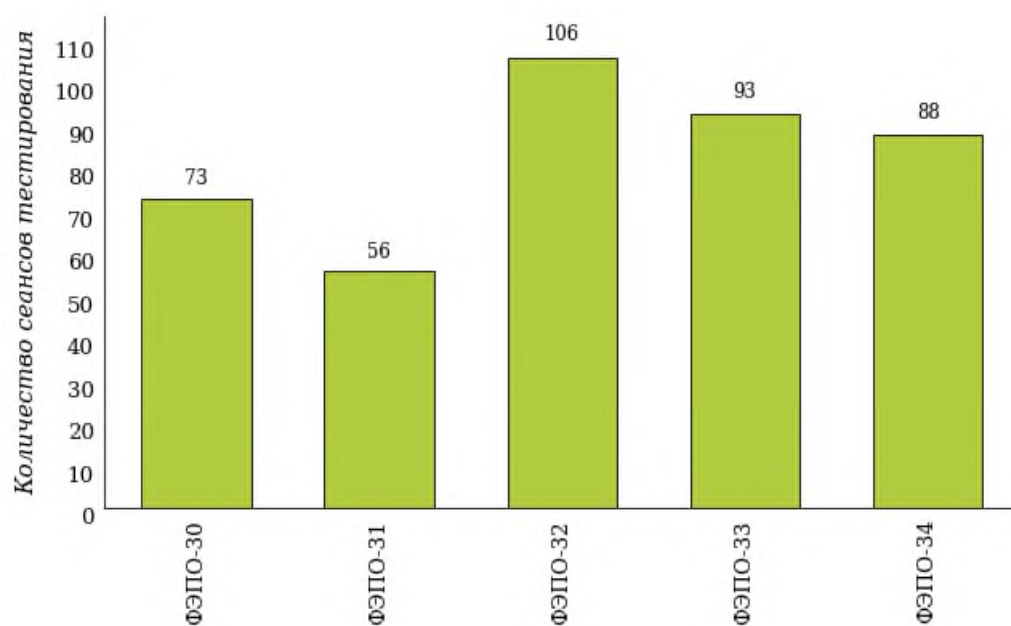


Рисунок 2 – Динамика сеансов тестирования студентов вуза

В рамках компетентностного подхода ФЭПО используется модель оценки результатов обучения, в основу которой положена методология В. П. Беспалько об уровнях усвоения знаний и постепенном восхождении обучающихся по образовательным траекториям.

Показатели и критерии оценки результатов обучения для студента и для выборки студентов направления подготовки на основе предложенной модели представлены в таблице 6.

Таблица 6 – Показатели и критерии оценки результатов обучения

Объект оценки	Показатель оценки результатов обучения	Критерий оценки результатов обучения
Студент	Достигнутый уровень результатов обучения	Уровень обученности не ниже второго
Выборка студентов направления подготовки	Процент студентов на уровне обученности не ниже второго	60% студентов на уровне обученности не ниже второго

Результаты тестирования студентов направления подготовки и вузов-участников по показателю «Доля студентов по проценту набранных баллов за выполнение ПИМ» представлены на рисунке 3.

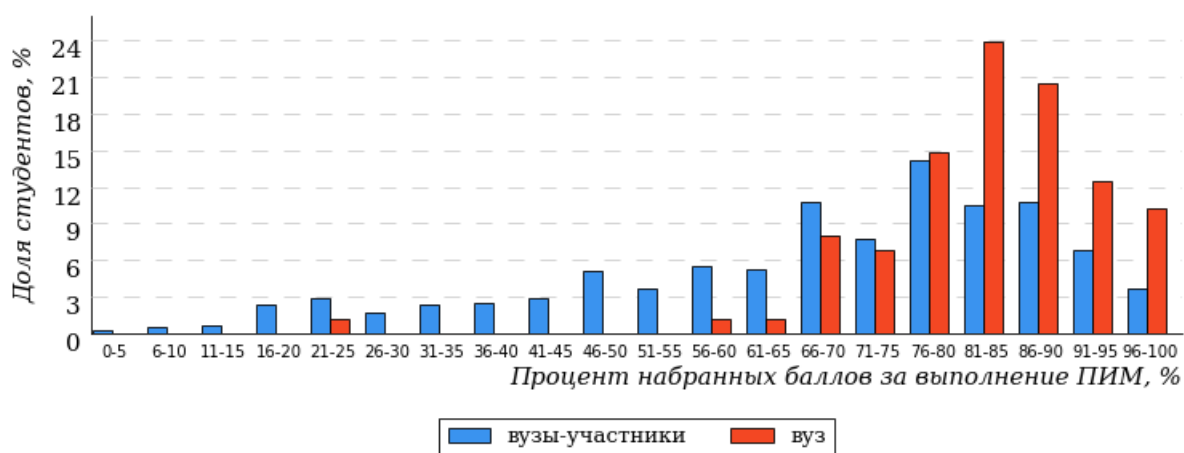


Рисунок 3 – Распределение результатов тестирования студентов вуза с наложением на общий результат вузов-участников

Распределение результатов тестирования студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза и вузов-участников по показателю «Доля студентов, находящихся на уровне обученности не ниже второго» в соответствии с моделью оценки результатов обучения представлено на рисунке 3.

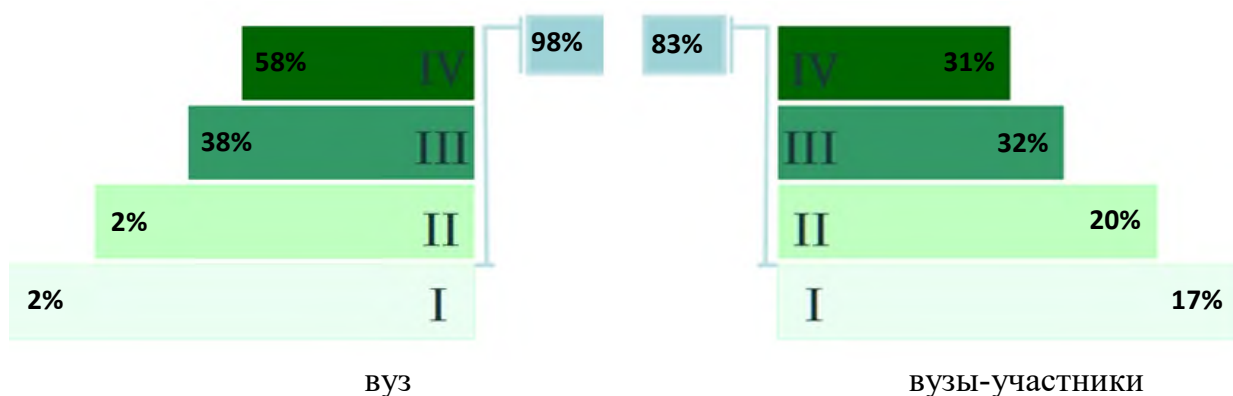


Рисунок 4— Диаграмма распределения результатов тестирования студентов по уровням обученности

Как видно из рисунка 4, доля студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза, находящихся на уровне обученности не ниже второго, составляет **98%**, а доля студентов данного направления подготовки вузов-участников на уровне обученности не ниже второго – **83%**.

На диаграмме (рисунок 5) темным столбиком отмечен результат по показателю «Доля студентов на уровне обученности не ниже второго» для направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза на фоне вузов-участников, реализующих данное направление подготовки (в рамках ФЭПО-34).

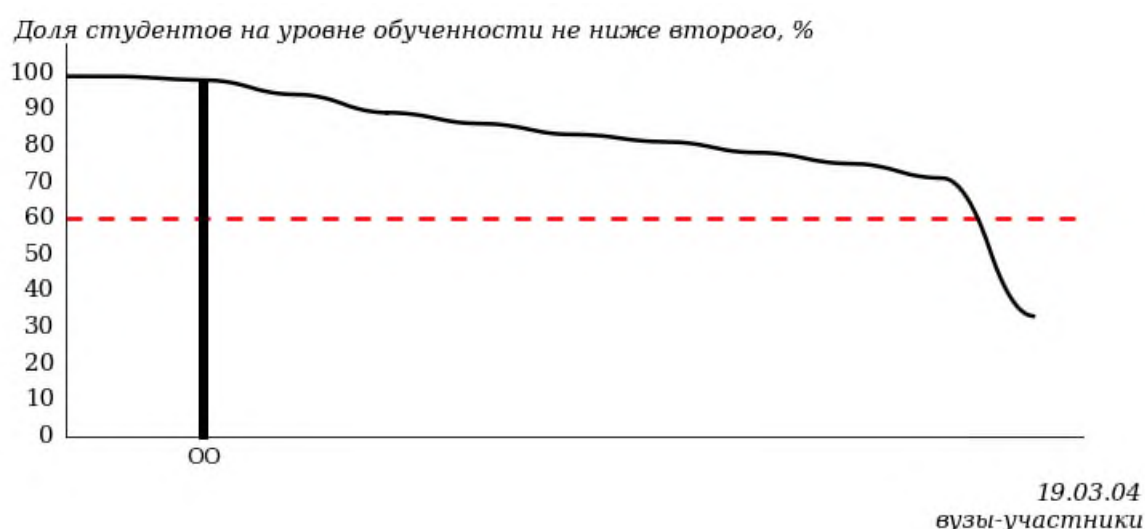


Рисунок 5 – Диаграмма ранжирования вузов-участников по показателю «Доля студентов на уровне обученности не ниже второго»

На рисунке 5 красной линией показан критерий оценки результатов обучения «60% студентов на уровне обученности не ниже второго».

