

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

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

Технологический институт пищевой промышленности

Отчет
о самообследовании по образовательной программе
по направлению подготовки

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

направленность (профиль) образовательной программы

Технология продуктов питания из растительного сырья

за 2025 год

Кемерово -2026

Просеков
Александр
Юрьевич

Подписано электронной подписью:
Просеков Александр Юрьевич
Должность: Ректор КемГУ
Дата и время: 2026-04-30 10:38:20
b5bfc900-1dbf-11f1-8194-a9c9c17c29d5

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения	3
1.1 Цель (миссия), система управления и планируемые результаты деятельности	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 деятельности	16
- Результаты опросов обучающихся организации высшего образования удовлетворённости условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик	16
- Анкета работодателя (результаты опросов)	17
2.3 Востребованность выпускников	20
2.4 Оценка учебно-методического и библиотечно-информационного обеспечения образовательных программ	20
2.5 Кадровое обеспечение	23
3. Научно-исследовательская деятельность	24
4. Международная деятельность	26
5. Внеучебная работа	27
6. Материально-техническое обеспечение	29
7. Обеспечение условий для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	30

1. Общие сведения об образовательной программе

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

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 бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) программы «Технология продуктов питания из растительного сырья» – 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 биотехнологии в сочетании с требованиями передовых инновационных технологий, а так же потребностей российского и региональных рынков труда, способствующих социальной мобильности выпускника. Освоение программы способствует участию обучающихся в научных проектах университета, раскрытию творческих способностей, формированию образовательной и гармонично-развитой личности, моделированию современных условий подготовки высококвалифицированных специалистов, способных эффективно, с использованием фундаментальных наук, прикладных знаний, инновационных и информационных технологий осуществлять профессиональную деятельность в области комплексной переработки растительного сырья, разработки новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения и обеспечивает высокий уровень трудоустройства выпускников.

Образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов: применение результатов обучения в профессиональных практиках; осуществление профессиональной деятельности на основе постоянного развития современных технологий; самостоятельное выполнение задач, связанных с разработкой, производством, контролем качества продуктов питания, в том числе функционального назначения.

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 специалистам из разных сфер пищевой промышленности получить профессиональные компетенции и развить общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции.

2. Образовательная деятельность

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

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования (ОПОП ВО) направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) программы «Технология продуктов питания из растительного сырья», квалификация «бакалавр», реализуемая в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Кемеровский государственный университет», разработана с учетом запросов населения региона в получении профессионального образования, требований регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 № 1041

Обучение по образовательной программе бакалавриата осуществляется кафедрой технологии продуктов питания из растительного сырья 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 коллективной работе в рамках инновационной деятельности в области разработки новых технологий на основе интеграции образования, науки и бизнеса. Образовательная программа спроектирована и реализуется в соответствии с современными образовательными технологиями.

Деятельность выпускников образовательной программы направлена на решение проблем, требующих применения знаний в области пищевой промышленности, включая производство напитков, в том числе в сфере применения технология комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения,

Исходя из потребностей рынка труда, материально-технических ресурсов программа ориентирована на технологический и проектный вид профессиональной деятельности.

В задачи технологического вида деятельности, которые должен решать выпускник, входят:

- организация и проведение технологических процессов;
- проведение производственного контроля сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции;
- контроль качества и безопасности готовой продукции в соответствии с техническими регламентами, санитарными нормами и правилами;
- разработка нормативно-технической документации и программ производственного контроля;

- участие в разработке новых видов продукции и совершенствовании технологических процессов производства, в том числе с использованием математического моделирования на базе стандартных пакетов прикладных программ.

В задачи проектного вида деятельности, которые должен решать выпускник, входят:

- участие в разработке нормативно-технической и проектной документации для проектирования производства продуктов питания из растительного сырья;
- участие в оценке эффективности производства и технико-экономическом обосновании строительства новых производств, реконструкции и модернизации технологических линий и участков;
- проведение расчетов для проектирования пищевых производств, технологических линий, цехов; отдельных участков предприятий;
- использование систем автоматизированного проектирования и программного обеспечения при проектировании пищевых производств;
- использование информационных технологий при создании проектов вновь строящихся и реконструкции действующих предприятий.
- осуществление технологических компоновок и подбора оборудования для технологических линий и участков производства продуктов питания из растительного сырья.

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

ОПОП ВО регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, систему оценки качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки. Она включает в себя несколько разделов:

- нормативные документы для разработки ОПОП ВО бакалавриата;
- характеристику профессиональной деятельности выпускников направления подготовки – общее описание, область, типы задач профессиональной деятельности, а также объекты профессиональной деятельности и области знания;
- компетенции выпускника, формируемые в результате освоения программы – общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции;
- документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса: учебный план, календарный учебный график, перечень и краткое содержание (аннотации) дисциплин ОПОП ВО, рабочие программы дисциплин, программы практик, программа государственной итоговой аттестации, требования к выпускным квалификационным работам, методические рекомендации по самостоятельной работе студентов, фонды оценочных средств по дисциплинам, практикам и государственной итоговой аттестации;
- фактическое ресурсное обеспечение, включающее в себя кадровое, материально-техническое и учебно-методическое обеспечение учебного процесса;
- нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества подготовки обучающихся ОПОП, осуществляемое через текущий и промежуточный контроль успеваемости, государственную итоговую аттестацию;
- особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В структуру дисциплин включены лабораторные и практические занятия, предполагающие широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм обучения (проблемное обучение, концентрированное обучение, дифференцированное обучение и пр.).

Численность обучающихся по программе «Технология продуктов питания из растительного сырья» на 01.10.2025г. представлена в таблице 1.

Таблица 1 - Численность обучающихся

Итого студентов дневной формы обучения на всех курсах		Итого студентов заочной формы обучения на всех курсах		
Всего	Бюджет	Всего	Бюджет	контракт
203	203	35	33	2

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

Средний балл единого государственного экзамена по направлению подготовки - 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» - 60,2.

Обучение по образовательной программе ведется в традиционной форме с двумя экзаменационными сессиями в год. Расписание экзаменов представлено на официальном сайте КемГУ <https://new.kemsu.ru/education/schedule/>.

Оценка текущей и промежуточной успеваемости осуществляется 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>.

Ежегодный мониторинг промежуточной успеваемости студентов по итогам зимних и летних экзаменационных сессий, в том числе и практик, показывающий стабильные показатели успеваемости студентов очной формы обучения направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (таблицы 2, 3).

Таблица 2 – Итоги зимней сессии за 2024–2025 уч. г.

Успеваемость, %	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
абсолютная	82,21	80,84	78,21	83,58
качественная	53,37	55,16	51,45	63,29

Таблица 3 – Итоги летней сессии за 2024–2025 уч. г.

Успеваемость, %	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс
абсолютная	95,00	82,69	73,15	94,34
качественная	52,13	57,25	42,60	43,82

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.

