



ОТЧЕТ

О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ
кластера образовательных программ

по специальности:

«Технология продукции общественного питания»
(19.02.10)

реализуемых ФГБОУ ВО «Ставропольский
государственный аграрный университет»

ОТЧЕТ
О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

кластера образовательных программ
по специальности:

«Технология продукции общественного питания» (19.02.10),

реализуемых ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный
аграрный университет»

Председатель внешней
экспертной комиссии


Василев Костадин

г. Ставрополь, 2021 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	6
1.4 Этапы экспертизы	6
2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	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.....	14
3.3 Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания	15
3.4 Стандарт 4. Прием, поддержка академических достижений и выпуск обучающихся.....	17
3.5 Стандарт 5. Преподавательский состав	18
3.6 Стандарт 6. Образовательные ресурсы.....	21
3.7 Стандарт 7. Сбор, анализ и использование информации для управления образовательными программами и информирование общественности	23
3.8 Стандарт 8. Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ.....	25
3.9 Стандарт 9. Гарантия качества образования (при переходе на дистанционный формат реализации образовательных программ)	26
4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ	28
5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВЭК	29
ПРИЛОЖЕНИЕ А	30
ПРИЛОЖЕНИЕ Б	32
ПРИЛОЖЕНИЕ В	36

ВВЕДЕНИЕ

Внешняя экспертиза кластера образовательных программ по специальности «Технология продукции общественного питания» (19.02.10), реализуемых ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» (далее - ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ»), проводилась в период с 12 октября 2021 г. по 14 октября 2021 г. и включала анализ отчета о самообследовании, посещение ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ» внешней экспертной комиссией и подготовку настоящего отчета.

Основная цель проведения внешней экспертизы – установление степени соответствия аккредитуемого кластера образовательных программ по специальности «Технология продукции общественного питания» (19.02.10), реализуемой ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», стандартам и критериям профессионально-общественной аккредитации, разработанным Национальным центром профессионально-общественной аккредитации (далее - Нацаккредцентр) и установленным в соответствии с Европейскими стандартами гарантии качества образования ESG-ENQA.

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

1. СОДЕРЖАНИЕ И ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

1.1 Основание для проведения внешней экспертизы

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

Для прохождения профессионально-общественной аккредитации кластера образовательных программ по специальности «Технология продукции общественного питания» (19.02.10) ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ» обратился с заявлением в Нацаккредцентр, осуществляющий свою деятельность на национальном уровне и признанный ведущими мировыми организациями гарантии качества высшего образования.

1.2 Состав внешней экспертной комиссии

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

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

Кандидатура эксперта соответствующего профиля, представляющего профессиональное сообщество, была номинирована Министерством сельского хозяйства Ставропольского края.

Кандидатура эксперта, представляющего студенческое сообщество, была рекомендована руководством Северо-Кавказского федерального университета.

Утверждение состава внешней экспертной комиссии осуществлялось Нацаккредцентром.

Экспертная комиссия состояла из 8 зарубежных и российских экспертов:

- **Василев Костадин** - Доктор технических наук, профессор кафедры технологии мяса, мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов Университета пищевых технологии (г. Пловдив), член научного совета Исследовательского института по криобиологии и пищевым технологиям (г. София), член консультативного совета Министерства земледелия, Болгария — председатель комиссии, зарубежный эксперт;
- **Губаненко Галина Александровна** - Доктор технических наук, доцент, заведующая кафедрой Технологии и организации общественного питания, ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», член Гильдии экспертов в сфере профессионального образования — российский эксперт, заместитель председателя комиссии по образовательным программам ВО;
- **Орлова Анна Ильинична** - Кандидат экономических наук, доцент, заведующая кафедрой технологии общественного питания Института пищевых технологий и дизайна, ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет» — российский эксперт, заместитель председателя комиссии по образовательным программам СПО;
- **Ребезов Максим Борисович** - Доктор сельскохозяйственных наук, профессор, главный научный сотрудник Федерального научного центра пищевых систем имени В.М. Горбатова Российской Академии Наук; ранее заведующий кафедрой Прикладной биотехнологии «Южно-Уральский государственный университета (Национальный исследовательский университет)», действительный член международной академии наук экологии и безопасности жизнедеятельности (МАНЭБ), член-корреспондент Российской академии естествознания, эксперт Росстандарта — российский эксперт, заместитель председателя комиссии по дополнительным профессиональным программам
- **Нургазы Куат Шайполлаулы** - Доктор сельскохозяйственных наук, профессор кафедры технологии производства продукции животноводства и рыбоводства Казахского национального аграрного университета — член комиссии, зарубежный эксперт;
- **Каменецкая Алла Александровна** - Начальник отдела государственной гражданской службы и кадровой работы Министерства сельского хозяйства Ставропольского края — член комиссии, представитель профессионального сообщества;

- **Прядкина Виктория Юрьевна** - Слушатель программ ДПО ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет», начальник службы контроля качества ООО СХП «ЮГРОСПРОМ» (Новоалександровский мясокомбинат), — член комиссии, слушатель программ ДПО;
- **Цесарь Тамара Александровна** - Студент 2 курса, ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» — член комиссии, представитель студенческого сообщества.

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

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

1.3 Цели и задачи экспертизы

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

Основной целью проведения внешней экспертизы является установление степени соответствия кластера образовательных программ по специальности «Технология продукции общественного питания» (19.02.10), реализуемых ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», стандартам и критериям профессионально-общественной аккредитации, разработанным Нацаккредцентром и сопоставимым с европейскими стандартами гарантии качества ESG-ENQA, а также выработка рекомендаций для образовательных программ экспертируемого направления подготовки по совершенствованию содержания и организации образовательного процесса.

1.4 Этапы экспертизы

Экспертиза состояла из трёх основных этапов:

1.4.1 Изучение отчета о самообследовании

ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» являлся ответственным за проведение процедуры самообследования, подготовку и своевременное предоставление в Нацаккредцентр отчета о самообследовании кластера образовательных программ по специальности «Технология продукции общественного питания» (19.02.10).

В соответствии с разработанным Нацаккредцентром «Руководством по самообследованию образовательных программ» Отчет о самообследовании объемом 91 страница включал: введение, результаты процедуры самообследования, выводы по итогам, приложения. Процедура

самообследования проводилась на основе SWOT-анализа по каждому из Стандартов Нацаккредцентра.

В соответствии с программой проведения экспертизы отчет по самообследованию кластера образовательных программ по специальности «Технология продукции общественного питания» (19.02.10) был представлен в Нацаккредцентр и отправлен членам экспертной комиссии за 30 дней до выезда комиссии в вуз.

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

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

При этом эксперты указали на некоторые недостатки Отчета по самообследованию:

1. Не указаны названия конференций, конкурсов, олимпиад, программ ДПО, реализующихся в рамках аккредитуемой образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2. Не указаны сроки проведения мероприятий с привлечением представителей зарубежных образовательных учреждений и организаций в научном и образовательном процессе.

3. Не указаны сроки действия сертификатов экспертов по стандартам Wordskills Russia, свидетельств на право участия в оценке демонстрационного экзамена, свидетельств с правом проведения чемпионатов по стандартам Wordskills Russia, сертификатов Экспертов-мастеров.

4. Не проведен анализ рынка труда (регионального/федерального/глобального), потребности которого учитывались при проектировании и реализации данной образовательной программы, не представлены результаты анализа потребности регионального и местного рынков труда в выпускниках данного направления подготовки.

