

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ  
Биолого-технологический факультет



**УТВЕРЖДАЮ**

Ректор университета

*А.С.Денисов*  
А.С.Денисов

**ОТЧЕТ**

о результатах самообследования деятельности

Биолого-технологического факультета

за 2014-2017 гг.

Направление подготовки

**19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания**

профиль: Технология и организация ресторанного дела

Рассмотрен и одобрен  
на заседании ученого  
совета биолого-технологического факультета  
Декан *К.В.Жучаев* К.В.Жучаев

Новосибирск – 2017

## Оглавление

1. Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности	3
2. Структура факультета и система управления	
2.1. Структура	3
2.2. Соответствие организации управления уставным требованиям	4
2.3. Соответствие собственной нормативной и организационно-распорядительной документации действующему законодательству	5
3. Структура подготовки специалистов	8
3.1. Общая характеристика	8
3.2. Изменение структуры подготовки специалистов за последние 5 лет и ее ориентация на региональные потребности	9
3.3. Структура контингента по формам обучения	9
4. Содержание подготовки выпускников	11
4.1. Соответствие разработанных профессиональных образовательных программ и учебно-методической документации требованиям ФГОС	11
4.2. Обеспечение методической документацией практик	15
4.3. Обеспечение документами государственной итоговой аттестации	16
4.4. Соответствие требованиям ФГОС квалификации научных и педагогических работников	19
4.5. Материально-техническая база	23
4.6. Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов	23
5. Качество подготовки специалистов	24
5.1. Качество организации нового набора	24
5.2. По степени подготовленности выпускников к выполнению требований ФГОС	27
6. Качество организации учебно-воспитательного процесса	28
7. Международное сотрудничество	31
8. Финансовое обеспечение подразделения	32
9. Общая оценка условий осуществления образовательной деятельности	33
10. Информация о совершенствовании подготовки и реализации рекомендаций по итогам ГИА	34
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	34

## **1. Организационно-правовое обеспечение образовательной деятельности**

Биолого-технологический факультет Новосибирского государственного аграрного университета осуществляет свою деятельность в соответствии с законодательством РФ, Уставом университета и Положением о Биолого-технологическом факультете ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ, утвержденным Ученым советом НГАУ (протокол от 09.11.2015 №8 <https://nsau.edu.ru/biotech/faq/>). Лицензия Министерства образования (серия 90Л01 №0009217 от 03 июня 2016г., рег.№ 2176). Основная профессиональная образовательная программа по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация ресторанного дела) утверждена 25.02.2016 г., номер внутривуз рег. ОПооп 03-01. Учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного дела, утвержден Ученым советом НГАУ 24.04. 2017 г., протокол № 5.

## **2. Структура факультета и система управления**

### **2.1. Структура**

Биолого-технологический факультет федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет», сокращенное название БТФ ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ, является его структурным подразделением без права юридического лица и базой для обучения студентов по очной, заочной и очно-заочной формам обучения. Биолого-технологический факультет функционирует в составе единого учебно-научного и производственного комплекса университета.

Факультет осуществляет образовательную деятельность в сфере высшего, послевузовского, дополнительного профессионального образования по направлениям подготовки:

06.03.01 Биология

Профиль: Экология и охотоведение

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (очная и заочная форма обучения)

Профиль: Технология и организация ресторанного дела

27.03.01 Стандартизация и метрология (очная и заочная форма обучения)

Профиль: Мясная, молочная и рыбная промышленность

35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции (очная и заочная форма обучения)

Профиль: Технология производства и переработки продукции животноводства

36.03.02 Зоотехния (очная и заочная форма обучения)

Профиль: Технология производства продуктов животноводства

Профиль: Непродуктивное животноводство

06.04.01 Биология

Профиль: Биологические ресурсы и экология (очная и очно-заочная форма обучения)

Профиль: Биотехнология

19.04.01 Биотехнология

Профиль: Биотехнология препаратов для сельского хозяйства и пищевой промышленности

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология сырья и продуктов животного происхождения (очная и заочная форма обучения)

36.04.02 Зоотехния

Профиль: Аквакультура

Профиль: Разведение, генетика и селекция животных

Профиль: Технология животноводства

В состав биолого-технологического факультета входят кафедры:

1. Биологии, биоресурсов и аквакультуры;
2. Физиологии и биохимии человека и животных;
3. Экологии;
4. Стандартизации, метрологии и сертификации;
5. Ветеринарной генетики и биотехнологии;
6. Разведения, кормления и частной зоотехнии;
7. Технологии и товароведения пищевой продукции;

На базе кафедр факультета организованы:

- лаборатория охотоведения;
- лаборатория общественного питания;
- лаборатория быстрого питания;
- лаборатория технологии мяса;
- лаборатория технологии молока;
- лаборатория адаптации и благополучия животных;
- орган по сертификации систем качества,
- цитогенетики,
- товароведной экспертизы.

По образовательным программам факультета обучается всего 1317 человек, из них обучается по очной форме 777 чел., по заочной форме 540 чел., в том числе 720 чел. на бюджетной основе по очной форме и 358 чел. на бюджетной основе по заочной форме обучения.

Численность преподавателей на факультете - 70 человек. Удельный вес лиц с учеными степенями и званиями – около 90%. На факультете работает 30 штатных профессора и доктора наук. Все преподаватели проходят конкурсный отбор и заключают контракт на срок до 5 лет.

Общее руководство Факультетом осуществляет выборный представительный орган – Ученый совет. Ученый совет факультета возглавляет декан. Декан выбирается конференцией факультета и Ученым советом университета.

Организацию учебно-методической работы (разработку и корректировку учебных планов, контроль методического обеспечения основных профессиональных образовательных программ) осуществляет учебно-методический совет факультета.

Учебно-воспитательная работа реализуется во взаимодействии с советом старост факультета.

## **2.2. Соответствие организации управления уставным требованиям**

Виды деятельности факультета, указанные в Положении о БТФ, соответствуют уставным требованиям университета.

Функциональное руководство биолого-технологическим факультетом осуществляют общеуниверситетские службы (планово-экономический отдел, бухгалтерия, отдел кадров и другие). Непосредственное руководство и координация деятельности факультета с другими подразделениями возложены на декана факультета, который избирается на должность в соответствии с Уставом университета.

Штатное расписание сотрудников факультета формируется администрацией университета по представлению декана исходя из уровня бюджетного финансирования, а также дополнительных внебюджетных поступлений.

Факультет использует в целях реализации образовательных программ и удовлетворения социальных потребностей сотрудников и студентов общеуниверситетские объекты

и пользуется услугами других подразделений и служб университета (библиотека, АХЧ, здравпункт, столовая и др.).

Наём и увольнение сотрудников факультета является прерогативой администрации университета по согласованию с деканом факультета.

Существующая система управления факультетом подчинена интересам обеспечения творческой работы преподавателей и студентов, непрерывного повышения качества подготовки специалистов. Профессорско-преподавательский состав проходит повышение квалификации на базе институтов РАН, профильных организаций и предприятий.

При организации управления факультетом используются средства информационного обеспечения. В локальную сеть факультета объединены все кафедры. Сеть оборудована сетевым винчестером для сбора и хранения обменной информации по кафедрам. Информация об учебно-воспитательном процессе (результаты промежуточной аттестации, движение контингента, итоговая аттестация) заносятся в программу «Деканат». Созданы также базы данных по производственной практике, заселению в общежитие, профессорско-преподавательскому и учебно-вспомогательному составу факультета.

### **2.3. Соответствие собственной нормативной и организационно-распорядительной документации действующему законодательству**

При оформлении документов факультет использует нормативную базу университета, организационно-распорядительная документация соответствует действующему законодательству.

Основная образовательная программа, реализуемая в Новосибирском государственном аграрном университете по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль: Технология и организация ресторанного дела, представляет собой комплект нормативно-методических документов, разработанный и утвержденный с учетом требований рынка труда на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332.

Нормативные документы для организации образовательной деятельности по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания:

- Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Приказ Минобрнауки России от 27.11.2015 №1383 «Об утверждении Положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования (далее – ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания;
- Инструктивное письмо Минобрнауки России от 28.12.09 №03-2672 «О разработке примерных основных образовательных программ профессионального образования»;
- Инструктивное письмо Минобрнауки России от 13.05.2010 №03-956 «О разработке вузами основных образовательных программ»;
- Устав Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Новосибирский государственный аграрный университет»;
- Лицензия серия 90Л01 №0009217 от 03.06.2016 рег.№2176, выданная Рособрандзором (с приложениями);
- иные нормативно-методические документы Минобрнауки России;

- Свидетельство о государственной аккредитации серия 90А01 №0002466 от 14.11.2016 рег.№2343, выданное Рособрнадзором (с приложениями);
- формы статистического наблюдения ВПО-1, ВПО-2;
- Вузовская лекция: Методические рекомендации для преподавателей Новосибирского ГАУ.– Новосибирск, НГАУ, 2011.– 52 с.;
- Инструкция о порядке составления расписаний учебных занятий: СМК МИ 13-01-2014, введена в действие приказом от 09.09.2015. № 307а-О;
- Карта «О состоянии ОПОП ФГОС среднего профессионального и (или) высшего образования;
- Методическая инструкция «По разработке и проверке рабочих учебных планов по ФГОС ВО»: СМК МИ 07-01-2015, введена в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О;
- Организация и контроль самостоятельной работы студентов: методические рекомендации для кафедр и деканатов университета.– Новосибирск: Издательство НГАУ, 2012.– 57 с.;
- Положение о Биолого-технологическом факультете НГАУ, утвержденное решением Учёного совета университета (протокол от 09.11.2015 № 8).
- Положение «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»: СМК ПНД 81-01-2017, утверждено ректором 07.08.2017 №265-О (<http://nsau.edu.ru/file/66581/>);
- Положение «О порядке освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей)»: СМК ПНД 86-01-2015, введено в действие приказом от 28.07.2015 №265-О (<http://nsau.edu.ru/file/99001/>);
- Положение «О порядке прохождения экстерном промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»: СМК ПНД 137-01-2015, введено приказом от 09.09.2015 №307а-О; (<http://nsau.edu.ru/file/123501/>);
- Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2017, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О, утверждено ректором 16.01.2017 г.; (<http://nsau.edu.ru/file/126971/>);
- Положение «О проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 77-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О; (<https://nsau.edu.ru/file/104821/>);
- Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2016, введено в действие приказом от 30.05.2016 №217-О (<http://nsau.edu.ru/file/66551/>);
- Положение «О порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Новосибирского ГАУ»: СМК ПНД 98-01-2015, введено приказом от 26.12.2015 №477-О; (<http://nsau.edu.ru/file/108451/>);
- Положение «О порядке проведения самообследования по основным профессиональным образовательным программам»: СМК ПНД 83-01-2017, введено приказом от 29.12.2015 №485-О, утверждено 18.01.2017 г.) (<https://nsau.edu.ru/file/100631/>).
- Положение «О движении контингента в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ (порядок и основания перевода, отчисления, восстановления обучающихся и правил предоставления академического отпуска)»: СМК ПНД 78-01-2017, утверждено ректором 07.08.2017 г.;
- Положение «О порядке освоения факультативных и элективных дисциплин (модулей)»: СМК ПНД 86-01-2015, введено в действие приказом от 28.07.2015 №265-О;
- Положение «О порядке проведения и объеме подготовки по физической культуре и спорту по программам специалитета и бакалавриата при очно-заочной и заочной фор-

