



ОТЧЕТ

О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
кластера образовательных программ

**«Продукты питания животного происхождения»
(260200.62 (19.03.03), 260200.68 (19.04.03)),**

**«Технология продукции и организация
общественного питания»**

(260800.62 (19.03.04), 260800.68 (19.04.04)),

**«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов
и холодильных производств» (05.18.04),**

реализуемых ФГБОУ ВПО «Саратовский
государственный аграрный университет
имени Н.И. Вавилова»

ОТЧЕТ
О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

кластера образовательных программ

«Продукты питания животного происхождения»
(260200.62 (19.03.03), 260200.68 (19.04.03)),
«Технология продукции и организация общественного питания»
(260800.62 (19.03.04), 260800.68 (19.04.04)),
«Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и
холодильных производств» (05.18.04),

реализуемых ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный
аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Председатель внешней
экспертной комиссии



Костадин Василев

г. Саратов, 2014

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	4
1. СОДЕРЖАНИЕ И ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ.....	4
1.1 Основание для проведения внешней экспертизы.....	4
1.2 Состав внешней экспертной комиссии	4
1.3 Цели и задачи экспертизы	6
1.4 Этапы экспертизы	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ.....	9
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ	13
3.1 Стандарт 1. Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательных программ	13
3.2 Стандарт 2. Утверждение, мониторинг и периодическая оценка образовательных программ	14
3.3 Стандарт 3. Оценка уровня знаний / компетенций студентов	15
3.4 Стандарт 4. Гарантия качества и компетентности преподавательского состава.....	16
3.5 Стандарт 5. Учебные ресурсы и обеспечение студентов.....	17
3.6 Стандарт 6. Информационная система, обеспечивающая эффективную реализацию образовательной программы	19
3.7 Стандарт 7. Информирование общественности.....	20
4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ	22
5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВЭК	23
ПРИЛОЖЕНИЕ А.....	24
ПРИЛОЖЕНИЕ Б.....	26
ПРИЛОЖЕНИЕ В.....	30

ВВЕДЕНИЕ

Основная цель проведения внешней экспертизы – установление соответствия аккредитуемых образовательных программ «Продукты питания животного происхождения» (260200.62 (19.03.03), 260200.68 (19.04.03)), «Технология продукции и организация общественного питания» (260800.62 (19.03.04), 260800.68 (19.04.04)), «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (05.18.04), реализуемых ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» стандартам и критериям профессионально-общественной аккредитации, разработанным Национальным центром общественно-профессиональной аккредитации (далее – Нацаккредцентр) и гармонизированным с европейскими стандартами гарантии качества высшего образования ESG-ENQA.

Отчет о результатах внешней экспертизы является основанием для принятия Нацаккредсоветом решения об профессионально-общественной аккредитации образовательных программ в соответствии со стандартами и критериями Нацаккредцентра.

1. СОДЕРЖАНИЕ И ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

1.1 Основание для проведения внешней экспертизы

В соответствии с п. 1, 3 ст. 96 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организации, осуществляющие образовательную деятельность, могут получать общественную аккредитацию в различных российских, иностранных и международных организациях; работодатели, их объединения, а также уполномоченные ими организации вправе проводить профессионально-общественную аккредитацию профессиональных образовательных программ, реализуемых организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

Для прохождения профессионально-общественной аккредитации образовательных программ «Продукты питания животного происхождения» (260200.62 (19.03.03), 260200.68 (19.04.03)), «Технология продукции и организация общественного питания» (260800.62 (19.03.04), 260800.68 (19.04.04)), «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (05.18.04), реализуемых ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» обратился с заявлением в Нацаккредцентр, осуществляющий свою деятельность на национальном уровне и признанный ведущими мировыми организациями гарантии качества высшего образования.

1.2 Состав внешней экспертной комиссии

Кандидатуры зарубежных экспертов были номинированы зарубежными агентствами гарантии качества по запросу Нацаккредцентра.

Кандидатуры российских экспертов были выдвинуты Гильдией экспертов в сфере профессионального образования.

Кандидатуры экспертов соответствующего профиля, представляющих профессиональное сообщество, были номинированы Министерством сельского хозяйства Саратовской области.

Кандидатуры экспертов, представляющих студенческое сообщество, были рекомендованы Саратовским государственным медицинским университетом имени В.И. Разумовского Минздрава России.

Утверждение состава внешней экспертной комиссии осуществлялось Нацаккредцентром.

Экспертная комиссия состояла из пяти зарубежных и российских экспертов:

- **Костадин Василев**, Доктор технических наук, руководитель кафедры технологии мяса, мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов Университета технологии продуктов (г. Пловдив), член научного совета исследовательского института пищевых технологий г. София, член консультативного совета Министерства земледелия Болгарии (Болгария) – зарубежный эксперт, председатель комиссии;
- **Лоретц Ольга Геннадьевна**, Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент, проректор по учебной работе Уральского государственного аграрного университета – российский эксперт, заместитель председателя комиссии;
- **Нургазы Куат Шайполлаевич**, Профессор кафедры технологии производства продукции животноводства и рыбоводства, Казахский национальный аграрный университет (Казахстан) – зарубежный эксперт, член комиссии;
- **Коханюк Алексей Юрьевич**, Начальник отдела развития предприятий мясомолочной промышленности Министерства сельского хозяйства Саратовской области – российский эксперт, представитель профессионального сообщества;
- **Болотов Георгий Игоревич**, Аспирант 1-го года обучения по направлению «Экономическая социология и география» Саратовского государственного университета имени Н.Г. Чернышевского, председатель Совета студентов и аспирантов – российский эксперт, представитель студенчества.

Специализированные экспертные знания членов комиссии, а также многолетний опыт работы в системе высшего образования и профессии, активность позиций представителей студенчества и работодателей составили основу эффективной работы комиссии по рассмотрению всего спектра вопросов и проблем в ходе оценивания.

Участие в экспертизе представителей европейских и российской систем высшего образования позволило проанализировать деятельность аккредитуемых программ как в русле мировых тенденций гарантии качества высшего образования, так и в контексте национальной образовательной системы.

1.3 Цели и задачи экспертизы

Целью профессионально-общественной аккредитации является повышение качества образования и формирование культуры качества в образовательных организациях, выявление лучшей практики по непрерывному совершенствованию качества образования и широкое информирование общественности об образовательных организациях, реализующих образовательные программы в соответствии с европейскими стандартами качества образования.