Все виды практик в зависимости от поставленных целей проводятся или в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «КемГУ» (кафедра технологии продуктов питания из растительного сырья) или на предприятиях отрасли: ООО «КДВ Яшкино», ООО «КДВ «Яшкинская Мельница», ТОО «Усть-Каменогорский пивоваренный завод №1», ТОО «Terra Nova», Казахстан, ООО «Сибирский гурман», Новосибирск, ООО «Монтана», Кемерово, ООО Пивоваренный завод «Сургутский», г. Сургут, ООО «Омсквинпром», г. Омск, ООО «Русский купажный завод», Московская обл., г. Руза, ООО «Хлебосольный», Кемерово, ООО «Пилот», Кемерово, ООО «Томская кедровая фабрика», ООО «Домодедовский пивоваренный завод», Московская обл., г. Домодедово, ООО «Леврана», Санкт-Петербург, АО «Иткульский спиртзавод», Алтайский край, ООО «Терехинский завод напитков», г. Новокузнецк, ТОО «ТЕКС», Казахстан, г. Алматы, АО «Алтайвитамины», г. Бийск, ООО «Алтайхлеб», г. Барнаул, ТОО «Пивоварофф К», Казахстан, г. Караганда, ООО «Партнер», г. Новосибирск, ООО «Теплый ключ», г. Кемерово, ООО «Карачинский источник», НСО, СППК «Алатау-Агро», г. Кемерово, АО «Новокузнецкий ликеро-водочный завод», ООО «Пикем», г. Кемерово, АО «Солодовенный завод Суффле Казахстан», г. Текели, ООО ТПК «САВА», г. Томск, ООО «Сладкий дом и К», г. Новокузнецк, ООО «Кубок-КС», г. Кемерово, ООО «Торговый дом «Золотая сова», г. Кемерово, ООО «Эпоха», г. Ленинск-Кузнецкий, АО «АБ ИнБев Эфес», г. Новосибирск, ООО «Венский лес», г. Кемерово, ООО «МТМ Групп», г. Бердск, ЗАО «Виртекс», г. Бердск, ООО «Объединенные Пивоварни-Холдинг», г. Санкт-Петербург, АО «Гелиос», г. Братск, ООО «Пивоваренный завод», г. Глазов, ООО «Зорюшка», ООО «Пи Джей Кемерово», ООО «Акун-Суу», Кыргызстан, г. Бишкек, АО «Алтын-Дан», Кыргызстан, г. Бишкек, ООО «Мануфактура», г. Кемерово, ЗАО «Читинские ключи», ТОО «Усть-Каменогорский мясо-консервный завод – Улан», АО Иностранное предприятие «Эфес Казахстан», Казахстан, г. Караганда, ООО филиал «Пивоваренная компания «Балтика» - «Балтика – Новосибирск», ООО «Славный хлеб», Кемерово, ООО «Твиани», Кемерово, Государственное Предприятие «ДАН», Кыргызская Республика, г. Кара-Балта, ООО «На Томи», г. Кемерово, ТОО «Пивоварофф К», Казахстан, г. Караганда, ООО «ХУБ-ЧАМЪ ИНВЕСТ», Таджикистан, г. Гафуров, ООО «Форне Кондитер», г. Бийск, ООО «Сибирский пивоваренный завод», г. Нижневартовск, ООО «Универсамы Бегемаг», г. Кемерово, ООО «Южанка», г. Березовский, АО «Новокузнецкий хладокомбинат», ООО «Шамвари», Республика Хакасия, ООО «Сыр-Дарьё», Таджикистан, г. Худжанд, ООО «Ярмарка», г. Ленинск-Кузнецкий, ООО «Гуд-Фуд», г. Прокопьевск, ООО «Сибирь Дайнинг», Новосибирск, ООО «Берёзка», г. Березовский, ЗАО «Читинские ключи», г. Чита,

Оценка успеваемости практик осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы (таблица 4). Отчеты по практикам студентов находятся в личных кабинетах системы ЭИОС.

Таблица 4 - Итоги прохождения практики за 2024-2025 уч.год

Успеваемость, %	2 курс	3 курс	4 курс
абсолютная	75,48	76,67	100
качественная	62,98	62,86	50

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 председателей государственных экзаменационных комиссий, по их мнению, уровень знаний, уровень сформированности компетенций выпускников университета в основном соответствуют требованиям ФГОС ВО.

Доля обучающихся, успешно завершивших обучение по образовательной программе высшего образования, от общей численности обучающихся, поступивших на обучение по соответствующей образовательной программе высшего образования составила 37%.

Количество обучающихся по договорам о целевом обучении, по программе «Технология продуктов питания из растительного сырья» в 2025 году 2 человека.

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

Обучающиеся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) программы «Технология продуктов питания из растительного сырья» в период с марта 2023 по июль 2025 года успешно прошли независимую оценку качества образования по сертифицированным аккредитационным педагогическим измерительным материалам (АПИМ) Федерального интернет-экзамена в сфере профессионального образования. В условиях модернизации образования и внедрения в образовательный процесс федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС) в ФЭПО будет реализована технология независимой оценки результатов обучения студентов на основе компетентностного подхода.

Количество сеансов тестирования студентов вузов-участников, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», отражено в таблице 5.

Таблица 5 – Количественные показатели участия в ФЭПО

Период проведения	Этап	Количество вузов-участников	Количество сеансов тестирования
март – июль 2023	ФЭПО-37	4	320
октябрь 2023 – февраль 2024	ФЭПО-38	10	663
март – июль 2024	ФЭПО-39	2	59
октябрь 2024 – февраль 2025	ФЭПО-40	4	159
март – июль 2025	ФЭПО-41	6	337

Количество результатов тестирования студентов вуза, обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», за пять этапов ФЭПО (в рамках компетентностного подхода) отражено в таблице 6.

Таблица 6 – Количественные показатели участия в ФЭПО студентов вуза

Период проведения	Этап	Количество сеансов тестирования
март – июль 2023	ФЭПО-37	83
октябрь 2023 – февраль 2024	ФЭПО-38	72
март – июль 2024	ФЭПО-39	51
октябрь 2024 – февраль 2025	ФЭПО-40	53
март – июль 2025	ФЭПО-41	48

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.

Выделены следующие уровни результатов обучения студентов.

Первый уровень. Результаты обучения студентов свидетельствуют об усвоении ими некоторых элементарных знаний основных вопросов по дисциплине. Допущенные ошибки и неточности показывают, что студенты не овладели необходимой системой знаний по дисциплине.

Второй уровень. Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что студенты обладают необходимой системой знаний и владеют некоторыми умениями по дисциплине. Студенты способны понимать и интерпретировать освоенную информацию, что является основой успешного формирования умений и навыков для решения практико-ориентированных задач.

Третий уровень. Студенты продемонстрировали результаты на уровне осознанного владения учебным материалом и учебными умениями, навыками и способами деятельности по дисциплине. Студенты способны анализировать, проводить сравнение и обоснование выбора методов решения заданий в практико-ориентированных ситуациях.

Четвертый уровень. Студенты способны использовать сведения из различных источников для успешного исследования и поиска решения в нестандартных практико-ориентированных ситуациях. Достигнутый уровень оценки результатов обучения студентов по дисциплине является основой для формирования компетенций, соответствующих требованиям ФГОС.

Для студента достигнутый уровень обученности определяется по результатам выполнения всего ПИМ в соответствии с алгоритмом, приведенным в таблице 7.

Таблица 7– Алгоритм определения достигнутого уровня обученности для студента

Объект оценки	Показатель оценки результатов обучения студента	Уровень обученности (уровень результатов обучения)
Студент	Менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3	Первый
	Не менее 70% баллов за задания блока 1 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 2	Второй

	и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 2 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 или Не менее 70% баллов за задания блока 3 и меньше 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2	
	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 2 и меньше 70% баллов за задания блока 3 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 2 или Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 2 и 3 и меньше 70% баллов за задания блока 1	Третий
	Не менее 70% баллов за задания каждого из блоков 1, 2 и 3	Четвертый

Показатели и критерии оценки результатов обучения для студента и для выборки студентов направления подготовки на основе предложенной модели представлены в таблице 8.

Таблица 8– 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 1.