5. Не отражены ближайшие конкуренты среди ВУЗов, реализующих данную образовательную программу и конкурентные преимущества аккредитуемой образовательной программы.

6. Отсутствуют сведения о востребованности образовательной программы и качестве подготовки абитуриентов, а также данные по конкурсу и среднему баллу ОГЭ абитуриентов в динамике за 3 года.

7. Учебный план требует корректировки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», в рамках которого реализация программа подготовки специалистов среднего звена (ППСЗ) должна обеспечивать обязательное выполнение лабораторных и практических занятий, наличие лабораторий: «Учебный кулинарный цех», «Учебный кондитерский цех», оснащенных современным оборудованием, необходимым для реализации образовательной программы (п.7.18 ФГОС СПО 19.02.10).

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

1. Документы, представленные к аккредитации, разработаны в полном объеме, регламентируют содержание, организацию и контроль качества образовательного процесса.

2. Система менеджмента качества Ставропольского государственного аграрного университета сертифицирована (ISO 9001-2015) и отмечена в качестве лучшей на национальном и международном уровнях: трижды Лауреат Премии Правительства Российской Федерации в области качества (2017 г., 2011 г., 2005 г.) и трижды Победитель приза Европейского конкурса EFQM за Совершенство «Excellence Award» (2016, 2013, 2010 гг.).

3. В университете сложилась широкая практика мониторинга и оценки удовлетворенности заинтересованных сторон в лице студентов, научно-педагогических работников, работодателей и других категорий потребителей. К процессам улучшений активно привлечены студенты через Студенческое самоуправление факультета среднего профессионального образования.

4. Критерии, требования и процедуры оценки качества образовательной программы раскрыты в документации вуза и доступны для всех заинтересованных сторон.

5. Учитываются потребности различных групп студентов для формирования индивидуальных образовательных траекторий (дисциплины по выбору, элективные курсы).

6. Доступны сведения о правилах приема на факультет СПО, процедурах приема (перевода) обучающихся из других образовательных организаций, признания квалификаций, периодов обучения и предшествующего образования. Учитываются индивидуальные достижения абитуриентов при приеме на обучение.

7. Разработана нормативно-правовая база, регулирующая процесс оценки компетентности кадрового состава.

8. Разработана система мотивации и стимулирования деятельности преподавателей.

9. Прослеживается активное сотрудничество с ведущими учреждениями и организациями региона, способствующее практико-ориентированному обучению.

10. Современная библиотечная система и полноценный доступ к информационным учебным и научным базам данных, наличие собственных программно-технических и научно-методических разработок позволяют обеспечивать высокий уровень доступности к учебным и информационным ресурсам.

11. Для информирования обучающихся, преподавателей и общественности активно используется сайт университета, образовательная среда, социальные сети; их информационное наполнение находится на достаточно высоком уровне и доступно различным группам заинтересованных лиц.

12. Система сбора и мониторинга информации многоаспектна и учитывает мнения всех заинтересованных сторон. Информирование заинтересованных лиц обеспечено широким набором средств информационных и коммуникационных технологий.

13. Создана система формирования и поддержки позитивного имиджа ФГБОУ ВО СТГАУ. Наличие специальных служб, занятых информированием общественности, PR-служб (пресс-центр).

14. Очевидна высокая степень интеграции со средой, способов взаимодействия образовательной организации с различными профессиональными и общественными организациями.

15. Университет реализует проектное управление, обеспечивающее регулярный мониторинг деятельности, привлечение внешних экспертов к оценке и реализацию комплекса проектных линий по управлению образовательными программами.

16. Практикуется процесс постоянного совершенствования единой электронной образовательной среды с учетом рекомендаций основных пользователей – обучающихся и научно-педагогических работников, полученных по результатам социологических исследований.

В соответствии со стандартами и критериями аккредитации Нацаккредцентра предварительная оценка кластера образовательных программ по специальности «Технология продукции общественного питания» (19.02.10) может быть сформулирована как «существенное соответствие» предъявляемым требованиям.

В ходе внешней экспертизы детальному анализу были уделены следующие вопросы:

1. образовательная, научная, воспитательная и финансовая деятельности ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», стратегия развития ВУЗа, система гарантии качества образования, международная деятельность;

2. прием абитуриентов, движение контингента, организация учебной и научно-методической работы кафедр;

3. процедуры разработки и утверждения образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», научные исследования в рамках реализуемой образовательной программы;

4. процедуры оценивания результатов обучения студентов, их роль в образовательном процессе и в научных исследованиях, профессиональных конкурсах, академической мобильности;

5. возможности карьерного роста и профессионального развития преподавателей, участвующих в реализации образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», материально-техническое и финансовое обеспечение процесса преподавания.

6. востребованность выпускников на региональном рынке труда.

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

1.4.2 Визит в ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ»

Экспертная комиссия находилась с визитом в ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет» с 12 октября 2021 г. по 14 октября 2021 г. с целью подтверждения достоверности информации, содержащейся в отчете о самообследовании, сбора дополнительных фактов, относящихся к реализации аккредитуемого кластера образовательных программ, и проверки их соответствия

стандартам и критериям Нацаккредцентра, установленным в соответствии с европейскими стандартами гарантии качества образования.

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

Во время визита в университет комиссия провела ряд встреч и интервью: с руководством, лицами, ответственными за проведение аккредитации, ответственными за электронную информационную образовательную среду (ЭИОС), деканами, заведующими кафедрами, выпускниками, преподавателями, студентами, слушателями СПО и ДПО, представителями профессионального сообщества.

Председатель комиссии осуществлял руководство работой комиссии.

Комиссия считает, что отчет о самообследовании, представленный ФГБОУ ВО «Ставропольский ГАУ», позволил внешним экспертам составить целостное представление об особенностях реализации кластера образовательных программ по специальности «Технология продукции общественного питания» (19.02.10).

В целом изученная во время посещения вуза документация и круг лиц, с которыми состоялись встречи во время визита, а также посещение членами комиссии ФГБОУ ВО «Ставропольского ГАУ» отразили полноту сведений представленного отчета о самообследовании реализуемой образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

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

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

Для проведения визита руководство ФГБОУ ВО «Ставропольский 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 «Ставропольский государственный аграрный университет».

В последний день визита председатель ВЭК выступил перед руководством ФГБОУ ВО «Ставропольский 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 «Ставропольский государственный аграрный университет» ВЭК представила в Нацаккредцентр Отчет о результатах внешней экспертизы кластера образовательных программ по специальности «Технология продукции

общественного питания» (19.02.10), которая реализуется в данной образовательной организации.

На основании анализа представленных документов, сведений и устных свидетельств внешняя экспертная комиссия пришла к выводу о том, что образовательная программа в значительной степени соответствует стандартам и критериям профессионально-общественной аккредитации Нацаккредцентра.

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

2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Образовательная программа по специальности «Технология продукции общественного питания» (19.02.10) реализуется на 2 факультетах: биотехнологическом факультете и факультете среднего профессионального образования.

Управление факультетами осуществляется на принципах сочетания единоначалия и коллегиальности в соответствии с законодательством РФ и Уставом ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ. Управленческая структура факультетов выстроена в соответствии с основными видами деятельности, закрепленными уставом вуза.

Возглавляет Биотехнологический факультет декан Скрипкин Валентин Сергеевич, кандидат ветеринарных наук, доцент. В составе биотехнологического факультета 3 кафедры: кормления сельскохозяйственных животных и общей биологии; базовая кафедра частной зоотехнии, селекции и разведения животных; технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Декан факультета среднего профессионального образования Гаврилова Оксана Сергеевна, кандидат филологических наук, доцент.

