

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультет перерабатывающих
технологий и пищевых систем

_____ Ю. В. Кузнецов

25 марта 2026 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВОЛГОГРАДСКИЙ ГАУ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Кому выдана: ФГБОУ ВО "Волгоградский ГАУ"
Сертификат: № 7405 2AE9 F449 A837 B3C2 DD41 5497 75FB
Владелец: Кузнецов Юрий Владимирович
Действителен: с 16.12.2025 по 11.03.2027

ОТЧЕТ О САМООБСЛЕДОВАНИИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
за 2025 год

Уровень высшего образования Бакалавриат

Направление подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность (профиль) «Технология и управление производством
предприятий индустрии питания»

Форма обучения Очная, заочная

Год начала реализации образовательной программы 2021

Волгоград

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общая информация об образовательной организации.....	3
2 Общие сведения о реализации образовательной программы.....	5
3 Общая характеристика образовательной программы.....	11
4 Состав образовательной программы.....	12
5 Соответствие образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.....	14
5.1 Соответствие образовательной программы требованиям к ее содержанию.....	14
5.2 Соответствие образовательной программы требованиям к ее структуре и объему.....	15
5.3 Соответствие образовательной программы требованиям к результатам ее освоения.....	18
5.4 Соответствие образовательной программы требованиям к условиям ее реализации.....	20
5.4.1 Соответствие общесистемным требованиям к реализации образовательной программы.....	21
5.4.2 Соответствие требованиям к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	22
5.4.3 Соответствие требованиям к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	27
5.4.4 Соответствие требованиям к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	30
6 Внутренняя и внешняя системы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.....	31
6.1 Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.....	31
6.2 Мониторинг качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.....	35
6.3 Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.....	35
Приложение 1. Результаты опросов работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования.....	37
Приложение 2. Результаты опросов педагогических и научных работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы высшего образования.....	40
Приложение 3. Результаты опросов обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.....	42

1 Общая информация об образовательной организации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный аграрный университет» создано в соответствии с постановлением Совета Народных Комиссаров СССР от 17 июля 1944 г. как сельскохозяйственный институт в г. Урюпинске Сталинградской области в составе 4 факультетов: агрономического, зоотехнического, ветеринарного и факультета механизации сельского хозяйства с контингентом приема на первые курсы 400 человек. Открытие института состоялось 14 октября 1944 г. В 1994 году вуз получил статус академии. В 2012 году – статус университета.

В настоящее время федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный аграрный университет» является одним из крупнейших учебных заведений по подготовке высококвалифицированных кадров в сфере АПК и ведущим центром аграрной науки Нижнего Поволжья, осуществляющим научное сопровождение реализации государственной аграрной политики, способствующее развитию агропромышленного комплекса ЮФО и выполнению задач, поставленных Президентом Российской Федерации по обеспечению продовольственной безопасности страны.

Официальное полное наименование образовательной организации на русском языке – федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный аграрный университет», сокращенное – ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ.

Адрес места нахождения образовательной организации: 400002, Южный федеральный округ, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26. Адрес электронной почты: volgau@volgau.ru. Официальный сайт: <https://volgau.ru/>. Филиалы и представительства отсутствуют.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный аграрный университет» (далее – ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ) является унитарной некоммерческой организацией, созданной в форме государственного бюджетного учреждения. Учредителем и собственником имущества университета является Российская Федерация. Функции и полномочия учредителя от имени Российской Федерации осуществляет Министерство науки и высшего образования Российской Федерации.

В своей деятельности ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ руководствуется Конституцией Российской Федерации, федеральными конституционными законами, федеральными законами, актами Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации, Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами, уставом университета (<https://volgau.ru/upload/iblock/de1/pt3hong292v156qasot6dyip83yp5dmc/ustav.pdf>).

Стратегическая цель ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ – эффективное устойчивое развитие на основе трансформации кадровой и управленческой политики, образовательной, исследовательской, инновационной деятельности и опережающего обновления инфраструктуры в соответствии с современными требованиями динамично развивающегося АПК, повышение роли университета в научно-техническом, социальном, экономическом и культурном развитии Нижнего Поволжья.

Приоритеты Программы развития ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ (https://volgau.ru/upload/iblock/1a5/rbkq9tndef0u96sm9qbjhbk92gu06kbj/prog_razv_volgau_19062023.pdf) на региональном уровне обусловлены стремлением университета внести максимальный вклад в:

- формирование целостной непрерывной системы опережающей целевой подготовки специалистов для аграрного сектора экономики региона с выстраиванием индивидуальных образовательных траекторий на всех уровнях образования и профессионального роста кадров АПК;
- ориентацию исследовательской повестки в соответствии с нацпроектами и дорожными картами НТИ для формирования новой индустрии региона;
- оперативное внедрение инновационных технологий, результатов научных исследований и экспериментальных разработок в массовую практику ведения аграрного производства, особенно в условиях мелкого и среднего предпринимательства;
- организацию на базе Университета центров социального проектирования и инновационного развития сельских территорий;
- создание общей цифровой образовательной среды вузов региона и разработку сетевых образовательных программ с привлечением специалистов предприятий реального сектора экономики и органов власти.

Предметом деятельности ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ является обеспечение подготовки высококвалифицированных кадров в соответствии с потребностями общества и государства.

ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ осуществляет следующие основные виды деятельности:

1. Образовательная деятельность по основным и дополнительным образовательным программам:

- основным общеобразовательным программам (образовательным программам среднего общего образования);
- основным профессиональным образовательным программам (образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена);
- образовательным программам высшего образования (программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, программам подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре));
- основным программам профессионального обучения (программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программам переподготовки рабочих, служащих, программам повышения квалификации рабочих, служащих);
- по дополнительным образовательным программам (дополнительным общеобразовательным программам, дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, программам профессиональной переподготовки).

2. Научная деятельность.

Право на ведения образовательной деятельности подтверждено выпиской из реестра лицензий Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки: статус лицензии – действующая, регистрационный номер лицензии – № Л035-00115-34/00097114, дата предоставления лицензии – 11 ноября 2015 г.

В соответствии с лицензией ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ осуществляет образовательную деятельность по 16 укрупненным группам специальностей и направлений подготовки:

- 05.00.00 Науки о Земле.
- 06.00.00 Биологические науки.
- 08.00.00 Техника и технологии строительства.
- 09.00.00 Информатика и вычислительная техника.
- 13.00.00 Электро- и теплоэнергетика.
- 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.
- 20.00.00 Техносферная безопасность и природообустройство.
- 21.00.00 Прикладная геология, горное дело, нефтегазовое дело и геодезия.
- 26.00.00 Техника и технологии кораблестроения и водного транспорта.

35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.
 36.00.00 Ветеринария и зоотехния.
 38.00.00 Экономика и управление.
 40.00.00 Юриспруденция.
 43.00.00 Сервис и туризм.
 44.00.00 Образование и педагогические науки.
 45.00.00 Языкознание и литературоведение.

В ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ реализуются: программа среднего общего образования, 33 направления подготовки бакалавриата, 6 программ специалитета, 15 направлений подготовки магистратуры, 17 специальностей среднего профессионального образования, 17 программ подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, 6 научных специальностей докторантуры.

2 Общие сведения о реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания профиль «Технология и управление производством предприятий индустрии питания» (далее – образовательная программа) в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ осуществляется с 2021 года. Подготовка ведется на факультете перерабатывающих технологий и пищевых систем (<https://volgau.ru/obrazovanie/fakultety-i-kafedry/fakultet-pererabatyvayushchikh-tekhnologiy-i-pishchevykh-sistem/>) (рисунок 1).

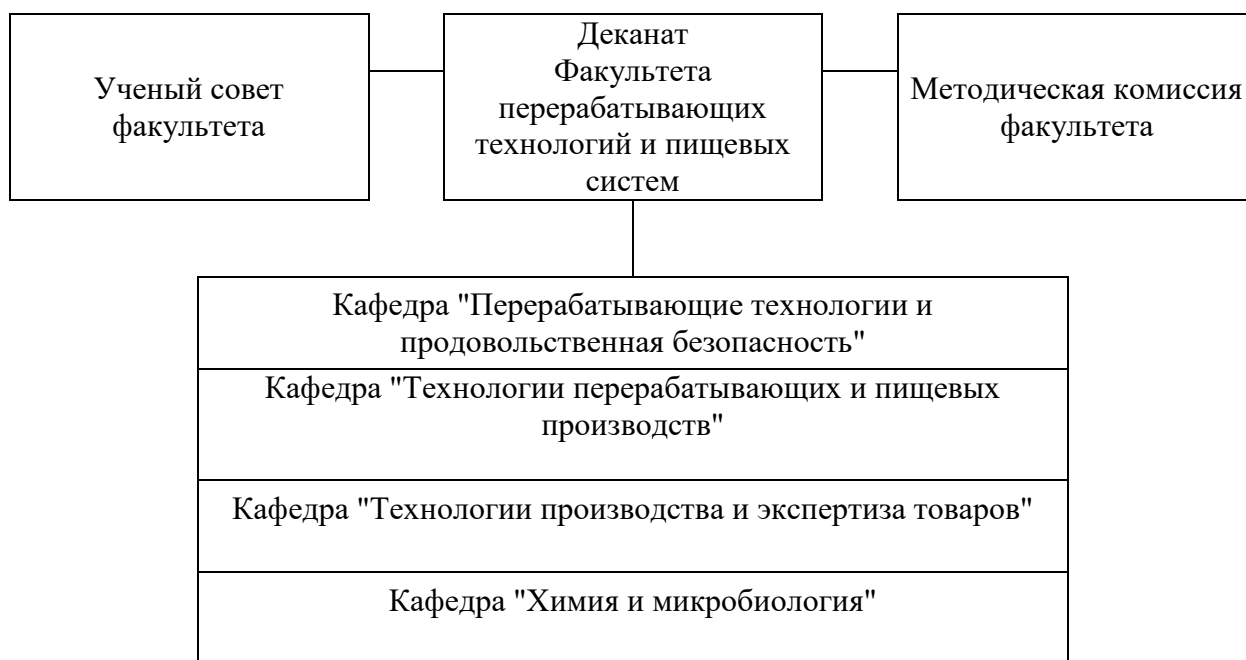


Рисунок 1 – Структура факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ

В реализации образовательной программы принимают участие следующие кафедры: «Иностранные языки», «Менеджмент и логистика в АПК», «Педагогика и методика профессионального обучения», «Право и социально-гуманитарные дисциплины», «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность», «Технологии перерабатывающих и пищевых производств», «Технологии производства и экспертиза товаров»

