

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

Технологический институт пищевой промышленности

Отчет

о самообследовании по образовательной программе
по направлению подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

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

за 2025 год

Кемерово - 2026

Просеков
Александр
Юрьевич

Подписано электронной подписью:
Просеков Александр Юрьевич
Должность: Ректор КемГУ
Дата и время: 2026-04-30 10:01:10
cbfe3670-1dbf-11f1-8194-a9c9c17c29d5

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения	3
1.1 Цель (миссия), система управления и планируемые результаты деятельности, определенные программой развития	3
2. Образовательная деятельность	4
2.1 Информация об образовательных программах, их содержании, организация учебного процесса	4
2.2 Качество подготовки обучающихся. Внутренняя система оценки качества подготовки обучающихся	6
- Результаты опросов педагогических и научных работников организации высшего образования, реализующих направление подготовки об удовлетворённости условиями и организацией образовательной	15
- Результаты опросов обучающихся организации высшего образования удовлетворённости условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин и практик	18
- Анкета работодателя (результаты опросов)	
2.3 Востребованность выпускников	22
2.4 Оценка учебно-методического и библиотечно-информационного обеспечения образовательных программ	22
2.5 Кадровое обеспечение	24
3. Научно-исследовательская деятельность	26
4. Международная деятельность	38
5. Внеучебная работа	39
6. Материально-техническое обеспечение	41

1. Общие сведения об образовательной программе

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

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

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

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

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

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

труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года N 329н, регистрационный номер № 1302, 33.013 профессиональный стандарт «Официант/бармен», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 9 марта 2022 г. N 115н, регистрационный номер № 68146.

2. Образовательная деятельность

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

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

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

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

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

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

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

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

Объектами профессиональной деятельности являются:

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

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

Основная профессиональная образовательная программа включает в себя следующие компоненты:

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

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

Нормативные документы для разработки основной профессиональной

образовательной программы:

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

Общая численность обучающихся за 2025 год составила 296 чел., из них 163 чел. – очная форма обучения, 133 чел., из них 75 контрактников – заочная форма обучения.

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

Средний балл единого государственного экзамена (с учетом дополнительного вступительного испытания) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания за 2025 год составил: 69,7.

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

Проводится ежегодный мониторинг промежуточной успеваемости студентов по итогам зимних и летних экзаменационных сессий, показывающий стабильные показатели

успеваемости студентов очной формы обучения 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (таблица 1, 2).

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

Курс	Успеваемость, %	
	количественная	качественная
1	63,77	31,72
2	79,49	55,77
3	85,11	49,66
4	73,12	68,82

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

Курс	Успеваемость, %	
	количественная	качественная
1	68,0	34,85
2	79,51	50,19
3	50,0	43,14
4	93,75	69,71

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

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

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

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

Таблица 3 – Итоги прохождения практики за 2024-2025 уч. г.

Курс	Успеваемость, %	
	количественная	качественная
2	93,75	93,75
3	54,61	54,61
4	100,00	89,19

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

Качество подготовки поддерживается результатами государственной итоговой аттестации: из 56 выпускников 2024/2025 уч. году:

- сдали государственный экзамен на «хорошо» и «отлично» 48 чел. – 85,71%, «удовлетворительно» 8 чел. – 14,29%;
- защитили ВКР на «хорошо» и отлично» 55 чел. – 98,21%, получили диплом «с отличием» 1 чел. – 1,79%.

Доля обучающихся, успешно завершивших обучение по образовательной программе высшего образования, от общей численности обучающихся, поступивших на обучение по соответствующей образовательной программе высшего образования за 2025 год для очной формы обучения составила 38,7 %.

Доля обучающихся по договорам о целевом обучении образования – 3 чел.

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

В период с марта 2025 года по июль 2025 года образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания успешно прошла независимую оценку качества образования по сертифицированным аккредитационным педагогическим измерительным материалам (АПИМ) в проекте «Федеральный интернет-экзамен в сфере профессионального образования» (ФЭПО), что подтверждено сертификатом качества.

Проект «Федеральный интернет-экзамен в сфере профессионального образования» (ФЭПО) является одной из широко востребованных вузами объективных процедур оценки качества подготовки студентов и учащихся. В условиях модернизации образования и внедрения в образовательный процесс федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС) в ФЭПО реализована технология независимой оценки результатов обучения студентов на основе компетентностного подхода.

Количество сеансов тестирования студентов вузов-участников, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», отражено в таблице 4 и рисунке 1, где также приведено количество образовательных организаций, реализующих данное направление подготовки и принявших участие в ФЭПО-37 – ФЭПО-41.

Таблица 4 – Количественные показатели участия в ФЭПО

Период проведения	Этап	Количество вузов-участников	Количество сеансов тестирования
март – июль 2023	ФЭПО-37	7	376
октябрь 2023 – февраль 2024	ФЭПО-38	14	1351
март – июль 2024	ФЭПО-39	6	310
октябрь 2024 – февраль 2025	ФЭПО-40	5	197

Количество сеансов тестирования

март – июль 2025	ФЭПО-41	8	296
---------------------	---------	---	-----

Рисунок 1 – Динамика сеансов тестирования студентов вузов-участников

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

Таблица 5 – Количественные показатели участия в ФЭПО студентов вуза

Период проведения	Этап	Количество сеансов тестирования
март – июль 2023	ФЭПО-37	110
октябрь 2023 – февраль 2024	ФЭПО-38	74
март – июль 2024	ФЭПО-39	82
октябрь 2024 – февраль 2025	ФЭПО-40	54
март – июль 2025	ФЭПО-41	59

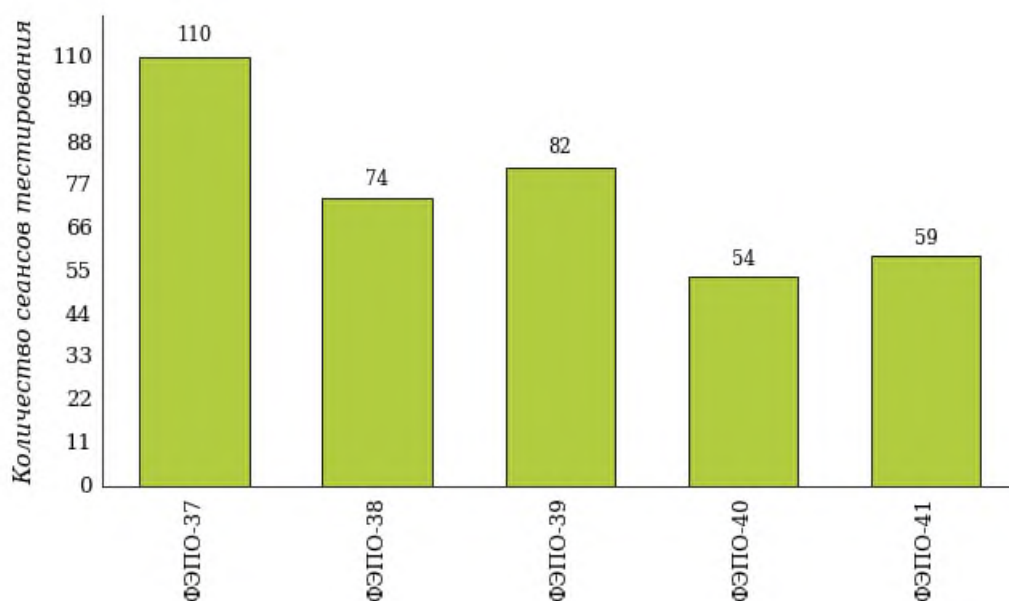


Рисунок 2 – Динамика сеансов тестирования студентов вуза

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

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

Таблица 6 – Показатели и критерии оценки результатов обучения

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

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

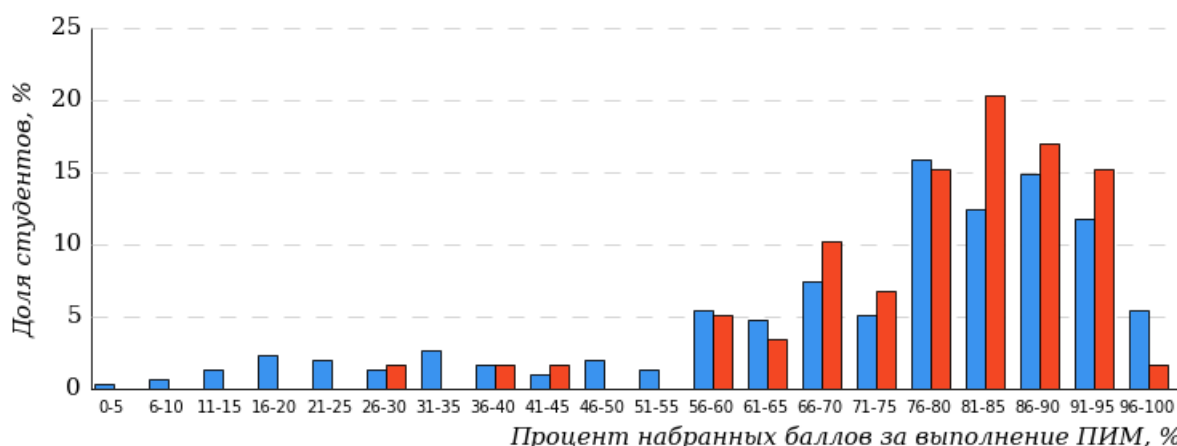


Рисунок 3 – Распределение результатов тестирования студентов вуза с наложением на общий результат вузов-участников

