ОТЧЕТ

О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

кластера образовательных программ

«Продукты питания животного происхождения»
(260200.62, 260200.68),

реализуемых ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет»

г. Ставрополь, 2014 г.

ОТЧЕТ

О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

кластера образовательных программ

«Продукты питания животного происхождения»
(260200.62, 260200.68),

реализуемых ФГАОУ ВПО
«Северо-Кавказский федеральный университет»

Председатель внешней
экспертной комиссии

Нургазы
Куат Шайполлаевич

г. Ставрополь, 2014 г.

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 5
1.4 Этапы экспертизы 6

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ 10

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ 12

3.1 Стандарт 1. Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательных программ 12
3.2 Стандарт 2. Утверждение, мониторинг и периодическая оценка образовательных программ 13
3.3 Стандарт 3. Оценка уровня знаний компетенций студентов 15
3.4 Стандарт 4. Гарантия качества и компетентности преподавательского состава 17
3.5 Стандарт 5. Учебные ресурсы и обеспечение студентов 18
3.6 Стандарт 6. Информационная система, обеспечивающая эффективную реализацию образовательной программы 20
3.7 Стандарт 7. Информирование общественности 21

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ 23

5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВЭК 25

ПРИЛОЖЕНИЕ А 26

ПРИЛОЖЕНИЕ Б 28

ПРИЛОЖЕНИЕ В 31

ВВЕДЕНИЕ

Основная цель проведения внешней экспертизы – установление соответствия аккредитуемых образовательных программ «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68), реализуемых ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет», 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 кластера образовательных программ по направлению «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68) ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет» 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 Комитетом Ставропольского края по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию.

Кандидатуры экспертов, представляющих студенческое сообщество, были рекомендованы руководством Ставропольского государственного аграрного университета.

Утверждение состава внешней экспертной комиссии осуществлялось Нацаккредцентром.

Экспертная комиссия состояла из пяти зарубежных и российских экспертов:

- **Нургазы Куат Шайполлаевич,** доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры технологии производства продукции животноводства и рыбоводства Казахского национального аграрного университета (Казахстан) – зарубежный эксперт, председатель комиссии;
- **Лабутина Наталья Васильевна,** доктор технических наук, доцент, заведующая кафедрой технологии переработки растительного сырья, проректор УМО Московского государственного университета пищевых производств – российский эксперт, заместитель председателя комиссии;
- **Габриэла Елена Бахрим,** кандидат биологических наук, профессор, профессор биотехнологии и микробиологии факультета продуктов питания и техники пищевой промышленности университета «Нижний Дунай» (Румыния) – зарубежный эксперт, член комиссии;
- **Видинёва Ирина Ивановна,** временно исполняющая обязанности заместителя председателя Комитета Ставропольского края по пищевой и перерабатывающей промышленности, торговле и лицензированию – представитель работодателей, член комиссии;
- **Тутикова Елена Александровна,** магистрант 1-го года обучения по направлению 080200.68 (38.04.01) Менеджмент (Управление человеческими ресурсами), председатель студенческого комитета по качеству Ставропольского государственного аграрного университета – представитель студенчества, член комиссии.

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.

Основной целью проведения внешней экспертизы является установление соответствия кластера образовательных программ 260200.62, 260200.68 Продукты питания животного происхождения стандартам профессионально-общественной аккредитации, разработанным Нацаккредцентром и сопоставимым с европейскими стандартами гарантии качества ESG-ENQA

1.4 Этапы экспертизы

Экспертиза состояла из трёх основных этапов:

1.4.1 Изучение отчета о самообследовании

ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет» являлся ответственным за проведение процедуры самообследования, подготовку и своевременное предоставление в Нацаккредцентр отчета о самообследовании кластера образовательных программ «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68).

В соответствии с разработанным Нацаккредцентром «Руководством по самообследованию образовательных программ» Отчет о самообследовании включал: введение, результаты процедуры самообследования, выводы, приложения. Процедура самообследования проводилась на основе SWOT-анализа по каждому из Стандартов Нацаккредцентра.

В соответствии с программой проведения экспертизы отчет по самообследованию кластера образовательных программ «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68) был представлен в Нацаккредцентр и отправлен членам экспертной комиссии за 30 дней до выезда комиссии в вуз.

В процессе изучения отчета эксперты имели возможность сформировать предварительное мнение об аккредитуемых образовательных программах с точки зрения соответствия стандартам и критериям аккредитации Нацаккредцентра, а также европейским стандартам качества образования.

Члены экспертной комиссии оценили качество подготовки отчета о самообследовании с точки зрения структурированности текста, соответствия информации разделам отчета; качества восприятия; достаточности аналитических данных; наличия ссылок на подтверждающие документы; полноты информации, что в целом обеспечило возможность принятия предварительного экспертного мнения.

