ОТЧЕТ

О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

образовательной программы

«Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

по направлению подготовки

«Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04),

реализуемой ФГБОУ ВО «Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

г. Ульяновск, 2018 г.

ОТЧЕТ
О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

образовательной программы

«Технология продукции и организация ресторанного бизнеса»

по направлению подготовки

«Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04),

реализуемой ФГБОУ ВО «Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Председатель внешней экспертной комиссии — Лоретц Ольга Геннадьевна

г. Ульяновск, 2018 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 10
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ 12
3.1 Стандарт 1. Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательной программы 12
3.2 Стандарт 2. Процедуры разработки и утверждения образовательных программ 13
3.3 Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания 14
3.4 Стандарт 4. Прием, поддержка академических достижений и выпуск студентов 16
3.5 Стандарт 5. Преподавательский состав 17
3.6 Стандарт 6. Образовательные ресурсы и система поддержки студентов 19
3.7 Стандарт 7. Сбор, анализ и использование информации для управления образовательной организацией 20
3.8 Стандарт 8. Информирование общественности 21
3.9 Стандарт 9. Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ 23
3.10 Стандарт 10. Периодические процедуры внешней гарантии качества образовательных программ 24
4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ 26
5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВЭК 27
ПРИЛОЖЕНИЕ А 28
ПРИЛОЖЕНИЕ Б 30
ПРИЛОЖЕНИЕ В 35

ВВЕДЕНИЕ

Внешняя экспертиза образовательной программы «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04), реализуемой ФГБОУ ВО «Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина» (далее - ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ), проводилась в период с 22 мая 2018г. по 24 мая 2018г. и включала анализ отчета о самообследовании, посещение ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ внешней экспертной комиссией и подготовку настоящего отчета.

Основная цель проведения внешней экспертизы – установление степени соответствия аккредитуемой образовательной программы «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04), реализуемой ФГБОУ ВО «Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина», 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 образовательной программы «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04) ФГБОУ ВО Ульяновский 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 российских экспертов были выдвинуты Гильдией экспертов в сфере профессионального образования.

Кандидатура эксперта соответствующего профиля, представляющего профессиональное сообщество, была номинирована Ассоциацией рестораторов Ульяновской области.

Кандидатура эксперта, представляющего студенческое сообщество, была рекомендована руководством Ульяновского государственного университета.

Утверждение состава внешней экспертной комиссии осуществлялось Нацаккредцентром.

Экспертная комиссия состояла из четырех российских экспертов:

- **Лоретц Ольга Геннадьевна** - Доктор биологических наук, доцент, ректор, ФГБОУ ВО «Уральский государственный аграрный университет», член Гильдии экспертов в сфере профессионального образования, федеральный эксперт по проведению экспертизы содержания и качества в области проведения государственной аккредитации Рособрнадзора, заместитель председателя Союза сельских женщин, член рабочих групп Министерства агропромышленного комплекса и продовольствия Свердловской области — председатель комиссии, российский эксперт;
- **Губаненко Галина Александровна** - Доктор технических наук, доцент, профессор кафедры Технологии и организации общественного питания, ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», член Гильдии экспертов в сфере профессионального образования — заместитель председателя комиссии, российский эксперт;
- **Никитина Марина Олеговна** - Председатель Ассоциации рестораторов Ульяновской области — член комиссии, представитель профессионального сообщества;
- **Абрамов Александр Сергеевич** - Магистрант 2 года обучения, ФГБОУ ВО «Ульяновский 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 образовательной программы «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» по направлению подготовки Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04), реализуемой ФГБОУ ВО «Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина», стандартам и критериям профессионально-общественной аккредитации, разработанным Нацаккредцентром и сопоставимым с европейскими стандартами гарантии качества ESG-ENQA, а также выработка рекомендаций для образовательных программ экспертируемого направления 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 «Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина» являлся ответственным за проведение процедуры самообследования, подготовку и своевременное предоставление в Нацаккредцентр отчета о самообследовании образовательной программы «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04).

В соответствии с разработанным Нацаккредцентром «Руководством по самообследованию образовательных программ» Отчет о самообследовании объемом 78 страниц 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 образовательной программы «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04) 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: сведения по отдельным стандартам представлены в целом по университету или факультету агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств, отсутствует конкретизация по аккредитуемой программе 19.03.04:

- Учет потребностей различных групп студентов и наличие возможности для формирования индивидуальной образовательной траектории: в тексте отражено, что при реализации программы могут использоваться электронные и ДОТ, но отсутствует ссылка на электронные курсы или их перечень по программе.
- Образовательные ресурсы и система поддержки студентов: в тексте отсутствует информация о лабораториях для проведения научно-исследовательской работы и ее оснащении.
- Наличие доступных для студентов современных библиотечных и информационных ресурсов, в том числе для выполнения самостоятельной учебной и исследовательской работы: отсутствует перечень специализированного программного обеспечения по образовательной программе.
- Наличие системы обратной связи со студентами по оценке условий и организации образовательного процесса: представлены результаты анкетирования студентов в целом факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств, а не студентов, обучающихся по программе 19.03.04 на предмет их удовлетворенности условиями и организацией образовательного процесса.
- Публикация объективных сведений о трудоустройстве и востребованности выпускников – отсутствует информация о трудоустройстве выпускников по образовательной программе.
- По ряду критериев нет информации по аккредитуемой программе, она представлена в целом по университету.