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

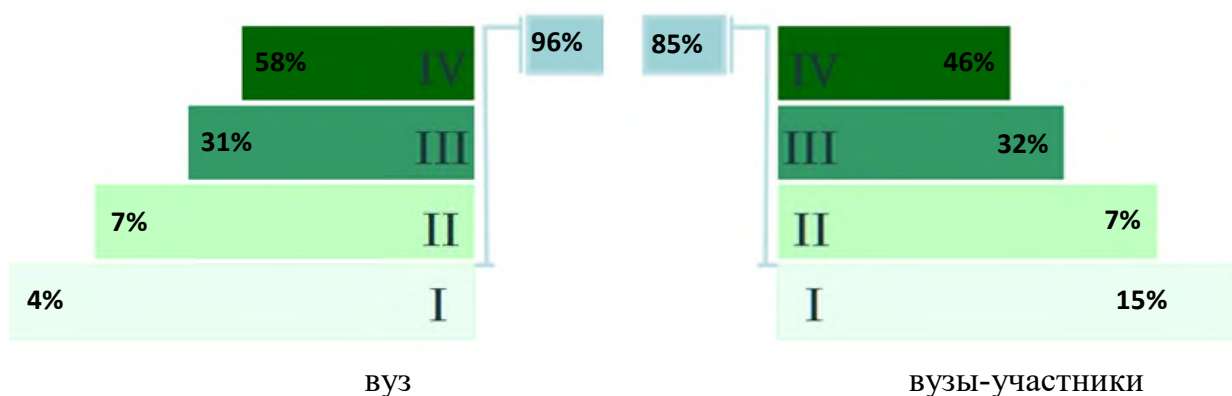


Рисунок 4 – Диаграмма распределения результатов тестирования студентов по уровням обученности

Как видно из рисунка 4, доля студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза, находящихся на уровне обученности не ниже второго, составляет **96%**, а доля студентов данного направления подготовки вузов-участников на уровне обученности не ниже второго – **85%**.

На диаграмме (рисунок 5) темным столбиком отмечен результат по показателю «Доля студентов на уровне обученности не ниже второго» для направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза на фоне вузов-участников, реализующих данное направление подготовки (в рамках ФЭПО-41).

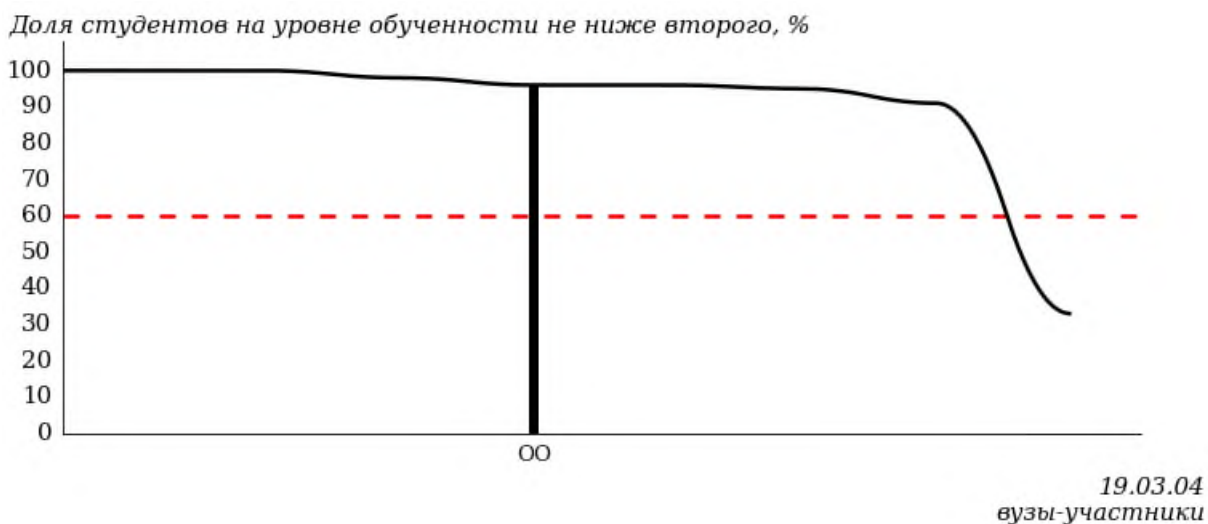


Рисунок 5 – Диаграмма ранжирования вузов-участников по показателю «Доля студентов на уровне обученности не ниже второго»

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

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

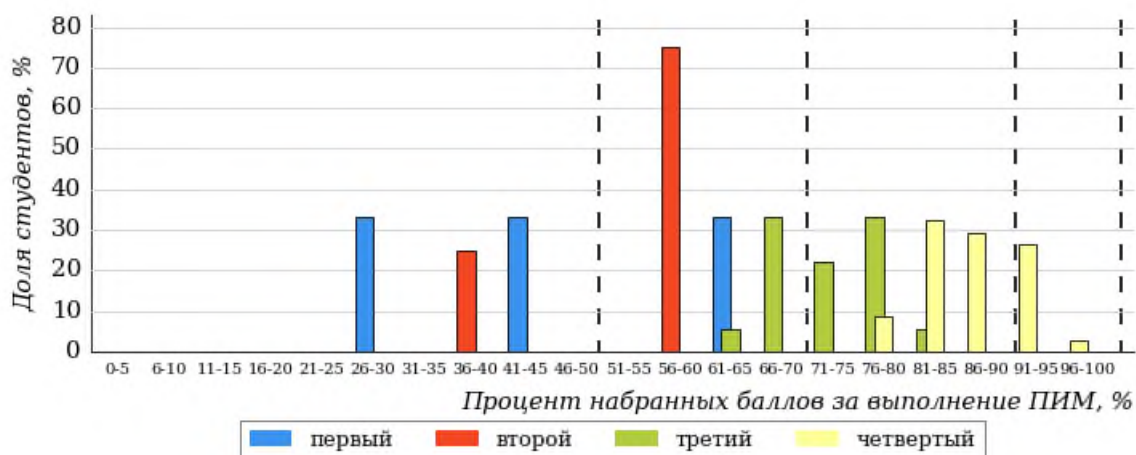


Рисунок 6 – Распределение результатов тестирования студентов вуза по уровням обученности в соответствии с процентом набранных баллов за выполнение ПИМ

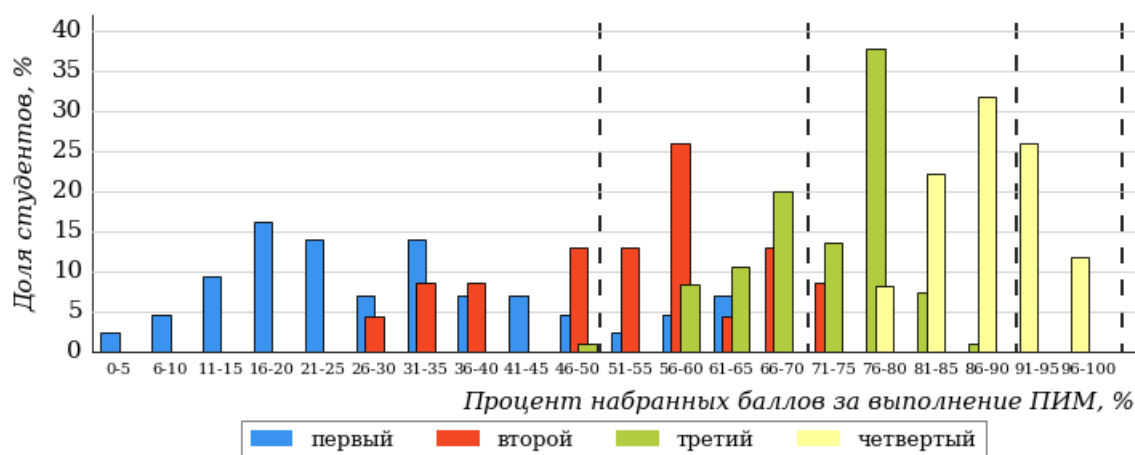


Рисунок 7 – Распределение результатов тестирования студентов вузов-участников по уровням обученности в соответствии с процентом набранных баллов за выполнение ПИМ

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

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

В таблице 7 представлена развернутая информация о доле студентов, находящихся на различных уровнях обученности по дисциплинам, по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза и вузов-участников.

Таблица 7 – Результаты обучения студентов вуза и вузов-участников

Дисциплина	Количество сеансов тестирования	Доля студентов, находящихся на уровне обученности					
		не ниже второго		не ниже третьего		не ниже четвертого	
		вуз	участники	вуз	участники	вуз	участники
Безопасность жизнедеятельности	34	97%	96%	97%	95%	76%	76%
Русский язык и культура речи	14	93%	93%	86%	86%	50%	50%
Химия	11	91%	91%	64%	64%	9%	9%

Распределение студентов направления подготовки «Технология продукции и

организация общественного питания» вуза и вузов-участников ФЭПО по уровням обученности представлено на диаграмме (рисунок 8).

