

Заключение о проведении внутренней независимой оценки качества подготовки обучающихся

| | | |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Институт | торговли и сферы услуг | |
| Шифр и наименование направления подготовки | 19.03.04 Технология продукции и организация | общественного питания |
| Шифр и наименование образовательной программы | 19.03.04.02.01 организации | – Технология ресторанной деятельности |

Состав Комиссии ВНОКО:

Председатель:

Н.Н. Попова, директор завода собственного производства ООО «ТС Командор»;

Члены комиссии:

Т.А. Бесякова, руководитель структурного подразделения «Организация питания» МАОУ СШ «Комплекса Покровский»;

М.А. Янова, канд. с.-х. наук, доцент, зав. кафедрой технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет»;

Ю.Ю. Сулова, эксперт Рособнадзора, д-р экон. наук, профессор, зав. кафедрой торгового дела и маркетинга;

О.Н. Есина, канд. экон. наук, доцент кафедры торгового дела и маркетинга;

И.В. Кротова, д-р пед. наук, доцент, зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров;

Е.В. Белоногова, канд. экон. наук, доцент кафедры торгового дела и маркетинга.

Сроки проведения ВНОКО 01.10.2022-01.04.2023.

1 Оценка структуры, содержания, сроков и образовательных результатов по ОП ВО

Таблица 1 – Оценка ОП ВО

| Компонент образовательной программы | Наличие утвержденного документа (да/нет) | Наличие на официальном сайте СФУ в специальном разделе Сведения об образовательной организации / Образование (да/нет) |
|----------------------------------------|------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Описание образовательной программы | да | да |
| Программа ГИА, включая ФОС | да | да |
| Рабочие программы практик, включая ФОС | да | да |
| Аннотации дисциплин и практик | да | да |
| Учебные планы для каждого года | да | да |

| | | |
|----------------------------------------------------|----|----|
| набора и формы обучения | | |
| Комплект РПД к каждому учебному плану, включая ФОС | да | да |

Общие замечания и рекомендации по пункту 1:

Компоненты образовательной программы имеются в наличии и размещены на официальном сайте СФУ в специальном разделе Сведения об образовательной организации / Образование.

2 Оценка промежуточной аттестации обучающихся

Таблица 2 – Результаты работы Комиссий ПА

| № | Дисциплина (модуль), практика, курсовая работа (проект) | Объем в з.е. | Оценка Комиссий ПА (удовлетворительно / не удовлетворительно) |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|---------------------------------------------------------------|
| 1 | Технология продукции общественного питания | 5 | удовлетворительно |
| 2 | Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания | 4 | удовлетворительно |
| 3 | Электротехника и электроника | 2 | удовлетворительно |
| 4 | Производственная практика (практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности) | 9 | удовлетворительно |
| 5 | Основы проектирования предприятий питания | 4 | удовлетворительно |
| 6 | Современные тенденции в кулинарии | 3 | удовлетворительно |
| 7 | Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания | 3 | удовлетворительно |
| 8 | Обеспечение безопасности пищевой продукции предприятий индустрии питания | КР | удовлетворительно |
| 9 | Технология мучных кондитерских и хлебобулочных изделий | 6 | удовлетворительно |

Общие замечания и рекомендации по пункту 2: Процедура проведения промежуточной аттестации по образовательной программе соответствует Положению о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Замечаний не выявлено.