Выпускающей кафедрой является кафедра «Технологии перерабатывающих и пищевых производств» (<https://volgau.ru/obrazovanie/fakultety-i-kafedry/fakultet-pererabatyvayushchikh-tekhnologiy-i-pishchevykh-sistem/kafedra-tekhnologii-i-pishchevykh-proizvodstv/>)

pererabatyvayushchikh-i-pishchevykh-proizvodstv/). Свою деятельность кафедра осуществляет на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», устава университета, федеральных государственных образовательных стандартов по направлениям подготовки и специальностям, приказов Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, приказов ректора университета, решений Ученого совета университета и Ученого совета факультета, иных нормативных документов. В своем составе кафедра имеет шесть учебных аудиторий (в том числе одна аудитория оснащена мультимедийным оборудованием), лабораторию «Организация производства на предприятиях общественного питания».

По состоянию на 01.09.2025 г. контингент обучающихся по образовательной программе составлял 131 человек, из них по очной форме обучения – 67 человек, по заочной форме обучения – 64 человек (таблица 1).

Таблица 1 – Информация о контингенте обучающихся по образовательной программе (по состоянию на 01.09.2025 г.)

Показатели	Очная форма обучения				Заочная форма обучения				
	1 курс	2 курс	3 курс	4курс	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
Контингент обучающихся – всего, чел.	28	13	16	10	21	-	16	17	10
в том числе						-			
бюджет	28	13	16	10		-			
с оплатой по договору					21	-	16	17	10

Количество зачисленных на 1 курс обучающихся с момента начала реализации образовательной программы возросло с 10 человек в 2022 году до 28 человек в 2025 году. Всего с 2022 года на образовательную программу зачислено 131 человек, завершило обучение по образовательной программе 5 человек (таблица 2).

Таблица 2 – Информация о динамике приема и выпуска по образовательной программе

Учебный год	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	
	Количество зачисленных на 1 курс, чел.	Количество выпускников, чел.	Количество зачисленных на 1 курс, чел.	Количество выпускников, чел.
2021-2022	-	--	8	-
2022-2023	12	-	18	-
2023-2024	16	-	16	-
2024-2025	16	-	-	5
2025-2026	28	-	21	

Доля обучающихся, успешно завершивших обучение по образовательной программе, от общей численности обучающихся, поступивших на обучение по образовательной программе, за период реализации образовательной программы составила в среднем 100% % (таблица 3).

Таблица 3 – Доля обучающихся, успешно завершивших обучение по образовательной программе

Год приема на обучение	Количество обучающихся, чел.	Год выпуска	Количество обучающихся, чел.	Доля обучающихся, успешно завершивших обучение, %
Заочная форма обучения				
2021	5	2025	5	100,0

Наличие спроса на образовательную программу во многом определяется востребованностью ее выпускников (таблица 4).

Таблица 4 – Информация о трудоустройстве выпускников образовательной программы

Год выпуска	Количество выпускников, чел.	Трудоустройство выпускников	
		чел.	%
2025	5	5	100,0

В процессе реализации образовательной программы обеспечивается:

- реализация дисциплин (модулей) (включая проведение текущего контроля успеваемости);
- проведение практик;
- проведение промежуточной аттестации обучающихся;
- проведение государственной итоговой аттестации обучающихся.

Отдельные направления учебной деятельности в рамках реализации образовательной программы регламентируются соответствующими локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ (<https://volgau.ru/sveden/document/>).

Реализация образовательной программы предусматривает освоение обучающимися установленного перечня дисциплин (модулей) (таблица 5).

Таблица 5 – Перечень дисциплин, входящих в состав образовательной программы, с указанием их трудоемкости, форм текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Индекс и наименование дисциплины	Трудоемкость, з.е.	Формы текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
1	Б1.О.01 История (история России, всеобщая история)	3	Выступление на семинаре, коллоквиум, письменная работа, презентация, собеседование, эссе	Экзамен
2	Б1.О.02 Философия	3	Контрольная работа, собеседование, тестовые задания, эссе	Зачет
3	Б1.О.03 Экономика	3	Тестовые задания	Зачет
4	Б1.О.04 Правоведение	3	Выступление на семинаре, доклад (сообщение), собеседование, тестовые задания	Зачет
5	Б1.О.05 Социология	3	Тестовые задания	Зачет
6	Б1.О.06 Психология	3	Коллоквиум	Зачет

7	Б1.О.07 Русский язык и культура речи	3	Лексико-грамматические упражнения. Тестовые задания	Зачет
8	Б1.О.08 Иностранный язык	5	Лексико-грамматические упражнения, реферирование текста, упражнения к тексту, устный отчет, чтение и перевод текста	Зачет Экзамен
9	Б1.О.09 Безопасность жизнедеятельности	3	Коллоквиум, тестовые задания	Зачет
10	Б1.О.10 Физическая культура и спорт	2	Тестовые задания	Зачет
11	Б1.О.11 Информатика	3	Задачи, тестовые задания	Зачет
12	Б1.О.12 Основы проектной деятельности	3	Собеседование, проектная работа	Зачет
13	Б1.О.13 Инклюзивная психология и педагогика	3	Ситуационные задания, тестовые задания	Зачет
14	Б1.О.14 Технология продукции общественного питания	8	Коллоквиум, тестовые задания	Зачет Экзамен
15	Б1.О.15 Организация питания в туристских и гостиничных комплексах	4	Коллоквиум, тестовые задания	Экзамен
16	Б1.О.16 Неорганическая химия	4	Задачи, тестовые задания	Экзамен
17	Б1.О.17 Эффективные продажи и формирование лояльности	5	Ситуационные задания, тестовые задания	Экзамен
18	Б1.О.18 Органическая химия	4	Задачи, тестовые задания	Экзамен
19	Б1.О.19 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	4	Задачи, тестовые задания	Экзамен
20	Б1.О.20 Производство продуктов питания различного назначения	6	Ситуационные задания, тестовые задания	Экзамен
21	Б1.О.21 Зарубежная кулинария ⁷	7	Ситуационные задания, тестовые задания	Экзамен
22	Б1.О.22 Управление качеством на предприятиях индустрии питания	7	Ситуационные задания, тестовые задания	Экзамен
23	Б1.О.23 Информационно-коммуникационные технологии	4	Задачи, тестовые задания	Зачет
24	Б1.О.24 Биохимия	3	Задачи, коллоквиум, тестовые задания	Зачет
25	Б1.О.25 Основы инженерного оснащения предприятий индустрии питания	4	Задачи, тестовые задания	Экзамен

26	Б1.О.26 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания	8	Ситуационные задания, тестовые задания	Зачет Экзамен
27	Б1.О.27 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса	4	Ситуационные задания, тестовые задания	Экзамен
14	Б1.В.01 Учет и отчетность на предприятиях общественного питания	3	Тестовые задания	Зачет
15	Б1.В.02 Менеджмент	3	Коллоквиум, тестовые задания	Зачет
16	Б1.В.03 Маркетинг	4	Коллоквиум, тестовые задания	Зачет с оценкой
17	Б1.В.04 Пищевые добавки в общественном питании	4	Тестовые задания	Зачет с оценкой
18	Б1.В.05 Управление персоналом	5	Тестовые задания	Зачет с оценкой
19	Б1.В.06 Персонализированное питание	5	Доклад (сообщение), ситуационные задания, собеседование	Экзамен
20	Б1.В.07 Организация мучного и кондитерского производства в общественном питании	5	Коллоквиум, тестовые задания	Зачет
21	Б1.В.08 Организационно-управленческая деятельность на предприятиях питания	6	Коллоквиум, тестовые задания	Экзамен
22	Б1.В.09 Товародвижение и логистические процессы на предприятиях индустрии питания	5	Коллоквиум, тестовые задания	Экзамен
23	Б1.В.10 Традиции и культура питания народов мира	4	Доклад (сообщение), ситуационные задания, собеседование	Экзамен
24	Б1.В.11 Основы научных исследований	4	Доклад (сообщение), ситуационные задания, собеседование	Экзамен
25	Б1.В.12 Опережающие технологии обслуживания и стандарты сервиса предприятий индустрии питания	7	Доклад, ситуационные задачи, тестовые задания	Экзамен
26	Б1.В.13 Санитария и гигиена питания	8	Доклад, ситуационные задачи, тестовые задания	Экзамен
27	Б1.В.14 Биотехнология	3	Доклад, ситуационные задачи, тестовые задания	Зачет
28	Б1.В.15 Пищевая микробиология	3	Доклад, ситуационные задачи, тестовые задания	Зачет

