



ОТЧЕТ

О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

образовательной программы
по специальности:

«Технология мяса и мясных продуктов» (19.02.08),

реализуемой ФГБОУ ВО «Красноярский
государственный аграрный университет»

г. Красноярск, 2022 г.

ОТЧЕТ
О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

образовательной программы
по специальности:

«Технология мяса и мясных продуктов» (19.02.08),

реализуемой ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный
университет»

Председатель внешней
экспертной комиссии



Степовой
Артем Васильевич

г. Красноярск, 2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	4
1. СОДЕРЖАНИЕ И ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ	4
1.1 Основание для проведения внешней экспертизы	4
1.2 Состав внешней экспертной комиссии.....	4
1.3 Цели и задачи экспертизы	5
1.4 Этапы экспертизы	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ	11
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ.....	13
3.1 Стандарт 1. Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательных программ	13
3.2 Стандарт 2. Образовательные программы.....	15
3.3 Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания	18
3.4 Стандарт 4. Прием, поддержка академических достижений и выпуск обучающихся.....	21
3.5 Стандарт 5. Преподавательский состав	24
3.6 Стандарт 6. Образовательные ресурсы.....	28
3.7 Стандарт 7. Сбор, анализ и использование информации для управления образовательными программами и информирование общественности	31
3.8 Стандарт 8. Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ.....	34
3.9 Стандарт 9. Гарантия качества образования (при переходе на дистанционный формат реализации образовательных программ)	36
4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ	38
5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВЭК	39
ПРИЛОЖЕНИЕ А	40
ПРИЛОЖЕНИЕ Б	41
ПРИЛОЖЕНИЕ В	43
ПРИЛОЖЕНИЕ Г	47

ВВЕДЕНИЕ

Внешняя экспертиза образовательной программы по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» (19.02.08), указанной в приложении А (далее – кластер образовательных программ), реализуемой ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» (далее – ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ), проводилась в период с 24 октября 2022 г. по 26 октября 2022 г. и включала анализ отчета о самообследовании, посещение ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ внешней экспертной комиссией и подготовку настоящего отчета.

Основная цель проведения внешней экспертизы – установление степени соответствия аккредитуемой образовательной программы, реализуемой ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», стандартам и критериям профессионально-общественной аккредитации, разработанным Национальным центром профессионально-общественной аккредитации (далее – Нацаккредцентр) и установленным в соответствии с международными требованиями.

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, реализуемой организацией, осуществляющей образовательную деятельность.

Для прохождения профессионально-общественной аккредитации образовательной программы ФГБОУ ВО Красноярский 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 Министерством сельского хозяйства и торговли Красноярского края.

Кандидатура эксперта, представляющего студенческое сообщество, была рекомендована ФГБОУ ВО «Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика М.Ф. Решетнева».

Утверждение состава внешней экспертной комиссии осуществлялось Нацаккредцентром.

Экспертная комиссия состояла из четырех российских экспертов:

- **Степовой Артем Васильевич** - кандидат технических наук, доцент, декан факультета перерабатывающих технологий, ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный университет имени И.Т. Трубилина», член ассоциации «Технологическая платформа «Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК – продукты здорового питания» (Ассоциация «ТППП АПК») — председатель комиссии, российский эксперт;
- **Щербак Алена Валериевна** - председатель предметной цикловой комиссии, координатор по учебному заведению по проведению демонстрационного экзамена Института среднего профессионального образования, ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» — заместитель председателя комиссии, российский эксперт;
- **Титов Игорь Анатольевич** - заместитель начальника отдела развития пищевой, перерабатывающей и элеваторной промышленности Министерства сельского хозяйства и торговли Красноярского края — член комиссии, представитель профессионального сообщества;
- **Федоров Владимир Сергеевич** - аспирант 2 курса Института химических технологий, ФГБОУ ВО «Сибирский государственный университет науки и технологий имени академика М.Ф. Решетнева» — 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 аккредитуемой программы 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 международными требованиями.

Основной целью проведения внешней экспертизы является установление степени соответствия образовательной программы, реализуемой ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет», стандартам и критериям профессионально-общественной аккредитации, разработанным Нацаккредцентром и сопоставимым с международными требованиями, а также выработка рекомендаций для

образовательной программы экспертируемой специальности 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 «Красноярский государственный аграрный университет» являлся ответственным за проведение процедуры самообследования, подготовку и своевременное предоставление в Нацаккредцентр отчета о самообследовании образовательной программы.

В соответствии с разработанным Нацаккредцентром «Руководством по самообследованию образовательных программ» Отчет о самообследовании объемом **101** страницу 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 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 аккредитуемой образовательной программе с точки зрения соответствия стандартам и критериям аккредитации Нацаккредцентра, а также международным требованиям.

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:

- ✓ требуется раскрытие информации по содержанию и работе личного кабинета обучающегося, Сервера для тестирования ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ;

- ✓ не раскрыта информация по неформальному обучению, такому как кружки, клубы;

- ✓ не раскрыта информация об участии обучающихся и ППС в программах академической мобильности с другими университетами и предприятиями, в различных федеральных и международных конкурсах и олимпиадах;

- ✓ не отражена информация по обучению (повышению квалификации) ППС за пределами Красноярского края;

- ✓ требует уточнения система мотивации профессорско-преподавательского состава, направленная на развитие научного потенциала и педагогического мастерства сотрудников кафедры;

- ✓ реализуемые программы Центром Дополнительного профессионального образования требуют обновления;

✓ предоставленная в отчете информация по стандарту 2 критерию 2 противоречит предоставленной информации на сайте Университета в разделе «Образование»;

✓ информация, предоставленная на трех иностранных версиях сайта, носит только ознакомительный характер и содержит краткие сведения о реализуемых программах и институтах.

В соответствии со стандартами и критериями аккредитации Нацаккредцентра предварительная оценка образовательной программы может быть сформулирована как значительное соответствие стандартам и критериям профессионально-общественной аккредитации Нацаккредцентра.

В ходе внешней экспертизы детального анализа требуют следующие вопросы:

1. Каковы ваши стратегические планы по развитию аккредитуемой образовательной программы (кластера)?

2. Как участвуют работодатели в политике гарантии качества?

3. Какова специфика системы взаимодействия с работодателями и их объединениями?

4. Как Университет участвует в региональной программе развития?

5. Проводится ли мониторинг трудоустройства выпускников? С помощью каких каналов связи? Какой процент трудоустраивается по своей специальности?

6. Какое количество преподавателей-совместителей из регионального сектора экономики занято в процессе обучения?

7. Какая система мотивации разработана для повышения качества научного и педагогического труда?

8. Какая проведена работа для улучшения качества жизни обучающихся с ограниченными возможностями здоровья?

9. Какие мероприятия Университет проводит по профориентационной работе?

10. Какая существует система привлечения экспертов со стороны работодателей и представителей студенческого сообщества к разработке образовательных программ?

11. Как работодатели оказывают влияние на эту образовательную программу? Какие изменения программы были сделаны по их предложениям?

12. Насколько функциональным является личный кабинет студента?

13. Как работает чат-бот Единого студенческого офиса?

14. Как функционирует электронный студенческий офис?

15. Как развита академическая мобильность обучающихся и преподавателей Университета?

16. Какое количество иностранных студентов обучаются по данной программе?

17. Какие партнерские соглашения заключены с зарубежными вузами?

18. Какие созданы преимущества для студентов, получивших среднее профессиональное образование в рамках вашего Университета?

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

1.4.2 Визит в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ

Экспертная комиссия находилась с визитом в ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» с 24 октября 2022 г. по 26 октября 2022 г. с целью подтверждения достоверности информации, содержащейся в отчете по самообследованию, сбора дополнительных фактов, относящихся к реализации аккредитуемой образовательной программы, и проверки ее соответствия стандартам и критериям Нацаккредцентра, установленным в соответствии с международными требованиями.

Сроки и программа визита были предварительно определены Нацаккредцентром и утверждены после согласования с руководством ФГБОУ ВО «Красноярский государственный аграрный университет» и членами внешней экспертной комиссии.

Во время визита комиссия провела ряд встреч и интервью таких как:

- ✓ общая встреча с руководством университета и лицами ответственными за проведение аккредитации,
- ✓ встреча с ответственным за электронную информационную образовательную среду (ЭИОС),
- ✓ общая экскурсия по вузу (посещение учебных помещений, библиотеки и др.),
- ✓ встреча с директором института, заместителями, директором Центра подготовки специалистов среднего звена, руководителями ОПОП,
- ✓ встреча с заведующими кафедрами,
- ✓ встреча с выпускниками,
- ✓ встреча с преподавателями,
- ✓ встреча со студентами ВО,
- ✓ встреча со студентами СПО,
- ✓ встреча с представителями профессионального сообщества.

Председатель комиссии осуществлял руководство работой комиссии.

Комиссия считает, что отчет о самообследовании, представленный ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, позволил внешним экспертам составить целостное представление об особенностях реализации образовательной программы по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» (19.02.08).

В целом изученная во время посещения вуза документация и круг лиц, с которыми состоялись встречи во время визита, а также проведена экскурсия для членов экспертной комиссии по территории и корпусам ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ в ходе которой были посещены учебные корпуса с необходимым для реализации ОПОП СПО материально-техническим обеспечением, которое включает в себя:

- ✓ лекционные аудитории, в которых для проведения занятий используются мультимедийные (видеопроjectionные) средства для презентаций, средства звуковоспроизведения, экраны;
- ✓ учебные аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием, а также необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения;
- ✓ помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены необходимой компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета;

✓ научную библиотеку, читальный зал, имеющие выход в глобальную сеть Интернет, абонемент, книгохранилище. Автоматизированные рабочие места оснащены необходимым программным обеспечением для работы с различными видами ресурсов как удаленными, так и локальными, а также снабжены наглядной информацией и пошаговым руководством по поиску информации в электронном каталоге и базах данных. Фонд библиотеки скомплектован в соответствии с образовательными программами;

✓ инновационные лаборатории и центры такие как:

1. Научно-инновационная лаборатория сыра «LacCor».
2. Инновационная лаборатория «Агроэкологическая оценка почв и земель (камеральная).

3. Научно-исследовательская лаборатория проблем и переработки масличных культур.

4. Инжиниринговый центр.

5. Лаборатория «Мясного и животного сырья и продукции» оснащенная современным оборудованием.

6. Лаборатория «Технология мяса и мясных продуктов» (проводятся учебные практики).

7. Учебно-производственная лаборатория по производству мясных продуктов.

8. Лаборатория геологии, морфологии, географии и картографии почв имени профессора В.В. Чупоровой.

9. Лаборатория меристемно-тканевых культур, которая занимается разведением сортов сои и картофеля.

10. Учебно-производственная мастерская по производству мясных полуфабрикатов, запуск которой планируется в ноябре 2022 года, которая позволит не только проводить учебные практики, но и станет площадкой для проведения ГИА в форме демонстрационного экзамена.

В Университете вниманию экспертной комиссии также были представлены аудитории от партнеров (представителей профессионального сообщества), которые укомплектованы в зависимости от реализуемых проектов:

✓ компьютерный класс Bayer;

✓ аудитория по цифровому земледелию;

✓ учебно-исследовательская аудитория по кормопроизводству, открытая при поддержке ССПК ККЗ «Кубань» и ООО «Семена Сибири»;

✓ аудитория "Щелково Агрохим".

