ОТЧЕТ

О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

кластера образовательных программ
по направлениям подготовки:

«Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02),
«Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03),
«Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, 19.04.04),

реализуемых ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»

г. Уфа, 2017 г.

ОТЧЕТ
О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

кластера образовательных программ
по направлениям подготовки:

«Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02),
«Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03),
«Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, 19.04.04),

реализуемых ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет»

Председатель внешней экспертной комиссии — Лабутина Наталья Васильевна

г. Уфа, 2017 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 5
1.3 Цели и задачи экспертизы 5
1.4 Этапы экспертизы 6

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ 11

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ 13

3.1. Стандарт 1. Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательной программы
3.2. Стандарт 2. Процедуры разработки и утверждения образовательных программ
3.3. Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания
3.4. Стандарт 4. Прием, поддержка академических достижений и выпуск студентов
3.5. Стандарт 5. Преподавательский состав
3.6. Стандарт 6. Образовательные ресурсы и система поддержки студентов
3.7. Стандарт 7. Сбор, анализ и использование информации для управления образовательной организацией
3.8. Стандарт 8. Информирование общественности
3.9. Стандарт 9. Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ
3.10. Стандарт 10. Периодические процедуры внешней гарантии качества образовательных программ

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ 28

5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВЭК 29

ПРИЛОЖЕНИЕ А 30

ПРИЛОЖЕНИЕ Б 32

ПРИЛОЖЕНИЕ В 34

ВВЕДЕНИЕ

Внешняя экспертиза кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, 19.04.04), реализуемых ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет» (далее - ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ»), проводилась в период с 30 мая 2017г. по 01 июня 2017г. и включала анализ отчета о самообследовании, посещение ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ» внешней экспертной комиссией и подготовку настоящего отчета.

Основная цель проведения внешней экспертизы – установление степени соответствия аккредитуемого кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, 19.04.04), реализуемых ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет», стандартам и критериям профессионально-общественной аккредитации, разработанным Национальным центром профессионально-общественной аккредитации (далее - Нацаккредцентр) и установленным в соответствии с Европейскими стандартами гарантии качества образования ESG-ENQA.

Отчет о результатах внешней экспертизы является основанием для принятия Нацаккредсоветом решения о 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 направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, 19.04.04) ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ» 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.

Кандидатура российского эксперта была выдвинута Гильдией экспертов в сфере профессионального образования.

Кандидатура эксперта соответствующего профиля, представляющего профессиональное сообщество, была номинирована Министерством сельского хозяйства Республики Башкортостан.

Кандидатура эксперта, представляющего студенческое сообщество, была рекомендована ФГБОУ ВО «Башкирский государственный университет».

Утверждение состава внешней экспертной комиссии осуществлялось Нацаккредцентром.

Экспертная комиссия состояла из четырех зарубежных и российских экспертов:

- **Лабутина Наталья Васильевна** - Доктор технических наук, профессор, проректор по учебно-воспитательной работе, заведующий кафедрой технологии переработки растительного сырья, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» — председатель комиссии, российский эксперт, ;
- **Патиева Александра Михайловна** - Доктор сельскохозяйственных наук, профессор, заместитель заведующего кафедрой Технологии хранения и переработки животноводческой продукции, ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина» — заместитель председателя комиссии, российский эксперт, ;
- **Чанышев Ильдар Олегович** - Доктор сельскохозяйственных наук, доцент, начальник отдела взаимодействия с научно-образовательными учреждениями, внешних связей и связями со СМИ Министерства сельского хозяйства Республики Башкортостан — член комиссии, представитель профессионального сообщества;
- **Камалеев Максим Фандасович** - Студент 4 курса Физико-технического института, ФГБОУ ВО «Башкирский государственный университет» — член комиссии, представитель студенческого сообщества;

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 российской системы 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 степени соответствия кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, 19.04.04), реализуемых ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет», стандартам и критериям профессионально-общественной аккредитации, разработанным Нацаккредцентром и сопоставимым с европейскими стандартами гарантии качества ESG-ENQA, а также выработка рекомендаций для образовательных программ экспертируемых направлений подготовки по совершенствованию содержания и организации образовательного процесса.

1.4 Этапы экспертизы

Экспертиза состояла из трёх основных этапов:

1.4.1 Изучение отчета о самообследовании

ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет» являлся ответственным за проведение процедуры самообследования, подготовку и своевременное предоставление в Нацаккредцентр отчета о самообследовании кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, 19.04.04).

В соответствии с разработанным Нацаккредцентром «Руководством по самообследованию образовательных программ» Отчет о самообследовании объемом 44 страницы включал: введение, результаты процедуры самообследования, выводы по итогам, 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 по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, 19.04.04) 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:

1. Считать приоритетным направлением работу по созданию системы среднесрочного и долгосрочного прогнозирования потребности предприятий и научно-исследовательских учреждений пищевой отрасли в специалистах высшей квалификации по реализуемым образовательным программам в соответствии с приоритетными направлениями инновационного развития науки, техники и технологий агропромышленного комплекса России, нацеленных на решение проблемы продовольственной безопасности страны;

2. Практиковать сочетание получения студентами образования, имеющих начальную профессиональную подготовку (бакалавриат) с системой углубленной специализированной подготовки кадров для научно-исследовательской и педагогической деятельности в области продуктов питания из растительного сырья, продуктов питания животного происхождения, технологии продукции и организация общественного питания (магистратура).

3.Не в полной мере реализован инновационный цикл научно-технических разработок университета: идея – исследование – апробация – коммерциализация.

4. Недостаточно активная, а где-то и отсутствует деятельность профессорско-преподавательского состава для расширения международных связей, в рамках участия в международных проектах, стажировках за рубежом; а также низкое число публикаций в международных журналах с высоким импакт-фактором.

5. Практически отсутствует работа по разработке, апробации, внедрению инновационных основных образовательных программ уровня магистратуры; новых профилей (специализаций) подготовки; элементов наукоемких технологий образования; учебно-методических, учебно-лабораторных комплексов, средств, методов обучения в учебный процесс вуза; повышения квалификации научно-педагогических кадров на основе применения современных образовательных технологий.

6. В целях обеспечения развития образовательных программ, а также эффективного саморазвития обучающего и решения проблем в области продовольственной безопасности организовать работу по развитию инновационной инфраструктуры взаимодействия БашГАУ с научно-исследовательскими институтами, предприятиями, Академией наук Республики Башкартостан, зарубежными ведущими университетами.