29	Б1.В.16 Стандартизация и сертификация в общественном питании	3	Задачи, тестовые задания	Зачет
30	Б1.В.17 Патентоведение	4	Коллоквиум, тестовые задания	Экзамен
31	Б1.В.18 Стартап и бизнес-планирование деятельности предприятий индустрии питания	6	Доклад (сообщение), ситуационные задания, собеседование	Экзамен
32	Б1.В.ДВ.01.01 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания	4	Собеседование, тестовые задания, эссе	Зачет
33	Б1.В.ДВ.01.02 Повышение уровня правосознания граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения	4	Ситуационные задания	Зачет
34	Б1.В.ДВ.02.01 Технология и организация барного сервиса	4	Выступление на семинаре, собеседование, тестовые задания	Зачет
35	Б1.В.ДВ.02.02 Технология ресторанного сервиса	4	Выступление на семинаре, собеседование, тестовые задания	Зачет
36	Б1.В.ДВ.03.01 Технология и организация производства специальных видов питания	4	Выступление на семинаре, собеседование, тестовые задания	Экзамен
37	Б1.В.ДВ.03.02 Индустрия производства школьного питания	4	Выступление на семинаре, собеседование, тестовые задания	Экзамен
38	ФТД.01 Процессы и аппараты пищевых производств	4	Коллоквиум	Экзамен
39	ФТД.02 Автоматизация и механизация технологических процессов при производстве продуктов питания	4	Коллоквиум	Экзамен

Реализация образовательной программы предусматривает прохождение обучающимися учебных и производственных практик (таблица 6). Учебные практики направлены на закрепление теоретических знаний и развитие профессиональных навыков обучающихся. Производственные практики направлены на овладение обучающимися практических умений и навыков, а также приобретение опыта работы в соответствующей профессиональной сфере.

Таблица 6 – Перечень практик, входящих в состав образовательной программы, с указанием их трудоемкости, способов проведения и форм промежуточной аттестации

№ п/п	Индекс и наименование практики	Трудоемкость, з.е.	Способ проведения практики	Формы промежуточной аттестации
1	Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	2	Стационарная	Зачет с оценкой
2	Б2.О.0(У) Технологическая (проектно-технологическая) практика	3	Стационарная	Зачет с оценкой
3	Б2.О.02(У) Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	3	Стационарная	Зачет с оценкой

4	Б2.В.01(П) Технологическая (проектно-технологическая) практика	4	Стационарная	Зачет с оценкой
5	Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика	3	Стационарная	Зачет с оценкой
6	Б2.В.03(П) Преддипломная практика	6	Стационарная	Зачет с оценкой

Проведение практик организуется либо непосредственно в университете, в том числе в структурных подразделениях, предназначенных для проведения практической подготовки (в том числе практики), либо в организациях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (таблица 7).

Таблица 7 – Информация о местах прохождения практик обучающимися в рамках реализации образовательной программы в 2025 году

№ п/п	Индекс и наименование практики	Место прохождения практики (в соответствии с приказом по университету)
1	Б2.О.01(У) Ознакомительная практика	Кафедра «Технологии перерабатывающих и пищевых производств» ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ
2	Б2.О.02(У) Технологическая (проектно-технологическая) практика	Кафедра «Технологии перерабатывающих и пищевых производств» ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ
3	Б2.О.03(У) Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Кафедра «Технологии перерабатывающих и пищевых производств» ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ
4	Б2.В.01(П) Технологическая (проектно-технологическая) практика	ООО «Восток», 17.12.2021 б/н АО «Тандер 1.112024 №15
5	Б2.В.02(П) Организационно-управленческая практика	ООО «Восток», 17.12.2021 б/н АО «Тандер 1.112024 №15
6	Б2.В.03(П) Преддипломная практика	АО «Тандер 1.112024 №15 ООО «Восток», 17.12.2021 б/н

Государственная итоговая аттестация обучающихся по образовательной программе проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности (таблица 8).

Таблица 8 – Информация о прохождении обучающимися государственной итоговой аттестации в рамках реализации образовательной программы в 2025 году

Сроки государственной итоговой аттестации	Форма обучения	Количество обучающихся, допущенных к прохождению государственной итоговой аттестации, чел.	Количество обучающихся, успешно прошедших государственную итоговую аттестацию, чел.	Доля обучающихся, успешно прошедших государственную итоговую аттестацию, %
14.05.2025 – 05.07.2025	Заочная	5	5	100,0

Реализация образовательной программы предусматривает привлечение представителей профильных предприятий и организаций как на этапе разработки образовательной

программы (определение направленности (профиля) образовательной программы, определение трудовых функций, формулирования профессиональных компетенций и т. п.), так и в процессе формирования компетенций обучающихся (чтение лекций, проведение практических занятий, руководство практиками, рецензирования выпускных квалификационных работ, работа в составе экспертных комиссий в рамках международных и национальных научно-практических конференций, организованных ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, и т. п.). Подтверждением участия представителей профильных предприятий и организаций в разработке и реализации образовательной программы, в организации научно-исследовательской и проектной работы обучающихся являются экспертные заключения, рецензии, акты о экспертизе образовательной программы, рецензировании методических материалов, согласовании тем выпускных квалификационных работ, экспертизе научных работ и т. п.

Стратегическими партнерами в разработке и реализации образовательной программы являются: ООО «ВивоМаркет», АО «Тандер», ООО «Восток», ООО ПК «Хлебный дом», ООО «Акварель», ООО «Мясо энд рыба. Со многими профильными предприятиями и организациями заключены долгосрочные договоры о сотрудничестве (таблица 9).

Таблица 9 – Информация о профильных предприятиях и организациях, с которыми заключены долгосрочные договоры о сотрудничестве в рамках реализации образовательной программы

№ п/п	Наименование предприятия (организации)	Дата заключения и номер договора о сотрудничестве	Срок действия договора о сотрудничестве
1	ООО «ВивоМаркет	09.2024 б/н	5 лет
2	АО «Тандер	1.11.2024 №15	5 лет
3	ООО «Восток»,	17.12.2021 б/н	5 лет
4	ООО «Хлебный дом»	01.11.2024 №10	5 лет
5	ООО «Акварель»	23.06.22 №2022/06 /24	5 лет
6	ООО «Мясо энд рыба	23.06.22 №2022/06 /25	5 лет

3 Общая характеристика образовательной программы

Разработанная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством» была рассмотрена на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ (протокол № 4 от 31 мая 2021 г.) и утверждена ректором университета.

Целью реализации образовательной программы является подготовка высококвалифицированных специалистов, конкурентоспособных на рынке труда, путем формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, способствующих успешной профессиональной деятельности, связанной с разработкой и проведением мероприятий по повышению эффективности природоохранной деятельности организации.

Основные задачи, решаемые в процессе реализации образовательной программы:

- формирование у обучающихся знаний, умений, навыков в области профессиональной деятельности, а также развитие личностных качеств, способствующих успешной самореализации в различных сферах жизнедеятельности, социальной мобильности, развитию культуры мышления, самостоятельности и инициативности;
- реализация компетентностного подхода в процессе обучения на основе сочетания контактной работы обучающихся с педагогическими работниками и самостоятельной работы обучающихся;

- обеспечение практико-ориентированного обучения, позволяющего сочетать фундаментальные знания с практическими навыками в области профессиональной деятельности, а также инновационного характера подготовки обучающихся на основе оптимального сочетания сложившихся традиций и современных подходов к организации учебного процесса.

Образовательная программа разработана в соответствии с требованиями следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции последующих изменений и дополнений);
- приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (в редакции последующих изменений и дополнений);
- приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции последующих изменений и дополнений);
- приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (в редакции последующих изменений и дополнений);
- письмо Минобрнауки России от 16.04.2014 № 05-785 «О направлении методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащённости образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн);
- Федеральный государственный образовательный стандарт (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утверждён приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 17.08.2020 №1047.
 - Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Волгоградский государственный аграрный университет» (далее – Университет);
 - локальные нормативные акты, регламентирующие организацию учебного процесса в Университете.

4 Состав образовательной программы

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также форм аттестации (<https://volgau.ru/sveden/education/#eduOpMag>).

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, а также формы промежуточной аттестации обучающихся. В составе образовательной программы учебный план представлен отдельным документом.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные аттестации, государственную итоговую аттестацию, выходные нерабочие дни, каникулы. В составе образовательной программы календарный учебный график представлен отдельным документом.

Рабочая программа дисциплины представляет собой совокупность учебно-методических материалов и условий, обеспечивающих учебный процесс по дисциплине и способствующих эффективному освоению учебного материала дисциплины. В составе образовательной программы рабочие программы дисциплин представлены отдельными документами.

Рабочая программа практики определяет содержание практики, последовательность и методы формирования компетенций, необходимых обучающимся для достижения конечных результатов освоения образовательной программы. В составе образовательной программы рабочие программы практик представлены отдельными документами.

Для оценивания уровня сформированности компетенций на разных этапах их формирования на соответствие индикаторам достижения компетенций разработаны оценочные материалы. Все дисциплины (модули) и практики, входящие в состав образовательной программы, обеспечены соответствующими методическими материалами. В составе образовательной программы оценочные и методические материалы представлены либо отдельными документами, либо в составе отдельных компонентов образовательной программы (рабочих программ практик, программы государственной итоговой аттестации).

Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, а также критерии оценки результатов защиты выпускных квалификационных работ. В составе образовательной программы программа государственной итоговой аттестации представлена отдельным документом.

Сведения об учебно-методическом и документальном обеспечении образовательной программы представлены в таблице 10.