Экспертная комиссия, посещая Институт агроэкологических технологий кафедры общего земледелия и защиты растений, еще раз отметила оснащенность аудиторий специализированной МТБ (микроскоп, компьютер, проектор, термостат и др.), которые позволяют формировать общие, профессиональные компетенции, а также творческие и научные способности обучающихся по аккредитуемой ОП.

В первый день работы внешняя экспертная комиссия посетила практическое занятие студентов первого курса по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)».

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

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

Для проведения визита руководство ФГБОУ ВО Красноярский 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 «Красноярский государственный аграрный университет»:

- ✓ Порядок организации и проведения государственной итоговой аттестации (по образовательным программам среднего профессионального образования и высшего образования (программ бакалавриата, специалитета, магистратуры));

- ✓ Программу ГИА для специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»;

- ✓ РП дисциплин и ПМ для специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов»;

- ✓ Отзывы работодателей;

- ✓ Мониторинг удовлетворенности работодателей качеством подготовки выпускников ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ;

- ✓ Результаты научной деятельности преподавателей;

- ✓ Выпускные квалификационные работы;

- ✓ Награды (достижения) студентов;

- ✓ Награды (достижения) преподавателей.

В последний день визита председатель ВЭК выступил перед руководством ФГБОУ ВО Красноярский 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 «Красноярский государственный аграрный университет» ВЭК представила в Нацаккредцентр Отчет о результатах внешней экспертизы образовательной программы, которая реализуется в данной образовательной организации.

Рабочий вариант отчета объемом в **42** страницы 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 Красноярский ГАУ для исправления возможных фактологических ошибок.

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Основная профессиональная образовательная программа среднего профессионального образования (ОПОП СПО) 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» реализуется кафедрой Технология консервирования и пищевая биотехнология Института пищевых производств (ИПП, Институт), где организацию и сопровождение учебной и воспитательной работы при реализации образовательной программы оказывает Центр подготовки специалистов среднего звена (ЦПССЗ, Центр) с 2017 года.

Центр подготовки специалистов среднего звена является самым молодым структурным подразделением Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет». Центр осуществляет подготовку специалистов среднего звена на базе основного и среднего общего образования.

Обучение по специальности СПО 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» осуществляется на базе основного общего (9 классов) или среднего общего (11 классов) образования по результатам документа об образовании (аттестат) без вступительных испытаний. Прием на образовательные программы среднего профессионального образования осуществляется в рамках контрольных цифр приема граждан на обучение за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета, а также определяет особенности проведения вступительных испытаний для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Таблица 1 – ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОО

Полное наименование ОО	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет»
Учредители	Министерство сельского хозяйства РФ
Год основания	1952 – Красноярский сельскохозяйственный институт 1991 – Красноярский государственный аграрный университет 1997 – государственное образовательное учреждение «Красноярский государственный аграрный университет» 2002 – федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Красноярский государственный аграрный университет» 2014 – федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Красноярский государственный аграрный университет»
Действующий государственный аккредитационный статус	
Место нахождения	660049, г. Красноярск, пр. Мира, 90
Ректор	д.э.н., профессор Пыжикова Наталья Ивановна
Лицензия	Серия 90Л01 №8542 рег. № 1540 от 01.07.2015 бессрочно
Государственная аккредитация	Свидетельство о государственной аккредитации Серия 90А01 № 3756, рег. №3536 от 02.04.2021 до 02.04.2027
Количество студентов	8829 из них: Очно 3914 Очно-заочно 392 Заочно 4523

Таблица 2 – Сведения об ОП, представленных к аккредитации

Образовательные программы	<i>«Технология мяса и мясных продуктов» (19.02.08)</i>
Уровень обучения / Нормативный срок обучения	<i>техник-технолог / 2 года 10 мес. / 3 года 10 мес.</i>
Структурное подразделение (руководитель)	<i>Институт пищевых производств (д-р техн. наук., профессор Матюшев Василий Викторович) Центр подготовки специалистов среднего звена (к. техн. наук, доцент Шанина Екатерина Владимировна)</i>
Выпускающие кафедры (заведующие выпускающими кафедрами)	<i>Кафедра технология консервирования и пищевая биотехнология (зав. кафедрой – Величко Надежда Александровна – д-р техн. наук, профессор)</i>
Срок проведения экспертизы	<i>24-26 октября 2022 г.</i>
Ответственные за аккредитацию	<i>Новикова Виктория Борисовна, к.б.н., доцент, начальник учебно-методического отдела</i>

Таблица 3 – Количество поступивших абитуриентов

Направление подготовки	2017	2018	2019	2020	2021
Технология мяса и мясных продуктов (19.02.08)	48	46	47	46	45

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

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

Соответствие стандарту: полное соответствие

Таблица 1 – Критерии оценки Стандарта 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, обучающихся, работодателей, объединений работодателей, научных организаций, 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 образовательной программы стандарту:

В ходе предварительного изучения отчета о самообследовании образовательной программы по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов, Политики в области качества, Программы развития университета, Стратегии развития Центра подготовки специалистов среднего звена, а также в ходе очной встречи с руководством вуза и лицами, ответственными за проведение аккредитации, было установлено, что:

1. Для формирования политики и целей в области качества и их достижений в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ создана и опубликована документированная внутренняя система гарантии качества, основанная на системе менеджмента качества (СМК) университета.

2. Реализация образовательных программ в вузе осуществляется с учетом Миссии и Стратегии развития Университета, Политики в области качества, Программы развития университета на 2022-2030 г.

3. Ежегодно с целью оценки эффективности и осуществления контроля за реализацией политики гарантии качества в Университете проводятся внутренние аудиты СМК согласно утвержденной документированной процедуре.

Вопросы стратегии развития образовательных программ СПО, планирования учебно-воспитательной и методической работы, расширения и укрепления учебно-лабораторной и материально-технической базы, реализации федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования, вопросы управления качеством образования рассматриваются на заседаниях методической комиссии института, Совете института, секции УМС «Система менеджмента качества», УМС Университета и Ученом совете Университета.

С целью контроля качества и разработки мероприятий по повышению эффективности учебного процесса образовательных программ СПО

предусмотрены ежегодные планы и квартальные отчеты по учебной, воспитательной, учебно-методической работе.

Комиссия отметила, что одним из эффективных направлений внутренней системы гарантии качества ОП является проведение ежегодного мониторинга удовлетворенности работодателей качеством подготовки выпускников ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, вовлеченного в реализацию ОП. Удовлетворенность студентов качеством образовательных услуг и удовлетворенность преподавателей условиями труда проводятся Центром менеджмента качества и мониторинга, а также уполномоченными по качеству в структурных подразделениях Университета.

В качестве точек роста в рамках данного стандарта могут быть указаны следующие:

- повышение периодичности актуализации материалов по обеспечению качества образования;
- формирование раздела на сайте с презентационными материалами по выполнению основных показателей деятельности Университета и его структурных подразделений по обеспечению системы гарантии качества;
- повышение эффективности мониторинга удовлетворенности ППС и обучающихся, профессиональных сообществ, занятости и профессиональной деятельности выпускников.

ВЭК пришла к выводу, что в университете разработаны логически структурированная политика и процедуры гарантии качества, которые имеют официальный статус, доступны широкому кругу пользователей и образуют систему непрерывного совершенствования, в которую включены службы и сотрудники, ответственные за определенные участки работы, направленные на достижение общего результата.

Достижения:

В университете создана многоуровневая, логически выстроенная, документированная внутренняя система гарантии качества реализуемых образовательных программ.

Каждое направление системы гарантии качества образовательной программы регламентировано внутренними нормативно-правовыми документами Университета, которые размещены на сайте ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ в свободном доступе.

Разработана и внедрена СМК ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, соответствующая требованиям стандарта ISO 9001:2015 (ГОСТ ISO 9001 – 2015) в отношении разработки и оказания услуг высшего и дополнительного образования, научных исследований и разработок.

Цели подготовки обучающихся соответствуют стратегическим целям вуза и региона.

Все участники встреч (представители администрации университета, руководители ЦПССЗ и кафедр, студенты, представители индустриальных партнеров и работодателей) отметили, что регулярно проводится анкетирование и мониторинг по оценке качества образовательного процесса и удовлетворенности его участников.

Рекомендации:

1. Рекомендуется конкретизировать формы участия всех заинтересованных сторон в разработке и внедрении Политики гарантии качества.

2. Рекомендуется усовершенствовать кадровую политику в части участия ППС в процедурах внутренней системы гарантии качества.

3.2 Стандарт 2. Образовательные программы

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 образовательных программ, и ожидаемых результатов обучения и их соответствие миссии, целям и задачам образовательной организации	А
2.	Наличие процедур разработки, утверждения и корректировки образовательных программ (включая ожидаемые результаты обучения) с учетом развития науки, производства и мнения заинтересованных сторон (администрации, преподавателей, обучающихся, работодателей)	А
3.	Учет требований профессиональных стандартов (при их наличии) и требований рынка труда	А
4.	Направленность содержания заданий на прохождение производственной и преддипломной практик на получение обучающимися навыков их практического применения на предприятиях, ориентированных на выпускников образовательных программ	А

Анализ соответствия образовательной программы стандарту:

Внешняя экспертная комиссия отмечает, что основная профессиональная образовательная программа специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов и ее части (учебные планы, календарный учебный график, аннотации к РП, РП дисциплин и ПМ, РП УП и ПП, методические указания) опубликованы и находятся в открытом доступе на официальном сайте образовательной организации в разделе «Образование» для всех заинтересованных сторон образовательного процесса.

Существующая система управления программами является многоуровневой и адаптивной под запросы всех заинтересованных сторон. Возможность оперативно привлекать работодателей и промышленных партнеров, обучающихся и преподавателей к анализу, проектированию и контролю реализации программ обеспечивает гарантию качества образования.

Структура ООП по основным разделам соответствует требованиям ФГОС СПО и содержит нормативно-правовую базу, сроки получения СПО по ППССЗ, характеристику профессиональной деятельности выпускников, требования к результатам освоения ООП, документы, определяющие содержание и организацию образовательного процесса: учебный план, календарный учебный график, аннотации к рабочим программам учебных дисциплин и профессиональных модулей, программы практик, материально-техническое и ресурсное обеспечение образовательного процесса, оценку результатов освоения ОПОП.

Для эффективной работы по организации образовательного процесса Центром подготовки специалистов среднего звена разрабатываются и ежегодно обновляются учебные планы подготовки специалистов, рабочие

программы дисциплин и профессиональных модулей, контрольно-измерительные материалы и фонды оценочных средств.

В образовательной программе аккредитуемой специальности сформулированы цели и задачи, разработаны и утверждены документы, регламентирующие содержание, организацию и контроль качества образовательного процесса. Эти документы предоставлены на сайте университета, указаны ресурсное обеспечение образовательных программ, методы достижения и корректировки целей и задач образовательных программ, описаны компетенции, формируемые в результате освоения ОПОП, описаны фонды оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и др.