На диаграмме (рисунок 6) представлено распределение студентов вуза направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» по уровням обученности в соответствии с процентом набранных баллов по результатам выполнения ПИМ.

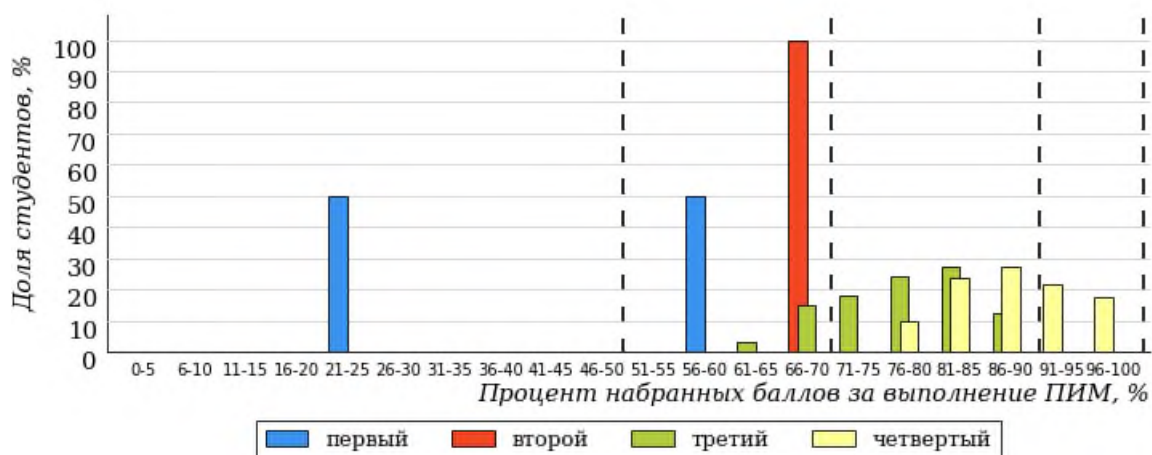


Рисунок 6 – Распределение результатов тестирования студентов вуза по уровням обученности в соответствии с процентом набранных баллов за выполнение ПИМ

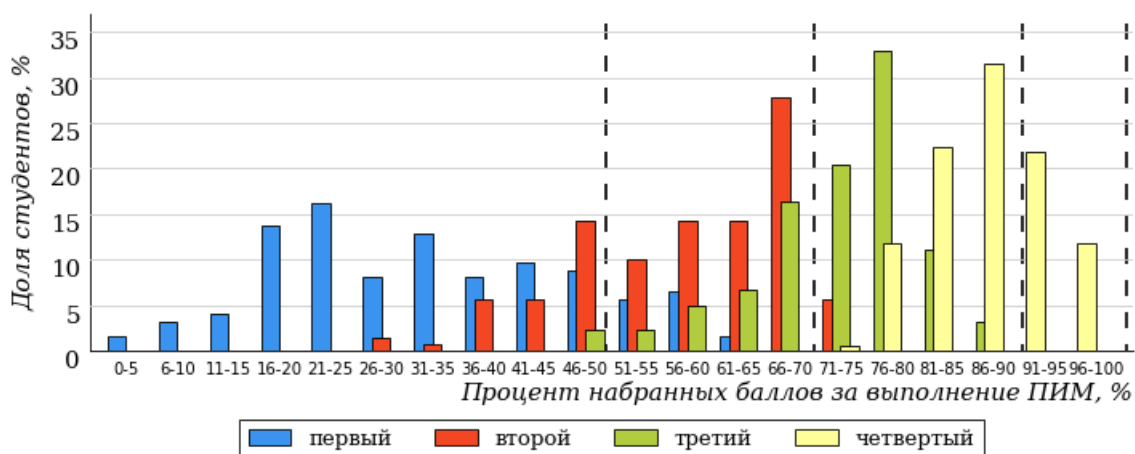


Рисунок 7 – Распределение результатов тестирования студентов вузов-участников по уровням обученности в соответствии с процентом набранных баллов за выполнение ПИМ

Диаграммы (рисунки 6 и 7) позволяют провести экспресс-оценку результатов тестирования студентов направления подготовки вуза: сопоставить набранные баллы за выполнение ПИМ с уровнем обученности, а также провести сравнение результатов тестирования студентов вуза по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» с результатами по данным показателям этого же направления подготовки вузов-участников

На оси абсцисс показан процент набранных баллов за выполнение ПИМ и выделена интервальная шкала по данному показателю: [0%; 50%), [50%; 70%), [70%; 90%), [90%; 100%]. Столбцы различного цвета указывают на долю студентов, находящихся соответственно на первом, втором, третьем и четвертом уровнях обученности.

В таблице 7 представлена развернутая информация о доле студентов, находящихся на

различных уровнях обученности по дисциплинам, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза и вузов-участников.

Таблица 7 – Результаты обучения студентов вуза и вузов-участников

Дисциплина	Количество сеансов тестирования	Доля студентов, находящихся на уровне обученности					
		не ниже второго		не ниже третьего		не ниже четвертого	
		вуз	участники	вуз	участники	вуз	участники
Культурология	23	100%	90%	100%	87%	61%	56%
Правоведение	16	100%	100%	100%	100%	69%	82%
Философия	49	96%	96%	92%	92%	53%	53%

Распределение студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза и вузов-участников ФЭПО по уровням обученности представлено на диаграмме (рисунок 8).

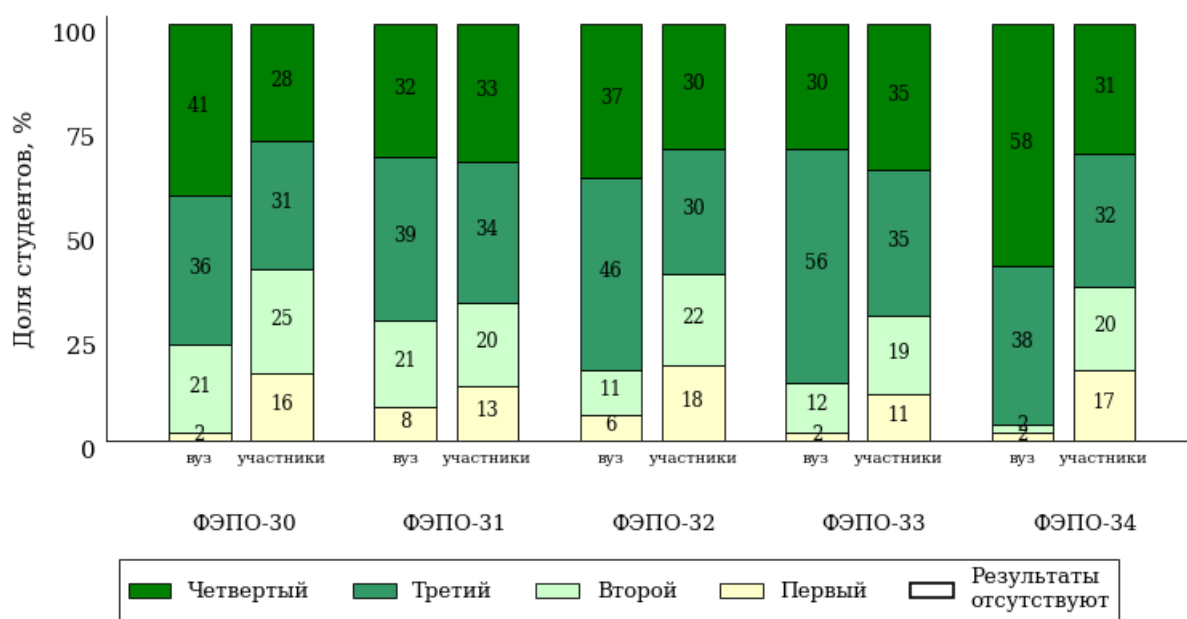


Рисунок 8 – Диаграмма распределения результатов обучения студентов вуза и вузов-участников по уровням обученности

Процент студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза и вузов-участников, находящихся на уровне обученности не ниже второго, для ФЭПО-30 – ФЭПО-34 приведен в таблице 8.