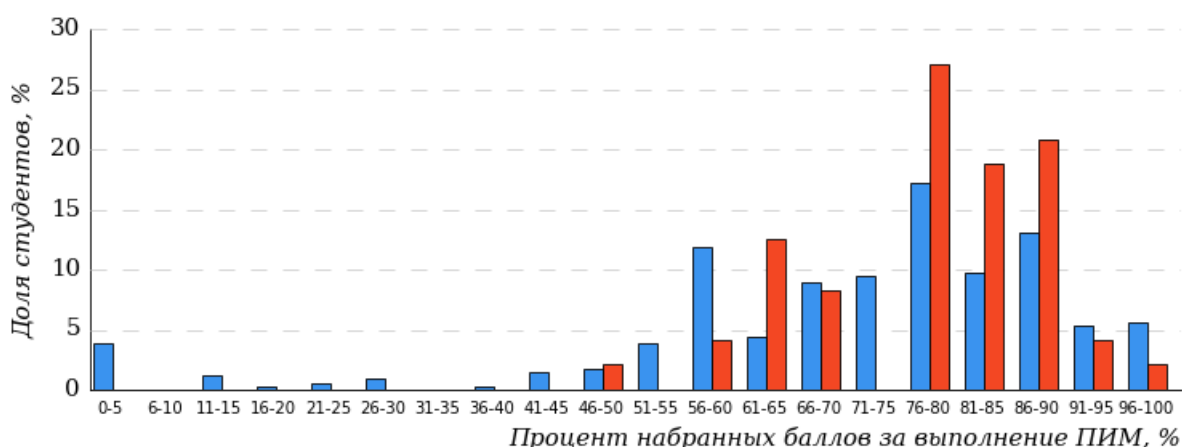


Рисунок 1 – Распределение результатов тестирования студентов вуза с наложением на общий результат вузов-участников

Распределение результатов тестирования студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» 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 2.

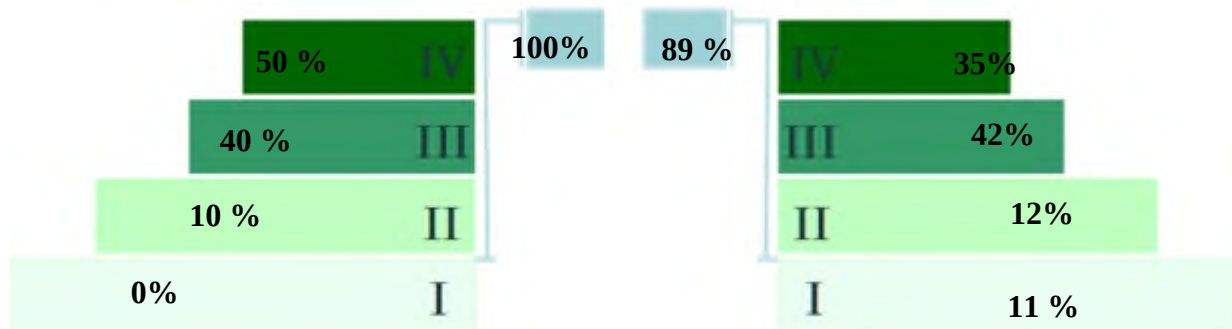


Рисунок 2 – Диаграмма распределения результатов тестирования студентов по уровням обученности

Как видно из рисунка 2, доля студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» вуза, находящихся на уровне обученности не ниже второго, составляет **100 %**, а доля студентов данного направления подготовки вузов-участников на уровне обученности не ниже второго – **89 %**.

На диаграмме (рисунок 3) темным столбиком отмечен результат по показателю «Доля студентов на уровне обученности не ниже второго» для направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» вуза на фоне вузов-участников, реализующих данное направление подготовки.

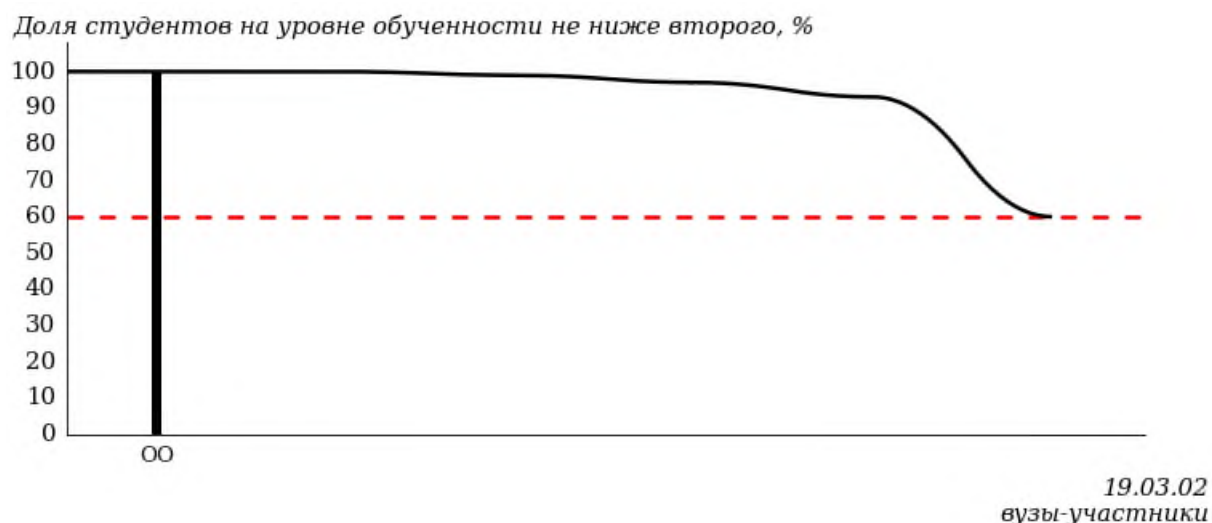


Рисунок 3 – Диаграмма ранжирования вузов-участников по показателю «Доля студентов на уровне обученности не ниже второго»

На рисунке 3 красной линией показан критерий оценки результатов обучения «60 % студентов на уровне обученности не ниже второго».

На диаграммах (рисунок 4 и 5) представлено распределение студентов вуза направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» по уровням обученности в соответствии с процентом набранных баллов по результатам выполнения ПИМ.

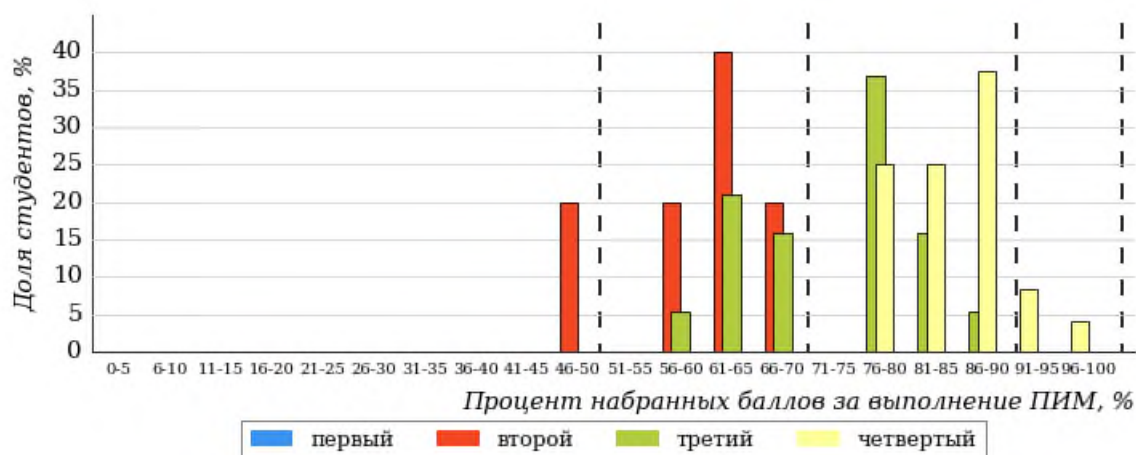


Рисунок 4 – Распределение результатов тестирования студентов вуза по уровням обученности в соответствии с процентом набранных баллов за выполнение ПИМ