Внешняя экспертная комиссия отмечает, что цели и задачи ОПОП вырабатываются с учетом отраслевой специфики направлений подготовки и ожиданий работодателей в части формирования компетенций будущих специалистов. Ожидаемые результаты обучения соотнесены с миссией и целями университета и представлены в Программе развития ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ на 2022-2030 годы и программе Стратегия развития Центра подготовки специалистов среднего звена.

Экспертируемая образовательная программа разработана в полном соответствии с требованиями ФГОС СПО и с учетом требований профессионального стандарта 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения».

Содержание и структура образовательных программ отвечают требованиям локальных нормативных актов университета, а также требованиям федеральных государственных образовательных стандартов.

По образовательным программам регулярно проводятся корректирующие мероприятия по оптимизации ООП и ее компонентов с учетом развития науки, социальной сферы, экономики и ожиданий всех стейкхолдеров образовательного процесса. Образовательные программы актуализируются на регулярной основе в ходе заседаний Ученого совета ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, а также в процессе рабочих совещаний и стратегических сессий. При этом оценивается эффективность реализуемых программ и обратная связь со стороны обучающихся.

Ежегодно в целях повышения качества реализации ОП используются анкетирования студентов. Процедуры внутреннего контроля качества включают регулярный мониторинг организации учебного процесса, мониторинг удовлетворенности студентов качеством образования.

Внешняя экспертная комиссия отмечает, что в разработку ОПОП вовлечены ведущие преподаватели выпускающей кафедры института пищевых производств. ППС и работодатели принимают участие в совещаниях по актуализации контента и уточнения перечня необходимых выпускнику компетенций.

Комиссия отмечает наличие и актуальность рабочих программ учебных и производственных практик, которые регулярно проходят рецензирование у представителей профессионального сообщества, актуальность выдаваемых индивидуальных заданий, которые постоянно согласуются с руководителями профильных организаций, что подтверждается и имеет отражение в дневнике практической подготовки обучающихся. На защите отчета по практике присутствует представитель профильной организации.

В качестве точек роста в рамках данного стандарта могут быть указаны следующие:

- внедрение документального сопровождения (протокол, отчет) внесенных в образовательные программы корректировок;
- усиление участия обучающихся в разработке ОПОП, в формировании содержания своего образования;
- усиление вовлеченности работодателей в процесс разработки, корректировки ОПОП, стратегии развития образовательных программ.
- необходимость усиления документального сопровождения ОПОП;
- развитие социального партнерства с профессиональными сообществами работодателей в направлении обновления образовательных программ с учетом современных требований рынка труда и запросов общества.

Достижения:

Опубликованы и находятся в открытом доступе на официальном сайте образовательной организации в разделе «Образование» для всех заинтересованных сторон образовательного процесса утверждённые электронной подписью ОПОП по специальности 19.02.08, где четко отражены ожидаемые результаты обучения, которые соответствуют миссии, целям и задачам Университета.

Согласно требованиям ФГОС СПО и рынка труда РП аккредитуемой специальности 19.02.08 ОП регулярно (1 раз в год) корректируются с учетом развития науки, производства и мнения заинтересованных сторон.

Индивидуальные задания, выданные обучающимся для прохождения производственной и преддипломной практики, направлены на получение навыков их практического применения на предприятии.

Интеграция образовательных программ СПО и ВО.

Рекомендации:

1. Рекомендуется пересмотреть учебные планы в части практической подготовки обучающихся в сторону их увеличения.

2. Рекомендуется рассмотреть возможность расширения спектра образовательных курсов в рамках программ дополнительного профессионального образования, непосредственно привязанных к отраслевым и профессиональным стандартам.

3. Рекомендуется регулярно проводить форсайт-сессии с работодателями на предмет современных требований производства к выпускникам Института пищевых производств. Рассмотреть вопрос о создании Совета работодателей.

3.3 Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания

Соответствие стандарту: полное соответствие

Таблица 3 - Критерии к стандарту 3

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Учет потребностей различных групп обучающихся и наличие возможности для формирования индивидуальных образовательных траекторий	В
2.	Учет результатов неформального и информального обучения (при их наличии) в оценке результатов обучения/ компетенций по образовательным программам (онлайн-курсы, дополнительное образование, микроквалификации)	В
3.	Использование четких критериев и объективных процедур оценивания результатов обучения / компетенций обучающихся, соответствующих планируемому результату обучения, целям образовательных программ и назначению (диагностическому, текущему, промежуточному или итоговому контролю)	А
4.	Информированность обучающихся об образовательных программах, используемых критериях и процедурах оценивания результатов обучения / компетенций, об экзаменах, зачетах и других видах контроля	А
5.	Использование процедур независимой оценки результатов обучения (сертификационные экзамены, ФИЭБ, ФЭПО, олимпиады и др.)	А
6.	Наличие и эффективность процедур апелляции и реагирования на жалобы обучающихся	А

Анализ соответствия образовательной программы стандарту:

Внешняя экспертная комиссия отмечает, что Университет применяет принципы студентоцентрированного обучения в свои образовательные программы, которые стимулируют студентов к активной роли в совместном построении образовательного процесса. Учебный процесс организован на хорошем уровне и адаптирован к индивидуальным потребностям студентов. В Университете созданы все условия для разностороннего развития студентов, их научной, спортивной, культурной и творческой деятельности.

Студентам доступно информальное и неформальное обучение, реализуемое Университетом. Обучающимся могут зачесть результаты освоения массовых открытых онлайн-курсов (МООК) по дисциплинам учебного плана, изучаемым или планируемым к изучению; процедура и условия зачета МООК рассмотрены в регламенте зачёта результатов освоения массовых открытых онлайн-курсов ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

Результаты общения внешней экспертной комиссии со студентами дают возможность понять, что студенты заинтересованы в создании новых актуальных курсов в рамках программ дополнительного профессионального образования, непосредственно привязанных к отраслевым и профессиональным стандартам, дополнительных микроквалификаций, а также онлайн-курсов.

В ходе личных встреч с обучающимися, преподавателями отмечено активное участие студентов ИПП в процедурах независимой оценки результатов обучения в качестве участников и слушателей Международного форума «Пищевая индустрия», Всероссийском фестивале НАУКА 0+, Фестивале национальных культур, Агропромышленном форуме Сибири, Интеллектуальных играх, мастер классах, всероссийских

конкурсах профессионального мастерства: молодежном чемпионате профессионального мастерства кондитеров среди учащихся образовательных учреждений, Конкурсе профессионального мастерства среди студентов специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов «Проба мастерства» (по виду профессиональной деятельности Производство колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов), Олимпиаде по органической химии для студентов химических и нехимических специальностей.

Также в Университете организована работа Культурно-досугового центра, который является центром развития художественного творчества студентов университета, воспитания чувства гуманизма, патриотизма и толерантности.

ВЭК отмечена заинтересованность и активное участие студентов СПО 1-2 курсов в Студенческом научном сообществе Института пищевых производств, в рамках которого на кафедрах института организованы студенческие научные кружки. Обучающиеся на раннем этапе обучения демонстрируют высокие результаты в научно-исследовательской работе. Подтверждение данных фактов имеет отражение в результатах научно-исследовательской работы студентов за 2017-2021 гг. в виде грамот, благодарственных писем, дипломов студентов и преподавателей, публикаций, грантов, актов внедрения и т.д.

Анализ локальных нормативных документов в Университете показал, что процесс формирования индивидуальной образовательной траектории студента в соответствии с его интересами и карьерными планами четко регламентирован. У студентов отмечается активная позиция по выбору гибкой образовательной траектории.

Студенты Института проходят диагностику и обучение в Проектном офисе универсальных управленческих и надпрофессиональных компетенций, реализующих развитие у обучающихся управленческих, деловых, надпрофессиональных компетенций (soft skills).

С целью определения уровня усвоения изучаемых дисциплин используются различные формы текущей, промежуточной и итоговой аттестации студентов. В процессе текущей аттестации используется тестирование, опрос, собеседование, коллоквиум, задания для самоконтроля, реферат, эссе и т.п. Информация о правилах аттестации, видах контролируемых мероприятий и формах контроля доводится до сведения студентов в начале учебного семестра. Студенты отмечают прозрачность, удовлетворенность, эффективность существующей системы обучения.

Модульно-рейтинговая система обучения позволяет индивидуально подходить к оценке знаний студентов. Для организации деятельности по модульно-рейтинговой системе преподаватели разрабатывают рейтинг-план каждой учебной дисциплины, фонды оценочных средств разной степени сложности по всем модулям и модульным единицам учебной дисциплины; внедряют новые методы обучения, цифровые технологии, позволяющие стимулировать познавательную деятельность студентов. В РП всех дисциплин содержится информация о рейтинговой оценке знаний студентов, методические рекомендации обучающимся по освоению дисциплины, в том числе, для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; информация доступна на официальном сайте Университета.

Применяемая в Центре ПССЗ система оценивания, включая экзамены по модулям с итоговым заключением об освоении соответствующего вида деятельности, позволяет учитывать результаты учебной деятельности, посещаемости студента, предоставлять работодателям расширенную информацию о выпускнике для содействия его трудоустройству.

Университет располагает отлаженными процедурами апелляции и реагирования на жалобы обучающихся. В Университете функционирует объединённый совет обучающихся (ОСО), посредством которого студенты взаимодействуют с руководством Университета и ЦПССЗ. С помощью регулярного анкетирования по вопросам организации и содержания учебного процесса студенты могут выразить свое мнение. Создан Совет родителей. Также студенты отметили создание и высокую эффективность такого современного коммуникационного канала как чат-бот Единого студенческого офиса (единого многофункционального центра), с помощью которого они могут обратиться с жалобой к директору ЦПССЗ, зам. директора по учебной работе, заведующему кафедрой или куратору группы. В вузе также действует Апелляционный совет и Совет по разрешению конфликтов.

Достижения:

В Университете предусмотрена возможность обучения по индивидуальной траектории, которая формируется в порядке, установленном локальными нормативными актами.

Обучающиеся оцениваются на основе реализуемой в Университете модульно-рейтинговой системы обучения, которая позволяет индивидуально подходить к оценке знаний студентов.

Открыт и работает многофункциональный чат-бот Единого студенческого офиса, который является механизмом обратной связи и позволяет студенту обратиться с жалобой к директору ЦПССЗ, заказать справки, получить быстрый ответ по интересующим вопросам. Студенты высоко отмечают созданный механизм.

Студентам доступно неформальное и неформальное обучение, реализуемое Университетом. Обучающимся могут зачесть результаты освоения массовых открытых онлайн-курсов (МООК) по дисциплинам учебного плана.

Обучающиеся, начиная со 2 курса, активно вовлечены в научно-исследовательскую работу, научно-методические семинары, проводимые на международном, всероссийском и региональном уровне, в т.ч. в дистанционном формате. Студенты СПО публикуют статьи, участвуют в конкурсах и грантах.

Студенты Института проходят диагностику и обучение в Проектном офисе универсальных управленческих и надпрофессиональных компетенций, реализующих развитие у обучающихся управленческих, деловых, надпрофессиональных компетенций (soft skills).

В ЦПССЗ реализуется подготовка к ДЭ в рамках ГИА, который пройдет в 2023 году.

Рекомендации:

1. Рекомендуется разработать и реализовать актуальные дополнительные образовательные программы для обучения студентов, соответствующие новым тенденциям профессионального сообщества.