Реализацию программ по укрупненной группе 19.00.00 «Промышленная экология и биотехнология» осуществляет компетентный коллектив научно-педагогических работников, занимающихся научно-исследовательской и (или) практической деятельностью, а также интеграцией результатов научных исследований в учебный процесс. Создана система рейтинговой оценки деятельности кафедр и активно функционирует балльно-рейтинговая система оценки деятельности профессорско-преподавательского состава, что создаёт конкурентную среду и активизирует каналы вертикальной мобильности кадров.

В рамках обучения по образовательным программам реализуются исследования по научным направлениям: «Совершенствование существующих и разработка новых технологий производства напитков с заданными свойствами», «Нутрициология. Оптимизация состава, свойств и биологической ценности пищевых продуктов».

Образовательная программа по аккредитуемому направлению подготовки обеспечена соответствующим аудиторным и лабораторным фондом. Для оптимизации процесса обучения активно используются мультимедийные классы, интернет-ресурсы, в которых размещаются задания для студентов.

Проводятся мониторинговые исследования по вопросам трудоустройства выпускников и востребованности профессий на рынке труда. Осуществляется информирование о трудоустройстве и востребованности выпускников на интернет-странице Центра содействия трудоустройству выпускников, размещенной на сайте Университета.

Стратегическими партнерами являются крупнейшие в Северо-Кавказском регионе агрохолдинги, предприятия и организации в сфере агропромышленного комплекса: ООО «АГРОХОЛДИНГ ЭНЕРГОМЕРА», АО «БАЙЕР», ООО «SYNGENTA», ООО «ФОС-АГРО», ООО «Агрофирма «Золотая Балка» (Республика Крым), АО «Солнечная Долина» (Республика Крым), ЗАО СХП «Виноградное», СПК колхоз «Родина» Красногвардейского района, СПК колхоз-племзавод «Казьминский» Кочубеевского района, ООО «Гвардия» Красногвардейского района, ООО «Колхоз-племзавод имени Чапаева» Кочубеевского района, СПК Племенной репродуктор «Владимирский» Туркменского района, ООО «Хлебороб» Петровского района, СПК племзавод «Восток» Степновского района, СПК «Колхоз «Терновский» Труновского района, ЗАО «Совхоз имени Кирова» Труновского района, СПК «Племзавод Вторая Пятилетка» Ипатовского района, ООО «БЕЛАЯ ПТИЦА-РОСТОВ» и др.

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 к стандарту 1

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗОВЫЕ КРИТЕРИИ ВО, СПО, ПКВК		
1.1.	Наличие документированной внутренней системы гарантии качества, обеспечивающей непрерывное совершенствование качества в соответствии со стратегией развития образовательной организации	А
1.2.	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
1.3.	Участие всех подразделений образовательной организации в процессах и процедурах внутренней системы гарантии качества	А

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Документированная система гарантии качества разработана с участием всех подразделений образовательной организации и заинтересованных сторон (студентов, выпускников, работодателей, профильных организаций). В разработке и внедрении политики гарантии качества участвуют все заинтересованные стороны (абитуриенты, студенты, родители, выпускники, работодатели, профильные организации и др.). В процессах и процедурах внутренней системы гарантии качества участвуют научно-педагогические работники, представители административно-управленческого аппарата, представители органов студенческого самоуправления, студенты, выпускники, работодатели и др. Внутренняя система гарантии качества, обеспечивающая непрерывное совершенствование качества образовательных услуг, базируется на нормативных документах СМК вуза. Политика гарантии качества отражает связь между научными исследованиями, преподаванием, обучением. Политика гарантии качества реализуется и актуализируется на уровне Ученого совета, совета факультета, кафедр и отдельных структурных подразделений.

Достижения:

1. Внутренняя система гарантии качества образовательной программы обеспечивает непрерывное совершенствование качества образования в соответствии со стратегией развития ФГБОУ ВО «Ставропольского государственного аграрного университета».

2. Разработана система непрерывного взаимодействия обучающихся и профессорско-преподавательского состава.

3. Регулярный мониторинг «Удовлетворенность потребителей ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ» дает возможность реализации мероприятий по совершенствованию деятельности и выработке стратегических направлений работы для повышения удовлетворенности потребителей.

Рекомендации:

1. Обеспечить нормативно-правовое регулирование для организации целевого набора на обучение по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2. Более активно информировать общественность через СМИ и сайт Ставропольского ГАУ о направлениях развития образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

3.2 Стандарт 2. Образовательные программы

Соответствие стандарту: существенное соответствие

Таблица 2 - Критерии к стандарту 2

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗОВЫЕ КРИТЕРИИ ВО, СПО, ПКВК		
2.1.	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	В
2.2.	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
2.3.	Учет требований профессиональных стандартов (при их наличии) и требований рынка труда	С
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КРИТЕРИЙ СПО		
2.4.	Направленность содержания заданий на прохождение производственной и преддипломной практик на получение обучающимися навыков их практического применения на предприятиях, ориентированных на выпускников образовательных программ	В

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Имеется процедура разработки, утверждения и корректировки образовательной программы, отраженная в локальных актах вуза. Индикаторы достижений в результате освоения кластера образовательных программ определены, но лишь частично соответствуют уровню Национальной рамки квалификации. При разработке кластера образовательных программ не в полной мере учтены требования профессиональных стандартов и требования рынка труда. Образовательные программы обеспечивают студентов как академическими знаниями, так и необходимыми умениями, позволяющими повлиять на их личностное развитие и найти применение в их будущей профессиональной деятельности. Содержание заданий производственной и преддипломной практик соответствует будущей профессиональной деятельности выпускников, способствует формированию необходимых профессиональных навыков.

Достижения:

1. Корректировка образовательной программы происходит в краткие сроки в соответствии с современными тенденциями развития рынка

образовательных программ, предложениями и мнениями заинтересованных сторон.

2. Содержание и структура компонентов образовательной программы определены требованиями локальных актов.

3. Ежегодно проводится исследование удовлетворенности работодателей качеством подготовки обучающихся «Актуализация профессиональных компетенций в ОПОП», по результатам которого проводятся корректирующие мероприятия, включающие предложения представителей профессионального сообщества по актуализации учебных планов путем введения новых дисциплин, необходимых для формирования профессиональных компетенций.

Рекомендации:

1. Определить требования профессиональных стандартов и требований рынка труда в соответствии с уровнем подготовки выпускников, выбрать общие и трудовые функции и установить результаты обучения.

2. Внести корректировки в учебный план образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в рамках проведения лабораторных работ, так как их отсутствие в образовательном процессе влечет за собой недостаточно качественное образование по данной специальности.

3. Усилить практическую подготовку обучающихся за счет увеличения доли лабораторных занятий.

3.3 Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания

Соответствие стандарту: полное соответствие

Таблица 3 - Критерии к стандарту 3

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗОВЫЕ КРИТЕРИИ ВО, СПО, ПКВК		
3.1.	Учет потребностей различных групп обучающихся и наличие возможности для формирования индивидуальных образовательных траекторий	А
3.2.	Учет результатов неформального ¹ и информального ² обучения (при их наличии) в оценке результатов обучения/ компетенций по образовательным программам (онлайн-курсы, дополнительное образование, микроквалификации)	В
3.3.	Использование четких критериев и объективных процедур оценивания результатов обучения / компетенций обучающихся, соответствующих планируемым результатам обучения, целям образовательных программ и назначению (диагностическому, текущему, промежуточному или итоговому контролю). <i>*для творческих специальностей указать формы оценивания (концерты, спектакли и др.), для технических специальностей (испытания и др.)</i>	В

¹ Неформальное обучение – любая образовательная активность вне формальной системы (обучение в клубах, кружках, различные курсы, тренинги, короткие программы и др.).