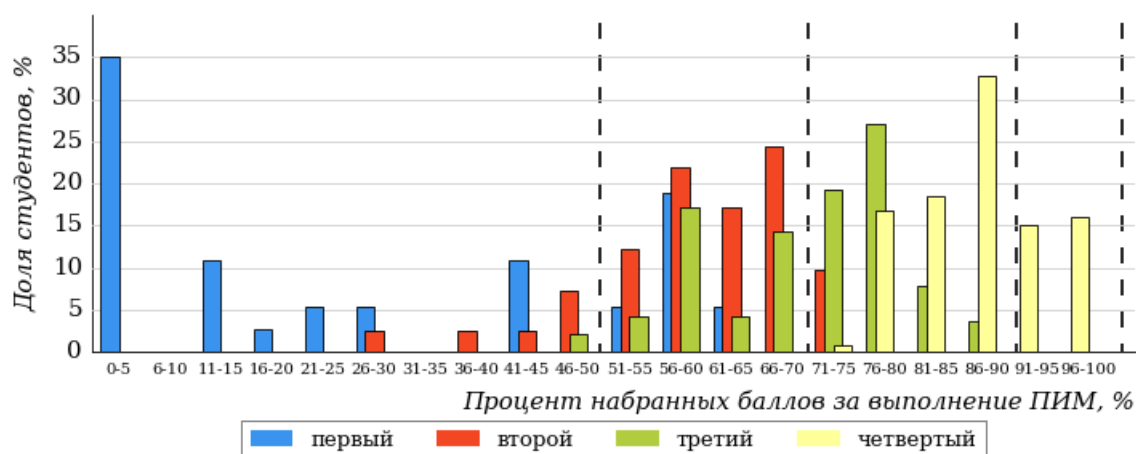


Рисунок 5 – Распределение результатов тестирования студентов вузов-участников по уровням обученности в соответствии с процентом набранных баллов за выполнение ПИМ

Диаграммы (рисунки 4 и 5) 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 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» 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 9 представлена развернутая информация о доле студентов, находящихся на различных уровнях обученности по дисциплинам, по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» вуза и вузов-участников.

Таблица 9 – Результаты обучения студентов вуза и вузов-участников

Дисциплина	Количество сеансов те- стирования	Доля студентов, находящихся на уровне обученности					
		не ниже второго		не ниже третьего		не ниже четвертого	
		вуз	участники	вуз	участники	вуз	участники
Безопасность жизнедеятельности	17	100%	98%	88%	89%	53%	59%
Русский язык и культура речи	15	100%	100%	93%	93%	80%	80%
Химия	16	100%	100%	88%	75%	19%	29%

Распределение студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» вуза и вузов-участников ФЭПО по уровням обученности представлено на диаграмме (рисунок 6).

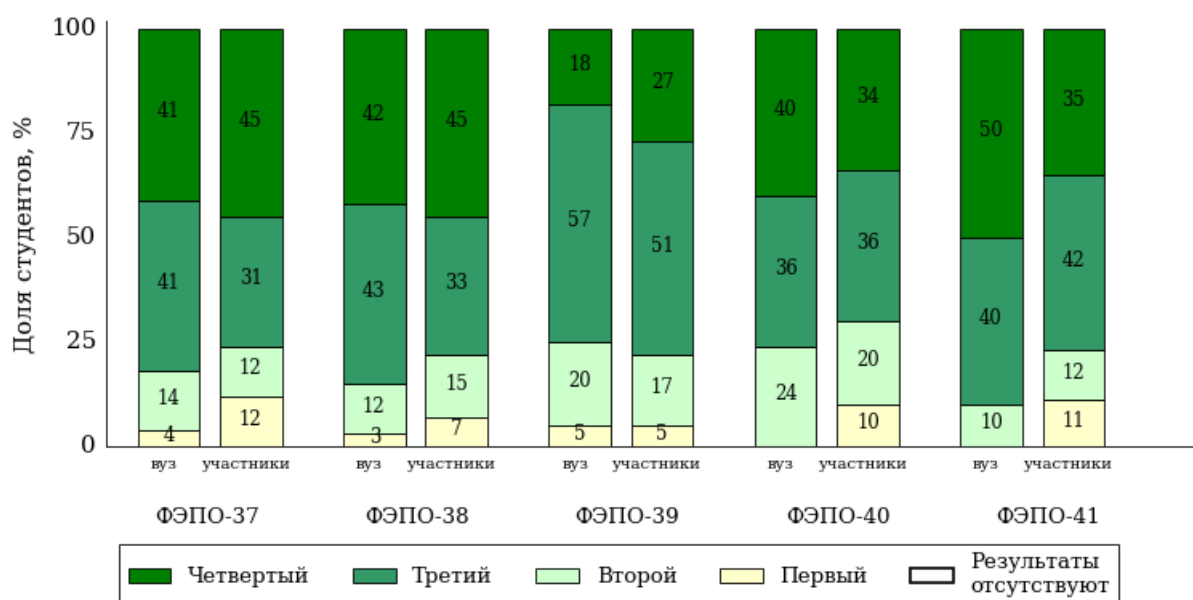


Рисунок 6 – Диаграмма распределения результатов обучения студентов вуза и вузов-участников по уровням обученности

Процент студентов направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья» вуза и вузов-участников, находящихся на уровне обученности не ниже второго, для ФЭПО-367 – ФЭПО-41 приведен в таблице 10.

Таблица 10 – 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)
март – июль 2023	ФЭПО-37	96%	88%
октябрь 2023 – февраль 2024	ФЭПО-38	97%	93%
март – июль 2024	ФЭПО-39	95%	95%
октябрь 2024 – февраль 2025	ФЭПО-40	100%	90%
март – июль 2025	ФЭПО-41	100%	89%

Мониторинг результатов обучения студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» вуза и вузов-участников по дисциплинам представлен в таблице 11.

Таблица 11 – Мониторинг результатов обучения студентов вуза и вузов-участников по дисциплинам

Дисциплина	Доля студентов на уровне обученности не ниже второго									
	ФЭПО-37		ФЭПО-38		ФЭПО-39		ФЭПО-40		ФЭПО-41	
	вуз	участники	вуз	участники	вуз	участники	вуз	участники	вуз	участники
Безопасность жизнедеятельности	-	100%	-	98%	100%	100%	-	100%	100%	98%
Органическая химия	-	94%	-	55%	-	-	100%	100%	-	100%
Русский язык и культура речи	99%	97%	-	91%	95%	95%	-	-	100%	100%
Теплотехника	-	-	86%	86%	-	-	100%	100%	-	-
Философия	-	91%	100%	100%	-	-	100%	82%	-	-
Химия	87%	87%	100%	100%	88%	88%	-	-	100%	100%
Экология	100%	100%	-	50%	-	-	-	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.

При определении обучающимся заданий на выпускную квалификационную работу отдаётся предпочтение темам, сформулированным представителями организаций и предприятий, соответствующих направленности ОПОП ВО, и представляющим собой реальную производственную задачу.

Выпускные квалификационные работы выполнены согласно приоритетным направлениям развития пищевой промышленности на актуальные темы с учетом современных тенденций развития экономики страны на высоком техническом уровне, позволяют обеспечивать обучающемуся возможность проявления творчества в расчетно-технологических вопросах.

Перед процедурой защиты выпускные квалификационные работы проходят проверку на наличие заимствований (проверку на плагиат). Во всех выпускных квалификационных работах присутствует справка из системы «Антиплагиат» на оригинальность.