2. Рекомендуется рассмотреть на уровне руководства возможность мобильности студентов и преподавательского состава на различные выездные мероприятия для обмена опытом за границами Красноярского края, который позволит развить и повысить профессионально-личностный потенциал студентов и преподавателей.

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

Соответствие стандарту: полное соответствие

Таблица 4 - Критерии к стандарту 4

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие системной профориентационной работы, нацеленной на подготовку и отбор абитуриентов	А
2.	Наличие и эффективность правил и процедур приема абитуриентов, перевода обучающихся из других образовательных организаций, признания квалификаций, периодов обучения и предшествующего образования	А
3.	Стабильность набора и обучения обучающихся (сохранность контингента, отсев)	В
4.	Наличие системной работы по сопровождению академической успеваемости обучающихся	А
5.	Наличие системы информирования и поддержки обучающихся в проектной деятельности, программах мобильности; участие обучающихся в таких программах	В

Анализ соответствия образовательной программы стандарту:

В ходе проведенных встреч с руководством университета, преподавателями и студентами, внешняя экспертная комиссия отметила, что в Университете Управлением приемной комиссии организована системная работа в области профориентации и последующей поддержки заинтересованности обучающихся в совершенствовании и расширении своих компетенций. Основным принципом данной работы является непрерывное образование.

ЦПССЗ проводится огромное количество профориентационных мероприятий, направленных на популяризацию специальностей СПО:

✓ работа со школами города и районов, с которыми заключены договора в рамках профориентационных мероприятий;

✓ работа летних научных школ, которые осуществляют свою деятельность в июле-августе;

✓ участие в «Ярмарке профессий», ежегодной выставке «Образование. Профессия и карьера»;

✓ Дни открытых дверей Университета;

✓ участие в выставках, конкурсах, олимпиадах «Агроуспех»;

✓ организация мастер-классов, экскурсий, являющихся одной из самых эффективных форм ознакомления учащихся с материально-технической базой института и основами будущей специальности;

✓ использование в качестве рекламы социальных сетей (ВКонтакте, Телеграмм-канале).

✓ регулярное отражение в журналах, газетах, статьях: раздел «Средства массовой информации» на официальном сайте Университета, на странице института пищевых производств.

Особенно комиссией была отмечена работа в рамках профориентационной работы и совершенствованию внутренней системы гарантии качества образования через создание Агроклассов и Агрошколы. В 2020 г. на базе ИПП начала функционировать «Агрошкола молодого исследователя» (далее Агрошкола).

«Агрокласс» является научно-исследовательским направлением работы ОДП УПК ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, деятельность которого направлена на работу с детьми, нацеленными на поступление в высшие учебные заведения аграрного направления. Участниками «Агрокласса» являются обучающиеся старших классов средних общеобразовательных учреждений Красноярского края.

Агрошкола - комплекс учебных и воспитательных мероприятий, организуемых на базе малокомплектных сельских школ с целью формирования у ученика позитивных представлений о сельском образе жизни и способствующих его возвращению в сельскую местность по окончании учебного цикла. Организатором Агрошколы выступает университет совместно со средними общеобразовательными школами Красноярского края при поддержке Министерства сельского хозяйства Красноярского края. Агрошкола является сетевой моделью профильного обучения (школа-ВУЗ-сельхозтоваропроизводитель).

Проводимая в Институте пищевых производств и вузе профориентационная работа обеспечивает стабильность набора. Результатами такой профориентационной работы является выполнение КЦП и формирование благоприятного имиджа Университета.

Правила и процедуры приема абитуриентов, перевода обучающихся из других образовательных организаций, признания квалификаций, периодов обучения и предшествующего образования закреплены в локальных нормативных актах Университета, размещенных в открытом доступе на официальном сайте Университета.

Беседы с ведущими преподавателями, кураторами, заведующими кафедрами свидетельствуют о заинтересованности и большой работе коллектива Университета и ЦПССЗ по сохранности контингента. Организация работы по сохранности контингента обучающихся и ликвидации академических задолженностей обучающихся включает мониторинг текущей и промежуточной аттестации, анализ посещаемости занятий студентами, график хода выполнения контрольных мероприятий. Студентам предоставлена возможность, в случае необходимости, на основании личного заявления установить срок ликвидации академической задолженности.

Для слабоуспевающих студентов и студентов, испытывающих трудности в освоении ОПОП, предлагается широкий спектр мер поддержки со стороны ЦПССЗ, таких как возможность прохождения и дальнейшего зачета результатов МООК для восполнения пробелов по тем или иным дисциплинам, организация доступа к материалам курсов по дисциплинам в LMS Moodle, позволяющая студентам в любое время вернуться к изучаемому материалу по дисциплине для повторения или уточнения отдельных вопросов, связаться с преподавателем и получить дополнительную консультацию и т.д.

В Университете разработаны локальные нормативные акты, направленные на поддержку академических достижений обучающихся (выплата стипендий, материальная поддержка, предоставление

возможности перехода с платного обучения на бюджетное место, занесение на доску почета, награждение Почетными грамотами, благодарственными письмами, возможность участия студентов в НИР).

Для поддержки обучающихся в проектной и научно-исследовательской деятельности Управлением науки и инноваций Университета организовано консультирование и сопровождение по оформлению конкурсной документации по грантам и конкурсам различного уровня. По результатам научной деятельности на конкурсной основе назначаются дополнительные повышенные стипендии.

Студентам предоставляется возможность проводить научно-исследовательскую работу в Научно-исследовательском испытательном центре, Инновационных лабораториях Университета.

ИПП сотрудничают в области науки и образования с организациями таких стран как Монголия, КНР, Казахстан, Белоруссия, выступает участником международных научных конференций, симпозиумов, семинаров и других международных мероприятий.

В ЦПССЗ существуют программы академической и социальной адаптации, в том числе и обучающихся первокурсников.

Информирование обучающихся о реализуемых вузом мероприятий в проектной деятельности, научно-исследовательской, международной, творческой деятельности осуществляется через сайт Университета. Организация академической мобильности осуществляется совместно с Центром международных связей и бизнеса ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, являющимся структурным подразделением Университета.

Однако на основе встреч со студентами внешняя экспертная комиссия отметила, что имеющиеся программы международной мобильности нацелены, в основном, на студентов, обучающихся по программам высшего образования. Кроме этого, комиссия отметила недостаточную мотивацию студентов для участия в программах мобильности.

Достижения:

Наличие эффективной системы профориентационной работы, осуществляемой Управлением приемной комиссии, о чем свидетельствует выполнение КЦП в 2022 году. Более 50% абитуриентов поступает после СПО. Над сохранностью контингента работают кураторы групп, руководство ЦПССЗ.

Заключены договора со школами в рамках профориентационных мероприятий.

Открыты в рамках профориентационной работы и совершенствования системы гарантии качества при поддержке Министерства сельского хозяйства Красноярского края Агроклассы и Агрошколы (с 2016), основной целью которых является создание кадрового резерва не только для отдельного предприятия, но и для всего агробизнеса края и страны. Занятия в Агроклассах помогают школьникам сделать осознанный выбор профессии, формируют правильное отношение к сельскохозяйственным специальностям.

В университете организована поддержка обучающихся в проектной и научно-исследовательской деятельности.

Вопросы организации международной деятельности, в том числе сотрудничества и мобильности студентов, курируются Центром международных связей и бизнеса.

Процент трудоустроенных выпускников составляет 86%, что подтверждается данными из Базы данных выпускников.

Материальное стимулирование обучающихся по поддержке академических достижений.

Студенты периодически участвуют в конкурсах поддержки молодых ученых (УМНИК и др.).

Рекомендации:

1. Рекомендуется расширить партнерские связи с международными вузами в части реализации программ международной академической мобильности.

2. Рекомендуется повысить мотивацию обучающихся к формированию индивидуальных образовательных траекторий.

3. Рекомендуется разработать механизмы вовлечения и систему мотивации студентов программ СПО для участия в программах мобильности, в том числе расширить географию академической мобильности обучающихся СПО.

4. Рекомендуется при подготовке студентов развивать навыки проектной деятельности, организовать курсы предпринимательской инициативы и других дополнительных курсов, в том числе за счет майнеров (факультативов).

5. Рекомендуется усилить работу по сохранности контингента СПО.

3.5 Стандарт 5. Преподавательский состав

Соответствие стандарту: существенное (значительное) соответствие

Таблица 5 - Критерии к стандарту 5

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие и соблюдение ясных, прозрачных и объективных критериев: - приема 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	В
2.	Достаточность уровня квалификации преподавателей и соответствие специальностей, ученых степеней, званий и / или опыта практической работы преподавателей профилю образовательных программ	А
3.	Учет лучших практик отечественного и зарубежного передового опыта, а также современных тенденций в преподавании	В
4.	Наличие системы наставничества /консультирования / поддержки, учитывающей потребности различных групп обучающихся	А
5.	Научная активность преподавателей, внедрение результатов научных исследований в учебный процесс.	А
6.	Привлечение преподавателей из других образовательных/ производственных/научных организаций, в том числе, зарубежных. * для программ СПО дополнительно указать участие преподавателей – совместителей из числа действующих руководителей профильных предприятий в преподавании профильных дисциплин (отдельных модулей, семинаров, тренингов)	В

7.	Участие преподавателей в совместных российских и международных проектах, российских и зарубежных стажировках, программах академической мобильности	В
8.	Наличие системы финансовой и нефинансовой мотивации преподавателей	А
9.	Наличие системы подготовки и переподготовки, повышения квалификации, профессионального развития преподавателей. * для программ СПО дополнительно указать наличие преподавателей и мастеров производственного обучения, прошедших обучение по дополнительным профессиональным программам по вопросам подготовки кадров по перспективным и востребованным профессиям и специальностям	В
10.	Наличие работников в образовательной организации, имеющих действующие сертификаты/свидетельства Национального чемпионата «Абилимпикс» и др.	С

Анализ соответствия образовательной программы стандарту:

Внешняя экспертная комиссия на основе анализа локальных нормативных документов в Университете отметила наличие ясных, прозрачных и объективных критериев приема сотрудников на работу, повышения по службе, увольнения. Уровень квалификации преподавателей, их специальности, ученые степени, звания и опыт практической работы соответствуют профилю аккредитуемой образовательной программы.

Образовательный процесс по аккредитуемой образовательной программе обеспечивается преподавательским составом, где общая численность научно-педагогических работников, осуществляющих учебный процесс, составляет 35 человек, из них 8 (23%) докторов, профессоров, 20 (57%) кандидатов наук, доцентов, 7 (20%) ассистентов, старших преподавателей.

К образовательному процессу привлекаются научные сотрудники и преподаватели с других образовательных организаций, НИИ, а также совместители из числа действующих руководителей профильных предприятий (для преподавания профильных дисциплин). Профильные дисциплины преподают Артюшина Виктория Валерьевна – главный технолог ООО «Первая заготовительная компания» и Яковлев Василий Александрович – старший технолог по сырокопченой продукции ООО Ярск. Научно-педагогические работники Института Шароглазова Л.П., Зобнина Л.С., Мацкевич И.В., Тепляшин В.Н., Безъязыков Д.С., имея опыт работы, соответствующий области профессиональной деятельности на предприятиях и в организациях, сочетают преподавательскую и практическую деятельность. Для преподавания Химии в качестве внешнего совместителя приглашена к. пед. наук Агафонова Ирина Петровна, преподаватель Фармацевтического колледжа Красноярского государственного медицинского университета им. профессора В.Ф. Войно-Ясенецкого.