мам обучения при освоении образовательной программы инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья»: СМК ПНД 85-01-2015, введено в действие приказом от 28.07.2015 №265-О;

- Положение «О порядке реализации образовательной деятельности в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ по программам высшего образования для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья»: СМК ПНД 26-01-2017, утверждено ректором 09.09.2017

-Положение «О порядке учета и хранения результатов образовательного процесса и внутреннем документообороте в ФГБОУ ВО Новосибирском ГАУ»: СМК ПНД 126-01-2015, введено в действие приказом от 09.09.2015 №307а-О;

-Положение «О рабочей программе учебной дисциплины»: СМК ПНД 14-01-2017, введено приказом от 17.06.2011 № 234-О, утверждено ректором 18.08.2017 г.;

-Положение «О самостоятельной работе обучающихся»: СМК ПНД 122-01-2015, утверждено ректором 01.10.2015 г.;

-Положение «Об оказании платных образовательных услуг»: СМК ПНД 84-01-2015, принято ученым советом (протокол от 26.01.2015 №1);

-Положение «Об организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ и его филиалах»: СМК ПНД 99-01-2016, принято ученым советом университета (протокол от 21.12.2015 №10);

-Положение «Об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе в ускоренные сроки, по образовательным программам высшего образования (программам специалитета, бакалавриата и магистратуры)»: СМК ПНД 71-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О;

-Положение «Об основной профессиональной образовательной программе федерального государственного образовательного стандарта высшего (среднего профессионального) образования»: СМК ПНД 20-01-2015, введено приказом от 25.07.2011 №293-О;

-Положение «Об утверждении порядка и случаев перехода обучающихся с платного обучения на бесплатное»: СМК ПНД 79-01-2017, введено приказом от 03.08.2015 №268а-О, утверждено ректором 24.04.2017 г.;

-Положение «Об учебно-методическом комплексе учебной дисциплины (модуля)»: СМК ПНД 65-01-2015, утверждено ректором 09.11.2015 г.;

-Положение «Об организации и проведении процедуры независимой оценки качества образования по программам бакалавриата, магистратуры и специалитета»: СМК ПНД 24-01-2017, утверждено ректором 20.01.2017 г. (<https://nsau.edu.ru/directory/lokalnye-normativnye-akty/>).

- Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень бакалавриата, профиль: Технология и организация ресторанного дела, разработанная и утвержденная на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332. (Регистрация от 21.09.2016 г., внутривузовский рег. номер ЗТПП опоп 03-01).

- Учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного дела, утвержден Ученым советом НГАУ 24.04. 2017 г., протокол № 5.

На основании нормативных актов НГАУ разработаны и утверждены основные профессиональные образовательные программы, включающие в себя учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы учебной и производственной практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии

[http://nsau.edu.ru/biotech/library/?list\\_type=spec#36.03.02](http://nsau.edu.ru/biotech/library/?list_type=spec#36.03.02)). Методическое обеспечение ОПОП соответствует типовым положениям и нормативным документам университета.

Служебные обязанности каждого сотрудника закреплены в должностных инструкциях, доводимых под роспись до каждого при устройстве на работу.

### **3. Структура подготовки специалистов**

#### **3.1. Общая характеристика**

С 1936 г. зоотехнический, затем зооинженерный, а сейчас биолого-технологический факультет НСХИ-НГАУ занимается подготовкой специалистов высшей квалификации по специальности (направлению подготовки) «Зоотехния». В настоящее время на факультете реализуется семь направлений подготовки бакалавриата и четыре направления подготовки магистратуры.

В 1994 г. была открыта подготовка по специальности «Технология производства с.-х. продукции», трансформированной впоследствии в «Технологию производства и переработки с.-х. продукции». Для расширения спектра подготовки специалистов было избрано направление переработка и оценка качества продукции животноводства. В 1998 г. была открыта подготовка по специальности «Стандартизация и сертификация» (в мясной, молочной и рыбной промышленности). В 2007 г. открыты специальности «Биология», «Технология мяса и мясных продуктов» (сейчас – направление подготовки «Продукты питания животного происхождения»), «Технология продуктов общественного питания».

Базовое образование преподавателей факультета и направление их научной деятельности соответствуют содержанию читаемых ими курсов.

Среднегодовое число публикаций на 100 НПП БТФ в среднем за 4 года: Web of Science – 10,0; Scopus – 21,5; РИНЦ – 329,4; поступление хоздоговорных и грантовых средств в расчете на 1 НПП БТФ в среднем за 4 года – 117,6 тыс. рублей. Получено 8 патентов. За отчетный период преподавателями факультета защищены две докторских (Камалдинов Е.В., Швыдков А.Н.) и четыре кандидатских (Орлов Д.А., Гарматарова Т.В., Кошелева Е.А., Крыцына Т.И.) диссертации.

К подготовке кадров подключены Сибирский научно-исследовательский институт переработки с.-х. продукции, Сибирский НИИ животноводства СФНЦА РАН, Институт цитологии и генетики, Институт систематики и экологии животных, Институт биохимии СО РАН, НПО «Вектор». В рамках научно-образовательного комплекса ведется подготовка аспирантов для факультета.

Направления научных исследований соответствуют профилю подготовки специалистов: биоэкология, производство, переработка и оценка качества продукции животноводства. Это совершенствование и разработка технологий животноводства, обеспечивающих повышение качества продукции и благополучие животных при интенсификации отрасли, выведение и совершенствование пород животных; разработка новых кормовых добавок для животных; совершенствование биотехнологии переработки отходов животноводства, научное обоснование закономерностей получения высококачественных продуктов в системе почва-растение – животное – продукт питания, производство продуктов питания с заданными функциональными свойствами. Учёными-селекционерами факультета и НИИ совместно со специалистами хозяйств выведены три породы свиней, породы рыб, гусей, заводские типы крупного рогатого скота, свиней и овец.

На факультете ведется подготовка 35 аспирантов очного и 10 - заочного обучения, что составляет 6,0 аспиранта на 100 студентов обучающегося контингента при нормативе 4,0. Открыты программы аспирантуры: «Ихтиология», «Гидробиология», «Экология», «Генетика», «Физиология», «Биоресурсы», «Биохимия», «Разведение, селекция, генетика и воспроизводство с/х животных», «Кормление с/х животных и технология кормов», «Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства».

На факультете работают три совета по защите докторских диссертаций: по физиологии и биоресурсам - рук. проф. К.В.Жучаев, по экологии, разведению и генетике, частной зоотехнии – рук. проф. В.Л.Петухов, по рыбному хозяйству – проф. И.В.Морузи.

### 3.2. Изменение структуры подготовки специалистов за последние 4 года и ее ориентация на региональные потребности

В ответ на изменение рынка труда изменились и возникли новые профили. Открыты программы бакалавриата и магистратуры, в том числе новая для факультета программа магистратуры «Биотехнология». Расширена подготовка по научным специальностям, открыты программы аспирантуры «Биоресурсы» и «Биохимия». В учебные планы введены дисциплины, связанные с производством экологической продукции (органическое животноводство), бизнес-планирование.

Администрация факультета предприняла за этот период ряд кардинальных шагов для расширения подготовки обучающихся для работы в иных сферах деятельности. Реализуются программы дополнительного профессионального образования (кинология, прудовое и озерное рыбоводство, охотоведение, товароведение).

Меняются формы организации набора студентов. Проводится профориентационная работа среди старшеклассников сельских школ и выпускников средних общеобразовательных и специальных учебных заведений г.Новосибирска и Новосибирской области, куда выезжают преподаватели факультета. С рядом школ Дзержинского и Ленинского районов г.Новосибирска заключены договора о сотрудничестве, школьникам предложена тематика научных исследований, которые могут быть реализованы на базе факультета. С 2010 г. на факультете ежегодно проводится научно-практическая конференция учащихся средних общеобразовательных учебных заведений «Шаг в науку» с числом участников до 200-250 человек.

Структура и численность контингента студентов по направлениям подготовки соответствует плану приема.

### 3.3. Структура контингента по формам обучения

Контингент обучающихся по формам обучения представлен в табл. 3.3.1.

Таблица 3.3.1. Структура контингента

Направление подготовки	Код	Контингент				
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
Технология продукции и организация общественного питания <i>Профиль: Технология и организация ресторанного дела (очная форма)</i>	19.03.04	23	30	19	24	-
Технология продукции и организация общественного питания <i>Профиль: Технология и организация ресторанного дела (заочная форма)</i>	19.03.04	35	32	19	17	19

Приказы по движению контингента:

Очное отделение:

1. Приказы о зачислении на первый курс: от 31.07.2014 № 1077-с; от 05.08.2014 № 1080-с; от 11.08.2014 № 1100-с; от 07.11.2014 № 1612-с; от 30.07.2015 № 1266-с; от 04.08.2015 № 1288-с; от 07.08.2015 № 1299-с; от 29.07.2016 № 1290-с; от 03.08.2016 № 1303-с; от

08.08.2016 № 1312-с; от 08.08.2016 № 1314-с; от 08.08.2016 № 1315-с; от 29.07.2017 № 1217-с; от 03.08.2017 № 1226-с; от 08.08.2017 № 1239-с; от 15.08.2016 №1341-с.