7. Считать необходимым направлением работы развитие системы поддержки коллективов ведущих научных школ, молодых ученых, специалистов.

8. Недостаточно высокое участие активной молодежи в научно-образовательном процессе; не полно используется потенциал стимулирования закрепления ее в университете.

9.Существует необходимость совершенствования обеспеченности рабочих программ методическими материалами, включающими разработки

профессорско-преподавательского состава, фондов оценочных средств в части заданий, практических задач, технологических ситуаций.

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

Привлечение к учебному процессу опытных специалистов производства, главных технологов. Руководителями практики от производства назначать профессионалов, разработать стимулирующие меры поощрения руководителей практики

Скорректировать планы проведения лабораторных занятий в части технологии колбасных изделий в целях повышения качества образования, получения профессиональных навыков. Дооснастить учебный класс по переработке мяса технологическим и лабораторным оборудованием. Реализовать проведение лабораторных работ по технологии мясных продуктов в учебном процессе в лабораториях кафедры на малых объёмах, позволяющих более подробно изучить последовательность технологических операции, режимов.

Повысить уровень информированности студентов об образовательной программе, критериях оценивания компетенций. Распределение студентов для выполнения ВКР производить на ранних курсах обучения с учётом их личных интересов. Привлечение студентов к выполнению НИР с учётом научного направления университета. Использовать процедуры независимой оценки результатов обучения студентов

Развивать работу в рамках программ получения двойных дипломов. Усилить участие студентов в работе по международных программах обмена студентами. Продолжить работу для признания документа (Diploma Supplement).

Привлечение к учебному процессу преподавателей из отраслевых министерств, ведомств, других ВУЗов, как российских, так и зарубежных. Участие в международных проектах по повышению квалификации преподавательского состава

Обеспечить получение актуальной информации студентами о возможностях академической мобильности и системах ее поддержки. Поддержка имеющейся информационной и материальной базы на современном уровне в соответствии с требованиями учебного процесса

Обеспечить эффективность системы сбора и мониторинга информации об образовательных программах, с участием студентов в целях повышения качества образовательных программ.

Продолжать совершенствование сайта, мониторинга системы обращений, способов взаимодействия образовательной организации с различными профессиональными ассоциациями и другими организациями, в том числе, с зарубежными

Активизировать работу и повысить эффективность взаимодействия с работодателями, профильными министерствами, ведомствами. Проводить совместную работу по оптимизации образовательных программ в соответствии с учебным процессом, по профориентации школьников, выпускников колледжей, по организации проведения практик, трудоустройству.

В соответствии со стандартами и критериями аккредитации Нацаккредцентра предварительная оценка кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного

происхождения» (19.03.03, 19.04.03), «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, 19.04.04) может быть сформулирована как положительная.

В ходе внешней экспертизы детального анализа требуют следующие вопросы:

Каким образом в вузе планируется повышение % трудоустройства выпускников в соответствии с полученной квалификацией по направлениям подготовки бакалавров и профильных направлений магистерских программ, формирование профессиональных навыков у студентов.

Как организовано своевременное обновление материальной и учебной базы, возможность всегда иметь в наличии различные расходные материалы.

Каким образом организовано улучшение материально-технической и приборной базы на факультетах.

Как в университете идет повышение академической мобильности студентов, как между ВУЗами РФ, так и международной; развитие программы получения двойных дипломов.

Как организовано привлечение ведущих специалистов отраслевых НИИ, министерств, высокотехнологичных перерабатывающих предприятий, родственных ВУЗов, зарубежных преподавателей к участию в учебном процессе.

Повышение эффективности системы сбора и мониторинга информации об образовательной программе с участием студентов и сотрудников образовательной организации в анализе информации в целях оптимизации совершенствования управления образовательными программами.

Публикация объективных сведений о трудоустройстве и востребованности выпускников. Повышение уровня интегрированности университета с мировым образовательным сообществом.

Системный пересмотр образовательных программ на соответствие учебного процесса. Повышение эффективности взаимодействия подразделений университета с работодателями, профильными министерствами и ведомствами для оценки ОП и проведения мониторинга с целью повышения качества образования.

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

1.4.2 Визит в Башкирский ГАУ

Экспертная комиссия находилась с визитом в ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет» с 30 мая 2017г. по 01 июня 2017г. 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

ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет» и членами внешней экспертной комиссии.

Во время визита комиссия провела ряд встреч и интервью: 30 мая - с руководством вуза и лицами, ответственными за проведение аккредитации; деканом факультета пищевых технологий и его заместителями; с заведующими кафедрами; выпускниками; 31 мая - с преподавателями, со студентами, с представителями профессионального сообщества.

Председатель комиссии осуществлял руководство работой комиссии.

Комиссия считает, что отчет о самообследовании, представленный ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ», позволил внешним экспертам составить целостное представление об особенностях реализации кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, 19.04.04).

В целом изученная во время посещения вуза документация и круг лиц, с которыми состоялись встречи во время визита, а также посещение членами комиссии учебных аудиторий; лабораторий молочного, мясного производств, технологии общественного питания; библиотеки; компьютерных классов; сыроварни; научно-производственного цеха; дегустационных залов.

Комиссия также считает необходимым отметить эффективное взаимодействие экспертов с сотрудниками Нацаккредцентра во время подготовки и реализации визита в ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ».

Комиссия отмечает очень высокий уровень организационной подготовки и обеспечения конструктивной работы.

Для проведения визита руководство ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ» оказывало ВЭК административную поддержку, включая организацию встреч и интервью, предоставление помещений, компьютеров с доступом в Интернет, необходимой научной, учебной, учебно-методической документации.

В процессе проведения экспертизы члены ВЭК запрашивали документацию, с которой хотели бы дополнительно ознакомиться во время визита в ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет».

В последний день визита председатель ВЭК выступил перед руководством ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ», директорами институтов, а также профессорско-преподавательским составом и студентами с устным отчетом об основных выводах, сделанных по итогам посещения образовательной организации.

Программа визита ВЭК в вуз содержится в Приложении к настоящему Отчету.

1.4.3 Заключение по результатам внешней экспертизы

По итогам внешней экспертизы ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет» ВЭК представила в Нацаккредцентр Отчет о результатах внешней экспертизы кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), «Технология продукции и

организация общественного питания» (19.03.04, 19.04.04), которые реализуются в данном высшем учебном заведении.