² Информальное обучение – это обучение, которое происходит в повседневной жизни, на рабочем месте, в семье или в свободное время.

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
3.4.	Информированность обучающихся об образовательных программах, используемых критериях и процедурах оценивания результатов обучения / компетенций, об экзаменах, зачетах и других видах контроля	А
3.5.	Использование процедур независимой оценки результатов обучения (сертификационные экзамены, ФИЭБ, ФЭПО, олимпиады и др.). <i>*для программ СПО дополнительно указать наличие в образовательной организации системы подготовки к профессиональному экзамену в форме независимой оценки квалификации (демонстрационному экзамену) по стандартам WorldSkills</i>	А
3.6.	Наличие и эффективность процедур апелляции и реагирования на жалобы обучающихся	А

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

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

Обучающимся предоставляется возможность построения гибких траекторий обучения (формирование индивидуального плана обучения) с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, возможность выбора дисциплин учебного плана в соответствии с индивидуальными потребностями обучения.

Принятая в Университете балльно-рейтинговая система оценки знаний обучающихся позволяет более гибко подходить к осуществлению учебного процесса, что помогает при реализации образовательных программ учитывать потребности студентов.

Студенты могут ознакомиться с процедурами оценивания результатов обучения / компетенций, сведениями об экзаменах, зачетах и других видах контроля, описанными в Положениях, регламентирующих образовательную деятельность, которые размещены в свободном доступе на сайте вуза.

В процессе реализации образовательной программы сложились доверительные отношения между профессорско-преподавательским составом и студентами.

Достижения:

1. Учет потребностей различных групп обучающихся и наличие возможности для формирования индивидуальных образовательных траекторий при реализации образовательной программы.

2. Создана благоприятная адаптационная среда для слушателей СПО.

3. В Университете активно используются методы, стимулирующие студентов к активной роли в построении образовательного процесса. Представители студенчества имеют возможность участвовать в обсуждениях вопросов, связанных с формированием или актуализацией образовательных

программ, в том числе образовательной программы СПО по специальности «Технология продукции общественного питания» (19.02.10).

4. Студенты аккредитуемой образовательной программы СПО по специальности «Технология продукции общественного питания» (19.02.10) участвуют в мастер-классах, профильных олимпиадах, выставках, дегустациях по профильным специальным дисциплинам.

5. Участие студентов в сертифицированных экзаменах по стандартам Wordskills показывают высокий уровень владения профессиональными навыками.

Рекомендации:

1. Усилить процент неформального обучения студентов при использовании базы университета.

2. Активизировать международную мобильность обучающихся.

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
БАЗОВЫЕ КРИТЕРИИ ВО, СПО, ПКВК		
4.1.	Наличие системной профориентационной работы, нацеленной на подготовку и отбор абитуриентов.	А
4.2.	Наличие и эффективность правил и процедур приема абитуриентов, перевода обучающихся из других образовательных организаций, признания квалификаций, периодов обучения и предшествующего образования	А
4.3.	Стабильность набора и обучения обучающихся (сохранность контингента, отсев)	А
4.4.	Наличие системной работы по сопровождению академической успеваемости обучающихся	А
4.5.	Наличие системы информирования и поддержки обучающихся в проектной деятельности, программах мобильности; участие обучающихся в таких программах.	В

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

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

Обучающиеся по программе 19.02.10 информированы о возможности продолжения обучения в Ставропольском ГАУ по программам бакалавриата и магистратуры. Многие слушатели СПО планируют дальнейшее обучение по программам высшего образования в данном университете.

Профориентационная работа носит системный характер и реализуется посредством активной работы со школами Ставропольского края и ближайших регионов, проведения кружковой работы и мастер-классов для всех желающих, в том числе школьников; работы со средствами массовой информации; взаимодействия с органами исполнительной власти и местного самоуправления. Мероприятия проводятся в офлайн и онлайн режимах.

Достижения:

1. В университете действует коммуникационная площадка «Точка кипения-СтГАУ». Эта площадка - единственная в России, открытая в аграрном вузе - создает условия проектной деятельности обучающихся, в том числе по программам СПО, реализует проектно-образовательные интенсивы, информирует о реализуемых проектах, различных мероприятиях, касающихся вовлечения студентов в разнообразные образовательные и научные мероприятия.

2. Информация о достижениях образовательной программы регулярно отражается в СМИ: в газетах, на радио и телевидении, в социальных сетях и на официальном сайте Университета в рубрике «Компас профессий», выходящей в рамках передачи «Студент АУ».

3. Академическая успеваемость обучающихся контролируется кураторами академических групп, деканатами факультетов и выпускающими кафедрами. Академическая успеваемость оценивается по результатам текущего контроля, прохождения практик и промежуточной аттестации результатов обучения по дисциплинам.

4. Обучающиеся принимают активное участие в управлении Университетом.

5. Системное информирование обучающихся о реализуемых вузом мероприятиях в рамках проектной, научно-исследовательской, международной, творческой деятельности осуществляется через сайт ВУЗа.

Рекомендации:

1. Расширить партнерские связи с зарубежными образовательными организациями в области реализации образовательной программы по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2. Разработать программу академической мобильности, включающую мотивационные критерии.

3.5 Стандарт 5. Преподавательский состав

Соответствие стандарту: существенное соответствие

Таблица 5 - Критерии к стандарту 5

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗОВЫЕ КРИТЕРИИ ВО, СПО, ПКВК		
5.1.	Наличие и соблюдение ясных, прозрачных и объективных критериев: <ul style="list-style-type: none"> – 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 	А

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
5.2.	Достаточность уровня квалификации преподавателей и соответствие специальностей, ученых степеней, званий и / или опыта практической работы преподавателей профилю образовательных программ	В
5.3.	Учет лучших практик отечественного и зарубежного передового опыта, а также современных тенденций в преподавании	В
5.4.	Наличие системы наставничества /консультирования / поддержки, учитывающей потребности различных групп обучающихся	А
5.5.	Научная активность преподавателей, внедрение результатов научных исследований в учебный процесс.	В
5.6.	Привлечение преподавателей из других образовательных/ производственных/научных организаций, в том числе, зарубежных. <i>* для программ СПО дополнительно указать участие преподавателей – совместителей из числа действующих руководителей профильных предприятий в преподавании профильных дисциплин (отдельных модулей, семинаров, тренингов).</i>	В
5.7.	Участие преподавателей в совместных российских и международных проектах, российских и зарубежных стажировках, программах академической мобильности.	В
5.8.	Наличие системы финансовой и нефинансовой мотивации преподавателей	А
5.9.	Наличие системы подготовки и переподготовки, повышения квалификации, профессионального развития преподавателей. <i>* 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</i>	В
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КРИТЕРИЙ СПО		
5.10.	Наличие работников в образовательной организации, имеющих действующие сертификаты/свидетельства Союза «Молодые профессионалы (WorldSkills Россия)», Национального чемпионата «Абилимпикс» и др.	В

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Имеются объективные и прозрачные процедуры по привлечению и развитию профессорско-преподавательского состава, которые обеспечивают достаточную квалификацию и компетентность преподавателей. Разработаны и применяются ясные, прозрачные и объективные критерии приема сотрудников на работу, назначения на должность, повышения по службе, увольнения. ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ предоставляет возможность карьерного роста и профессионального развития профессорско-преподавательскому составу. Принимая во внимание результаты анкетирования обучающихся, поощряет научную деятельность преподавателей, их инновационные методы преподавания и использование передовых технологий, мобильности преподавателей.

