

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
19.03.03 Продукты питания животного происхождения

направленность (профиль) образовательной программы
Технология продуктов питания животного происхождения

за 2025 год

Кемерово -2026

Просеков
Александр
Юрьевич

Подписано электронной подписью:
Просеков Александр Юрьевич
Должность: Ректор КемГУ
Дата и время: 2026-04-30 09:33:50
bca2f030-1dbf-11f1-8194-a9c9c17c29d5

СОДЕРЖАНИЕ

	с.
1. Общие сведения об образовательной программе	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. Численность обучающихся	4
2.2 Качество подготовки обучающихся. Внутренняя система оценки качества подготовки обучающихся	6
- <i>Результаты опросов педагогических и научных работников организации высшего образования, реализующих направление подготовки об удовлетворённости условиями и организацией образовательной деятельности</i>	16
- <i>Результаты опросов обучающихся организации высшего образования удовлетворённости условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик</i>	19
- <i>Анкета работодателя (результаты опросов)</i>	20
2.3 Востребованность выпускников	23
2.4 Оценка учебно-методического и библиотечно-информационного обеспечения образовательных программ	24
2.5 Кадровое обеспечение	26
3. Научно-исследовательская деятельность	28
4. Международная деятельность	30
5. Внеучебная работа	30
6. Материально-техническое обеспечение	32

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) программы «Технология продуктов питания животного происхождения» – 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 производства продуктов питания животного происхождения 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 производства молочных и мясных продуктов и обеспечивает высокий уровень трудоустройства выпускников.

Образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов: применение результатов обучения в профессиональных практиках; осуществление профессиональной деятельности в условиях постоянного развития пищевой промышленности; самостоятельное выполнение задач, связанных с разработкой, производством, контролем качества пищевых продуктов животного происхождения.

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 обучающимся получить профессиональные компетенции и развить как общекультурные, общепрофессиональные и профессиональные компетенции в области производства продуктов питания животного происхождения.

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль) программы «Технология продуктов питания животного происхождения», 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.08.2020 № 936).

Обучение по образовательной программе бакалавриата осуществляется кафедрой технологии продуктов питания животного происхождения 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 производства продуктов питания животного происхождения 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 и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья), в том числе:

- организацию и проведение технологических процессов;
- проведение производственного контроля сырья, вспомогательных материалов, готовой продукции;
- контроль качества и безопасности готовой продукции в соответствии с техническими регламентами, санитарными, ветеринарными нормами и правилами;
- разработку нормативно-технической документации и программ производственного контроля;
- участие в разработке новых видов продукции и совершенствовании технологических процессов производства.

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 ра-

ботника.

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

В задачи производственно-технологической деятельности, которые должен решать выпускник входят:

- участие в разработке и осуществлении технологических процессов;
- выполнение мероприятий по обеспечению качества продукции;
- разработка технологической документации по ведению технологического процесса;
- организация рабочих мест, их техническое оснащение, подбор и размещение технологического оборудования;
- участие в работах по внедрению новых видов сырья, современных технологий и производств продуктов питания, нового технологического оборудования;
- контроль соблюдения технологической дисциплины;
- подбор и размещение технологического оборудования;
- организация контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения

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 животного происхождения» в 2024-2025 учебном году составила по очной форме обучения 164 человека, по заочной форме обучения – 34 человека, из них 1 контрактник.

2.2 Качество подготовки обучающихся. Внутренняя система оценки качества подготовки обучающихся

Средний балл единого государственного экзамена (с учетом дополнительного вступительного испытания – при наличии) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения составил – 53,7.

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 информационно-образовательной 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, показывающий стабильные показатели успеваемости студентов очной формы обучения направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (таблица 1, 2).

Таблица 1 – Итоги зимней сессии за 2024-2025 уч. г.

Курс	Успеваемость, %	
	количественная	качественная
1	75,0	51,67
2	76,67	60,83
3	87,64	48,89
4	81,82	72,73

Таблица 2 – Итоги летней сессии за 2024-2025 уч. г.

Курс	Успеваемость, %	
	количественная	качественная
1	61,98	41,84
2	82,36	67,65
3	65,63	71,88
4	88,47	50,0

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

Практика обучающихся является составной частью основной ОПОП ВО. Про-

хождение 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 животного происхождения) или на предприятиях отрасли: АО «Сибагро», Чистогорский свинокомплекс, АО «Сибагро» Кудряшовский МК, АО "Новосибирская птицефабрика", ООО "Кузбасский бройлер" (ИП Волков), ООО «Сибирские колбасы», АО «Омский бекон», ООО «Станица», АО «Данон Россия», ООО «Натуральное молоко», АО «Кемеровский Новокузнецкий хладокомбинат», Кемерово, ООО «МПО Скоморошка», ООО «Сибирское молоко», ООО «ЭкоНива - Продукты питания», ООО "Сибирская продовольственная компания", ООО «Балатон и К», ООО "СибБарС", Богородский мясоперерабатывающий завод "Окраина".

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 2024-2025 уч. г.

Курс	Успеваемость, %	
	количественная	качественная
2	91,18	91,18
3	93,75	89,91
4	100,0	100,0

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.

Качество подготовки поддерживается результатами государственной итоговой аттестации: из 24 выпускников в 2024 году защитили на «хорошо» и «отлично» - 24 человек (100%), получили диплом «с отличием» - 5 человек (20%).

Доля обучающихся, успешно завершивших обучение по образовательной программе высшего образования, от общей численности обучающихся, поступивших на обучение по соответствующей образовательной программе высшего образования составила 48,0%

Доля обучающихся по договорам о целевом обучении образования – 4 человека (заочная форма обучения).

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

Обучающиеся по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) программы «Технология продуктов питания животного происхождения» 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 «Продукты питания животного происхождения», отражено в таблице 4 и рисунке 1, где также приведено количество образовательных организаций, реализующих данное направление подготовки и принявших участие в ФЭПО-33 – ФЭПО-37.