Таблица 10 – Учебно-методическое и документальное обеспечение образовательной программы

№ п/п	Элементы образовательной программы (в соответствии со структурой учебного плана)		Наличие рабочих программ дисциплин, практик, программы ГИА (да / нет)	Наличие оценочных материалов (да / нет)	Наличие методических материалов (да / нет)	Обеспеченность учебной литературой, %
	Наименование	Количество дисциплин, практик, форм аттестации				
1	Блок 1. Дисциплины (модули)	35	Да	Да	Да	100,0
2	Блок 2. Практика	6	Да	Да	Да	100,0
3	Блок 3. Государственная итоговая аттестация	1	Да	Да	Да	100,0
4	ФТД. Факультативные дисциплины	2	Да	Да	Да	100,

5 Соответствие образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04

«Технология продукции и организация общественного питания (далее – ФГОС ВО) с учетом требований профессиональных стандартов.

5.1 Соответствие образовательной программы требованиям к ее содержанию

Реализация образовательной программы высшего образования осуществляется в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ самостоятельно. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие образовательную программу, могут осуществлять профессиональную деятельность:

01 Образование и наука (в сферах: реализации образовательных программ профессионального обучения, среднего профессионального образования, дополнительных профессиональных программ; в сфере научных исследований);

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции);

33 Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и прочие) (в сфере общественного питания).

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

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

- научно – исследовательский;
- организационно – управленческий;
- технологический

В результате освоения образовательной программы выпускнику присваивается квалификация «бакалавр».

Оценка соответствия содержания образовательной программы требованиям ФГОС ВО представлена в таблице 11.

Таблица 11 – Соответствие содержания образовательной программы требованиям ФГОС ВО

Пункт ФГОС ВО	Показатель соответствия	Образовательная программа	Соответствие (да / нет)
1.3	Форма обучения по образовательной программе	Очная, заочная	Да
1.4	Результаты освоения образовательной программы	Универсальные компетенции Общепрофессиональные компетенции Профессиональные компетенции	Да
1.8	Срок получения образования по образовательной программе (включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации)	В очной форме обучения – 4 года В заочной форме обучения – 4 года 6 месяцев	Да

	Срок получения образования по образовательной программе при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии)	Увеличивается по их заявлению на 1 год по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения	Да
1.9	Объем образовательной программы (вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации образовательной программы по индивидуальному учебному плану)	240 зачетных единиц	Да
	Объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год (вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации образовательной программы по индивидуальному учебному плану)	Не более 70 зачетных единиц	Да
	Объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, при ускоренном обучении (при наличии)	Не более 80 зачетных единиц	Да
1.13	Направленность (профиль) образовательной программы	Конкретизирует содержание образовательной программы в рамках направления подготовки путем ориентации ее на область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников, типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания	Да

5.2 Соответствие образовательной программы требованиям к ее структуре и объему

Структура образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством включает следующие блоки (таблица 12):

Блок 1 «Дисциплины (модули)». Включает дисциплины, в результате изучения которых обучающиеся приобретают знания, умения, навыки, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций.

Блок 2 «Практика». Включает учебные и производственные практики.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация». Включает выполнение, подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

Таблица 12 – Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы		Объем образовательной программы и ее блоков, з.е.	
		ФГОС ВО	Учебный план
Блок 1	Дисциплины (модули)	Не менее 162	210
Блок 2	Практика	Не менее 21	21
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	Не менее 9	9
Объем образовательной программы		240	240

Оценка соответствия структуры и объема образовательной программы требованиям ФГОС ВО представлена в таблице 13.

Таблица 13 – Соответствие структуры и объема образовательной программы требованиям ФГОС ВО

Пункт ФГОС ВО	Показатель соответствия	Образовательная программа	Соответствие (да / нет)
2.1	Структура образовательной программы (по блокам)	Блок 1 «Дисциплины (модули)» Блок 2 «Практика» Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»	Да
2.2, 2.4	Вид практик в структуре Блока 2 «Практика»	Учебная практика Производственная практика	Да
	Тип учебной практики в структуре Блока 2 «Практика», установленный ФГОС ВО	Ознакомительная практика Технологическая практика Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Да
	Тип учебной практики в структуре Блока 2 «Практика», установленный образовательной программой	Ознакомительная практика Технологическая практика Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)	Да
	Тип производственной практики в структуре Блока 2 «Практика», установленный ФГОС ВО	Технологическая практика Организационно-управленческая Преддипломная практика	Да
	Тип производственной практики в структуре Блока 2 «Практика», установленный образовательной программой	Технологическая практика Организационно-управленческая Педагогическая практика Преддипломная практика	Да
2.5	Содержание Блока 3 «Государственная итоговая аттестация»	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Да
2.6	Освоение элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей)	Элективные дисциплины: Б1. В.ДВ.01.01 Правовые основы деятельности предприятий индустрии питания / Б1. В.ДВ.01.02 Повышение уровня правосознания	Да

		граждан и популяризации антикоррупционных стандартов поведения Б1. В.ДВ.02.01 Технология и организация барного сервиса / Б1. В.ДВ.02.02 Технология ресторанного сервиса Б1.В.ДВ.03.01 Технология и организация производства специальных видов питания Б1.В.ДВ.03.02 Индустрия производства школьного питания Факультативные дисциплины: ФТД.01 Основы производства продуктов питания ФТД.02 Пищевая химия	
2.7	Структура образовательной программы (по частям)	Обязательная часть Часть, формируемая участниками образовательных отношений	Да
	Содержание обязательной части образовательной программы	Включает дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО, а также дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО	Да
	Содержание части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений	Включает дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, определяемых университетом самостоятельно	Да
	Объем обязательной части (без учета объема государственной итоговой аттестации)	Не менее 20 процентов общего объема образовательной программы	Да
2.8	Предоставление инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможности обучения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц (при наличии)	В ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ созданы специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья	Да

5.3 Соответствие образовательной программы требованиям к результатам ее освоения

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством устанавливает требования к результатам ее освоения в виде универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников. Совокупность компетенций, установленных образовательной программой, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствующей области профессиональной деятельности и сферах профессиональной деятельности, а также решать задачи профессиональной деятельности соответствующих типов, определенных образовательной программой. Образовательной программой установлены индикаторы достижения компетенций.

Оценка соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС ВО представлена в таблице 14.

Таблица 14 – Соответствие результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС ВО

Пункт ФГОС ВО	Показатель соответствия	Образовательная программа	Соответствие (да / нет)
3.1	Результаты освоения образовательной программы	Универсальные компетенции Общепрофессиональные компетенции Профессиональные компетенции	Да
3.4	Порядок определения профессиональных компетенций	На основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Да
3.8	Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам	Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам (знания, умения, навыки) соотносятся с установленными индикаторами достижения компетенций	Да

В образовательной программе универсальные и общепрофессиональные компетенции определены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 05.04.06 Экология и природопользование (таблица 15).

Таблица 15 – Соответствие планируемых результатов освоения образовательной программы в части универсальных и общепрофессиональных компетенций требованиям ФГОС ВО

Пункт ФГОС ВО	Показатель соответствия	Образовательная программа	Соответствие (да / нет)
3.2	Универсальные компетенции	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Да
		УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Да
		УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Да

		УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Да
		УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Да
		УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Да
		УК-7. Способен поддерживать должный уровень физической подготовленности для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности	Да
		УК-8. Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов	
		УК-9. Способен использовать базовые дефектологические знания в социальной и профессиональной сферах	Да
		УК-10. Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	Да
		УК-11. Способен формировать нетерпимое отношение к коррупционному поведению	Да
3.3	Общепрофессиональные компетенции	ОПК-1. Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности	Да
		ОПК-2. Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Да
		ОПК-3. Способен использовать знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов	Да
		ОПК-4. Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания	Да
		ОПК-5. Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	Да

- Профессиональные компетенции определены на основе профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания» приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года

№ 329 н, соответствующая профессиональной деятельности выпускников, на основе установленных соответствующим профессиональным стандартом для данной обобщенной трудовой функции уровня квалификации и требований раздела «Требования к образованию и обучению». Обобщенная трудовая функция выделена полностью.

Таблица 16 – Соответствие планируемых результатов освоения образовательной программы в части профессиональных компетенций требованиям профессиональных стандартов

Образовательная программа	Профессиональный стандарт	Соответствие (да / нет)
Результаты освоения образовательной программы, выраженные в типах задач профессиональной деятельности и профессиональных компетенциях	Элементы профессионального стандарта (ОТФ, ТФ, ТД), которым соответствует формируемые в образовательной программе профессиональные компетенции	
Тип задач профессиональной деятельности – Технологический тип профессиональной деятельности		
ПК -1 Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/01.6 - Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Да
ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/02.6 - Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Да
Тип задач профессиональной деятельности – Научно-исследовательский		
ПК-3 Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	D/0 Оперативное управление производством продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Да
Тип задач профессиональной деятельности – Организационно-управленческий тип профессиональной деятельности:		
ПК-4 Способен контролировать и оценивать эффективность деятельности департаментов предприятий питания	B/01.6 Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	Да

5.4 Соответствие образовательной программы

требованиям к условиям ее реализации

Требования к условиям реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.

5.4.1 Соответствие общесистемным требованиям к реализации образовательной программы

ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ располагает на праве оперативного управления и ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом (таблица 17).

Таблица 17 – Информация о местах осуществления образовательной деятельности по образовательной программе

№ п/п	Места осуществления образовательной деятельности	Адрес
1	Здание главного учебного комплекса	400002, Волгоградская область, г. Волгоград, проспект Университетский, д. 26

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне его (таблица 18).