Отмечено активное сотрудничество с ведущими учреждениями и организациями, профессиональным сообществом региона.

В университете действует система ежегодной рейтинговой оценки результатов деятельности ППС. Критерии рейтинговой оценки согласованы

с требованиями к должностям профессорско-преподавательского состава, требованиями ежегодного мониторинга эффективности деятельности образовательных организаций высшего образования, проводимого Министерством науки и высшего образования Российской Федерации, показателями профильных национальных приоритетных проектов, показателями Программы развития ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ на 2020 – 2024 гг.

Достижения:

1. Реализована возможность профессиональной переподготовки и повышения квалификации по дополнительным профессиональным программам по вопросам подготовки кадров по перспективным и востребованным профессиям и специальностям преподавателей и мастеров производственного обучения.

2. Для преподавания отдельных дисциплин, в том числе по программам СПО, привлекаются преподаватели из других российских и зарубежных университетов, а также представители профессионального сообщества.

3. Для достижения ключевых стратегических целей развития университета, а также материального стимулирования научно-педагогических работников установлены индивидуальные стимулирующие выплаты из фонда стимулирующих выплат университета.

4. В образовательном процессе принимают активное участие преподаватели - совместители из числа действующих руководителей профильных предприятий.

5. В реализации образовательной программы принимают участие преподаватели и мастера, имеющие сертификаты Союза «Молодые профессионалы (WorldSkills Россия)».

Рекомендации:

1. Расширить партнерские связи с зарубежными коллегами для участия в международных проектах.

2. С целью повышения академической мобильности увеличить долю преподавателей, владеющих иностранным языком, путем материальной или нематериальной мотивации, включив данный показатель в рейтинговую оценку ППС.

3. Наладить связи с ассоциациями рестораторов Ставропольского края, России в целом и, по возможности, зарубежных стран, на постоянной основе организовать программу стажировки для преподавателей.

3.6 Стандарт 6. Образовательные ресурсы

Соответствие стандарту: существенное соответствие

Таблица 6 - Критерии к стандарту 6

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗОВЫЕ КРИТЕРИИ ВО, СПО, ПКВК		
6.1.	Обеспеченность образовательных программ материально-технической базой (современные инструменты, оборудование, компьютеры, аудитории, лаборатории, творческие студии, студенческие театры и др.)	В
6.2.	Наличие профильных баз для практики, имеющих современное оснащение и подготовленных наставников для руководства практикой <i>* для программ СПО дополнительно указать наличие учебно-производственных мастерских; учебных полигонов; учебных баз практик; многофункциональных центров прикладных квалификаций</i>	В
6.3.	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	А
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КРИТЕРИЙ СПО		
6.4.	Наличие материально-технических ресурсов, необходимых для проведения демонстрационных экзаменов, Национального (регионального) чемпионатов по профессиональному мастерству по стандартам «WorldSkills», Национального чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс», региональных, всероссийских, международных олимпиад, конкурсов профессионального мастерства	С

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Имеются достаточные, доступные учебные ресурсы и службы поддержки студентов, соответствующие целям образовательной программы. Студенты обеспечены необходимыми образовательными ресурсами: библиотека, компьютерные классы, информационные ресурсы, специализированные лаборатории по профилю образовательных программ, спортивный комплекс и т.д. В случае необходимости по заявлению обучающиеся могут получить в личное пользование ноутбуки. Образовательный процесс сопровождают опытные кураторы, наставники, консультанты. При распределении, планировании и обеспечении образовательных ресурсов службы Ставропольского ГАУ учитывают потребности различных групп студентов (работающих, заочников, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья) и принимают во внимание тенденции студентоцентрированного обучения.

Научная библиотека университета обладает обширной коллекцией отечественных и зарубежных изданий в печатном и электронном форматах, развитым справочно-поисковым аппаратом, базами данных и другими видами информационных ресурсов, к которым организует доступ пользователей. Пользователям библиотечных услуг предоставляется доступ

к современным профессиональным базам данных научных ресурсов. К диссертациям, авторефератам и электронным ресурсам Национальной Электронной библиотеки, к ресурсам научной электронной библиотеки eLibrary. Каждый обучающийся обеспечен индивидуальным неограниченным доступом из любой точки сети «Интернет» к ресурсам электроннобиблиотечных систем: ЭБС «Лань», ЭБС «Znaniium.com», ЭБС «Юрайт», ЭБС «Ставропольский государственный аграрный университет». «ЭБС Ставропольского ГАУ» зарегистрирована как средство массовой информации в Федеральной службе по надзору в сфере связи, информационных технологий и массовых коммуникаций и имеет свидетельство о государственной регистрации базы данных в Федеральной службе по интеллектуальной собственности.

Достижения:

1. Наличие профильных баз для практики, имеющих современное оснащение и подготовленных наставников для руководства практикой (рестораны, кафе города и региона).

2. Возможность беспрепятственного пользования современной высокотехнологичной электронной информационной образовательной средой университета из любой точки мира.

3. Заинтересованность работодателей в студентах после прохождения практик на их производственных базах.

4. Ведется активная работа по оснащению площадки для проведения демонстрационных экзаменов, национальных чемпионатов по профессиональному мастерству по стандартам Wordskills по компетенции «Поварское дело».

5. Материально-техническая база университета предполагает реализацию всех форм обучения, в том числе в дистанционном формате.

Рекомендации:

1. Создать отдельную площадку для проведения лабораторных работ по профессиональным модулям специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2. Использовать в образовательном процессе специализированное программное обеспечение по реализуемой образовательной программе 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

3. Расширить перечень профильных организаций в соответствии с установленными требованиями по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» для практической подготовки обучающихся.

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

Соответствие стандарту: существенное соответствие

Таблица 7 - Критерии к стандарту 7

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗОВЫЕ КРИТЕРИИ ВО, СПО, ПКВК		
7.1.	Наличие в образовательной организации единой информационной системы сбора и анализа информации, ее эффективность, степень внедрения информационных (цифровых) технологий в управление образовательными программами	A
7.2.	Наличие и степень доступа обучающихся и сотрудников образовательной организации к информации по организации образовательного процесса, степень их участия в сборе и анализе информации	B
7.3.	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	B
7.4.	Содержательное наполнение и адаптированность перевода англоязычной версии сайта/страницы структурного подразделения	C
7.5.	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
7.6.	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	B
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КРИТЕРИЙ СПО		
7.7.	Наличие документов, содержащих информацию от работодателей, в том числе представителей крупных организаций, об эффективности и качестве работы выпускников, освоивших образовательные программы	A

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Имеются процедуры сбора, анализа, использования и применения информации для эффективного управления образовательными программами. В этих процедурах участвуют все заинтересованные лица: студенты, профессорско-преподавательский состав, выпускники. Работодатели регулярно принимают участие в опросах относительно степени удовлетворенности профессиональными компетенциями обучающихся. Полученные сведения используются в работе внутренней системы гарантии качества по следующим аспектам: движение контингента обучающихся, уровень успеваемости студентов, удовлетворенность студентов реализацией программы, доступность образовательных ресурсов и служб поддержки студентов. Информация об образовательных

программах, а также о востребованности выпускников открыта и доступна всем заинтересованным сторонам и публикуется на веб-сайте Ставропольского ГАУ. Налажен механизм обратной связи с заинтересованными сторонами (обучающимися, преподавателями, работодателями, профильными министерствами и ведомствами, в том числе на сайте образовательной организации. Желаящие могут задать вопрос и высказать свое мнение непосредственно ректору университета на специализированной странице сайта, а также в социальных сетях. В целях установления обратной связи систематически проводятся опросы обучающихся по вопросам условий и организации учебного процесса.