Рабочий вариант отчета объемом в 29 страниц без Приложений был подготовлен заместителем председателя ВЭК и после согласования с остальными членами ВЭК передан в Национальный центр профессионально-общественной аккредитации. После этого Отчет пересылается руководству ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ» для исправления возможных фактологических ошибок.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Основные профессиональные образовательные программы, реализуемые в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет» представляет собой систему документов, разработанную высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО), а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы. ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также рабочие программы производственной практики, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. В настоящее время на факультете ведется подготовка бакалавров по следующим направлениям: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья. Профиль: «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология бродильных производств и виноделие»; 19.03.03 Продукты питания животного происхождения. Профиль: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов»; 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Профиль: «Технология организации ресторанного дела». Также на факультете осуществляется подготовка магистров по направлениям: 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья. Профиль: «Производство продуктов питания на основе растительного сырья с повышенным фитохимическим потенциалом», 19.04.03 Продукты питания животного происхождения Профиль: «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология молока и молочных продуктов», 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания , Профиль: «Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий».

В образовательных программах кластера сформулированы цели и задачи, предполагающие развитие у студентов личностных качеств, а также формирование общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС по

данному направлению подготовки. Миссия всех образовательных программ высшего образования кластера заключается в развитии фундаментальной модели образования, предполагающей широкий спектр знаний выпускников факультета пищевых технологий, в том числе в междисциплинарной сфере, а также подготовка кадров высочайшего уровня для агропромышленного комплекса России на базе интеграции фундаментальной науки, производства и бизнеса.

Одной из задач агропромышленного комплекса России является увеличение производства молока, мяса и продуктов их переработки. При этом вопрос качества продуктов питания, особенно животного происхождения, имеет первостепенное значение для здоровья человека, поддержания его адаптационных возможностей. Основное направление кафедры «Технологии мяса и молока» – подготовка высококвалифицированных специалистов, инженеров для мясной и молочной отрасли.

Миссией программ бакалавриата и магистратуры является сохранение и развитие фундаментального университетского образования, подготовка высокопрофессиональных кадров нового поколения, обладающих полным комплексом фундаментальных знаний и прикладных компетенций, а также имеющих развитые способности к творческому мышлению и организации инновационных процессов. В рамках профессиональных компетенций обучение обучающихся направлено на овладение компетенциями, позволяющими им участвовать в реализации прорывных наукоемких технологий, способствовать повышению эффективности работы агропромышленных предприятий, способных адаптироваться к смежным областям знаний и участвовать в решении исследовательских задач в области изучения новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из животного сырья. Выпускники способны осуществлять: реализацию мероприятий по повышению эффективности производства, направленных на рациональное использование и сокращение расходов сырья, материалов, снижение трудоемкости производства продукции, повышение производительности труда, экономное расходование энергоресурсов; организацию рационального ведения технологического процесса и осуществление контроля над соблюдением технологических параметров процесса производства; участие в разработке новых технологий и технологических схем производства продуктов питания из животного сырья.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

3.1 Стандарт 1. Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательной программы

Соответствие стандарту: ***Полное соответствие***

Таблица 1 - Критерии к стандарту 1

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие документированной внутренней системы гарантии качества, обеспечивающей непрерывное совершенствование качества в соответствии со стратегией развития образовательной организации.	А
2.	Участие всех заинтересованных сторон (администрации, научно-педагогических работников, студентов, работодателей, объединений работодателей, профильных министерств и ведомств – ключевых партнеров по трудоустройству выпускников) в разработке и внедрении политики гарантии качества посредством соответствующих структур и процессов.	А
3.	Участие всех подразделений образовательной организации в процессах и процедурах внутренней системы гарантии качества.	А

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Стратегический приоритет ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет» в области качества образования – дальнейшее укрепление конкурентных позиций университета в российском научно-образовательном пространстве.

В 2010 г. в Башкирском ГАУ сертифицирована система менеджмента качества университета применительно к разработке и предоставлению образовательных услуг по программам высшего профессионального образования на соответствие требованиям ГОСТ Р ИСО 9001-2008 (ИСО 9001:2008) регистрационный номер РОСС RU.ФК68.К00004 со сроком действия до 2013 г., далее действие сертификата было пролонгировано. Университетом на постоянной основе продолжается работа по поддержанию в актуальном состоянии документов и процессов в рамках функционирования системы менеджмента качества университета

Работа факультета в пищевых технологий области качества проводится под руководством декана Губайдуллина Н. М., заместителей декан а Газеева И.Р. и Шариповой А.Ф., заведующих кафедрами. Мероприятия в данной области являются логическим развитием общеуниверситетской системы менеджмента качества. Распоряжением декана факультета пищевых технологий назначены ответственные за качество по каждой кафедре.

Внутренняя система гарантии качества обеспечивает непрерывное совершенствование качества образовательного процесса. С учетом развития научного знания, изменения правовой базы, обновления методов организации образовательного процесса факультет пищевых технологий модернизирует процессы и процедуры внутренней гарантии качества.

Достижения:

- Участие заинтересованных сторон администрации, научно-педагогических работников, студентов, работодателей, объединений работодателей, профильных министерств и ведомств – ключевых

партнеров по трудоустройству выпускников в разработке и внедрении политики гарантии качества.

Области, требующие улучшения:

- Оптимизация планов организации внутренних процедур оценки образовательных программ в целях непрерывного совершенствования их качества в соответствии со стратегией развития университета. Формирование профессиональных навыков у студентов.

Рекомендации:

- Повысить уровень взаимодействия администрации, научно-педагогических работников, студентов, работодателей, сотрудников профильных министерств и ведомств в разработке, оптимизации и внедрении политики гарантии качества образовательных программ.

3.2 Стандарт 2. Процедуры разработки и утверждения образовательных программ

Соответствие стандарту: ***Полное соответствие***

Таблица 2 - Критерии к стандарту 2

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие и доступность четко сформулированных, документированных, утвержденных и опубликованных целей образовательной программы и ожидаемых результатов обучения и их соответствие миссии, целям и задачам образовательной организации.	A
2.	Наличие процедур разработки, утверждения и корректировки образовательной программы, включая ожидаемые результаты обучения, с учетом развития науки и производства, а также с учетом мнения заинтересованных сторон (администрации, преподавателей, студентов, работодателей).	A
3.	Учет требований профессиональных стандартов (при их наличии), рынка труда, дескрипторов Национальной рамки квалификаций в образовательной программе.	A

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Основные профессиональные образовательные программы, реализуемые в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет» представляет собой систему документов, разработанную высшим учебным заведением с учетом потребностей регионального рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по соответствующему направлению подготовки высшего образования (ФГОС ВО), а также с учетом рекомендованной примерной основной образовательной программы. ОПОП регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки и включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных дисциплин и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также рабочие программы производственной практики,

календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

На официальном сайте Башкирского ГАУ - http://www.bsau.ru/ размещена информация по реализуемым образовательным программам их содержании и ожидаемым результатам. Также размещены федеральные государственные образовательные стандарты - https://www.bsau.ru/sveden/eduStandarts/, Система обеспечения и контроля качества образования - http://www.bsau.ru/teacher/sokko/.