2. Приказы на отчисление: 27.01.2014 № 57-с; от 21.07.2014 № 1044-с; от 09.11.2015 № 1890-с; от 04.05.2016 № 702-с; от 18.12.2014 № 1893-с; от 24.08.2015 № 1338-с; от 18.11.2016 № 1839-с; от 17.09.2014 № 1265-с; от 05.11.2015 № 1853-с; от 16.09.2013 № 1098-с; от 25.09.2013 № 1185-с; от 19.11.2013 № 1512-с; от 17.03.2014 № 328-с; от 14.07.2014 № 1022-с; от 17.09.2014 № 1264-с; от 16.10.2014 № 1471-с; от 05.02.2015 № 118-с; от 22.07.2015 № 1231-с; от 24.08.2015 № 1336-с; от 07.10.2015 № 1670-с; от 15.10.2015 № 1728-с; от 27.01.2016 № 88-с; от 04.02.2016 № 154-с; от 22.07.2016 № 1276-с; от 10.08.2016 № 1327-с; от 03.10.2016 № 1583-с; от 18.11.2016 № 1838-с; от 13.01.2017 № 22-с; от 03.05.2017 № 629-с; от 26.05.2017 № 821-с; от 15.06.2017 № 954-с; от 25.08.2017 № 1304-с; от 16.11.2017 № 1884-с; от 26.06.2017 № 1058-с; от 10.12.2014 № 1833-с; от 18.12.2014 № 1895-с; от 07.10.2015 № 1670-с; от 23.11.2015 № 1994-с; от 20.10.2016 № 1501-с; от 16.03.2017 № 316-с; от 11.05.2017 № 685-с; от 30.08.2017 № 1320-с; от 18.02.2014 № 170-с; от 29.05.2014 № 727-с; от 24.08.2015 № 1336-с; от 15.02.2016 № 208-с; от 08.11.2016 № 1784-с; от 18.11.2016 № 1838-с; от 14.08.2017 № 1253-с.

3. Приказы о восстановлении: 16.09.2013 № 1098-с; от 04.09.2015 № 1391-с; от 06.03.2017 № 256-с; от 10.10.2017 № 1617-с; от 13.01.2016 № 19-с.

4. Приказы о переводе с курса на курс: 13.09.2013 № 1090-с; от 04.09.2014 № 1173-с; от 01.09.2015 № 1369-с; от 01.09.2016 № 1391-с; от 03.05.2017 № 629-с; от 28.08.2017 № 1305-с; от 10.10.2017 № 1617-с; от 07.12.2017 № 2059-с.

5. Приказ о переводе на данное направление с других специальностей и ВУЗОВ: от 30.10.13 № 1389-с, от 14.02.14 № 154-с, от 24.10.14 № 1519-с, от 16.03.15 № 338-с, от 25.03.15 № 431-с, от 02.10.15 № 1654-с, от 07.10.15 № 1669-с, от 01.02.16 № 103-с, от 24.05.16 № 843-с, от 06.04.17 № 461-с.

Заочное отделение:

1. Приказы о зачислении на первый курс заочного отделения: от 30.09.14 № 1365-з, от 14.09.15 № 1482-з, от 15.09.16 № 1458-з, от 17.08.17 № 1266-з.

2. Приказы на отчисление: от 21.02.14 № 205-з, от 23.04.14 № 535-з, от 20.11.14 № 1713-з, от 19.01.15 № 30-з, от 13.04.15 № 528-з, от 01.04.15 № 450-з, от 14.05.15 № 691-з, от 01.06.15 № 813-з, от 01.10.15 № 1637-з, от 22.10.15 № 1773-з, от 27.10.15 № 1823-з, от 09.11.15 № 1892-з, от 12.11.15 № 1932-з, от 17.12.15 № 2156-з, от 02.12.15 № 2065-з, от 23.12.15 № 2205-з, от 15.02.16 № 226-з, 18.02.16 № 250-з, от 07.04.16 № 530-з, от 10.05.16 № 730-з, от 16.05.16 № 763-з, от 06.6.16 № 922-з, 19.10.16 № 1680-з, 08.11.16 № 1787-з, от 18.11.16 № 1849-з, от 20.12.16 № 1988-з, от 13.01.17 № 16-з, от 20.03.17 № 352-з, от 27.03.17 № 380-з, от 12.04.17 № 498-з, от 25.05.17 № 792-з, от 06.02.17 № 1253-з, от 22.05.17 № 760-з, от 20.06.17 № 1014-з, от 03.10.17 № 1575-з, от 10.10.17 № 1609-з, от 23.10.17 № 1683-з, от 30.11.17 № 1990-з, от 02.11.17 № 1782-з, от 23.10.17 № 1688-з.

3. Приказы о восстановлении: от 01.04.15 № 450-з, от 22.10.15 № 1773-з, от 08.11.16 № 1788-з, от 15.12.17 № 2100-з.

4. Приказ о переводе с курса на курс от 07.07.14 № 930-з, от 19.01.15 № 30-з, от 09.07.15 № 1114-з, от 18.01.16 № 34-з, от 19.09.16 № 1471-з, от 28.11.16 № 1876-з, от 22.08.17 № 1292-з, от 22.08.17 № 1291-з, от 22.08.17 № 1290-з, от 13.11.17 № 1861-з.

5. Приказ о переводе на данное направление с других специальностей и ВУЗОВ: от 01.10.15 № 1637-з, от 23.10.17 № 1683-з, от 30.10.17 № 1762-з.

6. Приказы о переводе с очного отделения: от 15.05.14 № 612-з, от 01.10.14 № 1385-з, от 20.11.14 № 1713-з, от 10.02.15 № 2127-з, от 27.10.15 № 1823-з, от 07.04.16 №

530-з, от 16.05.16 № 763-з, от 07.09.16 № 1426-з, от 06.10.16 № 1602-з, от 18.11.16 № 1849-з, от 10.10.17 № 1609-з

Факультет ежегодно принимает на обучение студентов их других регионов страны и из-за рубежа. В настоящее время по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация ресторанного дела) обучаются по очной форме 30 студентов, по заочной форме 9 студентов из областей, краев и республик РФ и 11 по очной форме и 5 по заочной форме обучения иностранных студентов (Казахстан, Кыргызстан, Монголия).

#### 4. Содержание подготовки выпускников

##### 4.1. Соответствие разработанных профессиональных образовательных программ и учебно-методической документации требованиям ФГОС

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (профиль: Технология и организация ресторанного дела) соответствует требованиям ФГОС по объему базовой и вариативной части, продолжительности практики и ГИА, общему объему программы (табл.4.1.1.-4.1.3.). Дисциплины, относящиеся к базовой части программы бакалавриата, являются обязательными для освоения обучающимся вне зависимости от направленности программы бакалавриата, которую он осваивает. Дисциплины «Философия», «История», «Иностранный язык», «Безопасность жизнедеятельности» соответствуют по наименованию ФГОС и учебному плану, реализуются в рамках базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» программы бакалавриата, их освоение зафиксировано в расписании занятий, экзаменационных ведомостях, зачетных книжках студентов.

Реестр рабочих программ дисциплин приведен в приложении.

Таблица 4.1.1. Общая структура программы

Шифр блока	Блок	Норматив (min - max)		Факт
Б1	Дисциплины (модули)	213	213	213
Б1.Б	Базовая часть	102	130	110
Б1.В	Вариативная часть	83	111	103
Б2	Практики	18	21	18
Б2.В	Вариативная часть	18	21	-
Б3	Государственная итоговая аттестация	6	9	18
Б3.Б	Базовая часть	6	9	9
ФТД	Факультативы	-	-	7
	Общий объем программы в зачетных единицах (без факультативов)	240		240

Таблица 4.1.2. Характеристика учебных планов

П. Распределение нагрузки по физической культуре и спорту и дисциплинам (модулям) вариативной части	Норматив	Факт
Объем дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту, реализуемых в рамках базовой части Блок 1 (дисциплины модули) образовательной программы, в очной форме обучения	2 з.е.	2 з.е.
Объем элективных дисциплин (модулей) по физической культуре и спорту	328 академических часов	328 академических часов

Обеспечение обучающимся возможности освоения дисциплин (модулей) по выбору, в том числе обеспечение специальных условий инвалидам и лицам, с ограниченными возможностями здоровья, в объеме, предусмотренном ФГОС от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)»	-	37
Объем дисциплин (модулей) по выбору, в том числе в рамках специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)»	Не менее 30%	35,9
Количество часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» в соответствии с ФГОС	-	1356
Удельный вес часов, отведенных на занятия лекционного типа в целом по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» в общем количестве часов аудиторных занятий, отведенных на реализацию данного Блока	не более 50 % от общего количества часов аудиторных занятий	39,2
<b>III. Распределение учебной нагрузки по годам (без факультативов)</b>		
Объем программы обучения в I год	60 з.е.	60 з.е.
Объем программы обучения во II год	60 з.е.	60 з.е.
Объем программы обучения в III год	60 з.е.	60 з.е.
Объем программы обучения в IV год	60 з.е.	60 з.е.

Таблица 4.1.3. Практическая подготовка обучающихся

Типы учебной практики	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
Способы проведения учебной практики	стационарная;
Типы производственной практики	1) Научно-исследовательская работа; 2) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; 3) Преддипломная практика.
Способы проведения производственной практики	стационарная; выездная.

Объем дисциплин (модулей) по выбору, в том числе в рамках специальных условий инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья от объема вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)», составляет 34,3% при нормативе не менее 30% (табл.4.1.4.).

Таблица 4.1.4. Перечень дисциплин по выбору

Шифр дисциплины	Название дисциплины	з.е	часов
Б1.В.ДВ.1.1	Биологическая этика	3	108
Б1.В.ДВ.1.2	Этика деловых отношений		
Б1.В.ДВ.2.1	Правовые основы управления качеством	3	108
Б1.В.ДВ.2.2	Нормативно-правовые основы стандартизации и сертификации		
Б1.В.ДВ.3.1	Нормативно-правовые основы охраны окружающей	3	108

	среды		
Б1.В.ДВ.3.2	Нормативно-правовые основы природопользования		
Б1.В.ДВ.4.1	Прикладная статистика		
Б1.В.ДВ.4.2	Статистические методы обработки экспериментальных данных	3	108
Б1.В.ДВ.5.1	Химия пищи		
Б1.В.ДВ.5.2	Пищевые добавки	4	144
Б1.В.ДВ.6.1	Компьютеризация производства (общественное питание)		
Б1.В.ДВ.6.2	Системы управления базами данных	4	144
Б1.В.ДВ.7.1	Ресторанный бизнес		
Б1.В.ДВ.7.2	Барное дело	2	72
Б1.В.ДВ.8.1	Детское и функциональное питание		
Б1.В.ДВ.8.2	Специализированное питание	4	144
Б1.В.ДВ.9.1	Гостиничный сервис		
Б1.В.ДВ.9.2	Индустрия гостеприимства	3	108
Б1.В.ДВ.10.1	Дегустационный анализ		
Б1.В.ДВ.10.2	Кондитерское производство	4	144
Б1.В.ДВ.11.1	Кухня народов мира		
Б1.В.ДВ.11.2	Европейская кухня	2	72
Б1.В.ДВ.12.1	Современные формы обслуживания		
Б1.В.ДВ.12.2	Кейтеринг	2	72
Итого		37	1332

По всем дисциплинам учебного плана разработаны рабочие программы (100%).