По результатам предварительной работы внешней экспертной комиссии был сформулирован вывод о необходимости более тщательного изучения документов и локальных актов вуза по вопросам:

1. использования требований профессиональных стандартов в образовательной программе;
2. изучения мнения и удовлетворенности заинтересованных сторон (студентов, работодателей и т.д.);
3. участия в разработке ежегодных и перспективных планов работы кафедр и факультета, в формировании индивидуальных планов преподавателей, формировании рекомендаций заинтересованных сторон (научно-педагогические работники, работодатели, объединения работодателей, профильные министерства и ведомства – ключевые партнеры по трудоустройству выпускников);
4. конкретизации целей и задач образовательной программы на уровне отдельных учебных дисциплин, модулей, учебной, производственной и преддипломной практик, НИР, выпускной квалификационной работы, которые обусловлены ожиданиями и потребностями различных заинтересованных в ее реализации социальных групп, выступающих в роли социальных заказчиков;
5. привлечения представителей работодателей к участию в образовательном процессе, проведении итоговой аттестации, в заседаниях кафедры, формировании предложений по разработке (корректировке)

рабочих учебных планов и программ учебных дисциплин, фондов оценочных средств и т.д.

В соответствии со стандартами и критериями аккредитации Нацаккредцентра предварительная оценка образовательной программы «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04) может быть сформулирована как **существенное соответствие**.

В ходе внешней экспертизы детального анализа требуют следующие вопросы:

1. Какие документы и каким образом отражают учет требований профессиональных стандартов в образовательной программе.
2. Какие документы университета регламентируют вопросы академической мобильности и системы ее поддержки.
3. Сколько студентов по направлению 19.03.04 обучается по индивидуальной траектории.
4. Какова доля преподавателей практиков и читаемые ими дисциплины по образовательной программе.
5. Какие имеются лаборатории для проведения научно-исследовательской работы, с какими организациями имеются договора на проведение производственной практики (научно-исследовательская работа).
6. Какое количество грантов было выиграно и объем их финансирования за период реализации образовательной программы.
7. В каких грантах и программах российского и международного уровней принимали участие преподаватели аккредитуемой ОП.
8. Результаты каких научных исследований, в том числе полученных совместно со студентами, внедряются в учебный процесс.
9. Какие и сколько разработано электронных курсов для электронного обучения и ДОТ по образовательной программе.
10. По каким программам за последние 3 года проходили преподаватели ОП повышение квалификации и переподготовку.
11. В рамках каких дисциплин были организованы встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.
12. Каким образом учитывается мнение студента в процессе выбора дисциплин вариативной части учебных планов.
13. Каким образом студенты могут высказать свои пожелания по улучшению процесса обучения по образовательной программе, приведите примеры ваших предложений.
14. Как вами используется возможность получения дополнительного образования, которое может осуществляться параллельно с получением основного.
15. Перечислите мероприятия, дисциплины, конференции и т.д. где была возможность взаимодействовать с работодателями.

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

1.4.2 Визит в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

Экспертная комиссия находилась с визитом в ФГБОУ ВО «Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина» с 22 мая 2018г. по 24 мая 2018г. 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 «Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина» и членами внешней экспертной комиссии.

Во время визита комиссия провела ряд встреч и интервью: с руководством вуза, деканом, заместителями декана, заведующими кафедрами, преподавателями, студентами, выпускниками, представителями профессионального сообщества.

Председатель комиссии осуществлял руководство работой комиссии.

Комиссия считает, что отчет о самообследовании, представленный ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ, позволил внешним экспертам составить целостное представление об особенностях реализации кластера образовательных программ по направлению подготовки «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» (19.03.04).

В целом изученная во время посещения вуза документация и круг лиц, с которыми состоялись встречи во время визита, а также посещение членами комиссии специализированных лабораторий для проведения образовательного процесса и научно-исследовательской работы студентов по аккредитуемой программе: лаборатория технологического оборудования; лаборатория организации и этикета обслуживания на предприятии общественного питания; лаборатория безопасности жизнедеятельности; лаборатория хлебобулочного и кондитерского производства; лаборатория переработки молока и мяса, спортивного комплекса, открытого стадиона, библиотеки, столовой для студентов и т.д.

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

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

Для проведения визита руководство ФГБОУ ВО Ульяновский 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 «Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина».

В последний день визита председатель ВЭК выступил перед руководством ФГБОУ ВО Ульяновский 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 «Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина» ВЭК представила в Нацаккредцентр Отчет о результатах внешней экспертизы образовательной программы «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04), которая реализуется в данной образовательной организации.