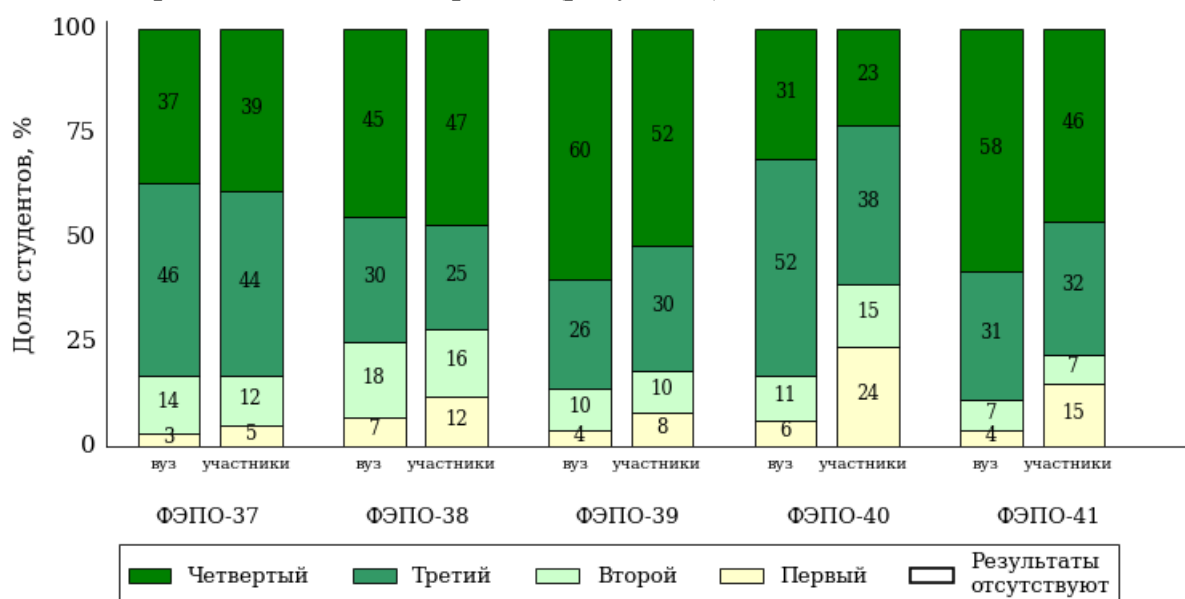


Рисунок 8 – Диаграмма распределения результатов обучения студентов вуза и вузов-участников по уровням обученности

Процент студентов направления подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» вуза и вузов-участников, находящихся на уровне обученности не ниже второго, для ФЭПО-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	97%	95%
октябрь 2023 – февраль 2024	ФЭПО-38	93%	88%
март – июль 2024	ФЭПО-39	96%	92%
октябрь 2024 – февраль 2025	ФЭПО-40	94%	76%
март – июль 2025	ФЭПО-41	96%	85%

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

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

Дисциплина	Доля студентов на уровне обученности не ниже второго									
	ФЭПО-37		ФЭПО-38		ФЭПО-39		ФЭПО-40		ФЭПО-41	
	вуз	участ-ники	вуз	участ-ники	вуз	участ-ники	вуз	участ-ники	вуз	участ-ники
Безопасность жизнедеятельности	-	100%	-	93%	100%	100%	-	6%	97%	96%
Органическая химия	-	-	88%	68%	-	-	-	-	-	-
Русский язык и культура речи	95%	95%	-	98%	86%	86%	-	-	93%	93%
Теплотехника	-	-	73%	73%	-	-	86%	86%	-	-
Философия	-	100%	100%	99%	-	88%	97%	97%	-	87%
Химия	100%	100%	-	100%	95%	95%	100%	100%	91%	91%
Экология	100%	100%	-	80%	-	-	-	-	-	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.

Проводится анализ внутренней системы оценки качества образования:

- к проведению регулярной внутренней оценки качества образовательной программы и подготовки обучающихся привлечены работодатели: Щербакова Татьяна Андреевна, директор ООО «Школа ресторанного бизнеса»; Алисова Оксана Анатольевна, региональный директор ООО «АЙТИ-Фуд»;

- в рамках внутренней системы оценки качества образовательной деятельности обучающимся предоставляется возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, в том числе

В рамках оценки эффективности образовательной деятельности регулярно проводятся опросы:

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

В течение 2025 года через Анкету обратной связи по качеству оказания услуг, размещённую в открытом доступе на сайте университета был проведен 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 10-19 .

Обучающиеся

Таблица 10 – Удовлетворенность открытостью информации

Показатель	Средняя оценка
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной в КемГУ на информационных стендах, экранах	4,15
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной на сайте КемГУ	4,25

Таблица 11 – Удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Наличие зоны отдыха (ожидания), оборудованной соответствующей мебелью	3,46
Наличие и понятность навигация внутри организации	4,02
Доступность питьевой воды	2,75
Наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений (чистота, наличие воды, мыла и пр.)	3,52
Санитарное состояние организации	4,00

Таблица 12 – Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб

Показатель	Средняя оценка
Сотрудники охраны	4,23
Уборщики помещений	4,42
Работники столовой	4,39

Таблица 13 – Удовлетворенность работой сотрудников КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников административных служб университета (отдел кадров, бухгалтерия, управления и др.)	4,28
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников дирекций/деканатов, кафедр	4,36
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью преподавателей	4,31
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников при использовании дистанционных форм	4,43

Таблица 14 – Удовлетворенность условиями

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность графиком работы административных служб	4,01
Удовлетворенность графиком учебных занятий	3,49
Удовлетворенность в целом условиями образовательного процесса в КемГУ	4,07
Удовлетворенность образовательными услугами для инвалидов	5,00

педагогические и научные работники

Таблица 15 – Удовлетворенность открытостью информации

Показатель	Средняя оценка
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной в КемГУ на информационных стендах, экранах	4,75
Открытостью, полнотой, доступностью информации, размещенной на сайте КемГУ	4,81

Таблица 16 – Удовлетворенность комфортностью условий в КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Наличие зоны отдыха (ожидания), оборудованной соответствующей мебелью	4,39
Наличие и понятность навигация внутри организации	4,63
Доступность питьевой воды	4,23
Наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений (чистота, наличие воды, мыла и пр.)	4,19
Санитарное состояние организации	4,34

Таблица 17 – Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью работников аутсорсинговых сервисных служб

Показатель	Средняя оценка
Сотрудники охраны	4,41
Уборщики помещений	4,72
Работники столовой	4,78

Таблица 18 – Удовлетворенность работой сотрудников КемГУ

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников административных служб университета (отдел кадров, бухгалтерия, управления и др.)	4,78
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников дирекций/деканатов, кафедр	4,84
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью преподавателей	4,91
Удовлетворенность вежливостью и доброжелательностью сотрудников при использовании дистанционных форм	4,81

Таблица 19 – Удовлетворенность условиями

Показатель	Средняя оценка
Удовлетворенность графиком работы административных служб	4,69
Удовлетворенность графиком учебных занятий	4,56
Удовлетворенность в целом условиями образовательного процесса в КемГУ	4,72
Удовлетворенность образовательными услугами для инвалидов	5,00

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

В рамках мониторинга качества образовательного процесса в личных кабинетах студентов электронной информационно-образовательной среды <http://eios.kemsu.ru/> за 2025 год на 01 февраля 2026 г. были опрошены студенты (обучающиеся бакалавриата).

Оценивались следующие показатели:

- возможность доступа к рабочей программе по дисциплине;
- обеспеченность необходимой литературой по дисциплинам;
- возможность доступа к электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам по дисциплине;
- материально-техническое обеспечение по дисциплине;
- возможность доступа к помещениям для самостоятельной работы по дисциплине с возможностью подключения к сети "Интернет";
- наличие комплекта программного обеспечения, необходимого для обучения по данной дисциплине;
- увлекательность и доступность дисциплины;
- практическая польза дисциплины;
- качество преподавания дисциплины;
- организация образовательного процесса по дисциплине.

Оценка проводилась по 5-ти балльной шкале. Средняя оценка по направлению «Технология продукции и организация общественного питания» получилась 4,66. Обработка результатов проводилась учебно-научной лабораторией социологических исследований КемГУ. Сводные результаты представлены в таблице 20 и 21.

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

Институт / факультет	Направление подготовки	Код направления	Средняя оценка
Технологический институт пищевой промышленности	Бакалавриат Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль) программы «Технологии продукции и сервиса в индустрии питания»	19.03.04	4,66

Таблица 21 – Анализ данных анкеты

Показатель	Средний балл
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале возможность доступа к рабочей программе по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,65
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале обеспеченность необходимой литературой по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,66
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)	4,69

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)	4,62
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)	4,55
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)	4,61
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале увлекательность и доступность дисциплины (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,63
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале практическую пользу дисциплины (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,71
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале качество преподавания дисциплины (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,75
Оцените, пожалуйста, по 5-ти балльной шкале организацию образовательного процесса по дисциплине (5 - наивысший балл, 1 - наименьший балл, 0 - затрудняюсь ответить)	4,72
Общая средняя	4,66

3. Анкета работодателя (результаты опросов)

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

В ходе опроса за 2025 г. приняло участие работодатели из организаций, предприятий, соответствующих профессиональной деятельности выпускников. Данные опроса представлены в таблице 22:

Таблица 22 – Результаты опроса организаций, предприятий

Вопрос	Да (%)	Нет (%)
Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в проведении государственной итоговой аттестации в образовательной организации?	70,0	30,0
Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в деятельности государственных экзаменационных комиссий образовательной организации в качестве их председателей?	50,0	50,0
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в организации практической подготовки обучающихся образовательной организации?	80,0	20,0
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в	20,0	80,0

