

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования  
«Гродненский государственный университет  
имени Янки Купалы»

 И. Ф. Китурко  
04 декабря 2024 г.



## **КОМПЛЕКСНАЯ ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ СПЕЦИАЛЬНОСТИ**

**6-05-0721-03 «Производство продукции и организация общественного питания»  
образовательной программы бакалавриата  
на 2024–2028 гг.**

**в учреждении образования «Гродненский государственный университет имени Янки  
Купалы»**

Гродно, 2024

Комплексная программа развития специальности разработана:

О.В. Павлова, заведующий кафедрой технологии, физиологии и гигиены питания;

А.С. Кучер, старший преподаватель кафедры технологии, физиологии и гигиены питания;

И.А. Волчкевич, заведующий кафе «Рояль» ГУК «Гродненская областная филармония», заказчик(и) кадров;

О.А. Кизилевич, ведущий специалист отдела общественного питания РУП «Белоруснефть – Гроднооблнефтепродукт», выпускник, представитель Ассоциации выпускников;

Т.Н. Лепешко, студент 3 курса специальности 6-05-0721-03 «Производство продукции и организация общественного питания».

Эксперты:

О.П. Сергей, директор УО «Гродненский государственный колледж отраслевых технологий», представитель(и) базовой организации;

СОГЛАСОВАНО \_\_\_\_\_ О.П. Сергей

В.Н. Шлык, председатель Гродненского областного комитета природных ресурсов и охраны окружающей среды, председатель Координационного совета по подготовке кадров.

СОГЛАСОВАНО \_\_\_\_\_ В.Н. Шлык

## Раздел 1. Паспорт образовательной программы

### 1.1. Описание образовательной программы

Код и наименование специальности	6-05-0721-03 «Производство продукции и организация общественного питания»
Квалификация, степень	Инженер-технолог, бакалавр
Образовательный стандарт	ОСВО 6-05-00721-03-2023
Форма обучения, срок и объем (з.е.)	Дневная, 4 года, 240 з.е.
Профилизация(и)	Технология продукции и организация общественного питания
Факультет	Биологии и экологии
Выпускающая кафедра	Технологии, физиологии и гигиены питания
Язык реализации	Русский
Сетевая форма реализации	УО «Гродненский государственный колледж отраслевых технологий» (базовая организация).
Партнеры по реализации специальности	Кафе «Рояль» ГУК «Гродненская областная филармония» (филиал кафедры), УО «Гродненский государственный колледж отраслевых технологий» (базовая организация).
Виды профессиональной деятельности (согласно ОС)	Управления торговли областных и городских исполнительных комитетов, ведущих промышленных предприятий, учреждений образования, гипермаркетов (подразделения собственного производства кулинарной продукции и полуфабрикатов), рестораны, кафе, столовые, бары.
Перечень возможных должностей	Инженер-технолог; заведующий производством; заместитель заведующего производством, начальник цеха (кондитерского, кулинарного и др.); директор, заведующий объекта общественного питания; преподаватель университета, колледжа и др.; инженер по стандартизации; инженер в проектной организации; мастер производственного обучения в колледже и иные руководящие должности в рамках профессиональных компетенций.

### 1.2. Конкурентные преимущества образовательной программы

Образовательная программа разработана с целью обеспечения полноценной подготовки высококвалифицированных кадров в области общественного питания. В ней представлены основные фундаментальные направления современной инженерной науки в индустрии гостеприимства. Для ее реализации привлекаются стейкхолдеры высшей квалификации, в том числе потенциальные заказчики кадров, привлечение которых к реализации образовательной программы позволяет создать современную образовательную

траекторию, направленную на подготовку специалистов высокого уровня в области важнейших направлений по профилю получаемого образования. Особое внимание при обучении уделяется вовлечению студентов в производственные практики.

Конкурентными преимуществами образовательной программы являются:

- высокая квалификация выпускников инженеров-технологов;
- использование эффективной образовательной траектории: абитуриент-студент-заведующий производством;
- ранняя профессиональная ориентация студентов и их вовлечение в производственный процесс и/или технологический процесс;
- высокий уровень академической свободы студентов в выборе образовательной траектории;
- подготовка специалистов в соответствии с квалификационным требованиям рынка труда.

### 1.3. Компетентностная модель выпускника

Инженер-технолог относится к категории специалистов по разработке, производству и контролю за качеством кулинарной и кондитерской продукции на объектах общественного питания. Инженер-технолог, зная технологию производства продуктов питания, рецептуру блюд, закладку продуктов, технику безопасности приготовления пищи, содействует тому, что сырье превращается в высококлассный продукт.

Требования к личным качествам инженера-технолога: высокая чувствительность к оттенкам запахов и вкусов, правильное цветоразличение, хороший объемный и линейный глазомер, тактильная чувствительность, хорошая память (кратковременная, долговременная, зрительная), высокий уровень распределения и переключения внимания, чистоплотность, эмоциональная устойчивость, творческие способности, эстетический вкус, аккуратность, требовательность, коммуникабельность, организаторские способности, ответственность, физическая выносливость, честность, порядочность.

Инженер-технолог должен знать: нормативные правовые акты, методические и нормативные материалы по технологической подготовке производства; технологию производства продукции организации, перспективы технического развития организации; основное технологическое оборудование и принципы его работы; типовые технологические процессы и режимы производства; технические требования, предъявляемые к сырью, материалам, готовой продукции; стандарты и технические условия; нормативы расхода сырья, материалов, топлива, энергии; виды брака и способы его предупреждения; системы и методы проектирования технологических процессов и режимов производства; порядок и методы проведения патентных исследований; основы изобретательства; методы анализа технического уровня объектов техники и технологии; современные средства вычислительной техники, коммуникаций и связи; основные требования организации труда при проектировании технологических процессов; руководящие материалы по разработке и оформлению технической документации; передовой опыт в области прогрессивной технологии производства аналогичной продукции; основы экономики; организацию производства; основы трудового законодательства; правила и нормы охраны труда и пожарной безопасности.

На инженера-технолога возлагаются следующие функции: обеспечение производства продукции в соответствии с технологической документацией (организует производство, размещает оборудование, обучает правилам пользования и т.д.); разработка меню; распределение обязанностей между поварами и контроль их работы; контроль норм выхода продукции; внедрение прогрессивных технологий в производство продукции; отвечает за исправность кухонного оборудования и качество готовой пищи; разработка новых рецептов, оформление соответствующих нормативных документов; изучение новых тенденций на рынке общественного питания и координация работы в соответствии с ними;

предлагает новый ассортимент блюд с целью повышения спроса; обеспечение технологического контроля за проведением процесса производства продукции, соблюдения санитарных норм; разработка технологической документации, в частности технологических карт новых блюд (расчет количества продуктов, калорийности и т.д.), калькуляционных карточек; осуществляет своевременное снабжение производства сырьем, инструментами, инвентарем и т.д.; принимает участие в переподготовке и повышении квалификации производственных кадров с учетом требований современности.

Для выполнения возложенных на него функций инженер-технолог осуществляет следующие обязанности: разрабатывает, применяя средства автоматизации проектирования, и внедряет прогрессивные технологические процессы, виды оборудования и технологической оснастки, средства автоматизации и механизации, оптимальные режимы производства на выпускаемую организацией продукцию и все виды различных по сложности работ, обеспечивая производство конкурентоспособной продукции и сокращение материальных и трудовых затрат на ее изготовление, устанавливает порядок выполнения работ и пооперационный маршрут производства продукции, составляет планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывает производственные мощности и загрузку оборудования, участвует в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков, в отработке рецептур изделий на технологичность, рассчитывает нормативы материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива, энергии), экономическую эффективность проектируемых технологических процессов, разрабатывает технологические нормативы, инструкции, схемы сборки, маршрутные карты, карты технического уровня и качества продукции и другую технологическую документацию, вносит изменения в техническую документацию в связи с корректировкой технологических процессов и режимов производства, согласовывает разработанную документацию с подразделениями организации, принимает участие в разработке программ производственного контроля, участвует в проведении экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению их в производство, в составлении заявок на изобретения и промышленные образцы, а также в разработке программ совершенствования организации труда, внедрения новой техники, организационно-технических мероприятий по своевременному освоению производственных мощностей, совершенствованию технологии и контролирует их выполнение, осуществляет контроль за соблюдением технологической дисциплины в цехах и правильной эксплуатацией технологического оборудования, изучает передовой отечественный и зарубежный опыт в области технологии производства, разрабатывает и принимает участие в реализации мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на сокращение расхода материалов, снижение трудоемкости, повышение производительности труда, анализирует причины брака и выпуска продукции низкого качества, принимает участие в разработке мероприятий по их предупреждению и устранению, а также в рассмотрении поступающих рекламаций на выпускаемую организацией продукцию, рассматривает рационализаторские предложения по совершенствованию технологии производства и дает заключения о целесообразности их использования.