Таблица 4 – Количественные показатели участия в ФЭПО

Период проведения	Этап	Количество вузов-участников	Количество сеансов тестирования
март – июль 2023	ФЭПО-37	6	341
октябрь 2023 – февраль 2024	ФЭПО-38	7	310
март – июль 2024	ФЭПО-39	4	142
октябрь 2024 – февраль 2025	ФЭПО-40	4	148
март – июль 2025	ФЭПО-41	4	202

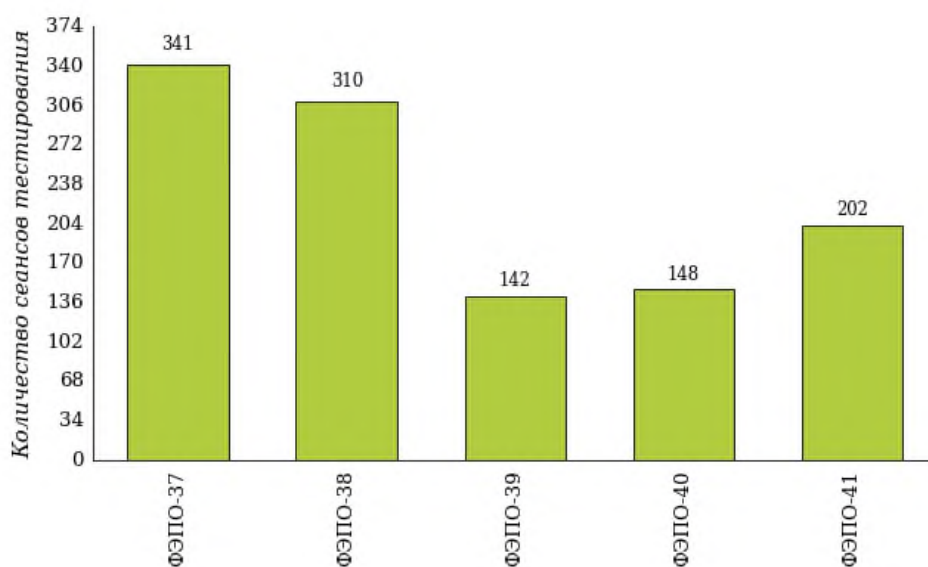


Рисунок 1 – Динамика сеансов тестирования студентов вузов-участников

Количество результатов тестирования студентов вуза, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения», за пять этапов ФЭПО (в рамках компетентностного подхода) отражено в таблице 5.

Таблица 5 – Количественные показатели участия в ФЭПО студентов вуза

Период проведения	Этап	Количество сеансов тестирования
март – июль 2023	ФЭПО-37	56
октябрь 2023 – февраль 2024	ФЭПО-38	65
март – июль 2024	ФЭПО-39	59
октябрь 2024 – февраль 2025	ФЭПО-40	52
март – июль 2025	ФЭПО-41	41

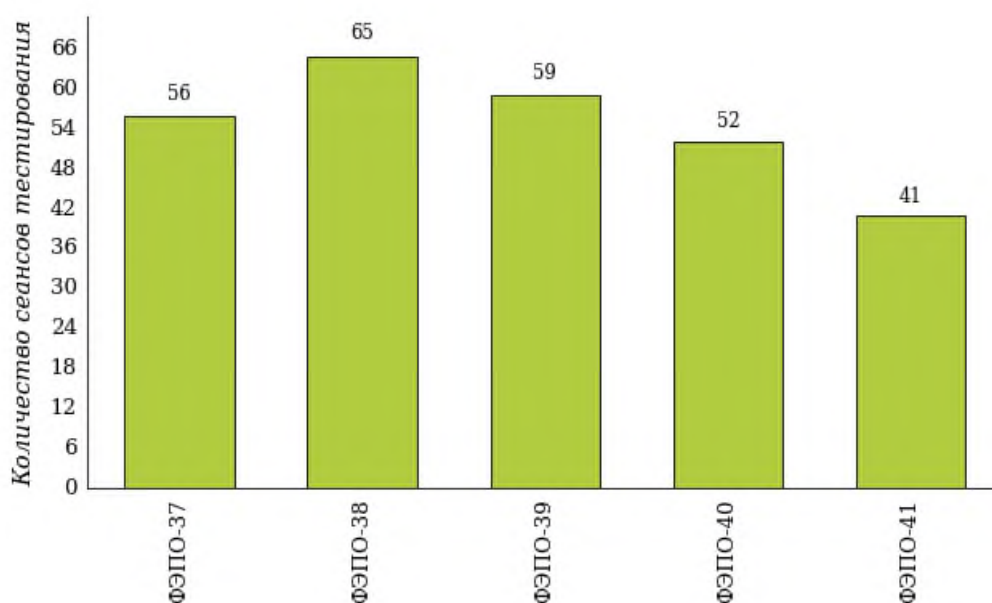


Рисунок 2 – Динамика сеансов тестирования студентов вуза

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.