Рабочий вариант отчета объемом в 27 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 Ульяновский ГАУ для исправления возможных фактологических ошибок.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Образовательная программа разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04), на 2017-2018 учебный год согласована с руководителем ООО «Дворянская усадьба» Кашеваровой И.Б.

Образовательная программа «Технология продукции и организация общественного питания» реализуется на факультете агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств, на выпускающей кафедре «Технология сельскохозяйственной продукции и пищевых производств».

Заведующей выпускающей кафедрой по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» назначена доктор сельскохозяйственных наук, профессор Лифанова Светлана Петровна.

Образовательный процесс по образовательной программе 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» обеспечивают 39 преподавателей, имеющих базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин, из них с ученой степенью доктора наук и кандидата наук более 94 %. Ученые звания профессора имеют 7 человек, доцента – 23 человека из числа преподавателей, задействованных в реализации ОПОП. Процент штатных преподавателей составляет более 94 %.

Кафедрой технологии сельскохозяйственной продукции и пищевых производств за период освоения направления подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания» (2014-2017 гг.) было издано: 18 учебно-методических пособий, 6 научных статей в изданиях, рекомендованных в перечне ВАК; 3 научные статьи в изданиях, индексируемых в международных базах данных Web of Science, Scopus, Agris, Web of Knowledge, 2 монографии.

Представители вуза, в том числе преподаватели (профессор Золотухин С.Н.), реализующие ОПОП по направления 19.03.04

«Технология продукции и организация общественного питания» являются экспертами и активными участниками работы Ассоциации «Технологическая платформа "Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК-продукты здорового питания».

Контингент студентов составляет 155 человек по направлению подготовки 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания». В настоящее время по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» обучаются по очной форме обучения 2 иностранных гражданина из государств ближнего зарубежья.

Первый выпуск студентов направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» Ульяновского ГАУ заочной формы состоялся в марте 2018г., выпуск очной формы обучения запланирован на июнь 2018 г.

В Университете ежегодно издается справочник «Выпускник УлГАУ». В справочник входят индивидуальные сведения о выпускниках Университета. Основная задача: помочь молодым специалистам найти оптимальное применение своим знаниям и умениям, а работодателям – получить высококвалифицированные кадры, в которых они нуждаются. Рассылка справочника работодателям осуществляется через Министерство сельского хозяйства Ульяновской области и Департамент занятости населения Ульяновской области.

В вузе заключены договора об организации прохождения всех видов практик по направлению подготовки 19.03.04: ООО «Дворянская усадьба», ООО «Мастер вкуса» и другие предприятия.

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.	A
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.	B
3.	Участие всех подразделений образовательной организации в процессах и процедурах внутренней системы гарантии качества.	A

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Имеется документированная система гарантии качества, разработана с участием всех подразделений образовательной организации и заинтересованных сторон. Заинтересованные стороны (администрация, профессорско-преподавательский состав, студенты) участвуют в разработке и внедряют политику внутренней гарантии качества посредствам соответствующих структур и процессов с привлечением других заинтересованных сторон (работодателей, представителей Ассоциации рестораторов Ульяновской области, профильных министерств).

Внутренняя система гарантии качества, обеспечивающая непрерывное совершенствование качества образовательных услуг, базируется на нормативных документах системы качества вуза. Политика гарантии качества отражает связь между научными исследованиями, преподаванием обучением и учитывает как национальный, так внутривузовский контекст.

Политика гарантии качества реализуется, контролируется, актуализируется, решается на уровне Ученого совета, совета факультета, кафедр и отдельных структурных подразделений.

Достижения:

Разработана и утверждена Программа развития вуза до 2025 года, отражающая миссию, цели и задачи вуза.

В программе развития вуза четко определены приоритетные направления с учетом ФЦП и региональной составляющей.

Сертифицирована система менеджмента качества по ГОСТ Р ИСО 9001-2015.

Политика гарантии качества реализуется через разработку ежегодных и перспективных планов работы кафедр и факультета, индивидуальные планы преподавателей, с учетом рекомендаций работодателей по профилю ОП.

Вопросы управления качеством образования рассматриваются на Ученом совете Университета и Совете факультета.

Политика гарантии качества реализуется посредством участия всех заинтересованных сторон в работе профильной Методической школы.

Участие студентов в разработке и внедрении политики гарантии качества обеспечивается посредством объединенного студенческого совета и Профком обучающихся. В состав Ученого совета вуза входит председатель студенческого совета, в состав Совета факультета – представитель актива обучающихся факультета.

Рекомендации:

Систематически проводить встречи заинтересованных сторон для актуализации процедур гарантии качества по образовательной программе 19.03.04.

3.2 Стандарт 2. Процедуры разработки и утверждения образовательных программ

Соответствие стандарту: ***существенное 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.	B
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.	C

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Имеется процедура разработки, утверждения и корректировки ОП, отраженная в локальных актах вуза. Аккредитуемая образовательная программа по большинству пунктов соответствует установленным задачам. Квалификация, получаемая в результате освоения образовательной программы, определена и в не полной объеме соответствует уровню Национальной рамки квалификации. При разработке образовательной программы не в полной мере учтены требования профессиональных стандартов по профилю аккредитуемой программы. Образовательная программа обеспечивает студентов, как академическими знаниями, так и необходимыми умениями и навыками, позволяющими повлиять на их личностное развитие и найти применение в их будущей карьере.