Таблица 18 – Перечень договоров ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ на предоставление услуг доступа к сети Интернет

№ п/п	Наименование документов с указанием реквизитов	Срок действия
1	Договор на предоставление услуг связи и/или продуктов № 34_16_000000994272 от 09.01.2025 между АО «ЭР-Телеком Холдинг» и ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ	До 31.12.2025
2	Договор № 7/25 об оказании услуг связи по предоставлению доступа в Интернет от 09.01.2025 между ПАО «Ростелеком» и ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ	До 31.12.2025

Электронная информационно-образовательная среда представляет собой совокупность электронных информационных и образовательных ресурсов, информационно-телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, обеспечивающих освоение обучающимися независимо от их места нахождения образовательных про-

грамм, информационную поддержку и организацию учебного процесса, научных исследований, а также взаимодействие обучающихся между собой, с педагогическим и учебно-вспомогательным персоналом университета, другими заинтересованными участниками образовательного процесса (рисунок 2).

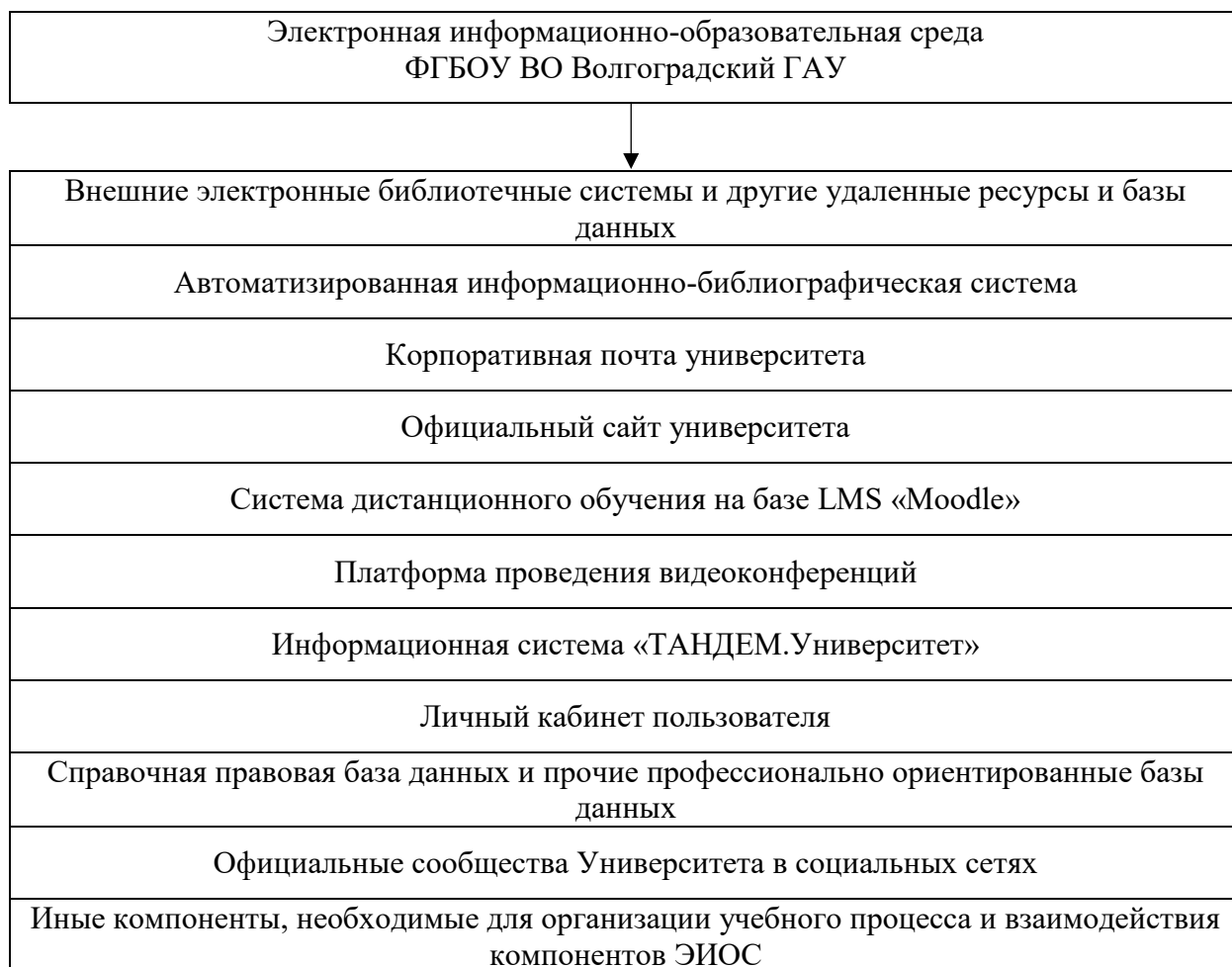


Рисунок 2 – Основные элементы электронной информационно-образовательной среды ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

- 1) доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), рабочим программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), рабочих программах практик;
- 2) формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Порядок функционирования электронной информационно-образовательной среды ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ определяется Положением об электронной информационно-образовательной среде (СМК-П-27-25).

5.4.2 Соответствие требованиям к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Помещения ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль Технология и управление производством, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) (таблица 19).

Таблица 19 – Оснащение учебных аудиторий, используемых для проведения учебных занятий в рамках реализации образовательной программы

№ п/п	Наименование учебных аудиторий	Оснащенность учебных аудиторий
1	Учебная аудитория (лекционного и семинарского типа), главный учебный комплекс, 203	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, трибуна, тумба, интерактивная доска, акустическая система, информационные стенды: «Психология», «Классики педагогической мысли», «Русский язык и культура речи»
2	Учебная аудитория (лекционного и семинарского типа), главный учебный комплекс, 206	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, доска интерактивная, видеокамера, дисплей FLIP, стеллаж, сейф
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 320 км	Комплект учебной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, технические средства обучения: кафедра с блоком управления мультимедийной системы, проектор ACER, аудиокolonки, экран. Desktop Education ALNG LicSAPk OLVS E 1Y AcademicEdition Enterprise (Состав Desktop Edu: Office Pro+; CoreCal; WinEnterprise Upgrade; Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 500-999 Node 2 year Educational Renewal License); Adobe acrobat Reader DC - средство чтения формата PDF – Freeware.
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа. Главный учебный комплекс, 213 км	Комплект учебной мебели, доска меловая, стенды, плакаты, кафедра с блоком управления мультимедийной системы. Комплект лицензионного программного обеспечения
5	Учебная аудитория для семинарского типа занятий Главный учебный комплекс, 106 км	Комплект учебной мебели, технические средства обучения - кафедра с блоком управления мультимедийной системы. Комплект лицензионного программного обеспечения
7	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа 107 км	Комплект учебной мебели, технические средства обучения - кафедра с блоком управления мультимедийной системы. Комплект лицензионного программного обеспечения

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета (таблица 20).

Таблица 20 – Оснащение помещений для самостоятельной работы обучающихся в рамках реализации образовательной программы

№ п/п	Наименование помещений	Оснащенность помещений
1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, главный учебный комплекс, 301 Д	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, состав которого определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и при необходимости подлежит обновлению (таблица 21).

Таблица 21 – Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательного процесса в рамках реализации образовательной программы

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Разработчик	Тип лицензии	Документы, подтверждающие право использования	Срок использования лицензии
Программное обеспечение для обнаружения заимствований					
1	АнтиПлагиат.ВУЗ	Анти-Плагат, АО	Академические (образовательные) лицензии	Лиц. договор № 11195 от 24.11.2025	До 25.11.2026
Автоматизированная информационно-библиографическая система					
2	Приложение «МегаWeb» АИБС «МегаПро»	Дата-Экспресс	Академические (образовательные) лицензии	Лиц. договор № 8714 от 17.11.2014	Бессрочно
Справочно-правовые системы					
3	СПС «КонсультантПлюс»	ООО «Волгоградский КонсультантПлюс»	Академические (образовательные) лицензии	Договор № ВКП/2024/431 от 09.01.2025	До 31.12.2025
4	Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ»	Гарант-Сервис, ООО НПП	Академические (образовательные) лицензии	Договор № 43/Бн-6094/2024 от 09.01.2024	До 31.12.2025
Геоинформационные системы					
5	ArcGIS ArcInfo Lab Pack	ESRI GIS (RESEARCH INSTITUTE, INC)	Академические (образовательные) лицензии	Сублиц. договор № 6/1/3 от 23.03.2011	Бессрочно
6	GRASS	GRASS Development Team	Бесплатное ПО (Free)	Freeware	Бессрочно

7	QGIS	QGIS Development Team	Бесплатное ПО (Free)	Freeware	Бессрочно
8	SAS.Планета	SAS Group	Бесплатное ПО (Free)	Freeware	Бессрочно
Программные средства для экологов					
9	Программа «Расчет поверхностного стока» (вер.2.0)	Фирма «Интеграл»	Академические (образовательные) лицензии	Лиц. договор № Ф-538/2013 от 20.05.2013	Бессрочно
10	Программа «Учет отходов на предприятии» (вер.1.0) с базовым модулем «Экомастер»	Фирма «Интеграл»	Академические (образовательные) лицензии	Лиц. договор № Ф-538/2013 от 20.05.2013	Бессрочно
11	Программа «Экологические платежи предприятия» (вер.2.1) с базовым модулем «Экомастер»	Фирма «Интеграл»	Академические (образовательные) лицензии	Лиц. договор № Ф-538/2013 от 20.05.2013	Бессрочно
12	Программа 2-ТП (Водхоз) (вер.3.x) с базовым модулем «Экомастер»	Фирма «Интеграл»	Академические (образовательные) лицензии	Лиц. договор № Ф-538/2013 от 20.05.2013	Бессрочно
13	Программа 2-ТП (Воздух) (вер.4.1) с базовым модулем «Экомастер»	Фирма «Интеграл»	Академические (образовательные) лицензии	Лиц. договор № Ф-538/2013 от 20.05.2013	Бессрочно
14	Программа 2-ТП (Отходы) (вер.4.2) с базовым модулем «Экомастер»	Фирма «Интеграл»	Академические (образовательные) лицензии	Лиц. договор № Ф-538/2013 от 20.05.2013	Бессрочно

Доступ к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ осуществляется через глобальную сеть Интернет (<https://lib.volgau.ru/megapro/web/>).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), рабочих программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и при необходимости подлежит обновлению (таблица 22).