1.4 Этапы экспертизы

Экспертиза состояла из трёх основных этапов:

1.4.1 Изучение отчета о самообследовании

ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.Вавилова» нес ответственность за проведение самообследования, подготовку и своевременное предоставление в Нацаккредцентр отчетов о самообследовании кластера образовательных программ направлений подготовки: «Продукты питания животного происхождения» (260200.62 (19.03.03), 260200.68 (19.04.03)), «Технология продукции и организация общественного питания» (260800.62 (19.03.04), 260800.68 (19.04.04)), «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (05.18.04), В соответствии с разработанным Нацаккредцентром «Руководством по самообследованию образовательных программ», Отчет о самообследовании объемом 162 страницы включал введение, результаты процедуры самообследования, выводы по итогам; отдельно представлены список Приложений и сами Приложения.

В соответствии с программой проведения экспертизы отчет о самообследовании программ по указанным направлениям подготовки были своевременно представлены в Нацаккредцентр и разосланы всем членам экспертной комиссии за 30 дней до выезда комиссии в вуз.

Во время посещения вуза отчет о самообследовании, а также прилагаемая к ним подтверждающая документация были представлены в печатном формате. Документы были представлены на языке оригинала.

По результатам предварительной работы внешней экспертной комиссии были сформулированы следующие выводы:

- В отчете о самообследовании образовательных программ области, обозначенные в Руководстве по организации и проведению внешней экспертизы образовательных программ, освещены большей частью в достаточной мере.
- Специфика подготовки специалистов в рамках оцениваемых образовательных программ отражена в достаточной для экспертизы степени.
- Оцениваемые образовательные программы нацелены на достижение целей, представленных в отчете о самообследовании.
- Проблемы, связанные с реализацией образовательных программ, сформулированы, но не представлены конкретные пути решения данных проблем.
- Отчет о самообследовании носит больше описательный характер. Недостаточно количественных показателей и показателей,

характеризующих динамику развития образовательных программ, не все сведения подтверждены Приложениями.

В соответствии со стандартами и критериями аккредитации Нацаккредцентра предварительная оценка может быть сформулирована как «Существенное (значительное) соответствие».

В ходе внешней экспертизы детального анализа требуют следующие вопросы:

- эффективность механизма мониторинга образовательной программы;
- наличие эффективного механизма вовлечения работодателей и студентов в определение целей, содержания и стратегии развития образовательных программ;
- Взаимосвязь уровней образования (бакалавриат, магистратура, аспирантура).

Необходимо получить следующую дополнительную информацию об аккредитуемых образовательных программах:

- Учебные планы реализуемых программ;
- Рабочие программы дисциплин плана;
- Учебно-методические комплексы некоторых дисциплин образовательных программ;
- Сведения о профессорско-преподавательском составе, обеспечивающем реализацию программ;
- Внутренние нормативно-правовые документы по организации учебного процесса;
- Магистерские диссертации выпускников предыдущих лет.

Во время предварительной встречи членами комиссии были сформулированы предложения, определившие основную стратегию визита в вуз.

1.4.2 ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ»

Экспертная комиссия находилась с визитом в ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» с 28 по 30 мая 2014 г. с целью подтверждения достоверности информации, содержащейся в отчете о самообследовании, и для сбора дополнительных фактов, относящихся к реализации экспертируемых образовательных программ и их соответствия стандартам и критериям Нацаккредцентра.

Сроки и программа визита были предварительно определены Нацаккредцентром, согласованы с руководством ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» и членами внешней экспертной комиссии.

Во время визита комиссия провела ряд встреч и интервью: с руководством и административным составом вуза, с заведующими кафедрами, с профессорско-преподавательским составом, со студентами, аспирантами и докторантами, работодателями, выпускниками ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова». В ходе экспертизы комиссия изучала представленную и запрашивала дополнительную документацию.

Комиссия считает, что отчет о самообследовании, представленный институтом, позволил внешним экспертам составить общее представление об особенностях реализации образовательных программ.

Председатель комиссии осуществлял руководство работой комиссии.

Однако комиссия отмечает, что при подготовке отчета о самообследовании не обозначено, каким именно образом реализуется участие всех заинтересованных сторон в определении цели, стратегии развития. В целом изученная во время посещения вуза документация и круг лиц, с которыми состоялись встречи во время визита, а также посещение членами комиссии занятий позволили получить более полную информацию об экспертируемых программах, их содержании и организации, инфраструктуре, ресурсах и администрировании.

Комиссия также считает необходимым отметить эффективное взаимодействие экспертов с сотрудниками Нацаккредцентра во время подготовки и реализации визита в ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова».

Для проведения визита руководство ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» оказывало ВЭК административную поддержку, включая организацию встреч и интервью, предоставление помещений, компьютеров с доступом в Интернет.

В последний день визита председатель и зам.председателя ВЭК выступили перед руководством университета и профессорско-преподавательским составом с устным отчетом об основных выводах, сделанных по итогам посещения образовательной организации.

Детальная программа визита ВЭК в вуз содержится в Приложении 1 к настоящему Отчету.

1.4.3 Заключение по результатам внешней экспертизы

По итогам внешней экспертизы образовательных программ ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» ВЭК представила в Нацаккредцентр Отчет по результатам внешней экспертизы кластера образовательных программ по направлениям подготовки: «Продукты питания животного происхождения» (260200.62 (19.03.03), 260200.68 (19.04.03)), «Технология продукции и организация общественного питания» (260800.62 (19.03.04), 260800.68 (19.04.04)), «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (05.18.04), реализуемых в ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»

Рабочий вариант отчета объемом в 22 страниц без Приложений был подготовлен заместителем председателя ВЭК и после согласования с остальными членами ВЭК передан в Национальный центр общественно-профессиональной аккредитации. После этого Отчет пересылается руководству ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» для исправления возможных фактологических ошибок.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова создан соответствии с постановлением Правительства Российской Федерации от 18 декабря 1997 г. № 1570 и приказом Министерства сельского хозяйства и продовольствия Российской Федерации от 17 апреля 1998 г. № 220 путем слияния государственных образовательных учреждений: Саратовского государственного агроинженерного университета, Саратовской государственной сельскохозяйственной академии имени Н.И. Вавилова, Саратовской государственной академии ветеринарной медицины и биотехнологии.