Достижения:

Разработаны и утверждены процедуры по актуализации ОП с учетом развития науки и производства, а также с учетом мнения заинтересованных сторон.

Аккредитуемая образовательная программа представлена в виде системы документов, разработанных с учетом потребностей регионального рынка труда на основе ФГОС ВО.

Образовательная программа по направлению 19.03.04 регламентирует цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по данному направлению подготовки.

Цели образовательной программы определены в соответствии со стратегией развития образовательной организации.

Основная профессиональная образовательная программа разрабатывается ведущими преподавателями Университета с учетом мнения представителей студенчества («Студенческий дозор»). К разработке и оценивании программы в качестве экспертов привлекаются представители работодателей. Образовательная программа проходит экспертизу в учебно-методическом управлении (УМУ) и рецензируется работодателями.

При реализации ОПОП предусмотрена возможность участия студентов в научно-исследовательской работе. Созданы условия для научно-исследовательской работы студентов: на факультете функционирует Студенческое научное общество, в рамках которого на постоянной основе функционируют студенческие научные кружки, проводятся ежегодные научные студенческие конференции.

Внедрена балльно-рейтинговая система оценки результатов обучения.

Рекомендации:

1.Актуализировать цель, задачи и результаты обучения по образовательной программе в соответствии с миссией, целями, задачами университета.

2.Более четко провести согласование требований профессиональных стандартов при разработке образовательной программы.

3.При выборе профиля образовательной программы учитывать современные требования ресторанного бизнеса и региональные условия рынка труда.

3.3 Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания

Соответствие стандарту: ***существенное 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.	В
2.	Использование методов, стимулирующих студентов к активной роли в совместном построении образовательного процесса.	В
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).	В
4.	Информированность студентов об образовательной программе, используемых критериях и процедурах оценивания результатов обучения / компетенций, об экзаменах, зачетах и других видах контроля.	А
5.	Использование процедур независимой оценки результатов обучения.	А
6.	Наличие и эффективность процедур апелляции и реагирования на жалобы студентов.	А

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

В вузе при реализации аккредитуемой ОП используется принцип студентоцентрированного обучения, разработаны и применяются процедуры оценивания результатов обучения, критерии и методы оценивания заранее опубликованы и доводятся до сведения студентов. Используемые методы, применяемые при реализации образовательной программы, стимулируют студентов к активной роли в совместном построении образовательного процесса. Внедрены процедуры реагирования на жалобы и предложения студентов.

По образовательной программе студентам предоставляется возможность гибких траекторий обучения посредствам индивидуального плана обучения, электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, возможности выбора дисциплин учебного плана в соответствии с индивидуальными потребностями обучения.

Достижения:

Процедуры независимой оценки результатов обучения осуществляются посредством приглашения сторонних специалистов, в том числе практиков.

В университете разработана и используется единая процедура оценивания результатов обучения.

Активно используются в учебном процессе мастер-классы, которые проводят специалисты-практики.

Основная образовательная программа предусматривает возможность формирования индивидуальных траекторий обучения студентов.

При обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, по ряду дисциплин предусмотрена возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Для студентов реализована возможность получения дополнительного образования, которое может осуществляться параллельно с получением основного, а реализация очной и заочной форм обучения по ряду направлений позволяет получить образование без отрыва от производства, что приветствуется при прохождении практик.

Используются процедуры независимой оценки результатов обучения посредствам публичных защит отчетов по практикам, курсовых работ (проектов), приема экзаменов перед комиссией, состоящей из нескольких преподавателей, в том числе из других вузов по профилю образовательной программы, участие студентов в ФЭПО.

Рекомендации:

1.Разработать различные методы стимулирования студентов к участию в образовательной траектории.

2. В ФОСах учебных дисциплин, всех видов практик и ИГА выделить по каждой компетенции «знать, уметь, владеть» и средства, позволяющие оценить сформированность компетенции.

3.Использовать студенческое самоуправление как инструмент в построении образовательного процесса.

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

Соответствие стандарту: ***существенное 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:

Имеются утвержденные, опубликованные и последовательно применяемые правила, регулирующие все периоды студенческого «жизненного цикла»: прием, поддержку академических достижений, признание квалификаций и выпуск студентов. Критерии и процессы приема студентов осуществляются последовательно и прозрачно. После приема в вуз процесс инициирования студентов включает знакомство с вузом и образовательной программой. Вуз имеет процедуры и инструменты для сбора, мониторинга и последующих действий на основе информации об академических достижениях студентов.

Достижения:

Хорошо организована профориентационная работа, которая носит системный характер.