**Раздел 2. Каталог учебных дисциплин, модулей специальности  
6-05-0721-03 «Производство продукции и организация общественного питания»**

Модуль	Учебная дисциплина	Краткое содержание (аннотация)	Цель изучения модуля в структуре профессиональной подготовки, результаты обучения	Общее количество часов	Количество аудиторных часов	Трудоемкость (з.е.)	Форма аттестации
<b>Государственный компонент</b>							
Социально-гуманитарный модуль - 1	История белорусской государственности	Учебная дисциплина отражает системный подход к истории формирования и развития, белорусского государства	Цель: формирование у обучающихся системы знаний основных этапов исторического развития человечества, раскрывающей теоретические и практические положения исторической науки, становления культуры, финансово-экономического развития общества; систематизированной информации о нормативно-правовых основах профессиональной деятельности. Планируемые результаты: обладать способностью анализировать экономическую среду общества в ее динамике для реализации профессиональных компетенций	108	54	3	экзамен
	Философия	Рассматривается общая теоретическая картина взаимосвязи человека и мира		108	54	3	экзамен
	Современная политэкономия	Описываются экономические законы, выражающие внутренние, объективно необходимые связи между экономическими явлениями		108	54	3	экзамен
Естественнонаучный модуль	Высшая математика	Фундаментальная наука	Цель: формирование у обучающихся системы	400	186	6	Экзамен

	Физика	Фундаментальная наука	фундаментальных знаний для использования в	310	154	3	Экзамен
	Информатика	Рассматривает общую картину использования ИКТ в современных реалиях	последующей расчетной и проектной работе инженеров-технологов. Планируемые	108	54	3	Зачет
	Инженерная и компьютерная графика	Отражает некоторый подход использования САПР в проектировании объектов общественного питания	результаты: применять физико-математические методы для конструкторских расчетов механизмов, конструкций, разрабатывать и анализировать их кинематические и динамические схемы.	120	64	3	Зачет
Модуль «Общая, неорганическая и органическая химия»	Общая и неорганическая химия	Рассматривается взаимосвязь строения и свойств неорганических веществ, закономерностях протекания химических процессов.	Цель: формирование фундаментальных знаний в области неорганической, органической химии, включающие основные законы, понятия и закономерности взаимодействия химических веществ и элементов; формирование у студентов опыта проведения химического исследования на основе решения теоретических и практических задач в области химии. Планируемые	208	102	3	Экзамен зачет
	Органическая химия	Дисциплина способствует формированию знаний о строении, классификации, номенклатуре, реакционной способности органических соединений		218	118	3	экзамен
			результаты: обладать				

			способностью к анализу химического состава продуктов и пищевых систем, влияющих на качество готовой продукции.				
Модуль «Аналитическая и физколлоидная химия»	Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Дисциплина обеспечивает овладение основными методами качественного и количественного химического анализа и знаниями в области физической химии.	Цель: формирование фундаментальных знаний в области аналитической химии и физколлоидной химии, включающие основные законы, понятия и закономерности взаимодействия химических веществ и элементов. Планируемые результаты: обладать способностью к анализу химического состава продуктов и пищевых систем, влияющих на качество готовой продукции и оптимизацию технологического процесса.	238	118	3	Экзамен зачет
	Физическая и коллоидная химия	Дисциплина обеспечивает овладение основными методами качественного и количественного химического анализа и знаниями в области физической и коллоидной химии.		1430	64	3	Зачет
Лингвистический модуль	Иностранный язык	Дисциплина обеспечивает овладение иностранным языком	Цель: формирование фундаментальных знаний в области иностранных языков для осуществления коммуникаций и решения задач межличностного взаимодействия.	240	128	3	Экзамен зачет

Модуль «Электро-, тепло- хладотехника»	Электротехника и основы автоматики	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями электротехники и автоматики	Цель: формирование у обучающихся системы фундаментальных знаний для использования в последующей расчетной и проектной работе инженеров-технологов. Планируемые результаты: владеть электротехнической символикой и терминологией, основными законами, устройствами и их практическим использованием в технологическом оборудовании	108	54	3	Экзамен
	Основы теплотехники	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями теплотехники		108	48	3	Зачет
	Основы холодоснабжения торговых объектов общественного питания	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями и закономерностями в области холодоснабжения торговых объектов общественного питания		108	48	3	Зачет
Инженерно-механический модуль	Прикладная механика	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями и закономерностями в области прикладной механики	Цель: формирование у обучающихся системы фундаментальных знаний для использования в последующей расчетной и проектной работе инженеров-технологов. Планируемые результаты: применять физико-математические методы для конструкторских расчетов механизмов, машин и конструкций, разрабатывать и	220	108	6	Экзамен
	Процессы и оборудование объектов общественного питания	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями и закономерностями в области процессов и оборудования объектов общественного питания		278	134	4 3	Экзамен зачет

	Курсовой проект по учебной дисциплине «Процессы и оборудование объектов общественного питания»		анализировать их кинематические и динамические схемы.	60		2	
Модуль «Основы технологий отрасли»	Физиология питания	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями и закономерностями в области физиологии питания	Цель: формирование у обучающихся системы фундаментальных знаний для использования в последующей технологической и проектной работе инженеров-технологов. Планируемые результаты: владеть основными закономерностями протекания технологических процессов, классификацией, принципами и режимами работы технологического оборудования.	108	54	3	Экзамен
	Потребительские свойства сырья и пищевых продуктов	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями и закономерностями в свойств потребительского сырья и пищевых продуктов		108	54	3	Экзамен
	Теоретические основы технологии производства кулинарной продукции	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями и закономерностями в области теоретических основ технологии производства кулинарной продукции		216	102	3 3	Экзамен зачет
Модуль «Безопасность жизнедеятельности»	Безопасность жизнедеятельности человека	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области	Цель: формирование у обучающихся системы фундаментальных знаний для	108	54	3	Зачет

		безопасности жизнедеятельности	использования в последующей технологической и проектной работе инженеров-технологов. Планируемые результаты: владеть основными методами защиты производственного процесса, производственного персонала для достижения комфортных условий жизнедеятельности.				
	Охрана труда	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области охраны труда в общественном питании		108	54	3	Зачет
<b>Компонент учреждения высшего образования</b>							
Социально-гуманитарный модуль	Политология	Дисциплина обеспечивает формирование политического сознания личности и общества, создавая основу для формирования устойчивого мировоззрения, гражданской и патриотической позиции.	Цель: формирование системы знаний и умений по основным разделам политологии и социальной психологии; актуализация межпредметных знаний, способствующих пониманию и освоению основных разделов политологии. Планируемые результаты: обладать современной культурой мышления,	72	36	2	зачет
	Социальная психология	Дисциплина способствует формированию у студентов общего представления о специфике социальной психологии, ее предмете, основных	аналитическим мировоззрением и использовать их в профессиональной деятельности	72	36	2	зачет

		направлениях и областях исследований.					
Социально-гуманитарный модуль. Дисциплины по выбору	Культурология	Формирование целостного представления о сущности, структуре, типах культуры, закономерностях исторического развития мировой и белорусской культуры.		72	36	2	зачет
	Великая Отечественная война советского народа (в контексте Второй мировой войны)	Воспитание патриотических и гражданских чувств, ответственности за будущее Родины и мирового сообщества, национального достоинства.		72	36	2	зачет
	Социология	Обеспечивает понимание механизмов социального взаимодействия в обществе.		72	36	2	зачет
Химико-биологический модуль	Биологическая химия	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями и закономерностями в области биохимии	Цель: формирование фундаментальных знаний в области биологической химии и технической микробиологии, включающие основные законы, понятия и закономерности взаимодействия; формирование у студентов опыта проведения	144	64	4	Экзамен
	Техническая микробиология	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области микробиологии		108	64	3	Зачет

			<p>химического исследования на основе решения теоретических и практических задач в области химии.</p> <p>Планируемые результаты: обладать способностью к анализу химического состава продуктов и пищевых систем, влияющих на качество готовой продукции.</p>				
<p>Организационно-управленческий модуль 1</p>	<p>Экономика в общественном питании</p>	<p>Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области экономики в общественном питании</p>	<p>Цель: формирование фундаментальных знаний в области экономики общественного питания, организации производства.</p> <p>Планируемые результаты: обладать способностью анализировать экономическую и производственную среду в сфере общественного питания в ее динамике для реализации профессиональных компетенций.</p>	108	54	3	Зачет
	<p>Организация производства в торговых объектах общественного питания</p>	<p>Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области организации торгово-производственной структуры объектов общественного питания</p>		200	90	5	Экзамен
	<p>Курсовая работа по учебной дисциплине 'Организация производства в торговых объектах общественного питания</p>			40	0	1	
	<p>Управление инновациями</p>	<p>Дисциплина обеспечивает</p>		72	32	2	Зачет

		овладение основными понятиями в области инноваций в сфере ресторанной индустрии					
Организационно-управленческий модуль 2	Сервис в сфере общественного питания	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями и навыками в области обслуживания	Цель: формирование фундаментальных знаний в области организации обслуживания в торговых объектах общественного питания. Планируемые результаты: обладать способностью анализировать производственную среду в сфере общественного питания в ее динамике для реализации профессиональных компетенций.	180	90	2	Экзамен
	Организация обслуживания в торговых объектах общественного питания	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области инноваций в понятиями и навыками в области обслуживания		180	90	2	Экзамен
Организационно-управленческий модуль 3	Курсовая работа по учебной дисциплине 'Сервис в сфере общественного питания'			40	0	2	
	Курсовая работа по учебной дисциплине 'Организация обслуживания в торговых объектах обществ.питания'		40	0	1		
Модуль «Санитария и гигиена»	Санитария и гигиена общественного питания	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями и навыками в санитарии и гигиены в торговых объектах общественного питания		238	118	3	Экзамен зачет