государственной аккредитации образовательной деятельности по образовательным программам, реализуемым образовательной организацией?		
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в проведении профессионально-общественной аккредитации образовательных программ, реализуемых образовательной организацией?	20,0	80,0
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в разработке и (или) рассмотрении проектов федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования?	40,0	60,0
Трудоустроены ли в Вашей организации (на предприятии) выпускники, освоившие образовательную программу в рамках целевого обучения?	50,0	50,0
Насколько компетенции выпускников, сформированные при освоении образовательной программы, соответствуют профессиональным стандартам (при наличии)?	В основном соответствуют- 50,0 Полностью соответствуют – 50,0 Затрудняюсь ответить – 0	
Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки выпускников?	В основном соответствуют - 40,0 Полностью соответствуют – 60,0 Затрудняюсь ответить – 0	
Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки выпускников?	В основном удовлетворён- 60,0 Полностью удовлетворён – 30,0 Частично удовлетворён – 10,0	
Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами выпускников?	В основном удовлетворён- 60,0 Полностью удовлетворён – 40,0 Частично удовлетворён – 0	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к командной работе и их лидерскими качествами?	В основном удовлетворён- 60,0 Полностью удовлетворён – 30,0 Частично удовлетворён – 10,0 Полностью не удовлетворен -0 Затрудняюсь ответить – 0	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к системному и критическому мышлению?	В основном удовлетворён-50,0 Полностью удовлетворён – 30,0 Частично удовлетворён – 20,0	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к разработке и реализации проектов?	В основном удовлетворён- 50,0 Полностью удовлетворён – 40,0 Частично удовлетворён – 10,0	
Насколько Вы удовлетворены способностью выпускников к самоорганизации и саморазвитию?	В основном удовлетворён- 40,0 Полностью удовлетворён – 30,0 Частично удовлетворён – 30,0	
Какое количество выпускников образовательной организации принято Вами на работу за последний год?	Более 15 – 0 Ни одного -30,0 От 1 до 5 – 70,0 От 6 до 10 – 0	
Если Вы желаете развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией, то в каких формах? (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Участие в учебной, научной и воспитательной деятельности организации (проведение открытых мастер-классов, тематических лекций, практических занятий, научных мероприятиях и др.) – 29,0 Заключение соглашений о прохождении	

	практики – 25,8 Проведение совместных мероприятий – 16,1 Организация стажировок обучающихся – 19,4 Участие в профориентационных мероприятиях организации – 9,7
Укажите основные достоинства подготовки выпускников образовательной организации: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Высокий уровень теоретической подготовки - 25,7 Соответствие профессиональному стандарту (при наличии) - 20,0 Готовность выпускника к быстрому реагированию в нестандартной ситуации – 11,4 Высокий уровень производственной дисциплины – 14,3 Профессионализм – 8,6 Желание выпускников к саморазвитию и самоорганизации – 5,7 Желание выпускников работать – 5,7
Какие изменения в образовательной программе необходимы, на Ваш взгляд, для повышения качества подготовки выпускников: (возможен выбор нескольких вариантов ответов):	Индивидуализация образовательной траектории обучающихся – 13,8 Включение практикантов в производственный процесс – 27,6 Регулярная организация экскурсий обучающихся в организации (на предприятия), соответствующие направлению подготовки (специальности) – 20,7 Улучшение материально-технической базы образовательной организации – 20,7 Актуализация образовательных программ в соответствии с новыми технологиями - 10,3 Совмещение направлений подготовки (специальностей) – 3,4 Повышение профессионального уровня преподавательского состава – 3,4
Какие профессиональные качества выпускников Вас интересуют больше всего: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Знания новейших технологий - 25,0 Умение проявлять инициативу на работе – 22,2 Социальные навыки (деловое общение, работа в коллективе) – 22,2 Знание законодательства – 16,7 Умение применять инновации в своей работе – 13,9

2.3 Востребованность выпускников

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

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

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

Доля выпускников, трудоустроившихся в течение 2024 календарного года составила – 80 %, в течение 2025 г - 79 %.

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

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

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

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

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

Рабочие программы дисциплин и программы практик включают пункт об обеспеченности дисциплины (практики) литературой, необходимой для освоения дисциплины (и / или прохождения практики). Перечень литературы и ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» подлежит ежегодной

актуализации в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов (пересмотр и обновление при необходимости) с учетом новых поступлений учебной и научной литературы в фонд научной библиотеки КемГУ. Кафедры совместно с научной библиотекой ежегодно проводят сверку литературы по всем реализуемым дисциплинам и своевременно вносят коррективы в рабочие программы.

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

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

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

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

В соответствии с требованиями образовательных стандартов на основе лицензионных договоров в 2025 году для обучающихся предоставлялся доступ к восьми электронно-библиотечным системам (ЭБС): ЭБС «Лань» (<https://e.lanbook.com/>), «Университетская библиотека онлайн» (<http://biblioclub.ru>), «Юрайт» (<https://urait.ru/>), «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>), «Консультант врача» (<http://www.rosmedlib.ru>), «Znanium.com» (<http://znanium.com/>), «BOOKUP» (<https://www.books-up.ru>) <http://znanium.com/>). Данные электронные библиотечные системы адаптированы для поддержки обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, в частности, незрячих и слабовидящих.

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

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

- [Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU](http://eLIBRARY.RU)

- [Национальная электронная библиотека \(НЭБ\)](#)
- [Университетская информационная система "Россия" \(УИС РОССИЯ\)](#)
- Архивы научных журналов:
- [Annual Reviews](#)
- [Cambridge University Press](#)
- [Nature \(1869-2011 гг.\)](#)
- [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.

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

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

2.5 Кадровое обеспечение

Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками КемГУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях – всего 69 чел., в т.ч работники КемГУ – 65 чел, внешних совместителей - 4 чел.

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

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

69,88% численности педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях, имеют учёную степень и (или) учёное звание.

6,11% численности педагогических работников, участвующих в реализации программы, и лиц, привлекаемых к реализации программы на иных условиях, являются руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность к которой готовятся выпускники (имеют стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3-х лет).

Особое внимание уделяется выполнению требования к доле преподавателей,

привлекаемых из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций и предприятий: расширился спектр организаций, чьи сотрудники участвуют в преподавании дисциплин, руководстве курсовыми работами, практикой, в государственной экзаменационной комиссии. В качестве руководителей и работников профильных организаций привлечено 4 чел., которые представляют ведущие предприятия индустрии питания и органы исполнительной власти Кемеровской области: ООО «АЙТИ-Фуд» (сеть суши маркетов «СушиМан» Кемеровская область, Алтайский край), ООО «Школа ресторанного бизнеса», управление потребительского рынка Министерства промышленности и торговли Кузбасса, Крестьянское хозяйство А.П. Волкова.

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

В соответствии с требованиями Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» дополнительное профессиональное образование для профессорско-педагогического состава КемГУ осуществляется в рамках программ повышения квалификации, программ профессиональной переподготовки и стажировки.

За 2025 год обучение по программам дополнительного профессионального образования в области педагогических, электронно-информационных технологий, а также по профильным направлениям подготовки прошли обучение 6 преподавателей в Российских ведущих вузах:

1. Крапива Т. В. Профессиональная переподготовка ООО «Информационно-коммуникативные технологии плюс», программа «Директор гостиницы (отеля, дома отдыха)», 25.02.2025-25.05.2025 г., 520 часов, г. Саратов. Диплом о профессиональной переподготовке рег.номер 2025/05/109 дата выдачи 26.05.2025 г.

2. Куракин М. С. Удостоверение о повышении квалификации (240424142034) по дополнительной профессиональной программе "Университетские практики устойчивого развития", 16 часов, 22.04.2024-24.04.2024 г., КемГУ, рег. номер ПК-1134, дата выдачи 24.04.2024 г.

3. Мешков В. О. Удостоверение о повышении квалификации (170524142372) по дополнительной профессиональной программе "Противодействие мошенничеству в цифровом обществе. Кибербезопасность", 16 часов, 07.05.2024-17.05.2024 г., КемГУ, рег. номер ПК-1529, дата выдачи 17.05.2024 г.

4. Костина Н. Г. Удостоверение о повышении квалификации (170524142281) по дополнительной профессиональной программе "Противодействие мошенничеству в цифровом обществе. Кибербезопасность", 16 часов, 07.05.2024-17.05.2024 г., КемГУ, рег. номер ПК-1438, дата выдачи 17.05.2024 г.

5. Крапива Т. В. Повышение квалификации ООО «Директ -Медиа» программа «Генеративный искусственный интеллект в образовании: передовые практики", г. Москва, 144 час. Удостоверение: рег.номер 2025-5700-03, дата выдачи 13.05.2025 г.

6. Григорьева Р. З. Удостоверение о повышении квалификации (170524142130) по дополнительной профессиональной программе "Противодействие мошенничеству в цифровом обществе. Кибербезопасность", 16 часов, 07.05.2024-17.05.2024 г., КемГУ, рег. номер ПК-1287, дата выдачи 17.05.2024 г.

7. Давыденко Н. И. Удостоверение о повышении квалификации (170524142143) по дополнительной профессиональной программе "Противодействие мошенничеству в цифровом обществе. Кибербезопасность", 16 часов, 07.05.2024-17.05.2024 г., КемГУ, рег. номер ПК-1300, дата выдачи 17.05.2024 г.