В университете организована работа Молодёжной академии современного агробизнеса, в которой в течение трёх лет реализуется образовательная программа «Основы ресторанного бизнеса». МАСА работает при поддержке региональных структур: Министерства образования и науки, Министерства сельского, лесного хозяйства и природных ресурсов, Ассоциации рестораторов региона, Агентства развития сельских территорий, малого инновационного предприятия Научно-исследовательский инновационный центр микробиологии и биотехнологии.

Университет предоставляет места для прохождения всех видов практик на основе заключенных соглашений.

В вузе имеются локальные акты, регламентирующие правила и процедуры приема (перевода) обучающихся из других образовательных организаций, признания квалификаций, периодов обучения и предшествующего образования.

Академическая успеваемость студентов оценивается по результатам текущего контроля хода освоения дисциплин и прохождения практик и промежуточной аттестации результатов обучения по дисциплинам,

прохождению практик и курсового проектирования (выполнения курсовых работ и проектов).

Университет участвует в различных образовательных программах международного обмена. Регулярно проводятся презентации международных образовательных программ (Немецкий учебный центр DEILA-Nienburg, Нижняя Саксония; Союз "Сельское хозяйство и экологическое равновесие с Восточной Европой" LOGO e.V; Агрофирма "AgriLIDA", Дания).

Рекомендации:

1.Выстроить систему мобильности студентов посредством заключения соглашений с ведущими отечественными и зарубежными вузами.

2. Разработать и внедрить программу по получению двойных дипломов.

3. Усилить языковую подготовку студентов.

3.5 Стандарт 5. Преподавательский состав

Соответствие стандарту: ***существенное 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).	B
2.	Соответствие специальностей, ученых степеней, званий и / или опыта практической работы преподавателей профилю образовательной программы.	B
3.	Научная активность преподавателей, внедрение результатов научных исследований в учебный процесс.	B
4.	Использование инновационных методов преподавания и передовых технологий.	A
5.	Привлечение преподавателей из других образовательных организаций, в том числе, зарубежных.	B
6.	Участие преподавателей в совместных международных проектах, зарубежных стажировках, программах академической мобильности.	B
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.	A

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Имеются объективные и прозрачные процедуры по привлечению и развитию профессорско–преподавательского состава, которые обеспечивают достаточную квалификацию и компетентность преподавателей. Разработаны и применяются в вузе ясные, прозрачные и объективные критерии приема сотрудников на работу, назначения на должность, повышения по службе, увольнения. Вуз предоставляет

сотрудникам возможность карьерного роста и профессионального развития, поощряет научную деятельность преподавателей, их инновационные методы преподавания и использование передовых технологий.

Достижения:

Высокий процент остепененности профессорско–преподавательского состава, участвующего в реализации аккредитуемой программы.

Для реализации образовательной программы активно привлекаются производственники с предприятий ресторанного бизнеса г. Ульяновска: ООО «Дворянская усадьба»; ООО «Сфера» и т.д.

Разработана и внедрена система финансовой мотивации преподавателей для повышения качества работы, активно используется эффективный контракт.

Обеспечена возможность для профессорско–преподавательского состава повышения квалификации и прохождения стажировок на предприятиях ресторанного бизнеса.

Кафедра технологии сельскохозяйственной продукции и пищевых производств имеет опыт по выполнению научно-исследовательских работ для нужд индустрии общественного питания.

При реализации образовательной программы применяются различных интерактивные формы и методы обучения: создание проектов, подготовка публичных выступлений, дискуссионное обсуждение профессионально важных проблем, обучение в сотрудничестве, создание проблемных ситуаций, обучение в симуляционных (практико-ориентированных) условиях, используются дистанционные формы обучения на электронной платформе MooDLe.

Рекомендации:

1. Составить план – график по привлечению ведущих отечественных и зарубежных учёных и практиков для ведения образовательного процесса.
2. Разработать мероприятия по повышению научной активности преподавателей, участвующих в реализации образовательной программы, и внедрению результатов их научных исследований в учебный процесс.
3. Создать межкафедральные научные коллективы для участия в отечественных и международных научных проектах.

3.6 Стандарт 6. Образовательные ресурсы и система поддержки студентов

Соответствие стандарту: ***существенное 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).	B
2.	Наличие доступных для студентов современных библиотечных и информационных ресурсов, в том числе для выполнения самостоятельной учебной и исследовательской работы.	B
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:

Имеются достаточные, доступные учебные ресурсы и службы поддержки студентов, соответствующие целям образовательной программы. Студентам предоставляются необходимые образовательные ресурсы как материальные (библиотека, компьютеры, информационные ресурсы, специализированные лаборатории по профилю образовательной программы, спортивный комплекс ит.д.) и человеческие ресурсы (кураторы, наставники, консультанты). При распределении, планировании и обеспечении образовательных ресурсов службы вуза учитывают потребности различных групп студентов (работающих, заочников, иностранных студентов) и принимают во внимание тенденции студентоцентрированного обучения.

Достижения:

Обеспечена доступная среда для лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Наличие современных библиотечных информационных ресурсов и специального программного обеспечения образовательной программы.

