

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Кемеровский государственный университет»

Технологический институт пищевой промышленности

Отчет
о самообследовании по образовательной программе

по направлению подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) программы
**«Инженерия и безопасность напитков, пищевых концентратов
и консервированной продукции»**

за 2025 год

Кемерово - 2026

Просеков
Александр
Юрьевич

Подписано электронной подписью:
Просеков Александр Юрьевич
Должность: Ректор КемГУ
Дата и время: 2026-04-30 10:21:53
d4913b10-1dc0-11f1-8194-a9c9c17c29d5

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общие сведения	3
1.1 Цель (миссия), система управления и планируемые результаты деятельности	3
2. Образовательная деятельность	4
2.1 Информация об образовательных программах, их содержании, организация учебного процесса	4
2.2 Качество подготовки обучающихся. Внутренняя система оценки качества подготовки обучающихся	5
- <i>Результаты опросов педагогических и научных работников организации высшего образования, реализующих направление подготовки об удовлетворённости условиями и организацией образовательной деятельности</i>	9
- <i>Результаты опросов обучающихся организации высшего образования удовлетворённости условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и</i>	9
- <i>Анкета работодателя (результаты опросов)</i>	10
2.3 Востребованность выпускников	13
2.4 Оценка учебно-методического и библиотечно-информационного обеспечения образовательных программ	13
2.5 Кадровое обеспечение	16
3. Научно-исследовательская деятельность	17
4. Международная деятельность	19
5. Внеучебная работа	20
6. Материально-техническое обеспечение	22
7. Обучение инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	24

1. Общие сведения об образовательной программе

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

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

Миссия образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) программы «Инженерия и безопасность напитков, пищекокцентратов и консервированной продукции» – осуществление комплексной и качественной подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов, способных к творческому решению теоретических и практических задач профессиональной деятельности в современных условиях на основе развития знаний, умений и навыков, необходимых будущему специалисту в области биотехнологии в сочетании с требованиями передовых инновационных технологий, а так же потребностей российского и региональных рынков труда, способствующих социальной мобильности выпускника. Освоение программы способствует участию обучающихся в научных проектах университета, раскрытию творческих способностей, формированию образовательной и гармонично-развитой личности, моделированию современных условий подготовки высококвалифицированных специалистов, способных эффективно, с использованием фундаментальных наук, прикладных знаний, инновационных и информационных технологий осуществлять профессиональную деятельность в области комплексной переработки растительного сырья, разработки новых видов продукции и технологий их производства в соответствии с государственной политикой РФ в области здорового питания населения и обеспечивает высокий уровень трудоустройства выпускников.

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

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

2. Образовательная деятельность

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

В КемГУ в соответствии с лицензией на право осуществления образовательной деятельности осуществляется подготовка по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья. Направленность (профиль) программы «Инженерия и безопасность напитков, пищекокцентратов и консервированной продукции». Программа разработана с учетом запросов населения региона в получении профессионального образования, требований регионального рынка труда.

Освоение компетенций выпускниками в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования –магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденный приказом Минобрнауки России от «17» августа 2020 г. № 1040.

Обучение по образовательной программе магистратуры осуществляется кафедрой технологии продуктов питания из растительного сырья Технологического института пищевой промышленности.

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

Область профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу магистратуры, могут осуществлять профессиональную деятельность:

– 22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технология комплексной переработки растительного сырья для производства полуфабрикатов и готовой продукции различного назначения).

Деятельность выпускников направлена на:

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

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника: обеспечение экологической безопасности производства продуктов питания различного назначения; обеспечения качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья.

Типы задач профессиональной деятельности выпускников:

- технологическая (Разработка и внедрение новых технологий производства продукции из растительного сырья);
 - организационно-управленческая (Организация работы технологических служб предприятий по производству продуктов питания из растительного сырья)
- Объекты профессиональной деятельности или область (области) знания
- Перечень основных объектов (или областей знания) профессиональной деятельности выпускников:
- организация и ведение технологических процессов,
 - организация и анализ полученных данных по входному контролю качества сырья и вспомогательных материалов;
 - организация производственного контроля полуфабрикатов;
 - управление качеством готовой продукции с применением методов математического моделирования и оптимизации химического состава, пищевой и биологической ценности готовых продуктов;
 - разработка технических заданий на проектирование и изготовление нестандартного оборудования и средств технологического оснащения предприятий, разработку технической документации и технических регламентов;
 - организация контроля качества продукции в соответствии с требованиями нормативной, технической документации, санитарных норм и правил;
 - организация контроля за соблюдением экологической чистоты производственных процессов;
 - разработка новых видов продукции и технологий в соответствии с государственной политикой Российской Федерации в области здорового питания населения на основе научных исследований;
 - разработка мероприятий по повышению эффективности производственных процессов безопасной и качественной продукцией растительного происхождения.