Таблица 8 – Мониторинг результатов обучения студентов вуза и вузов-участников

Период проведения	Этап проекта	Доля студентов на уровне обученности не ниже второго (вуз)	Доля студентов на уровне обученности не ниже второго (вузы-участники)
октябрь 2019 – февраль 2020	ФЭПО-30	98%	84%
март – сентябрь 2020	ФЭПО-31	92%	87%
октябрь 2020 – февраль 2021	ФЭПО-32	94%	82%
март – июль 2021	ФЭПО-33	98%	89%
октябрь 2021 – февраль 2022	ФЭПО-34	98%	83%

Мониторинг результатов обучения студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза и вузов-участников по дисциплинам представлен в таблице 9.

Таблица 9 – Мониторинг результатов обучения студентов вуза и вузов-участников по дисциплинам

Дисциплина	Доля студентов на уровне обученности не ниже второго									
	ФЭПО-30		ФЭПО-31		ФЭПО-32		ФЭПО-33		ФЭПО-34	
	вуз	участники	вуз	участники	вуз	участники	вуз	участники	вуз	участники
Культурология	-	91%	95%	95%	-	-	95%	89%	100%	90%
Правоведение	97%	90%	-	95%	92%	96%	-	94%	100%	100%
Социология	97%	97%	-	-	98%	98%	-	100%	-	-
Философия	100%	95%	-	93%	92%	94%	-	97%	96%	96%
Химия	-	-	85%	85%	-	-	100%	100%	-	100%
Экология	-	97%	100%	100%	-	100%	97%	98%	-	95%

По результатам тестирования получены сертификаты качества.

Некоторые механизмы независимой оценки качества образования при проведении процедуры государственной итоговой аттестации заложены на законодательном уровне и обеспечиваются, главным образом, за счет привлечения независимых экспертов.

Проводится анализ внутренней системы оценки качества образования:

- к проведению регулярной внутренней оценки качества образовательной программы и подготовки обучающихся привлечены работодатели: Ткаченко Надежда Сергеевна, генеральный директор ООО «Компаньоны», г. Кемерово; Алисова Оксана Анатольевна, управляющий ООО "СушиМан Регион", г. Кемерово;

- в рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности

обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, в том числе

В рамках оценки эффективности образовательной деятельности регулярно проводятся опросы:

1. *Результаты опросов педагогических и научных работников организации высшего образования, реализующих направление подготовки об удовлетворённости условиями и организацией образовательной деятельности.* Анкета размещена на сайте вуза

В течение 2022 года через Анкету обратной связи по качеству оказания услуг, размещённую в открытом доступе на сайте университета было опрошено 75 человек.

В целом участники опроса отметили удовлетворенность открытостью информации, работой как аутсорсинговых служб, так и сотрудников КемГУ, обеспечением работы КемГУ в целом.

Общие оценки представлены в таблицах 10-19 .

Обучающиеся

Таблица 10 – Удовлетворенность открытостью информации

Показатель	Средняя оценка
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной в КемГУ на информационных стендах, экранах	4,62
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной на сайте КемГУ	4,56

Таблица 11 – Удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Наличие зоны отдыха (ожидания), оборудованной соответствующей мебелью	4,20
Наличие и понятность навигация внутри организации	4,51
Доступность питьевой воды	3,81
Наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений (чистота, наличие воды, мыла и пр.)	4,11
Санитарное состояние организации	4,48

Таблица 12 – Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб

Показатель	Средняя оценка
Сотрудники охраны	4,49
Уборщики помещений	4,60
Работники столовой	4,73

Таблица 13 – Удовлетворенность работой сотрудников КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников	4,59

административных служб университета (отдел кадров, бухгалтерия, управления и др.)	
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников дирекций/деканатов, кафедр	4,54
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью преподавателей	4,56
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников при использовании дистанционных форм	4,79

Таблица 14 – Удовлетворенность условиями

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность графиком работы административных служб	4,60
Удовлетворенность графиком учебных занятий	4,42
Удовлетворенность в целом условиями образовательного процесса в КемГУ	4,44
Удовлетворенность образовательными услугами для инвалидов	5,00

педагогические и научные работники

Таблица 15 – Удовлетворенность открытостью информации

Показатель	Средняя оценка
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной в КемГУ на информационных стендах, экранах	4,53
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной на сайте КемГУ	4,57

Таблица 16 – Удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Наличие зоны отдыха (ожидания), оборудованной соответствующей мебелью	4,10
Наличие и понятность навигация внутри организации	4,54
Доступность питьевой воды	4,30
Наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений (чистота, наличие воды, мыла и пр.)	4,41
Санитарное состояние организации	4,41

Таблица 17 – Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб

Показатель	Средняя оценка
Сотрудники охраны	4,51
Уборщики помещений	4,60
Работники столовой	4,8

Таблица 18 – Удовлетворенность работой сотрудников КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников административных служб университета (отдел кадров, бухгалтерия, управления и др.)	4,6

Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников дирекций/деканатов, кафедр	4,6
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью преподавателей	4,6
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников при использовании дистанционных форм	4,9

Таблица 19 – Удовлетворенность условиями

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность графиком работы административных служб	4,60
Удовлетворенность графиком учебных занятий	4,51
Удовлетворенность в целом условиями образовательного процесса в КемГУ	4,55
Удовлетворенность образовательными услугами для инвалидов	5,00

2. *Результаты опросов обучающихся организации высшего образования удовлетворённости условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик*

В рамках мониторинга качества образовательного процесса в личных кабинетах студентов электронной информационно-образовательной среды <http://eios.kemsu.ru/> за 2022 год на 01 февраля 2023 г. было опрошено 75 студентов (обучающихся бакалавриата).

Оценивались следующие показатели:

возможность доступа к рабочей программе по дисциплине;

обеспеченность необходимой литературой по дисциплинам;

возможность доступа к электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам по дисциплине;

материально-техническое обеспечение по дисциплине;

возможность доступа к помещениям для самостоятельной работы по дисциплине с возможностью подключения к сети "Интернет";

наличие комплекта программного обеспечения, необходимого для обучения по данной дисциплине;

увлекательность и доступность дисциплины;

практическая польза дисциплины;

качество преподавания дисциплины;

организация образовательного процесса по дисциплине.

Оценка проводилась по 5-ти балльной шкале. Средняя оценка по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» получилась 4,2. Обработка результатов проводилась учебно-научной лабораторией социологических исследований КемГУ. Сводные результаты представлены в таблице 20 и 21.

Таблица 20 – Результаты мониторинга качества образовательного процесса в личных кабинетах студентов электронной информационно-образовательной среды

Институт / факультет	Направление подготовки	Код направления	Средняя оценка
Технологический институт пищевой промышленности	Бакалавриат Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль)	19.03.04	4,2

	программы «»		
--	--------------	--	--

Таблица 21 – Анализ данных анкеты

Показатель	Средний балл
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале возможность доступа к рабочей программе по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,0
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале обеспеченность необходимой литературой по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	5,0
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале возможность доступа к электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	3,9
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале материально-техническое обеспечение по дисциплине (наличие специальных аудиторий, оснащение оборудованием и техническими средствами обучения) (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	3,8
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале возможность доступа к помещениям для самостоятельной работы по дисциплине с возможностью подключения к сети "Интернет" (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	3,9
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале наличие комплекта программного обеспечения, необходимого для обучения по данной дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	5,0
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале увлекательность и доступность дисциплины (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,0
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале практическую пользу дисциплины (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	3,0
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале качество преподавания дисциплины (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	5,0
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале организацию образовательного процесса по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,0
Общая средняя	4,2

3. Анкета работодателя (результаты опросов)

Участие в учебном процессе и в работе ГАК представителей работодателей также обеспечивает функционирование внутренней системы оценки качества образования. Для мониторинга качества образовательного процесса в разделе - Обратная связь для работодателей размещена анкета <https://kemsu.ru/university/feedback/employer/>

В ходе опроса за 2022 г. приняло участие 20 чел из организаций, предприятий, соответствующих профессиональной деятельности выпускников. Данные опроса представлены в таблице 22:

Таблица 22 – Результаты опроса организаций, предприятий

Вопрос	Да (%)	Нет (%)
Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в проведении государственной итоговой аттестации в образовательной организации?	75	25
Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в деятельности государственных экзаменационных комиссий образовательной организации в качестве их председателей?	0	0
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в организации практической подготовки обучающихся образовательной организации?	75,0	25
Участвуете вы в разработке образовательной программы?	50	50
Трудоустроены ли в Вашей организации (на предприятии) выпускники, освоившие образовательную программу в рамках целевого обучения?	0	0
Желаете ли Вы развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией?	100	100
Насколько компетенции выпускников, сформированные при освоении образовательной программы, соответствуют профессиональным стандартам (при наличии)?	В основном соответствуют- 75 Полностью соответствуют – 25 Затрудняюсь ответить – 0	
Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки выпускников?	В основном удовлетворён- 50 Полностью удовлетворён – 50 Затрудняюсь ответить – 0	
Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки выпускников?	В основном удовлетворён- 50 Полностью удовлетворён – 50 Затрудняюсь ответить – 0	
Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами выпускников?	В основном удовлетворён- 100 Полностью удовлетворён – 0 Частично удовлетворён – 0	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к командной работе и их лидерскими качествами?	В основном удовлетворён- 75 Полностью удовлетворён – 25 Частично удовлетворён – 0 Полностью не удовлетворен -0 Затрудняюсь ответить – 0	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к системному и критическому мышлению?	В основном удовлетворён- 25 Полностью удовлетворён – 50 Частично удовлетворён – 25 Полностью не удовлетворен -0 Затрудняюсь ответить – 0	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к разработке и реализации проектов?	В основном удовлетворён- 50 Полностью удовлетворён – 50 Частично удовлетворён – 0 Полностью не удовлетворен -0 Затрудняюсь ответить – 0	
Какое количество выпускников образовательной организации принято Вами на работу за	Более 15 – 0 Ни одного -0	

последний год?	От 1 до 5 – 100 От 6 до 10 – 0
Если Вы желаете развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией, то в каких формах? (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Участие в учебной, научной и воспитательной деятельности организации (проведение открытых мастер-классов, тематических лекций, практических занятий, научных мероприятий и др.) – 25 Проведение совместных мероприятий – 25 Организация стажировок обучающихся – 25 Участие в профориентационных мероприятиях организации – 25
Укажите основные достоинства подготовки выпускников образовательной организации: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Профессионализм – 50 Готовность выпускника к быстрому реагированию в нестандартной ситуации – 25 Желание выпускников к саморазвитию и самоорганизации – 25
Какие изменения в образовательной программе необходимы, на Ваш взгляд, для повышения качества подготовки выпускников: (возможен выбор нескольких вариантов ответов):	Индивидуализация образовательной траектории обучающихся – 25 Включение практикантов в производственный процесс – 50 Регулярная организация экскурсий обучающихся в организации (на предприятия), соответствующие направлению подготовки (специальности) – 25
Какие профессиональные качества выпускников Вас интересуют больше всего: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Умение проявлять инициативу на работе – 25 Социальные навыки (деловое общение, работа в коллективе) – 50 Умение применять инновации в своей работе – 25

2.3 Востребованность выпускников

Кафедра технологии и организации общественного питания постоянно развивает партнерские отношения с работодателями. Среди новых партнеров – ведущие ресторанные холдинги и предприятия питания города Кемерово: ООО «На Томи», ООО «Щастье», ООО «Пи Джей Кемерово», ООО «ФУД ПРОЕКТ».

Востребованность выпускников программы подтверждается заявками работодателей. Наибольшая потребность в молодых кадрах отмечается в учреждениях социального сектора питания Кемеровской области - школьное питание, предприятиях питания на курортах Краснодарского края. Выпускники востребованы как преподаватели профильного обучения в СПО.

В КемГУ действует более 70 договоров и соглашений о сотрудничестве с предприятиями индустрии питания и гостеприимства России, организациями и учреждениями. Реестр договоров размещен на странице Центра мониторинга трудоустройства выпускников КемГУ по ссылке Главная страница / Сотруднику / Реестр договоров о сотрудничестве <https://kemsu.ru/employee/agreements/>.

По договорам целевого обучения в 2022 по образовательной программе выпуск составил - 1 чел.

Доля выпускников, трудоустроившихся в течение 2022 календарного года, составил – 71,43 %.

2.4 Оценка учебно-методического и библиотечно-информационного обеспечения образовательных программ

Основная профессиональная образовательная программа обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

На официальном сайте КемГУ в соответствии с требованиями Приказа Рособнадзора от 14.08.2020 № 831 в свободном доступе для преподавателей и обучающихся в обязательном разделе «Сведения об образовательной организации» в подразделе «Образование» размещены с учетом направленности (профиля) образовательной программе: общая характеристика основной образовательной программы, учебный план, календарный учебный график, рабочие программы дисциплин, аннотации к рабочим программам дисциплин, программы практик, программы ГИА, методические материалы.

Ежегодное обсуждение и утверждение рабочих программ дисциплин и программы практик на заседаниях кафедр способствует оперативному обновлению их содержания с учетом развития науки, экономики, технологий, потребностей рынка труда и т.п., уровня развития современного общества и потребностей отечественного рынка труда.

Содержание дисциплин учебного плана образовательной программы скорректировано с учетом утвержденных профессиональных стандартов и квалификационных требований к профессии, а также требований, предъявляемых к специалисту в условиях современного рынка труда.

Рабочие программы дисциплин и программы практик включают пункт об обеспеченности дисциплины (практики) литературой, необходимой для освоения дисциплины (и / или прохождения практики). Перечень литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» подлежит ежегодной актуализации в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов (пересмотр и обновление при необходимости) с учетом новых поступлений учебной и научной литературы в фонд научной библиотеки КемГУ. Кафедры совместно с научной библиотекой ежегодно проводят сверку литературы по всем реализуемым дисциплинам и своевременно вносят коррективы в рабочие программы.

Для организации самостоятельной работы обучающихся в рабочих программах дисциплин и программах практик указано количество часов, отводимых на эту работу, приводится список учебной и методической литературы, список ссылок на периодические издания.

Формы проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине указаны с примерными заданиями и вопросами, что позволяет обучающимся самостоятельно проверить усвоение материала, планируемые результаты обучения по

каждой дисциплине и практикам.

Для реализуемой основной образовательной программы преподаватели кафедр разрабатывают учебные и учебно-методические издания по каждой дисциплине, фонды оценочных материалов или контрольно-измерительные материалы. Для чтения лекций используются учебно-наглядные материалы (словарь терминов, практикум, учебно-методическое пособие, методические рекомендации, задания для самостоятельной работы и иные материалы), которые размещаются в локальной сети института, факультета. Также преподаватели активно используют Интернет-технологии (электронная почта, форумы, группы в социальных сетях) и информационные системы («Информационное обеспечение учебного процесса «ИнфОУПро», Moodle) для организации учебного процесса и размещения учебно-методических материалов.

Все рукописи учебной и учебно-методической литературы проходят обсуждения на кафедрах, методической комиссии института и в Комиссии НМС по издательской деятельности.

В соответствии с требованиями образовательных стандартов на основе лицензионных договоров в 2022 году для обучающихся предоставлялся доступ к восьми электронно-библиотечным системам (ЭБС): ЭБС «Лань» (<https://e.lanbook.com/>), «Университетская библиотека онлайн» (<http://biblioclub.ru>), «Юрайт» (<https://urait.ru/>), «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>), «Консультант врача» (<http://www.rosmedlib.ru>), «Znanium.com» (<http://znanium.com/>), «BOOKUP» (<https://www.books-up.ru>) <http://znanium.com/>). Данные электронные библиотечные системы адаптированы для поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в частности, незрячих и слабовидящих.

К электронно-библиотечным системам предоставляется круглосуточный и неограниченный доступ всем зарегистрированным пользователям, как с компьютеров, подключенных к локальной сети университета, так и с любого компьютера посредством сети Интернет. Обеспеченность обучающихся доступом к ЭБС – 100%.

Кроме этого, пользователям предоставлялся доступ к базам данных российских и зарубежных научно-образовательных электронных ресурсов:

- [Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU](http://elibrary.ru)
- [Национальная электронная библиотека \(НЭБ\)](http://nlib.ru)
- [Университетская информационная система "Россия" \(УИС РОССИЯ\)](http://uis.ru)
- Архивы научных журналов:
- [Annual Reviews](http://annualreviews.org)
- [Cambridge University Press](http://cambridge.org)
- [Nature \(1869-2011 гг.\)](http://nature.com)
- [Oxford University Press](http://oxfordjournals.org)
- [Royal Society of Chemistry](http://rsc.org)
- [SAGE Publications](http://sagepub.com)
- [Science \(1880-1996 гг.\)](http://science.org)
- [Taylor&Francis](http://taylorandfrancis.com)
- [The Institute of Physics \(IOP \)](http://iop.org)
- [Wiley](http://wiley.com)

Содержание библиотечного фонда отражает электронный каталог библиотеки. Доступ к [электронному каталогу](#) и [информационным ресурсам](#) осуществляется через сеть Интернет и точки WI-FI в залах библиотеки.

Приведенные данные о составе библиотечного фонда печатными и электронными изданиями подтверждают 100% обеспеченность учебных дисциплин основной и дополнительной литературой рекомендованной в рабочих программах.

Вся информация о деятельности Научной библиотеки: информационных ресурсах, услугах и мероприятиях размещена на web-сайте по адресу <http://lib.kemsu.ru>.