Наличие специализированных, оборудованных на высоком уровне лабораторий: лаборатория технологического оборудования, лаборатория организации и этикета обслуживания на предприятии общественного питания, лаборатория безопасности жизнедеятельности, лаборатория хлебобулочного и кондитерского производства, лаборатория переработки молока и мяса, в том числе для проведения мастер – классов.

Обратная связь со студентами осуществляется через их личные обращения к руководству Университета, факультета, кафедры, через кураторов и студенческое самоуправление, общественные студенческие организации. На сайте Университета предусмотрена возможность для

студентов задать вопросы, на которые отвечают представители структурных подразделений.

Применяется специальное программное обеспечение при реализации образовательной программы по профильным дисциплинам.

Для обеспечения доступности качественного образования и социальной поддержки студентов в Университете созданы соответствующие условия: медицинское обслуживание, общественное питание, объекты физической культуры и спорта, общежития.

В Университете принята Программа развития образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья на 2014–2018 годы. Обеспечена доступная среда для лиц с ограниченными возможностями.

Доступ к фондам Научной библиотеки Университета и внешним библиотечным ресурсам для студентов Университета обеспечивается через сайт ЭБС Университета в режиме 24/7/365 из любой точки, где есть подключение к ИНТЕРНЕТ.

Ресурсы «Электронная образовательная среда», «Электронное обучение УлГАУ» предоставляют студентам доступ к необходимым учебным и методическим материалам в электронном виде, формируют и контролируют последовательность и график изучения материалов.

Рекомендации:

1. Создать лабораторию по определению качества пищевой продукции и закрепить ее за выпускающей кафедрой.
2. Ввести в учебный процесс занятия по ознакомлению и использованию студентами ЭБС и ЭИОС.
3. Разработать план по студенческой мобильности и системе ее поддержки, и довести информацию о ней до обучающихся.

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

Соответствие стандарту: ***существенное соответствие***

Таблица 7 - Критерии к стандарту 7

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие и эффективность системы сбора и мониторинга информации об образовательной программе.	A
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.	B

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Имеются процедуры сбора, анализа, использования информации и применения для эффективного управления образовательной программой при участии студентов, сотрудников. В работе внутренней системы гарантии качества вуза используется информация по образовательной программе по следующим аспектам: движение контингента обучающихся, уровень успеваемости студентов, удовлетворенность студентов

реализацией программы, доступность образовательных ресурсов и служб поддержки студентов, трудоустраиваемость выпускников (пока еще первого выпуска).

Достижения:

Наличие системы мониторинга, основанной на регулярном анкетировании профессорско–преподавательского состава и студентов.

Наличие в университете единой информационной сети, которая объединяет всех участников образовательного процесса.

В вузе внедрена система электронного документооборота, система сбора и анализа сведений о студентах, их движении от момента подачи документов в вуз до завершения обучения.

В вузе имеются коммуникационные системы для студентов и сотрудников. В сети Интернет функционирует группа факультета агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств - в социальной сети «В Контакте» (https://vk.com/fazripp). Подписчиками являются студенты, преподаватели, выпускники факультета, активно участвующие в обсуждении текущих вопросов реализации образовательной программы.

Сформирована и продолжает развиваться информационно-образовательная среда (ИОС) Университета. В состав ИОС Университета входят следующие информационные ресурсы: официальный сайт Университета, сайт научной библиотеки, электронный каталог научной библиотеки, электронная образовательная среда (ЭОС), электронное обучение УлГАУ (ЭО), сайт журнала «Вестник Ульяновской государственной сельскохозяйственной академии».

Рекомендации:

1. Активнее использовать систему MODUL для прохождения текущей и промежуточной аттестации.
2. Активнее использовать студенческие сообщества для сбора и анализа информации с целью управления образовательной программой.

3.8 Стандарт 8. Информирование общественности

Соответствие стандарту: ***существенное 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.	B
2.	Публикация на официальном веб-сайте образовательной организации и в СМИ полной и достоверной информации об образовательной программе, ее достижениях.	B
3.	Публикация объективных сведений о трудоустройстве и востребованности выпускников.	A
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:

Имеется опубликованная, актуальная информация в различных источниках о деятельности вуза, включая материалы по аккредитуемой программе, об ожидаемых результатах обучения, оценочных процедурах, присваиваемой квалификации, проходных баллах и учебных возможностях, предоставляемых студентам, преподавании, обучении, а также информация о возможностях трудоустройства выпускников.

Достижения:

Информирование общественности происходит через различные коммуникационные каналы: на официальном сайте Университета http://ugsha.ru/, в информационной печатной продукции Университета, в газетах «Вести УлГАУ», «Дыхание Земли», «Молодежная газета», в интернет-изданиях «Ульяновская правда», «73онлайн», «Рупор73», «Улпресса» и др., 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.

Университет и факультет активно используют Интернет, СМИ, личные встречи в рамках различных мероприятий для информирования всех заинтересованных сторон (абитуриентов и их родителей, обучающихся, преподавателей, работодателей, стратегических партнеров) о реализуемой ОПОП, о результатах своей деятельности, достижениях и планах развития.