Таблица 1 - Численность обучающихся

Численность студентов (очная форма обучения)			Численность студентов (очно-заочная форма обучения)		Итого студентов на всех курсах на 01.10.2025		
Всего	Бюджет	Контракт	Всего	Бюджет	Всего	Бюджет	Контракт
30	30	-	19	19	49	49	-

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

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

Ежегодный мониторинг промежуточной успеваемости студентов по итогам зимних и летних экзаменационных сессий, в том числе и практик, показывающий стабильные показатели успеваемости студентов очной формы обучения направления 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (таблицы 2,3).

Таблица 2 - Успеваемость обучающихся по зимней экзаменационной сессии
2024/2025 уч. год

Курс	Успеваемость, %	
	абсолютная	качественная
2	100,00	25,00

Таблица 3 - Успеваемость обучающихся по летней экзаменационной сессии
2024/2025 уч. год

Курс	Успеваемость, %	
	абсолютная	качественная
2	100,00	30,00

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

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

Все виды практик в зависимости от поставленных целей проводятся или в структурных подразделениях ФГБОУ ВО «КемГУ» (кафедра технологии продуктов питания из растительного сырья) или на предприятиях отрасли: ТОО «Усть-Каменогорский пивоваренный завод №1», ООО Пивоваренный завод «Сургутский» (г. Сургут), ООО «Омсквинпром» (г. Омск), ООО «Рузский купажный завод» (Московская обл., г. Руза), ООО «Домодедовский пивоваренный завод» (Московская обл., г. Домодедово), ООО «Леврана» (Санкт-Петербург), АО «Иткульский спиртзавод» (Алтайский край), ООО «Терехинский завод напитков» (г. Новокузнецк), ТОО «ТЕКС» (Казахстан, г. Алматы), АО «Алтайвитамины» (г. Бийск), ООО «Теплый ключ» (г. Кемерово), ООО «Карачинский источник» (НСО), АО «Новокузнецкий ликеро-водочный завод», ООО «Пикем» (г. Кемерово), ООО ТПК «САВА» (г. Томск), ООО «Кубок-КС» (г. Кемерово), ООО «Торговый дом «Золотая сова» (г. Кемерово), ООО «Эпоха» (г. Ленинск-Кузнецкий), ООО «МТМ Групп» (г. Бердск), ЗАО «Виртекс» (г. Бердск), ООО «Зорюшка», (г. Белово), ООО «Пи Джей Кемерово», ООО «Акун-Суу» (Кыргызстан, г. Бишкек), АО «Алтын-Дан» (Кыргызстан, г. Бишкек), ООО «Мануфактура» (г. Кемерово), ТОО «Усть-Каменогорский мясо-консервный завод – Улан» (г. Усть-Каменогорск), АО Иностранное предприятие «Эфес Казахстан», Казахстан, г. Караганда, ООО филиал «Пивоваренная компания «Балтика» - «Балтика – Новосибирск», Государственное Предприятие «ДАН» (Кыргызская Республика, г. Кара-Балта), ТОО «Пивоварофф К» (Казахстан, г. Караганда), ООО «Универсамы Бе-

гемаг» (г. Кемерово), ЗАО «Читинские ключи» (г. Чита), ООО «БЭГРИФ» (г. Бердск), ООО «Новосибирская пивоваренная компания» (г. Новосибирск), ООО «Сибирский пивоваренный завод (г. Нижневартовск), ООО «ПК «Хрустальное» (г. Кемерово), ООО «Мултон Партнерс» (г. Москва), ООО «Иониа-Кемерово», ЗАО «Гелиос» (г. Братск), ООО «Закрома Сибири»,