Таблица 22 – Информация о доступе обучающихся к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам в рамках реализации образовательной программы

№ п/п	Наименование	Режим доступа	Электронный ресурс
1	ЭБС «Издательства Лань» (пакеты: «Технологии пищевых производств», «Ветеринария и сельское хозяйство», «Инженерно-технические науки», «Лесное хозяйство и лесоинженерное дело»)	Доступ из внутренней корпоративной сети, при регистрации – доступ из сети Интернет)	https://e.lanbook.com
2	ЭБС «Znanium.com»	Доступ из внутренней корпоративной сети, при регистрации – доступ из сети Интернет)	http://znanium.com/
3	ЭБС «AgriLib»	Доступ из внутренней корпоративной сети, при регистрации – доступ из сети Интернет)	http://ebs.rgazu.ru/
4	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Доступ из сети Интернет	http://нэб.рф/
5	Научная ЭБ КиберЛенинка	Доступ из сети Интернет	http://cyberleninka.ru/
6	ЭБС «Юрайт» (раздел книг: «Легендарные книги»)	Доступ из сети Интернет	https://biblio-online.ru/
7	Справочная правовая база данных «Гарант»	Доступ из внутренней корпоративной сети на 50 рабочих мест одновременно работающих	
8	Справочная правовая система КонсультантПлюс	Доступ из внутренней корпоративной сети на 50 рабочих мест одновременно работающих	

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (при наличии).

5.4.3 Соответствие требованиям к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством обеспечивается педагогическими работниками ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях (таблица 23). Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Таблица 23 – Информация о научно-педагогических работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых

к реализации образовательной программы на иных условиях, чел.

Общее количество работников по образовательной программе	Из них						
	В зависимости от условий привлечения				Имеющие ученую степень и (или) ученое звание	Имеющие практический опыт работы в профильных предприятиях и организациях	Являющиеся действующими руководителями и (или) работниками профильных предприятий и организаций
	По основному месту работы	На условиях внешнего совместительства	На условиях внутреннего совместительства	На условиях гражданско-правового договора			
22	20	2	0	0	19	6	2

Оценка соответствия кадровых условий реализации образовательной программы требованиям ФГОС ВО представлена в таблице 24.

Таблица 24 – Соответствие кадровых условий реализации образовательной программы требованиям ФГОС ВО

Пункт ФГОС ВО	Показатель соответствия	Образовательная программа	Соответствие (да / нет)
4.4.3	Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля)	Не менее 70 %	Да
4.4.4	Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет	Не менее 5 %	Да
4.4.5	Доля педагогических работников университета и лиц, привлекаемых к образовательной дея-	Не менее 60 %	Да

	тельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации)		
--	---	--	--

Общее руководство научным содержанием программы осуществляется кандидатом сельскохозяйственных наук, доцентом кафедры осуществляющей самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующей в осуществлении научно-исследовательских (творческих) проектов) по направлению подготовки (таблица 25), имеющей ежегодные публикации по результатам своей научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях (таблица 26), а также осуществляющей ежегодную апробацию результатов своей научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях (таблица 27).

Таблица 25 – Темы научных исследований, выполняемых в рамках реализации образовательной программы в 2025 году

№ п/п	Название темы, научный руководитель	Цель исследования	Основные результаты
1	Разработка технологии и рецептуры кулинарных изделий Суторма О.А.	Разработать новые технологии производства и рецептуры кулинарных изделий для предприятий общественного питания.	Публикации статей РИНЦ, ВАК, защита ВКР бакалавров
2	Разработка научно-практических обоснований совершенствования технологии и рецептур блюд и расширение ассортимента продукции общественного питания. Суторма О.А.	Обоснование совершенствования технологии и рецептур блюд и расширение ассортимента продукции общественного питания. Анализ существующего ассортимента и выявление перспективных направлений его расширения за счет функциональных, региональных, безглютеновых, вегетарианских блюд.	Публикации статей РИНЦ, ВАК, защита ВКР бакалавров

Таблица 26 – Публикации по результатам научно-исследовательской деятельности, в том числе в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, в рамках реализации образовательной программы за 2025 год

№ п/п	Ф.И.О. авторов	Наименование работы	Выходные данные	Индексирование (ВАК, РИНЦ)
-------	----------------	---------------------	-----------------	----------------------------

1	Dronik, Olesya & Zenina, Elena & Mel'nikov, Artem & Mel'nikova, Elena, & Sutorma Oksana	Development of bakery products using non-traditional raw materials.	BIO Web of Conferences. 160. 10.1051/bio-conf/202516001040. (2025)	РИНЦ
2	Morgunov, Vladimir & Zenina, Elena & Mel'nikov, Artem & Mel'nikova, & Sutorma Oksana Elena	The use of non-traditional raw materials in the production technology of bakery products.	E3S Web of Conferences. 463. 10.1051/e3sconf/202346301043. (2023)	РИНЦ
3	Blinkov, Alexey & Efremova, Elena & Randelin, Dmitry.	Technology for preparing fruit and vegetable desserts for baby food.	E3S Web of Conferences. 463. 10.1051/e3sconf/202346301045. (2023)	РИНЦ
4	Ефремова Е.Н., Суторма О.А. Хорошилов Д.Д., Амбросова К.А.	Влияние плодовоовощной смеси на органолептические показатели сорбета.	Новые технологии / New technologies. 2024;20(2):49-56.	ВАК
5	Кузнецова Е.А. Суторма О.А. Борисова А.Г.	Производство хлебобулочного изделия с применением овощных порошков	Материалы Национальной научно-практической конференции «Научное обоснование стратегии цифрового развития АПК и сельских территорий», 28 ноября 2025 года, г. Волгоград,	
6	Кузнецова Е.А. Суторма О.А. Борисова А.Г. Суторма Р.С.	Применение прогрессивных технологий в индустрии питания.	Материалы Национальной научно-практической конференции «Научное обоснование стратегии цифрового развития АПК и сельских территорий», 28 ноября 2025 года, г. Волгоград,	

Таблица 27 – Апробация результатов научно-исследовательской деятельности в рамках реализации образовательной программы на национальных и международных конференциях в 2025 году

№ п/п	Ф.И.О. участников	Тема доклада (выступления)	Наименование мероприятия	Дата, место проведения
1	Суторма О.А.	Применение прогрессивных технологий в индустрии питания.	Международная научно-практическая конференция «Инновационные технологии в агропромышленном комплексе в условиях цифровой трансформации»	13-14 февраля 2025 г. ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ
2	Суторма О.А.		Национальная научно-практическая	28 ноября 2025 г. ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ

			конференция «Научное обоснование стратегии цифрового развития АПК и сельских территорий»	
--	--	--	--	--

5.4.4 Соответствие требованиям к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

6 Внутренняя и внешняя системы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ принимает участие на добровольной основе.

6.1 Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Внутренняя система оценки качества образования предназначена для получения объективных данных о ходе, содержании и результатах образовательной деятельности, обеспечивающих своевременное внесение корректив в образовательный процесс в целях повышения его эффективности и качества подготовки обучающихся в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ.

Организация, содержание и порядок проведения внутренней оценки качества образования по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством регламентируются Положением о независимой оценке качества образования (СМК-П-02-23).

Основными задачами внутренней оценки качества образования по образовательной программе являются:

- формирование объективной оценки качества подготовки обучающихся по образовательной программе;
- совершенствование структуры и актуализация содержания образовательной программы;
- повышение конкурентоспособности образовательной программы;
- совершенствование ресурсного обеспечения образовательной программы;
- повышение компетентности и уровня квалификации научно-педагогических работников, участвующих в реализации образовательной программы;
- повышение мотивации обучающихся к успешному освоению образовательной программы;

- усиление взаимодействия с профильными предприятиями и организациями по вопросам совершенствования образовательного процесса по образовательной программе;
- противодействие коррупционным проявлениям в ходе реализации образовательной программы.

Внутренняя система оценки качества образования включает: 1) оценку качества образования в части подготовки обучающихся по образовательной программе; 2) оценку качества образования в части работы научно-педагогических работников, участвующих в реализации образовательной программы; 3) оценку качества образования в части ресурсного обеспечения образовательной программы; 4) оценку качества образования в части результатов освоения образовательной программы.