8. Давыденко Н. И. Удостоверение о повышении квалификации (240424142010) по дополнительной профессиональной программе "Университетские практики устойчивого развития", 16 часов, 22.04.2024-24.04.2024 г., КемГУ, рег. номер ПК-1110, дата выдачи 24.04.2024 г.

9. Давыденко Н. И. Профессиональная переподготовка по программе «Гостиничное дело», квалификация «Управляющий гостиничного комплекса», диплом ПП-V № 016500, 250 часов, ООО «Институт новых технологий в образовании», г. Омск, 19 мая 2025 - 18 июня 2025 г.

10. Крапива Т. В. Диплом о дополнительном образовании, № А-S 0039 2025 от 22.12.2025 г., первая онлайн школа гостиничного бизнеса (Лицензия №ЛО35-01-298-77/01915288, выдана Департаментом образования и науки г. Москвы). Обучение по курсу "Администратор гостиницы".

11. Крапива Т. В. Удостоверение о повышении квалификации 702423598776, регистрационный номер 1046, г. Томск, дата выдачи 18.04.2025 г., по дополнительной образовательной программе "Разработка программы ДПО с помощью нейроинструментов", 24 часа, Томский государственный университет систем управления и радиоэлектроники.

3. Научно-исследовательская деятельность

Под руководством Ларисы Александровны Маюрниковой продолжает свою работу научная школа «Теория и практика инновационного развития сферы питания на основе методологии товародвижения пищевых продуктов».

Привлеченный объем денежных средств составил 6 000 000 руб., в т.ч.:

1. Давыденко Н. И., Зирка А. Ю., Мешков В. О. Грант по мероприятию «Проведение фундаментальных научных исследований и поисковых научных исследований малыми отдельными научными группами». Тема «Применение систем искусственного интеллекта для оценки селенового статуса пищевых продуктов при формировании рационов лиц в период реабилитации после стрессовых нагрузок». Сумма 3 000 000 рублей.

2. Мирный Д. Д. победитель конкурса «Студенческий стартап», проект «Разработка гастро-сувениров – напитков из смесей натурального молотого кофе и измельченных пряностей, ароматических трав, произрастающих на территории Сибири для туристических маршрутов Кузбасса», сумма 1 000 000 руб.

3. Килина М. П. победитель конкурса «Студенческий стартап», проект «Лапша по-Кузбасски», в традициях русской культуры и гастрономии». сумма 1 000 000 руб.

4. Тупикин М. А. победитель конкурса «Студенческий стартап», проект «Разработка гастрономических сувениров из растительных продуктов, произрастающих на территории Сибири с применением технологии сублимированной сушки для реализации на туристических маршрутах Кузбасса», сумма 1 000 000 руб.

5. Веретенников Н. победитель конкурса «Студенческий стартап», проект «Создание и

реализация методики углублённого офлайн обучения кондитерскому делу с использованием ТРИЗ и АРИЗ, а также учётом суточной потребности человека в микро- и макро- нутриентах», сумма 1 000 000 руб.

Преподаватели оппонировали диссертации:

1. Давыденко Н.И. Оппонирование диссертации Аббазовой Венеры Нагимовны на тему: «Разработка технологии сухого каротиноидсодержащего ингредиента и его использование в пищевых системах», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы, ДС 24.2.425.03, УрГЭУ.

2. Куракин М. С. Отзыв на автореферат кандидатской диссертации Аббазовой Венеры Нагимовны на тему: «Разработка технологии сухого каротиноидсодержащего ингредиента и его использование в пищевых системах», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3 Пищевые системы.

3. Маюрникова Л. А. Отзыв на автореферат кандидатской диссертации Черемных Дарьи Андреевны «Разработка и формирование качества новых видов продукции из папоротника *Pteridium aquilinum*, произрастающего в Красноярском крае (4.3.3. – Пищевые системы), СФУ, Красноярск.

4. Маюрникова Л. А. Отзыв на автореферат кандидатской диссертации Симиной Дарьи Владимировны «Научное обоснование технологических подходов к формированию качества и пищевой ценности микрозелени при выращивании в фитотроне городского типа» (4.3.3. – Пищевые системы), РЭУ им. Г.В. Плеханова, Москва.

5. Куракин М. С. Отзыв на автореферат диссертационной работы Мотовиловой Натальи Владимировны «Обоснование регламентированных характеристик качества продуктов переработки ягод крыжовника для применения в технологии пищевых систем», представленной на соискание ученой степени кандидата технических наук по специальности 4.3.3. Пищевые системы.

За отчетный период опубликовано 10 статей с аффилиацией КемГУ в научном журнале, включенном в базу данных RSCI:

1. Обеспечение продовольственной безопасности как фактор устойчивого развития / Л. А. Маюрникова, А. А. Дриль // Ползуновский вестник. – 2024. – № 4. – С. 35-43. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2024.04.005. – EDN PMYMYC.

2. Теоретико-методологическое обоснование моделирования процессов инновационного развития общественного питания / Ш. Урудж, А. А. Дриль, Л. А. Маюрникова // Техника и технология пищевых производств. – 2025. – Т. 55, № 1. – С. 148-165. – DOI 10.21603/2074-9414-2025-1-2562. – EDN GNPDMO.

3. Распространённость вредных привычек в районе проживания и в личном окружении ассоциируется с курением и употреблением алкоголя молодёжью / С. А. Максимов, М. Б. Котова, Г. Н. Цаган-Манджиева, М. С. Куракин, Н. Г. Костина и др. // Экология человека. – 2024. – Т. 31, № 7. – С. 542-552. – DOI 10.17816/humeco642723. – EDN DYRDYG.

4. Потребительская геномика: роль в персонализации питания. Техника и технология пищевых производств. 2025. Т. 55. № 2. С. 400–415. [https:// doi.org/10.21603/2074-9414-2025-](https://doi.org/10.21603/2074-9414-2025-)

5. Курение среди учащихся средних и высших учебных заведений: результаты российского многоцентрового исследования / Д. П. Цыганкова, С. А. Максимов, М. Б. Котова, М. С. Куракин, Н. Г. Костина и др. // Профилактическая медицина. – 2025. – Т. 28, № 5. – С. 56-61. – DOI 10.17116/profmed20252805156. – EDN AJNKCM

6. Куракин М. С., Костина Н. Г. Социально-психологические и личностные факторы риска развития стресса у студентов / М. Б. Котова, С. А. Максимов, М. С. Куракин, Н. Г. Костина и др. // Профилактическая медицина. – 2025. – Т. 28, № 6. – С. 81-87. – DOI 10.17116/profmed20252806181. – EDN MZCHRY.

7. Стабильность пастилы из ягод крыжовника при хранении / О. В. Голуб, Н. В. Мотовилова, Н. И. Давыденко, О. К. Мотовилов, В. А. Петрук // Вестник КрасГАУ. – 2025. – № 8(221). – С. 258-273. – DOI 10.36718/1819-4036-2025-8-258-273. – EDN CQMZJS.

8. Методологический подход обоснования разработки обогащенных продуктов питания / Л. А. Маюрникова, С. В. Новоселов, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива, В. О. Мешков // Ползуновский вестник. – 2025. – № 2. – С. 7-14. – DOI 10.25712/ASTU.2072-8921.2025.02.001. – EDN MFDHGN.

9. Потенциал совместного применения цеолита и ростостимулирующих бактерий для улучшения роста пшеницы / Н.Н. Богачёва, Ю.Е. Афонина, Ю.Р. Серазетдинова, Д.Е. Колпакова, А. Найк, Е.Р. Фасхутдинова, Н.А. Любимова, Л.К. Асякина // Техника и технология пищевых производств. – 2025. – Т. 55, №3. – С. 509–520.

10. Влияние технологии су-вид на сочность полуфабрикатов высокой степени готовности / А. А. Кокшаров, А. Д. Пластун, Л. А. Маюрникова, С. Д. Руднев, Д. Д. Мирный // Все о мясе. – 2025. – № 3. – С. 40-46. – DOI 10.21323/2071-2499-2025-3-40-46. – EDN LOSXQD.

В журнале, включенном в перечень ВАК (категория 1) опубликована 1 статья:

1. Современные подходы к управлению доходами в ресторанном бизнесе: от аналитики к практике / Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин // Сервис в России и за рубежом. – 2025. – Т. 19, № 2(117). – С. 59-72. – DOI 10.5281/zenodo.17200393. – EDN AJRDLM.

В журнале, включенном в перечень ВАК (категория 2) опубликовано 4 статьи:

1. Институт образования, кафедра теории и методики преподавания естественнонаучных и математических дисциплин) Практическое обоснование проектирования структуры базы данных пищевой продукции / М. А. Лось, М. С. Куракин, Н. И. Давыденко, В. А. Люц // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2025. – Т. 14, № 1(69). – С. 68-78. – EDN ORGBSP.

2. Роль структуры управления в развитии предприятий общественного питания / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Р. З. Григорьева, С. Р. Лаа // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов. – 2025. – № 2(91). – С. 112-118. – DOI 10.33979/2219-8466-2025-91-2-112-118. – EDN TEOEVE.

3. Оптимизация условий получения продукта из сливок повышенной жирности / О. В. Голуб, Н. В. Мотовилова, Е. М. Лобачева, О. К. Мотовилов, Н. И. Давыденко // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2025. – Т. 14, № 1(69). – С. 92-99. – EDN

LKJRYJ.