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

Таблица 4 - Итоги практики за 2024-2025 уч. год
(очная форма обучения)

Курс	Успеваемость, %	
	абсолютная	качественная
2	100,0	30,0

Освоение образовательной программы высшего образования завершается обязательной государственной итоговой аттестацией обучающихся, целью которой является определение соответствия результатов освоения соответствующим требованиям федерального государственного образовательного стандарта, уровня подготовленности обучающихся к решению профессиональных задач. Результаты ГИА отражаются в отчетах председателей государственных экзаменационных комиссий, по их мнению, уровень знаний, уровень сформированности компетенций выпускников университета в основном соответствуют требованиям ФГОС ВО.

Доля обучающихся, успешно завершивших обучение по образовательной программе высшего образования, от общей численности обучающихся, поступивших на обучение по соответствующей образовательной программе высшего образования составила 86,36 %.

Независимая внутренняя оценка качества подготовки обучающихся в Университете осуществляется в рамках:

- текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по итогам прохождения практик (в период практики, внешними руководителями практик), проведение защиты отчетов по практике через комиссию.

- государственной итоговой аттестации обучающихся);

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

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

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

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

ность. Каждая выпускная квалификационная работа подлежит рецензированию. В качестве рецензентов выступают лица, являющиеся руководителями или работниками организаций и предприятий, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры. В рецензии отражается оценка уровня общей и специальной подготовки выпускника в соответствии с требованиями ФГОС, а также дается оценка качества ВКР:

К проведению регулярной внутренней оценки качества образовательной программы и подготовки обучающихся привлечены работодатели - ведущие специалисты в соответствующей области профессиональной деятельности, обучающиеся и педагогические работники образовательной организации.

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

Анализ уровня выполнения выпускных квалификационных работ, актуальности и соответствия тематики представлены в таблице 5.

Студентов, обучающихся по договорам о целевом обучении в отчетном году, не было.

Таблица 5 - Результаты защит выпускных квалификационных работ по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) программы «Инженерия и безопасность напитков, пищевых концентратов и консервированной продукции».

	Всего		Очно-заочная форма	
	Кол-во	%	Кол-во	%
1. Принято к защите ВКР	19	100	19	100
2. Оценки ВКР:				
- отлично	9	47,4	9	47,4
- хорошо	10	52,6	10	52,6
- удовлетворительно				
- неудовлетворительно				
3. Кол-во ВКР выполненных:				
3.1 по темам, предложенным студентами	19	100	19	100
3.2 по заявкам предприятий	-	-	-	-
4. Кол-во ВКР рекомендованных:				
4.1. к опубликованию	-	-	-	-
4.2 к внедрению	-	-	-	-
4.3 внедренных	-	-	-	-
4.4 на конкурс	-	-	-	-
5 Средняя доля оригинальных блоков в работе		68,42		68,42
6. Работ с оценкой оригинальности текста менее 70%	5	26,3	5	26,3
7. Работ с оценкой оригинальности текста более 80%	6	31,57	6	31,57
8. Кол-во дипломов «С отличием»	3	15,7	3	15,7
9. Всего обучалось студентов к началу ГИА	19	100	19	100

10. Количество студентов, не допущенных к ГИА, как не выполнивших учебных план	-	-	-	-
в том числе проходили ГИА повторно	-	-	-	-
из них не прошли ГИА повторно	-	-	-	-
11. Не проходили (не явились) ГИА, по уважительной причине	-	-	-	-
12. Получили рекомендации к поступлению в аспирантуру	0	0	0	0

В рамках оценки эффективности образовательной деятельности регулярно проводятся опросы:

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

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

В целом участники опроса отметили удовлетворенность открытостью информации, работой как аутсорсинговых служб, так и сотрудников КемГУ, обеспечением работы КемГУ в целом. Средняя оценка опроса педагогических и научных работников составила 4,68 балла, а обучающихся 4,74 баллов.

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 205 год г. был проведен опрос студентов (обучающихся магистратуры).

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. Обработка результатов проводилась учебно-научной лабораторией социологических исследований КемГУ. Оценка проводилась по 5-ти балльной шкале. Средняя оценка составила 4,84 балла. Сводные результаты представлены в таблице 6.