Результаты независимой оценки качества образования при проведении государственной итоговой аттестации могут быть использованы в целях совершенствования структуры и актуализации содержания ОПОП ВО, реализуемых Университетом.

Анализ уровня выполнения выпускных квалификационных работ, актуальности и соответствия тематики представлены в таблице 12.

Таблица 12 – Результаты защит выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) программы «Технология продуктов питания из растительного сырья».

	Всего		очная форма		заочная форма	
	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1. Принято к защите ВКР	44	100	28	63,63	16	36,36
2. Оценки ВКР:						
- отлично	22	50,00	13	46,43	9	56,25
- хорошо	16	36,36	12	42,86	4	25,00
- удовлетворительно	6	13,64	4	14,28	2	12,50
- неудовлетворительно	-	-	-	-	-	-
3. Кол-во ВКР выполненных:						
3.1 по темам, предложенным студентами	-	-	-	-	-	-
3.2 по заявкам предприятий	7	15,91	-	-	-	-
4. Кол-во ВКР рекомендованных:						
4.1. к опубликованию	11	25,00	-	-	-	-
4.2 к внедрению	5	11,36	-	-	-	-
4.3 внедренных	-	-	-	-	-	-
4.4 на конкурс	-	-	-	-	-	-
5 Средняя доля оригинальных блоков в работе**	-	%	-	-	-	-
6. Работ с оценкой оригинальности текста менее 50%**	-	-	-	-	-	-
7. Работ с оценкой оригинальности текста более 70%**	27	61,36	-	-	-	-
8. Кол-во дипломов «С отличием»	4	9,10	-	-	-	-

9. Всего обучалось студентов к началу ГИА	44	100	28	63,63	16	36,36
10. Количество студентов, не допущенных к ГИА, как не выполнивших учебных план	0	0	-	-	-	-
в том числе проходили ГИА повторно	0	0	-	-	-	-
из них не прошли ГИА повторно	0	0	-	-	-	-
11. Не проходили (не явились) ГИА, по уважительной причине	0	0	-	-	-	-
12. Получили рекомендации к поступлению в аспирантуру (магистратуру)	20	45,45	18	64,28	2	12,50

В рамках оценки эффективности образовательной деятельности регулярно проводятся опросы:

1. *Результаты опросов педагогических, научных работников и обучающихся организации высшего образования, реализующих направление подготовки об удовлетворённости условиями и организацией образовательной деятельности.*

Анкета размещена на сайте вуза

В течение 2025 года был проведен опрос сотрудников и обучающихся через Анкету обратной связи по качеству оказания услуг, которая размещена в открытом доступе на сайте университета.

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

Средняя оценка результатов опроса педагогических и научных работников организации, реализующих направление подготовки об удовлетворённости условиями и организацией образовательной деятельности по качеству оказания услуг составила 4,61 балл, а обучающихся 4,34 балла.

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 2025 год г. был проведен опрос обучающихся бакалавриата.

Оценивались следующие показатели: возможность доступа к рабочей программе по дисциплине; обеспеченность 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 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. Обработка результатов проводилась учебно-научной лабораторией социологических исследований КемГУ. Средняя оценка составила 4,84 балла (таблица 13).

Таблица 13 – Удовлетворенность условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик

Показатель	Средняя оценка
Возможность доступа к рабочей программе по дисциплине	4,80
Обеспеченность необходимой литературой по дисциплин	4,80
Возможность доступа к электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам по дисциплине	4,86
Материально-техническое обеспечение по дисциплине (наличие специальных аудиторий, оснащение оборудованием и техническими средствами обучения)	4,88
возможность доступа к помещениям для самостоятельной работы по дисциплине с возможностью подключения к сети «Интернет»	4,85
Наличие комплекта программного обеспечения, необходимого для обучения по данной дисциплине	4,84
Увлекательность и доступность дисциплины	4,82
Практическая польза дисциплины	4,82
Качество преподавания дисциплины	4,84
Организация образовательного процесса по дисциплине	4,90

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 2025 году проведен опрос среди работодателей из организаций, предприятий, соответствующих профессиональной деятельности выпускников. Данные опроса представлены в таблице 14.

Таблица 14– Результаты опроса организаций, предприятий

Вопрос	Да (%)	Нет (%)
Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в проведении государственной итоговой аттестации в образовательной организации?	63,6	36,4
Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в деятельности государственных экзаменационных комиссий образовательной организации в качестве их председателей?	54,5	45,5
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в организации практической подготовки обучающихся образовательной организации?	81,8	18,2
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в государственной аккредитации образовательной деятельности по образовательным программам, реализуемым образовательной организацией?	90,9	9,1
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в проведении профессионально-общественной аккредитации образовательных программ, реализуемых образовательной	90,9	9,1

организацией?		
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в разработке и (или) рассмотрении проектов федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования?	100	-
Трудоустроены ли в Вашей организации (на предприятии) выпускники, освоившие образовательную программу в рамках целевого обучения?	63,6	36,4
Насколько компетенции выпускников, сформированные при освоении образовательной программы, соответствуют профессиональным стандартам (при наличии)?	Полностью соответствуют: 63,6 В основном соответствуют: 27,3 Затрудняюсь ответить: 9,1	
Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки выпускников?	Полностью соответствуют: 72,7 В основном соответствуют: 27,3	
Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки выпускников?	Полностью соответствуют: 54,5 В основном соответствуют: 45,5	
Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами выпускников?	Полностью соответствуют: 72,7 В основном соответствуют: 27,3	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к командной работе и их лидерскими качествами?	Полностью соответствуют: 54,5 В основном соответствуют: 36,4 Частично соответствуют: 9,1	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к системному и критическому мышлению?	Полностью соответствуют: 45,5 В основном соответствуют: 27,3 Частично соответствуют: 27,3	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к разработке и реализации проектов?	Полностью соответствуют: 45,5 В основном соответствуют: 45,5 Частично соответствуют: 9,1	
Насколько Вы удовлетворены способностью выпускников к самоорганизации и саморазвитию?	Полностью соответствуют: 45,5 В основном соответствуют: 36,4 Частично соответствуют: 18,2	
Какое количество выпускников образовательной организации принято Вами на работу за последний год?	От 1 до 5 – 63,6 Ни одного – 36,4	
Намерены ли Вы в настоящее время и в будущем принимать выпускников на работу?	Намерены – 90,9 Намерены, но при условии – 9,1	
Желаете ли Вы развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией?	Да, безусловно – 72,7 Да, ограниченно – 27,3	
Если Вы желаете развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией, то в каких формах? (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Заключение соглашений о прохождении практики: 31,3 Проведение совместных мероприятий: 18,8 Участие в профориентационных мероприятиях организации: 15,6 Участие в учебной, научной и воспитательной деятельности организации (проведение открытых мастер-классов, тематических лекций, практических занятий, научных мероприятиях и др.): 21,9 Организация стажировок обучающихся: 12,5	
Укажите основные достоинства подготовки выпускников образовательной организации: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Соответствие профессиональному стандарту (при наличии): 17,4 Готовность выпускника к быстро-	

	му реагированию в нестандартной ситуации: 13,0 Желание выпускников к саморазвитию и самоорганизации: 17,4 Высокий уровень теоретической подготовки: 15,2 Высокий уровень практической подготовки: 8,7 Высокий уровень производственной дисциплины: 6,5 Желание выпускников работать: 15,2 Профессионализм: 6,5
Укажите основные недостатки в подготовке выпускников образовательной организации: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Недостаточный уровень практической подготовки: 54,5 Отсутствие желания работать 9,1 Другое: 36,4
Какие изменения в образовательной программе необходимы, на Ваш взгляд, для повышения качества подготовки выпускников: (возможен выбор нескольких вариантов ответов):	Индивидуализация образовательной траектории обучающихся – 12,0 Включение практикантов в производственный процесс – 32,0 Регулярная организация экскурсий обучающихся в организации (на предприятия), соответствующие направлению подготовки (специальности): 20,0 Улучшение материально-технической базы организации 12,0 Актуализация образовательных программ в соответствии с новыми технологиями – 20,0 Совмещение направлений подготовки (специальностей) – 4,0
Какие профессиональные качества выпускников Вас интересуют больше всего: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Знание новейших технологий – 26,5 Умение проявлять инициативу на работе – 26,5; Знание законодательства – 14,7 Социальные навыки (деловое общение, работа в коллективе) – 20,6 Умение применять инновации в своей работе – 11,8;

2.3 Востребованность выпускников

Выпускники направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» востребованы на предприятиях пищевой промышленности в должностях технологов, руководителей подразделений, микробиологов, инженеров-химиков и др.