При этом эксперты указали на некоторые недостатки Отчета по самообследованию:

- Недостаточно табличных материалов, по которым можно было бы дать более полный анализ сильных и слабых сторон и перспективу;
- Информацию (по каждому стандарту) для принятия предварительного экспертного заключения хотелось бы усилить табличными данными.

Вместе с тем по результатам изучения отчета по самообследованию эксперты получили представление о том, какие документы,

соответствующие целям экспертизы, следует изучить непосредственно в университете, какие объекты посетить, а также о том, какие факты, приведенные в отчете, требуют изучения на месте.

Во время посещения вуза отчеты о самообследовании, а также прилагаемая к ним подтверждающая документация были представлены в печатном формате. Ввиду того, что в состав экспертной комиссии входили представители зарубежных образовательных систем, не владеющие свободно русским языком, документы были представлены на двух языках: русском и английском.

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.
- Отчет о самообследовании носит больше описательный характер. Недостаточно показателей, характеризующих динамику развития образовательной программы, а также позиционирования образовательной программы по отношению к аналогичным программам в России.
- 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:

- Каким образом формируется контингент обучающихся?
- Какие студенческие и коллегиальные органы действуют в ВУЗе?
- Каким образом обучающийся ОП привлекаются к НИР?
- Каким образом происходит подбор преподавателей-практиков?
- Формы и методы, применяемые для оценки знаний обучающихся?
- Каким образом до обучающихся доводится перечень дисциплин предлагаемых для изучения?
- Проводится ли сравнительный анализ содержания ОП с другими ведущими ВУЗами?
- Каким образом изучается и определяется потребность работодателей в развитии конкретных профессиональных навыков?
- Какие инновации и информационные технологии были внедрены в образовательный процесс в рамках ОП за последние три года? С какой целью?
- Способен ли действующий состав преподавателей обеспечить стратегическое развитие программы?
- Существует ли процесс систематического оценивания профессионального личностного развития ППС?

— Каким образом в университете действует механизм мониторинга удовлетворенности обучающихся деятельностью ВУЗа в целом и отдельными услугами?
— Какие инструменты используются для мониторинга качества обучения?
— Каковы возможности продолжения образования в ВУЗе?
— Насколько применяется практика участия работодателей в разработке программ?
— Работодатели из какой сферы деятельности являются типичными для выпускников ОП?
— Каким образом привлекаются работодатели к проектированию и реализации ОП?
— Какие возможности имеются в университете для академической мобильности обучающихся?
— Каким образом информируют обучающихся о возможностях академической мобильности?
— Кто осуществляет мониторинг академической мобильности?

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;
- Дипломные работы выпускников предыдущих лет;
- Документы, подтверждающие сведения о международном сотрудничестве Института живых систем СКФУ.

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

1.4.2. Визит в ФГАОУ ВПО СКФУ

Экспертная комиссия находилась с визитом в ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет» с 18 ноября по 20 ноября 2014 г. с целью подтверждения достоверности информации, содержащейся в отчете по самообследованию, сбора дополнительных фактов, относящихся к реализации аккредитуемого кластера образовательных программ, и проверки их соответствия стандартам и критериям Нацаккредцентра, установленным в соответствии с европейскими стандартами гарантии качества образования.

Сроки и программа визита были предварительно определены Нацаккредцентром и утверждены после согласования с руководством ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет» и членами внешней экспертной комиссии (далее - ВЭК).

В процессе проведения экспертизы члены ВЭК запрашивали документацию, с которой хотели бы дополнительно ознакомиться во

время визита в ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет».

В период экспертизы члены ВЭК ознакомились с аудиторным, лабораторным, библиотечным фондом, посетили базы практик.

1.4.3. Заключение по результатам внешней экспертизы

По итогам внешней экспертизы ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет» ВЭК представила в Нацаккредцентр Отчет о результатах внешней экспертизы кластера образовательных программ «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68), которые реализуются в данном высшем учебном заведении.

Рабочий вариант отчета объемом в 25 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 ФГАОУ ВО СКФУ для исправления возможных фактологических ошибок.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Северо-Кавказский федеральный университет является федеральным государственным автономным образовательным учреждением высшего профессионального образования.

Учредителем Университета является Российская Федерация. Функции и полномочия учредителя осуществляет Министерство образования и науки РФ.

Университет образован указом Президента РФ от 18 июля 2011 года № 958 «О создании Северо-Кавказского федерального университета в Северо-Кавказском федеральном округе», распоряжением Правительства Российской Федерации от 22 февраля 2012 года № 226-р путем изменения типа существующего федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Северо-Кавказский государственный технический университет».

В настоящее время Университет является центром научного, образовательного и инновационного сектора экономики Северо-Кавказского федерального округа (СКФО), имеет развитую инфраструктуру учебной, научной и научно-инновационной деятельности.

В структуре университета 10 институтов, 2 филиала, лицей СКФУ для одаренных детей. Работают коллективы 4 научно-исследовательских институтов, 32 научно-образовательных центров, 48 научно-исследовательских, научно-учебных и проблемных научно-исследовательских лабораторий.