Оценка качества образования в части подготовки обучающихся по образовательной программе осуществляется

1) проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля) (таблица 28), что позволяет оценить качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения данной дисциплины;

Таблица 28 – Информация о проведении входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплин образовательной программы в 2025 году

Учебный год (семестр)	Курс	Количество дисциплин, подлежащих изучению в семестре	Количество дисциплин, по которым проводился входной контроль
Очная форма обучения			
2024-2025 учебный год (летний семестр)	1 курс	9	9
	2 курс	8	8
	3 курс	9	9
	4 курс	8	X
2025-2026 учебный год (зимний семестр)	1 курс	9	9
	2 курс	8	8
	3 курс	9	9
	4 курс	8	X
Заочная форма обучения			
2024-2025 учебный год (летний семестр)	1 курс	5	5
	2 курс	9	9
	3 курс	9	9
	4 курс	8	8
	5 курс	4	X
2025-2026 учебный год (зимний семестр)	1 курс	5	5
	2 курс	9	9
	3 курс	9	9
	4 курс	8	8
	5 курс	4	X

2) промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), по итогам прохождения практик, по итогам выполнения курсовых работ (проектов) (таблица 29), в том числе путем рецензирования используемых в процессе промежуточной аттестации оценочных материалов с привлечением представителей профильных предприятий и организаций;

Таблица 29 – Оценка результатов промежуточной аттестации обучающихся по образовательной программе за 2025 год

Учебный год (семестр)	Курс	Количество обучающихся – всего, чел.	Количество обучающихся, не имеющих задолженности по промежуточной аттестации, чел.	Доля обучающихся, не имеющих задолженности по промежуточной аттестации, %
Очная форма обучения				
2022-2023 учебный год (летний семестр)	1 курс	10	8	80%
	2 курс	-	-	-
2023-2024 учебный год (зимний семестр)	1 курс	10	8	80%
	2 курс	-	-	-
Заочная форма обучения				
2024-2025 учебный год (летний семестр)	1 курс	-	-	-
	2 курс	16	14	87%
	3 курс	17	15	88%
	4 курс	10	8	80%
2025-2026 учебный год (зимний семестр)	1 курс	-	-	-
	2 курс	16	12	75%
	3 курс	17	15	88%
	4 курс	10	9	90%

3) мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (таблица 30), что позволяет получить независимую оценку качества подготовки обучающихся по ранее изученным дисциплинам;

Таблица 30 – Характеристика диагностических заданий, разрабатываемых для оценки качества подготовки обучающихся по ранее изученным дисциплинам (по каждой сформированной компетенции)

Тип задания	Уровень сложности заданий			Всего заданий
	Базовый	Повышенный	Высокий	
1. Задания комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	2	2	1	5
2. Задания закрытого типа на установление соответствия	2	2	1	5
3. Задания закрытого типа на установление последовательности	2	2	1	5
4. Задания открытого типа с развернутым ответом	2	2	1	5
Всего заданий	8	8	4	20

4) анализа учебных и внеучебных достижений обучающихся (таблица 31), что позволяет сформировать независимую рейтинговую оценку индивидуальных образовательных достижений обучающихся, свидетельствующую о качестве их подготовки;

Таблица 31 – Информация о результатах участия обучающихся в научных и образовательных мероприятиях в 2025 году

№ п/п	Наименование показателей	Значение показателей
1	Участие обучающихся в научных и образовательных мероприятиях (конференциях, конкурсах, форумах, олимпиадах, круглых столах и т. п.), кол-во мероприятий:	
	международных	3
	всероссийских (национальных)	---
	региональных	---
2	Количество обучающихся – участников научных и образовательных мероприятий (конференций, конкурсов, форумов, олимпиад, круглых столов и т. п.), чел.:	
	международных	9
	всероссийских (национальных)	---
	региональных	---
3	Количество обучающихся – победителей, призеров, лауреатов научных и образовательных мероприятий (конференций, конкурсов, форумов, олимпиад, круглых столов и т. п.), чел.:	
	международных	---
	всероссийских (национальных)	---
	региональных	---
4	Количество публикаций обучающихся, ед.:	
	в изданиях, входящих в перечень ВАК	1
	в изданиях, проиндексированных в РИНЦ	12
	в прочих изданиях	6

5) государственной итоговой аттестации обучающихся (таблица 32), в процедуру которой заложены такие механизмы независимой оценки качества образования, как: а) выполнение требований к председателю и составу государственной экзаменационной комиссии; б) проведение экспертизы тем выпускных квалификационных работ представителями профильных предприятий и организаций; в) осуществление перед процедурой защиты выпускных квалификационных работ их проверки на наличие заимствований (плагиата).

Таблица 32 – Оценка результатов государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательной программе за 2025 год

Форма государственной итоговой аттестации	Форма обучения	Количество обучающихся, допущенных к прохождению государственной итоговой аттестации, чел.	Оценки по государственной итоговой аттестации				Средний балл
			«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»	
Сроки государственной итоговой аттестации – с 13.5.2025 по 04.06.2025							
Защита выпускной квалификационной работы	Заочная	5	5		0	0	5,0

Оценка качества образования в части работы научно-педагогических работников, участвующих в реализации образовательной программы, осуществляется в рамках: систем-

ного мониторинга уровня квалификации и профессиональной компетентности научно-педагогических работников, анализа их индивидуальных профессиональных достижений в различных сферах образовательной деятельности, проведения опроса обучающихся в целях оценки качества преподавания по конкретной дисциплине (модулю).

Оценка качества образования в части ресурсного обеспечения образовательной программы осуществляется в рамках установления соответствия уровня материально-технического, учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса по реализации образовательной программы установленным требованиям действующего законодательства Российской Федерации в сфере образования.

Оценка качества образования в части результатов освоения образовательной программы осуществляется в рамках анализа объективной информации о степени соответствия ожидаемых результатов обучения фактическим, об удовлетворенности участников образовательного процесса его содержанием и условиями, а представителей рынка труда – качеством подготовки выпускников.

В целях совершенствования образовательной программы университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников университета.

6.2 Мониторинг качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Внутренняя оценка качества образования в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ проводится в форме мониторинга качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательным программам, который представляет собой оценку содержания и качества образовательных программ на соответствие требованиям федеральных государственных образовательных стандартов, а также требованиям рынка труда.

Проведение мониторинга позволяет дать оценку образовательным программам с целью обеспечения их эффективной реализации и создания благоприятной среды для обучающихся через опросы (анкетирование):

- 1) работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования;
- 2) педагогических и научных работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы;
- 3) обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

В частности, в рамках действующей в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством:

- 1) работодателям и (или) их объединениям, иным юридическим и (или) физическим лицам предоставлена возможность оценивания качества образования (приложение 1);
- 2) педагогическим и научным работникам предоставлена возможность оценивания условий и организации образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы (приложение 2);
- 3) обучающимся предоставлена возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик (приложение 3).

6.3 Внешняя оценка качества образовательной деятельности

и подготовки обучающихся по образовательной программе

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательным программам, реализуемым ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, осуществляется в рамках государственной аккредитации, а также профессионально-общественной аккредитации.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательной программе требованиям ФГОС ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе в рамках профессионально-общественной аккредитации осуществляется работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии) и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» профиль «Технология и управление производством проводилась в 2021 году в рамках профессионально-общественной аккредитации (таблица 33).

Таблица 33 – Информация о внешней оценке качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе в рамках профессионально-общественной аккредитации

Наименование организации	Документ и его реквизиты	Срок действия аккредитации
Общероссийское межотраслевое объединение работодателей – Союз строителей объектов связи и информационных технологий «Строй Связь Телеком» (г. Москва)	Свидетельство о профессионально-общественной аккредитации (регистрационный № АС ССТ/21/57 от 18.11.2021 г.)	До 18.11.2026 г.

Результаты опросов работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования

Какую организацию (предприятие) Вы представляете?

1	ООО «Хлебный дом»
2	ООО «Восток»
3	ООО «Акварель»
4	АО «Тандер»
5	ООО «ВИВО МАРКЕТ»

Выпускники каких направлений подготовки / специальностей ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ проходили практическую подготовку в Вашей организации (предприятии)?

19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Выпускники каких направлений подготовки / специальностей ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ трудоустроены в Вашей организации (предприятии)?

19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Принимаете ли Вы участие в разработке образовательных программ университета, их компонентов (дисциплин), оценочных материалов?

Да	Нет
50 %	50 %

Сотрудничаете ли Вы с кафедрами университета с целью актуализации образовательных программ?

Да	Нет
65 %	35 %

Осуществляете ли Вы сотрудничество в области совместных образовательных проектов по реализации образовательных программ путем преподавания специальных дисциплин, проведения мастер-классов и т. п.?

Да	Нет
55%	45%

Принимаете ли Вы участие в рецензировании образовательных программ, учебно-методических материалов, выпускных квалификационных работ студентов?

Да	Нет
75%	25 %

Предоставляете ли Вы базу для практики обучающимся по образовательным программам, реализуемым в университете?

Да	Нет
100 %	0 %

Принимаете ли Вы участие в работе государственной экзаменационной комиссии?

Да	Нет
70 %	30 %

Трудоустраиваете ли Вы обучающихся по образовательной программе во время прохождения практики или по ее итогам?

Да	Нет
0 %	100 %

Трудоустраиваете ли Вы выпускников университета, завершивших обучение по образовательной программе?

Да	Нет
75 %	25 %

Как Вы оцениваете качество подготовки выпускников университета?

Полностью удовлетворены	В основном удовлетворены	Частично удовлетворены	Полностью не удовлетворены	Затрудняюсь ответить
		100 %		

Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки обучающихся университета?

Полностью удовлетворены	В основном удовлетворены	Частично удовлетворены	Полностью не удовлетворены	Затрудняюсь ответить
		100 %		

Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки обучающихся университета?

Полностью удовлетворены	В основном удовлетворены	Частично удовлетворены	Полностью не удовлетворены	Затрудняюсь ответить
		100 %		

Насколько Вы удовлетворены коммуникативными навыками обучающихся университета?

Полностью удовлетворены	В основном удовлетворены	Частично удовлетворены	Полностью не удовлетворены	Затрудняюсь ответить
		100 %		

Насколько Вы удовлетворены способностями обучающихся университета к командной работе и их лидерскими качествами?