Модуль Технологические расчеты и инженерные решения 1'	Технологические расчеты и планировочные решения торговых объектов общественного питания	Отражает закономерные подходы использования САПР в проектировании объектов общественного питания	Цель: формирование фундаментальных знаний в области технологических расчетов и планировочных решений в торговых объектах общественного питания. Планируемые результаты: владеть способами графического и компьютерного изображения предметов на плоскости и в пространстве, требований САПР, создавать чертежи и схемы технологических процессов, разрабатывать конструкторскую документацию.	240	128	3	Экзамен зачет
	Технологические расчеты и инженерные решения в сфере общественного питания	Отражает закономерные подходы использования САПР в проектировании объектов общественного питания		240	128	3	Экзамен зачет
Модуль Технологические расчеты и планировочные решения 2'	Курсовая работа по учебной дисциплине Технологические расчеты и планировочные решения ТО ОП'	Отражает закономерные подходы использования САПР в проектировании объектов общественного питания		40	0	1	
	Курсовая работа по учебной дисциплине Технологические расчеты и инженерные решения в сфере ОП'			40	0	1	
Дисциплины специализации. Модуль 'Технология производства кулинарной продукции'	Технология производства кулинарной продукции	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области технологии производства кулинарной продукции	Цель: формирование фундаментальных знаний в области технологии производства кулинарной продукции. Планируемые результаты: знать закономерности протекания технологических процессов, принципы работы	432	204	6	Экзамен зачет
	Технология производства блюд мировой кухни	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области		120	64	4	Экзамен

		производства блюд мировой кухни	технологического оборудования.				
Дисциплины специализации. Модуль 'Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий'	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	Цель: формирование фундаментальных знаний в области технологии производства мучных кулинарных и кондитерских изделий. Планируемые результаты: знать закономерности протекания технологических процессов в производстве мучных кулинарных и кондитерских изделий, принципы работы технологического оборудования.	288	128	8	Экзамен
	Курсовая работа по учебной дисц. Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий'			40	0	1	
Дисциплины специализации. Модуль 'Технология производства изделий функционального и специализированного назначения 1'	Технология производства блюд функционального и специализированного назначения	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области производства блюд функционального и специализированного назначения	Цель: формирование фундаментальных знаний в области технологии производства изделий функционального и специализированного назначения. Планируемые результаты: владеть способностью разрабатывать сбалансированные рационы питания для различных категорий населения.	180	80	5	Экзамен
	Технология и организация детского, диетического и геронтологического питания	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области организации детского, диетического и геронтологического питания		180	80	5	Экзамен

Дисциплины специализации. Модуль 'Технология производства изделий функционального и специализированного назначения 2'	Курсовая работа по УД 'Технология производства блюд функционального и специализированного назначения'		Цель: формирование фундаментальных знаний в области технологии производства изделий функционального и специализированного назначения.	40	0	1	
	Курсовая работа по УД 'Технология и организация детского, диетического и геронтологического питания'		Планируемые результаты: владеть способностью разрабатывать сбалансированные рационы питания для различных категорий населения.	40	0	1	
Дисциплины специализации. Модуль 'Управление качеством и инновациями 1'	Техническое нормирование, стандартизация и метрология	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области технического нормирования, стандартизации и метрологии	Цель: формирование фундаментальных знаний в области управления качеством и инновациями в сфере общественного питания. Планируемые результаты: знать закономерности протекания технологических процессов, анализировать качество продовольственного сырья и пищевых продуктов.	80	40	2	Экзамен
	Управление качеством в общественном питании	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области управления качеством в общественном питании		108	48	3	Зачет
	Концептуальные решения объектов общественного питания	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области концептуальных решений объектов общественного питания		108	48	3	Зачет

	Инновации в сфере общественного питания	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области инноваций в сфере общественного питания		108	48	3	Зачет
	Учет и отчетность в торговых объектах общественного питания	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области учета и отчетности в торговых объектах общественного питания		108	48	3	Экзамен
Дисциплины специализации. Модуль 'Управление качеством и инновациями 2'	Пищевые и биологически активные добавки	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области использования пищевых и биологически активных добавок	Цель: формирование фундаментальных знаний в области управления качеством и инновациями в сфере общественного питания. Планируемые результаты: владеть методами и приемами оценки качества кулинарной продукции.	108	48	3	Экзамен
	Использование добавок при производстве кулинарной продукции	Дисциплина обеспечивает овладение основными понятиями в области использования добавок при производстве кулинарной продукции		108	48	3	Экзамен
<b>Модули профилизации</b>							
<b>Практики</b>							
Ознакомительная		Непрерывное и последовательное овладение обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню	Целью учебной практики является получение первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков в	2 недели		3	

		подготовки выпускника, а также согласно требованиям к сформированности соответствующих компетенций	производственной деятельности. Планируемые результаты: изучить структуру производства, технологические связи помещений, организацию рабочих мест производственных работников, оснащенность.				
Первая технологическая		Непрерывное и последовательное овладение обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требованиям к сформированности соответствующих компетенций.	Целью практики является получение и закрепление профессиональных умений и навыков, в том числе в производственной деятельности. Планируемые результаты: изучить оперативное планирование производства торговых объектов общественного питания.	4 недели		6	
Вторая технологическая		Непрерывное и последовательное овладение обучающимися профессиональной деятельностью в соответствии с требованиями к уровню подготовки выпускника, а также согласно требованиям к	Целью практики является углубление и закрепление профессиональных умений и навыков, в том числе в производственной деятельности. Планируемые результаты: изучить оперативное	4 недели		6	

		сформированности соответствующих компетенций	планирование производства торговых объектов общественного питания.				
Преддипломная		Выполнение экспериментальной части дипломной работы	Целью практики является закрепление профессиональных умений и навыков в производственной деятельности. Планируемые результаты: обладать навыками разработки производственной программы, составления меню с учетом физиологических потребностей питающихся, сезонности, оснащенности технологическим оборудованием и др.	6 недель		9	
Дипломное проектирование		Выполнение выпускной квалификационной работы	Цель: формирование навыков аналитического мышления, позволяющих интерпретировать полученную аналитическую информацию и на ее основе выработать оптимальные управленческие решения. Планируемые	14 недель		21	

			<b>результаты: реализовать полученные компетенции инженера- технолога в выпускной квалификационной работе.</b>				
--	--	--	--	--	--	--	--

### Раздел 3. План развития образовательной программы

Выпускающей кафедрой специальности 6-05-0721-03 «Производство продукции и организация общественного питания» образовательной программы бакалавриата является кафедра технологии, физиологии и гигиены питания. За выпускающей кафедрой технологии, физиологии и гигиены питания факультета биологии и экологии закреплено 29 учебных дисциплин по указанной специальности. Для и рецензирования и выполнения дипломных проектов кафедрой ежегодно активно привлекаются практики из сферы общественного питания, руководители действующих объектов общественного питания, что способствует выполнению большинства выпускных квалификационных работ по заявкам организаций (потенциальных заказчиков кадров) и внедрению результатов в производственные организации (торговые объекты общественного питания), что несомненно подтверждает практикоориентированный подход к образовательному процессу.

Кафедра технологии, физиологии и гигиены питания осуществляя научную деятельность в области технологии производства продукции, биотехнологии биологически активных веществ и их соединений, проектирования предприятий отрасли активно сотрудничает с зарубежными научными учреждениями Российской Федерации.

#### 3.1. Перечень мероприятий по развитию образовательной программы

##### 3.1.1. Учебный процесс

##### 3.1.1.1. Анализ работы выпускающей кафедры по организации набора абитуриентов

Кафедра технологии, физиологии и гигиены питания факультета биологии и экологии активно участвует в профориентационной работе среди абитуриентов не только г. Гродно и Гродненской области, но и других регионов Республики Беларусь. Сотрудники кафедры участвуют в выездных профориентационных мероприятиях в рамках Дней университета. Факультет периодически организует и проводит Дни открытых дверей. В рамках Дня открытых дверей с абитуриентами и их родителями кафедра проводит мастер-классы (фудстайлинг, карвинг и др.), открытые практические/семинарские занятия (получение и свойства натуральных пищевых красителей, этикет за столом и др.), конкурсы кулинарного мастерства (кексомания, печенье с предсказанием и др.).

Таблица. Перечень мероприятий в области профориентационной и маркетинговой деятельности.