2.5 Кадровое обеспечение

Реализация программы магистратуры обеспечивается педагогическими работниками КемГУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях – всего 62 чел., в т.ч работники КемГУ – 59 чел, внешних совместителей - 3 чел.

Кадровый потенциал, обеспечивающий реализацию программы бакалавриата соответствует требованиям к наличию и квалификации педагогических работников, установленных ФГОС ВО по данному направлению подготовки.

100% численности педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях, ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модулю).

66,8% (84,6 % 4 курс) численности педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях, имеют учёную степень и (или) учёное звание.

5,1% (7,53 % 4 курс) численности педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях, являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3-х лет).

Особое внимание уделяется выполнению требования к доле преподавателей, привлекаемых из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций и предприятий: расширился спектр организаций, чьи сотрудники участвуют в преподавании дисциплин, руководстве курсовыми работами, практикой, в государственной экзаменационной комиссии. В качестве руководителей и работников профильных организаций привлечено 3 чел., которые представляют ведущие предприятия индустрии питания и органы исполнительной власти Кемеровской области: ООО "СушиМан Регион" (сеть суши маркетов «СушиМан» Кемеровская область, Алтайский край), ООО «Команьоны» (кафе «Кампот»), ООО «Школа ресторанный бизнеса».

Одним из основных полигонов взаимодействия университета и работодателей является практика обучающихся. Учебная и производственная практика студентов проводится на предприятиях, в учреждениях и организациях, заключивших договор с КемГУ.

В соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской

Федерации» дополнительное профессиональное образование для профессорско-педагогического состава КемГУ осуществляется в рамках программ повышения квалификации, программ профессиональной переподготовки и стажировки.

За 2022 год обучение по программам дополнительного профессионального образования в области педагогических, электронно-информационных технологий, а также по профильным направлениям подготовки прошли обучение 7 преподавателей в Российских ведущих вузах:

Куракин М. С. Сертификат о стажировке с 04.10.2022 по 18.10.2022 г. в Национальном исследовательском университете "Высшая школа экономики" по теме "Онлайн-курсы НИУ ВШЭ в рамках сетевого партнерства университетов".

Голубцова Ю. В. Удостоверение об обучении 201 по охране труда, 40 часов, протокол № 04-05/2022 от 04 мая 2022 г., Кемеровский государственный университет.

Крапива Т. В. Удостоверение о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе "Цифровизация в управлении качеством пищевых систем", рег. номер 14209 от 27.12.2021г., 72 часа, ФГБОУ ВО "Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева", г. Москва, 13.12.2021-27.12.2021 г.

Костина Н. Г. Удостоверение о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе "Цифровизация в управлении качеством пищевых систем", рег. номер 14207 от 27.12.2021г., 72 часа, ФГБОУ ВО "Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева", г. Москва, 13.12.2021-27.12.2021 г.

Куракин М. С. Удостоверение о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе "Цифровизация в управлении качеством пищевых систем", рег. номер 14214 от 27.12.2021г., 72 часа, ФГБОУ ВО "Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева", г. Москва, 13.12.2021-27.12.2021 г.

Григорьева Р. З. Удостоверение о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе "Цифровизация в управлении качеством пищевых систем", рег. номер 14170 от 27.12.2021г., 72 часа, ФГБОУ ВО "Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева", г. Москва, 13.12.2021-27.12.2021 г.

Давыденко Н. И. Повышение квалификации (удостоверение) 772416222426, регистрационный номер 2022-2403-51, г. Москва, дата выдачи 21.11.2022, ООО «Директ-Медиа». Программа «Современные технологии проверки научных и учебных текстов на заимствования в системе «Антиплагиат», 36 часов.

Маюрникова Л. А. Удостоверение о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе "Цифровизация в управлении качеством пищевых систем", рег. номер 14233 от 27.12.2021г., 72 часа, ФГБОУ ВО "Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева", г. Москва, 13.12.2021-27.12.2021 г.

Костина Н. Г. Удостоверение о повышении квалификации № 4798-МН/22 от 24.11.2022 г. по программе «Управление качеством и безопасностью гостиничных услуг», 72 час., ФГБОУ ВО "Российский государственный университет туризма и сервиса".

Повышение профессионального мастерства - 1 чел. – участие во всероссийском онлан-форуме «Наше дело – ресторан».

3. Научно-исследовательская деятельность

Под руководством Ларисы Александровны Маюрниковой сформирована научная школа «Теоретические основы инновационного развития сферы питания на основе методологии товародвижения пищевых продуктов».

Привлеченный объем денежных средств составил 92000 руб., в т.ч.:

1. Григорьева Р. З., Давыденко Н.И., Кокшаров А.А., Костина Н.Г., Крапива Т.В., Куракин М.С., Щербакова Т.А. Участие в организации и проведении программы профессиональной переподготовки «Современные технологии и организация производства в общественном питании» 840 ч., 29.04.2022 г. для Боровых Елены Васильевны (50000 руб.).

2. Кокшаров А. А. Участие в организации и проведении курсов профессиональной подготовки «Приготовитель напитков, 4 разряд (бариста)» (42000 руб.).

Преподаватели магистратуры руководили защищенными диссертациями:

1. Давыденко Н. И. (научный руководитель) Копылова А. В., диссертация на соискание ученой степени кандидата технических наук на тему «Применение порошков из растительного сырья инфракрасной сушки для повышения пищевой ценности мучных и хлебобулочных изделий» по специальности: 05.18.15 - Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания, 20 мая 2022 года, Д 212.088.11.

2. Маюрникова Л. А. Консультирование докторской диссертации работника, не являющегося сотрудником КемГУ. Защита докторской диссертации Бычкова Е.С. 20 мая 2022 года, Д 212.088.11.

Также преподаватели оппонировали диссертации

1. Голубцова Ю. В., Маюрникова Л. А. Отзыв ведущей организации КемГУ на кандидатскую диссертацию Абдулхамид Асмаа. КубГТУ, апрель 2022.

2. Куракин М. С. Отзыв на автореферат диссертации Корпачевой С.М. «Разработка и оценка качества продукции общественного питания с использованием продуктов переработки лузги гречихи», УрГЭУ.

3. Маюрникова Л. А. Отзыв на автореферат диссертации Белиной С. А. «Проектирование и оценка качества мясосодержащих продуктов из арктического сырья», УрГЭУ.

4. Давыденко Н. И. Отзыв на автореферат Чесноковой Н.Ю. на тему "Обоснование и разработка биотехнологии натуральных красителей и упаковочных материалов из антоциансодержащего сырья для пищевой промышленности" (соискание д-ра техн. наук по специальности 05.18.07). опубликовано в научных базах

За отчетный период опубликовано 7 статей Web of Science, Scopus:

1. Голубцова Ю. В. Antimicrobial and antioxidant activity of Panax ginseng and Hedysarum neglectum root crop extracts / L. S. Dyshlyuk, N. V. Fotina, I. S. Milentyeva, S. A. Ivanova, N. V. Izgarysheva, Y. V. Golubtsova // Brazilian journal of biology. – 2022. – No 6/н. – P. 256944. – <https://doi.org/10.1590/1519-6984.256944>

2. Давыденко Н. И. Perspectives for the application of the sous-vide cooking in the development of products for public catering / S. Berdigaliuly, L. Baybolova, N. Davydenko [et al.] //

Potravinarstvo. – 2022. – Vol. 16. – P. 137-148. – DOI 10.5219/1719. – EDN RACHNP.

3. Маюрникова Л. А. Биологическая ценность белка папоротника (*Pteridium aquilinum* (L.) Kuhn) / Д. А. Черемных, Г. А. Губаненко, Е. А. Речкина, Л. А. Маюрникова, Н. Ю. Теплюк // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – Т. 52. – № 2. – С. 417-425. – DOI 10.21603/2074-9414-2022-2-2374. – EDN WCQACN.

4. Маюрникова Л. А., Крапива Т. В., Кокшаров А. А. Роль инновационной среды в развитии предприятий общественного питания в региональных условиях / Н.В. Горников, Л.А. Маюрникова, С.В. Новоселов, Т.В. Крапива, А.А. Кокшаров // Техника и технология пищевых производств. – 2022. – № 1. – С. 70-78

5. Григорьева Р. З., Костина Н. Г. The effect of low-temperature processing of semi-finished potatoes on the ascorbic acid content / R. Z. Grigorieva, N. G. Kostina, T. V. Podlegaeva, D. V. Shalimova // IOP Conference Series: Earth and Environmental Science, Dushanbe, Virtual, 27–29 октября 2021 года. – Dushanbe, Virtual, 2022. – P. 012057. – DOI 10.1088/1755-1315/1010/1/012057. – EDN EPDPOG.