Основные профессиональные образовательные программы укрупненных групп специальностей (направлений) содержат сформулированные цели, отвечающие современному уровню и тенденциям развития соответствующих отраслей пищевой промышленности, и полностью характеризуют миссию, цели и задачи образовательной организации.

Достижения:

- Реализация практикоориентированной направленности образовательных программ на основе компетентностного подхода с учётом приоритетных направлений развития науки, техники и передовой технологии.
- Организация и проведение квалификационного экзамена на рабочем месте по месту прохождения практики совместно с работодателем – базой практики.
- Создание школы сыроваров, подготовка программ дополнительного образования.

Области, требующие улучшения:

Своевременное обновление лабораторной базы учебных классов с учетом развития науки и производства, а также с учетом мнения заинтересованных сторон (администрации, преподавателей, студентов, работодателей) современным лабораторным и технологическим оборудованием, способствующим формированию профессиональных компетенций у студентов с учетом требований профессиональных стандартов, рынка труда, профессиональных стандартов (при их наличии), дескрипторов Национальной рамки квалификаций в образовательной программе.

Рекомендации:

Ежегодно корректировать планы проведения лабораторно-практических занятий в части изучения технологии производства мясных изделий как общего, так и специального назначения в учебных классах, позволяющих подробно изучить технологические операции, режимы производства продукции, проводить пробные выработки опытных образцов изделий, их дегустацию, изучение их пищевой и биологической ценности, в том числе образцов изделий по разработанным студентами рецептурам в рамках выполнения НИР и ВКР.

3.3 Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания

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

Таблица 3 - Критерии к стандарту 3

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Учет потребностей различных групп студентов и наличие возможности для формирования индивидуальной образовательной траектории.	A
2.	Использование методов, стимулирующих студентов к активной роли в совместном построении образовательного процесса.	A
3.	Использование четких критериев и объективных процедур оценивания результатов обучения / компетенций студентов, соответствующих планируемым результатам обучения, целям образовательной программы и назначению (диагностическому, текущему или итоговому контролю).	A
4.	Информированность студентов об образовательной программе, используемых критериях и процедурах оценивания результатов обучения / компетенций, об экзаменах, зачетах и других видах контроля.	B
5.	Использование процедур независимой оценки результатов обучения.	B
6.	Наличие и эффективность процедур апелляции и реагирования на жалобы студентов.	A

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Учет потребностей различных групп студентов и наличие возможности для формирования индивидуальной образовательной траектории.

С целью учета потребностей различных групп студентов и наличия возможностей для формирования индивидуальной образовательной траектории предусмотрено обучение с учетом потребностей различных групп студентов, а также индивидуальной траектории обучения (студентов с ограниченными возможностями; студентов, находящихся в трудной жизненной ситуации, студентов с разными способностями; студентов с разным уровнем успеваемости). Для фиксации дифференцированного подхода к организации учебной деятельности по различным группам студентов на основании заявления от обучающегося издается приказ по университету (Приложение Приказ об установлении индивидуального графика обучения) и оформляется индивидуальный учебный план (Приложение Индивидуальный учебный план). Потребности различных групп студентов отражены в "Положении о порядке реализации права на обучение по индивидуальному учебному плану" https://www.bsau.ru/doc/pol-rpoip.pdf, "Положении о разработке и утверждении адаптированных образовательных программ" https://www.bsau.ru/doc/pol-ruaop.pdf

Использование методов, стимулирующих студентов к активной роли в совместном построении образовательного процесса.

В Университете активно используются методы, стимулирующие студентов к активной роли в построении образовательного процесса. Так, например, студенты принимают активное участие в обсуждении открытых лекций, систематически проводимых на факультете.

В состав Ученого совета факультета входит представитель студенчества, который имеет возможность участвовать в обсуждениях

вопросов, связанных с формированием или актуализацией образовательных программ. Цели и задачи которых корректируются с учетом анкетирования, опросов и рекомендаций заинтересованных сторон

С целью анализа эффективности использования педагогических методов и обеспечения обратной связи со студентами по эффективному использованию педагогических методов в системе EDU.BSAU.RU Башкирского ГАУ по завершении каждого семестра осуществляется анкетирование "Преподаватель глазами студента" https://edu.bsau.ru/course/view.php?id=643

Особенности выбора применяемых форм, методов и средств обучения, применяемых в образовательном процессе регламентируются положением "О применяемых формах, средствах и методах обучения" https://www.bsau.ru/doc/Pol_primen_form_met_sr_obuch.pdf

Достижения:

- Достаточно чёткая организация учебного процесса, направленная на формирование профессиональной компетенции.
- Студенты имеют возможность работать с периодической литературой, существует доступность графика учебного процесса, методических разработок ППС.

Области, требующие улучшения:

Улучшение мобильности студентов путём повышения информированности студенчества о международных и национальных программах, позволяющих развивать компетенции в производственной области.

Рекомендации:

- Усилить информированность студентов об образовательной программе, критериях оценивания компетенций, результатов обучения, итогового контроля знаний.
- Распределение студентов для выполнения ВКР производить на первом, втором курсах обучения с учётом их индивидуальных интересов.
- Привлекать студентов к выполнению НИР с учётом научного направления университета. Использование процедур независимой оценки результатов обучения для совершенствования образовательной траектории.