Кластер программ 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» (260200.62 Продукты питания животного происхождения (профили подготовки: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»), 260200.68 Продукты питания животного происхождения (магистерские программы: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов») реализуется на базе института Живых систем, выпускающими кафедрами являются кафедры Технологии мяса и консервирования; Прикладной биотехнологии.

Институт живых систем был создан в 2012 году на базе двух структур: факультета биотехнологии пищевых продуктов СевКавГТУ и медико-биолого-химического факультета СГУ. Контингент студентов Института живых систем на 1 сентября 2014 года составляет 1185 человек. Возглавляет Институт Директор, доктор медицинских наук, профессор Бондарь Татьяна Петровна.

В 1972 г. были образованы кафедры «Технологии мяса и мясных продуктов» и «Технологии молока и молочных продуктов». В 2001 г. кафедра «Технологии мяса и мясных продуктов» переименована в кафедру «Технологии мяса и консервирования», кафедра «Технологии молока и молочных продуктов» в кафедру «Прикладной биотехнологии». Кафедрой Технологии мяса и консервирования заведует доктор технических наук, профессор Шипулин Валентин Иванович, кафедрой Прикладной биотехнологии – доктор технических наук, доцент Лодыгин Алексей Дмитриевич.

Организационно-правовой основой деятельности кафедры являются Конституция Российской Федерации, Гражданский кодекс Российской Федерации, Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», Устав университета, лицензия на осуществление образовательной деятельности по направлениям подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения и 260200.68 Продукты питания животного происхождения, нормативные акты и приказы Министерства образования и науки РФ, приказы ректора университета и решения Ученого совета вуза и совета института.

Кафедры осуществляют подготовку дипломированных специалистов по основным образовательным программам по специальностям: 260301.65 - Технология мяса и мясных продуктов, 260303.65 – Технология молока и молочных продуктов с 2000 года.

С 2011 года осуществляется набор студентов и подготовка бакалавров по направлению 260200 Продукты питания животного происхождения с реализацией профилей: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов» (очная и заочная форма обучения), являющихся правопреемниками специальностей: 260301.65 - Технология мяса и мясных продуктов, 260303.65 – Технология молока и молочных продуктов.

Право университета на подготовку специалистов указанных специальностей и направлений подготовки подтверждено лицензией Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки от 06 сентября 2012 года серия 90 Л01 № 0000357 рег. № 0328. Специальности 260301.65 - Технология мяса и мясных продуктов, 260303.65 – Технология молока и молочных продуктов аккредитованы (свидетельство о государственной аккредитации от 19.10.2012 г. серия 90А01 №0000251, рег.№0249).

Набор магистров по направлению 260200 Продукты питания животного происхождения (магистерские программы: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов») осуществляется с 2011 г. В апреле 2014 г направление прошло государственную аккредитацию (свидетельство о государственной аккредитации от 21 марта 2014 г. серия 90А01 №0000991).

Статус и функции кафедр определены Уставом университета. Выпускающие кафедры, являясь учебно-научным подразделением Университета, обеспечивают проведение учебной, научной и воспитательной работы, выполняют фундаментальные и прикладные научные исследования.

Научно-исследовательская деятельность профессорско-преподавательского состава выпускающих кафедр осуществляется в рамках приоритетных направлений развития науки, технологий и техники РФ «Науки о жизни» и основных научных направлений СКФУ «Живые системы».

Численность студентов очной формы обучения по направлению 260200 Продукты питания животного происхождения составляет 190 человек, в том числе бакалавры – 167чел., магистры – 23 чел.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

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

Соответствие стандарту: ***требует улучшения (частичное 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	Частичное сооветствие
2.	Наличие и эффективность методов достижения и корректировки целей образовательной программы	Частичное сооветствие
3.	Участие всех заинтересованных сторон (администрации, преподавателей, студентов и работодателей) в определении целей и стратегии развития образовательной программы	Существенное соответствие
4.	Наличие системы гарантии качества образовательной программы, обеспечивающей участие кафедр, других организационных структур, преподавателей, студентов в процедурах гарантии качества образования	Частичное сооветствие

Достижения:

Несомненным достижением Учебного управления ФГАОУ ВО «СКФУ» является разработанная модель системы качества образования. Документ представлен на 21 стр. машинописного текста с приложениями, рассмотрен на заседании Ученого Совета ФГАОУ ВПО «СКФУ» 30.10.2014 года. Целью разработки модель системы качества образования является разработка единых критериев и стандартов гарантии качества образования в соответствии положениями Болонского процесса и построение систем управления качеством образовательного процесса на принципах менеджмента качества.

В развитии основных образовательных программ кластера (ООП) «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68) участвуют: администрация, Ученый совет университета, Ученый совет института, профессорско-преподавательский состав, студенты, выпускники и работодатели. ООП утверждается ректором Университета и подписывается представителями факультетов (деканом, заведующими кафедрами) и представителями организаций - работодателей.