Общие сведения об образовательных программах Кластера:

Образовательные программы	Технология мяса и мясных продуктов (260301.65) Технология молока и молочных продуктов (260303.65) Продукты питания животного происхождения (260200.62, 260200.68) Технология продуктов общественного питания (260501.65) Технология продукции и организация общественного питания (260800.62, 260800.68) Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств (05.18.04)
Уровень обучения / Нормативный срок обучения	специалитет / 5 лет бакалавриат / 4 года магистратура / 2 года аспирантура / 3 года
Структурное подразделение (руководитель)	Факультет пищевых технологий и товароведения (к.т.н., доцент Морозов Алексей Алексеевич) Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии (д.с/х.н., доцент Молчанов Алексей Вячеславович)
Выпускающие кафедры (заведующие выпускающими кафедрами)	Кафедра Технологии продуктов питания (к.т.н., доцент Симакова Инна Владимировна); Кафедра Технологии производства и переработки продукции животноводства (д.с/х.н., доцент Молчанов Алексей Вячеславович)

Университет имеет право на выдачу документов государственного образца в соответствии со свидетельством о государственной аккредитации, выданным Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки 24.04.2013 г. № 0570.

Вуз – дипломант (2010 г.) и лауреат (2011 г.) конкурса Системы качества подготовки выпускников образовательных учреждений профессионального образования, проводимого Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки.

Кластер образовательных программ 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» (19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология») реализуется на двух факультетах: пищевых технологий и товароведения; ветеринарной медицины и биотехнологии.

Подготовка специалистов высшей квалификации для перерабатывающих и пищевых предприятий АПК Саратовской области началась в 1991 г. Саратовском зоотехническо-ветеринарном институте (в 1998 г. институт был реорганизован и вошел в структуру Саратовского государственного аграрного университета имени Н.И.Вавилова). Год начала подготовки кадров по специальностям (направлениям подготовки): специальность □Технология молока и молочных продуктов -1991 г.; специальность □Технология мяса и мясных продуктов – 1991 г.; специальность □Технология продуктов общественного питания - 1995г.; направление подготовки бакалавров Продукты питания животного происхождения – 2011 г.; направление подготовки магистров Продукты питания животного происхождения – 2011 г.; направление подготовки бакалавров Технология продукции и организация общественного питания – 2011 г.; направление подготовки магистров Технология продукции и организация общественного питания – 2011 г.

Выпускающими кафедрами по вышеуказанным образовательным программам являются кафедры: технологии производства и переработки продукции животноводства; технологии продуктов питания.

Кадровый потенциал позволяет осуществлять на высоком уровне образовательную и научно-исследовательскую деятельность. Учебный процесс осуществляют 79 преподавателей, среди которых 9 докторов наук, профессоров, 56 кандидатов наук, доцентов. Средний возраст ППС составляет 44,7 лет.

На факультете функционирует ряд малых инновационных предприятий.

Сотрудники кафедры □Технология производства и переработки продуктов животноводства□ поддерживают научные контакты с различными зарубежными фирмами: Vitalux-ingredients (Голландия), SCHALLER LEBENSMITTE TECHNIK (Австрия); Джюлини (Германия); FRUTAROM (Израиль), Moguntia (Германия).

Развитие аккредитуемых образовательных программ по кластеру 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» (19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология») осуществляется в соответствии со стратегией развития Университета.

Цели и задачи образовательных программ определяются, оцениваются и корректируются в процессе изучения мнений преподавателей, студентов, руководителей практики от предприятий и учреждений, работодателей о качестве подготовки выпускников, отзывов выпускников о готовности к осуществлению профессиональной деятельности. Образовательная деятельность нацелена на потребности региона.

В Университете разработана, сертифицирована и реализуется система менеджмента качества (СМК). Политика в области качества обсуждается с руководителями различных уровней с привлечением заинтересованных сторон.

Пересмотр рабочих учебных планов и программ учебных дисциплин проводится ежегодно в соответствии с целями и результатами образовательных программ: обновляется содержание рабочих программ учебных курсов, методических материалов, фонда оценочных средств, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, информационных технологий, экономики, культуры и социальной политики.

При формировании учебных планов учитываются согласованность содержания дисциплин, выстраивается логическая последовательность их изучения. Дисциплины и курсы по выбору в каждом цикле содержательно дополняют дисциплины федерального компонента цикла.

Порядок оценивания знаний/компетенций студентов и аспирантов при промежуточной и итоговой аттестации регламентируется разработанными и утвержденными документами. Контроль качества подготовки студентов и аспирантов осуществляется в течение всего периода обучения. Выводы о качестве обучения делаются по результатам в учебной и научной деятельности. На кафедрах организована научно-исследовательская работа студентов.

Внедрена открытая балльно-рейтинговая система оценивания знаний/сформированности компетенций студентов. Данная система используется с целью стимулирования систематической работы студентов, дифференциации оценки знаний, а также повышения объективности и достоверности оценки уровня подготовки студентов.

Реализацию программ по кластеру 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» (19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология») осуществляет компетентный ППС в областях знаний, охватываемых образовательной программой (научно-исследовательская и практическая деятельность преподавателей, РИНЦ), а также тесная связь учебного процесса с 40 научными исследованиями. В Университете создана система рейтинговой оценки деятельности кафедр и балльно-рейтинговая система оценки деятельности ППС, что создаёт конкурентную среду и активизирует каналы вертикальной мобильности кадров.

Сильными сторонами кадрового потенциала является наличие научных и педагогических школ и системы подготовки кадров высшей квалификации. Профессорско-преподавательский состав принимает участие в работе различных международных, всероссийских и внутривузовских конференций, семинаров и выставок.

Образовательные программы по направлениям подготовки 260200.62 (19.03.03) «Продукты питания животного происхождения» (профили «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»); 260200.68 (19.04.03) «Продукты питания животного происхождения»; 260301.65 «Технология мяса и мясных продуктов»; 260303.65 «Технология молока и молочных продуктов»; 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»; 260800.62 (19.03.04) «Технология продукции и организация общественного питания»; 260800.68 (19.04.04) «Технология продукции и организация

общественного питания»; 05.18.04. (19.06.04) «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» обеспечены соответствующим аудиторным фондом, лабораториями, оборудованием, а также - УНПК «Пищевик», УНПЛ «Питание», УНПЛ «Кондитер», экспериментальным сыродельным цехом. Лаборатории снабжены современным оборудованием и приборами, необходимыми для проведения лабораторных и практических занятий. Оборудование и приборы используются не только в учебном процессе, но и при выполнении НИОКР, ВКР бакалаврами, магистрантами и аспирантами всех направлений подготовки. Инновационные лаборатории являются базами учебных практик.