В рабочей программе каждой дисциплины определено ее место в учебном плане, показаны базовые и базирующиеся дисциплины, а также те компетенции, знания и навыки, которые должен приобрести студент в результате изучения дисциплины в соответствии с требованиями ФГОС. Учебно-методические комплексы дисциплин корректируются ежегодно, включая рабочие программы, программы практик и ФОСы. Разработан полный комплект программ учебных и производственных практик. Рабочие программы оцениваются на соответствие ФГОС в ходе экспертизы, проводимой учебно-методическим советом факультета. В рабочие программы дисциплин включаются темы и вопросы, отражающие передовые направления развития науки и практики, что является одним из главных результатов повышения квалификации преподавателей. Курсовые проекты предусмотрены по дисциплинам «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Проектирование предприятий общественного питания», «Научные основы производства продуктов питания» (таблица 4.1.5.), курсовая работа – по дисциплине «Технология продукции общественного питания». Тематика курсовых проектов и работ соответствует области профессиональной деятельности выпускников.

Таблица 4.1.5. Темы курсовых работ

Дисциплина	Тема
Технология продукции общественного питания	«Разработка изделия маффин с кусочками шоколада и клюквенно-апельсиновым муссом «Осень»»
Технология продукции общественного питания	«Разработка технической документации на блюдо: Помидоры, фаршированные курицей и овощами»
Технология продукции общественного питания	«Разработка технологической документации на блюдо «Куриные растрепки»»
Технология продукции общественного питания	«Разработка технической документации на блюдо «Куриный кармашек «До шести» с апельсиновым соусом»»
Технология продукции общественного питания	«Разработка технической документации на блюдо «Мясные конвертики»»
Технология продукции общественного питания	«Разработка рецептуры «бисквитного рулета с белковым кремом, апельсином и грецкими орехами»»

Технология продукции общественного питания	«Разработка технической документации на блюдо «Морковный торт с имбирем»»
Технология продукции общественного питания	«Разработка технической документации на блюдо «Запеченные бараньи ребра с картофельно-свекольным пюре»»
Технология продукции общественного питания	«Разработка технической документации на блюдо «Шоколадная паста с гуматом»»
Технология продукции общественного питания	«Разработка рецептуры творожного печенья «Творожное облако»»
Технология продукции общественного питания	«Разработка технической документации на блюдо «Песочное печенье «Детская радость»»»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект горячего цеха ресторана при вокзале на 55 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект мучного цеха кафе с обслуживанием официантами на 95 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект горячего цеха ресторана на 90 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект мясного цеха ресторана при гостинице на 70 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект холодного цеха ресторана при гостинице на 80 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект рыбного цеха ресторана на 180 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект кондитерского цеха кафе с самообслуживанием на 75 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект кондитерского цеха кафе с обслуживанием официантами на 110 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект горячего цеха детского кафе на 40 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект холодного цеха диджей кафе на 80 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект холодного цеха школьной столовой на 100 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект горячего цеха кафе на 80 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект холодного цеха клубного ресторана на 85 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект холодного цеха фитнес-кафе на 25 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект мясного цеха кафе-бара с обслуживанием официантами на 55 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект холодного цеха детского кафе на 60 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект холодного цеха ресторана в аэропорту на 90 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект холодного цеха кафе на 65 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект горячего цеха кафе на 50 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект холодного цеха шашлычной на 30 посадочных мест»
Проектирование предприятий общественного питания	«Проект кондитерского цеха ресторана русской кухни на 120 посадочных мест»

Проектирование предприятий общественного питания	«Проект мучного цеха детского кафе на 50 посадочных мест»
--	---

В учебном плане предусмотрены дисциплины, прямо связанные с будущей профессиональной деятельностью или формирующие базу для последующего глубокого изучения материала, н.п. Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания и т.д.

Программы промежуточного контроля, фонд заданий для итоговой аттестации, тестовые задания по дисциплинам характеризуют достаточный уровень требований к студентам и адекватно отражают результаты обучения.

#### 4.2. Обеспечение методической документацией практик

Учебные и производственные практики студентов регламентируются программами практик, содержащими перечень основных вопросов, структуру отчета и последовательность анализа научного и производственного материала с элементами исследований. Результатом преддипломной практики является выпускная квалификационная работа.

Перечень нормативной документации по обеспечению практики:

- Положение «О практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования в ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ»: СМК ПНД 95-01-2017, введено в действие приказом от 26.12.2015 №477-О, утверждено ректором 16.01.2017 г.; (<http://nsau.edu.ru/file/126971>);

- Положение «Об основной профессиональной образовательной программе федерального государственного образовательного стандарта высшего (среднего профессионального) образования»: СМК ПНД 20-01-2015, введено приказом от 25.07.2011 №293-О (<https://nsau.edu.ru/directory/lokalnye-normativnye-akty/>).

- Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль: Технология и организация ресторанного дела, разработанная и утвержденная на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332. (Утверждена 25.02.2016 г., номер внутривуз рег. ОПооп 03-01).

- Учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержден Ученым советом НГАУ 24.04. 2017 г., протокол № 5.

- Программа учебной практики - Практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности <https://nsau.edu.ru/biotech/abit/spec/>

- Программа производственной практики: Научно-исследовательская работа; Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности; Преддипломная практика.. <https://nsau.edu.ru/biotech/abit/spec/>

Учебно-научный процесс ориентирован на практическую деятельность выпускников. Заключены договора с предприятиями и организациями на прохождение учебной и производственной практики. Активно используется собственная база для практики - учебные лаборатории Кафедры технологии и товароведения пищевой продукции.

Объем практик соответствует требованиям ФГОС. Разработаны программы практик для каждого направления подготовки, объединенные идеологией насыщения практики элементами НИРС и самостоятельной работы. Контроль прохождения производственной практики осуществляется путем в ряде случаев путем посещения места практики преподавателем, чаще - телефонным контактом с руководством предприятия. По завершению практики студенты представляют характеристики с места прохождения практики, отчеты, являющиеся студенческими научными работами. Суммарная оценка за практику складывается из оценки отчета, характеристики (оценочного заключения) и доклада.

Реестр договоров на проведение практик представлен в табл.4.2.1.

Таблица 4.2.1. Реестр договоров на проведение практик

№	Профильная организация	№ договора	Дата регистрации
1.	"Нью Йорк" Пицца ИП Аверкин	ТПОП-185	01 июня 2017 г.
2.	АО "Полевод"	ТПОП-180	22 мая 2017 г.
3.	ЗАО "Ерогос-Янис"	ТПОП-194	01 июня 2017 г.
4.	ИП Боханцев кафе Арк-пицца	ТПОП-181	22 мая 2017 г.
5.	ИП Пономарчук А.В.	ТПОП-188	16 июня 2017 г.
6.	ИП Ушакова В.И.	ТПОП-190	20 июня 2017 г.
7.	Кафе "Рандеву" ИП Даций	ТПОП-178	22 мая 2017 г.
8.	КФХ "Кафе Саяны"	ТПОП-187	06 июня 2017 г.
9.	МКОУ "Огнево-Заимская СОШ"	ТПОП-189	19 июня 2017 г.
10.	ОАО "Санаторий Братское взморье"	ТПОП-193	20 июня 2017 г.
11.	ООО " ИП Красный ресторан "Иль Патио"	ТПОП-182	25 мая 2017 г.
12.	ООО " Ям! Ресторанс Раша"	ТПОП-177	22 мая 2017 г.
13.	ООО "Коеквест Кантри"	ТПОП-170	14 июня 2016 г.
14.	ООО "Коста-Сервис"	ТПОП-189	19 июня 2017 г.
15.	ООО "Межениновская птицефабрика"	ТПОП-167	26 апреля 2016 г.
16.	ООО "Отличный вид"	ТПОП-171	27 июня 2016 г.
17.	ООО "Сервис"	ТПОП-192	20 июня 2017 г.
18.	ООО Русская традиционная кухня	ТПОП-164	01 апреля 2016 г.
19.	ООО"ЭРЭЛ+"	ТПОП-165	07 апреля 2016 г.
20.	ПО "Кулинар"	ТПОП-179	22 мая 2017 г.
21.	Потребительское общество "Илгэ"	ТПОП-169	26 мая 2016 г.
22.	Потребительское общество "Пищевик"	ТПОП-196	30 июня 2017 г.
23.	ТОО "Волна"	ТПОП-163	09 августа 2016 г.
24.	ФГАОУ ВПО СВФУ КП "Сэргэлээх"	ТПОП-168	26 мая 2016 г.
25.	Шиша бор Лаунч	ТПОП-188	28 апреля 2017 г.

### 4.3. Обеспечение документами государственной итоговой аттестации

Перечень нормативной документации для проведения ГИА:

- Положение «О порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»: СМК ПНД 81-01-2017, утверждено ректором 07.08.2017 №265-О (<http://nsau.edu.ru/file/66581/>);

- Положение «О порядке прохождения экстерном промежуточной и государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального и высшего образования»: СМК ПНД 137-01-2015, введено приказом от 09.09.2015 №307а-О; (<http://nsau.edu.ru/file/123501/>);

- Положение «О порядке проведения государственной итоговой аттестации по программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры»: СМК ПНД 80-01-2016, введено в действие приказом от 30.05.2016 №217-О (<http://nsau.edu.ru/file/66551/>);

- Положение «О порядке проверки выпускных квалификационных работ на объем заимствования и их размещения в электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Но-

восибирского ГАУ»: СМК ПНД 98-01-2015, введено приказом от 26.12.2015 №477-О; (<http://nsau.edu.ru/file/108451/>)

-Положение «Об организации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе в ускоренные сроки, по образовательным программам высшего образования (программам специалитета, бакалавриата и магистратуры)»: СМК ПНД 71-01-2015, введено в действие приказом от 03.08.2015 №268а-О;

-Положение «Об основной профессиональной образовательной программе федерального государственного образовательного стандарта высшего (среднего профессионального) образования»: СМК ПНД 20-01-2015, введено приказом от 25.07.2011 №293-О (<https://nsau.edu.ru/directory/lokalnye-normativnye-akty/>).

- Основная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, уровень бакалавриата, профиль: Технология и организация ресторанного дела, разработанная и утвержденная на основе Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённого приказом Минобрнауки РФ от 12 ноября 2015 г. № 1332. (Утверждена 25.02.2016 г., номер внутривуз рег. ОПОП 03-01).

- Учебный план по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного дела, утвержден Ученым советом НГАУ 24.04. 2017 г., протокол № 5.

Итоговая аттестация выпускника бакалавра высшего учебного заведения является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме, включает:

1) государственный экзамен, введенный решением Ученого совета НГАУ, протокол от 24.04.2017 №5.