Дисциплины по выбору студентов являются неотъемлемой частью ООП. Это позволяет учесть потребности рынка труда, специфику профильного образования, интересы студентов и работодателей.

Гарантии качества образовательных программ обеспечиваются за счет: внутривузовской системы самооценки; совершенствования системы оценки успеваемости обучающихся через разработку критериев оценки успеваемости на основе освоения профессиональных компетенций, оптимизацию рейтинговой системы оценки знаний и умений учащихся; повышения квалификации профессорско-преподавательского состава; реализации инновационных

образовательных программ непрерывного профессионального образования.

Области, требующие улучшения:

1. Следует разработать, утвердить и опубликовать стратегию развития образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68) с четким указанием цели, задач и участников.
2. Задачи и стратегии развития образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68) должны быть ясно сформулированы для академических и исследовательских целей

Рекомендации:

1. Создание системы внутренней гарантии качества образования на уровне Института Живых Систем с целью совершенствования мониторинга и оценки программ с последующим внесением необходимых дополнений, соответствующих передовым достижениям науки и практики в профессионального образования.
2. Дополнение научно-исследовательской компоненты стратегии развития образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68) исследовательскими направлениями и темами, основанными на междисциплинарности и международной деятельности.

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	Существенное соответствие
2.	Учет мнения студентов и работодателей в составлении рабочих учебных планов и программ учебных дисциплин образовательной программы (студентоцентрированное обучение)	Существенное соответствие
3.	Проведение регулярного мониторинга эффективности образовательной программы	Существенное соответствие
4.	Проведение периодической внутренней и внешней оценки образовательной программы	Частичное соответствие

Достижения:

Содержание образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68) в целом соответствует предложенным общекультурным, общепрофессиональным и профессиональным компетенциям в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по данному направлению подготовки.

Учебно-методическими комиссиями института ежегодно проводится анализ рабочих учебных планов, вносятся необходимые дополнения и изменения, определяется учебная нагрузка преподавателей. Пересмотрен рабочий план и включена новая дисциплина «Переработка мяса птицы» по просьбе студентов.

Студентам предоставлена возможность формирования индивидуальной образовательной траектории за счет выбора дисциплин вариативной части учебного плана. Формирование дисциплин по выбору студента проводится с учетом региональных особенностей Ставропольского края, Северо-Кавказского федерального округа.

Модульно-рейтинговая система оценки профессиональных компетенций студентов на разных ступенях образовательного процесса позволяет стимулировать систематическую работу студентов, раскрыть их творческие способности, дифференцировать оценку знаний; повысить объективность и достоверность оценки уровня профессиональной подготовки студентов.

Студентам предоставлена возможность изучать специальную литературу о передовых достижениях отечественной и зарубежной науки, техники и технологии; участвовать в проведении научных исследований; осуществлять сбор, обработку, анализ и систематизацию научной информации; выступать с докладами на конференциях.

Области, требующие улучшения:

1. Пересмотр рабочих учебных планов и программ учебных дисциплин в соответствии с целями и результатами реализации образовательной программы образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68).
2. Регулярный мониторинг эффективности образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68) с учетом мнения студентов и работодателей.

Рекомендации:

1. Организовать проведение периодической внутренней и внешней оценки образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68).
2. Компетенции должны быть сформулированы с учетом преподаваемых дисциплин и отражены в рабочих программах преподаваемых дисциплин.
3. Для улучшения образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68) следует разработать ряд документированных процедур системы менеджмента качества: управление студентами, не освоившими образовательную программу; а также выработать корректирующие действия; предупреждающие действия, усовершенствовать процедуру оценивания.
4. Модернизировать внутренние процедуры для регулярного мониторинга образовательных программ и деятельности студентов.

5. Проанализировать элементы сопоставимости образовательных программ с аналогичными национальными и международными программами.
6. Регулярно обновлять читаемые курсы специальных дисциплин с учетом развития передовой техники, технологии и новых методик исследования.

3.3 Стандарт 3. Оценка уровня знаний компетенций студентов

*Соответствие стандарту: с**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	Существенное соответствие
2.	Использование четких критериев и объективных процедур оценивания знаний/компетенций студентов, соответствующих планируемым результатам обучения	Существенное соответствие
3.	Проведение оценивания знаний / компетенций студентов квалифицированными специалистами (независимость, объективность, профессионализм)	Существенное соответствие
4.	Использование процедур независимой оценки результатов обучения	Существенное соответствие
5.	Степень активности студентов в научных исследованиях	Полное соответствие
6.	Содействие международной мобильности студентов	Полное соответствие
7.	Трудоустройство выпускников	Полное соответствие

Достижения:

Переход на систему зачетных единиц в соответствии с положениями Болонской Декларации. Важнейшей составляющей этого процесса является компетентностный подход к обучению в рамках модульно-рейтинговой образовательной технологии и балльно-рейтинговой системы контроля знаний, умений и навыков/компетенций студентов.