Для оптимизации процесса обучения активно используются мультимедийные классы, Интернет-ресурсы, в которых размещаются задания для студентов. Учебные дисциплины обеспечены необходимыми электронными образовательными ресурсами, значительное количество которых размещено в образовательных серверах Университета.

Для самостоятельной работы студентов по дисциплинам, выполнению научно-исследовательских работ, выполнению курсовых и выпускных проектов выделяется время работы в компьютерных классах, лабораториях, в читальном зале Научной библиотеки.

Руководство Университета и факультетов регулярно собирает информацию об участии студентов, аспирантов и преподавателей в конференциях, олимпиадах, конкурсах и в тестированиях.

Информация об этих достижениях размещается на сайте Университета и страницах факультетов.

Магистры, бакалавры, аспиранты и преподаватели имеют доступ к следующим электронным ресурсам: Электронно-библиотечная система Саратовского государственного аграрного университета им. Н.И.Вавилова – www.library.sgau.ru; Электронно-библиотечная система издательства Лань – www.e.lanbook.com; Система АНТИПЛАГИАТ.ВУЗ; Электронно-библиотечная система IPRbooks; Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов – www.fcior.RU; Единое окно доступа к образовательным ресурсам – www.window.EDU.RU.

Преподаватели проводят профориентационные встречи со школьниками ежемесячно. Информирование общественности проходит на традиционных Днях открытых дверей, конкурсах «Лучший по профессии» и «День технолога», дни факультета.

Проводится информирование о трудоустройстве и востребованности выпускников на странице Центра содействия трудоустройству выпускников, размещенной на сайте Университета и в изданиях СМИ. Результаты анализа трудоустройства выпускников рассматриваются на заседаниях Ученых советов университета, факультетов и заседаниях кафедр.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

3.1 Стандарт 1. Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательных программ

Соответствие стандарту: существенное (значительное)соответствие

Таблица 1 – Критерии к стандарту 1

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие четко сформулированных, документированных, утвержденных и опубликованных целей и стратегии развития образовательной программы	1
2.	Наличие и эффективность методов достижения и корректировки целей образовательной программы	1
3.	Участие всех заинтересованных сторон (администрации, преподавателей, студентов и работодателей) в определении целей и стратегии развития образовательной программы	2
4.	Наличие системы гарантии качества образовательной программы, обеспечивающей участие кафедр, других организационных структур, преподавателей, студентов в процедурах гарантии качества образования	1

Достижения:

В университете разработана и 01.12.2008 г. Утверждена ректором Университета Политика в области качества. Политика в области качества ежегодно пересматривается и обновляется. Стратегия, цели, политика и планы вуза доводятся до персонала через:

- политику в области качества, наглядно представленную во всех подразделениях вуза (287 шт.) и на сайте университета www.sgau.ru;
- комплексную программу, размещенную на сайте университета и имеющуюся в каждом структурном подразделении и библиотеке;
- планы структурных подразделений и индивидуальные планы преподавателей.

Области, требующие улучшения:

- Участие всех заинтересованных сторон в определении целей и стратегии развития образовательной программы.

Рекомендации:

- Более эффективно вовлекать выпускников и работодателей в определении стратегии развития образовательных программ.
- Шире представлять в средствах массовой информации (журналы, газеты и др.) сведения о направлениях развития образовательных программ Кластера.

3.2 Стандарт 2. Утверждение, мониторинг и периодическая оценка образовательных программ

Соответствие стандарту: Существенное (значительное) соответствие

Таблица 2 – Критерии к стандарту 2

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Периодический пересмотр рабочих учебных планов и программ учебных дисциплин в соответствии с целями и результатами реализации образовательной программы	1
2.	Учет мнения студентов и работодателей в составлении рабочих учебных планов и программ учебных дисциплин образовательной программы (студентоцентрированное обучение)	2
3.	Проведение регулярного мониторинга эффективности образовательной программы	1
4.	Проведение периодической внутренней и внешней оценки образовательной программы	2

Достижения:

ВЭК отмечает, что пересмотр рабочих учебных планов и программ учебных дисциплин проводится ежегодно с целью совершенствования качества образования, более эффективного формирования знаний, умений и навыков студентов. В соответствии с целями и результатами образовательных программ: обновляется содержание рабочих программ учебных курсов, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, информационных технологий, экономики.

При формировании учебных планов учитываются согласованность содержания дисциплин, выстраивается логическая последовательность их изучения. Дисциплины и курсы по выбору студента в каждом цикле содержательно дополняют дисциплины федерального компонента цикла, учитывается мнения работодателей и студентов.

При разработке основных образовательных программ Кластера учтен опыт реализации программ ведущими отечественными и зарубежными вузами. Образовательные программы и реализация учебного процесса предусматривает возможность реализации международной деятельности. При разработке образовательных программ Кластера были учтены положения Европейской рамки квалификации.

Оценка достижения ожидаемых результатов обучения (форм и методов обучения) осуществляется путем: анализа итогов экзаменационных сессий (1 раз в семестр); проведения анкетирования студентов о качестве преподавания (1 раз в семестр); посещения занятий преподавателей заведующим кафедрой с последующим выявлением сильных и слабых сторон (1 раз в семестр).

Для внешней оценки эффективности образовательных программ ежегодно проводится:

- участие в Конкурсе Федеральной службы по надзору сфере образования и науки «Системы качества подготовки выпускников учреждений профессионального образования»;
- участие в проекте «Лучшие образовательные программы инновационной России».

Области, требующие улучшения:

- Система взаимодействия с работодателями. Получение информации о необходимых направлениях вузовской подготовки.
- Проведение внешней оценки образовательных программ.

Рекомендации:

- В рамках реализуемых образовательных программ рассмотреть открытие новых профилей, востребованных в настоящее время.
- Рассмотреть возможность в учебных планах бакалавриата подготовку по рабочим профессиям.
- Активнее учитывать мнение студентов и выпускников в корректировке рабочих программ дисциплин и учебных планов.
- Проводить оценку образовательных программ с учетом опыта освоения аналогичных образовательных программ и ведущих зарубежных вузов.