3.4 Стандарт 4. Прием, поддержка академических достижений и выпуск студентов

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

Таблица 4 - Критерии к стандарту 4

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие системной профориентационной работы, нацеленной на подготовку и отбор абитуриентов.	A
2.	Наличие и эффективность правил и процедур приема (перевода) обучающихся из других образовательных организаций, признания квалификаций, периодов обучения и предшествующего образования.	A
3.	Наличие системной работы по сопровождению академической успеваемости студентов.	A
4.	Признание документа об образовании в стране и за рубежом (Diploma Supplement).	B
5.	Участие студентов в программах мобильности.	C

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

В Башкирском государственном аграрном университете организована системная работа в области профориентации и последующей поддержки заинтересованности обучающихся в совершенствовании и расширении своих компетенций. Основным принципом является – непрерывное образование. Начиная со школьной скамьи, будущие абитуриенты привлекаются к научно-практической деятельности посредством кружков. Далее в ходе обучения они участвуют в деятельности Студенческого научного общества, участвуют в работе Студенческих конструкторских бюро. После окончания ВУЗа выпускники периодически проходят курсы повышения квалификации и переподготовки. Все эти элементы непрерывного образования реализованы на факультете.

В Башкирском государственном аграрном университете организована системная работа с будущими абитуриентами. На факультетах назначены ответственные за профориентационную работу. Основной задачей профориентации является планирование, организация и осуществление взаимодействия с общеобразовательными организациями, профессиональными образовательными организациями, организациями дополнительного образования по вопросам профориентации учащихся. Заключены договоры о сотрудничестве в области профориентации молодежи с администрациями муниципальных районов. На встречах, проводимых в этих школах, преподаватели доводят информацию о правилах приема в вуз, направлениях подготовки, по которым ведется обучение на химико-фармацевтическом факультете.

На факультете разработан план проведения профориентационной работы, который включает следующие мероприятия:

- дни открытых дверей Университета и факультета;
- экскурсии по факультету;
- кружки, на которых учащиеся под руководством преподавателей проводят опыты и обсуждают полученные результаты;
- олимпиады школьников по химии, экологии

Действует система проведения Дней открытых дверей трижды в год. Осуществляются систематические выезды в закрепленные сельские

районы и городские школы. Ежегодно организуется целевой прием по квотам, выделяемым Министерствами сельского хозяйства РФ и РБ. Абитуриенты также получают информацию через сайт университета, средства массовой информации.

Проводится постоянная работа с администрациями муниципальных районов РБ по отбору достойных выпускников для обучения по целевому приему.

Достижения:

- Наличие системной профориенационной работы, выезды в районы, работы совместно с Министерством сельского хозяйства Республики Башкортостан и работодателями.

Области, требующие улучшения:

- Развитие академической мобильности студентов как между вузами РФ, так и мира.
- Реализация программ двойных дипломов.

Рекомендации:

- Необходимо развивать программы двойных дипломов.
- Обеспечить участие в программе обмена студентами, а особенно – в международном плане.
- Продолжить работу для признания документа об образовании в стране и за рубежом (Diploma Supplement).

3.5 Стандарт 5. Преподавательский состав

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

Таблица 5 - Критерии к стандарту 5

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие достаточного уровня квалификации преподавателей (наличие ученой степени, звания, отраслевых наград, государственных премий, изданных учебников и учебно-методических пособий).	A
2.	Соответствие специальностей, ученых степеней, званий и / или опыта практической работы преподавателей профилю образовательной программы.	A
3.	Научная активность преподавателей, внедрение результатов научных исследований в учебный процесс.	B
4.	Использование инновационных методов преподавания и передовых технологий.	B
5.	Привлечение преподавателей из других образовательных организаций, в том числе, зарубежных.	C
6.	Участие преподавателей в совместных международных проектах, зарубежных стажировках, программах академической мобильности.	C
7.	Наличие системы финансовой и нефинансовой мотивации преподавателей.	A
8.	Наличие и соблюдение ясных, прозрачных и объективных критериев: - приема и сотрудников на работу, в том числе из зарубежных образовательных организаций, назначения на должность, повышения по службе, увольнения; - отстранения от деятельности преподавателей с низким уровнем профессиональной компетенции.	A
9.	Наличие системы подготовки и переподготовки, повышения квалификации, профессионального развития преподавателей.	B

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Профессорско-преподавательский состав ФГБОУ ВО Башкирский ГАУ сформирован в соответствии с приказом Минсоцразвития РФ от 11.01.2011г. № 1н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служа-щих, раздел «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессиональ-ного образования», уставом университета. Анализ возрастных характеристик профессорско-преподавательского состава университета показывает, что коли-чество преподавателей до 30 лет составляет 13%, свыше 60 лет - 106 преподавателей - доля 20,3% от общего числа профессорско-преподавательского состава. Удельный вес численности молодых ученых (без ученой степени - до 30 лет, кандидаты наук - до 35 лет, доктора наук - до 40 лет) в общей численности научно-педагогических работников составляет 20%. Средний возраст профессорско-преподавательского состава - 45 лет.

Достижения:

- Наличие научной школы по направлению «Биологические и экологические аспекты интенсификации производства животноводческой продукции».

Области, требующие улучшения:

- Организация чтения лекций для студентов по проблемным вопросам отрасли по переработке сельскохозяйственной продукции с участием ведущих специалистов отраслевых НИИ, министерств, ведомств, зарубежных специалистов.
- Развитие мобильности преподавателей.

Рекомендации:

- Привлекать к учебному процессу опытных специалистов производства, главных технологов производства, мастеров.
- Руководителями практики студентов на производстве назначать профессионалов, для которых разработать стимулирующие меры поощрения – титул наставника.
- Обеспечить участие преподавательского состава в международных проектах по повышению квалификации.

3.6 Стандарт 6. Образовательные ресурсы и система поддержки студентов

Соответствие стандарту: ***Полное соответствие***

Таблица 6 - Критерии к стандарту 6

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Обеспеченность образовательной программы материально-технической базой, соответствующей требованиям рабочих программ дисциплин (современные инструменты, оборудование, компьютеры, аудитории, лаборатории).	A
2.	Наличие доступных для студентов современных библиотечных и информационных ресурсов, в том числе для выполнения самостоятельной учебной и исследовательской работы.	A
3.	Наличие инфраструктуры, обеспечивающей доступность качественного образования для студентов разных возможностей и возрастных групп, способствующей развитию социально-воспитательного компонента учебного процесса.	A
4.	Наличие системы обратной связи со студентами по оценке условий и организации образовательного процесса.	A
5.	Наличие доступной информации для студентов о возможностях академической мобильности и системы ее поддержки.	B

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Образовательные ресурсы Башкирского агроуниверситета полностью удовлетворяют требованиям федеральных государственных образовательных стандартов.

В процессе подготовки студентов используется современное учебно-научное и научное оборудование кафедр и лабораторий факультета.