Это позволяет осуществить вхождение Университета в общеевропейское образовательное пространство и реализовывать новую компетентностную парадигму образования, предусматривающую развитие творческого потенциала студентов, их профессиональных качеств, способностей адаптироваться быстроизменяющимся требованиям на рынке труда.

При реализации модели модульно-рейтинговой системы организации учебного процесса в Университете проводится регулярная оценка знаний, умений и навыков (компетенций) студентов по модулям и учебным дисциплинам в целом.

Высокая степень активности студентов в научных исследованиях. На выпускающих кафедрах Технологии мяса и консервирования, Прикладной биотехнологии, осуществляющих подготовку по кластеру образовательной программы «Продукты питания животного

происхождения» (260200.62, 260200.68) работают студенческие научные кружки. Доля студентов, обучающихся по направлению 260200 «Продукты питания животного происхождения», занимающихся в научных кружках, составляет около 37%. Студенты участвуют во Всероссийских олимпиадах, конференциях, конкурсах.

Обширная сеть международных партнеров, международное сотрудничество в области учебной и научно-исследовательской деятельности.

Достаточно высокая востребованность специалистов, выпускаемых институтом.

Области, требующие улучшения:

1. Организация и внедрение отдела профессиональной консультации студентов на уровне Института.
2. Низкий уровень знания иностранных языков среди бакалавров, магистров и аспирантов, а так же среди ППС.

Рекомендации:

1. Критерии оценивания профессиональных знаний/компетенций студентов, соответствующих планируемым результатам обучения, должны быть более четкими.
2. Информировать студентов о критериях оценивания в начале изучения дисциплины.
3. Документы, касающиеся формирования и подведения итоговой оценки компетенции студентов, должны быть отражены на сайте.
4. Разработать механизмы и программу повышения международной мобильности молодых исследователей, обучающихся по программе «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68), а также аспирантов и докторантов.
5. Разработать новые подходы к организации процесса трудоустройства выпускников с акцентом на: установление партнерских и договорных отношений с предприятиями и организациями по проведению практики студентов с дальнейшей перспективой их трудоустройства; содействие в организации стажировок студентов в период обучения с целью повышения их конкурентоспособности на рынке труда; участие университета в проведении мероприятий, способствующих трудоустройству выпускников (выставки, ярмарки вакансий, конференции и семинары по проблемам трудоустройства молодёжи и др.); организация информационного обеспечения (посредством специальных разделов на сайте вуза, оформления стендов).
6. Повышать у студентов мотивацию к изучению иностранных языков путем проведения лекций и бесед на иностранных языках, использования ресурсов библиотеки.

3.4 Стандарт 4. Гарантия качества и компетентности преподавательского состава

Соответствие стандарту: ***Полное 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)	Полное соответствие
2.	Компетентность профессорско-преподавательского состава в областях знаний, охватываемых образовательной программой (научно-исследовательская и практическая деятельность преподавателей, РИНЦ)	Полное соответствие
3.	Привлечение преподавателей из других вузов, в том числе зарубежных	Полное соответствие
4.	Наличие системы диагностики и мотивации качества преподавания профессорско-преподавательского состава	Существенное соответствие
5.	Периодическое повышение квалификации профессорско-преподавательского состава	Полное соответствие
6.	Участие преподавателей в совместных международных проектах, зарубежных стажировках	Полное соответствие

Достижения:

В Университете принята действенная процедура принятия на работу сотрудников. Претендент до подписания трудового договора знакомится с Уставом, Коллективным договором, Правилами внутреннего трудового распорядка, Положением об оплате труда, Политикой и Целями в области качества, должностными инструкциями и иными локальными актами, непосредственно связанными с трудовой деятельностью.

В Университете действует, начиная с 2013 года, система рейтинговой оценки деятельности кафедр и балльно-рейтинговая система оценки деятельности ППС, что создаёт конкурентную среду и активизирует каналы вертикальной мобильности кадров.

В начале календарного года подводится рейтинг кафедр факультета и каждого сотрудника в отдельности. Рейтинг учитывается при принятии кадровых решений, моральном поощрении сотрудников и позволяет каждому сотруднику определить баланс между потребностями личностного и профессионального роста и стратегическими приоритетами Университета.

В реализации ООП по направлению «Продукты питания животного происхождения» участвуют научно-педагогические кадры высшей квалификации: профессора, имеющие Звание «Заслуженный работник высшей школы» и «Почетный работник высшего профессионального образования», награжденные Грамотами министерства образования и науки РФ.

Результаты научно-исследовательской работы ППС, вовлеченного в подготовку бакалавров, магистров и аспирантов, публикуются в статьях, монографиях, учебных пособиях. Активная научная позиция обуславливает стабильный уровень востребованности научных публикаций ППС в РИНЦ.