Сведения о трудоустройстве, мониторинге востребованности выпускников, имеющихся на рынке труда вакансиях, местах прохождения практик, проводимых в Университете мероприятиях с участием работодателей представлена на официальном сайте Университета в разделе «Отдел организации практики и содействия трудоустройству».

Университет регулярно публикует «Справочник выпускника вуза» с краткой характеристикой каждого выпускника и его контактами для возможных работодателей.

Активное взаимодействие председателя и членов ассоциации рестораторов Ульяновской области в рамках организации учебного процесса по аккредитуемой образовательной программе.

Факультет агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств и профильная кафедра взаимодействуют с различными профессиональными ассоциациями и профессиональным сообществом. В частности, Университет принимает участие в мероприятиях, организованных Ассоциацией рестораторов Ульяновской области: участие студентов в качестве волонтеров и преподавателей фестивалей «Ульяновск Гостеприимный» и «Фрегат Паллада».

Рекомендации:

1. Актуализировать информацию в части конкурентных преимуществ и достижений образовательной программы и использовать различные способы продвижения ОП в различных информационных системах и социальных сетях.

2. Расширить перечень информации на английском языке на сайте вуза по аккредитуемой образовательной программе.

3. Систематически обновлять информацию на английском языке по научным исследованиям для привлечения зарубежных партнёров.

3.9 Стандарт 9. Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ

Соответствие стандарту: ***существенное соответствие***

Таблица 9 - Критерии к стандарту 9

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

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Имеются локальные акты вуза, регламентирующие мониторинг и оценку образовательных программ, включающие механизм использования обратной связи с целью изучения удовлетворенности заинтересованных сторон и периодически проводиться оценка ОП. Мониторинг и периодическая оценка ОПОП позволяет гибко реагировать на потребности рынка труда, учитывать новые достижения науки, технологий, техники.

Достижения:

Наличие процедуры мониторинга, периодической оценки ОП, регламентируемой локальными актами вуза. Основанием для ежегодного пересмотра ОПОП являются предложения преподавателей в части изменения содержания и педагогических технологий обучения; результаты самообследования, административных проверок, внутреннего аудита; изменения в учебно-методическом, кадровом, материально-техническом обеспечении реализации ОПОП и другие условия.

При переработке основной образовательной программы учитывается мнения работодателей, все обновления ОПОП утверждаются приказом ректора. ОПОП по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» согласована с директором ресторана ООО «Дворянская усадьба».

В вузе функционирует механизм взаимодействия с работодателями по оценке качества аккредитуемой образовательной программы.

Рекомендации:

1. Усовершенствовать систему взаимодействия вуза с работодателями при проведении периодической оценки образовательной программы.

2. Систематически разрабатывать планы корректирующих мероприятий по результатам внутренних аудитов.

3.10 Стандарт 10. Периодические процедуры внешней гарантии качества образовательных программ

Соответствие стандарту: ***существенное соответствие***

Таблица 10 - Критерии к стандарту 10

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

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Внешние процедуры гарантии качества позволяют оценить эффективность внутренних процессов гарантии качества. Вуз 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).

Достижения:

Разработаны, внедрены и систематически проводятся процедуры периодической внешней оценки образовательной программы.

Результаты процедур внешней оценки анализируются, и на основании анализа разрабатывается план корректирующих действий для улучшения качества образовательной программы в следующем учебном году.

Университет многократно становился победителем Регионального этапа Всероссийского конкурса программы «100 лучших товаров России» в номинации «Услуги для населения» – «Услуги в системе образования» и шестой раз Федерального этапа конкурса: ЛАУРЕАТ 2010, 2011, 2012, 2014, 2015, 2016 гг. и ДИПЛОМАНТ 2013 г. Качество образовательных услуг Ульяновского государственного аграрного университета имени П.А. Столыпина получило высокие оценки по результатам опросов мнений потребителей, проведенных специалистами экспертного совета Научно-исследовательского института «Статэксперт» г. Санкт-Петербург. Это позволило вузу получить статус Лауреата и право использования логотипа «Лучшие ВУЗы РФ-2016». В 2018 году Ульяновский государственный аграрный университет им. П.А. Столыпина включен в реестр «100 лучших предприятий России».

Результаты каждой процедуры внешней экспертизы рассматриваются на заседаниях подразделений ВУЗа. По результатам разрабатывается процедура корректирующих действий путем создания рабочих групп и внесения в планы заседаний вопросов, касающихся отчетов рабочих групп.