Стратегическими партнерами являются крупнейшие в Северо-Кавказском регионе агрохолдинги, предприятия и организации в сфере агропромышленного комплекса: ООО «АГРОХОЛДИНГ ЭНЕРГОМЕРА», АО «БАЙЕР», ООО «SYNGENTA», ООО «ФОС-АГРО», ЗАО СХП «Виноградное», СПК колхоз «Родина» Красногвардейского района, ООО «Хлебороб» Петровского района, ООО «БЕЛАЯ ПТИЦА-РОСТОВ» и др.

Достижения:

1. Наличие в университете эффективной единой информационной системы сбора и анализа информации с высокой степенью внедрения информационных технологий в управление образовательными программами.

2. С целью повышения интерактивности взаимодействия с контингентом и облегчения обратной связи используются социальные сети, в том числе официальная группа «Ставропольский государственный аграрный университет» в социальных медиа ВКонтакте, Instagram, в которых зарегистрированы студенты, преподаватели, руководство, выпускники университета, регулярно участвующие в обсуждении жизни вуза.

3. Видеоконтент о различных событиях из жизни университета публикуется в социальных медиа, на канале «YouTube» и на информационных плазменных панелях в учебных корпусах вуза.

4. Информация о возможности трудоустройства, взаимодействии с сельхозпроизводителями размещена и регулярно актуализируется на сайте Университета.

5. Регулярно проводятся мониторинговые исследования по вопросам трудоустройства выпускников и востребованности профессий на рынке труда.

Рекомендации:

1. Разработать и внедрить механизм контроля размещения в электронно-образовательной среде отчетной документации обучающихся в соответствии с учебным планом.

2. Расширить объем информации по результатам достижений обучающихся и преподавателей в научной, учебной, воспитательной деятельности в информационном пространстве, в том числе на иностранных языках с целью продвижения образовательной программы на мировом рынке образовательных услуг.

3. Содержательное наполнение и адаптированность перевода англоязычной версии сайта ВУЗа привести в соответствие с русскоязычной версией.

3.8 Стандарт 8. Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ

Соответствие стандарту: полное соответствие

Таблица 8 - Критерии к стандарту 8

№ п/п	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗОВЫЕ КРИТЕРИИ ВО, СПО, ПКВК		
8.1.	Наличие регламентированных процедур мониторинга, периодической оценки и пересмотра образовательных программ и их эффективность	A
8.2.	Проведение периодической внешней оценки образовательных программ	A
8.3.	Наличие программы корректирующих действий по результатам процедур внешней экспертизы образовательных программ и учет результатов предшествующих процедур внешней оценки при проведении последующих внешних процедур	A
8.4.	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)	B
ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ КРИТЕРИЙ СПО		
8.5.	Наличие документов (свидетельств/сертификатов), подтверждающих соответствие качества образовательных программ требованиям российских отраслевых организаций	B

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Разработаны локальные акты, регламентирующие мониторинг и оценку образовательных программ, включающие механизм использования обратной связи для получения гарантии достижения своей цели и отвечающие потребностям обучающихся и общества. Мониторинг и периодическая внешняя оценка образовательной программы позволяет гибко реагировать на потребности рынка труда, учитывать новые достижения науки, технологий, что обеспечивает непрерывное совершенствование программ. Университет регулярно участвует в процедурах внешней оценки качества образования. Пересмотр и корректировка образовательной программы осуществляется с учетом обратной связи по удовлетворенности обучающихся. Представители отраслевых предприятий принимают участие в оценке образовательной программы, проходят анкетирование на предмет удовлетворенности качеством образовательной программы и соответствия требованиям российских отраслевых предприятий.

Достижения:

1. Университет постоянно участвует в процедурах внешней гарантии качества образовательных программ и деятельности вуза в целом, в рейтингах, которые проводят различные агентства по широкому ряду критериев.

2. Ставропольский ГАУ является лидером рейтинга востребованности вузов Российской Федерации в номинации «Сельскохозяйственные ВУЗы», занимая 1 место среди 52 аграрных вузов России. Вуз уверенно повышает свои позиции в рейтинге «100 лучших вузов России». По итогам 2021 года

вошел в 1-ю Лигу лидирующих вузов России в Национальном агрегированном рейтинге университетов России.

3. Для повышения эффективности взаимодействия руководителей образовательных программ и работодателей создан Совет работодателей ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ, позволяющий актуализировать содержание образовательных программ, практическую подготовку студентов, организовывать и проводить производственные стажировки сотрудников и студентов на базе успешных предприятий и организаций Ставропольского края.

Рекомендации:

1. Рекомендуется подтвердить соответствие качества образовательной программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» требованиям российских отраслевых организаций. Обеспечить наличие сертификатов, подтверждающих соответствие качества образовательных программ требованиям российских отраслевых организаций.

2. Рекомендуется обсудить результаты международной профессионально-общественной аккредитации на заседании ФУМО по УГС 19.00.00.

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
БАЗОВЫЕ КРИТЕРИИ ВО, СПО, ПКВК		
9.1.	Наличие в образовательной организации возможностей реализации образовательных программ с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	A
9.2.	Наличие технической инфраструктуры, обеспечивающей доступность электронного обучения (доступность электронной образовательной среды, достаточность электронных библиотечных ресурсов, обеспечение цифровой безопасности)	A
9.3.	Использование технологий электронного/ смешанного/ дистанционного формата в соответствии с целями и спецификой образовательных программ, целями оценки достижений обучающихся, учитывающих возможности и потребности обучающихся	A
9.4.	Наличие системной работы по сопровождению (фиксации) учебного процесса и академической успеваемости обучающихся в электронной и/или смешанной формах	B
9.5.	Академическая и технологическая поддержка преподавателей и обучающихся для получения необходимых цифровых компетенций при освоении программ в дистанционном формате	A

Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

В университете имеются возможности реализации образовательных программ с использованием электронного обучения и дистанционных

образовательных технологий. Создана электронная информационно-образовательная среда организации, обеспечивающая: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах; фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы СПО; проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением ЭО и ДОТ, формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса; взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет".

В системе электронного расписания на сайте ВУЗа по каждой дисциплине на каждой неделе занятий указаны идентификаторы и коды доступа к конференции, с помощью которых можно подключиться к занятию в том случае, если оно проходит в дистанционном формате. Возможность подключения к занятию в формате Zoom предусмотрена и в личных кабинетах преподавателей и студентов в ЭИОС.

При переходе на дистанционный формат реализации аккредитуемых ОП необходимо обеспечивать проведение лабораторных занятий с помощью виртуальных лабораторий.

Достижения:

1. Высокий уровень технической инфраструктуры университета, обеспечивающей доступность электронного обучения.