3.3 Стандарт 3. Оценка уровня знаний / компетенций студентов

Соответствие стандарту: **существенное (значительное) соответствие**

Таблица 3 – Критерии к стандарту 3

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие опубликованных документов, регламентирующих оценивание знаний/компетенций студентов при промежуточной и итоговой аттестации	1
2.	Использование четких критериев и объективных процедур оценивания знаний/компетенций студентов, соответствующих планируемому результату обучения	1
3.	Проведение оценивания знаний / компетенций студентов квалифицированными специалистами (независимость, объективность, профессионализм)	1
4.	Использование процедур независимой оценки результатов обучения	1
5.	Степень активности студентов в научных исследованиях	2
6.	Содействие международной мобильности студентов	2
7.	Трудоустройство выпускников	1

Достижения:

Положение о модульной системе обучения университета предусматривает выставление итоговой оценки по дисциплине с учетом знаний, продемонстрированных на входном контроле, результатов текущей успеваемости, творческого рейтинга и результатов итогового контроля.

Положение о модульной системе обучения вступило в силу в 1998 г. и позволило значительно повысить успеваемость студентов.

Для студентов регулярно проводятся групповые и индивидуальные консультации, которые предусмотрены расписанием консультаций. Расписание консультаций размещено на доске объявлений кафедры.

Университет является членом Европейской ассоциации аграрных вузов (ICA).

По вопросам практического обучения студентов университет взаимодействует со следующими международными организациями: Weihenstephan-Triesdorf, Баварским Крестьянским Союзом Bayerischer Bauernverband, Apollo e.V., Stichting Uitwisseling, Agroimpuls, Феникс-НТ, DEULA-NIENBURG, Общественным некоммерческим союзом LOGO e.V. (Сельское хозяйство и экологическое равновесие с Восточной Европой).

Области, требующие улучшения:

- Степень активности студентов в научных исследованиях.
- Содействие международной мобильности студентов.

Рекомендации:

- Повышение результативности участия студентов и преподавателей в конкурсах грантообразующих фондов научных разработок.
- Провести анализ и корректировку учебных планов с учетом опыта аналогичных образовательных программ ведущих зарубежных вузов для повышения международной мобильности студентов, магистрантов и аспирантов.

3.4 Стандарт 4. Гарантия качества и компетентности преподавательского состава

Соответствие стандарту: **существенное (значительное) соответствие**

Таблица 4 – Критерии к стандарту 4

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие достаточного уровня квалификации преподавателей (наличие ученой степени, ученого звания, отраслевых наград, государственных премий, изданных учебников и учебно-методических пособий)	1
2.	Компетентность профессорско-преподавательского состава в областях знаний, охватываемых образовательной программой (научно-исследовательская и практическая деятельность преподавателей, РИНЦ)	1
3.	Привлечение преподавателей из других вузов, в том числе зарубежных	3
4.	Наличие системы диагностики и мотивации качества преподавания профессорско-преподавательского состава	1
5.	Периодическое повышение квалификации профессорско-преподавательского состава	1
6.	Участие преподавателей в совместных международных проектах, зарубежных стажировках	2

Достижения:

Реализация образовательных программ Кластера на 100 % обеспечена научно-педагогическими кадрами. Преподаватели имеют базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин. Доля преподавателей с ученой степенью в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной ООП, составляет 91,4 %. Доля докторов наук, профессоров в общем числе преподавателей составляет 14,4 %.

К образовательному процессу по дисциплинам профессионального цикла привлечены на постоянной основе 5 % преподавателей из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

Соотношение студентов и преподавателей по образовательным программам составляет: по очной форме – 10:1, по заочной форме – 35:1.

В Университете с 2005 года действует система рейтинговой оценки деятельности преподавателей, кафедр и факультетов. Позиция преподавателя в рейтинге - результат индивидуальной суммы баллов. Результаты рейтинговой оценки учитываются при избрании претендента на очередной срок, установлении стимулирующих надбавок.

На факультете широко используются программы зарубежных стажировок преподавателей. Динамика зарубежных стажировок преподавательского состава: 2011 г. – 6 чел., 2012 г. – 5 чел., 2013 г. – 12 чел.

Области, требующие улучшения:

- Привлечение преподавателей из других вузов, в том числе зарубежных.
- Участие преподавателей в совместных международных проектах, зарубежных стажировках.

Рекомендации:

- Более широкое привлечение зарубежных преподавателей к чтению лекций, проведению мастер-классов.
- Активизация деятельности по повышению числа публикаций и цитируемости ППС как в российских, так и в зарубежных научных журналах, индексируемых в базах данных - в Web of Science, Scopus.
- Для повышения мотивации изучения иностранного языка включить этот показатель в рейтинговую оценку студентов и преподавателей.

3.5 Стандарт 5. Учебные ресурсы и обеспечение студентов

Соответствие стандарту: Существенное (значительное) соответствие

Таблица 5 – Критерии к стандарту 5

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Обеспеченность образовательной программы соответствующей материально-технической базой в соответствии с требованиями учебного плана	1
2.	Наличие доступных для студентов современных библиотечных и информационных ресурсов	1
3.	Создание необходимых условий для самостоятельной учебной и исследовательской работы студентов	2
4.	Развитость социальной инфраструктуры, обеспечивающей доступность качественного образования для студентов разных возможностей и возрастных групп	3
5.	Наличие системы обратной связи со студентами по оценке условий и организации образовательного процесса	1

Достижения:

Учебно-научный процесс ориентирован на практическую деятельность и взаимодействие с производством: предприятиями питания различных типов, специализированными цехами, имеющими функции кулинарного производства, головными офисами сети предприятий питания. Аудиторный фонд составляет 10 м² на 1 студента. Количество лекционных аудиторий – 2 шт.; аудиторий для практических и лабораторных занятий - 14 шт.; 4 учебно-научных лабораторий; Малое инновационное предприятие ООО Здоровое питание; УНПК Пищевик; УНПЛ Кондитер; Научная библиотека; Актовый, спортивный залы, открытая спортивная площадка, база отдыха на берегу р. Волги.

В университете реализуются 115 дополнительных профессиональных программ.

В университете на регулярной основе проводится мониторинг мнения студентов: проводится анкетирование студентов по вопросам условий и организации учебного процесса (1 раз в год); встреча студентов с ректором и руководством университета (1 раз в семестр); организованы приемные часы декана факультета, проректоров по направлениям.

На официальном сайте университета действует сервис «Горячая линия», в котором студенты могут оперативно сообщить администрации университета на недостатки в организации учебного процесса.

Области, требующие улучшения:

- Развитость социальной инфраструктуры, обеспечивающей доступность качественного образования для студентов разных возможностей и возрастных групп.
- Обеспечение удаленного доступа студентов к ЭБС.
- Создание необходимых условий для самостоятельной учебной и исследовательской работы студентов.