Преподаватели Института регулярно обучаются на курсах повышения квалификации.

Области, требующие улучшения:

1. Повышение международного взаимодействия сотрудников по публикациям в международных журналах с импакт-фактором, в зарубежных научных журналах, индексируемых в базах данных - в Web of Science, Scopus.
2. Участие преподавателей в качестве координаторов и партнеров в международных научных проектах.

Рекомендации:

1. Активизировать работу по привлечению преподавателей из других вузов, в том числе зарубежных к реализации образовательной программы.
2. Стимулирование публикационной активности сотрудников в международных журналах с высоким импакт-фактором, индексируемых в международной базе данных.

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	Существенное соответствие
2.	Наличие доступных для студентов современных библиотечных и информационных ресурсов	Полное соответствие
3.	Создание необходимых условий для самостоятельной учебной и исследовательской работы студентов	Существенное соответствие
4.	Развитость социальной инфраструктуры, обеспечивающей доступность качественного образования для студентов разных возможностей и возрастных групп	Существенное соответствие
5.	Наличие системы обратной связи со студентами по оценке условий и организации образовательного процесса	Частичное соответствие

Достижения:

Материально-техническая база института соответствует требованиям ФГОС ВО. Ежегодно обновляется в соответствии с программой развития университета. Аудиторный фонд оборудован в соответствии с современными требованиями. Все подразделения укомплектованы компьютерами и другой оргтехникой. На кафедрах имеются диапроекторы, киноустановка и видеодвойка «Sony», которые используются в учебном процессе для показа видеофильмов и слайдов.

Подготовка по кластеру образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68) осуществляется в помещениях кафедры Технологии мяса и консервирования, где находятся учебные аудитории, исследовательские

и учебные лаборатории, оснащенные необходимыми приборами и оборудованием.

В учебном процессе используются лицензионные и разработанные программные продукты (Office 2010, Office XP, Mathcad, программа по обработке статистических результатов «Statistica», программа по обработке результатов реализации двухуровневых планов и расчета аминокислотного состава пищевых продуктов «Generic» и др.), которые применяются при проведении лабораторных занятий, выполнении курсовых и дипломных проектов.

Научная библиотека Северо-Кавказского федерального университета - одна из крупнейших университетских библиотек России, современная по техническому оснащению и комфортная по организации обслуживания читателей. Фонд печатных и электронных изданий формируется в соответствии федеральными нормативами. Информационный потенциал Научной библиотеки СКФУ составляет свыше 2,5 млн. экземпляров разных видов изданий. Ежегодные поступления составляют свыше 50 тыс. экземпляров, а подписка на отечественные и иностранные периодические издания включает более 500 названий.

Библиотека университета располагает следующими периодическими изданиями по профилю образовательной программы: журнал «Мясная индустрия», «Известия вузов. Пищевая технология», «Пищевая промышленность», «Молочная промышленность» и другие ведущие федеральные и региональные, а также современные зарубежные издания «FoodScience», «Fleischwirtchaft» и др.

В списке учебных материалов имеются учебники под авторством преподавателей Института.

Области, требующие улучшения:

1. Увеличение количества печатных учебных материалов на иностранных языках.
2. Развитие программы «Доступная среда».
3. Модернизация научно-исследовательской инфраструктуры в области биотехнологий посредством создания лабораторий инженерной генетики, молекулярной биологии, стартовых культур и ферментации.
4. Развитие инфраструктуры для практической активности студентов, пилотных площадок для мясной индустрии.

Рекомендации:

1. Создание отдельной инфраструктуры для академической и междисциплинарной исследовательской деятельности.
2. Значительное увеличение количества практических занятий как на оборудовании Института, так и с выездом на производство.
3. Установка пандусов, оборудование аудиторий для людей с ограниченными возможностями.

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

Соответствие стандарту: ***существенное (значительное) 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	Существенное соответствие
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	Существенное соответствие
3.	Доступность и полнота учебно-методических материалов, электронных учебников и учебных пособий в локальной сети вуза	Полное соответствие

Достижения:

В Университете организовано единое информационное образовательное пространство и образовательный портал на базе созданного специалистами Университета программного комплекса «Интегрированная автоматизированная система управления вузом» (ИАСУ ВУЗ), в состав которого входят подсистемы планирования, организации от поступления до выпуска студентов, мониторинга и обеспечения учебного процесса. В настоящее время программным комплексом ИАСУ ВУЗ охвачены все структурные подразделения Университета и филиалов.

Внутренняя электронная библиотека учебно-методических и контрольно-измерительных материалов по учебным дисциплинам образовательных программ, электронная библиотека нормативно-справочной информации доступны из личных кабинетов для пользователей через образовательный портал Университета.

Посредством применения единой информационной системы и других источников информации проводится бенчмаркинг реализации кластера образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68).