Полностью удовлетворены	В основном удовлетворены	Частично удовлетворены	Полностью не удовлетворены	Затрудняюсь ответить
		100 %		

Как Вы считаете, соответствует ли уровень подготовки выпускников университета оценкам, указанным в дипломе о высшем образовании?

Полностью удовлетворены	В основном удовлетворены	Частично удовлетворены	Полностью не удовлетворены	Затрудняюсь ответить
		100 %		

Какие компетенции, на Ваш взгляд, недостаточно сформированы у выпускников университета?

Ориентация на результат	75 %
Исполнительность	50 %
Стрессоустойчивость	50 %
Анализ информации и принятие решений	50 %
Саморазвитие	25 %
Клиентоориентированность	25 %
Умение брать ответственность на себя	25 %

Ваши предложения и рекомендации по совершенствованию образовательных программ университета, в выпускниках которых Вы заинтересованы?

Рекомендаций нет	100 %
------------------	-------

Нужен ли наставник молодому специалисту?

Да, нужен	100 %
-----------	-------

Есть ли в Вашей организации система наставничества / наставники для молодых специалистов?

Да	Нет
55%	45

Взаимодействует ли Ваша организация с порталом «Работа в России»?

Да	Нет
20 %	80 %

**Результаты опросов педагогических и научных работников
об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности
в рамках реализации образовательной программы высшего образования**

Количество респондентов – 7 преподавателей

Выберите категорию, к которой Вы относитесь

Педагогический работник	7
-------------------------	---

Укажите стаж Вашей педагогической / научной деятельности

10-15 лет	2
Свыше 15 лет	5

Укажите факультет, на котором осуществляете образовательную деятельность

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем
--

Укажите направление подготовки и профиль образовательной программы студентов, у которых Вы преподаете

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Оценочная шкала результатов анкетирования

Степень удовлетворенности	Интервал удовлетворенности
Не удовлетворен	1 балл
Скорее не удовлетворен	2 балла
Скорее удовлетворен	3-4 балла
Полностью удовлетворен	5 баллов

В каждом пункте выберите один вариант ответа

№ п/п	Вопрос	Не удовлетворен (1 балл)	Скорее не удовлетворен (2 балла)	Скорее удовлетворен (3-4 балла)	Полностью удовлетворен (5 баллов)	Итого
1	Насколько Вы удовлетворены условиями организации труда на кафедре (иного структурного подразделения) и оснащенностью своего рабочего места?			3 43 %	4 57 %	4,6 балл 92 %
2	Насколько Вы удовлетворены качеством аудиторий, помещений кафедр (иных структурных подразделений) учебных лабораторий и оборудования?			7 100 %		5 балл 100 %
3	Удовлетворяет ли Вас качество фондов читального зала и библиотеки?			2 29 %	5 71 %	4,7 балл 94 %
4	Оцените, пожалуйста, качество подключения к ЭБС из любой точки, где есть сеть			3 43 %	4 57 %	4,6 балл 92 %

	«Интернет», как внутри университета, так и вне ее					
5	Оцените, пожалуйста, наполненность ЭБС методическими материалами, учебниками и т. п. для достижения обучающимися предполагаемых результатов обучения по профилю реализуемой программы			3 43 %	4 57 %	4,6 балл 92 %
6	Оцените, пожалуйста, качество функционирования ЭИОС			4 57 %	3 43 %	4,4 балл 88 %
7	Удовлетворяет ли Вас техническая и информационная оснащенность учебного процесса (оборудование для реализации ОП, доступ к базе данных)			5 71 %	2 29 %	3,85 балл 77 %
8	Насколько Вы удовлетворены сочетанием педагогической и исследовательской деятельности?			4 57 %	3 43 %	4,4 балл 88 %
9	Оцените, пожалуйста, доступность информации, касающейся учебного процесса, внеучебных мероприятий			6 86 %	1 14 %	4,1 балл 82 %
10	Оцените качество учебно-методического обеспечения ОП			5 71 %	2 29 %	4,28 балл 85 %
11	Насколько Вы удовлетворены текущим качеством обучения студентов?			5 71 %	2 29 %	4,28 балл 85 %
12	Насколько Вы удовлетворены уровнем довузовской (школа, техникум, колледж) подготовки студентов?	3 43 %	4 57 %			3,1 балл 62 %
13	Психологический климат в коллективе			2 29 %	4 71 %	4,1 балл 82 %
14	Удовлетворенность управленческими решениями администрации вуза			3 43 %	4 57 %	4,6 балл 92 %

Оценочная шкала результатов анкетирования

Степень удовлетворенности	Процентный интервал удовлетворенности
Неудовлетворенность	До 50 %
Частичная неудовлетворенность	От 50 % до 65 %
Частичная удовлетворенность	От 65 % до 80 %
Полная удовлетворенность	От 80 % до 100 %

Результаты опросов обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик

Количество респондентов – 13 студентов

Укажите факультет, на котором Вы проходите обучение

Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

Укажите направление подготовки и профиль образовательной программы, по которой Вы проходите обучение

19.03.04 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Оценочная шкала результатов анкетирования

Степень удовлетворенности	Интервал удовлетворенности
Не удовлетворен	1 балл
Скорее не удовлетворен	2 балла
Скорее удовлетворен	3-4 балла
Полностью удовлетворен	5 баллов

В каждом пункте выберите один вариант ответа

№ п/п	Вопрос	Не удовлетворен (1 балл)	Скорее не удовлетворен (2 балла)	Скорее удовлетворен (3-4 балла)	Полностью удовлетворен (5 баллов)	Итого
1	Соответствует ли содержание программы Вашим ожиданиям (присутствуют все дисциплины, изучение которых, по Вашему мнению, необходимо для ведения будущей профессиональной деятельности; нет дублирования дисциплин; нет нарушения логики преподавания дисциплин и т. п.)?		1	7	5	4,2 балл 84 %
2	Удовлетворяет ли Вашим потребностям выделяемый объем времени, отведенный на аудиторные занятия?			7	6	4,5 балл 90 %
3	Предоставляется ли Вам возможность выбора дисциплин?	1		7	5	4,1 балл 82 %
Удовлетворенность структурой программы		Суммарный средний балл				4,3 балл 86 %
4	Насколько учебный процесс обеспечен учебниками, учебными и методическими		1	7	5	4,2 балл 84 %

	пособиями, научной литературой и т. д. (в электронной и печатной формах)?					
5	Удовлетворяет ли Вашим потребностям литература, имеющаяся в электронно-библиотечных системах Университета?			8	5	4,4 балл 88 %
6	Оцените, пожалуйста, качество подключения к ЭБС из любой точки, где есть сеть Интернет как внутри Университета, так и вне ее			8	5	4,4 балл 88 %
7	Насколько полно размещены учебно-методические материалы по ОП в ЭИОС Университета (наличие УП, рабочих программ дисциплин, программ практик и пр.)?			7	6	4,5 балл 90 %
Удовлетворенность учебно-методическим обеспечением программы		Суммарный средний балл				4,37 балл 88 %
8	Каково качество сопровождения самостоятельной работы обучающихся, наличие методических материалов и рекомендаций?			8	5	4,4 балл 88 %
9	Насколько Вы удовлетворены организацией проведения преподавателями индивидуальных консультаций в ходе семестра?			8	5	4,4 балл 88 %
10	Какова Ваша удовлетворенность организацией и проведением практик?			8	5	4,4 балл 88 %
11	Оцените организацию научно-исследовательской деятельности обучающихся (возможность участия в конференциях, семинарах, научных кружках и т. п.)			8	5	4,4 балл 88 %
12	Насколько удовлетворяет Вашим потребностям вся информация, касающаяся учебного процесса, внеучебных мероприятий?		1	6	6	4,2 балл 84 %
13	Удовлетворяет ли Вас качество аудиторий, помещений кафедр, фондов читального зала и библиотеки, учебных			7	6	4,5 балл 90 %

	лаборатории и оборудования?					
Удовлетворенность условиями реализации программы		Суммарный средний балл				4,38 балл 88 %
14	Насколько удовлетворяют Вашим потребностям помещения для самостоятельной работы (Вы имеете свободный доступ в эти помещения, они оснащены компьютерной техникой с выходом в сеть «Интернет», подключены к ЭБС, имеется доступ к профессиональным базам и пр.)?			8	5	4,4 балл 88 %
15	Удовлетворяет ли Вашим потребностям лабораторное оборудование, необходимое для реализации программы?			8	5	4,4 балл 88 %
16	Предоставляется ли Вам возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей?			8	5	4,4 балл 88 %
Удовлетворенность материально-техническим обеспечением программы		Суммарный средний балл				4,4 балл 88 %
17	Оцените оперативность и результативность реагирования на Ваши запросы (на кафедру, в деканат, к руководству вуза)			7	6	4,5 балл 90 %
18	Оцените возможность творческого самовыражения / развития (спортивных, культурных и др. секций)			7	6	4,5 балл 90 %
19	Насколько Вы удовлетворены тем, что обучаетесь в данном Университете и на данном направлении подготовки (специальности)?	1		6	6	4,2 балл 84 %
Удовлетворенность качеством предоставления образовательных услуг по программе		Суммарный средний балл				4,4 балл 88 %

Оценочная шкала результатов анкетирования

Степень удовлетворенности	Процентный интервал удовлетворенности
Неудовлетворенность	До 50 %
Частичная неудовлетворенность	От 50 % до 65 %
Частичная удовлетворенность	От 65 % до 80 %
Полная удовлетворенность	От 80 % до 100 %