Рекомендации:

- Создание более четкого алгоритма самостоятельной работы студентов и методы контроля по дисциплинам учебного плана.
- Создание инфраструктуры и образовательных программ для лиц с ограниченными возможностями.

3.6 Стандарт 6. Информационная система, обеспечивающая эффективную реализацию образовательной программы

Соответствие стандарту: полное соответствие

Таблица 6 – Критерии к стандарту 6

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Механизм сбора, анализа и распространения информации, необходимой для эффективного управления образовательной программой: – об уровне успеваемости студентов и достижениях (конкурсы, олимпиады); – востребованности выпускников на рынке труда; – основных показателях деятельности структурных подразделений образовательной организации, ответственных за реализацию программы	1
2.	Интеграция с внутривузовскими электронными ресурсами, наличие сравнительной информации о достижениях реализации образовательной программы на фоне других образовательных программ в данной образовательной организации и других образовательных организациях	1
3.	Доступность и полнота учебно-методических материалов, электронных учебников и учебных пособий в локальной сети вуза	1

Достижения:

В Университете внедрена и эффективно работает система электронного документооборота КИСУЗ. Существует единый информационный портал сведений о студентах, их движение от момента подачи документов в ВУЗ до завершения обучения.

В Университете существует единая электронная база данных о реализуемых ООП кластера: стандарты; учебные планы направлений подготовки; графики учебного процесса; учебно-методические комплексы дисциплин, которые включают рабочую программу дисциплины, краткий курс лекций, методические указания, фонд оценочных средств, тесты, ситуационные задачи, вопросы выходного контроля), программы учебных и производственных практик, программы итоговых государственных аттестаций.

Доступ к этой информации возможен в свободном доступе на сайте Университета в сети Интернет.

Области, требующие улучшения:

- Интеграция с внутривузовскими электронными ресурсами, наличие сравнительной информации о достижениях реализации образовательной программы на фоне других образовательных программ в данной образовательной организации и других образовательных организациях.

Рекомендации:

- Расширение базы электронных учебно-методических материалов;
- Развивать систему обратной связи в сети Интернет на сайте вуза за счет создания соответствующего ресурсного обеспечения.

3.7 Стандарт 7. Информирование общественности

Соответствие стандарту: **существенное(значительное) соответствие**

Таблица 7 – Критерии к стандарту 7

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Полнота и достоверность сведений об образовательной программе (публикация сведений о содержании программы, планируемых результатах обучения, присваиваемых квалификациях, уровне преподавания, используемых формах обучения и оценки, учебных возможностях студентов)	1
2.	Публикация объективных сведений о трудоустройстве и востребованности выпускников	1
3.	Публикация сведений о качестве и достижениях образовательной программы	2

Достижения:

Информирование общественности о реализации образовательных программ Кластера осуществляется через различные коммуникационные каналы. Значительную роль выполняет официальный сайт Университета, размещенный по адресу: www.sgau.ru в соответствии с Правилами размещения в сети Интернет и обновления информации об образовательном учреждении (утв. Постановлением Правительства РФ от 10 июля 2013 г. №582).

Каждая кафедра, участвующая в реализации ООП Кластера, имеет свои страницы на сайте.

Каждый преподаватель имеет личную страничку, где представлена информация о научном направлении, адрес электронной почты и другая информация.

Активно работает официальная группа Саратовский государственный аграрный университет в социальной сети «В контакте», насчитывающая 2960 участников, в которой зарегистрированы студенты, преподаватели, выпускники Университета, активно участвующие в обсуждении жизни вуза.

Жизнь и деятельность Университета, факультета освящается в СМИ - газетах, Губернские вести, Комсомольская правда, Аргументы и факты, Родной город др. Результаты научной деятельности публикуются в издании, рекомендованном ВАК РФ Вестник Саратовского государственного аграрного университета им. Н.И.Вавилова.

Информирование общественности проходит ежегодно на традиционных Днях открытых дверей факультетов и Университета, встречах с выпускниками.

Области, требующие улучшения:

- Публикация объективных сведений о трудоустройстве и востребованности выпускников.
- Публикация сведений о качестве и достижениях образовательной программы.

Рекомендации:

- Размещать на сайте вуза информацию о научных направлениях и результатах ее деятельности на английском языке.
- Укрепить и расширить связи с зарубежными университетами аграрного профиля в области взаимного обмена опытом преподавания и оценки качества основных образовательных программ.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ

Таким образом, на основе анализа представленной документации, встреч и интервью во время посещения Саратовского ГАУ экспертная комиссия выработала рекомендации, которые, по ее мнению, будут полезны для повышения качества реализации аккредитуемого кластера образовательных программ:

- Определить миссию, видение, цели и задачи аккредитуемых образовательных программ с учетом мнения всех групп заинтересованных сторон;
- Опираясь на миссию и цели, разработать ясные и четкие стратегии развития аккредитуемых образовательных программ для четкого определения генерального вектора их эффективной реализации и грамотного позиционирования на рынке образовательных услуг России и за рубежом;
- Комиссия отмечает описательный стиль отчетов по самообследованию аккредитуемых программ без использования каких-либо аналитических инструментов. В связи с этим комиссия рекомендует использовать весь арсенал современных инструментов, таких как SWOT и GAP-анализ в составлении любых форм отчетности и, в целом, стремиться к формированию культуры системного и критического мышления;
- Необходимо систематически актуализировать содержание учебных дисциплин с учетом опыта реализации аналогичных образовательных программ ведущими российскими и зарубежными вузами, используя инструменты бенчмаркинга;
- Комиссия рекомендует в качестве современного и результативного механизма постоянного обновления и совершенствования содержания образовательных программ создание при факультете Пищевых технологий и товароведения, постоянно действующего Консультативного совета по аккредитуемым образовательным программам, в состав которых включить представителей профессионального сообщества, работодателей и выпускников.
- СГАУ, являясь признанным лидером образования в регионе, может успешно позиционировать себя в мировом образовательном пространстве. Существенным барьером в этом отношении является недостаточный уровень владения иностранными языками, как у студентов, так и у преподавателей университета. В связи с этим рекомендуем объявить 2015-2016 годы периодом интенсивного обучения английского языка, с соответствующей адекватной мотивационной поддержкой;
- Разработать механизмы активизации и стимулирования преподавателей для поиска возможности участия в международных исследовательских и учебных проектах с зарубежными партнерами по каналам личных связей преподавателей и через специальные грантовые программы (ТЕМПУС и др.);
- Комиссия рекомендует университету содействовать редактированию высококвалифицированных научных трудов и статей для публикации их на английском языке в зарубежных журналах с высоким импакт-фактором.