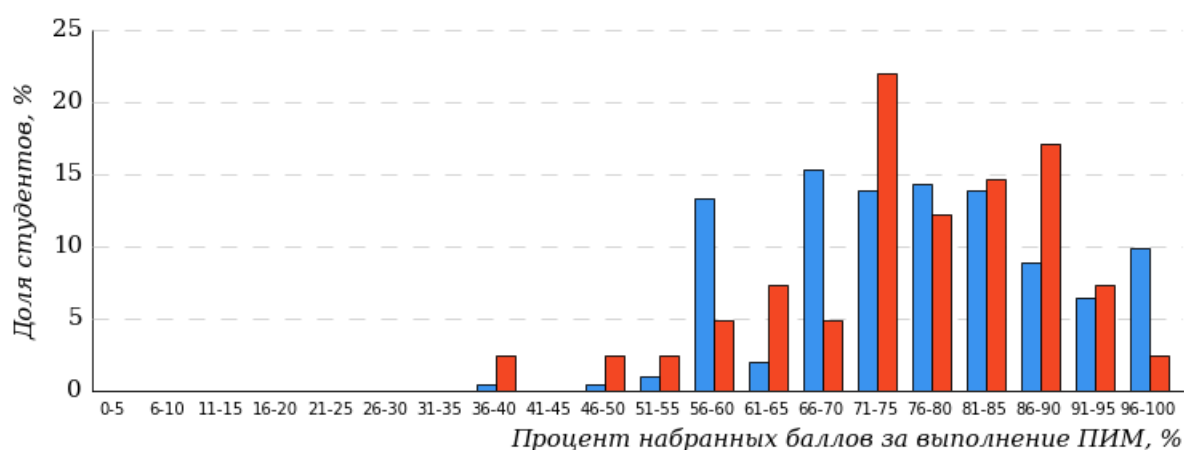


Рисунок 3 – Распределение результатов тестирования студентов вуза с наложением на общий результат вузов-участников

Распределение результатов тестирования студентов направления подготовки «Продукты питания животного происхождения» 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 4.



Рисунок 4 – Диаграмма распределения результатов тестирования студентов по уровням обученности

Как видно из рисунка 4, доля студентов направления подготовки «Продукты питания животного происхождения» вуза, находящихся на уровне обученности не ниже второго, составляет 98%, а доля студентов данного направления подготовки вузов-участников на уровне обученности не ниже второго – 99%.

На диаграмме (рисунок 5) темным столбиком отмечен результат по показателю «Доля студентов на уровне обученности не ниже второго» для направления подготовки «Продукты питания животного происхождения» вуза на фоне вузов-участников, реализующих данное направление подготовки (в рамках ФЭПО-37).

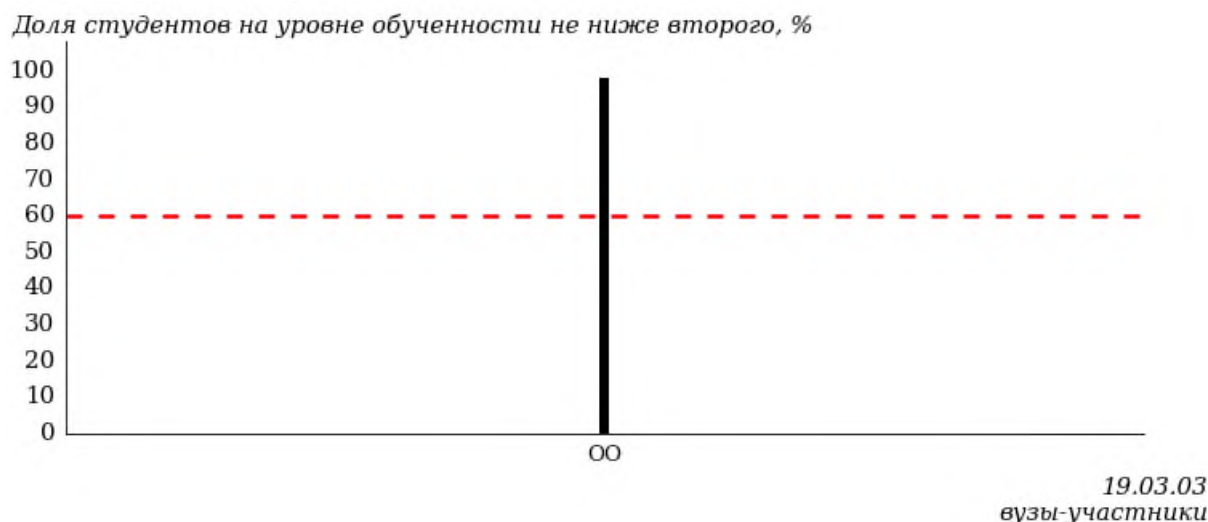


Рисунок 5 – Диаграмма ранжирования вузов-участников по показателю «Доля студентов на уровне обученности не ниже второго»

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 «Продукты питания животного происхождения» по уровням обученности в соответствии с процентом набранных баллов по результатам выполнения ПИМ.

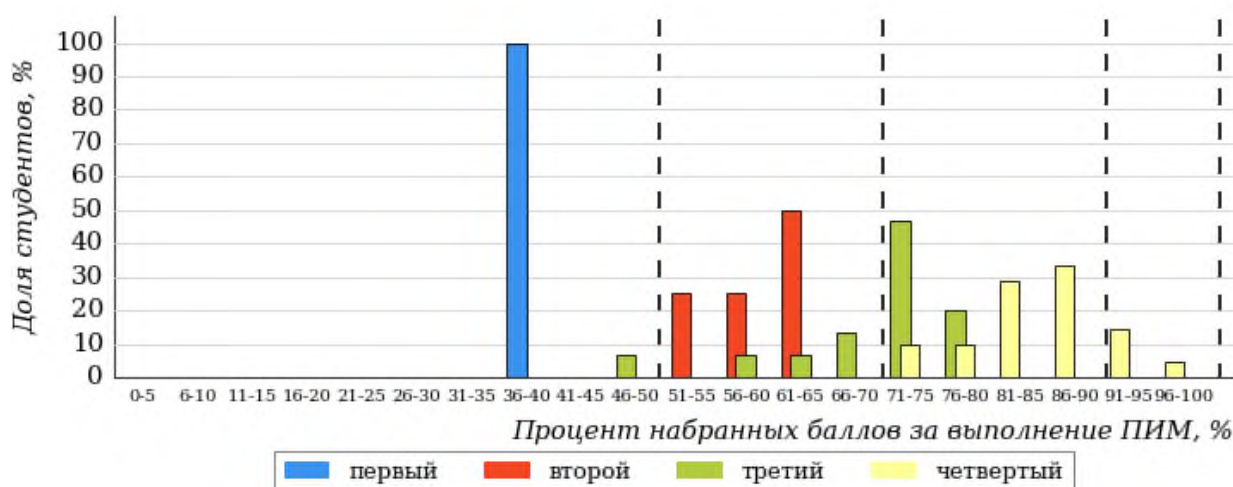


Рисунок 6 – Распределение результатов тестирования студентов вуза по уровням обу-