4. Исследование структуры трудовых процессов персонала школьных столовых / Н. Г. Костина, М. С. Куракин, Р. З. Григорьева // XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс. – 2025. – Т. 14, № 2(70). – С. 169-175. – EDN BMDEES.

Опубликовано 37 тезисов, материалы докладов на симпозиумах, конференциях, семинарах:

1. Давыденко Н. И. Потребление фенольных соединений вахтовыми работниками / З. В. Старовойтов, Н. И. Давыденко // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 187-188. – EDN WWQKTH.

2. Григорьева Р. З. Изучение гастрономического потенциала города Усть-Каменогорск, Казахстан / Ч. А. Адылбеков, Р. З. Григорьева // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 328-329. – EDN XYNALC.

3. Зирка А. Ю. Анализ статистических данных рынка общественного питания / А. Ю. Зирка // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 342-343. – EDN HVUSEW.

4. Крапива Т. В. Применение нейрогастрономии в ресторанном бизнесе / Б. Ибрагимов, Т. В. Крапива // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 344-345. – EDN UTOBBJ.

5. Кокшаров А. А. Анализ применения теории Й. Шумпетера в вопросах экономического роста и развития предприятий общественного питания / А. А. Кокшаров // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 349-350. – EDN WNYUTW.

6. Кокшаров А. А., Зирка А. Ю. Анализ себестоимости и оборота куриного филе: влияние рыночных колебаний и спроса / А. А. Кокшаров, А. Ю. Зирка // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 353-355. – EDN SUXYNQ.

7. Кокшаров А. А., Пластун А. Д. Изучение влияния технологии су-вид и традиционной жарки на потери массы куриного филе / А. А. Кокшаров, А. Д. Пластун // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 351-352.

8. Давыденко Н. И., Куракин М. С. Перспективы разработки локальных

гастрономических сувениров Кузбасса / Е. А. Кравцова, А. И. Васильев, Н. И. Давыденко, М. С. Куракин // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 356-357. – EDN ERKGRA.

9. Давыденко Н. И. Пример направленного формирования функциональных свойств мучных кондитерских изделий / Г. В. Кузнецова, Н. И. Давыденко // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 358-359. – EDN CAVDUT.

10. Костина Н. Г. Применение инновационных технологий при разработке проекта кафе корейской кухни в региональных условиях / И. С. Кузнецова, Н. Г. Костина // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 360-361. – EDN IFSMGB.

11. Куракин М. С. Особенности применения справочных данных при расчёте показателей пищевой ценности продукции / М. С. Куракин, М. А. Лось // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 362-364. – EDN PKOBYB.

12. Костина Н. Г. Оценка потенциального спроса на продукцию из местного сырья / В. Ю. Лебедева, Н. Г. Костина // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 365-367. – EDN ZMGATE.

13. Маюрникова Л. А. Международные профилактические программы профилактики сахарного диабета / Л. А. Маюрникова, И. Кадулов // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 368-370. – EDN PUJJOI.

14. Маюрникова Л. А. Актуальность системы комплексной оценки специализированных продуктов питания / Л. А. Маюрникова, С. В. Новоселов // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 371-372. – EDN BFDGPM.

15. Маюрникова Л. А. Формирование подхода к оценке процесса разработки специализированных продуктов питания / Л. А. Маюрникова, Г. Исаева, А. А. Дриль // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 373-375. – EDN SHDJZK.

16. Мешков В. О. Выбор растительной композиции, как основы для функциональных

безалкогольных напитков в профилактике сахарного диабета 2 типа / В. О. Мешков // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 378-380. – EDN TNQZUW.

17. Кокшаров А. А. (научный руководитель) Анализ рынка предприятий общественного питания по типам предприятий / Д. Д. Мирный, А. Е. Михайлов // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 381-382. – EDN GVTPUM.

18. Крапива Т. В. Гастрономический паспорт региона: национальная и региональные кухни России / И. А. Слюсарь, Т. В. Крапива // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 396-397. – EDN CFTUFF.

19. Куракин М. С. Анализ проблемы недостаточного потребления пищевых веществ детьми / Е. А. Шилина, М. С. Куракин // Пищевые инновации и биотехнологии : Сборник тезисов XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых, Кемерово, 21 апреля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 398-399. – EDN VAVCXE.

20. Куракин М. С. Концептуальные подходы к поиску и анализу информации о базах данных пищевой продукции / М. А. Лось, М. С. Куракин // XIII Инновационный конвент "Кузбасс: образование, наука, инновации", посвященный 80-й годовщине победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов : Сборник тезисов докладов. В 2-х частях, Кемерово, 14 февраля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 216-219. – EDN GHRYZJ.

21. Мешков В. О. Обоснование выбора лекарственного растительного сырья для разработки составов диабетических напитков / В. О. Мешков // XIII Инновационный конвент "Кузбасс: образование, наука, инновации", посвященный 80-й годовщине победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов : Сборник тезисов докладов. В 2-х частях, Кемерово, 14 февраля 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 229-233. – EDN MYKMLV

22. Григорьева Р. З. Изучение антиоксидантной активности и содержания витамина С в квашеной капусте / Р. З. Григорьева, И. А. Кадунов, Д. Д. Мирный // Пищевые технологии : Сборник тезисов IV Международного симпозиума, посвященного 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, Кемерово, 18–19 сентября 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 334-336. – EDN OMMGDA.

23. Зирка А. Ю. Применение методов data mining для повышения рентабельности предприятий общественного питания / А. Ю. Зирка // Пищевые технологии : Сборник тезисов IV Международного симпозиума, посвященного 91-летию со дня рождения доктора

технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, Кемерово, 18–19 сентября 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 337-339. – EDN ZIZMMZ.

24. Кокшаров А. А. Выявление и анализ факторов риска производственных процессов технологии су-вид / А. А. Кокшаров // Пищевые технологии : Сборник тезисов IV Международного симпозиума, посвященного 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, Кемерово, 18–19 сентября 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 344-348. – EDN QTGSMJ.

25. Крапива Т. В. Анализ рынка общественного питания в России: динамика восстановления в 2020-2023 годах / Т. В. Крапива // Пищевые технологии : Сборник тезисов IV Международного симпозиума, посвященного 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, Кемерово, 18–19 сентября 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 353-357. – EDN AAAPEO.

26. Куракин М. С. Теоретические аспекты структуры поведенческих паттернов при покупке пищевой продукции / М. С. Куракин, М. А. Лось // Пищевые технологии : Сборник тезисов IV Международного симпозиума, посвященного 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, Кемерово, 18–19 сентября 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 358-361. – EDN VESCWD.

27. Куракин М. С. Организация мультипараметрического анализа детерминант потребительского поведения при приобретении пищевой продукции / М. А. Лось, М. С. Куракин // Пищевые технологии : Сборник тезисов IV Международного симпозиума, посвященного 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, Кемерово, 18–19 сентября 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 362-366. – EDN EOWTCZ.

28. Маюрникова Л. А. Модель товародвижения новой пищевой продукции и её реализация в рамках элементов инновационной инфраструктуры / Л. А. Маюрникова, А. А. Дриль // Пищевые технологии : Сборник тезисов IV Международного симпозиума, посвященного 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, Кемерово, 18–19 сентября 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 372-375. – EDN ENGRNL.

29. Мешков В. О. Проектирование диетических напитков на основе лекарственного растительного сырья / В. О. Мешков // Пищевые технологии : Сборник тезисов IV Международного симпозиума, посвященного 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, Кемерово, 18–19 сентября 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 376-379. – EDN ZJVJCK.

30. Костина Н. Г. Влияние шрота из перца Чили на экстрактивность кофейного напитка /

Д. Д. Мирный, Н. Г. Костина // Пищевые технологии : Сборник тезисов IV Международного симпозиума, посвященного 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, Кемерово, 18–19 сентября 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 380-383. – EDN RLQZTI.

31. Пластун А. Д., Кокшаров А. А. Анализ методов гистологического контроля качества мясного сырья, подвергнутого тепловой обработке / А. Д. Пластун, А. А. Кокшаров // Пищевые технологии : Сборник тезисов IV Международного симпозиума, посвященного 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, Кемерово, 18–19 сентября 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 401-403. – EDN GUWFGH.

32. Давыденко Н. И. Портрет целевой потребительской аудитории ржано-пшеничного хлебобулочного изделия с начинкой / Г. С. Ульянова, Н. И. Давыденко // Пищевые технологии : Сборник тезисов IV Международного симпозиума, посвященного 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, Кемерово, 18–19 сентября 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 428-430. – EDN JEJPAD.

33. Куракин М. С. Оценка пищевой ценности продуктов: анализ методик и пути их развития / Е. А. Шилина, М. С. Куракин // Пищевые технологии : Сборник тезисов IV Международного симпозиума, посвященного 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, Кемерово, 18–19 сентября 2025 года. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2025. – С. 431-433. – EDN YKHIJE.

34. Куракин М. С. Сравнительный анализ программного обеспечения для оценки потребительских свойств пищевых продуктов / М. А. Лось, М. С. Куракин // Инновационные технологии в пищевой промышленности и общественном питании : Материалы XII Международной научно-практической конференции, Екатеринбург, 22–23 апреля 2025 года. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2025. – С. 157-163. – EDN KKYJIA.