№	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный	Ресурсы, источник финансирования	Отметка о выполнении
1.	Мониторинг хода и результатов вступительной кампании в УВО Республики Беларусь	До 15 сентября, ежегодно	Декан	Информационные, кадровые	
2.	Наполнение базы потенциальных абитуриентов в цифровом сервисе «Цифровой кабинет абитуриента»	Октябрь – июль, ежегодно	Ответственные по приемной кампании	Информационные, кадровые	
3.	Индивидуальная работа с обучающимися УОСО, которые являются участниками районных,	Октябрь – апрель, ежегодно	Зам. декана	Информационные, кадровые	

	областных, республиканских олимпиад по учебным предметам, конкурсов, конференций, имеют особые творческие и спортивные достижения, с целью формирования индивидуальной траектории привлечения их в университет				
4.	Участие представителей кафедры в в жюри различных конференций и конкурсов исследовательских работ обучающихся УОСО	Октябрь – апрель, ежегодно	Декан, зав. кафедрами	Информационные, кадровые	
5.	Проведение многопрофильной олимпиады учреждения образования «Гродненский государственный университет имени Янки Купалы»	Октябрь – апрель, ежегодно	Декан	Кадровые	
6.	Проведение мероприятий для абитуриентов совместно с организациями-заказчиками кадров и успешными выпускниками (в том числе на базе организаций)	Ноябрь – апрель, ежегодно	Декан, зав. кафедрами	Информационные, кадровые	
7.	Проведение конкурсов научных работ, творческих работ и фестивалей для школьников	Ноябрь – май, ежегодно	Декан, зав. кафедрами	Информационные, кадровые	
8.	Дни Купаловского университета	Февраль – апрель, ежегодно	Декан	Информационные, кадровые	
9.	Выставка-ярмарка «Образование и карьера» для обучающихся УОСО г. Гродно и Гродненского района	Апрель, ежегодно	Декан	Информационные, кадровые	
10.	Участие представителей кафедры в жюри этапов республиканской олимпиады по учебным предметам, проводимой Министерством образования Республики Беларусь в 2022/2023 учебном году	Январь – март, ежегодно	Декан	Кадровые	

11.	Участие в днях открытых дверей факультета и организация презентации кафедры	Январь – апрель, ежегодно	Декан, зав. кафедрами	Информационные, кадровые	
12.	Участие в профориентационном и образовательном туризме: проведение экскурсий в лабораториях кафедры и ее филиалах	сентябрь – апрель, ежегодно	Зам. декана	Информационные, кадровые	
13.	Анализ наполнения базы потенциальных абитуриентов университета	сентябрь – июль, ежегодно	Зам. декана	Кадровые	
14.	Размещение информации о кафедре в группах социальных сетей «ВКонтакте», «Instagram» для учащихся, родителей и классных руководителей	сентябрь – июль, ежегодно	Зам. декана	Информационные, кадровые	
15.	Рассылка информационных материалов в учреждения общего среднего образования	сентябрь – май, ежегодно	Зам. декана	Информационные, кадровые	
16.	Профориентационные мероприятия со студентами старших курсов с целью поступления их в магистратуру	сентябрь – июнь, ежегодно	Зав. кафедрой	Информационные, кадровые	
17.	Профориентационная работа с классами инженерной направленности	сентябрь – май, ежегодно	Зав. кафедрой, ППС кафедры	Информационные, кадровые	
18.	Профориентационная работа с выпускниками колледжей по профилю и работниками сферы общественного питания для набора на заочную сокращенную форму получения образования	сентябрь – июнь, ежегодно	Зав. кафедрой, ППС кафедры	Информационные, кадровые	

### **3.1.1.2. Анализ имеющихся учебно-методических материалов для обеспечения учебного процесса.**

На кафедре с 2012 года разработано 7 сертифицированных электронных учебно-методических комплексов, которые активно используются в образовательном процессе, способствуя повышению эффективности процесса обучения. Имеется план разработки (модернизации) ЭУМК на 2025-2026 гг., ответственными за разработку (модернизацию) электронных учебно-методических комплексов (включая фонды оценочных средств) и

размещение их на образовательном портале назначаются лица из числа ППС, за которыми закреплены соответствующие дисциплины.

Таблица. План разработки (модернизации) электронных учебно-методических комплексов

№	Наименование дисциплины	Срок исполнения	Ответственный	Отметка о выполнении
1.	Инновации в сфере общественного питания	Сентябрь 2025 (разработка)	Кучер А.С.	
2.	Концептуальные решения объектов общественного питания	Сентябрь 2024 (разработка)	Трусова М.М., Павлова О.В.	
3.	Организация производства в торговых объектах общественного питания	Сентябрь 2024 (разработка)	Павлова О.В., Трусова М.М.	
4.	Основы холодоснабжения торговых объектов общественного питания	Сентябрь 2025 (разработка)	Мусафирова Г.Я.	
5.	Охрана труда	Декабрь 2024 (разработка)	Жарнова В.В.	
6.	Потребительские свойства сырья и пищевых продуктов	Сентябрь 2025 (разработка)	Канунникова Н.П., Трусова М.М.	
7.	Процессы и оборудование объектов общественного питания	Сентябрь 2025 (разработка)	Мусафирова Г.Я.	
8.	Санитария и гигиена общественного питания	Сентябрь 2025 (разработка)	Жарнова В.В.	
9.	Техническое нормирование, стандартизация и метрология	Декабрь 2025 (разработка)	Трусова М.М.	
10.	Технологические расчеты и планировочные решения торговых объектов общественного питания	Декабрь 2024 (разработка)	Павлова О.В.	
11.	Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	Ноябрь-декабрь 2024 (разработка)	Улейчик Л.В.	
12.	Технология производства блюд мировой кухни	Декабрь 2024 (разработка)	Кучер А.С.	
13.	Технология производства кулинарной продукции	Сентябрь 2025 (разработка)	Кучер А.С., Сычевская Н.В.	
14.	Управление качеством в общественном питании	Ноябрь-декабрь 2024 (разработка)	Сычевская Н.В.	
15.	Химия сырья и пищевых продуктов	Декабрь 2024 (разработка)	Трусова М.М.	
16.	Экономика в общественном питании	Сентябрь 2025 (разработка)	Кучер А.С.	

### **3.1.1.3. Анализ инновационных форм и методов преподавания, а также мероприятий, направленных на повышение и контроль качества учебного процесса.**

Кафедрой разработан практико-ориентированный подход в обучении будущих инженеров-технологов, который предусматривает реализацию ряда аспектов:

— обеспечение взаимосвязи ориентиров отрасли общественного питания с дисциплинами специализации;

— обеспечение условий для успешного освоения содержания образовательных программ и одновременно актуальных производственных технологий;

— целевое взаимодействие с торговыми объектами общественного питания для формирования у студентов понимания перспективы, стратегии и проблем развития сферы.

В рамках реализации практико-ориентированного подхода к преподаванию дисциплин специализации кафедра формирует необходимые компетенции у будущих специалистов посредством реализации специально подобранных практических заданий, используемых в процессе обучения и во время прохождения технологических практик. В основе таких заданий лежат ключевые регламенты, применяемые в сфере торговли и услуг. Синтез теоретических и практических знаний способствует всестороннему осмыслению студентами закономерностей, лежащих в основе преподаваемых дисциплин специализации и развития сферы общественного питания.

Содержание практико-ориентированного подхода реализуется, начиная с первого курса, и включает в себя: теоретическую часть (лекции, семинары, занятия по закреплению знаний, совместные занятия с приглашенными специалистами и на базе действующих торговых объектов общественного питания); прикладную часть (практические и лабораторные занятия, производственная практика, конкурсы профессионального мастерства, олимпиады); самостоятельную работу (курсовые и дипломные работы (проекты), исследовательская работа, ведение портфолио).

С целью повышения качества учебного процесса на кафедре используются актуальные технологии преподавания:

- информационно-коммуникационная технология (новые технические средства, формы и методы преподавания, новый подход к процессу обучения);
- технология развития критического мышления (студенты учатся вырабатывать собственное мнение на основе осмысления различного опыта, строят умозаключения и логические цепи доказательств);
- проектная технология (практические творческие задания);
- технология проблемного обучения (предполагает создание под руководством преподавателя проблемных ситуаций и активную самостоятельную деятельность студентов по их разрешению);
- здоровьесберегающие технологии;
- модульная технология;
- кейс-технология (анализ конкретной практической ситуации, который заставляет поднять пласт полученных знаний и применить их на практике);
- технология интегрированного обучения.

Наличие учебных и научных лабораторий, оснащенных современным научным оборудованием, а также филиала кафедры, размещенного на базе ГУК «Гродненская областная филармония», кафе «Рояль», что позволяет реализовать компетентностный подход и практико-ориентированность в образовании. Кафедра технологии, физиологии и гигиены питания располагает современным лабораторным оборудованием и средствами измерений для осуществления научно-исследовательской деятельности обучающихся и ППС кафедры:

Таблица. План мероприятий по обеспечению качества учебного процесса

№	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный	Ресурсы, источник финансирования	Отметка о выполнении
1.	Взаимопосещаемость занятий ППС, посещаемость занятий заведующим кафедрой, администрацией факультета	2024–2028, согласно графику взаимопосещений учебных занятий преподавателей кафедры технологии, физиологии и гигиены питания	Заведующий кафедрой, ППС кафедры	Кадровые	
2.	Создание личностно-ориентированной образовательной среды, способствующей выявлению и раскрытию потенциала обучающихся через формы работы онлайн (офлайн)	2024–2028 гг.	ППС кафедры	Кадровые	
3.	Анализ итогов промежуточной, текущей, итоговой аттестации студентов	2024–2028, раз в семестр согласно графику учебного процесса	Заведующий кафедрой, ППС кафедры	Кадровые	
4.	Привлечение к обсуждению вопросов оптимизации учебного процесса старост учебных групп	2024–2028	Декан, зам. декана, заведующий кафедрой	Кадровые	
5.	Привлечение ведущих специалистов предприятий и организаций к проведению учебных занятий, преподаванию общепрофессиональных и специальных дисциплин, итоговой аттестации, рецензированию дипломных проектов	2024–2028	Декан, Заведующий кафедрой	Кадровые , за счет внебюджетных средств	
6.	Совершенствование профессионального мастерства ППС (стажировки, курсы повышения квалификации)	2024–2028, согласно плану повышения квалификации	Декан, Заведующий кафедрой	Кадровые , финансовые, за счет средств республиканского бюджета, за счет внебюджетных средств	
7.	Разработка ЭУМК	2024–2028, согласно плану разработки (модернизации) ЭУМК	Декан, Заведующий кафедрой	Кадровые	

		(модернизации) ЭУМК			
--	--	------------------------	--	--	--

### 3.1.1.4. Мероприятия по развитию студентоцентрированных подходов к обучению, преподаванию и оценке успеваемости

Ключевым результатом в рамках реализации студентоцентрированной концепции является приобретение студентами компетенций, необходимых для личностной самореализации и саморазвития в социальной и профессиональной среде. Поэтому преподавание на кафедре предполагает не только развитие компетенций студента в рамках образовательного процесса, но и его комплексное, личностное развитие.