2) защиту выпускной квалификационной работы.

ГИА проводится с целью оценки компетенций бакалавра, определяющих его подготовленность к решению профессиональных задач, установленных ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, способствующим его конкурентоспособности на рынке труда. Содержание Государственного экзамена и выпускной квалификационной работы по объему и структуре определяется на основании требований ОПОП.

Государственный экзамен включает в себя вопросы по дисциплинам: Технология продукции общественного питания, Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Товароведение продовольственных товаров, Сертификация услуг предприятий общественного питания.

Порядок формирования билетов и их соответствие компетенциям представлен в Программе ГИА по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания на сайте НГАУ <http://nsau.edu.ru/biotech/abit/spec/>.

На основании Приказа Минобрнауки России от 9 февраля 2016 г. № 86 «О внесении изменений в Порядок проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 29 июня 2015 г. № 636», требований ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, разработаны и утверждены требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ.

Защита выпускной квалификационной работы позволяет полностью определить всестороннюю подготовленность бакалавра, выявить его научно-производственную зрелость, умение реализовать на практике полученные в вузе знания.

В состав ГАК входят представители профильных предприятий и организаций, ведущие преподаватели университета. Состав комиссии – председатель и четыре члена комиссии, в том числе не менее 50% представителей профильных организаций. Председа-

тели ГАК назначаются из числа работников профильных организаций, профессоров вузов страны, ведущих ученых СО РАН, их кандидатуры рассматриваются на заседаниях ученого совета университета и утверждаются в Министерстве сельского хозяйства РФ. Результаты работы ГАК обсуждаются на заседаниях ученого совета факультета.

Итоги государственной аттестации по представленной программе приведены в таблице табл.4.3.1. и 4.3.2.

Таблица 4.3.1. Сведения о результатах государственной итоговой аттестации по основной образовательной программе (очная форма)

№ п/п	Учебный год	Вид государственной аттестации									
		Государственный экзам- замен (при наличии)			Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)						
		количество выпускников, всего	из них:		количество выпускников, всего	из них:			Результаты проверки ВКР на наличие заимствований		
			получивших оценку «удовлетворительно»	получивших оценки «лично» и «хорошо»		получивших оценку «удовлетворительно»	получивших оценки «лично» и «хорошо»	выполнявших ВКР по заявкам предприятий	Средняя доля оригинальных блоков в работе	Доля работ с оценкой оригинальности текста менее 50%	Доля работ с оценкой оригинальности текста более 70%
Чел.	%	%	Чел.	%	%	%	%	%	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
01	2013/ 14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02	2014/ 15	12	0	100	12	0	100	0	-	-	-
03	2015/ 16	15	0	100	14	7,1	92,9	0	71,85	0	50,0
04	2016/ 17	13	15,4	84,6	14	0	100	0	72,38	0	57,1

Таблица 4.3.2. Сведения о результатах государственной итоговой аттестации по основной образовательной программе (заочная форма)

№ п/п	Учебный год	Вид государственной аттестации									
		Государственный экзам- замен (при наличии)			Защита выпускной квалификационной работы (ВКР)						
		количество выпускников, всего	из них:		количество выпускников, всего	из них:			Результаты проверки ВКР на наличие заимствований		
			получивших оценку «удовлетворительно»	получивших оценки «лично» и «хорошо»		получивших оценку «удовлетворительно»	получивших оценки «лично» и «хорошо»	выполнявших ВКР по заявкам предприятий	Средняя доля оригинальных блоков в работе	Доля работ с оценкой оригинальности текста менее 50%	Доля работ с оценкой оригинальности текста более 70%
Чел.	%	%	Чел.	%	%	%	%	%	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
01	2013/ 14	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
02	2014/ 15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
03	2015/ 16	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
04	2016/17	31	3	97	31	-	100	0	71,57	0	52,3
05	2017/ 18	30	-	100	30	-	100	0	67,29	0	48,4

Анализ результатов защиты выпускных квалификационных работ, отчетов председателей государственных аттестационных комиссий за 2014–2017 гг. показал, что большинство работ соответствуют требованиям современного производства, отражают основные направления и концепции развития новых технологий и техники. Рассматриваются технические, экономические, экологические, правовые, организационные и научно-исследовательские вопросы по повышению эффективности использования потенциала производства и охраны окружающей среды. Большинство работ, выполненных студентами, отличаются актуальностью и современностью решаемых вопросов.

В ходе реализации предложений, сделанных по итогам работы ГАК в предыдущие годы, обновлены фонды оценочных средств для государственной итоговой аттестации, переработаны программы производственной и преддипломной практик, научно-исследовательской работы.

В целом качество знаний и качество подготовки выпускников по результатам самообследования является достаточным.

#### **4.4. Соответствие требованиям ФГОС квалификации научных и педагогических работников**

Анализ структуры профессорско-преподавательского состава по образовательной программе (табл. 4.4.1) показал, что доля лиц со степенями и званиями составляет 80,2% (очная форма) и 74,2% (заочная форма), 6,3% (очная форма) и 12,7% (заочная форма) НПП привлекается из числа высококлассных специалистов ведущих профильных организаций г.Новосибирска.

Таблица 4.4.1. Сведения о кадровом обеспечении основной образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Норматив	Факт
1.	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование и (или) ученую степень, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	Не менее 70%	82,3% (очная форма), 78,7% (заочная форма)
2.	Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в т.ч. ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) учёное звание ( в т.ч. ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих основную образовательную программу	Не менее 50%	80,2% (очная форма), 74,2% (заочная форма)
3.	Среднегодовой объем финансирования научных исследований на одного научно-педагогического работника (в приведенных к целочисленным значениям ставок) организации, реализующей основную образовательную программу, тыс. руб.	60,0	120,88
4.	Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организации, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в об-	Не менее 5%	6,3% (очная форма), 12,7% (заочная форма)

	щем числе работников, реализующей основную образовательную программу		
--	--	--	--

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) составляет 99,5% (очная форма) и 87,4% (заочная форма) ставок при нормативе не менее 50 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Доля докторов наук, профессоров (в приведенных к целочисленным значениям ставок) по очной и заочной формам обучения составляет 26,2 и 20,3% соответственно.

Преподаватели кафедр постоянно совершенствуют свое педагогическое мастерство, углубляют производственные знания в профильных предприятиях и организациях. Каждый преподаватель при прохождении конкурсного отбора обязан представить справку о повышении квалификации.

Преподавателям кафедр присвоены почётные звания: заслуженный работник сельского хозяйства РФ А.Г. Незавитин, заслуженные деятели науки РФ В.Л. Петухов и П.Н. Смирнов. Почетное звание заслуженного работника высшей школы РФ имеет И.В.Дегтяренко. Нагрудным знаком «Почетный работник высшего профессионального образования» награждены К.В.Жучаев, А.И.Желтиков, В.С.Токарев, О.С.Короткевич, С.П.Князев, Н.Н.Кочнев, С.Г.Куликова, М.Л.Кочнева, И.В.Морузи.

Уровень профессиональной подготовки профессорско-преподавательского состава достаточно высок и соответствует целям, задачам и специфике профессиональных образовательных программ специальностей факультета.

Планы работы кафедр и преподавателей содержат разделы: учебная работа, методическая работа, научная работа, воспитательная работа, общественная работа. Ежегодные планы составляются в соответствии с перспективными планами работы, утверждаемыми при избрании преподавателя или заведующего кафедрой. Нагрузка соответствует нормативам. Выполнение нагрузки контролируется заведующим кафедрой. Планы и отчеты преподавателей и кафедр ежегодно утверждаются деканом факультета.

Общие сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» приведены в табл.4.4.2. и 4.4.3.

Таблица 4.4.2. Общие сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса (очная форма)

№ п/п	Характеристика педагогических и научных работников	Численность работников	
		Фактическое число	Целочисленное значение ставок
1	2	3	4
<b>1.</b>	<b>Численность педагогических работников - всего</b>	<b>65</b>	<b>8,433</b>
	из них		
1.1.	штатные педагогические работники, за исключени-	58	7,778

1	2	3	4
	ем педагогических работников, работающих по совместительству		
1.2.	педагогические работники, работающие на условиях внутреннего совместительства	2	0,305
1.3.	педагогические работники, работающие на условиях внешнего совместительства	4	0,306
1.4.	лица, привлеченные к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора	1	0,044
<b>2.</b>	<b>Из общей численности педагогических работников (из строки №1):</b>		
2.1.	лица, имеющие ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора (в том числе признанные в Российской Федерации степень и (или) ученое звание, полученные в иностранном государстве) <sup>3</sup>	13	2,210
2.2.	лица, имеющие ученую степень кандидата наук и (или) ученое звание доцента (в том числе признанные в Российской Федерации степень и (или) ученое звание, полученные в иностранном государстве) <sup>3</sup>	30	4,552
2.3.	лица, имеющие почетное звание при отсутствии ученой степени и ученого звания <sup>4</sup>		
2.4.	лица, имеющие высшее образование (за исключением лиц, указанных в строках №№2.1, 2.2, 2.3)	22	1,671
2.5.	лица, имеющие высшую квалификационную категорию		
2.6.	лица, имеющие первую квалификационную категорию		
2.7.	лица, имеющие среднее профессиональное образование <sup>5</sup>		
2.8.	лица, имеющие среднее профессиональное образование <sup>5</sup> , - мастера производственного обучения		
<b>3.</b>	<b>Численность научных работников – всего</b>	<b>2</b>	<b>0,221</b>
	из них:		
3.1.	главные научные сотрудники		
3.2.	ведущие научные сотрудники		
3.3.	старшие научные сотрудники		
3.4.	научные сотрудники	2	0,221
3.5.	младшие научные сотрудники		

Таблица 4.4.3. Общие сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса (заочная форма)

№ п/п	Характеристика педагогических и научных работников	Численность работников	
		Фактическое число	Целочисленное значение ставок
1	2	3	4
<b>1.</b>	<b>Численность педагогических работников - всего</b>	<b>68</b>	<b>4,813</b>

1	2	3	4
	из них		
1.1.	штатные педагогические работники, за исключением педагогических работников, работающих по совместительству	58	4,041
1.2.	педагогические работники, работающие на условиях внутреннего совместительства	2	0,164
1.3.	педагогические работники, работающие на условиях внешнего совместительства	7	0,442
1.4.	лица, привлеченные к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора	1	0,167
<b>2.</b>	<b>Из общей численности педагогических работников (из строки №1):</b>		
2.1.	лица, имеющие ученую степень доктора наук и (или) ученое звание профессора (в том числе признанные в Российской Федерации степень и (или) ученое звание, полученные в иностранном государстве) <sup>3</sup>	9	0,978
2.2.	лица, имеющие ученую степень кандидата наук и (или) ученое звание доцента (в том числе признанные в Российской Федерации степень и (или) ученое звание, полученные в иностранном государстве) <sup>3</sup>	36	2,594
2.3.	лица, имеющие почетное звание при отсутствии ученой степени и ученого звания <sup>4</sup>		
2.4.	лица, имеющие высшее образование (за исключением лиц, указанных в строках №№2.1, 2.2, 2.3)	23	1,241
2.5.	лица, имеющие высшую квалификационную категорию		
2.6.	лица, имеющие первую квалификационную категорию		
2.7.	лица, имеющие среднее профессиональное образование <sup>5</sup>		
2.8.	лица, имеющие среднее профессиональное образование <sup>5</sup> , - мастера производственного обучения		
<b>3.</b>	<b>Численность научных работников – всего</b>	<b>1</b>	<b>0,106</b>
	из них:		
3.1.	главные научные сотрудники		
3.2.	ведущие научные сотрудники		
3.3.	старшие научные сотрудники		
3.4.	научные сотрудники	1	0,106
3.5.	младшие научные сотрудники		

Участие научно-педагогических работников в научной и/или научно-методической деятельности подтверждается наличием публикаций, патентов, учебных пособий. Фактическая доля преподавателей, соответствующих этим требованиям, составляет 100%.