6. Давыденко Н. И. Antioxidant potential of fruit and berry raw materials of the Siberian region / Davydenko, N., Golubtsova, Y., Ulyanova, G. // AIP Conference Proceedings, 2022, 2636, 020004. <https://doi.org/10.1063/5.0105032>

7. Голубцова Ю. В. Analysis of individual biologically active compounds from root crop extracts of purple alfalfa (*Medicago sativa*) in vitro / I. S. Milentyeva, A. I. Dmitrieva, L. K. Asyakina, Yu. V. Golubtsova // LAPLAGE EM REVISTA. – 2021. – Vol. 7. – No 2. – P. 564-574. – DOI 10.24115/S2446-6220202172864p.564-574.

В журналах, входящих в перечень ВАК опубликовано 5 статей:

1. Давыденко Н. И., Голубцова Ю. В. Применение плодового сырья Сибирского региона как основы начинок для хлебобулочных изделий / Н. И. Давыденко, Г. С. Ульянова, Ю. В. Голубцова, И. Ю. Сергеева // Сибирский вестник сельскохозяйственной науки. – 2022. – Т. 52. – № 2. – С. 73-81. – DOI 10.26898/0370-8799-2022-2-9. – EDN KEORHZ.

2. Давыденко Н. И. Качественные характеристики пастилы на основе пюре из крыжовника / Н. В. Мотовилова, Н. И. Давыденко, О. В. Голуб [и др.] // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2022. – № 3(74). – С. 93-99. – DOI 10.33979/2219-8466-2022-74-3-93-99. – EDN VEOGXN.

3. Маюрникова Л. А., Петкович А. И., Кокшаров А. А. Влияние режимов процесса выпечки в пароконвектомате на качество сдобных изделий / Н.В. Горников, Л.А. Маюрникова, А.И. Петкович, С.В. Новоселов, А.А. Кокшаров, Ползуновский вестник, 2022, № 2.- С. 82-89.

4. Крапива Т. В., Давыденко Н. И., Маюрникова Л. А., Кокшаров А. А., Голубцова Ю. В. Роль агротуризма в контексте устойчивого развития индустриально-промышленного региона / Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, Л. А. Маюрникова, А. А. Кокшаров, Ю. В. Голубцова // Сервис в России и за рубежом. – 2022. – Т. 16. – № 3(100). – С. 101-112. – DOI 10.24412/1995-042X-2022-3-101-112. – EDN AFQIQA.

5. Давыденко Н. И. Влияние параметров сушки на качественные характеристики плодов шиповника / В. В. Щербинин, А. М. Захаренко, Н. И. Давыденко, Г. С. Ульянова // Индустрия питания. – 2022. – Т. 7. – № 2. – С. 15-25. – DOI 10.29141/2500-1922-2022-7-2-

2EDN. – EDN HREYVS.

Опубликовано 19 тезисов, материалы докладов на симпозиумах, конференциях, семинарах:

1. Кокшаров, А. А. Исследование потребительских предпочтений к продукции спортивного питания у населения города Кемерово / А. А. Кокшаров, А. Д. Пластун, А. А. Нейфельд // Современные проблемы цивилизации и устойчивого развития в информационном обществе : сборник материалов IX Международной научно-практической конференции, Москва, 10 мая 2022 года. – Махачкала: изд-во «ООО «ИРОК», изд-во «Алеф», 2022. – С. 111-115

2. Кокшаров А. А. Исследование зависимости потребительских предпочтений в продуктах питания от смены времен года / А. А. Кокшаров, А. Д. Пластун, А. А. Нейфельд, Н. В. Горников // Развитие современной науки и технологий в условиях трансформационных процессов : сборник материалов II Международной научно-практической конференции, Москва, 13 мая 2022 года. – Махачкала: изд-во «ООО «ИРОК», изд-во «Алеф», 2022. – С. 158-164.

3. Кокшаров А. А. Разработка алгоритма кодирования блюд меню предприятий общественного питания / А. А. Кокшаров, А. Д. Пластун, А. А. Нейфельд, Н. В. Горников // Актуальные проблемы науки и образования в условиях современных вызовов : сборник материалов XI Международной научно-практической конференции, Москва, 24 мая 2022 года. – Махачкала: изд-во «ООО «ИРОК», изд-во «Алеф», 2022. – С. 135-139.

4. Кокшаров А. А. Анализ рынка спортивного питания в городе Кемерово / А. Д. Пластун, А. А. Нейфельд, А. А. Кокшаров, Н. В. Горников // Наука и образование в условиях мировой нестабильности: проблемы, новые этапы развития : материалы III Международной научно-практической конференции (30 апреля 2022 г.). в 2-х ч. Ч.1. — Ростов-на-Дону: изд-во «ПАРАГРАФ», 2022. — С. 487-490.

5. Зирка, А. Ю. Изучение содержания йода в продуктах питания, реализуемых на рынке Г. Кемерово / А. Ю. Зирка // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 375-377. – EDN BVQYIJ.

6. Маюрникова, Л. А. Проблема и пути решения дефицита йода в питании населения на основе явных и неявных знаний / Л. А. Маюрникова, А. Ю. Зирка // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 390-392. – EDN NDLSUN.

7. Маюрникова, Л. А. Роль профориентации в подготовке специалистов для индустрии питания / Л. А. Маюрникова, Н. В. Горников // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 393-395. – EDN LZZYCC.

8. Куракин М. С. Учет классификационных признаков при разработке новой продукции

для предприятий питания / М. А. Местникова, М. С. Куракин // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 400-401. – EDN NPYZSS.

9. Голубцова Ю. В. Характеристика ферментативной активности нарушенных почв Барзасского угольного отвала / А. С. Фролова, Л. К. Асякина, Ю. В. Голубцова [и др.] // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 563-564. – EDN CMKXLT.

10. Кокшаров, А. А. Влияние технологии су-вид на показатели качества кулинарной продукции из овощей / А. А. Кокшаров, И. Г. Липатов // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 378-381. – EDN SNKWAF.

11. Давыденко Н. И. Применение системного подхода в решении проблемы дефицита селена в организме человека / В. А. Коптяева, Н. И. Давыденко, М. С. Куракин // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 382-384. – EDN JBAFNP.

12. Голубцова Ю. В., Крапива Т. В. Управление продажами на предприятиях индустрии питания / Н. В. Меркулова, О. Н. Ларкина, Ю. В. Голубцова, Т. В. Крапива // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 398-399. – EDN XKDZMJ.

13. Костина Н. Г. Интернет-сайт как современный инструмент маркетинга для продвижения услуг общественного питания / Е. С. Пушкаренко, Н. Г. Костина, А. О. Новоселова // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 411-412. – EDN RVICXP.

14. Голубцова Ю. В. Особенности пищевого поведения при стрессовых нагрузках / Е. А. Розова, В. В. Потемкина, Ю. В. Голубцова // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 413-415. – EDN XPPEYB.

15. Куракин М. С. Определение факторов, влияющих на удовлетворенность потребителей в оказании услуги питания в Г. Бишкек / М. А. Турышева, М. С. Куракин //

Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 423-425. – EDN GCGIEZ.

16. Куракин М. С. Установление актуального перечня критериев удовлетворенности потребителя в услуге питания / В. А. Шматько, М. С. Куракин // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 426-428. – EDN BHOIOM.

17. Григорьева Р. З. Пути профилактики алиментарно-зависимых заболеваний среди подрастающего поколения Кузбасса / М. Е. Шуликина, Р. З. Григорьева // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 429-431. – EDN PJGEIV.

18. Крапива Т. В. Особенности регионального гастротуризма / Е. В. Шумялева, Т. В. Крапива, Ю. В. Голубцова // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 432-434. – EDN SGTGKW.

19. Кокшаров А. А. Практическая значимость внедрения технологии су-вид в сфере общественного питания / А. А. Кокшаров, А. Д. Пластун, И. Г. Липатов // Научные дискуссии в эпоху глобализации: материалы XXIII Всероссийской научно-практической конференции (г. Смоленск, 8 декабря 2022 г.). – Смоленск: Издательство ООО "ПОЛИГРАФ", 2022. – С. 341-345.

По результатам научно-исследовательской работы обучающихся опубликовано 8 научных публикаций:

1. Нефедова, Е. В. Анализ и особенности развития общественного питания в России / Е. В. Нефедова // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов X Международной научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 17 мая 2022 года / Под общей редакцией А.Ю. Просекова. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 404-405. – EDN IKSSCH.

2. Нефедова, Е. В. Разработка специализированного метода оценки конкурентоспособности для предприятий общественного питания / Е. В. Нефедова // Россия и мир в новых реалиях: изменение мирохозяйственных связей : материалы XII Евразийского экономического форума молодежи, Екатеринбург, 26–29 апреля 2022 года / Уральский государственный экономический университет. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2022. – С. 25-26. – EDN UEGYVM.

3. Розова, Е. А. Питание как фактор резистентности организма к стрессовым нагрузкам / Е. А. Розова, В. В. Потемкина // Кузбасс: образование, наука, инновации. Молодежный вклад в развитие научно-образовательного центра "Кузбасс" : Материалы X Инновационного

конвента, Кемерово, 30 января 2022 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2022. – С. 251-253. – EDN SANHVI.