Реализация принципа студентоцентрированного обучения на кафедре предполагает такие методы преподавания и обучения как: признание индивидуальной деятельности студентов в качестве неотъемлемой части учебного процесса; внедрение метода групповой работы в учебном процессе; развитие личных навыков и умений у студентов в качестве цели учебного процесса. При этом оценка успеваемости базируется на использовании при оценивании студентов имитационных моделей задач и ситуаций из «реальной жизни»; согласовании преподавателями целей учебного процесса со студентами; использовании взаимооценки и самооценки.

С целью достижения каждым обучающимся планируемых результатов обучения при организации учебного процесса необходимо учитывать особенности различных групп обучающихся, их адаптацию к учебному процессу, предоставлять индивидуальные траектории обучения, развивать механизмы поддержки обучающихся.

Таблица. Мероприятия по развитию студентоцентрированного обучения

№	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный	Ожидаемые результаты	Отметка о выполнении
1.	Тестирование студентов в социально-педагогической и психологической службе	Сентябрь, ежегодно	Кураторы групп	Здоровый психологический климат в учебных группах	
2.	Информирование студентов о различных карьерных траекториях, которые могут быть доступны им после завершения учебы	На протяжении учебного года	Зам. декана по воспитательной работе, зав. кафедрой, ППС	Мотивирование студентов к обучению, практикоориентированность обучения	
3.	Приглашение выпускников, сочетающих практический и учебный опыт в профессии с опытом, полученным во время учебы	На протяжении учебного года	Кураторы групп, зав. кафедрой,	Повышение понимания студентами образовательного процесса, практикоориентированность обучения	
4.	Обучение студентов в соответствии с	По заявительному принципу	Зам. декана, зав. кафедрой	Повышение эффективности образования,	

	индивидуальным планом			практикоориентированность обучения	
5.	Привлечение студентов к сотрудничеству в оптимизации учебного процесса, вызывающих интерес курсов	На протяжении учебного года	Зам. декана по воспитательной работе, зав. кафедрой, ППС	Вовлечение студентов в организацию и регулирование образовательного процесса, повышение мотивации и вовлеченности учащихся	
6.	Участие студентов в открытом конкурсе студенческих стартап-проектов «ИнНаСтарт»	При объявлении конкурса, ежегодно	Зам. декана по научной работе	Повышение научного потенциала студентов	
7.	Участие студентов в республиканском конкурсе научных работ студентов и магистрантов	При объявлении конкурса, ежегодно	Зам. декана по научной работе	Повышение научного потенциала студентов	
8.	Прохождение производственной и дипломных практик в учреждениях, в которые планируется распределение студентов	В сроки проведения практики, ежегодно	Зам. декана, зав. кафедрой	Практикоориентированность образования	
9.	Выполнение дипломных проектов (работ) по заявкам предприятий, на которые возможно распределение	Во время преддипломной практики, ежегодно	Зам. декана, зав. кафедрой	Практикоориентированность образования	

### 3.1.2. Кадровый потенциал

В настоящее время факультет биологии и экологии решает задачу сохранения и развития научного потенциала. Одним из приоритетных направлений развития кафедры и факультета является наращивание его кадрового научного потенциала.

Работу кафедры технологии, физиологии и гигиены питания обеспечивают 9 штатных сотрудников из числа профессорско-преподавательского состава, среди которых: 1 – профессор, 4 – доцента, 4 – старших преподавателя.

Кадровый состав отражает подготовленность преподавателей к выполнению своих функций в настоящий момент, совокупность возможностей в долгосрочной перспективе – с учетом научной и педагогической квалификации, уровня мотивации, возраста, практического опыта, деловой активности, профессиональной мобильности и качества деятельности, в том числе, результативности и инновационности.

В рамках практико-ориентированного обучения к образовательному процессу привлекаются внешние совместители из ведущих учебных и научных учреждений: кафе

Гроднооблнефтепродукт», ООО «АГГрупп», колледжи, Управления торговли областных и городских исполнительных комитетов, ведущих промышленных предприятий, учреждений образования, гипермаркетов (подразделения собственного производства кулинарной продукции и полуфабрикатов) и др. Например, дисциплину специализации «Организация обслуживания в торговых объектах общественного питания» на кафедре преподает заведующий кафе «Рояль» Волчкевич И.А., а учебный процесс осуществляется в производственных условиях на базе данного объекта общественного питания с целью закрепления студентами основных теоретических положений учебного материала, развития их способности аналитического мышления и применения теоретических знаний на практике.

Таким образом, кадровые и организационные ресурсы кафедры технологии, физиологии и гигиены питания для развития научного потенциала и повышения эффективности научной деятельности в настоящее время и в перспективе достаточны.

Таблица. Перечень мероприятий по развитию кадрового потенциала

№	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный	Ресурсы, источник финансирования	Отметка о выполнении
1	Прохождение стажировок в высших учебных заведениях Республики Беларусь	2024–2028, согласно плану стажировок факультета	Декан, зам. декана, заведующий кафедрой	Кадровые, финансовые, средства республиканского бюджета, внебюджетные средства	
2	Работа с одаренными студентами-выпускниками для привлечения поступления их в магистратуру	2024–2028	Декан, зам. декана, заведующий кафедрой	Информационные, кадровые	
3	Повышение квалификации в Государственном учреждении образования «Республиканский институт высшей школы»	2024–2028, согласно плану повышения квалификаций факультета	Декан, зам. декана	Кадровые, финансовые, средства республиканского бюджета	
4	Формирование кадрового резерва и организация работы с ним	2024–2028	Декан, зам. декана, заведующий кафедрой	Без финансирования	
5	Стимулирование научно-исследовательской деятельности и подготовки диссертационных работ (докторских и кандидатских) преподавателей кафедры	2024–2028	Декан, зам. декана, заведующий кафедрой	Кадровые, финансовые, средства республиканского бюджета	
6	Мониторинг студентов, имеющих склонность к научно-	2024–2028	Заведующий кафедрой	Без финансирования	

склонность к научно-педагогической деятельности с целью их заблаговременной подготовки и формирования кадрового резерва				
---	--	--	--	--

### 3.1.3. Воспитательная деятельность в рамках формирования универсальных и профессиональных компетенций

Воспитательная работа на кафедре направлена на подготовку профессионально компетентных, социально активных и конкурентоспособных специалистов, готовых обеспечить обществу устойчивое, безопасное и успешное развитие. Целью

Главной задачей воспитательной работы со студентами является создание условий для активной жизнедеятельности студентов, для гражданского самоопределения и самореализации, для максимального удовлетворения потребностей студентов в интеллектуальном, духовном, культурном и нравственном развитии.

Общая цель воспитательной работы со студентами достигается посредством реализации конкретных направлений:

1. Профессионально-трудовое воспитание студентов.
2. Духовно-нравственное и культурно-эстетическое воспитание студентов.
3. Воспитание патриотизма и интернационализма, культуры межнационального общения.
4. Формирование личности с высоким уровнем экологической культуры, культуры здорового и безопасного образа жизни.
5. Профилактика правонарушений и зависимостей среди студентов.
6. Психолого-педагогическая поддержка студентов.
7. Адаптация первокурсников.
8. Студенческое самоуправление.

Воспитательный процесс на кафедре основывается на принципах, адекватных целевым установкам, предъявляемым государством к воспитанию молодежи, тенденциям развития социокультурного пространства:

— реализация воспитательной функции в единстве учебной и внеучебной деятельности;

— ориентация при организации воспитательного процесса на нравственные идеалы и ценности гражданского общества;

— сохранение и развитие традиций университета;

— гибкость системы воспитания обучающихся, возможность ее саморазвития;

— усиление социальной активности, предполагающей активное включение обучающихся в общественно-политическую жизнь университета, города;

— поддержка и развитие научно-исследовательского творчества обучающихся;

— создание и развитие органов студенческого самоуправления.

На кафедре созданы следующие условия организации воспитательной деятельности:

— мотивационные – создание атмосферы позитивного отношения к научно-исследовательской, общественно-педагогической, социально-трудовой, спортивно-оздоровительной, культурно-досуговой деятельности;

— создание условий для популяризации достижений в области внеучебной деятельности среди студентов и преподавателей;

— возможность для самореализации творческих способностей студентов как в учебное, так и во внеучебное время;

— кадровые – подбор, повышение квалификации профессорско-преподавательского состава;

— материально-технические – создание необходимой учебно-материальной базы для развития внеучебной деятельности;

— нормативно-правовые – наличие документации, необходимой для реализации основных направлений воспитательной деятельности;

— информационные – освещение основных направлений и достижений воспитательной деятельности;

— организационные – обеспечение качественного профессионального отбора одаренных и талантливых студентов, привлечение наиболее способных студентов к решению воспитательных проблем.