Результаты публикационной и хозяйственной активности ученых БТФ приведены в таблице 4.4.3.

Таблица 4.4.3. Результаты НИР БТФ

Показатели	Пороговые значения	БТФ
Объем НИОКР на 1 НПП, тыс. руб.	60,0	117,6
Число публикаций на 100 НПП		
Web of Science	3	10,1
Scopus	5	20,3
РИНЦ	300	343,5
Доля докторов наук, %	15	33,3
Доля докторов и кандидатов наук, %	75	88,4
Доля ППС моложе 40 лет, %	35	33,3
Кол-во молодых ученых до 40 лет	-	23
Кол-во НПП, участвующих в НИР	-	69

#### 4.5. Материально-техническая база

Биолого-технологический факультет расположен в отдельном трехэтажном здании. Занятия ведутся в одну смену. В корпусе факультета имеется 2 лекционных зала на 145 посадочных мест каждый, оборудованные современными техническими средствами (универсальный проектор, ноутбук). Кафедры имеют свои лаборатории для ведения научной работы преподавателей и учебно-исследовательской работы обучающихся (прил.№1 - материально-техническое обеспечение).

На договорной основе используется потенциал профильных организаций и предприятий, где студенты проходят учебную и производственную практику.

#### 4.6. Справка о наличии печатных и электронных образовательных и информационных ресурсов

Учебный процесс обеспечивается основной и дополнительной литературой, имеющейся в библиотеке и на кафедрах факультета. Дисциплины направлений подготовки биолого-технологического факультета обеспечены достаточным количеством учебно-методической литературы (табл.4.6.1.).

Таблица 4.6.1. Сведения о библиотечном и информационном обеспечении основной образовательной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Единица измерения/ значение	Значения сведений
1	2	3	4
1.	Наличие в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки)	есть/нет	Есть
2.	Общее количество наименований основной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	75
3.	Общее количество наименований дополнительной литературы, указанной в рабочих программах дисциплин (модулей), имеющих в электронном каталоге электронно-библиотечной системы	ед.	100
4.	Общее количество печатных изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии (суммарное количество экземпляров) в библиотеке	экз.	671

	ке по основной образовательной программе		
5.	Общее количество наименований основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	31
6.	Общее количество печатных изданий дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке (суммарное количество экземпляров) по основной образовательной программе	экз.	1370
7.	Общее количество наименований дополнительной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), в наличии в библиотеке по основной образовательной программе	ед.	70
8.	Наличие печатных и (или) электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья	да/нет	да
9.	Количество имеющегося в наличии ежегодно обновляемого лицензионного программного обеспечения, предусмотренного рабочими программами дисциплин (модулей)	ед.	72
10.	Наличие доступа (удаленного доступа) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, которые определены рабочими программами дисциплин (модулей)	да/нет	да

За прошедшие 4 года сотрудниками факультета выпущено 13 монографий, 6 учебных пособия и практикумов, в том числе 3 – с грифом УМО и МСХ РФ, более 100 электронных образовательных ресурсов, методические разработки по каждой дисциплине учебного плана. Все учебные пособия рассматриваются на кафедре, рецензируются преподавателями факультета или университета, и сотрудниками других вузов, затем учебно-методический совет рекомендует их к печати (прил.4, форма 4).

Курсовое и дипломное проектирование, самостоятельная работа студентов полностью обеспечены методическими разработками.

Большое внимание уделяется внедрению современных информационных технологий в учебный процесс. Для обеспечения широкого использования вычислительной техники, локальных компьютерных сетей, мировых информационных систем, для получения более качественного современного высшего образования на каждой кафедре факультета имеются компьютеры, все кафедры и деканат соединены в локальную сеть, оборудовано два компьютерных класса с выходом в интернет.

Для обучения студентов в компьютерных классах университета используются наиболее распространенные операционные системы:; Microsoft Windows 7.

В качестве прикладного программного обеспечения на занятиях применяются пакеты офисных программ – Microsoft Office 2010; тестовые программы для текущего контроля знаний студентов – Moodle, файловые менеджеры – Free Commander и др.; антивирусные программы; программы архивации – RAR, ZIP; системы работы с базами данных - MS Access.

## **5. Качество подготовки специалистов**

### **5.1. Качество организации нового набора**

В 2017 г. в приемную комиссию факультета поступило 1009 заявлений на направление подготовки Технология продукции и организация общественного питания, из них на очную форму 805, на заочную 204.

Данные по конкурсу на дневное отделение приведены в табл.5.1.1.

Таблица 5.1.1. Конкурс на направления подготовки БТФ за четыре последних года по заявлениям

Направление подготовки	2014	2015	2016	2017
Технология продукции и организация общественного питания (очная форма)	3,10	4,00	5,3	4,7
Технология продукции и организация общественного питания (заочная форма)	2,28	3,0	2,43	2,10

Таблица 5.1.2. Конкурс по оригиналам документов об образовании в 2017 году

Код	Направление подготовки	Подано оригиналов	Контрольные цифры	Конкурс по оригиналам
19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания (очная форма)	21	20	1,05
19.03.04	Технология продукции и организация общественного питания (заочная форма)	70	40	1,75

Таблица 5.1.3. Количество абитуриентов, принятых на программы бакалавриата факультета за последние годы

Направление подготовки бакалавриата	2014	2015	2016	2017
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (очная форма)	20	26	25	21
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (заочная форма)	71	82	74	78

Таблица 5.1.4. Значения ЕГЭ у лиц, рекомендованных к зачислению

№	Направление подготовки	Значения ЕГЭ			
		среднее суммарное	за один предмет	минимальное	максимальное
1	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (очная форма)	176,83	58,94	126	194
2	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (заочная форма)	231,5	77,2	64	88,6

Конкурсные испытания включают на направление «Технология и организация общественного питания» русский язык, математика, физика. Наблюдается тенденция к повышению баллов ЕГЭ у зачисленных на факультет абитуриентов в последние три года (табл.5.3.1.-5.3.3.).

Таблица 5.1.5. Средний балл ЕГЭ за последние годы у лиц, рекомендованных к зачислению

Направления подготовки	2014	2015	2016	2017
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (очная форма)	173	152	173	177
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (заочная форма)	-	55,5	53	77

Таблица 5.1.6. Средний балл ЕГЭ за последние годы у лиц, рекомендованных к зачислению по общему конкурсу

Направления подготовки	2014	2015	2016	2017
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (очная форма)	175	156	211	184
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (заочная форма)	-	57,6	-	77,3

Таблица 5.1.7. Средний балл ЕГЭ у лиц, рекомендованных к зачислению по целевому приему

Направления подготовки	2014	2015	2016	2017
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (очная форма)	162	153	141	-
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (заочная форма)	-	-	-	-

Таблица 5.1.8. Рекомендовано к зачислению жителей сельской местности на программы бакалавриата факультета

Направление подготовки	%			
	2014	2015	2016	2017
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (очная форма)	40	42	68	86
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (заочная форма)	33,8	36,6	45,9	47,4

Доля сельских жителей повышается в течение последних трех лет.

Входной контроль подготовки абитуриентов осуществляется срезовыми контрольными (тестами) по дисциплинам естественнонаучного цикла – физике, математике, хи-

мии. Корректирующие мероприятия включают в себя выравнивающие курсы, проводимые преподавателями соответствующих кафедр.

## 5.2. По степени подготовленности выпускников к выполнению требований ФГОС

Текущий контроль знаний осуществляется путем тестирования студентов, проверки домашних заданий, выполнения контрольных работ. Результаты обобщаются и представляются преподавателем в деканат дважды в семестр во время контрольных недель. Уровень требований при проведении текущего и промежуточного контроля достаточный.

Основной формой проверки качества знаний студентов являются промежуточные аттестации и экзамены, проводимые в соответствии с графиком учебного процесса по соответствующему расписанию. Содержание фондов оценочных средств соответствует ФГОС ВО в части требований к содержанию и уровню подготовки выпускников.

Таблица 5.3.2. Результаты промежуточной аттестации и тестирования обучающихся

Дисциплина учебного плана	Формируемые компетенции	Промежуточная аттестация			Тестирование при самообследовании				
		средний балл	абсолютная успеваемость, %	качеств. успеваемость, %	количество тестируемых	% протестированных	средний балл	абсолютная успеваемость, %	качеств. успеваемость, %
Безопасность жизнедеятельности	ОК-9 ОПК-4 ПК-3	4,4	100,0	92,9	20	90,9	3,6	100,0	55,0
Биология	ВПК-1	3,8	97,5	54,4	16	94,1	4,6	93,8	93,8
Биохимия	ВПК-1	4,4	100,0	96,3	18	100,0	4,5	100,0	94,4
Механика	ОПК-4	4,6	100,0	91,7	19	100,0	4,3	100,0	78,9
Неорганическая химия	ВПК-1	3,7	97,5	62,0	16	94,1	3,6	100,0	37,5
Основы микробиологии	ВПК-1	4,5	100,0	96,3	17	94,4	4,5	100,0	94,1
Санитария и гигиена питания	ОПК-3 ПК-3 ПК-4	5,0	100,0	100,0	22	100,0	4,9	100,0	100,0
Физико-химические методы исследований	ВПК-1	4,1	100,0	83,3	17	89,5	3,3	100,0	27,8
Экология	ВПК-1 ПК-4	4,6	100,0	94,4	18	100,0	4,3	100,0	88,9
Экономика	ОК-3	4,4	98,7	94,9	14	82,4	4,4	93,0	100,0

Значительных различий между успеваемостью обучающихся за последние четыре учебных года и данными самообследования не выявлено. Качественная успеваемость по результатам самообследования несколько ниже, чем результаты сессий за последние три года, абсолютная успеваемость практически не отличается от результатов сессий.