ченности в соответствии с процентом набранных баллов
за выполнение ПИМ

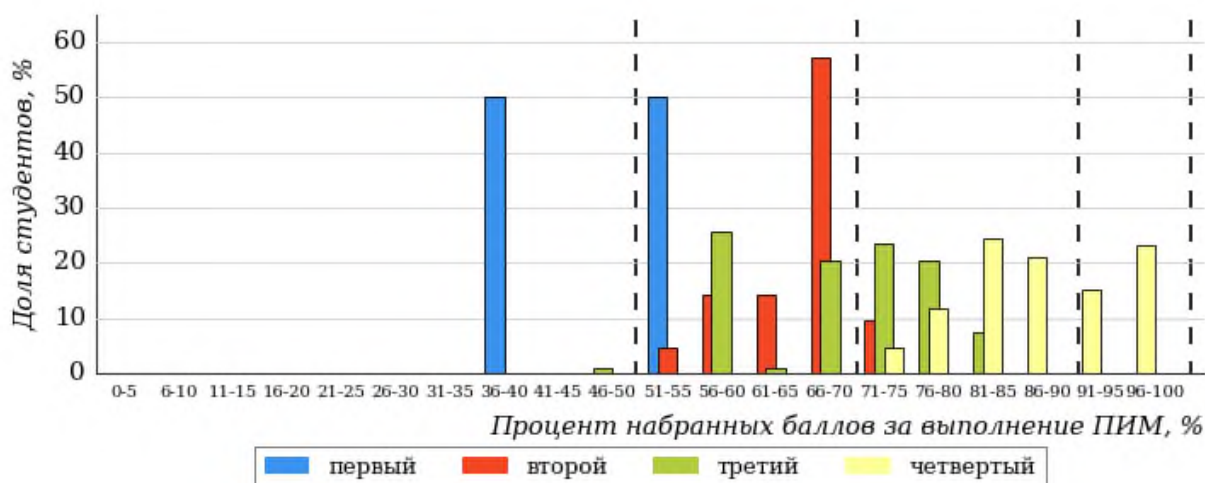


Рисунок 7 – Распределение результатов тестирования студентов вузов-участников по уровням обученности в соответствии с процентом набранных баллов за выполнение ПИМ

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 «Продукты питания животного происхождения» 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 «Продукты питания животного происхождения» 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
Безопасность жизнедеятельности	17	100%	100%	100%	92%	82%	52%
Русский язык и культура речи	12	92%	92%	75%	75%	50%	50%

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
Химия	12	100%	100%	83%	73%	8%	9%

Распределение студентов направления подготовки «Продукты питания животного происхождения» вуза и вузов-участников ФЭПО по уровням обученности представлено на диаграмме (рисунок 8).

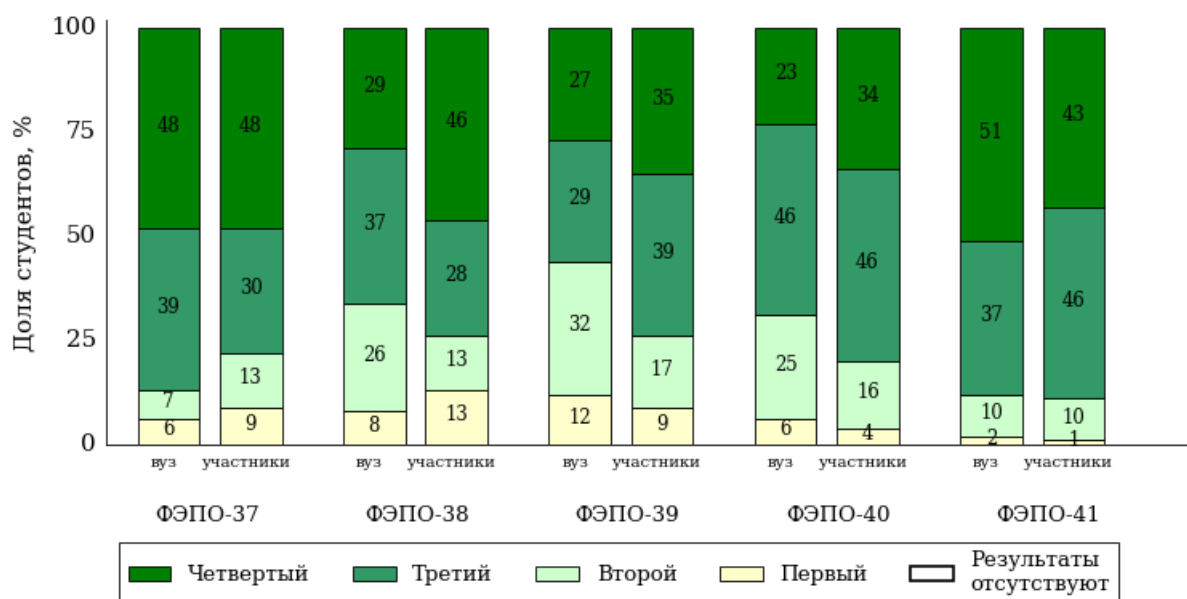


Рисунок 8 – Диаграмма распределения результатов обучения студентов вуза и вузов-участников по уровням обученности

Процент студентов направления подготовки «Продукты питания животного происхождения» вуза и вузов-участников, находящихся на уровне обученности не ниже второго, для ФЭПО-37– ФЭПО-41 приведен в таблице 8.