Таблица. Перечень мероприятий по развитию воспитательной деятельности в рамках формирования универсальных и профессиональных компетенций.

№	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный	Ресурсы, источник финансирования	Отметка о выполнении
1.	Организация и проведение гастрономического фестиваля «БелаЕжа», участие студентов в фестивале	2024–2028	Заведующий кафедрой, Кучер А.С.	Кадровые. За счет средств факультета биологии и экологии	
2	Организация и проведение конкурса кулинарного мастерства «Вкус национальных традиций», участие студентов в конкурсе	2024–2028	Заведующий кафедрой, Кучер А.С.	Кадровые. За счет средств факультета биологии и экологии	
3	Организация, проведение и участие студентов в конкурсе «Горячий хлебушек» в рамках республиканского гражданско-патриотического марафона «Вместе – за сильную процветающую Беларусь»	2024–2028	Заведующий кафедрой, Улейчик Л.В.	Кадровые. За счет средств факультета биологии и экологии	
4	Публикации в журнале «Университет образовательных инноваций», Гродненского государственного университета имени	2024–2028	Заведующий кафедрой, Кучер А.С.	Финансирование не требуется	

	Янки Купалы (национальные гастрономические традиции в гражданско-патриотическом воспитании студенческой молодежи)				
5	Публикации в журнале «Университет образовательных инноваций», Гродненского государственного университета имени Янки Купалы (практико-ориентированный подход к подготовке кадров в сфере общественного питания)	2024–2028	Заведующий кафедрой, Кучер А.С.	Финансирование не требуется	

### 3.1.4. Научно-исследовательская и инновационная деятельность

Основные направления научной и инновационной деятельности кафедры технологии, физиологии и гигиены питания:

- использование вторичных продуктов биотехнологического синтеза лимонной кислоты для получения хитозана, его модификаций и олигомеров;
- разработка стабилизационных и сорбционных материалов на основе хитозана и оценка возможности их использования в технологии фруктово-ягодных натуральных вин и пива;
- изучение изменений физиологических функций и биохимических показателей крови в условиях действия факторов социального и экологического стресса;
- хозяйственные договоры с резидентами РБ на выполнение научно-исследовательских работ «Разработка программы производственного контроля объектов общественного питания».

Выполнение кафедральных научно-исследовательских работ способствует росту эффективности технологии обучения, поскольку позволяет повысить научную квалификацию профессорско-преподавательского состава кафедры и на практике показать студентам подходы к постановке и решению научных проблем, привлечь наиболее способных из них к выполнению научных исследований, использовать полученные результаты в образовательном процессе.

В рамках научной и инновационной деятельности кафедры планируются к реализации такие направления как развитие научной коммуникации с белорусскими и зарубежными коллективами, а также поиск и формирование связей между научными организациями и коммерческими компаниями.

### 3.1.4.1. Информация о текущем состоянии выполняемых на выпускающей кафедре НИР и инновационных проектов.

Научно-исследовательская работа кафедры технологии, физиологии и гигиены питания факультета биологии и экологии учреждения образования «Гродненский государственный университет имени Янки Купалы» планируется и выполняется в соответствии с приоритетными направлениями фундаментальных и прикладных научных исследований Республики Беларусь.

Фактологическое состояние выполняемых кафедрой технологии, физиологии и гигиены питания НИР и отдельного проекта Министерства образования Республики Беларусь:

1. Отдельный проект по заданию № 01-23 от 28.08.2023 «Использование вторичных продуктов биотехнологического синтеза лимонной кислоты для получения хитозана и его олигомеров» (научный руководитель – к.т.н. Павлова О.В., ответственный исполнитель – Трусова М.М.)
2. Хоздоговор № 03-20.1-02/24 на выполнение работ «Разработка программы производственного контроля объекта ООО «БИГЕВАР» г. Гродно» (научный руководитель – Павлова О.В.).
3. Хоздоговор № 03-20.1-01/24 на выполнение работ «Разработка программы производственного контроля объекта СООО «КОСКРО» г. Гродно» (научный руководитель – Павлова О.В.).
4. Договор № 03-20.1-84/24 на выполнение работ научно-исследовательской и опытно-конструкторской работы «Гастрономический образ гродненщины: структура и специфика» (научный руководитель – Павлова О.В.), экспорт наукоемкой продукции.
5. Договор № 03-20.1-86/24 на выполнение научно-исследовательской и опытно-конструкторской работы «Гастрономические бренды дестинаций: подходы и применение» (научный руководитель – Павлова О.В.), экспорт наукоемкой продукции.
6. «Физиологические основы жизнедеятельности животных и человека», выполненной в рамках второй половины дня (научный руководитель - д.б.н. Канунникова Н.П.).
7. «Биологически активные соединения и научное обеспечение биотехнологических процессов», выполненной в рамках второй половины дня (науч. рук. – д.б.н. Заводник И.Б), исполнители – Павлова О.В., Трусова М.М.
8. «Методическое обеспечение образовательных технологий в области биологии и экологии», выполненной в рамках второй половины дня (науч. рук. – к.б.н. Резяпкин В.И.), исполнители все ППС кафедры.

### 3.1.4.2. Мероприятия, направленные на развитие НИИД

Осуществляемые кафедрой мероприятия, направленные на развитие НИИД, способствуют: выполнению НИР, в т.ч. по научным проектам и в рамках второй половины рабочего дня; увеличению доли ППС, имеющих публикации в научных изданиях с ненулевым импакт-фактором; повышению индекса цитируемости ППС, имеющих ученые степени и звания, по БД Scopus и Web of Science; увеличению доли ППС, вовлеченных в выполнение финансируемых НИР; вовлечению студентов в НИРС, проектную деятельность, стартап-движение.

Таблица. Перечень мероприятий по развитию НИИД

№	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный	Ресурсы, источник финансирования	Отметка о выполнении
---	--------------------------	-----------------	---------------	----------------------------------	----------------------

2.	Реализация темы, выполняемой за счет второй половины рабочего дня «Физиологические основы жизнедеятельности животных и человека»	2024–2028	Канунникова Н.П.	Материально-технические, кадровые.	
3.	Реализация темы, выполняемой за счет второй половины рабочего дня «Биологически активные соединения и научное обеспечение биотехнологических процессов»	2024–2028	Павлова О.В., Трусова М.М.	Материально-технические, кадровые.	
4.	Реализация темы, выполняемой за счет второй половины рабочего дня «Методическое обеспечение образовательных технологий в области биологии и экологии»	2024–2028	Все ППС кафедры	Материально-технические, кадровые.	
5.	Участие студентов в республиканском конкурсе научных работ студентов и магистрантов	2024–2028, ежегодно	Зам. декана по научной работе	Информационные, кадровые, финансовые. Средства Министерства образования РБ,	
6.	Участие в Международном конкурсе курсовых работ и отчетов по практике «Научные аспекты» (РФ)	2024–2028	Кучер А.С.	Кадровые.	
7.	Проведение дистанционной олимпиады по производству продукции общественного питания среди учащихся колледжей и	1 раз в два года	Павлова О.В.	Информационные, кадровые, финансовые Орг. взносы участников	

	работников сферы общественного питания				
8.	Участие в дистанционной олимпиаде по проектированию предприятий общественного питания на базе Пятигорского технологического университета (РФ)	2024–2028, ежегодно	Павлова О.В., Кучер А.С.	Кадровые.	
9.	Международная научно-исследовательская олимпиада «Современная наука и инновации в индустрии питания»	2024–2028, ежегодно	Павлова О.В., Кучер А.С., Трусова М.М.	Кадровые. За счет средств факультета биологии и экологии	
10.	Организация многопрофильной олимпиады учреждения образования «Гродненский государственный университет имени Янки Купалы»	2024–2028, ежегодно ноябрь-февраль	Декан, заведующий кафедрой	Информационные, кадровые, финансовые. Средства Министерства образования РБ	

### 3.1.5. Сотрудничество, в т.ч. международное

#### 3.1.5.1. Информация об имеющихся на момент написания программы партнерах

Сотрудники кафедры технологии, физиологии и гигиены питания осуществляют многолетние совместные научные исследования с Институтом биохимии биологически активных соединений НАН Беларуси, РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»

Кафедрой осуществляется сотрудничество со следующими университетами:

– ФГАОУВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» (Российская Федерация): приглашенный профессор, участие в летней школе кафедры технологии, физиологии и гигиены питания.

– Санкт-Петербургский государственный университет, инициативное сотрудничество в рамках получения модифицированных и наноструктурированных образцов хитозана и их применения в пищевой промышленности.

– Казанский инновационный университет имени В. Г. Тимирязова, участие коллег в летней школе кафедры.

- Институт торговли и сферы услуг ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», г. Красноярск, участие коллег в летней школе кафедры.

- Пятигорский институт (филиал) Северо-Кавказского Федерального университета, экспорт наукоемкой продукции, обмен научным опытом в рамках участия студентов в международных олимпиадах по проектированию.

Таблица. Партнеры (имеющиеся).