Это свидетельствует об объективности оценки знаний студентов преподавателями НГАУ в процессе обучения.

Значительных расхождений в организации и содержании промежуточного контроля и итоговой аттестации не имеется.

## 6. Качество организации учебно-воспитательного процесса

Социально-бытовое обеспечение обучающихся.

За Биолого-технологическим факультетом закреплено левое крыло общежития №7, которое находится по адресу ул. Добролюбова 164. В общежитии проживает (из числа обучающихся по очной форме) 302 человека (из них студентов – 262, аспирантов – 2 и магистрантов - 46) (113 - первый курс бакалавриата). Общая обеспеченность студентов, магистрантов и аспирантов общежитием составляет 99,3%.

Из них обучается по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания 44 человека.

В общежитии имеется прачечная, комната для самостоятельной работы.

В общежитии действует студенческий актив:

- студенческий совет;
- пожарная дружина;
- ред. коллегия.

Каждый этаж общежития курирует староста этажа. У каждого старосты имеется помощник. Они в свою очередь следят за порядком на этаже. Студенческий актив помогает коменданту в организации уборки общежития, с.-х. отработок.

Каждый понедельник проводятся заседания студенческого совета, где планируются задачи на текущую неделю и подводятся итоги за прошедшую.

В марте месяце каждого года в общежитии проходит аттестация студентов по следующим критериям:

- наличие договора и прописки;
- весенняя и осенняя отработка;
- уборка этажей;
- нарушения правил проживания.

Воспитательная деятельность факультета

Концепция воспитательной работы Биолого-технологического факультета НГАУ изложена в Положении о воспитательной работе со студентами. Также имеются следующие регламентирующие документы, согласно которым ведется воспитательная работа на факультете:

1. Положение о заместителе декана по воспитательной работе;
2. Положение о Совете старост Биолого-технологического факультета;
3. Положение о кураторе студенческой группы;
4. Выписка из Правил внутреннего распорядка НГАУ;
5. Положение о студенческом общежитии БТФ;
6. Порядок распределения мест для проживания в общежитии;
7. Правила внутреннего распорядка в общежитии №7.

В конце каждого учебного года на ученом совете факультета заслушивается отчет и утверждается план по воспитательной работе на следующий учебный год.

Функциональную ответственность за воспитательную работу на факультете несет заместитель декана по воспитательной работе. Он непосредственно координирует воспитательную работу со студентами.

На факультете активно работает система кураторства под руководством заместителя декана по учебной работе.

За каждой академической группой с первого курса закрепляется куратор, который:

- знакомит студентов с организацией учебного процесса;
- способствует адаптации студентов к вузовской системе обучения;
- знакомит студентов с историей и традициями университета;
- проверяет посещаемость занятий студентами и контролирует их успеваемость;

- поддерживает связь с родителями студентов, при необходимости извещает их о пропусках занятий и т.д.

В течение учебного года каждую неделю со старостами групп и два раза в месяц с кураторами групп проводятся планерки. По результатам контрольной недели два раза в семестр подводятся итоги по посещению лекций и практических занятий студентами.

С 2006 года на факультете назначена и активно работает куратор направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания – Н.Г. Ворожейкина, доцент кафедры технологии и товароведения пищевой продукции.

За внеурочную работу со студентами также несут ответственность заведующие выпускающих кафедр.

На факультете проводится психолого-консультационная и профилактическая работа со студентами. В начале учебного года студентов первого курса знакомят с традициями университета, проводят экскурсии по университету, знакомят с правилами поведения в университете. Приглашаются специалисты из Федеральной службы РФ по контролю за оборотом наркотиков по Новосибирской области для чтения лекций по профилактике наркомании и ВИЧ – инфекциям.

На факультете активно работает студенческий совет (27 групп бакалавриата, 15 групп магистратуры).

Кроме этого студенты факультета входят в составы Объединённого Совета обучающихся университета, студенческого профкома и студенческие отряды НГАУ.

Ежегодно обучающиеся факультета в качестве волонтеров помогают в проведении многих мероприятий различного уровня, основными из которых в 2017 г. были XII Новосибирский инновационно-инвестиционный форум «Сельхозмашиностроение и переработка агропродукции» и II Новосибирский агропродовольственный форум.

Совет старост БТФ организован в 2006 г и является добровольным общественным объединением.

Председатель студенческого совета факультета – Крохта Ксения Евгеньевна – студентка четвертого курса.

Главные цели студенческого совета:

- развитие студенческого самоуправления;
- повышение эффективности взаимодействия студентов с администрацией института и вуза;
- утверждение здорового морально-психологического климата;
- защита интересов студентов в вопросах обучения, организации досуга, обеспечение социальных и материальных условий;
- повышение общественной активности, ответственности и дисциплины студентов;
- поддержка и развитие студенческих инициатив в различных сферах жизни института;
- стимулирование творчества студентов, в том числе научно-исследовательского;
- участие в решении вопросов студенческой жизни.

Научно-производственные отряды

С 2005 г на факультете работают студенческий научно-производственный отряд: «Ресторатор» - куратор Ворожейкина Н.Г. – доцент кафедры технологии и товароведения пищевой продукции.

Студенческий клуб

На факультете имеется специальное помещение для студенческого клуба, оборудованное музыкальной аппаратурой.

В течение всего учебного года в студенческом клубе работают несколько самостоятельных коллективов: танцевальный, вокальный и рок-группа. Всего в клубе занимается около 30 человек.

Коллектив студенческого клуба БТФ ежегодно награждается грамотами различного уровня и благодарственными письмами за участие в творческих конкурсах, таких как

«Молодежь НГАУ за здоровый образ жизни», «Широка Масленица», «Мистер НГАУ», «Мисс НГАУ», «Студенческая весна в НГАУ», «Студенческая весна в Сибири» и др.

Кроме студенческого клуба факультета наши студенты входят в составы студенческого клуба НГАУ.

За 2017 г студенческий клуб БТФ имеет следующие награды:

- ГРАН-ПРИ в номинации «Концертная программа» фестиваля «Студенческая весна в НГАУ-2017»;

- I место в общекомандном зачете среди факультетов фестиваля «Студенческая весна в НГАУ-2017»;

- дипломов I степени – 16;

- дипломов II степени – 2;

- дипломов III степени – 3;

- дипломов фестиваля и благодарственных писем – 6.

Финансирование внеучебной деятельности студентов БТФ направлено на:

- поддержку научной деятельности - оплата командировочных студентам на научные конференции; выпуск сборников студенческих научных трудов; проведение научных студенческих конференций; финансирование работы студенческих научных отрядов; оплата лабораторных исследований по темам студенческих научных работ; именные стипендии. В студенческий клуб приобретена аппаратура и инвентарь.

В целях воспитания студентов используются возможности учебно-воспитательного процесса. В рабочих учебных программах заложены нравственные, психолого-педагогические аспекты профессиональной деятельности будущих бакалавров и специалистов.

При оценке состояния воспитательной работы с обучающимися на факультете проводится анкетирование студентов. Анкеты включают в себя вопросы, связанные с процессом обучения, культурно-массовой работой, художественной самодеятельностью, профилактической работой в образовательном учреждении. На факультете ежегодно проводится анкетирование студентов (анкета первокурсника, анкета куратора, преподаватель глазами студента, анкеты студентов по районам области).

В конце каждого учебного года с выпускниками проводится работа в целях содействия их дальнейшему трудоустройству.

В целях гражданского, патриотического, духовно-нравственного воспитания студентов первого курса знакомят с традициями университета, проводятся встречи с ветеранами ВОВ, представителями православной церкви, организуются экскурсии в музей истории образовательного учреждения.

**Научная работа**

На факультете работает научное общество студентов и аспирантов. Ответственная – аспирант кафедры разведения, кормления и частной зоотехнии Эйлерт Анастасия Ивановна.

Студенты нашего факультета принимают активное участие в научных исследованиях под руководством сотрудников кафедр и аспирантов.

Ежегодно на факультете проводятся конференции по направлениям подготовки для студентов и магистрантов. Студенческие работы публикуются в трудах студенческого научного общества, трудах БТФ, сборниках и трудах НГАУ, в местных, региональных и центральных изданиях.

Результаты научных работ студенты ежегодно представляют на научных межвузовских студенческих конференциях. За 5 лет студентами опубликовано более 50 работ в материалах конференций и сборниках научных трудов.

Закурдаев Дмитрий в 2015 году стал обладателем диплома III степени внутривузовской олимпиады по химии.

**Спортивная работа**

В образовательном учреждении работает 18 спортивных секций, в которых студенты Биолого-технологического института активно участвуют.

Спортивные мероприятия БТФ курирует Анохин С.М. – доцент кафедры разведения, кормления и частной зоотехнии.

Каждый год в университете проходит спартакиада первокурсников и Спартакиада факультетов НГАУ по разным видам спорта.

Ежегодно в сентябре-октябре проходит городской турнир по мини футболу памяти В.С. Зиновьева, в котором активное участие принимают студенты БТФ. В 2017 году команда БТФ заняла 2-е место.

За достижения в спортивной деятельности в 2014-2017 гг студенты факультета награждены дипломами внутривузовского и регионального уровня.

В состав сборных команд НГАУ входит 2 студента БТФ, обучающихся по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Именные стипендиаты БТФ**

За достижения в учебе и внеучебной деятельности факультета студенты поощряются премиями, именными стипендиями и грамотами, а также в адрес родителей высылаются благодарственные письма.

В 2010 году на факультете разработано и утверждено на ученом совете НГАУ положение об именной стипендии почетного ректора НГАУ Гудилина Ивана Ивановича, которая в 2011 г. получила статус областной.

В 2014-2017 гг лауреатами именных стипендий и наград стали:

- Стипендия губернатора имени И.И. Гудилина: Мирзоян Нарине Суреновна
- Стипендия Правительства Новосибирской области: Шишкина Валерия Владимировна;
- Стипендия мэрии НСО: Белова Юлия Сергеевна;
- Стипендия компании «Пепси Ко»: Белова Юлия Сергеевна;
- Ректорская индивидуальная именная стипендия на год: Черникова Надежда Андреевна; Анискова Светлана Алексеевна.
- Благодарственное письмо ректора НГАУ: Никачева Ольга Олеговна;
- Повышенная стипендия за отличную учебу и научно-исследовательскую деятельность: Гоголь Олеся Владимировна, Беляева Валентина Алексеевна, Парамонихина Анна Алексеевна;
- Грамота ректора НГАУ: Клюквина Софья Васильевна, Анискова Светлана Алексеевна;
- Разовое поощрение НГАУ: Шишкина Валерия Владимировна.