Кафедра технологии продуктов питания из растительного сырья постоянно развивает партнерские отношения с работодателями:

ОАО «Пивоварня Кожевниково», г. Томск; ООО «Торговый Дом «Золотая Сова», г. Кемерово; Хлебообъединение Восток, Новосибирск, ООО «Крепость» (Новосибирск); ООО «Пивоваренная компания «Балтика» (Новосибирск); ООО «Пивоварня Келлерс», г. Кемерово; ОАО «Томское пиво», Томск; ООО «Цикламен», Кемерово; ООО «Тёплый ключ», Кемерово; «Домодедовская пивоварня», г. Домодедово, Московская обл.; Сиббиофарм, Бердск; ООО «Карачинский источник», Новосибирская обл.; ООО «Новосибирская Пивоваренная Компания», г. Новосибирск; ООО ТПК «САВА», г. Томск; ЗАО «Виртекс», г. Бердск, Новосибирская область и др.

Реестр договоров размещен на странице Центра мониторинга трудоустройства выпускников КемГУ по ссылке Главная страница / Сотруднику / Реестр договоров о сотрудничестве <https://kemsu.ru/employee/agreements/>.

Востребованность выпускников кафедры технологии продуктов питания из растительного сырья подтверждается заявками работодателей.

Традиционно наибольшая потребность в молодых кадрах отмечается на предприятиях пищевой промышленности.

Доля выпускников дневной формы обучения 2024 г, продолживших обучение и трудоустроившихся в течение 2025 календарного года, составила – 98 %.

Доля выпускников очной формы обучения 2025 года, продолживших обучение – 11 человек (39,3 %);

Количество самозанятых – 7,1 %;

Трудоустроены по специальности – 71,4%.

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

Каждый обучающийся на данной программе в течение всего периода обучения имеет индивидуальный неограниченный доступ к электронной информационно-образовательной среде (ЭИОС) КемГУ из любой точки, в которой имеется доступ к Интернет, как на территории КемГУ, так и вне его.

В ЭИОС сформировано электронное портфолио обучающегося, содержащее все основные сведения об обучающемся и его достижения, как в учебной деятельности, так и во внеучебной. Формирование портфолио начинается на 1 курсе и завершается после прохождения ГИА. В ЭИОС сохранены отчеты по практикам и ВКР. В разделе «учебный рейтинг» сохранены все оценки обучающихся, как по текущей успеваемости, так и по промежуточной аттестации. ЭИОС позволяет организовать взаимодействие между всеми участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и асинхронное. Для этого разработана и функционирует внутренняя среда Инфоупро, а также используются известные образовательные платформы (Moodle).

ЭИОС КемГУ содержит все необходимой для качественной подготовки специалистов в бакалавриате. Ниже перечислены основные подразделы ЭИОС (вход авторизованный):

1. Образовательные программы
2. Расписание занятий/сессий

- 3.Официальный сайт КемГУ
- 4.Рейтинг обучающихся (БРС)
- 5.Информационное обеспечение учебного процесса (ИнфОУПро)
- 6.Система управления курсами (Moodle)
- 7.Система дистанционного проведения занятий
- 8.Депозитарий электронных образовательных ресурсов
- 9.Система компьютерного адаптивного тестирования (СКАТ)
- 10.Информационно-образовательный портал КемГУ
- 11.Сервер конференций КемГУ
- 12.Информационная база показателей деятельности научно-педагогических работников КемГУ (АРС)
- 13.Сервис веб-конференций RUNNet
- 14.Антиплагиат.ВУЗ
- 15.Научная библиотека КемГУ
16. Электронные библиотечные системы
- 17.Цифровой университет (портал Открытого образования КемГУ)

Функционирование ЭИОС обеспечивается соответствующими средствами ИКТ и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих.

Все учебные дисциплины обеспечены актуальной учебной литературой, благодаря заключению долгосрочных договоров с ЭБС. Ресурсы ЭБС активно используются не только для подготовки к занятиям, но и для выполнения исследований студентами.

Для реализуемых основных образовательных программ преподаватели кафедры 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 другие материалы), которые размещаются в локальной сети института. 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.

Для совершенствования планирования и осуществления издательской деятельности разработаны и утверждены два нормативных документа:

- Положение об управлении научно-издательской деятельности Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Кемеровский государственный университет», утверждено приказом ректора 21.10.2022 г. № 592/10.

- Регламент разработки и размещения электронных учебных курсов на электронных образовательных площадках, утвержден приказом ректора 21.04.2022 № 183-1/10.

Регламент разработки и размещения электронных учебных курсов на электронных образовательных площадках также предназначен для организации процесса подготовки учебного издания в форме видео-курса к регистрации в Информрегистре.

Информационно-библиотечное обслуживание пользователей ведется в автоматизированном режиме и осуществляется на 6-ти абонементных, в 4-х читальных залах. В читальных залах (корпус №1, корпус №7) осуществляется обслуживание читателей на основе RFID технологии. В библиотеке используется комплексная система автоматизации библиотечного обслуживания.

зации библиотек «ИРБИС 64», количество автоматизированных рабочих мест для пользователей – 40. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья оборудованы специализированные рабочие места.

Информация о приобретенных новых изданиях доводилась до пользователей через электронную рассылку и выставки новых поступлений. Вся информация о деятельности Научной библиотеки: информационных ресурсах, услугах и мероприятиях размещена на web-сайте по адресу <http://lib.kemsu.ru>.

Библиотечный фонд по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) программы «Технология продуктов питания из растительного сырья» укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

В соответствии с требованиями образовательных стандартов на основе лицензионных договоров в 2025 году для обучающихся направления 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» предоставлялся доступ к 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>),
«Znanium.com» (<http://znanium.com/>)

Данные электронные библиотечные системы адаптированы для поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в частности, незрячих и слабовидящих. Обеспеченность обучающихся доступом к ЭБС – 100%.

На платформах ЭБС издательства «Лань» и ЭБС «Университетская библиотека онлайн» размещена коллекция учебных изданий преподавателей кафедры технологии продуктов питания из растительного сырья.

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

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

Национальная электронная библиотека (НЭБ)

Архивы научных журналов: Annual Reviews, Cambridge University Press, Nature (1869-2011гг.), Oxford University Press, Royal Society of Chemistry, SAGE Publications, Science (1880-1996 гг.), Taylor&Francis, The Institute of Physics (IOP), Wiley.

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.

Электронно-образовательные ресурсы, разрабатываемы преподавателями вуза размещены на платформах: Депозитарий электронных образовательных ресурсов, Moodle, Цифровой университет (портал Открытого образования КемГУ). Доступ авторизируемый.