Таблица 6 – Анализ данных анкеты

Показатель	Средний балл
Возможность доступа к рабочей программе по дисциплине	4,59
Обеспеченность необходимой литературой по дисциплинам	4,67
Возможность доступа к электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам по дисциплине	4,98
Материально-техническое обеспечение по дисциплине	4,80
Возможность доступа к помещениям для самостоятельной работы по дисциплине с возможностью подключения к сети "Интернет"	4,80
Наличие комплекта программного обеспечения, необходимого для обучения по данной дисциплине	4,93
Увлекательность и доступность дисциплины	4,90
Практическая польза дисциплины	4,88
Качество преподавания дисциплины	4,85
Организация образовательного процесса по дисциплине	4,98

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 2024 году проведен опрос среди работодателей из организаций, предприятий, соответствующих профессиональной деятельности выпускников. Данные опроса представлены в таблице 7.

Таблица 7 – Результаты опроса организаций, предприятий

Вопрос	Да (%)	Нет (%)
Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в проведении государственной итоговой аттестации в образовательной организации?	62,5	37,5
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?	87,5	12,5
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в государственной аккредитации образовательной деятельности по образовательным программам, реализуемым образовательной организацией?	87,5	12,5
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в проведении профессионально-общественной аккредитации образовательных программ, реализуемых образовательной организацией?	87,5	12,5
Участвует ли Ваша организация (предприятие) в разработке и (или) рассмотрении проектов федеральных государственных образовательных стандартов высшего образова-	87,5	12,5

ния?		
Трудоустроены ли в Вашей организации (на предприятии) выпускники, освоившие образовательную программу в рамках целевого обучения?	100	-
Насколько компетенции выпускников, сформированные при освоении образовательной программы, соответствуют профессиональным стандартам (при наличии)?	Полностью соответствуют: 75,0 В основном соответствуют: 25,0	
Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки выпускников?	Полностью соответствуют: 100	
Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки выпускников?	Полностью соответствуют: 75,0 В основном соответствуют: 25,0	
Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами выпускников?	Полностью соответствуют: 62,5 В основном соответствуют: 37,5	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к командной работе и их лидерскими качествами?	Полностью соответствуют: 50,0 В основном соответствуют: 50,0	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к системному и критическому мышлению?	Полностью соответствуют: 50,0 В основном соответствуют: 37,5 Частично соответствуют: 12,5	
Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к разработке и реализации проектов?	Полностью соответствуют: 62,5 В основном соответствуют: 25,0 Частично соответствуют: 12,5	
Насколько Вы удовлетворены способностью выпускников к самоорганизации и саморазвитию?	Полностью соответствуют: 62,5 В основном соответствуют: 37,5 Частично соответствуют: 18,2	
Какое количество выпускников образовательной организации принято Вами на работу за последний год?	От 1 до 5 – 75,0 Ни одного – 25,0	
Намерены ли Вы в настоящее время и в будущем принимать выпускников на работу?	Намерены – 100,0	
Желаете ли Вы развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией?	Да, безусловно – 87,5 Да, ограниченно – 12,5	
Если Вы желаете развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией, то в каких формах? (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Заключение соглашений о прохождении практики: 38,9 Проведение совместных мероприятий: 11,1 Участие в профориентационных мероприятиях организации: 11,1 Участие в учебной, научной и воспитательной деятельности организации (проведение открытых мастер-классов, тематических лекций, практических занятий, научных мероприятиях и др.): 27,8 Организация стажировок обучающихся: 11,1	
Укажите основные достоинства подготовки выпускников образовательной организации: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Соответствие профессиональному стандарту (при наличии): 14,3 Готовность выпускника к быстрому реагированию в нестандартной ситуации: 13,0 Желание выпускников к саморазвитию и самоорганизации: 8,6	