Рекомендации:

1. Разрабатывать планы корректирующих мероприятий после каждой внешней экспертизы.
2. Проведение внешнего аудита с привлечением профессионального сообщества.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ

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

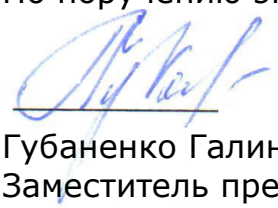
1. При актуализации образовательной программы необходимо более четко учесть требования профессиональных стандартов, современные требования ресторанного бизнеса и региональные условия рынка труда в сфере услуг.
2. Выстроить систему мобильности студентов с заключением соглашений с ведущими отечественными и зарубежными вузами, включая разработку программы по получению двойных дипломов.
3. Усилить профессиональную языковую подготовку студентов в сфере ресторанного бизнеса.
4. Создать научно-исследовательскую лабораторию качества и безопасности пищевой продукции, в том числе ресторанной и закрепить ее за выпускающей кафедрой.
5. Составить план–график по привлечению ведущих отечественных и зарубежных ученых и практиков для ведения образовательного процесса.
6. Создать межкафедральные научные коллективы для участия в отечественных и международных научных проектах с использованием результатов научных исследований в учебном процессе.
7. Актуализировать информацию в части конкурентных преимуществ и достижений образовательной программы и использовать различные способы продвижения ОП в различных информационных системах и социальных сетях, в том числе на английском языке.

5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВЭК

На основании анализа представленных документов, сведений и устных свидетельств внешняя экспертная комиссия пришла к выводу о том, что образовательная программ «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04) в **существенной степени** соответствует стандартам и критериям аккредитации Нацаккредцентра.

Экспертная комиссия рекомендует Национальному аккредитационному совету аккредитовать образовательную программу «Технология продукции и организация ресторанного бизнеса» по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04), реализуемую ФГБОУ ВО «Ульяновский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина», сроком на **6** лет.

По поручению экспертной комиссии:



Губаненко Галина Александровна
Заместитель председателя внешней экспертной комиссии

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРОГРАММА ВИЗИТА ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ

Время	Мероприятие	Участники	Место проведения
22 мая, вторник			
8.45	Прибытие в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ		Ульяновская область, Чердаклинский район, п. Октябрьский, ул. Студенческая, д.15а
09.00 — 10.00	Первая встреча членов ВЭК		ул. Студенческая, д. 15а, конференц-зал административного корпуса, ауд. 41
10.00 — 11.00	**Общая встреча ВЭК с руководством вуза и лицами, ответственными за проведение аккредитации**	Ректор, проректоры, ответственные за проведение аккредитации, ВЭК	ул. Студенческая, д. 15а, конференц-зал административного корпуса, 41 ауд.
11.00 — 12.30	Общая экскурсия по вузу (посещение учебных помещений, библиотеки и др.)	ВЭК	Студенческий городок (ул. Студенческая, д.5,9,13,15,17,12а,19,15а,3а)
12.30 — 13.30	Обед		ул. Студенческая, д.15а, столовая
13.30 — 14.30	**Встреча с директорами институтов/деканами**	декан факультета, заведующие выпускающими кафедрами, ВЭК	ул. Студенческая. д.5, ауд. 49 (ФАЗРиПП)
14.30 — 15.00	Работа с документами	ВЭК	ул. Студенческая, д.5. ауд. 24 (ФАЗРиПП)
15.00 — 16.00	**Встреча с заведующими кафедрами**	Заведующие кафедрами, ВЭК	ул. Студенческая, д.5. ауд.49 (ФАЗРиПП)
16.00 — 16.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭД	ул. Студенческая, д.5, ауд. 24
16.30 — 17.00	Переезд в другой корпус		г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д.44
17.00 — 18.00	**Встреча с выпускниками**	выпускники, ВЭК	г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д. 44, ауд.208
18.00 — 18.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д.44, ауд. 306
23 мая, среда			
9.45	Прибытие в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ		г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д.44
10.00 — 11.00	**Встреча с преподавателями**	Преподаватели, ВЭК	г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д.44, ауд. 208
11.00 — 11.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д. 44, ауд. 306
11.30 — 12.30	**Встреча со студентами**	Студенты, ВЭК	г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д.44, ауд. 208
12.30 — 13.30	Обед		г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д.44, столовая

13.30 — 14.30	Общая экскурсия по вузу (посещение учебных помещений, библиотеки и др.)	Декан, ВЭК	г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д.44
14.30 — 16.30	Работа с документами/Посещение занятий по дисциплинам "Технология продукции общественного питания" (лабораторное занятие, доцент Гуляева Л.Ю.)," Холодильное оборудование предприятий общественного питания" (практическое занятие, доцент Игонин В.Н.), мест практики (по желанию членов ВЭК)	ВЭК	г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д.44
16.30 — 17.30	**Встреча с представителями профессионального сообщества**	Работодатели, ВЭК	г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д.44, ауд. 208
17.30 — 18.00	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д. 44, ауд. 306
24 мая, четверг			
8.15	Прибытие в ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ		г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д.44
08.30 — 12.00	Внутреннее заседание комиссии: подведение предварительных итогов посещения вуза, подготовка устного доклада комиссии по его результатам	ВЭК	г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д.44, ауд. 306
12.00 — 13.00	**Заключительная встреча членов ВЭК с представителями ВУЗа**	ВЭК, представители руководящего состава вуза, заведующие выпускающими кафедрами, преподаватели, студенты	г. Ульяновск, ул. Розы Люксембург, д.44, ауд.103
13.00 — 14.00	Обед		
	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		*		