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

2.5 Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечивается педагогическими работниками КемГУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях (почасовая оплата и договор гражданско-правового характера).

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

Все педагогические работники, участвующие в реализации программы, и лица, привлекаемые к реализации программы на иных условиях ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины, острепененность составляет 73,53 % (по ФГОС ВО – не менее 70 %).

Доля работников из числа руководителей и (или) работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области) составляет 8,44 % (по ФГОС ВО – не менее 5 %). Перечень основных организаций, из которых привлекаются работники: ФБУ «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Кемеровской области»; ООО «УНПЦ КемТИПП»; ООО «Торговый дом «Золотая сова»; ЗАО «Виртекс», ООО «Кедр экспорт»; ООО «БАРС», ООО «Пек-кон».

В университете сформирован высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав. Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание 89,7% (по ФГОС ВО - не менее 60 %). Количество научных работников, для которых работа в КемГУ является основной по кафедре технологии продуктов питания из растительного сырья, составляет 15 человек.

Таблица 15 - Возрастная категория профессорско-преподавательского состава

Возраст, лет	Численность ППС 2025 г. (чел./%)
До 39 лет	6/ 40,0
От 40 до 60	5/33,3
От 60 и старше	4/ 26,7
Итого:	15

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 2025 год обучение по программам дополнительного профессионального образования в области педагогических, электронно-информационных технологий, охраны труда, навыкам оказания первой помощи а также по профильным направлениям:

- управление деятельностью вузов. Аспекты разработки и реализации ФГОС ВО нового поколения;
- основы преподавания микробиологии в медицинском вузе;

- новые материалы и химия. Фармацевтическая разработка и технологии производства лекарственных препаратов;
- разработка программ ДПО с помощью нейроинструментов;
- нейросети для мотивации и вовлечения студентов;
- графические нейросети как инструмент визуализации;
- использование текстовых нейросетей для создания и адаптации учебных материалов.

По вышеуказанным направлениям прошли обучение 10 преподавателей как в вузах и организациях г. Кемерово, Москвы, С-Петербурга, Томска, Нижнего Новгорода.

3. Научно-исследовательская деятельность

За отчетный период на кафедре технологии продуктов питания из растительного сырья проводилась работа по грантовым тематикам:

Грант Российского научного фонда (РНФ), Конкурс «Проведение фундаментальных научных исследований и поисковых научных исследований малыми отдельными научными группами» (региональный конкурс). Соглашение № 24-26-00134. Руководитель проекта Пермякова Л.В. Исполнители: Рябоконева Л.В. Исследование влияния продуктов сверхкритической углекислотной экстракции на синтез биологически активных пептидов в пивных дрожжах с использованием отечественных ресурсов (2024-2025 г), объем финансирования 3 000 000 рублей.

Грант Фонда содействия развитию малых форм предприятий в научно-технической сфере. Договор на выполнение НИОКР по результатам конкурса "Студенческий стартап". Название проекта: "Создание продуктов на основе флюидной экстракции". Исполнитель: Клейменов С.Ю., объем финансирования 1 000 000 р.

Хоздоговорные научно-исследовательские тематики, проведенные по заказу предприятий отрасли:

1. Договор № 01/2025 от «30» апреля 2025 г. (200 000 руб.) на выполнение научно-исследовательских работ (экспертизы) о нормах расходования воды, солода, требованиях к качеству воды, производственной мощности, способа контроля объема производства пивного завода ООО «Мануфактура» (Заказчик - Ассоциация «Коллегия Адвокатов № 42/81 «Юрбизнесколлегия» Кемеровской Области»)

2. Договор № 02/2025 от 10.09.2025 г. (200 000 руб.) на выполнение научно-исследовательских работ – заключение специалиста по деятельности пивного завода ООО «Тёплый Ключ» ИНН 7017440852, КПП 420501001, Юридический адрес - 650044, Кемеровская область-Кузбасс, г. Кемерово, ул. 3-я Нагорная, 93, помещение 3 (заказчик ООО «Теплый ключ»)

3. Договор № 03/2025 от «03» сентября 2025 г. (200 000 руб.) на выполнение научно-исследовательских работ – заключение специалиста о нормах расходования солода, хмеля, воды, электроэнергии, способах контроля объема производства пивного завода ООО «Торговый Дом «Золотая Сова» ИНН 4205036566/КПП 420501001, расположенному по адресу: 650070, Кемеровская область, город Кемерово, ул. Тухачевского, д.56 к. А (заказчик Индивидуальный предприниматель Симон О.Ю.)

4. Договор № 04/2025 от «11» сентября 2025 г. (150 000 руб.) на выполнение научно-исследовательских работ – заключение специалиста по деятельности пивного завода ООО «ПИКЕМ» ИНН 4205086060, расположенному по адресу: г. Кемерово, ул. Назарова, д. 6 (заказчик Юдаев А.И.)

5. Договор № 05/2025 от «17» ноября 2025 г. (300 000 руб.) на выполнение научно-исследовательских работ по теме «Исследование процесса экстракции биологически активных веществ *Populus tremula*» (заказчик ООО «Биолит»)

Инициативная тема, утвержденная в КемГУ:

Анализ объема экспорта трофеев диких животных из России № гос. регистрации 123062100029-6 инвентарный № 05.01-02-63/2021

На базе кафедры «Технология продуктов питания из растительного сырья» работает лаборатория сверхкритической флюидной экстракции при НИУ КемГУ по производству растительных экстрактов, шротов пищевых. Основной деятельностью лаборатории является проведение прикладных исследований по разработке новых и оптимизации существующих протоколов извлечения биологически активных веществ из различных источников растительного, животного и микробиологического происхождения.

Обучающиеся принимают активно участие в конференциях различного уровня с получением различных наград: XIII Инновационного конвента «Кузбасс: образование, наука, инновации. Молодежный вклад в развитие научно-образовательного центра «Кузбасс», Кемерово; XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии»; «Потребительский рынок: устойчивое развитие в условиях новых вызовов»; V национальной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Холодильная техника и биотехнологии»; Международной научно-практической конференции «Развитие производительных сил Кузбасса: история, современный опыт, стратегия будущего», Москва, 2025; III Международного Симпозиума, посвященного 90-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова.

По результатам научно-исследовательской работы обучающихся опубликовано 15 научных статей и тезисов, в том числе статья в научном периодическом издании, входящем в перечень ВАК К2 (в соавторстве с научным руководителем), в том числе 5 – без соавторства.

Сотрудники кафедры являются действующими членами диссертационного совета 24.2.315.05 при КемГУ, в котором осуществляются защиты по следующим специальностям 4.3.3. Пищевые системы (технические науки), 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ (химические науки, биологические науки).

Под руководством д.т.н. Сергеевой И.Ю. защищена диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук Аншуковым А.В. на тему: «Разработка биотехнологии функционального продукта питания с целевым нутриентным составом».

Высокая эффективность НИР на кафедре подтверждается активным участием профессорско-преподавательского состава в научных конференциях всероссийского и международного уровня, а также количество и качество публикаций.

По итогам исследований 2025 года научные коллективы-исполнители государственного задания в сфере научной деятельности опубликовали одну монографию, 51 научную работу, в т.ч. 4 работы в научных изданиях, индексируемых в международных информационно-аналитических базах данных Web of Science, Scopus, 11 публикаций в журналах ВАК. Результаты интеллектуальной деятельности подтверждены охраняемыми документами, которые направлены на решение задач пищевой промышленности и доведены до практического внедрения. Получен патент на изобретение.

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 студентов, обучающихся по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» составляет 11,3 %.