3 Оценка государственной итоговой аттестации обучающихся

Таблица 3 – Оценка результатов ГИА

| 1 | Показатели | Всего | | Оценка в баллах |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------|-----------------------|
| | | Кол- во | % | |
| 2 | 3 | 4 | 5 | |
| 1 | Государственный экзамен (при наличии) | | | |
| 1.1 | Количество студентов, допущенных к экзамену | 15 | 100 | |
| 1.2 | В том числе получили оценки или не явились: | | | |
| 1.3 | «отлично» | 11 | 73,3 | 1 |
| 1.4 | «хорошо» | 3 | 20,0 | |
| 1.5 | «удовлетворительно» | 1 | 6,7 | |
| 1.6 | «неудовлетворительно» | | | |
| 1.7 | «неявка» | | | |
| 2 | Выпускная квалификационная работа | | | |
| 2.1 | Представлено к защите ВКР | 15 | 100 | |
| 2.2 | Защищено ВКР, в том числе получили оценки: | | | |
| 2.2.1 | «отлично» | 15 | 100 | 1 |
| 2.2.2 | «хорошо» | | | |
| 2.2.3 | «удовлетворительно» | | | |
| 2.2.4 | «неудовлетворительно» | | | |
| 2.3 | Не явились на защиту ВКР («неявка») | | | |
| 2.4 | Успешно защищенные ВКР представлены следующих типов | 15 | 100 | |
| 2.4.1 | Академического | | | |
| 2.4.2 | Проектно-исследовательского | | | |
| 2.4.3 | Комплексного | 15 | 100 | 15 |
| 2.4.4 | ВКР как стартап | | | |
| 2.4.5 | ВКР как стартап с реальным внедрением (акты о внедрении) | | | |
| 2.5 | Количества ВКР, выполненных | 15 | 100 | |
| 2.5.1 | По заявкам предприятий и организаций | | | |
| 2.5.2 | По заявкам подразделений СФУ | | | |
| 2.5.3 | По темам, предложенным студентами | 15 | 100 | |
| 2.5.4 | На иностранном языке | | | |
| 2.6 | Количество ВКР, рекомендованных | | | |
| 2.6.1 | К опубликованию | | | |
| 2.6.2 | По которым имеются публикации | | | |
| 2.6.3 | К внедрению | | | |
| 2.6.4 | Внедренных | | | |
| 2.7 | Количество дипломов с отличием | 2 | 13,3 | |
| 2.8 | Количество выпускников, рекомендованных к поступлению в аспирантуру | | | |
| 2.9 | Результаты проверки ВКР на наличие заимствований: среднее значение оригинальности ВКР, % | 15 | 57,55 | |
| Общая сумма баллов | | | | 17 |

Общие замечания и рекомендации по пункту 3:

- необходимо включить в структуру выпускной квалификационной работы компоновку производственных, торговых, административных, технических, складских помещений предприятия общественного питания.

4 Оценка портфолио достижений обучающихся

Таблица 4 – Оценка количественного состава портфолио

| Показатель оценивания | Среднее значение на одного обучающегося: | | | | Оценка в баллах |
|-----------------------------------|------------------------------------------|----------------------------------------|-----------------------|----------------------------------------|-----------------|
| | по ОП ВО | | по университету | | |
| | количество достижений | количество верифицированных достижений | количество достижений | количество верифицированных достижений | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Наука | 1,024 | 0,463 | 0,371 | 0,289 | 2 |
| Учебный процесс | 1,000 | 0,024 | 0,636 | 0,074 | 1 |
| Спорт | 0,439 | 0,366 | 0,147 | 0,102 | 2 |
| Культурно-творческая деятельность | 0,171 | 0,098 | 0,172 | 0,139 | 0 |
| Общественная деятельность | 1,561 | 1,341 | 0,574 | 0,516 | 2 |

Таблица 5 – Оценка качественного состава портфолио

| Наименование стипендии | Количество студентов – обладателей стипендий | Оценка в баллах |
|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-----------------|
| Стипендии в повышенном размере за учебную деятельность | | |
| Стипендии в повышенном размере за научно-исследовательскую деятельность | 1 | 5 |
| Стипендии в повышенном размере за спортивную деятельность | | |
| Стипендии в повышенном размере за культурно-творческую деятельность | | |
| Стипендии в повышенном размере за общественную деятельность | 2 | 10 |

Общие замечания и рекомендации по пункту 4: Замечаний не выявлено.

Таблица 6 – Результаты оценивания по 3 и 4 пунктам

| Направление оценивания | Набранные баллы |
|-----------------------------------------|-----------------|
| Оценка результатов ГИА | 17 |
| Оценка портфолио достижений обучающихся | 22 |
| Итого | 39 |

Оценка качества подготовки обучающихся: удовлетворительно, без замечаний.

Председатель Комиссии ВНОКО


(подпись)

Н.Н.Попова

Дата 01.04.2023