Информационные ресурсы, обеспечивающие учебный процесс, в необходимом объеме сосредоточены в библиотеке.

На химическом факультете пищевых технологий сформирована система социальной и воспитательной работы: студенты проживают в комфортном общежитии, функционируют столовая и буфеты, имеется возможность пройти ежегодный медицинский осмотр в межвузовском студенческом медцентре.

Достижения:

- Наличие ресурсной базы, позволяющей осуществлять реализацию образовательных программ на современном уровне.
- Отличный библиотечный фонд.
- Наличие Wi-Fi в корпусах, интернета в общежитиях.
- Наличие копи-центров в корпусах.

Области, требующие улучшения:

- Поддержка имеющейся базы на уровне, соответствующем требованиям учебного процесса.

Рекомендации:

- Обеспечить наличие доступной информации для студентов о возможностях академической мобильности и системы ее поддержки.
- Поддерживать имеющуюся базу на требуемом уровне в соответствии с требованиями учебного процесса.

3.7 Стандарт 7. Сбор, анализ и использование информации для управления образовательной организацией

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

Таблица 7 - Критерии к стандарту 7

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие и эффективность системы сбора и мониторинга информации об образовательной программе.	B
2.	Участие студентов и сотрудников образовательной организации в сборе и анализе информации для управления образовательной программой.	B
3.	Наличие в образовательной организации единой информационной сети, ее эффективность, степень внедрения информационных технологий в управление образовательной программой.	A

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

В Университете внедрена и эффективно работает система электронного документооборота, где существует комплексная система сбора и анализа сведений о студентах, их движении от момента подачи документов в вуз до завершения обучения.

Существует единая электронная база данных по реализуемым ОПОП:

– стандарты;

– учебные планы направлений подготовки;

– графики учебного процесса;

– индивидуальные планы преподавателей.

Информационное обеспечение учебного процесса представляет собой комплексный набор современных компьютерно-сетевых (телекоммуникационных) инструментальных средств

Для организации учебного процесса используется компьютерная техника, объединенная в единую локальную компьютерную сеть с выделенным сервером, выходом в Интернет и установленным лицензионным программным обеспечением: Microsoft Windows XP, Microsoft Windows Server 2003, Microsoft SQL Server 2005, Microsoft Windows Server 2008 Standart Edition, Microsoft Windows Server 2008 Enterprise Edition, Prometey, Microsoft Office 2003, Microsoft Office 2007, Eset NOD 32, Антивирус Касперского, Internet Explorer. Также используются программные средства, позволяющие повысить эффективность управления организацией, – системы 1С:Бухгалтерия 3.0 на платформе 1С:Предприятие 8.3 (для автоматизации всех сторон деятельности предприятий и организаций), Project Expert (для составления бизнес-планов и финансово-экономических расчетов), Ramus Educational (для описания бизнес-процессов), справочные правовые системы Гарант и Консультант Плюс.

Ежегодно в университете проводится самообследование основных профессиональных образовательных программ согласно Положения о проведении самообследования в университете (https://www.bsau.ru/doc/pol-psu.pdf), целью которого является:

- обеспечение непрерывного системного анализа и оценки состояния, а также перспектив развития образования в университете (в том числе в части эффективности деятельности университета);

- усиление результативности функционирования образовательной системы за счет повышения качества принимаемых для нее управленческих решений,

-выявление нарушения требований законодательства об образовании,

-доступность и открытость информации о состоянии и перспективах развития университета

Сбор, анализ и использование актуальной информации осуществляется на основе системы электронного документооборота в соответствии с Правилами работы в корпоративной сети университета. Основным способом доступа к ресурсам сети Интернет является подключение пользователей корпоративной сети к университетскому прокси-серверу. Данный сервер позволяет организовывать доступ пользователей (сотрудников, преподавателей, студентов) на основе корпоративных логинов и паролей. Эти же логины и пароли используются для подключения к корпоративной сети, как проводной, так и беспроводной.

Студентам предоставляется возможность выбора дисциплин для изучения из блока дисциплин по выбору вариативной части рабочего учебного плана.

Достижения:

- Наличие в образовательной организации единой информационной сети, ее эффективность, степень внедрения информационных технологий в управление образовательной программой.

Области, требующие улучшения:

- Повышение уровня участия студентов и сотрудников образовательной организации в сборе и анализе информации для управления образовательной программой.

Рекомендации:

- Необходимо проводить постоянный мониторинг и оценку полноты информации об образовательных программах, реализуемых в организации с привлечением к участию студентов и сотрудников в целях повышения качества управления образовательной программой.

3.8 Стандарт 8. Информирование общественности

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

Таблица 8 - Критерии к стандарту 8

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Эффективность использования официального веб-сайта образовательной организации для улучшения качества образовательных программ.	A
2.	Публикация на официальном веб-сайте образовательной организации и в СМИ полной и достоверной информации об образовательной программе, ее достижениях.	A
3.	Публикация объективных сведений о трудоустройстве и востребованности выпускников.	B
4.	Интеграция со средой, способы взаимодействия образовательной организации с различными профессиональными ассоциациями и другими организациями, в том числе, с зарубежными.	B

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Информирование общественности происходит через различные коммуникационные каналы. На официальном сайте Башкирского ГАУ - http://www.bsau.ru/ на котором размещена полная информация об Университете: история, символика, структура, сведения об образовательной и научной деятельности, информация о выдающихся ученых и педагогах, страничка студенческого научного общества, приглашения на конференции и т.д. Размещены основные сведения по образовательным программам. Все участники образовательных отношений имеют возможность корректировать, дополнять, вносить изменения, совершенствовать в соответствии с требованиями рынка труда

На сайте университета размещены положения и основные образовательные программы. Более подробная информация о содержании образовательной программы, планируемых результатах обучения, присваиваемых квалификациях, уровне преподавания, используемых форм обучения и оценки, учебных возможностях обучающихся представлена на сайте Факультет пищевых технологий Образовательные программы сопровождаются учебно-вспомогательными материалами: учебные пособия, методические указания, перечень и электронные ресурсы которых представлены в разделе Главная - Библиотека БГАУ

Информирование общественности также осуществляется в информационной печатной продукции университета (объявления, буклеты), в газетах, в сборниках научных статей, формируемых по материалам проходящих в университете конференций, видео-роликах о различных событиях из жизни факультета, которые затем размещаются на сайте Университета. Руководством ВУЗа назначен ответственный за актуализацию и реализацию информации На факультете также определены преподаватели, отвечающие за определенные разделы сайта.