## **7. Международное сотрудничество**

Преподаватели факультета принимают участие и публикуют свои работы в трудах международных конференций (Мотовилов К.Я., Ланцева Н.Н., В.Л.Петухов, О.С.Короткевич, Князев С.П., Литвина Л.А., Кочнева М.Л., Жучаев К.В. и др.).

Прошли международные стажировки Петухов В.Л. (КНР), Жучаев К.В. (Германия), Камалдинов Е.В. (Македония, Канада), Князев С.П. (Германия).

Преподаватели факультета приняли активное участие в разработке программ, финансируемых Европейским союзом: RUDECO (программа повышения квалификации по устойчивому развитию сельских территорий – Кочнева М.Л., Жучаев К.В., Горских В.Г., Сороколетов О.Н.), SARUD (программа магистратуры ГМУ по устойчивому развитию сельских территорий – Жучаев К.В., Севастеев С.В., Ленивкина И.А., Алексеева З.Н., Гаптар С.Л., Котомина Г.А.).

Студенты факультета включены в программу обмена с университетами Германии.

## 8. Финансовое обеспечение подразделения

Финансовое обеспечение подразделения складывается из субсидий на госзадание и внебюджетных поступлений. Стоимость обучения по технологическим направлениям подготовки в соотв. с письмом Минобрнауки России от 30.03.2016 № АП-465/18 составляет в 2017 г. 122 300 р.

Размер субсидии на госзадание определяется путем суммирования нормативных затрат на оказание государственных услуг в рамках государственного задания бюджетного учреждения. Составляющие базовых нормативов затрат и их значение для второй группы направлений подготовки бакалавриата (технологические направления) в 2017 г.:

- затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда профессорско-преподавательского состава и других работников образовательной организации, непосредственно связанных с оказанием государственной услуги, включая страховые взносы в Пенсионный фонд Российской Федерации, Фонд социального страхования Российской Федерации и Федеральный фонд обязательного медицинского страхования, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права – 58,96 т.р.;

- затраты на приобретение материальных запасов и особо ценного движимого имущества, потребляемого (используемого) в процессе оказания государственной услуги с учетом срока полезного использования (в том числе затраты на арендные платежи) - 7,5 т.р.;

- затраты на приобретение учебной литературы, периодических изданий, издательских и полиграфических услуг, электронных изданий, непосредственно связанных с оказанием соответствующей государственной услуги – 0,86 т.р.;

- Затраты на организацию учебной и производственной практики, в том числе затраты на проживание и оплату суточных для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации, за исключением затрат на приобретение транспортных услуг – 11,69 т.р.;

- Затраты на повышение квалификации ППС, в том числе связанные с наймом жилого помещения, и дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные) ППС на время повышения квалификации, за исключением затрат на приобретение трансп. услуг – 2,15 т.р.;

- Затраты на прохождение ППС периодических медицинских осмотров – 0,67 т.р.;

- Затраты на коммунальные услуги, в том числе затраты на холодное и горячее водоснабжение и водоотведение, теплоснабжение, электроснабжение, газоснабжение и котельно-печное топливо – 3,68 т.р.;

- Затраты на содержание объектов недвижимого имущества (в том числе затраты на арендные платежи) – 4,99 т.р.;

- Затраты на содержание объектов особо ценного движимого имущества – 0,80 т.р.;

- Сумма резерва на полное восстановление состава объектов особо ценного движимого имущества, необходимого для общехозяйственных нужд, формируемого в установленном порядке в размере начисленной годовой суммы амортизации по указанному имуществу – 1,13 т.р.;

- Затраты на приобретение услуг связи, в том числе затраты на местную, междугороднюю и международную телефонную связь, интернет – 0,18 т.р.;

- Затраты на приобретение транспортных услуг, в том числе на проезд ППС до места прохождения повышения квалификации и обратно, на проезд до места прохождения практики и обратно для обучающихся, проходящих практику, и сопровождающих их работников образовательной организации – 2,68 т.р.;

- Затраты на оплату труда и начисления на выплаты по оплате труда работников образовательной организации, которые не принимают непосредственного участия в оказании государственной услуги (административно-хозяйственного, учебно-вспомогательного персонала и иных работников, осуществляющих вспомогательные функции), включая

страховые взносы в Пенсионный фонд Российской Федерации, Фонд социального страхования Российской Федерации и Федеральный фонд обязательного медицинского страхования, страховые взносы на обязательное социальное страхование от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний в соответствии с трудовым законодательством и иными нормативными правовыми актами, содержащими нормы трудового права – 21,76 т.р.;

- Затраты на организацию культурно-массовой, физкультурной и спортивной, оздоровительной работы со студентами – 5,26 т.р.

ВСЕГО – 122,3 тыс.руб в год. на одного обучающегося на очной форме.

Учредителем покрываются затраты на содержание недвижимого имущества и особо ценного движимого имущества, закрепленного за бюджетным учреждением учредителем или приобретенного им за счет средств, выделенных учредителем (в том числе для биолого-технологического факультета).

За счет субсидий на оказание госуслуг поступление средств по факультету составляет около 94 млн.руб в год. Внебюджетные доходы – около 8 млн. руб в год.

Важная составляющая финансирования факультета – хоздоговорная и грантовая деятельность. В среднем в год поступления по этой статье на единицу НИР составляют 117,6 тыс.руб.

## **9. Общая оценка условий осуществления образовательной деятельности**

Организация учебного процесса осуществляется в соответствии с учебными планами и графиками учебного процесса. Отклонений от плана и графика не допускается. В отдельных случаях, при наличии обоснования и соответствующих возможностей у студента, допускается подготовка по индивидуальным учебным планам, утверждаемым Ученым советом факультета.

Расписание занятий соответствует аудиторной нагрузке по учебному плану. Активизация самостоятельной работы достигается следующими методами:

- использование элементов НИРС в теоретическом и практическом курсах обучения;

- индивидуальные задания по курсовому проектированию;

- широкое внедрение обучающих и контролирующих электронных тестов;

- поощрение НИРС и участия студентов в научных конференциях.

На кафедрах широко применяются новые методы обучения. Лабораторно-практические занятия проводятся по индивидуальным заданиям, применяются современные методы по активизации учебного процесса, используются тестовые программы для контроля знаний студентов.

Широко практикуется на занятиях решение ситуационных задач по проблемам, возникающим на производстве, в форме деловых игр.

В учебном процессе используется потенциал факультета по информационным технологиям, начиная с работы в компьютерных классах с электронными учебными пособиями и тестами и заканчивая представлением материала на лекциях через мультимедийный проектор.

Отдельные темы дисциплин, включенные в рабочие планы, выносятся на самостоятельное изучение. Контроль за выполнением осуществляется путем приема контрольных работ, проведения семинарских занятий, выполнения курсовых работ и проектов. Консультации по вопросам самостоятельной работы осуществляются преподавателями по графику.

Студенты принимают активное участие в научных исследованиях, проводимых сотрудниками и аспирантами по темам кафедр факультета.

При переходе на многоуровневую систему образования особые требования на факультете предъявляются к повышению качества организации самостоятельной работы студента (СРС). В рабочих программах дисциплин для более равномерной нагрузки на

студента рекомендуется определенное количество часов на разные виды СРС и рекомендации по ее планированию.

Самостоятельная работа студента под руководством преподавателя проводится в виде консультаций во внеаудиторное время, график проведения которых формируется на каждой кафедре факультета. В учебном плане представлены следующие виды самостоятельной работы: контрольные работы, рефераты, курсовые работы, курсовые проекты. Цель таких работ – научить студентов самостоятельно работать с литературой, анализировать результаты хозяйственной деятельности и научных исследований, что непосредственно обозначено в государственных образовательных стандартах. Преподавателями факультета разработан комплекс методических рекомендаций по самостоятельной работе студентов, включая выполнение контрольных, курсовых работ и проектов, обучающие и контролируемые тесты по разделам дисциплин, словари терминов и определений. Предметом самостоятельной работы являются отдельные темы или их разделы, а также закрепляющая работа по разделам дисциплин, пройденным в аудиторной работе.

## **10. Информация о совершенствовании подготовки и реализации рекомендаций по итогам ГИА**

Согласно рекомендациям по итогам ГИА, ежегодно обновляются фонды оценочных средств для итоговой аттестации выпускников, программа ГИА представлена на сайте и доступна обучающимся. Тематика ВКР сформирована с учетом интересов профильных предприятий и согласовывается с ними во время производственной практики.

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

На основании анализа материалов самообследования установлено:

Основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного дела соответствует требованиям ФГОС.

Большое внимание уделяется внедрению информационных технологий в учебный процесс. На факультете оборудовано два компьютерных класса, каждая кафедра имеет компьютер с выходом в сеть факультета и Интернет. В учебном процессе используются стандартные программы, электронные тесты и электронные учебные пособия.

Для повышения уровня теоретической и практической подготовки студентов заключены договора на проведение учебных и производственных практик в лабораториях институтов СО РАН, в профильных организациях и на предприятиях.

Проверка остаточных знаний показала, что значительных различий между успеваемостью обучающихся за последние четыре учебных года и данными самообследования не выявлено. Качественная успеваемость по результатам самообследования несколько ниже, чем результаты сессий за последние четыре года, абсолютная успеваемость практически не отличается от результатов сессий. В целом уровень освоения компетенций по результатам промежуточной аттестации и самообследования достаточный.

Преподавание по дисциплинам направления подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного дела, осуществляет коллектив высококвалифицированных преподавателей. Доля лиц с учеными степенями составляет в среднем по очной и заочной формам обучения 80,2 и 74,2%, в том числе 26,2 и 20,3% докторов наук и профессоров соответственно.

Преподаватели факультета активно участвуют в научно-исследовательской работе. Объем внешнего финансирования по хоздоговорам и грантам составил в среднем за последние четыре года на одного преподавателя БТФ 117,6 тыс.руб. За отчетный период преподавателями факультета защищены две докторских и четыре кандидатских диссертации.

Задачи по воспитательной работе реализуются факультетом путем кураторства над учебными группами студентов, над студенческим общежитием. Студенты активно зани-

маются спортом, художественной самодеятельностью, вовлечены в научно-исследовательскую работу.

Таким образом, уровень и содержание подготовки специалистов по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного дела, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта. Качество подготовки выпускников достаточное.

Необходимо обеспечить дальнейшее совершенствование и обновление лабораторной базы кафедр факультета, обратив особое внимание на формирование профессиональных компетенций обучающихся.

Декан биолого-технологического факультета,  
д.б.н., профессор



К.В. Жучаев