Для поддержания на высоком уровне профессиональных компетенций преподаватели постоянно проходят курсы повышения квалификации. Для обеспечения соответствующего уровня подготовки на базе Университета организован Центр дополнительного профессионального образования, реализующий курсы повышения квалификации и переподготовки преподавателей. Основное направление в работе ЦДПО обусловлено необходимостью периодической профессиональной переподготовки и повышения квалификации НПР

университета, руководителей и специалистов АПК, других организаций и предприятий Красноярского края, Республики Хакасия, Республики Тыва. Преподаватели профессиональных дисциплин по специальности 19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов (Речкина Е.А., Рыгалова Е.А., Геращенко К.А.) и мастера производственного обучения (Зобнина Л.С., Шароглазова Л.П.) систематически проходят повышение квалификации, в 2019 г. была пройдена стажировка на предприятии ООО «Пищепром», г. Красноярск.

Информация о проведении конкурса на замещение должностей педагогических работников размещается на сайте Университета. Информация по процедурам избрания понятна, прозрачна и объективна, и представлена в протоколах заседаний кафедр, ученых советов Институты, Ученого совета университета, приказах Университета. Согласно утвержденного Коллективного договора срок избрания ППС прошедшим по конкурсу, составляет от 1 до 3 лет. Процедура увольнения осуществляется в соответствии с Трудовым кодексом РФ.

В Университете разработано Положение об эффективном контракте, показателях и критериях эффективности деятельности работников ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, где определена система мотивации и стимулирования педагогической деятельности, награждений и поощрений, а также порядок рассмотрения представлений к наградам различного уровня. Действующий в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ эффективный контракт учитывает все стороны деятельности преподавателей. Для объективизации процесса назначения стимулирующих выплат ведется большая работа по разработке и внедрению индивидуального рейтинга преподавателей. Внедрение в университете системы эффективного контракта мотивирует повышение качества научного и педагогического труда.

Верхний предел учебной нагрузки преподавателя СПО не превышает 720 часов по одной ставке на основании приказа ректора в соответствии с действующим законодательством. Штатное расписание ППС формируется с учетом нормативного соотношения численности ППС и контингента студентов. Утверждается ректором на текущий учебный год не позднее 1 сентября.

Преподаватели регулярно участвуют в научных проектах, а также осуществляют проектную деятельность на базе действующих лабораторий и научных центров, привлекая к сотрудничеству студентов СПО.

В ходе личной встречи с преподавателями подтверждены данные, представленные в Отчете о самообследовании, относительно вовлеченности ППС в разработку научных исследований ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и кафедр, участия в научных проектах, в том числе активной вовлеченности ППС в организацию, проведение и участие в конференциях. Публикационная активность ППС включает в себя также совместные с обучающимися публикации.

ВЭК отмечено, что в ИПП функционирует научная школа «Экологически безопасные технологии и технические средства производства продуктов питания с использованием нетрадиционного сырья для лечебно-профилактического, диетического и детского питания», которая позволяет внедрять собственные научные разработки не только в учебный процесс, но и в хозяйственные работы. Это отражено в актах о внедрении, прилагаемых к диссертациям на соискание ученых степеней. Материалы научных исследований ППС находят отражение в научных

изданиях и статьях, а также используются при разработке рабочих программ кластера ОП.

Система наставничества в ИПП реализуется через систему кураторства. Подбором и назначением кураторов занимается директор ЦПССЗ совместно с заведующим выпускающей кафедры и заместителем директора по воспитательной работе до начала учебного года. Состав кураторов утверждается приказом ректора университета. В своей деятельности куратор руководствуется Положением о деятельности куратора учебной группы. Куратор является полномочным представителем дирекции Центра в учебных группах 1 и 2 курсов. В целях координации работы кураторов, повышения эффективности института кураторов, повышения заинтересованности преподавателей в данном виде деятельности, значимости куратора в учебно-воспитательном процессе в университете ежегодно организуется работа Школы кураторов (Совет кураторов), проводится конкурс «Куратор года»; составляется план работы.

Педагогическим работникам, осуществляющим кураторство в учебных группах по программам СПО, предусматривается денежное вознаграждение в установленном порядке. В целях повышения квалификации кураторов (психолого-педагогическая составляющая) в вузе проводятся учебно-методические семинары «Актуальные вопросы молодежной политики в современном вузе»; «Психолого-педагогические аспекты воспитательной работы с подростками»; проводится научно-методическая секция по вопросам воспитательной работы и молодежной политики в рамках научной конференции в университете.

Достижения:

Студенты и выпускники высоко оценивают работу своих педагогов, что подтверждает их квалификацию.

Наличие и соблюдение ясных, прозрачных и объективных критериев приема сотрудников на работу.

Администрацией Университета для повышения качества научного и педагогического труда разработана и утверждена ежегодно актуализирующаяся система финансовой мотивации - эффективный контракт. Активно применяется система нефинансовой мотивации преподавателей (грамоты, благодарности и т.д).

Организована эффективная система наставничества в процессе организации учебно-воспитательной работы и реализации молодежной политики в Университете через систему кураторства. Проводится конкурс «Куратор года».

Университетом подписан меморандум о сотрудничестве с Министерством образования и науки Монголии.

Наличие системы материального поощрения преподавателей.

Преподаватели ЦПССЗ широко используют практико-ориентированные подходы.

Высокий процент острепенности преподавателей.

К реализации образовательных программ СПО привлекаются преподаватели-совместители из числа действующих руководителей профильных предприятий, научные сотрудники и преподаватели с других ОО, ведущие специалисты НИИ для ведения занятий, консультирования и руководства исследованиями обучающихся.

Рекомендации:

1. Рекомендуется повысить значимость и стоимость баллов за существенный вклад, деятельность и работу преподавательского состава в эффективном контракте.

2. Рекомендуется обеспечить участие преподавателей в корректировке эффективного контракта, например, провести опрос сотрудников на предмет внесения новых критериев, которые позволяют преподавателям зарабатывать баллы. На основе полученных результатов создать новые (дополнительные) критерии в эффективном контракте.

3. Рекомендуется развивать программы мобильности как для своего преподавательского состава, так и для приглашения преподавателей из разных стран.

4. Рекомендуется расширить участие преподавателей СПО в совместных международных проектах и зарубежных стажировках.

5. Рекомендуется разработать и внедрить дирекции ИПП систему стажировки ППС на действующих пищевых предприятиях.

6. Рекомендуется увеличить долю преподавателей, владеющих иностранными языками, для расширения академической мобильности и увеличения количества международных проектов.

7. Рекомендуется пройти обучение преподавателям ИПП (ЦПССЗ), которые будут заняты в организации проведения и оценивания на площадках проведения ДЭ в рамках ГИА (только у других ОУ) и чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс», в Институте развития профессионального образования, который будет являться ключевым оператором по обучению и предоставлению информации по демонстрационному экзамену с 2023 года. Информация по обучению на линейного (ЛЭ) и главного эксперта (ГЭ) на сегодняшний день отсутствует, и появится только после нового года, когда Институт развития профессионального образования начнет свою работу. До 01 апреля 2023 года будут действовать действующие сертификаты ЛЭ и ГЭ.

3.6 Стандарт 6. Образовательные ресурсы

Соответствие стандарту: полное соответствие

Таблица 6 - Критерии к стандарту 6

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Обеспеченность образовательных программ материально-технической базой (современные инструменты, оборудование, компьютеры, аудитории, лаборатории, творческие студии, студенческие театры и др.)	A
2.	Наличие профильных баз для практики, имеющих современное оснащение и подготовленных наставников для руководства практикой * для программ СПО дополнительно указать наличие учебно-производственных мастерских; учебных полигонов; учебных баз практик; многофункциональных центров прикладных квалификаций	A
3.	Наличие доступных для обучающихся современных библиотечных и информационных ресурсов, в том числе для выполнения самостоятельной учебной и исследовательской работы, наличие электронной библиотеки, наличие доступной электронной образовательной среды	A
4.	Наличие материально-технических ресурсов, необходимых для проведения демонстрационных экзаменов, Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс», региональных, всероссийских, международных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства	B

Анализ соответствия образовательной программы стандарту:

Образовательная программа по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» (19.02.08) обеспечена соответствующим аудиторным фондом, лабораториями, оборудованием. Имеются специализированные учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, оснащённые специальными техническими средствами обучения. Инновационные лаборатории и центры снабжены оборудованием и приборами, необходимыми для проведения лабораторных и практических работ, позволяющие отрабатывать профессиональные компетенции:

1. Научно-инновационная лаборатория сыра «LacCor»;
2. Инновационная лаборатория «Агроэкологическая оценка почв и земель (камеральная);
3. Научно-исследовательская лаборатория проблем и переработки масличных культур;
4. Инжиниринговый центр;
5. Лаборатория «Мясного и животного сырья и продукции» оснащённая современным оборудованием;
6. Лаборатория «Технология мяса и мясных продуктов» (проводятся учебные практики);
7. Учебно-производственная лаборатория по производству мясных продуктов;
8. Лаборатория геологии, морфологии, географии и картографии почв имени профессора В.В. Чупоровой;
9. Лаборатория меристемно-тканевых культур, которая занимается разведением сортов сои и картофеля. В лаборатории применяют эмбрио- и органогенез, получая мутантов, и используют получившиеся сорта, активно взаимодействуя при этом с другими университетами Омска, Новосибирска и других городов. Селекционная коллекция представлена в большом количестве и хранится в фитотроне. Лаборатория имеет все необходимое оборудование, в том числе, ламинар-бокс.

В ходе проведенных встреч ВЭК отметила активное сотрудничество Университета с предприятиями-партнерами. Результатом такого взаимодействия является открытие в Университете на средства предприятий-партнеров брендированных аудиторий:

- ✓ компьютерный класс Bayer;
- ✓ аудитория по цифровому земледелию;
- ✓ учебно-исследовательская аудитория по кормопроизводству, открытая при поддержке ССПК ККЗ «Кубань» и ООО «Семена Сибири»;
- ✓ аудитория "Щелково Агрохим".

Лаборатории ИПП также являются базами учебных практик, которые позволяют вести подготовку конкурентоспособных специалистов для организаций различных форм и сфер деятельности путем получения дополнительных умений и навыков по формируемым компетенциям.

ВЭК отмечает активное взаимодействие ИПП с профильными организациями города и края, где обучающиеся на регулярной основе проходят производственную и преддипломную практику на основании действующих договоров о практической подготовке обучающихся. Студенты и выпускники отмечают, что по завершении прохождения преддипломной практики многие предприятия-работодатели предлагают трудоустройство. Администрация ЦПССЗ получает хорошие отзывы о прохождении практики от профильных предприятий.