Информация анализа рынка труда, сведения о трудоустройстве, мониторинге востребованности выпускников, об имеющихся на рынке труда вакансиях, местах практик, о проводимых в Университете мероприятиях с участием работодателей, представлена на официальном сайте университета в разделе.

Взаимодействие с потенциальными работодателями (профессиональными ассоциациями, организациями, министерствами и ведомствами) при реализации ОПОП осуществляется через:

- организацию и проведение совместных конференций, круглых столов, олимпиад, конкурсов научных работ;
- организация и проведение производственных практик;
- привлечение ведущих специалистов, руководителей организаций, министерств и ведомств к руководству и рецензированию выпускных квалификационных работ, руководству производственной практикой обучающихся, работе в государственных экзаменационных комиссиях.

Достижения:

- Эффективный официальный сайт, внедрение прогрессивной системы Moodle в университете.

Области, требующие улучшения:

- Публикация объективных сведений о трудоустройстве и востребованности выпускников.
- Недостаточный уровень интегрированности с мировым сообществом.

Рекомендации:

- Продолжать совершенствовать сайт.
- Совершенствовать мониторинг системы обращений.
- Совершенствовать способы взаимодействия образовательной организации с различными профессиональными ассоциациями и другими организациями, в том числе с зарубежными.

3.9 Стандарт 9. Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ

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

Таблица 9 - Критерии к стандарту 9

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие регламентированных процедур мониторинга, периодической оценки и пересмотра образовательных программ.	B
2.	Наличие механизма обратной связи со студентами, работодателями, профильными министерствами и ведомствами (ключевыми партнерами по трудоустройству) при проведении мониторинга и периодической оценки образовательной программы.	A
3.	Эффективность процедур мониторинга и периодической оценки образовательной программы (совершенствование программ).	B

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

С целью непрерывного совершенствования ОПОП на факультете пищевых технологий проводится постоянный мониторинг и периодическая оценка образовательных программ с использованием механизмов обратной связи (опрос, интервью, анкетирование студентов, ключевых

работодателей). Последние гарантируют соответствие ОПОП потребностям студентов и общества.

На факультете пищевых технологий процедуры мониторинга, периодической оценки и пересмотра содержания образовательных программ курирует учебно-методическая комиссия, возглавляемая деканом факультета пищевых технологий. В плане учебно-методической работы утверждается график пересмотра рабочих учебных планов и программ учебных дисциплин по направлениям подготовки реализуемым на факультете пищевых технологий. Периодичность пересмотра учебных планов и программ учебных дисциплин – один раз в год, после обсуждения внесенных изменений, рецензий экспертов (работодателей), на заседаниях кафедр.

В соответствии с п. 5 Положения о разработке и утверждении основной образовательной программы ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет» (https://www.bsau.ru/doc/pol-pru-oop.pdf) предусмотрен порядок обновления основной профессиональных образовательной программы (ОПОП): «ОПОП обновляется ежегодно. Основная цель обновления ОПОП – гибкое реагирование на потребности рынка труда, учет новых достижений науки и образовательной практики. При обновлении основной образовательной программы необходимо руководствоваться соответствующим ФГОС. При переработке основных образовательных программ следует учитывать мнения работодателей все обновления ОПОП утверждаются ректором».

ОПОП обновляются ежегодно, все изменения утверждаются решением Ученого совета факультета пищевых технологий не позднее начала учебного года после обсуждения на заседаниях кафедр, методическом совете факультета пищевых технологий на основании проанализированных пожеланий преподавателей кафедр, работодателей, рекомендаций председателей ГЭК, учебных интересов студентов.

Регулярно кураторы учебных групп проводят собрания обучающихся, в рамках которых студенты могут высказать пожелания улучшения процесса обучения в Университете (анкетирование, опрос, собеседование, отзывы и пожелания студентов о дисциплине).

Достижения:

- Наличие механизма обратной связи между студентами, преподавателями, работодателями, профильными министерствами и ведомствами (ключевыми партнерами по трудоустройству) при проведении мониторинга и периодической оценки образовательной программы.

Области, требующие улучшения:

- Постоянный пересмотр и совершенствование образовательных программ на соответствие с учебным процессом с учетом результатов мониторинга и периодической оценки образовательных программ.

Рекомендации:

- Повысить доступность результатов процедур мониторинга, оценки и пересмотра образовательных программ для студентов, сотрудников, работодателей, профильных министерств и ведомств.

3.10 Стандарт 10. Периодические процедуры внешней гарантии качества образовательных программ

Соответствие стандарту: ***Полное соответствие***

Таблица 10 - Критерии к стандарту 10

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Проведение периодической внешней оценки образовательной программы.	А
2.	Наличие программы корректирующих действий по результатам процедур внешней экспертизы образовательных программ.	А
3.	Учет результатов предшествующих процедур внешней оценки при проведении последующих внешних процедур.	А

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Университет регулярно участвует в процедурах внешней гарантии качества, с учетом специфики направлений подготовки и требований законодательства. Процедура внешней гарантии качества имеет различные формы и осуществляется на разных уровнях (для программ и ОПОП – экспертиза со стороны работодателей, для факультета – аккредитация специалистов при выпуске и различные формы независимой оценки знаний, для образовательной организации – государственная и общественная аккредитации).

Периодичность внешней оценки реализации образовательной программы на факультете пищевых технологий – не менее одного раза в год.

Сотрудники, студенты и выпускники участвуют в процедурах гарантии качества реализации образовательных программ

Результаты внешней оценки реализации образовательных программ позволяют получить общую независимую оценку качества ОПОП, подготовленности студентов, сформированности компетенций.

К процедурам внешней гарантии качества ОПОП реализуемым в вузе относятся: мониторинг эффективности деятельности ВУЗа, государственная аккредитация, международная аккредитация, интернет-тестирование.

Достижения:

- Проведение периодических процедур внешней гарантии качества образовательных программ.
- Наличие программы корректирующих действий.

Области, требующие улучшения:

- Проведение мониторинга эффективности программ корректирующих действий, разработанных по результатам внешней оценки.