4. Влияние технологии су-вид на сохраняемость витаминов в кулинарной продукции из овощей / И. Г. Липатов, А. Д. Пластун // Научные достижения и инновации: вопросы теории и практики : Материалы XIV Всероссийской научно-практической конференции, Ростов-на-Дону, 15 сентября 2022 года. – Ростов-на-Дону: Параграф, 2022. – С. 254-257. – EDN WKLQHU.

5. Изучение потребительских предпочтений блюд японской кухни в городе Кемерово / И. Г. Липатов, А. Д. Пластун // Вопросы современных научных исследований: сборник статей XV Международной научно-практической конференции. – Саратов: НОП «Цифровая наука». – 2022. – С. 81-87.

6. Анализ влияния технологии Sous&Vide на риски пищевой безопасности / А. Д. Пластун, И. Г. Липатов // Современные вопросы устойчивого развития общества в эпоху трансформационных процессов (шифр –МКСВ), 12 декабря 2022 года», (2022, Москва). Сб. материалов IV Международной научно-практической конференции, Издательство «Алеф», 2022 – С. 128-135.

7. Сравнительный анализ норм вложения сырья на примере блюд суши / И. Г. Липатов, А. Д. Пластун // Междисциплинарные исследования науки и техники: сборник статей XVII Международной научно-практической конференции. – Саратов: НОП «Цифровая наука». – 2022. – С. 191-197.

8. Анализ влияния технологии су-вид на органолептические показатели хлебобулочных изделий / А. Д. Пластун, И. Г. Липатов // Междисциплинарные исследования науки и техники: сборник статей XVII Международной научно-практической конференции. – Саратов: НОП «Цифровая наука». – 2022. – С. 257-265.

Рецензирование и редактирование научной литературы, членство в редколлегиях журналов преподавателями магистратуры составило 13 работ:

1. Голубцова Ю. В. Рецензирование статьи "Исследование антиоксидантных свойств тритерпеноидов в составе жиросодержащих продуктов" для журнала "Техника и технология пищевых производств".

2. Давыденко Н. И. Рецензирование статьи "Исследование характеристик качества полуфабриката из ядер семян *Pinus Sibirica*" для журнала "Техника и технология пищевых производств".

3. Куракин М. С. Рецензирование статьи "Исследования накопления гетероциклических ароматических аминов в продуктах из говядины и курицы, отпускаемых в ресторанах быстрого питания РФ" для журнала "Техника и технология пищевых производств".

4. Маюрникова Л. А. Рецензирование статьи «Local-traditional Foods of Bangladesh: A Treasure to be Preserved» для журнала «Foods and Raw Materials», январь 2022 г.

5. Давыденко Н. И. Рецензирование рукописи научной статьи "Научно-практические основы технологии возделывания и переработки плодов *Lycium chinense* Mill. и *Lycium Barbarum* L." для журнала «Food and Raw materials».

6. Куракин М. С. Рецензирование статьи "Ранжирование качества пищевых продуктов с помощью нейронных сетей" для журнала "Техника и технология пищевых производств".

7. Куракин М. С. Рецензирование статьи "Потребительский спрос на продукты функционального питания: российский и международный аспект" для журнала "Техника и технология пищевых производств".

8. Маюрникова Л. А. Рецензирование статьи «Барьеры маркетинговых коммуникаций и пути их преодоления» для журнала "Техника и технология пищевых производств".

9. Маюрникова Л. А. Рецензирование статьи «Потребительский спрос на продукты функционального питания: российский и международный аспект» для журнала "Техника и технология пищевых производств".

10. Маюрникова Л. А. Рецензирование монографии «Формирование региональных брендов пищевых продуктов из арктического сырья как новый вектор социально-экономического развития циркумполярных территорий» авторов Демакова Е.А., Губаненко Г.А., Зайченко Е.А., Петренко Е.В., Черемных Д.А.

11. Давыденко Н. И. Член редакционной коллегии журнала из перечня ВАК «XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс».

12. Давыденко Н. И. Член редакционной коллегии журнала из перечня ВАК «Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии».

13. Кокшаров А. А., Куракин М. С. Рецензирование публикаций для сборника «Наука и молодежь: материалы XIX Всероссийской научно-технической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых»

Зарегистрировано 2 патента:

1. Давыденко Н. И. Патент № 2772330 С1 Российская Федерация, МПК А23В 7/01. Способ получения пищевого концентрата из корнеплодов : № 2021135551 : заявл. 02.12.2021 : опубл. 18.05.2022 / О. В. Голуб, Н. И. Давыденко, Г. П. Чекрыга [и др.] ; заявитель Федеральное государственное бюджетное учреждение науки Сибирский федеральный научный центр агробiotехнологий Российской академии наук. – EDN FMSPUU.

2. Давыденко Н. И. Патент RU 2774067 С1, опубликовано 15.06.2022, заявка 11.11.2021 г. Способ производства замороженного продукта типа фруктовый лёд. Авторы: Голуб О.В., Тяпкина Е.В., Давыденко Н.И., Чекрыга Г.П., Мотовилов О.К., Захаренко А.М. Патентообладатель: ФГБУН СФНЦА РАН.

Преподаватели магистратуры принимали активное участие в организации и проведении конференций (в т.ч. доклады на конференциях разного уровня):

1. Маюрникова Л. А., Давыденко Н. И., Куракин М. С., Крапива Т. В., Кокшаров А. А., Григорьева Р. З., Костина Н. Г., Зирка А. Ю. Организация и проведение международной конференции «Пищевые здоровьесберегающие технологии», секция 2 «Современные достижения в области специализированного питания», 29 ноября 2022 г., КемГУ.

2. Давыденко Н. И., Куракин М. С. Участие в работе экспертно-аналитической проектной сессии проводимой ФГАНУ «Социоцентр» и направленной на анализ хода выполнения программы развития вуза на 2021-2030 гг. (программа стратегического академического лидерства «Приоритет-2030»). КемГУ, 17-19 мая 2022 г.

3. Куракин М. С. Доклад на тему "Применение метода определения ценового коэффициента полезности при разработке продукции специализированного питания" в рамках работы секции 2 «Современные достижения в области специализированного

питания», международная конференция «ПИЩЕВЫЕ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ», Кемерово, 29 ноября 2022 г.

4. Маюрникова Л. А. Доклад на тему "Подготовка специалистов нового поколения для сферы питания" в рамках работы секции 2 «Современные достижения в области специализированного питания», международная конференция «ПИЩЕВЫЕ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ», Кемерово, 29 ноября 2022 г.

5. Кокшаров А. А. Доклад на тему "Анализ и перспективы технологического развития предприятий общественного питания" в рамках работы секции 2 «Современные достижения в области специализированного питания», международная конференция «ПИЩЕВЫЕ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ», Кемерово, 29 ноября 2022 г.

6. Зирка А. Ю. Доклад на тему "Изучение перспективы применения микрозелени для специализированного питания" в рамках работы секции 2 «Современные достижения в области специализированного питания», международная конференция «ПИЩЕВЫЕ ЗДОРОВЬЕСБЕРЕГАЮЩИЕ ТЕХНОЛОГИИ», Кемерово, 29 ноября 2022 г.

Сотрудники кафедры являются действующими членами диссертационных советов:

1. Давыденко Н. И.:

- Член диссертационного совета Д 212.287.05 ФГБОУ ВО УрГЭУ. Научные специальности совета: 05.18.07 – Биотехнология пищевых продуктов и биологических активных веществ (технические науки), 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки).

- Заместитель председателя ДСД 212.088.11 при КемГУ (научная специальность совета 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)).

- Заместитель председателя ДС Д 24.2.315.05 при КемГУ (научная специальность совета 4.3.3 Пищевые системы (технические науки)).

2. Маюрникова Л. А. Член диссертационного совета ДСД 212.088.11 при КемГУ (научная специальность совета 05.18.15 – Технология и товароведение пищевых продуктов и функционального и специализированного назначения и общественного питания (технические науки)).

Победы и призовые места в конкурсах на лучшую НИР

1. Куракин М. С. (научный руководитель) Нефёдова Е. В. диплом победителя II степени международного конкурса "Студент года - 2022", номинация: молодой исследователь, направление: технические науки, г. Саратов, 31.12.2022 г.

2. Куракин М. С. (научный руководитель) Нефёдова Е. В. диплом победителя II степени Всероссийского конкурса отчётов по практике, номинация: научно-исследовательская практика, г. Саратов, 17.04.2022 г.

3. Маюрникова Л. А. Диплом Губернатора Кузбасса за 2 место конкурса лучший учебник за учебное пособие «Управление инновационными проектами: разработка и практическая реализация инновационных проектов в сфере питания».