№	Наименование организации	Направления сотрудничества
1.	Пятигорский институт Северо-Кавказского Федерального университета	Научное сотрудничество (публикация научных результатов, рецензирование научных статей)
2.	ГП «Институт биохимии биологически активных соединений НАН Беларуси»	Научное сотрудничество (публикация научных результатов, рецензирование научных статей)
3.	РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»	Научное сотрудничество (публикация научных результатов, рецензирование научных статей)
4.	УО «Гродненский государственный медицинский университет»	Научное сотрудничество (публикация научных результатов, рецензирование научных статей, участие в конференциях)
5.	Управление торговли и услуг Гродненского городского исполнительного комитета	Развитие практико-ориентированного обучения в рамках подготовки специалистов для нужд объектов общественного питания Гродненской области
6.	Торговые объекты общественного питания различных форм собственности	Разработка графических материалов для объектов общественного питания, разработка программ производственного контроля
7.	УО «Гродненский государственный колледж отраслевых технологий»	Заключение договора о взаимодействии УО с организацией – заказчиком кадров при подготовке специалистов, рабочих, служащих (базовая организация)
8.	УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий»	Подготовка кадров высшей квалификации – 2 ступени высшего образования (обучение в магистратуре)
9.	Кафе «Рояль» ГУК «Гродненская областная филармония»	Развитие практико-ориентированного обучения в рамках подготовки специалистов для индустрии гостеприимства
10.	ФГАОУВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» (Российская Федерация)	Научное сотрудничество (публикация научных результатов, рецензирование научных статей, стажировки)
11.	Санкт-Петербургский государственный университет	Научное сотрудничество (публикация научных результатов, рецензирование научных статей, стажировки)
12.	Казанский инновационный университет имени В.Г. Тимирязова	Научное сотрудничество (публикация научных результатов, рецензирование научных статей, стажировки)
1.	УО «Гродненский государственный аграрный университет»	Научное сотрудничество (публикация научных результатов, рецензирование научных статей, участие в конференциях)

### 3.1.5.2. Информация о планируемых к реализации мероприятиях по установлению (развитию) партнерских отношений

Планируемые мероприятия по установлению (развитию) партнерских отношений способствуют повышению качества учебной и научной работы, заключению договоров на

организацию практик, установлению договоренностей об организации учебного процесса, проведению экскурсий, стажировок ППС, выполнению НИР.

Таблица. Перечень мероприятий по развитию сотрудничества.

№	Наименование мероприятия (с указанием организации-партнера)	Срок исполнения	Ответственный	Ресурсы, источник финансирования	Отметка о выполнении
1.	Сотрудничество с Пятигорским институтом Северо-Кавказского Федерального университета (публикации, участие в международных конкурсах)	2024 – 2028	Павлова О.В., Трусова М.М., Кучер А.С.	Кадровые	
2.	Сотрудничество с ГП «Институт биохимии биологически активных соединений НАН Республики Беларуси» (публикации)	2024 –2028	Павлова О.В., Канунникова Н.П., Башун Н.З., Трусова М.М.	Кадровые	
3.	Сотрудничество с Гродненским государственным медицинским университетом (публикации)	2024 –2028	Павлова О.В., Канунникова Н.П., Башун Н.З., Жарнова В.В.	Кадровые	
4.	Сотрудничество с ФГАОУВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» (Российская Федерация) (публикации, реализация программы «Приглашенный профессор», Базарнова Ю.Г., Политаева Н.А.)	2024 – 2028	Павлова О.В., Башун Н.З., Трусова М.М.	Кадровые	
5.	Сотрудничество с Санкт-Петербургским государственным университетом (совместные инициативные исследования с кафедрой общей и неорганической химии и публикация результатов)	2024–2028	Павлова О.В., Трусова М.М.	Кадровые	
6.	Сотрудничество с Казанским инновационным университетом имени В. Г. Тимирязова (участие в летних школах и конференциях)	2024–2028	Павлова О.В., Трусова М.М.	Кадровые	

7.	Реализация программы «Приглашенный профессор»: Оробинская В.Н. (Пятигорский институт Северо-Кавказского Федерального университета), Базарнова Ю.Г. (ФГАОУВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»)	2024-2028	Павлова О.В.	Госпрограмма «Приглашенный профессор»	
8.	Проведение встреч со студентами представителей потенциальных заказчиков кадров	2024 - 2028	Заведующий филиала кафедры, заведующий кафедрой	Без финансирования	
9.	Разрабатывать совместные мероприятия, в том числе проводить совместные научные исследования в рамках двусторонних договоров с учебными заведениями зарубежных стран: Пятигорский институт Северо-Кавказского Федерального университета, ГП «Институт биохимии биологически активных соединений НАН Республики Беларусь», ФГАОУВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого»)	2024–2028	Заведующий кафедрой		
10.	Развивать научно-технические связи с зарубежными партнерами на основе прямых договоров (контрактов), а также путем участия в совместных проектах, финансируемых БРФФИ и аналогичными фондами других стран	2024–2028	Заведующий кафедрой		

### 3.1.6. Инфраструктура и материально-техническая база

Специальность 6-05-0721-03 «Производство продукции и организация общественного питания» обеспечена учебными помещениями, учебными и научными лабораториями, научным оборудованием, библиотечными ресурсами, специализированным программным обеспечением, необходимым для изучения и формирования навыков пользования. Кафедра технологии, физиологии и гигиены питания,

выпускающая студентов дневной и заочной сокращенной форм получения образования, размещается по адресу: ул. Ожешко, 22, каб. 121 и по адресу: пер. Доватора, 3/1, каб. 113, 113а, 115, 118.

На кафедре технологии, физиологии и гигиены питания имеются следующие специализируемые помещения:

- учебно-научно-производственная лаборатория технологии общественного питания (12 посадочных мест);
- учебная лаборатория «Контроль качества пищевых товаров» (12 посадочных мест);
- учебная лаборатория «Функционального питания и физиологии человека» (12 посадочных мест).

Ежегодно на базе научно-производственной лаборатории общественного питания кафедры проходит один из конкурсов гражданско-патриотического марафона «Вместе – за сильную и процветающую Беларусь!»: «Горячий хлебушек», конкурс кулинарного мастерства «БелаЕжа», мастер-классы по приготовлению блюд белорусской кухни в рамках летних школ ГрГУ имени Янки Купалы.

В целом, студенты в достаточной мере обеспечены учебными помещениями, оборудованием, библиотечными ресурсами. По мере необходимости закупается требуемая литература и другие ресурсы. На кафедре имеются компьютеры, принтеры, которые постоянно используются в организационно-методической работе и учебном процессе. Компьютеры подключены к локальной университетской сети и к сети Internet. На кафедре осуществляется информирование преподавателей и студентов о проведении научных конференций и других мероприятий. Преподаватели кафедр участвуют в научных семинарах в рамках программы «Приглашенный профессор», в республиканских и международных конференциях (как offline, так и online), семинарах и форумах, в том числе в режиме online. Литературой в библиотеке и научным оборудованием студенты обеспечены в достаточном количестве.

В тоже время, для совершенствования учебного процесса целесообразно закупить следующие научное оборудование:

Таблица. Планируемые закупки

№	Название дисциплины	Дата закупки	Предмет закупки	Стоимость, источник финансирования	Отметка о выполнении
1	Теоретические основы технологии производства кулинарной продукции	2025	Рефрактометр гх-7000 alpha.	За счет внебюджетных средств	
2	Пищевые и биологически активные добавки	2026	Баня водяная лабораторная серии BWS Being (BWS-12 11 литров)		
3	Потребительские свойства сырья и пищевых продуктов	2025	Настольная электрическая плитка		
4	Химия сырья и пищевых продуктов	2026	Лабораторные штативы для бюреток; зажимы для бюреток		
5	Технология производства блюд мировой кухни	2026	Расстоечный шкаф Интэко-мастер Р-94	За счет внебюджетных средств	

6	Технология производства кулинарной продукции	2027	Шкаф шоковой заморозки на 3 уровня 1/1GN	За счет внебюджетных средств	
7	Технология производства мучных, кулинарных и кондитерских изделий	2026	Комбайн барный Vema (блендер / измельчитель льда / миксер / соковыжималка)	За счет внебюджетных средств	
8	Инновации в сфере общественного питания	2027	Аппарат Estroprona 2 гриля +печь для пиццы	За счет внебюджетных средств	

### 3.1.7. Развитие культуры обеспечения качества в рамках образовательной программы

Контроль за обеспечением качества образования направлен на проверку соответствия образования образовательному стандарту, учебно-программной документации образовательных программ. Обеспечение качества образования направлено на его совершенствование и включает системную работу по обеспечению качества предоставляемого образования с участием всех заинтересованных сторон. Обеспечение качества образования является более эффективным, когда существует взаимосвязь между научными исследованиями, обучением и преподаванием.

Качество учебного процесса на кафедре достигается посредством следующих элементов и мер:

— изучение реальных потребностей и требований рынка труда, систематическое изучение и анализ качества учебного и воспитательного процессов, принятие мер по отслеживанию трудоустройства и профессионального роста выпускников;

— интеграция учебного процесса и профессиональной среды, привлечение ведущих специалистов и организаций к разработке образовательных программ, проведению учебных занятий, руководству дипломными проектами, в проведении итоговой аттестации студентов;

— обеспечение качества кадрового потенциала, задействованного в учебном процессе, качества материально-технической базы, качества транслируемых преподавателями новых знаний;

— создание условий для расширения научно-исследовательского кругозора преподавателей путем организации научных конференций, круглых столов с приглашением известных ученых, развития академической мобильности преподавателей, проведения конкурсов научных проектов;

— проведение систематического мониторинга и оценки образовательных программ;

— студентоцентрированное обучение;

— принятия решений на основе коллегиального и открытого обсуждения;

— четкое следование политике академической честности, нетерпимость к любым формам коррупции и дискриминации, обеспечение равенства возможностей и справедливости по отношению к обучающимся.