	Высокий уровень теоретической подготовки: 22,9 Высокий уровень практической подготовки: 8,6 Высокий уровень производственной дисциплины: 14,3 Желание выпускников работать: 11,4 Профессионализм: 8,6
Укажите основные недостатки в подготовке выпускников образовательной организации: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Недостаточный уровень практической подготовки: 25,0 Отсутствие желания к саморазвитию и самообразованию: 25,0 Отсутствие желания работать: 12,5 Низкая производственная дисциплина: 12,5 Другое: 25,0
Какие изменения в образовательной программе необходимы, на Ваш взгляд, для повышения качества подготовки выпускников: (возможен выбор нескольких вариантов ответов):	Индивидуализация образовательной траектории обучающихся – 17,6 Включение практикантов в производственный процесс – 29,4 Регулярная организация экскурсий обучающихся в организации (на предприятия), соответствующие направлению подготовки (специальности): 23,5 Улучшение материально-технической базы организации: 5,6 Актуализация образовательных программ в соответствии с новыми технологиями – 17,6 Совмещение направлений подготовки (специальностей) – 5,9
Какие профессиональные качества выпускников Вас интересуют больше всего: (возможен выбор нескольких вариантов ответов)	Знание новейших технологий – 36,8; Умение проявлять инициативу на работе – 15,8; Знание законодательства – 15,8 Социальные навыки (деловое общение, работа в коллективе) – 26,3 Умение применять инновации в своей работе – 5,3;

2.3 Востребованность выпускников

Выпускники направления подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» востребованы на предприятиях пищевой промышленности в должностях технологов, руководителей подразделений, микробиологов, инженеров-химиков и др.

Кафедра технологии продуктов питания из растительного сырья постоянно развивает партнерские отношения с работодателями, где трудоустраиваются выпускники: ООО «Кубок-КС»; ООО «Торговый Дом «Золотая Сова»; ООО «Карачинский источник», ООО «Авторские напитки Лебедевых»; ООО «Цикламен»; ООО «Пивоваренная компания «Балтика» (Новосибирск); ОАО «Пивоварня Кожевниково», г. Томск; ЗАО «Вертекс», г. Бердск; ООО ТПК «САВА», г. Томск; ООО «Максимилианс-Казань»; ООО «Теплый ключ», Кемерово; АО «Тандер», Краснодар; ООО «Салаир-М», НСО, Маслянино; ООО «Минусинский пивоваренный завод»; АО «Новокузнецкий ликеро-водочный завод», АО «АЗОТ», Кемерово, ООО «Барс», Новосибирск, Домодедовский пивоваренный завод, Московская область, .

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

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

Из 19 выпускников очно-заочной формы обучения:

- трудоустроено по специальности – 16 человек (84 %);
- ИП – 1 человек (5 %);
- декретный отпуск – 2 человек (11 %)

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

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

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

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

- 1.Образовательные программы
- 2.Расписание занятий/сессий
- 3.Официальный сайт КемГУ

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

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

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

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 образовательных программ 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. Кафедра сов-

местно 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.

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

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

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

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

Научная библиотека обеспечивает информационную поддержку образовательной, научно-исследовательской и воспитательной деятельности университета. В библиотеке используется комплексная система автоматизации библиотек «ИРБИС 64», количество автоматизированных рабочих мест для пользователей – 40. Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья оборудованы специализированные рабочие места.

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

Библиотечный фонд по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) программы «Инженерия и безопасность напитков, пищеконцентратов и консервированной продукции» укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

В соответствии с требованиями образовательных стандартов на основе лицензионных договоров в 2025 году для обучающихся направления 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» предоставлялся доступ к электронно-библиотечным системам (ЭБС):

- ЭБС «Лань» (<https://e.lanbook.com/>),
- «Университетская библиотека онлайн» (<http://biblioclub.ru>),
- «Юрайт» (<https://urait.ru/>),
- «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>),
- «Znanium.com» (<http://znanium.com/>)

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

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

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

Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU

Национальная электронная библиотека (НЭБ)

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

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

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

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

2.5 Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы бакалавриата по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» обеспечивается педагогическими работниками КемГУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на иных условиях (почасовая оплата и договор гражданско-правового характера).

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

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

В университете сформирован высококвалифицированный профессорско-преподавательский состав. Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание – 97,59%.

Доля работников из числа руководителей и (или) работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области) составляет 7,67 %. Перечень основных организаций, из которых привлекаются работники: ООО «Торговый дом «Золотая сова»; ООО «Пивоварня «Келлерс»; ОАО «Томское пиво»; ЗАО «Виртекс».