4. Кокшаров А. А. Студенты ТИПП Диплом I место во Всероссийской онлайн-олимпиаде студентов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и

организация общественного питания.

5. Куракин М. С. (научный руководитель) Нефёдова Е. В. диплом победителя III степени I всероссийского конкурса курсовых работ и проектов "Молодые учёные: современные вызовы", номинация: курсовая работа, направление: технические науки. г. Саратов, 29.12.2022 г.

6. Куракин М. С. (научный руководитель) Нефёдова Е. В. диплом победителя II степени I всероссийского конкурса научных работ, номинация: научная статья, направление: технические науки. г. Саратов, 30.12.2022 г.

7. Зирка А. Ю. Диплом I степени конкурса научно-исследовательских работ на VII Всероссийском молодежном форуме «Наука будущего - наука молодых».

8. Григорьева Р. З. (руководитель) Горелов И.И. победитель Всероссийской онлайн-олимпиады по технологии продукции и организации общественного питания.

9. Куракин М. С. (научный руководитель) Нефёдова Е. В. сертификат финалиста Международного конкурса научно-исследовательских проектов молодежи "Продовольственная безопасность" в направлении "Индустрии питания: технологии, качество, инновации", г. Екатеринбург, 26-29 апреля 2022 г.

10. Маюрникова Л. А. (научный руководитель) Василюк Н., Шубина Е. дипломы участников X Инновационного конвента "Кузбасс: образование, наука, инновации. Молодёжный вклад в развитие научно-образовательного центра "Кузбасс"", 2022 г.

11. Куракин М. С. (научный руководитель) Потемкина В. В., Розова Е. А. дипломы участников X Инновационного конвента "Кузбасс: образование, наука, инновации. Молодёжный вклад в развитие научно-образовательного центра "Кузбасс"", 2022 г.

12. Маюрникова Л. А., Кокшаров А. А. (научные руководители) Кирпиченко В. сертификат регионального сетевого кампуса "Шевели мозгами" за участие в I региональном сетевом кампусе 17-19 марта 2022 г.

13. Куракин М. С. (научный руководитель) Розова Е. А. выступление с докладом в рамках работы X Инновационного конвента, секция "Здоровый человек в промышленном регионе: здоровье населения и новые медицинские технологии", январь 2022 г.

14. Маюрникова Л. А. (научный руководитель) Василюк Н., Шубина Е. выступление с докладом в рамках работы X Инновационного конвента, секция "Здоровый человек в промышленном регионе: здоровье населения и новые медицинские технологии", январь 2022 г.

Заявки на гранты

1. Маюрникова Л. А. (научный руководитель) Зирка А. Ю. Заявка на участие в конкурсе "Лучший аспирант".

2. Маюрникова Л. А. (научный руководитель) Зирка А. Ю. Заявка на участие в конкурсе стипендий Президента и Правительства РФ для студентов и аспирантов.

3. Маюрникова Л. А. (научный руководитель) Зирка А. Ю. Заявка на участие в VII Всероссийском конкурсе научно-исследовательских работ студентов и аспирантов.

4. Кокшаров А. А., Маюрникова Л. А., Давыденко Н. И., Зирка А. Ю., Петкович А. И. Заявка для участия в конкурсе проектов по созданию научной лаборатории на тему: "Создание баз данных пищевого статуса населения промышленно ориентированных регионов

и фактического содержания (пищевой ценности) основных пищевых веществ в пищевом сырье и продуктах питания для их практического применения при проектировании функциональных продуктов питания и рационов на их основе

5. Маюрникова Л. А., Давыденко Н. И., Куракин М. С., Кокшаров А. А., Зирка А. Ю. Заявка на грант в Российский научный фонд, конкурс «Проведение фундаментальных научных исследований и поисковых научных исследований отдельными научными группами», название проекта "Коррекция нутриентного статуса населения промышленно ориентированного региона путём профилактики хронических неинфекционных заболеваний с применением гибридных технологий".

6. Зирка А. Ю. Заявка на грант, УМНИК 2022 в Кузбассе Направление: Н5. Биотехнологии. Тема: Разработка технологии выращивания микрозелени, обогащенной эссенциальными микронутриентами, для оздоровления населения.

4. Международная деятельность

Основной целью международной деятельности является разработка и реализация мероприятий по повышению международной конкурентоспособности, его позиционирования на международном образовательном рынке как одного из ведущих центров образования, культуры, науки и инноваций. Международная деятельность реализуется последующим приоритетным направлениям: обучение иностранных студентов, реализация совместных научных и творческих проектов.

Доля иностранных обучающихся в общем числе обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составляет – 21,2 %.

В процессе обучения иностранные студенты принимают участие во всех мероприятиях, проводимых в КемГУ, знакомятся с традициями и культурой народов России.

С целью повышение университетской привлекательности и привлечения иностранных студентов в университет активно проводилась профориентационная работа в Индии, Таджикистане, Казахстане, Кыргызстане, Узбекистане. Ежегодно были организованы встречи с педагогами и выпускниками школ вышеуказанных стран. Участие в профориентации широко освещалось на российских и зарубежных образовательных платформах и в медийном пространстве.

5. Внеучебная работа

Воспитательный процесс ОПОП организован на основе рабочей программы воспитания, и направлена на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности,

уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитательный процесс в образовательной организации базируется на традициях профессионального воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к окружающей среде, Родине, семье;
- развитие национальных и региональных культурных традиций в условиях многонационального государства;
- демократический государственно-общественный характер управления образованием.

Студенты и преподаватели кафедры принимали активное участие в:

- в научно-образовательном кампусе "Шевели мозгами", г. Мариинск;
- в организации и проведении круглого стола «Актуальные вопросы в подготовке специалистов для пищевой промышленности и индустрии питания», КемГУ;
- в проведении дня открытых дверей ТИПП;
- в проведении кулинарного конкурса «Светлая пасха», КемГУ;
- в организации и проведении конкурса "Баталия умов «Новая извилина»" для студентов ТИПП;
- в подготовки и проведении "Неконференции», кафедра ТиООП.

Профориентационная работа, проводимая сотрудниками кафедры:

- мастер–класс для школьников химико-биологического направления 8,9 классов МБОУ СОШ №92 г. Кемерово;
- мастер–класс для школьников 10-11 классов лицея №23 г. Кемерово;
- профпробы для учащихся гимназии №1, №21 г. Кемерово и учащихся Прокопьевского района Кемеровской области Кемерово;
- мастер-класс по карвингу среди студентов Новокузнецкого государственного гуманитарно-технического колледжа-интернат;
- мастер-класс по молекулярной кухни для детей обучающихся школ г. Кемерово;
- профориентационный мастер-класс среди учащихся школ 10-11 классов в рамках проекта «ЕГЭ: от выбора до зачисления» в г. Полысаево;
- встреча со школьниками 10-11 классов Маслянинской средней образовательной школы №1;
- мастер-класс для студентов Ачинского торгово-экономического техникума «Я открываю кафе»;
- встреча с учащимися школы №14 г. Киселёвск.

В 2022 году Кемеровский государственный университет активно продолжает реализацию проекта «Пушкинская карта». Студенты используют Карту, с возможностью посещать культурные заведения по всей стране. С недавних пор, в проект «Пушкинская

карта» включился Музей «Археологии, этнографии и экологии Сибири» КемГУ, Планетарий КемГУ и ДНК им. Чихачева КемГУ.

6. Материально-техническое обеспечение

При реализации образовательной программы используются помещения, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин, а также помещения для самостоятельной работы студентов. Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечен доступ к ЭИОС КемГУ. Для проведения занятий лекционного типа используется мультимедийное оборудование, при проведении практических занятий используются возможности компьютерных классов (набор ПО представлен ниже). При реализации образовательной программы используются возможности нескольких ЭБС, с которыми заключены договоры. Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин.

Для обеспечения учебного процесса используются аудитории, оснащенные компьютерной техникой и программным обеспечением лицензионным и свободное программное обеспечение и базы данных:

1. СПС "КонсультантПлюс" (отечественное программное обеспечение)
2. Лицензионное программное обеспечение для профессиональных целей: Statistica Basic Academic, КОМПАС-3D V18 (отечественное программное обеспечение)
3. Свободное программное обеспечение (Adobe Acrobat Reader, Google Chrome, Opera, WinDjView (отечественное программное обеспечение))

Научно-исследовательская работа студентов, а также практические и лабораторные работы проводится на базе современных специализированных лабораторий, оснащённых современным оборудованием.

Обеспечение условий для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательных программ, адаптированных для обучения указанных обучающихся с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

В КемГУ созданы специальные условия для обучения по данной образовательной программе, включающие специальные технические средства обучения, методы обучения, обеспечение доступа в учебные корпуса университета, по запросу обучающегося предоставляются услуги ассистента.

На официальном сайте КемГУ (<https://kemsu.ru>) разработана страница по инклюзивному образованию.