2. Предусмотрено использование технологий электронного/ смешанного/ дистанционного формата обучения в соответствии с целями и спецификой образовательной программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

3. Практикуется процесс постоянного совершенствования единой электронной образовательной среды с учетом рекомендаций основных пользователей – обучающихся и научно-педагогических работников, полученных по результатам социологических исследований.

4. Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации.

Рекомендации:

1. Разработать план мероприятий по созданию и реализации электронного лабораторного практикума с целью внедрения в смешанный/ дистанционный формат обучения и повышения качества реализации образовательной программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

2. Усилить контроль по фиксации учебного процесса и результатов его оценки в электронно-образовательной среде ВУЗа.

4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ

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

- предусмотреть нормативно-правовое регулирование для организации целевого набора на обучение по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

- лабораториям, предусмотренным для реализации лабораторных работ по профессиональным модулям специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», необходимо уделить дополнительное внимание на соответствие ФГОС, произвести оснащение в соответствии с требованиями к материально-техническому оснащению площадок для проведения демонстрационных экзаменов, Национального (регионального) чемпионатов по профессиональному мастерству по стандартам «WorldSkills» по компетенции «Поварское дело»;

- разработать план мероприятий по созданию и реализации электронного лабораторного практикума с целью внедрения в смешанный/дистанционный формат обучения и повышения качества реализации образовательной программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

- расширить возможности процедур независимой оценки результатов обучения путем участия студентов в профильных олимпиадах, сертифицированных экзаменах по стандартам Wordskills;

- использовать в образовательном процессе специализированное программное обеспечение по реализуемой образовательной программе 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

- расширить перечень профильных организаций в соответствии с установленными требованиями по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» для практической подготовки обучающихся;

- усилить взаимодействие с российскими и зарубежными ВУЗами, профильными организациями региона в области реализации и повышения эффективности образовательной программы;

- обеспечить соответствие качества образовательной программы 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» требованиям российских отраслевых организаций.

5. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВЭК

На основании анализа представленных документов, сведений и устных свидетельств внешняя экспертная комиссия пришла к выводу о том, что кластер образовательных программ по специальности «Технология продукции общественного питания» (19.02.10) в **существенной (значительной)** степени соответствует стандартам и критериям аккредитации Нацаккредцентра.

Экспертная комиссия рекомендует Национальному аккредитационному совету аккредитовать кластер образовательных программ по специальности «Технология продукции общественного питания» (19.02.10), реализуемых ФГБОУ ВО «Ставропольский государственный аграрный университет», сроком на **6** лет.

ПРИЛОЖЕНИЕ А

ПРОГРАММА ВИЗИТА ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ

Время	Мероприятие	Участники	Место проведения
12 октября, вторник			
9.00	Прибытие в Ставропольский государственный аграрный университет		
09.15 – 10.00	Первая встреча членов ВЭК	ВЭК	главный корпус, пер. Зоотехнический, 12, 2 этаж, ауд. 50
10.00 – 11.00	Общая встреча ВЭК с руководством вуза и лицами, ответственными за проведение аккредитации	Ректор, проректоры, ответственные за проведение аккредитации, ВЭК	главный корпус, пер. Зоотехнический, 12, 2 этаж, ауд. 54
11.00 – 12.00	Встреча с ответственными за электронную информационную образовательную сред (ЭИОС)	Ответственный за ЭИОС, ВЭК	главный корпус, пер. Зоотехнический, 12, 2 этаж, ауд. 53
12.00 – 13.00	Общая экскурсия по вузу (посещение учебных помещений, библиотеки и др.)		
13.00 – 14.00	Обед		
14.00 – 15.00	Встреча с деканами	Деканы, заместители деканов, ВЭК	главный корпус, пер. Зоотехнический, 12, 2 этаж, ауд. 53
15.00 – 15.30	Работа с документами	ВЭК	ауд. 50
15.30 – 16.30	Встреча с заведующими кафедрами	Заведующие кафедрами, ВЭК	ауд. 53
16.30 – 17.00	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	ауд. 50
17.00 – 18.00	Встреча с выпускниками	Выпускники, ВЭК	ауд. 53
18.00 – 18.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	ауд. 50

Время	Мероприятие	Участники	Место проведения
13 октября, среда			
8.45	Прибытие в Ставропольский государственный аграрный университет		главный корпус, пер. Зоотехнический, 12, 2 этаж, ауд. 50
9.00 – 10.00	Встреча с преподавателями	Преподаватели, ВЭК	ауд. 53
10.00 – 10.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	ауд. 50
10.30 – 11.30	Встреча со студентами	Студенты, ВЭК	ауд. 53
11.30 – 12.00	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	ауд. 50
12.00 – 13.00	Встреча со слушателями СПО	Слушатели СПО, ВЭК	ауд. 53
13.00 – 14.00	Обед		
14.00 – 14.30	Встреча со слушателями ДПО	Слушатели ДПО, ВЭК	ауд. 53
14.30 – 16.30	Работа с документами/ Посещение занятий (по желанию членов ВЭК)	ВЭК	ауд. 50
16.30 – 17.30	Встреча с представителями профессионального сообщества	Работодатели, ВЭК	ауд. 53
17.30 – 18.00	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	ауд. 50
14 октября, четверг			
8.45	Прибытие в Ставропольский государственный аграрный университет		главный корпус, пер. Зоотехнический, 12, 2 этаж, ауд. 50
9.00 – 13.00	Внутреннее заседание комиссии: подведение предварительных итогов посещения вуза, подготовка устного доклада комиссии по его результатам	ВЭК	ауд. 50
13.00 – 14.00	Обед		
14.00 – 15.00	Заключительная встреча членов ВЭК с представителями ВУЗа	ВЭК, представители руководящего состава вуза, заведующие выпускающими кафедрами, преподаватели, студенты	главный корпус, пер. Зоотехнический, 12, 2 этаж, ауд. 54
	Отъезд		

ПРИЛОЖЕНИЕ Б

СПИСОК УЧАСТНИКОВ ВСТРЕЧ

Руководство вуза, ответственные за проведение аккредитации:

№	Ф.И.О.	Должность
1.	Трухачёв Александр Владимирович	ректор
2.	Атанов Иван Вячеславович	проректор по учебной и воспитательной работе
3.	Бобрышев Алексей Николаевич	проректор по научной и инновационной работе
4.	Лисова Ольга Михайловна	проректор по дополнительному образованию
5.	Данилов Михаил Владимирович	и.о. проректора по профориентационной работе
6.	Громов Евгений Иванович	руководитель центра управления учебным процессом
7.	Федиско Ольга Николаевна	начальник отдела независимой оценки качества образования управления стратегического развития и проектной деятельности
8.	Тунина Нелли Александровна	начальник отдела организации и контроля учебного процесса
9.	Лёвушкина Светлана Владимировна	председатель Методического совета вуза, доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий
10.	Антонов Сергей Николаевич	руководитель Научно-инновационного учебного центра

Встреча с ответственными за электронную информационную образовательную среду (ЭИОС):

№	Ф.И.О.	Должность
1.	Громов Евгений Иванович	руководитель центра управления учебным процессом
2.	Тунина Нелли Александровна	начальник отдела организации и контроля учебного процесса
3.	Лёвушкина Светлана Владимировна	председатель Методического совета вуза, доцент кафедры менеджмента и управленческих технологий
4.	Изюмов Михаил Александрович	инженер отдела информационных технологий
5.	Чернов Дмитрий Александрович	заместитель декана факультета среднего профессионального образования по научной работе