5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВЭК

На основании анализа представленных документов, сведений и устных свидетельств внешняя экспертная комиссия пришла к выводу о том, кластер образовательных программ: «Продукты питания животного происхождения» (260200.62 (19.03.03), 260200.68 (19.04.03)), «Технология продукции и организация общественного питания» (260800.62 (19.03.04), 260800.68 (19.04.04)), «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (05.18.04), реализуемых ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», в полной степени соответствуют стандартам и критериям аккредитации Нацаккредцентра.

Экспертная комиссия рекомендует Национальному аккредитационному совету аккредитовать образовательные программы: «Продукты питания животного происхождения» (260200.62 (19.03.03), 260200.68 (19.04.03)), «Технология продукции и организация общественного питания» (260800.62 (19.03.04), 260800.68 (19.04.04)), «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (05.18.04) сроком на 6 лет.

По поручению экспертной комиссии:



Лоретц Ольга Геннадьевна
Заместитель председателя внешней экспертной комиссии

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРОГРАММА ВИЗИТА ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ

Время	Мероприятие	Участники	Место проведения
28 мая, среда			
08.45	Прибытие в Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова		Учебный комплекс № 1
09.00 – 10.30	Первая встреча членов внешней экспертной комиссии		Учебный комплекс № 1, ауд.110
10.30 – 11.30	Встреча внешних экспертных комиссий с руководством вуза и лицами, ответственными за проведение аккредитации	Ректор, проректоры, заместитель проректора по учебной работе, начальник управления обеспечения качества образования, ВЭК	Учебный комплекс № 1, ауд. 110
11.30 – 12.30	Экскурсия по учебному комплексу № 1	ВЭК	Учебный комплекс № 1
12.30 – 13.30	Обед		Столовая учебного комплекса №1
13.30 – 14.00	Переезд на учебный комплекс №3		
14.00 – 15.00	Экскурсия по учебному комплексу № 3	ВЭК	Учебный комплекс № 3
15.00 – 16.00	Встреча с деканами, заместителями деканов, руководителями ООП	Декан факультета, заместители деканов, руководители ООП, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
16.00 – 16.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
16.30 – 17.30	Встреча с представителями профессионального сообщества	Представители профессионального сообщества, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
29 мая, четверг			
8.45	Прибытие в Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова		Учебный комплекс № 3
09.00 – 10.00	Встреча с заведующими кафедрами	Заведующие кафедрами, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
10.00 – 10.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
10.30 – 11.30	Встреча с преподавателями	Преподаватели, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
11.30 – 12.00	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
12.00 – 13.00	Встреча со студентами 1-5 курсов	Студенты, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал

Время	Мероприятие	Участники	Место проведения
13.00 – 14.00	Обед		Учебный комплекс № 3, кафедра ТПП
14.00 – 15.00	Встреча с аспирантами, докторантами	Аспиранты, докторанты, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
15.00 – 15.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
15.30 – 16.30	Встреча с выпускниками	Выпускники, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
16.30 – 17.00	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
30 мая, пятница			
09.45	Прибытие в Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова		Учебный комплекс № 1
10.00 – 13.00	Внутреннее заседание комиссии: подведение предварительных итогов посещения вуза, подготовка устного доклада комиссии по его результатам	ВЭК	Учебный комплекс № 1, ауд. 234
13.00 – 14.00	Обед		Столовая учебного комплекса №1
14.00 – 15.00	Заключительная встреча членов ВЭК с представителями СГАУ	Представители руководящего состава вуза, заведующие выпускающими кафедрами, преподаватели, студенты, ВЭК	Учебный комплекс № 1, ауд. 110
17.00	Отъезд членов внешних экспертных комиссий		

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

СПИСОК УЧАСТНИКОВ ВСТРЕЧ

Руководство вуза, ответственные за проведение аккредитации:

№ п/п	ФИО	Должность
1	Кузнецов Николай Иванович	Ректор
2	Ларионов Сергей Васильевич	Проректор по учебной работе
3	Воротников Игорь Леонидович	Проректор по научной и инновационной работе
4	Попова Ольга Михайловна	Проректор по воспитательной и социальной работе
5	Акчурин Сергей Владимирович	Заместитель проректора по учебной работе
6	Захарова Светлана Алексеевна	Начальник управления обеспечения качества образования

Ответственные за проведение аккредитации по направлению подготовки:

№ п/п	ФИО	Должность
1	Морозов Алексей Алексеевич	Декан факультета пищевых технологий и товароведения, к.т.н., доцент
2	Скрябина Лариса Юрьевна	Заместитель декана факультета пищевых технологий и товароведения по учебной работе, к.т.н., доцент кафедры «Процессы и аппараты пищевых производств»
3	Банникова Анна Владимировна	Заместитель декана по научной и инновационной работе, к.т.н., ст. преподаватель кафедры «Технологии продуктов питания»
4	Карпычева Мария Владимировна	Заместитель декана факультета пищевых технологий и товароведения по воспитательной работе, ассистент кафедры «Менеджмент качества»
5	Марадудин Максим Серафимович	Заместитель декана факультета пищевых технологий и товароведения по учебной работе, к.т.н., доцент
6	Лихацкая Светлана Геннадьевна	Ст. преподаватель кафедры «Технологии продуктов питания», к.с/х.н., зав. практикой
7	Вольф Екатерина Юрьевна	Ст. преподаватель кафедры «Технологии продуктов питания», к.т.н., руководитель ООП
8	Андреева Светлана Владимировна	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.т.н., руководитель ООП

Заведующие выпускающими кафедрами:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Макарова Анастасия Николаевна	Зам. заведующего, доцент кафедры «Технологии продуктов питания», к.т.н. доцент
2	Данилова Любовь Витальевна	Зам. заведующего кафедрой «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.с.-х.н., доцент
3	Алейников Александр Константинович	Заведующий кафедрой «Автоматизация и оборудование пищевых производств», к.т.н., доцент
4	Рудик Феликс Яковлевич	Заведующий кафедрой «Процессы и аппараты пищевых производств», д.т.н., профессор