Также ВЭК посетила готовящуюся к открытию в ноябре учебно-производственную лабораторию производства мясных полуфабрикатов (на момент посещения ИПП закуплено 70 % оборудования), которая позволит обучающимся по аккредитуемой образовательной программе осваивать профессию на высоком международном уровне, проводить чемпионаты регионального и вузовского уровня, конкурсы профессионального мастерства, а также сдавать ГИА в форме демонстрационного экзамена (новым порядком с 2023 года аккредитация площадок не предусмотрена) по компетенциям Т81 RU Мясопереработка (в рамках ГИА по профильному уровню) и Т67 RU Производство мясных продуктов (в рамках подготовки кадров и чемпионатов) на высоком профессиональном уровне.

Университет обеспечивает возможность свободного использования компьютерных технологий. Организован доступ к информационным ресурсам, учебной, справочной и научной литературе, к периодическим изданиям в соответствии с направлениями подготовки.

Несмотря на высокий уровень обеспеченности образовательной программы материально-технической базой, комиссия считает нужным отметить необходимость в пополнении библиотечного фонда англоязычными книгами, а также в публикации информации о реализуемых образовательных программах в англоязычной версии.

Достижения:

Высокий уровень обеспеченности образовательных программ материально-технической базой (лаборатории, инновационные центры, аудитории). Индустриальные партнеры активно участвуют в создании брендированных учебных классов (ЯРСК, Искра, Пищепром, Ярхлеб, Глютен, Краскон, Зернопродукт, Минусинская группа компаний и др.)

Образовательная организация располагает хорошей, современной базой для прохождения производственной и преддипломной практик. Учебные практики проходят в оснащенных всем необходимым оборудованием лабораториях. В процессе прохождения практики студентов курируют как кураторы от Университета, так и наставники на производственных предприятиях.

В Университете создана и успешно функционирует доступная электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС).

Использование современных информационно-коммуникационных технологий в библиотеке и наличие собственной электронной библиотечной системы.

В настоящее время завершаются работы по подготовке учебно-производственной лаборатории по производству мясных полуфабрикатов, на территории которого планируется открытие площадки для проведения демонстрационных экзаменов, региональных чемпионатов по профессиональному мастерству, конкурсов профессионального мастерства. На сегодняшний день закуплено 70 % оборудования, соответствующего инфраструктурным листам проведения демонстрационного экзамена.

Рекомендации:

1. Рекомендуется продолжить работу по созданию баз инновационного развития, в том числе за счет средств государственного и частного партнерства.

2. Рекомендуется предоставить обучающимся, проживающим в общежитии, локальный доступ к Интернету (Wi-Fi).

3. Рекомендуется продолжить работу по капитальному ремонту (модернизации) и улучшению условий проживания студентов в общежитии с учетом бытовых потребностей молодежи.

3.7 Стандарт 7. Сбор, анализ и использование информации для управления образовательными программами и информирование общественности

Соответствие стандарту: полное соответствие

Таблица 7 - Критерии к стандарту 7

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие в образовательной организации единой информационной системы сбора и анализа информации, ее эффективность, степень внедрения информационных (цифровых) технологий в управление образовательными программами	A
2.	Наличие и степень доступа обучающихся и сотрудников образовательной организации к информации по организации образовательного процесса, степень их участия в сборе и анализе информации	A
3.	Эффективность использования официального веб-сайта образовательной организации, публикация на веб-сайте и в СМИ полной и достоверной информации об образовательных программах, их достижениях, в том числе объективных сведений о трудоустройстве и востребованности выпускников	A
4.	Содержательное наполнение и адаптированность перевода англоязычной версии сайта/страницы структурного подразделения	A
5.	Наличие и доступность механизма обратной связи с заинтересованными сторонами (обучающимися, преподавателями, работодателями, профильными министерствами и ведомствами (ключевыми партнерами по трудоустройству)), в т.ч. на сайте образовательной организации	B
6.	Интеграция со средой (на отраслевом/региональном/национальном уровне), крупными работодателями, способы взаимодействия образовательной организации с различными профессиональными ассоциациями и другими организациями, в том числе, с зарубежными	A
7.	Наличие документов, содержащих информацию от работодателей, в том числе представителей крупных организаций, об эффективности и качестве работы выпускников, освоивших образовательные программы	B

Анализ соответствия образовательной программы стандарту:

Для самостоятельной работы, подготовки отчетов о прохождении учебной практики, производственной практики (в том числе преддипломной), выполнения научно-исследовательской работы, предусмотренных учебным планом, используются электронная информационно-образовательная среда (ЭИОС), современные библиотечные и информационные ресурсы, электронно-библиотечная система (ЭБС) с точкой доступа к сети «Интернет», научная библиотека Университета на 272 посадочных места, в которой все технологические процессы автоматизированы, компьютерные классы и мультимедийные средства.

Учебные дисциплины обеспечены необходимыми электронными образовательными ресурсами, значительное количество которых размещено в образовательных серверах Университета.

Сайт университета обеспечивает информационную открытость образовательной организации и является средством информирования всех

заинтересованных лиц. Формирование специальных разделов сайта осуществляется в соответствии с требованиями законодательства РФ, предъявляемым к официальному сайту образовательной организации. Официальный сайт имеет также версию интерфейса для слабовидящих пользователей в разделе «Версия для слабовидящих», а также ведется три иностранных версии сайта на английском, китайском и монгольском языках.

На сайте размещена полная информация об Университете: сведения об образовательной организации, структура Университета, образовательная деятельность, инклюзивное образование, дополнительное профессиональное образование, научная деятельность, международная деятельность и т.д.

Сформированы отдельные информационно-тематические блоки:

✓ Новости, объявления, где в разделе «Образовательная деятельность» размещена объективная и актуальная информация о содержании ОПОП, планируемых результатах обучения, присваиваемых квалификациях, уровне преподавания, используемых формах обучения и оценки, учебных возможностях обучающихся.

✓ Общий раздел;

✓ Поступающему где представлена вся информация по поступлению;

✓ Студенту, где его вниманию представлены личный кабинет, студента, ОП, сопровождающиеся учебно-методическими материалами; научная библиотека; проектный офис развития универсальных управленческих непрофессиональных компетенций;

✓ Выпускнику, где своевременно публикуется актуальная информация о существующих программах и мерах поддержки, вакансии и другая полезная информация для организации своевременного и успешного трудоустройства выпускников.

✓ Аспиранту и др.

На официальном сайте Университета регулярно публикуется свежая и объективная информация, что дает возможность получить данные и сведения (или ссылки к ним) по всем видам деятельности организации. Информация на сайте регулярно обновляется и постоянно используется как внутри Университета, так и внешними пользователями.

Информирование общественности также осуществляется в информационной печатной продукции Университета и Института (объявления, буклеты), в общеуниверситетских газетах «Вести Красноярского ГАУ», «О студентах.RU», в сборниках научных статей, формируемых по материалам проходящих в университете конференций; в разделе сайта «СМИ о нас» размещена информация о жизни университета.

На сайте Института пищевых производств представлена информация о кафедрах Института, Дирекции, научной, воспитательной, международной деятельности, практическому обучению студентов и трудоустройству выпускников. Размещена информация о работодателях, студенческом научном обществе, фотогалерея, 3D-тур по аудиториям ИПП и т.д. Раздел ЦПССЗ содержит информацию о составе Центра, Информацию для студентов и др. Обновление страниц верифицированной информацией на вкладке Института и Центра осуществляется по представлению сотрудников и обучающихся.

В организации участия студентов и преподавателей в сборе информации для реализации образовательных программ и их мониторинга большую роль играет Пресс-центр Красноярского ГАУ.

В Университете в учебный процесс внедрена электронная информационно-образовательная среда на платформе LMS Moodle, а с 2019 года в ней функционирует система «Электронный деканат», в которой отражается текущая, промежуточная и итоговая аттестация студентов.

На официальном сайте ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ функционирует электронный студенческий офис. Эксперты и студенты отмечают большую функциональность созданного личного кабинета, который позволил студентам оперативно решать текущие вопросы (быстрый заказ справок) в оперативном режиме (форма единого окна), в том числе оперативно работает механизм обратной связи.

Изучение договоров о сотрудничестве показало, что Университетом достигнута высокая степень интеграции со средой как на отраслевом, так и на региональном уровне с крупными работодателями. Университет активно взаимодействует с предприятиями, организациями и учреждениями Красноярского края и за его пределами (среди которых числятся крупные стратегические партнеры).

В июне 2022 г. Университет подписал соглашение с КГБПОУ Красноярский аграрный техникум и разработал план мероприятий (дорожную карту) по организации взаимодействия, в том числе и о реализации программ в сетевом формате.

В ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ разработана стратегия улучшения связей с профессиональным сообществом и создана ассоциация выпускников.

Для будущих выпускников аккредитуемой специальности созданы условия для поиска работы с помощью сайта Университета, Службы содействия занятости и трудоустройства выпускников ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

Для организации учебного процесса в университете используется компьютерная техника, объединенная в единую локальную компьютерную сеть с выделенным сервером, выходом в Интернет и установленным лицензионным программным обеспечением.

Достижения:

В Университете создан электронный студенческий офис.

Создан и действует очень удобный и информативный Личный кабинет студента посредством системы 1С:Проф.

Внедрена и действует система мониторинга удовлетворенности всех стейкхолдеров образовательного процесса посредством анкетирования.

На сайте отражены отзывы работодателей и выпускников.

Официальный сайт Университета размещает полную информацию об Университете согласно 273-ФЗ Об образовании в РФ.

С 2019 года в Университете на платформе LMS Moodle функционирует система «Электронный деканат».

Управление образовательными программами осуществляется посредством информационных систем.

Университетом ведется три иностранных версии сайта на английском, китайском и монгольском языке.

Университет включен в Территориальный кластер производителей органической продукции, основной задачей которой является продвижение сертифицированной органической продукции на отечественный и зарубежный рынки.

Рекомендации:

1. Необходимо улучшить механизм обратной связи с работодателями и выпускниками.
2. Рекомендуется расширить англоязычную версию сайта университета.

3.8 Стандарт 8. Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ

Соответствие стандарту: существенное (значительное) соответствие

Таблица 8 - Критерии к стандарту 8

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие регламентированных процедур мониторинга, периодической оценки и пересмотра образовательных программ и их эффективность	А
2.	Проведение периодической внешней оценки образовательных программ	В
3.	Наличие программы корректирующих действий по результатам процедур внешней экспертизы образовательных программ и учет результатов предшествующих процедур внешней оценки при проведении последующих внешних процедур	В
4.	Наличие результатов участия программ в независимых системах оценивания (в т.ч. информация портала best-edu.ru, рейтинги программ, достижения обучающихся, достижения преподавателей, достижения образовательных программ)	В
5.	Наличие документов (свидетельств/сертификатов), подтверждающих соответствие качества образовательных программ требованиям российских отраслевых организаций	В

Анализ соответствия образовательной программы стандарту:

В результате проведенных встреч внешней экспертной комиссии с руководством университета отмечено, что для проведения постоянного мониторинга в Университете создан Учебно-методический совет ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

Университет проводит постоянный мониторинг и пересмотр ОП с учетом региональных особенностей и запросов потенциальных работодателей. Программы регулярно пересматриваются с привлечением студентов и стейкхолдеров с учетом современных требований.

ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ постоянно участвует в процедурах внешней гарантии качества образовательных программ и деятельности вуза в целом.