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

Период проведения	Этап	Доля студентов на уровне обученности не ниже второго (вуз)	Доля студентов на уровне обученности не ниже второго (вузы-участники)
март – июль 2023	ФЭПО-37	94%	91%
октябрь 2023 – февраль 2024	ФЭПО-38	92%	87%
март – июль 2024	ФЭПО-39	88%	91%
октябрь 2024 – февраль 2025	ФЭПО-40	94%	96%
март – июль 2025	ФЭПО-41	98%	99%

Мониторинг результатов обучения студентов направления подготовки «Продукты питания животного происхождения» 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-37		ФЭПО-38		ФЭПО-39		ФЭПО-40		ФЭПО-41	
	вуз	участники	вуз	участники	вуз	участники	вуз	участники	вуз	участники
Безопасность жизнедеятельности	-	96%	-	95%	100%	100%	-	96%	100%	100%
Русский язык и культура речи	96%	96%	-	100%	87%	92%	-	-	92%	92%
Теплотехника	-	-	67%	67%	-	-	89%	89%	-	-
Философия	-	98%	100%	100%	-	-	100%	100%	-	-
Химия	86%	86%	100%	100%	81%	81%	94%	94%	100%	100%
Экология	100%	97%	-	100%	-	-	-	-	-	100%

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.

В рамках защиты выпускной квалификационной работы

а) при назначении обучающимся заданий на выпускную квалификационную работу отдаётся предпочтение темам, соответствующих направленности ОПОП ВО, и представляющим собой реальную производственную задачу.

Выпускные квалификационные работы выполнены согласно приоритетным направлениям в области производства продуктов питания животного происхождения и на актуальные темы с учетом современных тенденций развития экономики страны на высоком техническом уровне.

Актуальность выбранных работ раскрывается в разделе «Введение», с подробным описанием потребности в практическом применении, влияющими критериями и параметрами. Научно-исследовательская часть работы выполнялись в учебных лабораториях кафедры технологии продуктов питания животного происхождения. Для установления уровня и тенденций развития техники по исследуемой тематике ВКР и осуществления анализа применимости прогрессивных решений студенты самостоятельно проводят патентные исследования.

Следует отметить актуальность тем и результаты научных исследований, полученные студентами:

- Разработка технологии получения биоактивных гидролизатов из сывороточных белков для применения в производстве продуктов спортивного питания;
- Нетрадиционные подходы получения сухого сублимированного растительного белка для разработки индивидуальных рационов питания людей, участвующих в СВО, а также в экстремальных и тяжелых условиях труда;
- Разработка технологии ветчин с использованием структурированного мяса птицы механической обвалки;
- Сравнительный анализ качества сырокопченых колбас ускоренного созревания.

б) осуществлять перед процедурой защиты проверку выпускной квалификационной работы на наличие заимствований (проверку на плагиат).

Во всех выпускных квалификационных работах присутствовали справка из системы «Антиплагиат» на оригинальность работы.

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 10.

Таблица 10 –Результаты защит выпускных квалификационных работ по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) программы «Технология продуктов питания животного происхождения»

	Всего		очная форма		заочная форма	
	Кол-во	%	Кол-во	%	Кол-во	%
1. Принято к защите ВКР	33	100	24	72	9	27
2. Оценки ВКР:						
- отлично	17	51	14	42	3	9
- хорошо	15	45	10	30	5	15
- удовлетворительно	1	3	-	-	1	3
- неудовлетворительно	-	-	-	-	-	-
3. Кол-во ВКР, выполненных:						

3.1 по темам, предложенным студентами	3	9	3	9	-	-
3.2 по заявкам предприятий	1	3	1	3	-	
3.3. в форме «Стартап как диплом»	3	9	3	9	-	
3.4. в форме проектной работы	30	90	21	63	9	27
4. Кол-во ВКР, рекомендованных:						
4.1 к опубликованию	3	9	3	9	-	
4.2 к внедрению	3	9	3	9	-	
4.3 внедренных	-		-		-	-
4.4 на конкурс	-	-	-	-	-	-
Результаты проверки текстов ВКР на объем заимствования:						
5 Средний % оригинальности ВКР	61,52		46,31		65,89	
6. Работ с объемом заимствования более 50%	1	3	-		1	
7. Работ с объемом заимствования менее 30%	17	51	16	48	1	3
8. Кол-во дипломов «С отличием»	5	15	5	15	-	-
9. Всего обучалось студентов к началу ГИА	33	100	24	100	9	100
10. Количество студентов, не допущенных к ГИА, как не выполнивших учебных план	-	-	-	-	-	-
в том числе проходили ГИА повторно	-	-	-	-	-	-
из них не прошли ГИА повторно	-	-	-	-	-	-
11. Не проходили (не явились) ГИА, по уважительной причине	-	-	-	-	-	-
12. Получили рекомендации к поступлению в магистратуру	18	54	18	54	-	

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 2025 года через Анкету обратной связи по качеству оказания услуг, размещённую в открытом доступе на сайте университета проводился опрос. 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 11-20 .