Таблица. Мероприятия по развитию системы обеспечения качества

№	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный	Ожидаемые результаты	Отметка о выполнении
1	Анализ учебно-методических	Февраль, ежегодно	Заведующий кафедрой	Повышение качества учебно-	

	материалов (образовательный портал)			методических материалов	
2	Анализ прохождения учебных и производственных практик (по месту прохождения практик)	Сентябрь, март, ежегодно	Преподаватели, руководители практики от университета	Практико-ориентированность образования	
3	Анализ качества дипломных проектов (работ)	Май, ежегодно	Заведующий кафедрой	Повышение качества студенческой научной работы	
4	Повышение квалификации Государственном УО "Республиканский институт высшей школы"	Ежегодно согласно плану повышения квалификации	Декан, заведующий кафедрой	Повышение квалификации ППС	
5	Подготовка новых учебно-методический пособий по дисциплинам специализации	2024-2028	ППС, заведующий кафедрой	Повышение качества учебно-методических материалов	
6	Проведение заседаний кафедры, семинаров для ППС по обсуждению вопросов совершенствования образовательного процесса		Зав. кафедрой	Повышение компетентности ППС	
7	Изучение обеспеченности кафедры учебными изданиями, состояния учебного фонда библиотек	Ежегодно	Декан	Повышение качества обеспечения учебно-методическими материалами	
8	Оснащение учебно-научно-производственную лабораторию технологии общественного питания современным оборудованием и инвентарем	2024 – 2028	Декан	Практико-ориентированность образования	

### 3.1.8. Мероприятия по информированию общественности в рамках образовательной программы

Мероприятия по информированию общественности обеспечивают доведение до заинтересованных сторон достоверной, объективной, актуальной информации об образовательной программе и ее специфике, включающей ожидаемые результаты обучения

реализуемой образовательной программы; подходы преподавания, обучения, а также систему (процедуры, методы и формы) оценивания; сведения о возможностях трудоустройства выпускников. Данные мероприятия включают также информацию о сотрудничестве с партнерами; информацию об изменениях в образовательной программе и др. Доводить информацию до общественности целесообразно посредством использования сайта факультета, образовательного портала, официальных групп в социальных сетях и др.

Таблица. Мероприятия по информированию общественности

№	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный	Ожидаемые результаты	Отметка о выполнении
1	Студенческие научные семинары	Октябрь, март, ежегодно	Зав. кафедрой	Доведение до обучающихся актуальной информации об образовательной программе и ее специфике	
2	Создание и администрирование официальных групп в социальных сетях (телеграм, инстаграм, тик-ток)	При поступлении студентов на первый курс	Кураторы групп	Доведение до заинтересованных лиц информации о современных технологиях обучения и методах и формах оценивания	
3	Развитие сайта факультета и кафедры	2024–2028	Декан, зав. кафедрами	Информирование общественности о мероприятиях, обеспечивающих реализацию образовательной программы	
4	Рассылка информационных материалов (проведение различных мероприятий, конкурсов и фестивалей, информация о приемной кампании) в учреждения общего среднего образования	2024–2028	Зам. декана, зав. кафедрами	Информирование учащихся и сотрудников учреждений общего среднего образования о содержании образовательной программы	
5	Выставка-ярмарка «Образование и карьера» для обучающихся УОСО г. Гродно и Гродненского района	В сроки проведения выставки-ярмарки, ежегодно	Декан, зав. кафедрами	Информирование учащихся и сотрудников учреждений общего среднего образования о содержании образовательной программы	
6	Проведение экскурсий на факультете биологии и экологии	В сроки проведения	Зам. декана, зав. кафедрами	Информирование учащихся учреждений	

		экскурсий, ежегодно		общего среднего образования о содержании образовательной программы	
--	--	------------------------	--	--	--

### 3.1.8. Оценка рисков при реализации плана развития специальности

Возможные риски реализации программы и мероприятия, направленные на их устранение (минимизацию):

№	Наименование возможных рисков	Мероприятия по устранению рисков
1.	Привлекательность обучения в столичных вузах	Повышение конкурентоспособности образовательной программы за счет использования возможностей цифровой среды. Обеспечение «прозрачности» деятельности, предоставление в различных видах СМИ (печатных, электронных, в Интернете) максимально полной информации о специальности. Востребованность выпускников на рынке труда. Обеспечение высокого уровня материально-технического обеспечения учебного процесса и возможности получения дополнительных образовательных услуг.
2.	Снижение количества абитуриентов на получение образования	Профориентационные мероприятия на базе учреждений высшего образования, систематическая работа с будущими абитуриентами (проведение Дней открытых дверей). Целевая подготовка специалистов по заказу предприятий и организаций.
3.	Усиление конкуренции среди белорусских УВО на внутреннем и внешнем рынке, отток абитуриентов	Профориентационные мероприятия на базе учреждений высшего образования. Развитие конкурентных преимуществ факультета. Сотрудничество с известными отечественными и международными организациями, зарубежными вузами. Проведение широкомасштабных PR-акций. Оперативное реагирование на запросы рынка в сфере образовательных программ. Реализация престижных образовательных программ с высоким уровнем требований. обеспечение раннего трудоустройства будущих выпускников.
4.	Низкий уровень подготовки выпускников из-за отсутствия мотивации к обучению	Внедрение новых форм учебной работы, ее индивидуализация, широкое внедрение студентоцентрированного обучения
5.	Снижение ценности высшего образования вследствие его массовости и доступности	Мероприятия, направленные на повышение престижности высшего образования: - участие в опережающем обучении; - формирование содержания образовательной программы с учетом запросов бизнес-сообщества; - ранняя адаптация будущих выпускников вуза к специфике конкретных предприятий и организаций; - гудвилл кафедры.

### 3.2. Целевые индикаторы

№ п/п	Предмет оценки качества образовательной программы	Показатель оценки	Планируемое значение показателя			
			2024	2025	2026	2027
<b>Оценка качества образовательной деятельности студентов и ее результатов</b>						
1	Промежуточные результаты теоретического и практического обучения	Средний балл промежуточной аттестации по учебным дисциплинам (модулям), курсовым работам (проектам), практикам	7,5	7,7	7,8	7,9
2	Итоговые результаты	Доля дипломов с отличием, полученных на государственном экзамене и защите дипломной работы (проекта)	22,7	23,0	25 %	26 %
		Доля обучающихся, успешно завершивших обучение по ОП, от общего количества обучающихся, зачисленных на обучение	92%	95%	100 %	100 %
<b>Оценка качества образовательных программ (образовательная среда и НМО)</b>						
3	Практическая составляющая ОП	Доля учебных дисциплин, совместно реализованных с социальными партнерами	10 %	15 %	15 %	20 %
4	Научно-методическое обеспечение ОП	Процент обеспеченности зарегистрированными ЭУМК/ЦУМК дисциплин учебного плана	40 %	60 %	65 %	70 %
		Процент обеспеченности дисциплин учебного плана учебными изданиями с грифом	30 %	35 %	40 %	45 %
<b>Кадровое обеспечение образовательной программы</b>						
5	Остепененность педагогических работников, реализующих ОП	Доля ППС, работающего на постоянной основе, обеспечивающего реализацию образовательной программы	55 %	66 %	66 %	70 %
		Доля штатных работников из числа ППС, включая совместителей (работающих по	55 %	70 %	70 %	75 %

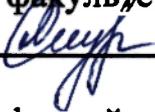
		трудоу договору), имеющих ученые и почетные степени и звания				
6	Педагогическое мастерство	Результаты рейтинга ППС по разделу «учебная деятельность»	0,370	0,375	0,380	0,380
		Результаты рейтинга ППС по разделу «научно-исследовательская и инновационная деятельность»	0,300	0,303	0,305	0,307
7	Востребованность ОП	Проходной балл на специальность (дневная форма за счет средств бюджета), проходной балл (дневная форма на платной основе)	219/210	240/200	240/200	250/210
		Доля иностранных студентов, обучающихся на ОП (на 01.01.)	5 %	5 %	10 %	10 %
8	Удовлетворенность студентов	Уровень удовлетворенности студентов	4,4	4,2	4,4	4,5
9	Профессиональные качества преподавателя	Результаты опроса «Преподаватель глазами студентов»	4,0	4,3	4,4	4,5
<b>Мониторинг профессиональных результатов и достижений выпускников</b>						
10	Закрепляемость молодых специалистов в профессии	Уровень закрепляемости молодых специалистов по специальности	70	75	80%	85 %

Согласовано

Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Л.Ю. Павлов

Декан факультета биологии и экологии

 \_\_\_\_\_ О.В. Янчуревич

Зав. кафедрой технологии, физиологии и гигиены  
питания \_\_\_\_\_ О.В. Павлова

Рекомендована к утверждению

Научно-методическим советом университета

Протокол № 7.1 от 03.10 2017г.

Советом \_\_\_\_\_

факультета

*Биологии и экологии*

Протокол № 1 от 19 сентября 2017г.

Кафедра Технологии, физиологии и гигиены

Протокол № 1 от 16 сентября 2017г.