В результате участия в программах независимых систем оценивания Университет в национальных рейтингах занимает:

- 24 позицию в рейтинге «Национальное признание» и включен в группу «Вузы выше среднего по стране»;
- 264 позицию среди всех вузов России;
- 18 место среди аграрных вузов в Национальном рейтинге университетов, проводимом Интерфакс;

- входит в 2 лигу в Рейтинге эффективности вузов;
- входит в 4 лигу в Национальном агрегированном рейтинге.

Вуз также участвует в международных рейтингах, в частности в рейтинге ARES (269 позиция среди вузов РФ и 23 среди аграрных вузов РФ), UniRank (221 позиция среди вузов РФ и 5 среди аграрных вузов РФ).

В рейтинге аграрных вузов России, проводимого Министерством сельского хозяйства Российской Федерации в 2021 году, Университет занял 7 место из 54 аграрных вузов.

В 2021 году Общественным советом при Министерстве просвещения Российской Федерации по проведению независимой оценки качества условий осуществления образовательной деятельности федеральными государственными образовательными организациями, а также иными организациями, осуществляющими образовательную деятельность за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета проведена независимая оценка по показателям, утвержденным приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 13 марта 2019 г. № 114, а также в соответствии с Единым порядком расчета показателей (приказ Министерства труда и социальной защиты России от 31 мая 2018 г. № 344н), в отношении 83 организаций, среди которых числился ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ.

Образовательные программы Университета по укрупненной группе направлений подготовки «19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии» вошли в Первую лигу Предметного национального агрегированного рейтинга. Это показатель высокого уровня реализации программ и качества образования в целом.

На основную профессиональную образовательную программу ведущие предприятия отрасли предоставляют экспертное заключение, в котором отмечается, что ОПОП по специальности 19.02.08 «Технология мяса и мясных продуктов» соответствует требованиям образовательного и профессионального стандарта.

Достижения:

С 2018 года ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ периодически участвует в системах независимой оценки качества высшего образования: профессионально-общественная аккредитация и независимая оценка качества высшего образования (проведенная «Информэкспертизой») других ОП и кластеров, за исключением аккредитуемого в настоящий момент. Однако, по мнению комиссии, таких мероприятий слишком мало.

Пересмотр образовательной программы осуществляется не реже 1 раза в 5 лет. Рабочие программы разрабатываются под нужды региона (например, глубокая переработка сырья).

Рекомендации:

1. Рекомендуются участвовать в процедурах независимой внешней оценки качества высшего образования, проводимых сторонними независимыми организациями.

2. Рекомендуются составлять программу корректирующих действий, отслеживать выполнение поставленных в этой программе задач, формировать отчеты и заслушивать эти отчеты на заседаниях Института пищевых производств и ректората после каждой процедуры

профессионально-общественной аккредитации. Необходимо учитывать результаты таких экспертиз при проведении последующих процедур внешней оценки качества высшего образования.

3. Рекомендуется публиковать результаты участия университета в независимых системах оценивания на сайте вуза в разрезе образовательных программ, а результаты внутреннего мониторинга удовлетворенности качеством образовательного процесса желательно публиковать в разрезе подразделений (кафедр и институтов) университета.

3.9 Стандарт 9. Гарантия качества образования (при переходе на дистанционный формат реализации образовательных программ)

Соответствие стандарту: полное соответствие

Таблица 9 - Критерии к стандарту 9

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
1.	Наличие в образовательной организации возможностей реализации образовательных программ с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	А
2.	Наличие технической инфраструктуры, обеспечивающей доступность электронного обучения (доступность электронной образовательной среды, достаточность электронных библиотечных ресурсов, обеспечение цифровой безопасности)	А
3.	Использование технологий электронного/ смешанного/ дистанционного формата в соответствии с целями и спецификой образовательных программ, целями оценки достижений обучающихся, учитывающих возможности и потребности обучающихся	А
4.	Наличие системной работы по сопровождению (фиксации) учебного процесса и академической успеваемости обучающихся в электронной и/или смешанной формах	А
5.	Академическая и технологическая поддержка преподавателей и обучающихся для получения необходимых цифровых компетенций при освоении программ в дистанционном формате	А

Анализ соответствия образовательной программы стандарту:

Внешняя экспертная комиссия изучила разработанную Университетом электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) и отметила, что каждая дисциплина учебного плана обеспечена полным комплектом учебно-методических материалов, который позволяет обучающемуся изучать дисциплину и проходить текущий контроль с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий через личный кабинет студента.

В ходе реализации аккредитуемых программ большое внимание уделяется цифровизации образовательного процесса, развитию проектной деятельности как средства развития профессиональных компетенций, инновационному и практикоориентированному характеру исследовательских проектов.

Для развития дистанционных образовательных технологий в Университете разработано и размещено на платформе электронного обучения LMS Moodle более 200 электронных учебных курсов по дисциплинам аккредитуемых ОПОП. Расширение базы электронных курсов

происходит за счет актуализации ОПОП, разработки МООК, программ дополнительного профессионального образования. Разрабатываемые курсы содержат в том числе интерактивные задания, скринкасты.

На YouTube функционирует видео канал «Красноярский ГАУ», где в сводном доступе размещаются видеолекции преподавателей по дисциплинам учебных планов направлений подготовки (специальностям) реализуемых Университетом.

Доступ обучающихся и ППС к ЭИОС Университета, вне зависимости от места нахождения, обеспечивается существующими каналами связи посредством VPN-технологий.

Научная библиотека Университета работает в автоматизированной информационно-библиотечной системе АБИС ИРБИС- 64+ (версия 20.1), что обеспечивает пользователям доступ к Электронным библиотечным системам (ЭБС) и Электронным библиотекам (ЭБ).

Каждый преподаватель института прошел повышение квалификации по работе в LMS Moodle «Работа в информационно-образовательной среде, поддержка образовательного процесса с использованием дистанционных образовательных технологий (ДОТ)». Разработанный курс, а также руководство по работе с электронным журналом, находятся в свободном доступе для ППС.

С целью формирования у обучающихся цифровой грамотности и развития цифровых навыков научной библиотекой ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ в 2021 году проведено 85 занятий (170 часов) и обучено 999 студентов первых курсов всех направлений подготовки.

Дирекция ИПП постоянно контролирует работу НПР на платформе LMS Moodle и процесс заполнения электронных журналов дисциплин, наличие в них тематик прошедших занятий и оценок с накоплением баллов. По окончании семестра каждый преподаватель закрывает итоговую электронную ведомость по своей дисциплине.

В ближайшие годы (по Программе развития 2022-2030) предусмотрена дальнейшая цифровая трансформация вуза.

Достижения:

Грамотная и качественная электронно-информационная образовательная среда, оптимизирующая учебный процесс (ЛК преподавателей и студентов, ЭБС, студенческий офис, платформа Moodle и др.). Оказывается вся необходимая техническая поддержка.

Рекомендации:

1. Рекомендуется чаще обновлять ПК у ППС и в компьютерных классах, т.к. техника быстро устаревает.
2. Рекомендуется увеличить количество рабочих ПК в библиотеке как для сотрудников, так и для студентов.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ

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

1. Рекомендуется разработать и реализовать актуальные дополнительные образовательные программы для обучения студентов, соответствующие новым тенденциям профессионального сообщества.

2. Рекомендуется повысить мотивацию обучающихся к формированию индивидуальных образовательных траекторий.

3. Рекомендуется повысить значимость и стоимость баллов за существенный вклад, деятельность и работу преподавательского состава в эффективном контракте.

4. Рекомендуется развивать программы мобильности как для своего преподавательского состава, так и для приглашения преподавателей из разных стран.

5. Рекомендуется пройти обучение преподавателям ИПП (ЦПССЗ), которые будут заняты в организации проведения и оценивания на площадках проведения ДЭ в рамках ГИА (только у других ОУ) и чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ОВЗ «Абилимпикс», в Институте развития профессионального образования, который будет являться ключевым оператором по обучению и предоставлению информации по демонстрационному экзамену с 2023 года.

6. Рекомендуется продолжить работу по капитальному ремонту (модернизации) и улучшению условий проживания студентов в общежитии с учетом бытовых потребностей обучающихся.

7. Рекомендуется расширить англоязычную версию разделов сайта Университета.

8. Рекомендуется провести форсайт-сессию с работодателями на предмет современных требований производства к выпускникам Института пищевых производств. Рассмотреть вопрос о создании Совета работодателей.

9. Рекомендуется разработать и внедрить дирекции института пищевых производств систему стажировки ППС на действующих пищевых предприятиях.

10. Рекомендуется активнее участвовать обучающимся и ППС в программах академической мобильности с другими университетами и предприятиями, в различных федеральных и международных конкурсах и олимпиадах.

11. Рекомендуется организовать курсы иностранных языков для ППС и студентов.

12. Рекомендуется при подготовке студентов развивать навыки проектной деятельности, организовать курсы предпринимательской инициативы и других дополнительных курсов, в том числе за счет майнеров (факультативов).

5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВЭК

На основании анализа представленных документов, сведений и устных свидетельств внешняя экспертная комиссия пришла к выводу о том, что образовательная программа по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» (19.02.08) в **полной** степени соответствует стандартам и критериям аккредитации Нацаккредцентра.

Экспертная комиссия рекомендует Национальному аккредитационному совету аккредитовать образовательную программу по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» (19.02.08), реализуемой в образовательной организации ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ, сроком на **шесть** лет.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПЕРЕЧЕНЬ АККРЕДИТУЕМЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

№ п/п	Наименование профессий, специальностей, направлений подготовки, присваиваемые квалификации			Наименование образовательных программ	Год начала подготовки	Нормативный срок обучения в соответствии с ФГОС ВО, ФГОС СПО	Профессиональный стандарт (код, наименование)
	Код	Наименование	Уровень образования, присваиваемая квалификация				
1	19.02.08	Технология мяса и мясных продуктов	Среднее профессиональное образование, техник-технолог		2012	2 года 10 месяцев	

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

ПРОГРАММА ВИЗИТА ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ

Время	Мероприятие	Участники	Место проведения
24 октября, понедельник			
09.00	Выезд из гостиницы «Ibis Красноярск Центр» (адрес гостиницы: ул. Карла Маркса, д. 123) в Красноярский ГАУ		пр. Мира, 90
09.30 – 10.30	Первая встреча членов ВЭК		пр. Мира, 90 ауд. 2-19
10.30 – 11.30	Общая встреча ВЭК с руководством вуза и лицами, ответственными за проведение аккредитации	Ректор, проректоры, ответственные за проведение аккредитации, ВЭК	пр. Мира, 90 ауд. 3-15
11.30 – 11.40	Перерыв		
11.40 – 12.30	Встреча с ответственными за ЭИОС	Ответственные за ЭИОС, ВЭК	пр. Мира, 90 ауд. 3-15
12.30 – 13.15	Переезд в корпус по адресу: ул.Стасовой 42		ул. Стасовой, 42
13.15 – 14.15	Обед		ул. Стасовой 42
14.15 – 15.20	Общая экскурсия по вузу (посещение учебных помещений, библиотеки и др.)	ВЭК	
15.20 – 16.20	Встреча с директором института, заместителями, директором Центра подготовки специалистов среднего звена	Директор института, заместители директоров, директор Центра подготовки специалистов среднего звена, ВЭК	ул. Стасовой 42, ауд. 3-7
16.20 – 16.30	Перерыв		ул. Стасовой 42, ауд. 3-4
16.30 – 17.20	Встреча с заведующими кафедрами	Заведующие кафедрами, ВЭК	ул. Стасовой 42, ауд. 3-7
17.20 – 17.30	Перерыв	ВЭК	ул. Стасовой 42, ауд. 3-4
17.30 – 18.20	Встреча с выпускниками	Выпускники, ВЭК	ул. Стасовой, 42 ауд. 3-7
18.20 – 18.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	ул. Стасовой 42, ауд. 3-4
25 октября, вторник			
09.00	Выезд из гостиницы в Красноярский ГАУ по адресу:		ул. Стасовой 42
09.30 – 10.40	Профильная экскурсия: Научно-инновационная производственная лаборатория сыра		