Количество научных работников, для которых работа в КемГУ является основной по кафедре технологии продуктов питания из растительного сырья, составляет 15 человек.

Таблица 8 - Возрастная категория профессорско-преподавательского состава

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

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

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

- управление деятельностью вузов. Аспекты разработки и реализации ФГОС ВО нового поколения;
- основы преподавания микробиологии в медицинском вузе;
- новые материалы и химия. Фармацевтическая разработка и технологии производства лекарственных препаратов;
- разработка программ ДПО с помощью нейроинструментов;
- нейросети для мотивации и вовлечения студентов;
- графические нейросети как инструмент визуализации;
- использование текстовых нейросетей для создания и адаптации учебных материалов.

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

3. Научно-исследовательская деятельность

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

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

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

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

1. Договор № 01/2025 от «30» апреля 2025 г. (200 000 руб.) на выполнение научно-исследовательских работ (экспертизы) о нормах расходования воды, солода, требованиях к качеству воды, производственной мощности, способа контроля объема

производства пивного завода ООО «Мануфактура» (Заказчик - Ассоциация «Коллегия Адвокатов № 42/81 «Юрбизнесколлегия» Кемеровской Области»)

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

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

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

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

Инициативная тема, утвержденная в КемГУ:

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

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

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

По результатам научно-исследовательской работы обучающихся опубликовано 5 научных статей, без соавторства с научным руководителем) и 4 тезиса в соавторстве с научным руководителем.

Сотрудники кафедры являются действующими членами диссертационного совета 24.2.315.05 при КемГУ, в котором осуществляются защиты по следующим специальностям 4.3.3. Пищевые системы (технические науки), 4.3.5. Биотехнология про-

дуктов питания и биологически активных веществ (химические науки, биологические науки).

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

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

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

4. Международная деятельность

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

Доля иностранных студентов, обучающихся по направлению 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) программы «Инженерия и безопасность напитков, пищевых концентратов и консервированной продукции» составляет 11,4 %.

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

Продолжается сотрудничество по соглашению, которое было заключено 01. 06. 2023 г. по инициативе кафедры технологии продуктов питания из растительного сырья между «Кемеровским государственным университетом» и «Северо-восточным сельскохозяйственным университетом» (Китай, г. Харбин), о научно-исследовательском сотрудничестве для осуществления исследовательских проектов «Один пояс, один путь» в сфере продовольственной промышленности между Китаем и Россией. Срок деятельности соглашения по 01.06.2026 г.

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

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

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

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

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

В рамках соглашения кафедрой проводятся совместные научные исследования.

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

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

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

5. Внеучебная работа

Воспитательный процесс основной профессиональной образовательной программы организован на основе рабочей программы воспитания, и направлена на развитие личности, создание условий для самоопределения и социализации обучающихся на основе социокультурных, духовно-нравственных ценностей и принятых в российском обществе правил и норм поведения в интересах человека, семьи, общества и государства, формирование у обучающихся чувства патриотизма, гражданственности, уважения к памяти защитников Отечества и подвигам Героев Отечества, закону и правопорядку, человеку труда и старшему поколению, взаимного уважения, бережного отношения к культурному наследию и традициям многонационального народа Российской Федерации, природе и окружающей среде.

Воспитательный процесс в образовательной организации базируется на традициях профессионального воспитания:

- гуманистический характер воспитания и обучения;
- приоритет общечеловеческих ценностей, жизни и здоровья человека, свободного развития личности;
- воспитание гражданственности, трудолюбия, уважения к правам и свободам человека, любви к 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; Спартакада 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.

6. Материально-техническое обеспечение

При реализации образовательной программы по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья», направленность (профиль) программы «Инженерия и безопасность напитков, пищекокцентратов и консервированной продукции» используются помещения, которые представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин, а также помещения для самостоятельной работы студентов. Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечен доступ к ЭИОС КемГУ. Для проведения занятий лекционного типа используется мультимедийное оборудование, при проведении практических занятий используются возможности компьютерных классов (набор ПО представлен ниже). При реализации образовательной программы используются возможности нескольких ЭБС, с которыми заключены договоры. Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения. Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин.

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

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

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



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

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

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

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

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

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) программы «Инженерия и безопасность напитков, пищевых концентратов и консервированной продукции» в 2025 году не обучались.