педагогические и научные работники

Таблица 11 – Удовлетворенность открытостью информации

Показатель	Средняя оценка
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной в КемГУ на информационных стендах, экранах	4,61
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной на сайте КемГУ	4,73

Таблица 12 – Удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Наличие зоны отдыха (ожидания), оборудованной соответствующей мебелью	4,33
Наличие и понятность навигация внутри организации	4,79
Доступность питьевой воды	3,67
Наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений (чистота, наличие воды, мыла и пр.)	4,30
Санитарное состояние организации	4,73

Таблица 13 – Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб

Показатель	Средняя оценка
Сотрудники охраны	4,67
Уборщики помещений	4,82
Работники столовой	4,88

Таблица 14 – Удовлетворенность работой сотрудников КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников административных служб университета (отдел кадров, бухгалтерия, управления и др.)	4,91
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников дирекций/деканатов, кафедр	4,91
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью преподавателей	4,85
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников при использовании дистанционных форм	4,88

Таблица 15 – Удовлетворенность условиями

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность графиком работы административных служб	4,76

Удовлетворенность графиком учебных занятий	4,48
Удовлетворенность в целом условиями образовательного процесса в КемГУ	4,79

Обучающиеся

Таблица 16 – 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	4,65

Таблица 17 – Удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Наличие зоны отдыха (ожидания), оборудованной соответствующей мебелью	3,98
Наличие и понятность навигация внутри организации	4,42
Доступность питьевой воды	3,90
Наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений (чистота, наличие воды, мыла и пр.)	4,25
Санитарное состояние организации	4,45

Таблица 18 – Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб

Показатель	Средняя оценка
Сотрудники охраны	4,50
Уборщики помещений	4,63
Работники столовой	4,75

Таблица 19 – Удовлетворенность работой сотрудников КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников административных служб университета (отдел кадров, бухгалтерия, управления и др.)	4,61
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников дирекций/деканатов, кафедр	4,63
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью преподавателей	4,62
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников при использовании дистанционных форм	4,69

Таблица 20 – Удовлетворенность условиями

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность графиком работы административных служб	4,49
Удовлетворенность графиком учебных занятий	4,05
Удовлетворенность в целом условиями образовательного процесса в КемГУ	4,47

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 2024 год на 01 марта 2025 г.

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 4,82. Обработка результатов проводилась учебно-научной лабораторией социологических исследований КемГУ. Сводные результаты представлены в таблице 21 и 22.

Таблица 21 – 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, направленность Продукты питания животного происхождения (профиль) программы «Технология продуктов питания животного происхождения»	19.03.03	4,84

Таблица 22 – Анализ данных анкеты

Показатель	Средний балл
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале возможность доступа к рабочей программе по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наимень-	4,82

Показатель	Средний балл
ший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале обеспеченность необходимой литературой по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,82
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)	4,84
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)	4,84
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)	4,86
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)	4,81
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале увлекательность и доступность дисциплины (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,81
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале практическую пользу дисциплины (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,83
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале качество преподавания дисциплины (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,85
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале организацию образовательного процесса по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,87
Общая средняя	4,84

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.

В опросе за 2025 г. принимали участие представители организаций, предприятий, соответствующих профессиональной деятельности выпускников. Данные опроса представлены в таблице 23:

Таблица 23 – Результаты опроса организаций, предприятий

Вопрос	Да (%)	Нет (%)
Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в проведении государственной итоговой аттестации в образовательной организации?	55,0	45,0
Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в деятельности государственных экзаменационных комиссий образовательной организации в качестве их председателей?	55,0	45,0
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в организации практической подготовки обучающихся образовательной организации?	80,0	20,0
Участвуете вы в разработке образовательной программы?	85,0	15,0
Трудоустроены ли в Вашей организации (на предприятии) выпускники, освоившие образовательную программу в рамках целевого обучения?	60,0	40,0
Насколько компетенции выпускников, сформированные при освоении образовательной программы, соответствуют профессиональным стандартам (при наличии)?	Полностью соответствуют: 55.0% В основном соответствуют: 45.0%	
Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки выпускников?	Полностью соответствуют: 50.0% В основном соответствуют: 45.0% Частично соответствуют: 5.0%	
Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки выпускников?	В основном соответствуют: 75.0% Частично соответствуют: 15.0% Полностью соответствуют: 10.0%	
Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами выпускников?	В основном соответствуют: 55.0% Частично соответствуют: 25.0% Полностью соответствуют: 20.0%	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к командной работе и их лидерскими качествами?	В основном соответствуют: 70.0% Частично соответствуют: 20.0% Полностью не соответствуют: 5.0% Полностью соответствуют: 5.0%	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к системному и критическому мышлению?	В основном соответствуют: 50.0% Частично соответствуют: 45.0% Полностью не соответствуют: 5.0%	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к разработке и реализации проектов?	В основном соответствуют: 50.0% Частично соответствуют: 40.0% Полностью не соответствуют: 5.0% Полностью соответствуют: 5.0%	
Насколько Вы удовлетворены способностью выпускников к самоорганизации и самораз-	В основном соответствуют: 75.0% Частично соответствуют: 15.0%	

витию?	Полностью соответствуют: 10.0%
Какое количество выпускников образовательной организации принято Вами на работу за последний год?	От 1 до 5: 80.0% Ни одного: 20.0%
Намерены ли Вы в настоящее время и в будущем принимать выпускников на работу?	Намерены: 100.0%
Желаете ли Вы развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией?	Да, безусловно: 85.0% Да, ограниченно: 15.0%
Если Вы желаете развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией, то в каких формах?	Заключение соглашений о прохождении практики: 27.9% Проведение совместных мероприятий: 21.3% Участие в профориентационных мероприятиях организации: 19.7% Организация стажировок обучающихся: 16.4% Участие в учебной, научной и воспитательной деятельности организации (проведение открытых мастер-классов, тематических лекций, практических занятий, научных мероприятий и др.): 14.8%
Укажите основные достоинства подготовки выпускников образовательной организации: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Высокий уровень теоретической подготовки: 21.7% Желание выпускников работать: 18.1% Соответствие профессиональному стандарту (при наличии): 15.7% Готовность выпускника к быстрому реагированию в нестандартной ситуации: 12.0% Желание выпускников к саморазвитию и самоорганизации: 9.6% Высокий уровень производственной дисциплины: 8.4% Профессионализм: 8.4% Высокий уровень практической подготовки: 6.0%
Укажите основные недостатки в подготовке выпускников образовательной организации: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Другое: 45.8% Недостаточный уровень практической подготовки: 20.8% Отсутствие желания к саморазвитию и самообразованию: 20.8% Низкий уровень общей профессиональной подготовки: 4.2% Отсутствие желания работать: 4.2%