	«ЛасСог»; Научно-исследовательская лаборатория проблем и переработки масличных культур; Инжиниринговый центр; Лаборатория технологии мясных продуктов; Учебно-производственная лаборатория по производству мясных полуфабрикатов.		
10.40 – 11.00	Перерыв		
11.00 – 12.00	Встреча с преподавателями	Преподаватели, ВЭК	ул. Стасовой 42, ауд. 3-7
12.00 – 12.15	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	ул. Стасовой 42, ауд. 3-4
12.15 – 13.15	Встреча со студентами	Студенты, ВЭК	ул. Стасовой, 42 ауд. 3-7
13.15 – 14.15	Обед		ул. Стасовой 42
14.15 – 15.15	Встреча со студентами СПО	Студенты СПО, ВЭК	ул. Стасовой 42, ауд. 3-7
15.15 – 16.00	Внутреннее заседание комиссии, посещение занятий (по желанию ВЭК)	ВЭК	ул. Стасовой 42, ауд. 3-4
16.00 – 17.00	Встреча с представителями профессионального сообщества	Работодатели, ВЭК	ул. Стасовой, 42 ауд. 3-7
17.00 – 17.30	Работа с документами, заполнение индивидуальных оценочных листов	ВЭК	ул. Стасовой 42, ауд. 3-4
26 октября, среда			
9.45	Прибытие в Красноярский ГАУ		ул. Стасовой 42
10.00 – 12.30	Внутреннее заседание комиссии: подведение предварительных итогов посещения вуза, подготовка устного доклада комиссии по его результатам	ВЭК	ул. Стасовой 42, ауд. 3-4
12.30 – 12.45	Перерыв		
12.45 – 13.45	Заключительная встреча членов ВЭК с представителями ВУЗа	ВЭК, представители руководящего состава вуза	ул. Стасовой 44И, ауд. 5-01
13.45 – 14.45	Обед		ул. Стасовой 42
	Отъезд/экскурсия по городу		

ПРИЛОЖЕНИЕ В

СПИСОК УЧАСТНИКОВ ВСТРЕЧ

Руководство вуза, ответственные за проведение аккредитации:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Пыжикова Наталья Ивановна	ректор
2.	Озерова Мария Георгиевна	проректор по стратегическому развитию и практико-ориентированному обучению
3.	Паркаль Виктор Сулович	проректор по дополнительному профессиональному образованию
4.	Коломейцев Александр Владимирович	проректор по науки
5.	Миронова Лариса Васильевна	проректор по правовым вопросам и безопасности
6.	Крымкова Вероника Геннадиевна	проректор по учебно-воспитательной работе и молодежной политике
7.	Левина Татьяна Владимировна	Начальник управления воспитательной работы и молодежной политики
8.	Новикова Виктория Борисовна	начальник учебно-методического отдела

Ответственные за ЭИОС:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Сидоров Анатолий Юрьевич	начальник управления информатизации и компьютерной безопасности
2.	Потапова Светлана Олеговна	ведущий специалист по учебно-методической работе отдела дистанционных образовательных технологий УИКБ

Директор института, заместители, директор Центра подготовки специалистов среднего звена, руководители ОПОП:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Матюшев Василий Викторович	директор института пищевых производств
2.	Чаплыгина Ирина Александровна	заместитель директора по учебной работе
3.	Присухина Наталья Викторовна	заместитель директора по воспитательной работе
4.	Речкина Екатерина Александровна	заместитель директора по научно-исследовательской работе
5.	Мельникова Екатерина Валерьевна	Уполномоченный института по системе менеджмента качества
6.	Гречишниковна Надежда Александровна	Ответственный по практическому обучению и трудоустройству
7.	Кох Денис Александрович	Председатель методической комиссии института
8.	Шанина Екатерина Владимировна	директор центра подготовки специалистов среднего звена

Заведующие кафедрами:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Величко Надежда Александровна	Зав. кафедрой «Технология консервирования и пищевая биотехнология»
2.	Янова Марина Анатольевна	заведующий кафедрой «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств»
3.	Невзоров Виктор Николаевич	заведующий кафедрой «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств»
4.	Безрукова Наталья Петровна	заведующая кафедрой "Химия"
5.	Смольникова Яна Викторовна	доцент кафедры «Технология консервирования и пищевая биотехнология», ответственный за ОПОП
6.	Герашенко Ксения Андреевна	старший преподаватель кафедры «Технология консервирования и пищевая биотехнология», ответственный за ОПОП

Преподаватели:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Ермош Лариса Георгиевна	профессор кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств»
2.	Непомнящих Елена Николаевна	старший преподаватель кафедры «Технологии хлебопекарного, кондитерского и макаронного производств»
3.	Лесовская Марина Игоревна	профессор кафедры «Товароведение и управление качеством продукции АПК»
4.	Плеханова Людмила Васильевна	доцент кафедры «Товароведение и управление качеством продукции АПК»
5.	Олейникова Елена Николаевна	старший преподаватель кафедры «Товароведение и управление качеством продукции АПК»
6.	Мацкевич Игорь Викторович	доцент кафедры «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств»
7.	Тепляшин Василий Николаевич	доцент кафедры «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств»
8.	Безъязыков Денис Сергеевич	старший преподаватель кафедры «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств»
9.	Кох Жанна Александровна	доцент кафедры «Технология, оборудование бродильных и пищевых производств»
10.	Стутко Оксана Валерьевна	старший преподаватель "Химия"
11.	Батанина Елена Владимировна	доцент кафедры "Экологии и природопользования"
12.	Коротченко Ирина Сергеевна	доцент кафедры "Экология и природопользование"

Студенты:

№ п/п	Ф.И.О.	Специальность/ направление	Курс
1.	Абросимов Роман Евгеньевич	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	2
2.	Гусарова Анастасия Александровна	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	4
3.	Костровская Ксения Васильевна	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	4
4.	Федченко Данил Андреевич	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	3
5.	Мальцев Анатолий Анатольевич	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья	2
6.	Брагина Кристина Витальевна	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья	2
7.	Воробьева Алина Валерьевна	19.03.03 Продукты питания животного происхождения	4
8.	Лужкова Кристина Алексеевна	19.03.03 Продукты питания животного происхождения	3
9.	Гуськова Анастасия Викторовна	19.04.03 Продукты питания животного происхождения	1
10.	Тюхтина Анастасия Николаевна	19.04.03 Продукты питания животного происхождения	1
11.	Чижмотря Надежда Викторовна	19.04.03 Продукты питания животного происхождения	1
12.	Семибабнова Юлия Константиновна	19.04.03 Продукты питания животного происхождения	1

Студенты СПО:

№ п/п	Ф.И.О.	Специальность/ направление	Курс
1.	Вашкевич Анжелика Сергеевна	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	2
2.	Воробьева Юлия Валерьевна	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	2
3.	Девяшина Дарья Дмитриевна	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	2
4.	Кобелев Дмитрий Евгеньевич	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	2
5.	Кольга Антонина Сергеевна	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	2
6.	Миусова Олеся Александровна	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	2
7.	Огородникова Вероника Сергеевна	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	3
8.	Пономарёва Ксения Сергеевна	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	2
9.	Саая Айгуш Мергеновна	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	2
10.	Терехова Алена Андреевна	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	2
11.	Чугдер Алина Альбертовна	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	2
12.	Шмидт Карина Алексеевна	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	3
13.	Юнчуншуй Мария Евгеньевна	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	2
14.	Семиспей Айрата Артуровна	19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	3

Представители профессионального сообщества:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Рябчиненко Екатерина Геннадьевна	технолог ООО "Пищевые ингредиенты"
2.	Гуркаева Галина Григорьевна	Начальник производственно-технологической службы ООО "Глютен"
3.	Четкина Мария Николаевна	Старший мастер ООО «ТС Командор»
4.	Яковлев Василий Александрович	Старший технолог по сырокопченой продукции ООО "Ярск"
5.	Артюшина Виктория Валерьевна	Главный технолог ООО «Первая заготовительная компания»
6.	Шароглазова Лидия Петровна	Технолог ООО «Крайпищеснаб»
7.	Зобнина Людмила Сергеевна	Главный технолог ООО «Пищепром»
8.	Волуйкова Ирина Михайловна	Начальник экономического отдела ИП «Су-фу-дэ»
9.	Демидов Евгений Леонидович	Директор ООО «Дивногорский хлебозавод»
10.	Табачных Анатолий Леонидович	Начальник отдела по производственной, заготовительной деятельности и общественному питанию Крайпотребсоюз
11.	Петлюк Марина Викторовна	Начальник макаронного цеха АО "Краскон"
12.	Батура Наталья Геннадьевна	Технолог-менеджер ИП "Су-фу-дэ"

Выпускники:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность и место работы
1.	Аветисян Артур Самвелович	директор КГБПОУ "Уярский сельскохозяйственный техникума"
2.	Ложкин Илья Сергеевич	Оператор-линии ООО "Мултон партнерс"
3.	Уберт Светлана Георгиевна	менеджер ИП «Су-Фу-Дэ»
4.	Шекк Виктория Анатольевна	Технолог по контролю качества ИП Вербицкие
5.	Сазонова Алена Витальевна	Учебный мастер ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
6.	Ларькина Алина Вячеславовна	студент (уровень: высшее образование - магистратура) ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
7.	Степаненко Наталья Ивановна	Кондитер Кондитерский цех «Марья искусница»
8.	Брошко Доминик Василь	Лаборант научно-исследовательской лаборатории проблем переработки масличных культур ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
9.	Алесенко Денис Александрович	технолог ООО Агрокапитал
10.	Андриянова Вероника Игоревна	Мастер цеха ООО «Пищевпром»
11.	Кнюк Наталья Николаевна	технолог Радиосвязь
12.	Бочарова Людмила Владимировна	Самозанятая Производство мясных полуфабрикатов

ПРИЛОЖЕНИЕ Г

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 образовательных программ	А			
2.	Образовательные программы	А			
3.	Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания	А			
4.	Прием, поддержка академических достижений и выпуск обучающихся	А			
5.	Преподавательский состав		В		
6.	Образовательные ресурсы	А			
7.	Сбор, анализ и использование информации для управления образовательными программами и информирование общественности	А			
8.	Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ		В		
9.	Гарантия качества образования (при переходе на дистанционный формат реализации образовательных программ)	А			