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

Продолжается сотрудничество по соглашению, которое было заключено 01.06.2023 г. по инициативе кафедры технологии продуктов питания из растительного сырья между «Кемеровским государственным университетом» и «Северо-восточным сельскохозяйственным университетом» (Китай, г. Харбин), о научно-исследовательском сотрудничестве для осуществления исследовательских проектов «Один пояс, один путь» в сфере продовольственной промышленности между Китаем и Россией. Срок деятельности соглашения по 01.06.2026 г.

В рамках этого соглашения планируется использовать международную платформу в области науки и производства, взаимовыгодных академических обменов. В соглашении предусмотрено внедрение комплексной программы исследований и поисковой работы для противостояния глобальным проблемам сельского хозяйства и сельскохозяйственной техники, создание научной и технической основы для развития новых, эффективных и инновационных товаров, продуктов и услуг, а также укрепление обмена и сотрудничества с российскими компаниями на основе развитых стандартов и богатого опыта в производстве сельскохозяйственных продуктов и продуктов питания.

По приглашению китайской стороны в рамках имеющегося соглашения заведующая кафедрой технологии продуктов питания из растительного сырья Сергеева И.Ю. и доцент кафедры Марков А.С. в период 28.03-08.04.2025 г. Посетили ряд университетов и промышленных предприятий по переработке растительного сырья в городах Харбин, Цзинань, Чанчунь, Гуанчжоу, Хайкоу, Синлун.

В г. Харбин посетили северо-восточный сельскохозяйственный университет, с которым активно продолжается сотрудничество. В г. Чанчунь (провинция Цзилинь), в Цзилиньском университете и в г. Цзинань (провинция Шаньдун) в Технологическом университете Цилу выступили с докладами – Марков А.С. «Научно-технические разработки технологического института пищевой промышленности Кемеровского государственного университета», Сергеева И.Ю. «Достижения России в пищевой промышленности». В г. Хайкоу посетили Хайнанский университет, в Гуанчжоу – предприятие по производстве функциональных напитков, в г. Синлун – Институт исследований пряностей и напитков Китайской академии тропического сельского хозяйства и др.

Кроме этого, прошли встречи с китайскими учеными университета, студентами, познакомились с научной базой, а также обсудили дальнейшие планы реализации мероприятий в рамках соглашения о научно-исследовательском сотрудничестве.

18.09.2025 на IV Международном симпозиуме «Пищевые технологии», посвященном 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова был сделан доклад Ли Ян (Li Yang) - PhD, профессор института пищевых наук и инженерии Северо-восточного сельскохозяйственного университета (г. Харбин, Китай), Иностранный член РАН, Руководитель Хэйлунцзянской китайско-монгольско-российской объединенной лаборатории биопереработки сельскохозяйственной продукции и разработки оборудования. Тема доклада: «Современное состояние пищевой индустрии Китая».

В рамках соглашения кафедрой проводятся совместные научные исследования.

«Изучение поведения фазового разделения под действием растительных экстрактов и механизм гелеобразования в системах белков и полисахаридных полимеров для создания биодоступных форм биологически активных веществ»;

«Развитие фундаментальных принципов создания высокоэффективных биодоступных субстанций для пищевых систем и фармации»

«Интеллектуальная модернизация оборудования для производства растительного мяса на основе сои и разработка продукции с высокой добавленной ценностью».

5. Внеучебная работа

Воспитательный процесс основной профессиональной образовательной программы 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.

Мероприятия, проводимые по направлению «Гражданин и патриот»: Вечер памяти «Беслан. Город ангелов», День учителя; День преподавателя высшей школы; Всероссийский молодежный научно-образовательный форум «РЕПОСТ»; Школа мо-

лодых лидеров «Кузбасс горячих сердец»; Кинофестиваль; реализация программы «Обучение служением; Праздник весны и труда; Акция «Победный май».

Мероприятия, проводимые по направлению «Социализация и духовно-нравственное развитие»: Неделя первокурсника; Тренинг старост; День знаний в КемГУ; Школа кураторов КемГУ; Школа актива для первокурсников; Мастерская самоуправления; Институт добрых дел; Студенческий ректорский прием; ежемесячные встречи с директором института.

Мероприятия, проводимые по направлению «Окружающий мир: живая природа, культурное наследие и народные традиции»: Субботники; Фестиваль студенческой кухни КемГУ; Уборка памятников и исторических мест «История», День России.

Мероприятия, проводимые по направлению «Профорientация»: Дни университета в муниципалитетах; День открытых дверей; федеральный проект «Университетские смены».

Мероприятия, проводимые по направлению «Социальное партнерство в воспитательной деятельности образовательной организации»: Встреча со студентами первокурсниками из общежития; Акция «Рождество для всех и для каждого»; Круглый стол с работодателями; Акция «Кровь во имя жизни»; Школа старост КемГУ; Университетский проект «Студент года КемГУ».

Мероприятия, проводимые по направлению «Спорт и здоровый образ жизни»: Цикл спортивных мероприятий; Лыжные гонки на призы ректора; Спартакада студентов, Легкоатлетический забег «Ректорская пятерка».

Мероприятия, проводимые по направлению «Культурно-досуговая деятельность»: Фестиваль непрофессионального творчества студентов «Первый снег» в КемГУ; Медиашкола КемГУ «Планерка», Серия образовательных мастер-классов «С наукой на ТЫ», Творческая школа актива «Подъяково»; Школа актива «Мануфактура», Лига КВН КемГУ Фестиваль непрофессионального творчества студентов «Студенческая весна» в КемГУ; Творческий фестиваль «Университет дружбы»; Театральные постановки театра-студии «Встреча».

Ресурсное обеспечение воспитательной работы направлено на создание условий для осуществления воспитательной деятельности обучающихся, в том числе инвалидов и лиц с ОВЗ, в контексте реализации образовательной программы.

Управление воспитательной работой обеспечивается кадровым составом, включающим директора института, заместителя директора, непосредственно курирующего данное направление, кураторов групп, специалистов психолого-педагогической службы. Функционал работников регламентируется требованиями профессиональных стандартов.

Содержание материально-технического обеспечения воспитательной работы соответствует требованиям к материально-техническому обеспечению ОПОП и включает технические средства обучения и воспитания, соответствующие поставленной воспитывающей цели, задачам, видам, формам, методам, средствам и содержанию воспитательной деятельности.

Материально-техническое обеспечение учитывает специфику ОПОП, специальные потребности обучающихся с ОВЗ и следует установленным государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и гигиеническим нормативам.

Информационное обеспечение воспитательной работы включает: комплекс информационных ресурсов, в том числе цифровых, совокупность технологических и аппаратных средств (компьютеры, принтеры, сканеры и др.).

В 2025 году Кемеровский государственный университет активно продолжает реализацию проекта «Пушкинская карта». Более 3000 студентов используют Карту, с возможностью посещать культурные заведения по всей стране.

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 обеспечения 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)
4. Лицензионное ПО: Microsoft Windows, Microsoft Office

Для реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» кафедра имеет лаборатории, оснащенные необходимым современным лабораторным оборудованием, мебелью и программным обеспечением, в которых проводятся практические, лабораторные занятия, а также научно-исследовательская работа студентов. Уровень оснащения соответствует требованиям



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

Обучение лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основе образовательной программы, адаптированной 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.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается институтом адаптированная образовательная программа, индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья.

На сайте КемГУ создана специальная страница по инклюзивному образованию (<https://kemsu.ru/education/inclusive-education/>), содержащая документы, обеспечивающие процессы инклюзивного образования, информацию по содействию трудоустройству, информацию о приемной комиссии (вступительные испытания на разные уровни приема для инвалидов и лиц с ОВЗ, об особых правах при поступлении), условия доступности для обучения.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» в 2025 году не обучались.