	Низкая производственная дисциплина: 4.2%
Какие изменения в образовательной программе необходимы, на Ваш взгляд, для повышения качества подготовки выпускников (возможен выбор нескольких вариантов ответов)?	Улучшение материально-технической базы образовательной организации: 22.9% Индивидуализация образовательных траекторий обучающихся: 20.8% Включение практикантов в производственный процесс: 16.7% Совмещение направлений подготовки (специальностей): 12.5% Актуализация образовательных программ в соответствии с новыми технологиями: 10.4% Регулярная организация экскурсий обучающихся в организации (на предприятия), соответствующие направлению подготовки (специальности): 8.3% Повышение профессионального уровня преподавательского состава: 4.2% Регулярное проведение курсов повышения квалификации профессорско-преподавательского состава: 4.2%
Какие профессиональные качества выпускников Вас интересуют больше всего: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)?	Знания новейших технологий: 26.1% Социальные навыки (деловое общение, работа в коллективе): 26.1% Умение проявлять инициативу на работе: 15.9% Умение применять инновации в своей работе: 14.5% Знание законодательства: 10.1% Знание иностранного языка: 7.2%

2.3 Востребованность выпускников

Выпускники направления 19.03.03 Продукты питания животного происхождения востребованы на предприятиях мясной и молочной промышленности, в сертификационных центрах.

Кафедра технологии продуктов питания животного происхождения постоянно развивает партнерские отношения с работодателями:

АО «Сибagro», Чистогорский свинокомплекс, АО «Сибagro» Кудряшовский МК, АО "Новосибирская птицефабрика", ООО "Кузбасский бройлер" (ИП Волков), ООО «Сибирские колбасы», АО «Омский бекон», ООО «Станица», АО «Данон Россия», ООО «Натуральное молоко», АО «Кемеровский Новокузнецкий хладокомби-

нат», Кемерово, ООО «МПО Скоморошка», ООО «Сибирское молоко», ООО «Эко-Нива - Продукты питания», ООО "Сибирская продовольственная компания", ООО «Балатон и К», ООО "СибБарС", Богородский мясоперерабатывающий завод "Украина".

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 животного происхождения подтверждается заявками работодателей.

Из 25 выпускников 2024 года:

- продолжили обучение - 19 человек (76 %)
- трудоустроены - 3 (12%)
- не трудоустроено - 2 человека (8%)
- в отпуск по уходу за ребенком до 3 лет - 1 человека (4%)

Из 24 выпускников 2024 года:

- продолжили обучение - 11 человек (%)
- трудоустроены - 10 (%)
- не трудоустроено - 3 человека (%)

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:

- 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 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 доводится до пользователей через электронную рассылку и выставки новых поступлений. Вся информация о дея-

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

Библиотечный фонд по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль) программы «Технология продуктов питания животного происхождения» 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 2024 году для обучающихся направления Технология продуктов питания животного происхождения предоставлялся доступ к электронно-библиотечным системам (ЭБС):

- 1) ЭБС «Лань» (<https://e.lanbook.com/>),
- 2) «Университетская библиотека онлайн» (<http://biblioclub.ru>),
- 3) «Юрайт» (<https://urait.ru/>),
- 4) «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>),
- 5) «Znaniium.com» (<http://znaniium.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 животного происхождения.

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 авторизуемый.

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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения 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, привлекаемых к реализации программы на иных условиях ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины

За анализируемый период 100% привлекаемых к реализации программы специалистов, опубликовали научные статьи в журналах разного уровня в области производства продуктов питания животного происхождения.

Количество научных работников, для которых работа в КемГУ является основной по кафедре технологии продуктов питания животного происхождения, составляет 13 человек.

Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание – 73,95% (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 9,86% (по ФГОС ВО – не менее 5 %).

Перечень основных организаций, из которых привлекаются работники: ИП Волков А.П. г. Кемерово, ИП Хренова С.П., г. Кемерово, АО "Данон" Россия г. Кемерово, ООО "Деревенский молочный завод" г. Кемерово.

Повышение квалификации научно-педагогических работников по образовательной программе в 2025 году осуществлялось по основным направлениям, перечень которых представлен в таблице 24.

Таблица 24 – Повышение квалификации по видам программ за 2025 год

№	Наименование программы повышения квалификации
1	Профилактика социально-негативных явлений в молодежной среде
2	Актуальные аспекты инклюзивного высшего образования
3	Графические нейросети как инструмент визуализации
4	Использование текстовых нейросетей для создания и адаптации учебных материалов
5	Нейросети для мотивации и вовлечения слушателей
6	Разработка программ ДПО с помощью нейроинструментов
7	Общие вопросы охраны труда и функционирования системы управления охраной труда
8	Оказание первой помощи пострадавшим

Средний возраст работающих на программе профессорско-преподавательского состава и специалистов с предприятий – 41,9 лет.

3 Научно-исследовательская деятельность

Кафедра технологии продуктов питания животного происхождения имеет высокий научный и педагогический потенциал, лаборатории для проведения научно-исследовательских работ.

За отчетный период на кафедре технологии продуктов питания животного происхождения продолжают проводиться работы по исполнению студенческих стартапов 2024 года:

1. Головешкин Егор - победитель конкурса «Студенческий стартап (очередь V) / Н5 Биотехнологии», проект Разработка технологических подходов в получении биоактивных гидролизатов из вторичного молочного сырья с использованием ферментных систем отечественного производства, Дог. №3567ГССС-L/99964 от 28.10.2024

2. Балаба Арсений - победитель конкурса «Студенческий стартап (очередь V) / Н5 Биотехнологии», проект Нетрадиционные подходы получения сухого сублимированного растительного белка для разработки индивидуальных рационов питания, людей, участвующих в специальных военных операциях, а также в экстремальных и тяжелых условиях труда, Заявка СтС – 402901. Договор 4378ГССС15-L/100065 от 03.12.2024г.