Рекомендации:

- Привлечение к процедурам внешней оценки качества образовательных программ международных экспертных организаций.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ

Таким образом, на основе анализа представленной документации, встреч и интервью во время посещения ФГБОУ ВО «Башкирский ГАУ» экспертная комиссия выработала рекомендации, которые, по ее мнению, будут полезны для повышения качества реализации аккредитуемой образовательной программы:

1. Рекомендовать руководству университета шире привлекать к учебному процессу специалистов производства, технологов, назначать руководителями практики от производства профессионалов, разработать стимулирующие меры поощрения руководителей практики.
2. Организовать корректировку планов проведения занятий в части технологических мясных изделий. Реализовать проведение лабораторных работ по технологии мясных продуктов в учебном процессе.
3. Усилить информированность студентов об образовательной программе, критериях оценивания компетенций.
4. Распределение студентов для выполнения ВКР производить на ранних курсах обучения с учётом их личных интересов.
5. Привлекать студентов к выполнению НИР с учётом научного направления университета и использованием процедур независимой оценки результатов обучения.
6. Продолжить развитие программы двойных дипломов, участие в программе обмена студентами, а особенно – в международном плане. Продолжить работу для признания документа об образовании в стране и за рубежом (Diploma Supplement).
7. Активизировать привлечение к учебному процессу преподавателей из министерств, ведомств, других вузов, как Российских, так и зарубежных. Участие в международных проектах по повышению квалификации преподавательского состава.
8. Расширить наличие доступной информации для студентов о возможностях академической мобильности и системы ее поддержки.
9. Повысить эффективность системы сбора и мониторинга информации об образовательной программе, а так же участие студентов и сотрудников образовательной организации в сборе и анализе информации для управления образовательной программой.
10. Продолжить модернизацию сайта факультета. Совершенствование и мониторинг системы обращений. Совершенствовать способы взаимодействия образовательной организации с различными профессиональными ассоциациями и другими организациями, в том числе, с зарубежными.

5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВЭК

На основании анализа представленных документов, сведений и устных свидетельств внешняя экспертная комиссия пришла к выводу о том, что кластер образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, 19.04.04) в **значительной** степени соответствуют стандартам и критериям аккредитации Нацаккредцентра.

Экспертная комиссия рекомендует Национальному аккредитационному совету аккредитовать кластер образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04, 19.04.04), реализуемые ФГБОУ ВО «Башкирский государственный аграрный университет», сроком на 6 лет.

По поручению экспертной комиссии:

Патиева Александра Михайловна
Заместитель председателя внешней экспертной комиссии

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРОГРАММА ВИЗИТА ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ

Время	Мероприятие	Участники	Место проведения
30 мая, вторник			
8.45	Прибытие в университет		г. Уфа, ул. 50-летия Октября, 34, Учебный корпус №1
09.00 — 11.00	Первая встреча членов ВЭК		Учебный корпус №1, зал заседаний 222/1
11.00 — 12.00	**Общая встреча ВЭК с руководством вуза и лицами, ответственными за проведение аккредитации**	Ректор, проректор по учебной работе, зав. УМЧ, зав. отделом ЛАКО, деканы, ВЭК	Учебный корпус №1, зал заседаний 222/1
12.00 — 13.00	Общая экскурсия по вузу (посещение учебных помещений, библиотеки и др.)	ВЭК, проректор по учебной работе, директор библиотеки, начальник УИО, зав. УМЧ, зав. отделом ЛАКО	Библиотека университета
13.00 — 14.00	Обед		Столовая университета
14.00 — 14.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный корпус №6, аудитория 313/6
14.30 — 15.30	**Встреча с представителями деканата факультета**	Декан факультета, заместители декана факультета, ВЭК	Учебный корпус №6, аудитория 403/6
15.30 — 16.00	Работа с документами	ВЭК	Учебный корпус №6, аудитория 313/6
16.00 — 17.00	**Встреча с заведующими кафедрами**	Заведующие кафедрами, ВЭК	Учебный корпус №6, аудитория 403/6
17.00 — 17.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный корпус №6, аудитория 313/6
17.30 — 18.30	**Встреча с выпускниками**	Выпускники, ВЭК	Объекты трудоустройства выпускников
18.30 — 19.00	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный корпус №6, аудитория 313/6
31 мая, среда			
9.45	Прибытие в университета		г. Уфа, ул. 50-летия Октября, 34, Учебный корпус №6, аудитория 403/6
10.00 — 11.00	**Встреча с преподавателями**	Преподаватели, ВЭК	Учебный корпус №6, аудитория 403/6
11.00 — 11.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный корпус №6, аудитория 313/6
11.30 — 12.30	**Встреча со студентами**	Студенты, ВЭК	Учебный корпус №6, аудитория 403/6
12.30 — 13.00	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	г. Уфа, ул. 50-летия Октября, 34, Учебный корпус №6, аудитория

			313/6
13.00 — 14.00	Обед		Столовая университета
14.00 — 15.30	**Общая экскурсия по факультету, ознакомление с материальной базой**	Декан факультета, заведующие кафедрами, ВЭК	Кафедры факультета
15.30 — 16.30	Работа с документами/Посещение занятий (по желанию членов ВЭК)	ВЭК	Учебный корпус №6, аудитория 313/6
16.30 — 18.00	**Встреча с представителями профессионального сообщества**	Декан факультета, заведующие кафедрами, работодатели, ВЭК	Объекты учебных и производственных практик, места трудоустройства выпускников
1 июня, четверг			
9.45	Прибытие в университет		г. Уфа, ул. 50-летия Октября, 34, Учебный корпус №6
10.00 — 13.00	Внутреннее заседание комиссии: подведение предварительных итогов посещения вуза, подготовка устного доклада комиссии по его результатам	ВЭК	. Уфа, ул. 50-летия Октября, 34, Учебный корпус №1, аудитория 313/6
13.00 — 14.00	**Заключительная встреча членов ВЭК с представителями ВУЗа**	ВЭК, представители руководящего состава вуза, заведующие выпускающими кафедрами, преподаватели, студенты	. Уфа, ул. 50-летия Октября, 34, Учебный корпус №1, зал заседаний 222/1
14.00 — 15.00	Обед		Столовая университета
	Отъезд		

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 (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательной программы	*			
2.	Процедуры разработки и утверждения образовательных программ	*			
3.	Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания		*		
4.	Прием, поддержка академических достижений и выпуск студентов		*		
5.	Преподавательский состав		*		
6.	Образовательные ресурсы и система поддержки студентов	*			
7.	Сбор, анализ и использование информации для управления образовательной организацией		*		
8.	Информирование общественности		*		
9.	Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ		*		
10.	Периодические процедуры внешней гарантии качества образовательных программ	*			