35. Куракин М. С. Процесс выбора потребителем качественной продукции / М. С. Куракин, М. А. Лось // Инновации в индустрии питания и сервисе : Сборник материалов VI Международной научно-практической конференции, посвященной 40-летию кафедры общественного питания и сервиса и в рамках Десятилетия науки и технологий, Краснодар, 20 декабря 2024 года. – Краснодар: Кубанский государственный технологический университет, 2025. – С. 214-215. – EDN OHJLIR.

36. Маюрникова, Л. А. Формирование элементов концепции для разработки обогащенных продуктов питания / Л. А. Маюрникова, И. А. Кадуров, Е. Н. Загибалова // Инновации в индустрии питания и сервисе : Сборник материалов VI Международной научно-практической конференции, посвященной 40-летию кафедры общественного питания и сервиса и в рамках Десятилетия науки и технологий, Краснодар, 20 декабря 2024 года. – Краснодар: Кубанский

государственный технологический университет, 2025. – С. 329-332. – EDN EWJTKY.

37. Куракин М. С. (научный руководитель) Лось М. А. Анализ причинно-следственных связей низкого уровня осознанности потребителей при выборе пищевых продуктов / М. А. Лось // Евразийская синергия: многополярность - интеграция - диалог цивилизаций : материалы XV Евразийского экономического форума молодежи, Екатеринбург, 21–25 апреля 2025 года. – Екатеринбург: Уральский государственный экономический университет, 2025. – С. 24-27. – EDN WTEJMO.

Рецензирование и редактирование научной литературы, членство в редколлегиях журналов преподавателями составило 8 работ:

1. Маюрникова Л. А. Рецензирование статьи «Обоснование выбора метода органолептической оценки при экспертных и потребительских дегустациях сыра» для журнала "Сыроделие и маслоделие", КемГУ, 19.05.2025 г.
2. Куракин М. С. Редактирование секции «Инновационные технологии в общественном питании» сборника XIII Всероссийской (национальной) научной конференции студентов, аспирантов и молодых ученых «Пищевые инновации и биотехнологии», КемГУ, апрель 2025 г.
3. Куракин М. С. Редактирование секции «Современные достижения индустрии питания» сборника IV Международного симпозиума «Пищевые технологии», посвященного 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, КемГУ, май 2025 г.
4. Маюрникова Л. А. Рецензирование статьи «Обеспечение молочной продукцией в сфере морской деятельности: проблемы и направления совершенствования» для журнала "Молочная промышленность" и "Сыроделие и маслоделие", КемГУ, 09.12.2025 г.
5. Маюрникова Л. А. Зам. главного редактора журнала "Ползуновский вестник".
6. Маюрникова Л. А. Член редакционного совета журнала «Торговля, Сервис, Индустрия питания» СФУ, г. Красноярск.
7. Давыденко Н. И. Член редакционной коллегии журнала из перечня ВАК «Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии».
8. Давыденко Н. И. Член редакционной коллегии журнала из перечня ВАК «XXI век: итоги прошлого и проблемы настоящего плюс».

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

1. Маюрникова Л. А. Член общественного Совета при Министерстве промышленности и торговли Кузбасса

2. Мешков В. О. Доклад «Обоснование выбора лекарственного растительного сырья для разработки составов диабетических напитков» в рамках XIII инновационный конвент «Кузбасс: образование, наука, инновации» посвященный 80-й годовщине победы в великой отечественной войне 1941-1945 годов

3. Костина Н. Г. (научный руководитель) Мирный Д.Д. финалист Международного конкурса научно-исследовательских Проектов молодежи «Продовольственная безопасность» в направлении «Индустрия питания: технологии, инновации, качество и

безопасность», XV Евразийский экономический форум молодежи: ЕВРАЗИЙСКАЯ СИНЕРГИЯ: МНОГОПОЛЯРНОСТЬ-ИНТЕГРАЦИЯ_ДИАЛОГ ЦИВИЛИЗАЦИЙ, 21-25 апреля, 2025 г.

4. Куракин М. С. (научный руководитель) Лось М. А. финалист Международного конкурса научно-исследовательских Проектов молодежи «Продовольственная безопасность» в направлении «Индустрия питания: технологии, инновации, качество и безопасность», XV Евразийский экономический форум молодежи: ЕВРАЗИЙСКАЯ СИНЕРГИЯ: МНОГОПОЛЯРНОСТЬ-ИНТЕГРАЦИЯ_ДИАЛОГ ЦИВИЛИЗАЦИЙ, 21-25 апреля, 2025 г.

5. Куракин М. С. (научный руководитель) Лось М. А. Доклад на тему "Концептуальные подходы к поиску и анализу информации о базах данных пищевой продукции" в рамках секции «Инновации в пищевой биотехнологии» Инновационного конвента "Кузбасс: образование, наука, инновации", февраль 2025, КемГУ.

6. Организация и проведение секции «Современные достижения индустрии питания» в рамках IV Международного симпозиума «Пищевые технологии», посвященного 91-летию со дня рождения доктора технических наук, профессора, заслуженного деятеля науки и техники РФ, основателя научной школы Льва Александровича Остроумова, 18–19 сентября 2025 г., КемГУ, г. Кемерово. Давыденко Н. И. (10 %), Маюрникова Л. А. (9 %), Куракин М. С. (9 %), Крапива Т. В. (9 %), Кокшаров А. А. (9 %), Григорьева Р. З. (9 %), Костина Н. Г. (9 %), Щербакова Т. А. (9 %), Зирка А. Ю. (9 %), Пластун А. Д. (9 %), Мешков В. О. (9 %)

7. Давыденко Н. И., Куракин М. С. Участие в работе проектно-аналитической сессии, проводимой ФГАНУ «Социоцентр», направленной на анализ хода выполнения программы развития вуза на 2021-2030 гг. (программа стратегического академического лидерства «Приоритет-2030»). КемГУ, 16-17 октября 2025 г.

8. Маюрникова Л. А. Доклад на тему "Модель товародвижения новой пищевой продукции и ее реализация в рамках элементов инновационной инфраструктуры" в рамках IV Международного Симпозиума "ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ", секция "СОВРЕМЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ", 19.09.2025 г., КемГУ, Кемерово.

9. Давыденко Н. И. Доклад на тему "Тенденции ассортимента хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания" в рамках IV Международного Симпозиума "ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ", секция "СОВРЕМЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ", 19.09.2025 г., КемГУ, Кемерово.

10. Куракин М. С. Доклад на тему "Теоретические аспекты структуры поведенческих паттернов при покупке продукции" в рамках IV Международного Симпозиума "ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ", секция "СОВРЕМЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ", 19.09.2025 г., КемГУ, Кемерово.

11. Григорьева Р. З. Доклад на тему "Изучение антиоксидантной активности и содержания витамина С в квашеной капусте" в рамках IV Международного Симпозиума "ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ", секция "СОВРЕМЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ", 19.09.2025 г., КемГУ, Кемерово.

12. Кокшаров А. А. Доклад на тему "Выявление и анализ факторов риска производственных процессов технологии су-вид" в рамках IV Международного

Симпозиума "ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ", секция "СОВРЕМЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ", 19.09.2025 г., КемГУ, Кемерово.

13. Зирка А. Ю. Доклад на тему "Применение методов DATA MINING для повышения рентабельности предприятий общественного питания" в рамках IV Международного Симпозиума "ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ", секция "СОВРЕМЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ", 19.09.2025 г., КемГУ, Кемерово.

14. Мешков В. О. Доклад на тему "Проектирование диетических напитков на основе лекарственного растительного сырья" в рамках IV Международного Симпозиума "ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ", секция "СОВРЕМЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ", 19.09.2025 г., КемГУ, Кемерово.

15. Кокшаров А. А. (научный руководитель) Пластун А. Д. Доклад на тему "Анализ методов гистологического контроля качества мясного сырья, подвергнутого тепловой обработке" в рамках IV Международного Симпозиума "ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ", секция "СОВРЕМЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ", 19.09.2025 г., КемГУ, Кемерово.

16. Куракин М. С. (научный руководитель) Лось М. А. Доклад на тему "Мультипараметрический анализ детерминант потребительского поведения при приобретении пищевой продукции" в рамках IV Международного Симпозиума "ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ", секция "СОВРЕМЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ", 19.09.2025 г., КемГУ, Кемерово.

17. Кокшаров А. А., Костина Н. Г. (научные руководители) Мирный Д. Д. Доклад на тему "Разработка рецептуры и технологии приготовления кофейной смеси с добавлением шрота из перца Чили" в рамках IV Международного Симпозиума "ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ", секция "СОВРЕМЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ", 19.09.2025 г., КемГУ, Кемерово.

18. Куракин М. С. (научный руководитель) Шилина Е. А. Доклад на тему "Оценка пищевой ценности продуктов: анализ методик и пути их развития" в рамках IV Международного Симпозиума "ПИЩЕВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ", секция "СОВРЕМЕННЫЕ ДОСТИЖЕНИЯ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ", 19.09.2025 г., КемГУ, Кемерово.

Сотрудник кафедры является действующими членом диссертационного совета:

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

Победы и призовые места в конкурсах на лучшую НИР

1. Григорьева Р. З., Куракин М. С. Подготовка команды студентов кафедры призёров Всероссийской интерактивной студенческой олимпиады по укрупненной группе специальностей и направлений подготовки 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология» (III место среди команд вузов, капитан команды – Шилина Е. А., студентка гр. ОП-222).
2. Кокшаров А. А. (научный руководитель) Мирный Д. Д. победитель конкурса «Студенческий стартап», проект «Разработка гастро-сувениров – напитков из смесей натурального молотого кофе и измельченных пряностей, ароматических трав, произрастающих на территории Сибири для туристических маршрутов

Кузбасса».