Преподаватели:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Птичкина Наталия Михайловна	Профессор кафедры «Технологии продуктов питания», д.т.н. профессор
2	Кащенко Владимир Федорович	Доцент кафедры «Технологии продуктов питания», к.т.н. доцент
3	Самышин Александр Васильевич	Профессор кафедры «Технологии продуктов питания», к.в.н.
4	Рысмухамбетова Гульсара Есенгельдиевна	Доцент кафедры «Технологии продуктов питания», к.б.н.
5	Стрижевская Виктория Николаевна	Доцент кафедры «Технологии продуктов питания», к.т.н.
6	Кучнова Оксана Анатольевна	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.т.н., доцент
7	Шалапугина Нина Владимировна	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.т.н., доцент
8	Быстрова Ирина Сергеевна	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.б.н., доцент
9	Курако Ульяна Михайловна	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.б.н.
10	Левина Татьяна Юрьевна	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.б.н., доцент
11	Фатьянов Евгений Викторович	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.т.н., доцент

Представители профессионального сообщества:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Сударева Оксана Владимировна	Директор ресторана «Словакия»
2	Боков Артем Владимирович	Директор дивизиона-кейтеринг филиала Саратов
3	Лец Наталия Анатольевна	Директор ресторана «Одесса»
4	Щербянов Рауф Шамильевич	Шеф-повар ООО «Русский кейтеринг»
5	Романова Христина Сергеевна	Зав. производством Саратовской Духовной Семинарии
6	Галицкая Ольга Сергеевна	Директор сети кафе «Darts Haus»
7	Салихов Станислав Николаевич	Управляющий кафе «Hasta la Vista»
8	Кунташов Евгений Владимирович	Директор по технологии ООО «Регион Экопродукт Поволжье»
9	Тасмуханов Ногман Васильевич	Генеральный директор МК «Дубки»
10	Зайцев Алексей Викторович	Генеральный директор ООО «Регион Экопродукт Поволжье»
12	Ташова Ирина Викторовна	Заведующая производством ОАО "Саратовский молочный комбинат»

Аспиранты, докторанты:

№ п/п	Ф.И.О.	Специальность/ направление	Курс
1.	Егорова Жанна Геннадьевна	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
2.	Юрин Владислав Юрьевич	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
3..	Злобина Светлана Александровна	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
4.	Евтеев Александр Викторович	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
5.	Попов Павел Сергеевич	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	3
6.	Плеханова Екатерина Алексеевна	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
7.	Грошева Вера Николаевна	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
8.	Карабалина Наталья Александровна	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
9.	Абузьяров Эльдар Джамилевич	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2

Выпускники:

№ п/п	Ф.И.О.	Место работы	Должность
1	Викулова Оксана Анатольевна	ГУВД МВД РФ по Саратовской области	Зав. производством
2	Мухамеджанова Юлия Викторовна	ООО «Солнечные продукты» «Саратовский жировой комбинат»	Инженер-технолог
3	Барышева Ольга Александровна	ООО «Газпром» «ТрансгазСаратов»	Зав. производством
4	Зубрицкая Инна Юрьевна	ООО «Дартс-паб»	Директор кафе
5	Заева Анна Павловна	Сеть кафе «Love-суши»	Бренд-шеф
6	Анисимов Юрий Николаевич	ООО «Дельта – Т», оборудование для предприятий общ. питания	Директор
7	Уранов Антон Валерьевич	ООО «Саратовгазторг» УПХГ столовая 319	Зав. производством
8	Мокрецов Иван Валерьевич	Министерство сельского хозяйства Саратовской области	Консультант отдела развития предприятий мясомолочной промышленности
9	Ефимов Роман Владимирович	ООО «Элерон»	Директор
10	Базаркин Виталий Викторович	ООО МК «Юбилейный»	Гл. технолог
11	Лазутин Дмитрий Александрович	ООО «Агроспецкомплект»	Зам. директора
12	Бабичева Евгения Анатольевна	ОАО «Саратовский молочный комбинат»	Начальник маслотворожного цеха

Студенты:

№ п/п	Ф.И.О.	Специальность/ направление	Курс
1	Репренцева Диана Александровна	260800.62 Технология продукции и организация общественного питания	1
2	Практ Рената Владимировна	260800.62 Технология продукции и организация общественного питания	2
3	Ховрин Александр Евгеньевич	260800.62 Технология продукции и организация общественного питания	2
4	Некрасова Алена Александровна	260800.62 Технология продукции и организация общественного питания	3
5	Ешерова Евгения Валерьевна	260800.62 Технология продукции и организация общественного питания	3
6	Цыганков Артем Евгеньевич	260505.65 Технология продуктов общественного питания	4
7	Боздогонян Диана Хачиковна	260505.65 Технология продуктов общественного питания	4
8	Шишлова Олеся Владиславовна	260501.65 Технология продуктов общественного питания	5
9	Путятин Ксения Владимировна	260501.65 Технология продуктов общественного питания	5
10	Гуськова Надежда Андреевна	260800.68 Технология продукции и организация общественного питания	1
11	Базартынова Виктория Эльмановна	260200.62 «Продукты питания животного происхождения»	1
12	Горшенина Татьяна Викторовна	260200.62 «Продукты питания животного происхождения»	2
13	Булаткина Елена Олеговна	260200.62 «Продукты питания животного происхождения»	3
14	Ермишина Екатерина Сергеевна	260200.62 «Продукты питания животного происхождения»	3
15	Алимова Эльмира Ахметовна	260301.65 «Технология мяса и мясных продуктов»	4
16	Григорьева Кристина Дмитриевна	260301.65 «Технология мяса и мясных продуктов»	4
17	Белоусова Анастасия Сергеевна	260303.65 «Технология молока и молочных продуктов»	4
18	Горбунова Наталья Владимировна	260301.65 «Технология мяса и мясных продуктов»	5
19	Вахонина Анна Геннадьевна	260303.65 «Технология молока и молочных продуктов»	5
20	Кучнов Василий Васильевич	260200.68 «Продукты питания животного происхождения»	1

ПРИЛОЖЕНИЕ В

ШКАЛА ПАРАМЕТРОВ ОЦЕНКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

№ п/п	Стандарты	Оценка образовательной программы			
		Полное соответствие	Существенное (значительное) соответствие	Требует улучшения (Частичное соответствие)	Несоответствие
1.	Политика и процедуры гарантии качества		*		
2.	Утверждение, мониторинг и периодическая оценка образовательной программы		*		
3.	Оценка уровня знаний / компетенций студентов		*		
4.	Гарантия качества и компетентности преподавательского состава		*		
5.	Учебные ресурсы и обеспечение студентов		*		
6.	Информационная система, обеспечивающая эффективную реализацию образовательной программы	*			
7.	Информирование общественности		*		