3. Шляпина Кристина - победитель конкурса «Студенческий стартап (очередь V) / Н5 Биотехнологии», проект Нетрадиционные подходы к производству низколактозных сыров с белой плесенью и биологически активными добавками, договор 4158ГСС15-L 99816 от 20.11.2024г.

4. Карапетян Моника - победитель конкурса «Студенческий стартап (очередь V) / Н5 Биотехнологии», проект Нетрадиционные подходы к безотходной технологии функциональных высокобелковых продуктов для обеспечения организма в экстремальных условиях биологически активными компонентами, договор 3928ГССС15-L/ 99855 от 02.11.2024 г.

5. Симон Варвара - победитель конкурса «Студенческий стартап (очередь V) / Н5 Биотехнологии», проект Инновационные технологии в создании молочных напитков с функциональными свойствами на базе сложных белково-полифенольных систем и биологически активных веществ растительного сырья, договор 4925ГССС15-L/ 99855 от 22.11.2024 г.

6. Шестак Иван - победитель конкурса «Студенческий стартап (очередь V) / Н5 Биотехнологии», проект Разработка реструктурированной ветчины из вторичного белкового сырья с биологическим комплексом для улучшения качества питания населения. СтС405706 Договор 4378ГССС15-L/100065 от 03.12.2024г.

Так же за отчетный период был выигран 1 студенческий стартап, который реализуются на базе кафедры:

1. Русанова Екатерина - победитель конкурса «Студенческий стартап» (очередь VI) /Н5 Биотехнологии», проект Колагеносодержащие стик-формы для спортивного восстановления. Договор №2325ГССС27/109761 от 26.11.2025г.

В рамках программы Приоритет 2030, в которой активное участие в 2025 принимал КемГУ, на базе кафедры с привлечением сотрудников смежных специальностей была создана лаборатория «Поиск и обеспечение свойств биоматериала для биоинженерии сердца и крупных сосудов», заведующей лабораторией является доцент

кафедры Колбина А.Ю., ее участниками: заведующая кафедрой Курбанова М.Г., профессор Козлова О.В., доцент Ворошилин Р.А., ассистенты Напреев К.С. и Титаренко Д.В.

Обучающиеся принимают активно участие в конференциях различного уровня с получением различных наград: дипломы и сертификаты участника конкурсов – IV Международный Симпозиум «Пищевые технологии», посвященный 90-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова; XIII Всероссийская (национальная) научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии»; XX (LI) Международная научная конференция студентов, аспирантов и молодых ученых «Образование, наука, инновации: вклад молодых исследователей» (2025 г.); Инновационный конвент «Образование, наука, инновации. Молодежный вклад в развитие научно-образовательного центра «Кузбасс»

По результатам научно-исследовательской работы обучающихся публикуются научные статьи и тезисы.

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 доцента кафедры Ворошилина Р.А. успешно прошла защита кандидатской диссертации Махамбетова Э.М. 06.03.2025г. по теме «Разработка и исследование технологических параметров работы вакуумной сушилки для получения желатина из вторичных сырьевых продуктов переработки сельскохозяйственной птицы» по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

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

За отчетный период ППС кафедры имеет следующую публикационную активность:

8 статей в журналах ВАК категории К1;

1 статья в журналах категории К3;

2 патента на изобретение

1 зарегистрированная программа ЭВМ

Опубликована монография под авторством Ворошилина Р.А. «Современные биотехнологические подходы к производству гидролизатов коллагена и оценке их биологического потенциала».

Ворошилин Р.А. получил степень доктора биологических наук по специальности: 4.3.5. Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ, Приказ ВАК 1198/нк от 12.12.2025.

Курбанова М.Г. является руководителем хоз. договора ХД ЖС-2/2025 «Коррекция оптимального варианта соотношения штаммов внутри консорциума для использования в качестве закваски» на сумму 150 тыс.руб.

Ворошилин Роман Алексеевич, лауреат Премии Правительства Российской Федерации 2025 года в области науки и техники для молодых ученых (распоряжение от 24 ноября 2025 г. № 3412-р) – за разработку и интеграцию киберфизических си-

стем в пищевой промышленности для обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации.

Проект ассистента кафедры Напреева К.С. «Совершенствование качественных характеристик антибактериальных упаковок, способствующие увеличению сроков хранения пищевых продуктов» вошел в 100 лучших в конкурсе "Платформа университетского технологического предпринимательства".

ППС кафедрой опубликовано учебно-методические материалы:

1. Научно-практические основы технологии мяса и мясных продуктов: [Электронный ресурс] (учебное пособие). Г.В., Гуринович, И.С. Патракова; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: КемГУ, 2025. № госрегистрации 032250068 Дата регистрации 04.03.2025;

2. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс] (практикум) А.Ю. Колбина, Н. С. Керге, К.С. Напреев; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: КемГУ, 2025. № госрегистрации 0322504422. ISBN 978-5-8353-3410-0.

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:

-обучения иностранных студентов, доля иностранных обучающихся по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения составляла 11,6% от общего числа.

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 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 Рос-

сийской 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 молодых 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 «Профориентация»: 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, вклю-

чающим 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 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))

Для реализации ОПОП по направлению подготовки .19.03.03 Продукты питания животного происхождения кафедра имеет лаборатории, оснащенные необходимым лабораторным оборудованием, мебелью и программным обеспечением. Уровень оснащения соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов.

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.

По ОПОП данный контингент не обучается.