

## Заключение о проведении внутренней независимой оценки качества подготовки обучающихся

Институт	торговли и сферы услуг
Шифр и наименование направления подготовки	19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Шифр и наименование образовательной программы	19.04.04.01 Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания

Состав Комиссии ВНОКО:

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

Члены комиссии:

И.Ю. Шмакова, заместитель директора ООО «Такмак SPA отель»;

Н.И. Воронкина, ведущий специалист по стандартизации отдела стандартизации и оценки соответствия ФБУ;

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

Компоненты 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
Аннотация дисциплин и практик	да	да
Учебные планы для каждого года набора и формы обучения	да	да

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. Замечаний не выявлено.

## 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	Научные и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности	3	удовлетворительно
2	Стратегическое планирование и управление развитием производства пищевой продукции	2	удовлетворительно
3	Научно-исследовательская работа (практика)	6	удовлетворительно
4	Научные и практические основы получения продуктов повышенной пищевой ценности	КП	удовлетворительно
5	Пищевая биотехнология	2	удовлетворительно
6	Современные основы геронтологического питания	2	удовлетворительно
7	Современные технологии в производстве быстрозамороженных продуктов	3	удовлетворительно
8	Научно-исследовательская работа (практика)	2	удовлетворительно
9	Современные технологии в производстве быстрозамороженных продуктов	КП	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	
<b>1</b>	<b>Государственный экзамен (при наличии)</b>			
1.1	Количество студентов, допущенных к экзамену	8	100	
1.2	В том числе получили оценки или не явились:	8	100	
1.3	«отлично»	6	75	1
1.4	«хорошо»	2	25	
1.5	«удовлетворительно»			
1.6	«неудовлетворительно»			
1.7	«неявка»			
<b>2</b>	<b>Выпускная квалификационная работа</b>			
2.1	Представлено к защите ВКР	8	100	
2.2	Защищено ВКР, в том числе получили оценки:	7	87,5	
2.2.1	«отлично»	6	85,7	1
2.2.2	«хорошо»	1	14,3	
2.2.3	«удовлетворительно»			
2.2.4	«неудовлетворительно»			
2.3	Не явились на защиту ВКР («неявка»)	1	12,5	
2.4	Успешно защищенные ВКР представлены следующих типов	7	87,5	
2.4.1	Академического			
2.4.2	Проектно-исследовательского			
2.4.3	Комплексного	7	87,5	7
2.4.4	ВКР как стартап			
2.4.5	ВКР как стартап с реальным внедрением (акты о внедрении)			
2.5	Количество ВКР, выполненных	7	87,5	
2.5.1	По заявкам предприятий и организаций			
2.5.2	По заявкам подразделений СФУ			
2.5.3	По темам, предложенным студентам	7	87,5	
2.5.4	На иностранном языке			
2.6	Количество ВКР рекомендованных			
2.6.1	К опубликованию			
2.6.2	По которым имеются публикации	7	87,5	
2.6.3	К внедрению			
2.6.4	Внедренных			
2.7	Количество дипломов с отличием	5	71,4	1
2.8	Количество выпускников, рекомендованных к поступлению в аспирантуру			
2.9	Результаты проверки ВКР на наличие заимствований: среднее значение оригинальности ВКР, %	8	75,64	
Общая сумма баллов				10

Общие замечания и рекомендации по пункту 3: Замечаний не выявлено.

#### 4 Оценка портфолио достижения 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	0,33	0,22	0,435	0,340	0
Учебный процесс	0,88		0,813	0,079	1
Спорт	0,07		0,176	0,130	0
Культурно-творческая деятельность	1,07	1,07	0,205	0,165	2
Общественная деятельность			0,632	0,563	

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		
Стипендии в повышенном размере за спортивную деятельность		
Стипендии в повышенном размере за культурно-творческую деятельность		
Стипендии в повышенном размере за общественную деятельность	1	5

Общие замечания и рекомендации по пункту 4: рекомендуется активизировать участие магистрантов в научных мероприятиях всех уровней.

Таблица 6 – Результаты оценивания по 3 и 4 пунктам

Напыление оценивания	Набранные баллы
Оценка результатов ГИА	10
Оценка портфолио достижений обучающихся	8
Итого	18

**Оценка качества подготовки обучающихся удовлетворительно, без замечаний.**

Председатель Комиссии ВНОКО

  
(подпись)

Н.Н. Попова

Дата 01.04.2023