Заведующие кафедрами:

№	Ф.И.О.	Должность
1.	Романенко Елена Семеновна	заведующая кафедрой производства и переработки продуктов питания из растительного сырья
2.	Сычева Ольга Владимировна	заведующая кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
3.	Власова Ольга Ивановна	заведующая базовой кафедрой общего земледелия растениеводства, селекции и семеноводства им. профессора Ф.И. Бобрышева
4.	Шипуля Анна Николаевна	заведующая кафедрой химии и защиты растений
5.	Лапина Елена Николаевна	руководитель центра онлайн образования Института дополнительного профессионального обучения, доцент кафедры финансового менеджмента и банковского дела
6.	Скорочкина Анастасия Викторовна	председатель цикловой комиссии математических дисциплин и информационных технологий факультета среднего профессионального образования

Директор института/декан факультета и заместители:

№	Ф.И.О.	Должность
1.	Гаврилова Оксана Сергеевна	декан факультета Среднего профессионального образования
2.	Есаулко Александр Николаевич	декан факультетов агробиологии и земельных ресурсов и экологии и ландшафтной архитектуры, профессор кафедры агрохимии и физиологии растений
3.	Скрипкин Валентин Сергеевич	декан факультета ветеринарной медицины и биотехнологического факультета
4.	Мазницына Любовь Васильевна	заместитель декана факультета экологии и ландшафтной архитектуры по учебной работе
5.	Ожередова Алена Юрьевна	заместитель декана факультета агробиологии и земельных ресурсов по учебной работе, доцент кафедры агрохимии
6.	Айсанов Тимур Солтанович	заместитель декана факультета агробиологии и земельных ресурсов по научной работе, доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья
7.	Дрёпа Елена Борисовна	заместитель декана факультета агробиологии и земельных ресурсов по воспитательной работе
8.	Касмынина Маргарита Григорьевна	заместитель декана факультета агробиологии и земельных ресурсов по профориентационной работе
9.	Растоваров Евгений Иванович	заместитель декана биотехнологического факультета по научной работе
10.	Ходусов Александр Анатольевич	заместитель декана биотехнологического факультета по учебной работе
11.	Панкратов Андрей Викторович	директор Института дополнительного профессионального образования

Преподаватели:

№	Ф.И.О.	Должность
1.	Миронова Елена Алексеевна	доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья
2.	Мильтюсов Владимир Евгеньевич	старший преподаватель кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья
3.	Фаизова Вера Ивановна	профессор кафедры почвоведения им. В.И. Тюльпанова
4.	Тенищев Александр Владимирович	доцент кафедры предпринимательства и мировой экономики
5.	Шлыков Сергей Николаевич	профессор кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
6.	Трубина Ирина Александровна	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
7.	Скорбина Елена Александровна	доцент кафедры технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции
8.	Кузьменко Ирина Петровна	доцент кафедры информационных систем
9.	Селиванова Мария Владимировна	доцент кафедры производства и переработки продуктов питания из растительного сырья
10.	Машенцева Галина Викторовна	преподаватель факультета среднего профессионального образования
11.	Соломонова Виктория Александровна	преподаватель факультета среднего профессионального образования
12.	Филиппова Виолетта Александровна	преподаватель факультета среднего профессионального образования
13.	Моргунова Анна Викторовна	преподаватель факультета среднего профессионального образования

Студенты:

№ п/п	Ф.И.О.	Специальность/ направление	Курс
1.	Малыхина Марья Владимировна	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	3
2.	Кравченко Ксения Анатольевна	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья	4
3.	Зарицкая Виолетта Сергеевна	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	4
4.	Долгополова Ольга Александровна	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья	2
5.	Рябко Екатерина Олеговна	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья	3
6.	Калараш Ольга Вячеславовна	19.04.03 Продукты питания животного происхождения	2
7.	Карагодина Ирина Михайловна	19.04.03 Продукты питания животного происхождения	2
8.	Безверхова Татьяна Юрьевна	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	3
9.	Макарова Светлана Анатольевна	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания	3

Представители профессионального сообщества:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Лысенко Алексей Сергеевич	директор ГКУ «Ставропольвиноградплопром»
2.	Меликян Юрий Каренович	главный технолог ЗАО Ставропольский вино- коньячный завод
3.	Гаврилюк Владимир Витальевич	инженер-технолог ООО частная пивоварня «Петрович»
4.	Денежный Сергей Сергеевич	директор по производству ООО Ликеро-водочный завод «Стрижамент»
5.	Суюнчева Бэла Олеговна	главный технолог ООО ТД «Чизберри»
6.	Сулиз Елена Григорьевна	директор ООО «Юг-Колос Плюс»
7.	Швец Денис Валерьевич	директор ООО «Семья» (IL- Патио – сеть итальянских ресторанов)
8.	Козловский Дмитрий Анатольевич	бренд-шеф Синнабон Пицца ТРЕНТО

Выпускники:

№ п/п	Ф.И.О.	Место работы	Должность
1.	Сарапий Наталья Николаевна	Столовая ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ	заведующая
2.	Самарина (Петрушкина) Светлана Николаевна	ГКУ СК «Центр лицензирования»	инженер-лаборант
3.	Лунева (Остривная) Ксения Романовна	ИП Бурыка «Дивенские колбасы»	ведущий специалист
4.	Алиева Етар Назимовна	ОАО «Ставропольский пивоваренный завод»	оператор-контролер по розливу продукции
5.	Колесникова Татьяна Андреевна	ЗАО «Ставропольский вино-коньячный завод»	инженер-химик
6.	Грецова Анастасия Петровна	ООО пивоварня «Хансен»	инженер по качеству

Слушатели ДПО:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Халикова Валерия Алексеевна	инженер-эколог, ФГБУ ЦЛАТИ по ЮФО-ЦЛАТИ по Ставропольскому краю
2.	Гатиятулина Елена Васильевна	специалист тепличного комплекса "Экокультура"
3.	Пасько Наталья Ивановна	мастер хлебопекарного цеха ОАО «Сыродел»
4.	Чернова Мария Владимировна	индивидуальный предприниматель

Студенты СПО:

№ п/п	Ф.И.О.	Специальность/ направление	Курс
1.	Сулиз Анна Романовна	19.02.10 Технология продукции общественного питания	3
2.	Козырь Роман Дмитриевич	19.02.10 Технология продукции общественного питания	3
3.	Шуба Марина Александровна	19.02.10 Технология продукции общественного питания	3
4.	Трусова Ксения Сергеевна	19.02.10 Технология продукции общественного питания	3
5.	Шведова Дарья Вячеславовна	19.02.10 Технология продукции общественного питания	3
6.	Кулиева Алина Вугановна	19.02.10 Технология продукции общественного питания	3
7.	Дубровская Рената Владимировна	19.02.10 Технология продукции общественного питания	3

ПРИЛОЖЕНИЕ В

ШКАЛА ПАРАМЕТРОВ ОЦЕНКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

№ 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		В		
3.	Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания	А			
4.	Прием, поддержка академических достижений и выпуск обучающихся	А			
5.	Преподавательский состав		В		
6.	Образовательные ресурсы		В		
7.	Сбор, анализ и использование информации для управления образовательными программами и информирование общественности		В		
8.	Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ	А			
9.	Гарантия качества образования (при переходе на дистанционный формат реализации образовательных программ)	А			