Области, требующие улучшения:

1. Обеспечить дальнейшее развитие и обновление имеющейся информационной системы, в том числе публикацию более подробной информации о реализуемых образовательных программах и их достижениях в англоязычной версии.
2. Проработать и внедрить систему защиты авторских прав при публикации материалов преподавателей в свободном доступе.

Рекомендации:

Расширение информационной базы сайта Университета на иностранных языках (ограниченность информации для иностранных пользователей).

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)	Существенное
2.	Публикация объективных сведений о трудоустройстве и востребованности выпускников	Частичное соответствие
3.	Публикация сведений о качестве и достижениях образовательной программы	Существенное

Достижения:

Информирование общественности о кластере образовательных программ 260000 «Технология продовольственных продуктов и потребительских товаров» происходит через различные коммуникационные каналы. Значительную роль выполняет официальный сайт Университета. Каждая кафедра, участвующая в реализации ООП по кластеру образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68), имеет свои страницы на сайте.

Широкая Университетская информационная сеть (сайт, официальная группа в соц.сетях «ВКонтакте», газета «Университетский вестник», ТВ-программа «#ВУЗблог»).

Жизнь и деятельность Университета, Института Живых систем освещается в СМИ - газетах: «Ставропольская правда», «Комсомольская правда», «Вечерний Ставрополь», «Северный Кавказ» и др.; ГТРК «Ставрополье», «Университетский вестник СКФУ», а также в буклетах, брошюрах, памятках.

Информирование общественности проходит на традиционных ежегодных днях открытых дверей факультетов, института и Университета, встречах с выпускниками. Эффективным каналом коммуникаций является профориентационная работа, которую проводят сотрудники и студенты института среди учащихся школ городов и районов Ставропольского края, а также округов: СКФО и ЮФО. В рамках этой работы реализуются программы профориентационного тестирования. Для абитуриентов организуются дни открытых дверей, экскурсии и лекции ведущих специалистов выпускающей кафедры, позволяющие им сформировать ясное представление об избранной специальности, особенностях будущей работы и сферах применения профессиональных знаний.

Области, требующие улучшения:

1. Периодически освещать на сайте университета предложения по новым подходам в содержании образовательной программы, планируемых результатах обучения, используемых формах обучения и оценки компетенций студентов.
2. Вся информация о преподавателях и научных сотрудниках (биография, исследовательская деятельность) выпускающей кафедры также должны быть представлены на сайте.

Рекомендации:

1. Использовать стандартную форму для преподавателей и научных сотрудников, представленную на веб-сайте СКФУ.
2. Веб-страница должна содержать информацию о предоставляемых возможностях для студентов в образовательных и научных инфраструктурах.
3. Студенты должны принимать активное участие в программах международной мобильности.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ

Таким образом, на основе анализа представленной документации, встреч и интервью во время посещения СКФУ экспертная комиссия выработала рекомендации, которые, по ее мнению, будут полезны для повышения качества реализации аккредитуемой образовательной программы.

1. Создать систему внутренней гарантии качества образования на уровне Института Живых Систем с целью совершенствования мониторинга и оценки программ с последующим внесением необходимых дополнений, соответствующих передовым достижениям науки и практики в профессионального образования.
2. Дополнить научно-исследовательскую компоненту стратегии развития образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68) исследовательскими направлениями и темами, основанными на междисциплинарности и международной деятельности.
3. Организовать проведение периодической внутренней и внешней оценки образовательной программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68).
4. Сформулировать компетенции с учетом преподаваемых дисциплин и отражены в рабочих программах преподаваемых дисциплин.
5. Разработать ряд документированных процедур системы менеджмента качества: управление студентами, не освоившими образовательную программу; а также выработать корректирующие действия; предупреждающие действия, усовершенствовать процедуру оценивания.
6. Модернизировать внутренние процедуры для регулярного мониторинга образовательных программ и деятельности студентов.
7. Проанализировать элементы сопоставимости образовательных программ с аналогичными национальными и международными программами.
8. Регулярно обновлять читаемые курсы специальных дисциплин с учетом развития передовой техники, технологии и новых методик исследования.
9. Критерии оценивания профессиональных знаний/компетенций студентов, соответствующих планируемым результатам обучения, должны быть более четкими.
10. Информировать студентов о критериях оценивания в начале изучения дисциплины.
11. Документы, касающиеся формирования и подведения итоговой оценки компетенции студентов, должны быть отражены на сайте.
12. Разработать механизмы и программу повышения международной мобильности молодых исследователей, обучающихся по программе «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68), а также аспирантов и докторантов.