3. Кокшаров А. А. (научный руководитель) Килина М. П. победитель конкурса «Студенческий стартап», проект «Лапша по-Кузбасски», в традициях русской культуры и гастрономии».
4. Кокшаров А. А. (научный руководитель) Тупикин М. А. победитель конкурса «Студенческий стартап», проект «Разработка гастрономических сувениров из растительных продуктов, произрастающих на территории Сибири с применением технологии сублимированной сушки для реализации на туристических маршрутах Кузбасса».
5. Давыденко Н. И. (научный руководитель) Веретенников Н. победитель конкурса «Студенческий стартап», проект «Создание и реализация методики углублённого офлайн обучения кондитерскому делу с использованием ТРИЗ и АРИЗ, а также учётом суточной потребности человека в микро- и макро- нутриентах».
6. Костина Н. Г. (научный руководитель) Мирный Д. Д. диплом победителя II степени VIII Всероссийского с международным участием научного конкурса в области пищевой биотехнологии, технологии переработки растительного сырья и здорового питания. Номинация «Продукт (блюдо) на каждый день», 13 ноября 2025 г.

Заявки на гранты

1. Куракин М. С. (научный руководитель) Лось М. А. заявка на студенческий стартап №СтС-511163 "Создание цифровой платформы для персонализированного подбора пищевых продуктов на основе целей и параметров здоровья пользователя".

2. Кокшаров А. А. (научный руководитель) Мирный Д. Д. заявка на студенческий стартап №СтС-500997 "Разработка гастро-сувениров – напитков из смесей натурального молотого кофе и измельченных пряностей, ароматических трав, произрастающих на территории Сибири для туристических маршрутов Кузбасса".

3. Кокшаров А. А. (научный руководитель) Михайлов А. Е. заявка на студенческий стартап №СтС-515081 "Разработка гастросувениров – сиропов и напитков на их основе из растительного сырья, произрастающего на территории Сибири для туристических маршрутов Кузбасса".

4. Кокшаров А. А. (научный руководитель) Килина М. П. заявка на студенческий стартап №СтС-530010 "«Лапша по-Кузбасски», в традициях русской культуры и гастрономии".

5. Кокшаров А. А. (научный руководитель) Тупикин М. А. заявка на студенческий стартап №СтС-520711 "Разработка гастрономических сувениров из растительных продуктов, произрастающих на территории Сибири с применением технологии сублимированной сушки для реализации на туристических маршрутах Кузбасса".

6. Куракин М. С. (научный руководитель) Мужунов Р. Р. заявка на студенческий стартап №СтС-501461 "Организация предприятия общественного питания как коворкинга".

7. Куракин М. С., Лось М. А., Зирка А. Ю. Заявка на грант РНФ по мероприятию «Проведение фундаментальных научных исследований и поисковых научных исследований малыми отдельными научными группами» приоритетного направления деятельности Российского научного фонда «Поддержка проведения научных исследований и развития

научных коллективов, занимающих лидирующие позиции в определенных областях науки». Название заявки: "Разработка программного алгоритма интеллектуального подбора пищевых продуктов на основе индивидуальных параметров здоровья и целей питания пользователя", № 25-21-00677.

8. Давыденко Н. И., Зирка А. Ю., Мешков В. О. Заявка на грант РНФ по мероприятию «Проведение фундаментальных научных исследований и поисковых научных исследований малыми отдельными научными группами» приоритетного направления деятельности Российского научного фонда «Поддержка проведения научных исследований и развития научных коллективов, занимающих лидирующие позиции в определенных областях науки». Название заявки: "Применение систем искусственного интеллекта для оценки селенового статуса пищевых продуктов при формировании рационов лиц в период реабилитации после стрессовых нагрузок", № 25-26-00617.

9. Маюрникова Л. А., Крапива Т. В., Мешков В. О., Кадулов И. Заявка на грант РНФ по мероприятию «Проведение фундаментальных научных исследований и поисковых научных исследований малыми отдельными научными группами» приоритетного направления деятельности Российского научного фонда «Поддержка проведения научных исследований и развития научных коллективов, занимающих лидирующие позиции в определенных областях науки». Название заявки: "Проектирование и производство напитков безалкогольных с модифицированным углеводным профилем для профилактики алиментарных заболеваний", № 25-26-00607.

10. Давыденко Н. И. (научный руководитель) Веретенников Н. заявка на студенческий стартап "Создание и реализация методики углублённого офлайн обучения кондитерскому делу с использованием ТРИЗ и АРИЗ, а также учётом суточной потребности человека в микро- и макро- нутриентах".

11. Кокшаров А. А., Маюрникова Л. А., Пластун А. Д., Мирный Д. Д. Заявка на грант РНФ по мероприятию «Проведение фундаментальных научных исследований и поисковых научных исследований малыми отдельными научными группами» приоритетного направления деятельности Российского научного фонда «Поддержка проведения научных исследований и развития научных коллективов, занимающих лидирующие позиции в определенных областях науки». Название заявки: "Комплексное исследование пищевых и токсикологических характеристик мяса низкотемпературной обработки (sous-vide): биодоступность нутриентов и миграция химических загрязнителей", № 25-26-00674.

12. Маюрникова Л. А. (руководитель) Кадулов И.А., Исаева Г., Сеницина Д. Заявка на гранты Росмолодежь 1 сезон. Социальный проект (школа для тех кому «не сладко»), март 2025. Грантовый конкурс молодежных инициатив.

Присвоение научно-педагогического звания

1. Костина Н. Г. Присвоение учёного звания доцента по специальности "Пищевые системы", приказ от 03 декабря 2025 г., № 1168/нк. Номер аттестационного дела и дата регистрации: 03/1-2842дс 06.10.2025 г.

4. Международная деятельность

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

Доля иностранных обучающихся в общем числе обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составляет – 13,5 %.

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 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 окружающему миру, 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; Спартакиада студентов, Легкоатлетический забег «Ректорская пятёрка».

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.

Студенты и преподаватели кафедры принимали активное участие (в т.ч. профориентационная работа, проводимая сотрудниками кафедры):

- в ярмарке учебных мест «Куда пойти учиться» ГКУ ЦЗН г. Гурьевск с целью привлечения внимания к обучению в КемГУ. 09.04.2025 г.;

- в проведение профориентационной работы: гимназия №1, МБОУ СОШ №8, МБОУ СОШ №24, МБОУ СОШ №37, МБОУ СОШ №76, «Моховская СОШ», МБОУ «Старопестеревская СОШ», СОШ №25 г. Салаир, МБОУ СОШ №5, МБОУ СОШ №11, МБОУ СОШ №11, МБОУ СОШ №14, МБОУ СОШ №25, МБОУ СОШ №27, МБОУ СОШ №30, «Борисовская СОШ», «Крапивинская СОШ», МБОУ СОШ №92, МБОУ СОШ №54, МБОУ «Трудармейская СОШ», МБОУ «Терентьевская средняя общеобразовательная школа», КГБПОУ «Ачинский торгово-экономический техникум», (АТЭТ), КГБПОУ «Назаровский аграрный техникум им. А.Ф. Вепрева», КГБПОУ «Ужурский многопрофильный техникум» (УМТ), ГПОУ «Яшкинский техникум технологий и механизации» (ЯТТиМ), ГПОУ «Прокопьевский аграрный колледж» (ПАК), ГБПОУ ПГТ им. В.П. Романова, ГПОУ «Таштагольский техникум горных технологий и сферы обслуживания» (ТТГТиСО), ;

- в организации и проведении образовательной программы профессионального обучения по профессии «Приготовитель напитков» 4 разряда;

- в проведении профпробы «Экскурсия по маркировке» для школьников 7 класса школы №14 г. Кемерово, 26 ноября 2025 г.;

- в проведении дня открытых дверей ТИПП, совмещенным с проведением заключительного этапа Олимпиады по химии;

- в организации и проведении секции «Штурм миллионеров» на Дне карьеры ТИПП КемГУ.

6. Материально-техническое обеспечение

При реализации образовательной программы используются помещения, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин, а также помещения для самостоятельной работы студентов. Помещения для самостоятельной работы

оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечен доступ к ЭИОС КемГУ. Для проведения занятий лекционного типа используется мультимедийное оборудование, при проведении практических занятий используются возможности компьютерных классов (набор ПО представлен ниже). При реализации образовательной программы используются возможности нескольких ЭБС, с которыми заключены договоры. Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин.

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

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

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

Учебно-лабораторная база кафедры Технологии и организации общественного питания

1. https://vkvideo.ru/playlist/-68740471_1/video-68740471_456239213?sh=4&linked=1
2. https://vkvideo.ru/playlist/-68740471_1/video-68740471_456239214?sh=4&linked=1
3. https://vkvideo.ru/playlist/-68740471_1/video-68740471_456239215?sh=4&linked=1
4. https://vkvideo.ru/playlist/-68740471_1/video-68740471_456239218?sh=4&linked=1
5. https://vkvideo.ru/playlist/-68740471_1/video-68740471_456239225?sh=4&linked=1
6. https://vkvideo.ru/playlist/-68740471_1/video-68740471_456239226?sh=4&linked=1
7. https://vkvideo.ru/playlist/-68740471_1/video-68740471_456239230?sh=4&linked=1

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.