13. Разработать новые подходы к организации процесса трудоустройства выпускников с акцентом на: установление партнерских и договорных отношений с предприятиями и организациями по проведению практики студентов с дальнейшей перспективой их трудоустройства; содействие в организации стажировок студентов в период обучения с целью повышения их конкурентоспособности на рынке труда; организация информационного обеспечения.
14. Повышать у студентов мотивацию к изучению иностранных языков путем проведения лекций и бесед на иностранных языках, использования ресурсов библиотеки.
15. Активизировать работу по привлечению преподавателей из других вузов, в том числе зарубежных к реализации образовательной программы.
16. Стимулирование публикационной активности сотрудников в международных журналах с высоким импакт-фактором, индексируемых в международной базе данных.
17. Создание отдельной инфраструктуры для академической и междисциплинарной исследовательской деятельности.
18. Значительное увеличение количества практических занятий как на оборудовании Института, так и с выездом на производство.
19. Установка пандусов, оборудование аудиторий для людей с ограниченными возможностями.
20. Расширение информационной базы сайта Университета на иностранных языках (ограниченность информации для иностранных пользователей).
21. Использовать стандартную форму для преподавателей и научных сотрудников, представленную на веб-сайте СКФУ.
22. Веб-страница должна содержать информацию о предоставляемых возможностях для студентов в образовательных и научных инфраструктурах.
23. Стимулировать студентов к активному участию в программах международной мобильности.

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, 260200.68), реализуемых ФГАОУ ВПО «Северо-Кавказский федеральный университет», в значительной степени соответствуют стандартам и критериям аккредитации Нацаккредцентра.

Экспертная комиссия рекомендует Национальному Аккредитационному совету Нацаккредцентра аккредитовать образовательные программы «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68) сроком на 6 лет.

По поручению экспертной комиссии:

Лабутина Наталья Васильевна
Заместитель председателя внешней экспертной комиссии

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРОГРАММА ВИЗИТА ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ

Время	Мероприятие	Участники	Место проведения
17 ноября, понедельник			
В течение дня	Встреча членов экспертной комиссии и координаторов экспертизы в аэропорту г. Ставрополь		Аэропорт г. Ставрополь
18 ноября, вторник			
08.00	Прибытие в Северо-Кавказский федеральный университет		Учебный корпус №2 Института математики и естественных наук, ул. Пушкина, д. 1, ауд. 121
08.15 – 09.45	**Тренинг для членов экспертной комиссии**	ВЭК	Учебный корпус №2 ИМЕН, ауд. 121
10.00 – 12.00	**Экскурсия по вузу**	ВЭК, представители СКФУ	Библиотека, Главный корпус
12.00 – 13.00	**Встреча внешних экспертных комиссий с руководством вуза и лицами, ответственными за проведение аккредитации**	Ректор, проректоры, заместитель проректора по учебной работе и академическому развитию, начальник УМУ, ВЭК	Зал заседаний Ученого совета, ауд. 218 (2)
13.00 – 14.00	Обед	ВЭК	Столовая СКФУ
14.00 – 15.00	**Встреча ВЭК с лицами, ответственными за проведение аккредитации по направлению подготовки**	ВЭК, Директор Института математики и естественных наук, заместители директора	Учебный корпус №7 Института живых систем, ул. Маршала Жукова, д. 9, ауд. 420
15.00 – 15.20	Перерыв	ВЭК	Кофе-брейк
15.20 – 16.20	**Встреча с заведующими кафедрами**	Заведующие кафедрами, ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
16.20 – 17.00	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
17.00 – 18.00	**Встреча с представителями профессионального сообщества**	Представители профессионального сообщества, ВЭК.	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
18.00 – 18.30	Работа с документами	ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420

Время	Мероприятие	Участники	Место проведения
19 ноября, среда			
09.45	Прибытие в СКФУ		Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
10.00 – 11.00	**Встреча со студентами-бакалаврами**	Студенты, ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
11.00 – 11.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
11.30 – 12.30	**Встреча с аспирантами и докторантами**	Аспиранты, докторанты, ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
12.30 – 13.00	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
13.00 – 14.00	Обед		Столовая СКФУ
14.00 – 15.00	**Встреча с преподавателями**	Преподаватели, ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
15.00 – 16.00	**Встреча с выпускниками**	Выпускники, ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
16.00 – 17.00	Работа с документами	ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
17.00 – 18.00	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
20 ноября, четверг			
09.45	Прибытие в СКФУ		Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
10.00 – 11.00	**Встреча с магистрантами**	Магистранты, ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
11.00 – 13.00	Внутреннее заседание комиссии: подведение предварительных итогов посещения вуза, подготовка устного доклада комиссии по его результатам	ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
13.00 – 14.00	Обед		Столовая СКФУ
14.00 – 15.00	Внутреннее заседание комиссии: подведение предварительных итогов посещения вуза, подготовка устного доклада комиссии по его результатам	ВЭК	Учебный корпус №7 ИЖС, ауд. 420
15.00 – 16.00	**Заключительная встреча членов ВЭК с представителями СКФУ**	ВЭК, представители руководящего состава вуза, заведующие выпускающими кафедрами, преподаватели, студенты	Зал заседаний Ученого совета, ауд. 218 (2)
17.00 – 18.00	Ужин		

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		*		