




## ПРЕДСТАВЛЕНИЕ

к профессионально-общественной аккредитации  
кластера образовательных программ

- «Продукты питания животного происхождения»
- (260200.62 (19.03.03), 260200.68 (19.04.03)),
- «Технология продукции и организация общественного питания» (260800.62 (19.03.04), 260800.68 (19.04.04)),
- «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (05.18.04),

реализуемых ФГБОУ ВПО «Саратовский  
государственный аграрный университет  
имени Н.И. Вавилова»



2014 г.

При подготовке представления использовалась информация из Отчета о самообследовании и Отчета о результатах внешней экспертизы кластера образовательных программ «Продукты питания животного происхождения» (260200.62 (19.03.03), 260200.68 (19.04.03)), «Технология продукции и организация общественного питания» (260800.62 (19.03.04), 260800.68 (19.04.04)), «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (05.18.04), реализуемых ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова».

Документ предназначен для использования в работе Национального аккредитационного совета.

## СОДЕРЖАНИЕ

---

Общие сведения об образовательной организации .....	4
Сведения об образовательных программах, представленных к аккредитации .....	5
Достижения образовательных программ .....	7
Состав внешней экспертной комиссии .....	10
Результаты внешней экспертизы на соответствие стандартам	11
Лепестковая диаграмма (эпюра) заключения внешней экспертной комиссии .....	20
Заключение внешней экспертной комиссии.....	21
Программа визита внешней экспертной комиссии.....	22
Участники встреч .....	24

## ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ

Полное наименование образовательной организации	<i>Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова»</i>	
Учредители	<i>Министерство сельского хозяйства Российской Федерации</i>	
Год основания	<i>1913 – Высшие сельскохозяйственные курсы 1997 – ГОУ «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.Вавилова» 2002 – ФБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.Вавилова» 2007 – ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.Вавилова»</i>	
<i>Действующий государственный аккредитационный статус:</i>		
Тип	<i>Образовательное учреждение высшего профессионального образования</i>	
Место нахождения	<i>410012, Саратовская область, г. Саратов, Театральная пл., 1</i>	
Ректор	<i>Кузнецов Николай Иванович, д.э.н., профессор</i>	
Лицензия	<i>Серия 90Л01 №0000579 рег. № 0528 от 04.02.2013 выдана бессрочно</i>	
Государственная аккредитация	<i>Свидетельство о государственной аккредитации Серия 90А01 № 0000574 регистрационный № 0570 от 24.04.2013</i>	
Количество студентов	<i>19506</i>	
	<i>из них:</i>	
	<i>очно</i>	<i>8301</i>
	<i>заочно</i>	<i>11205</i>

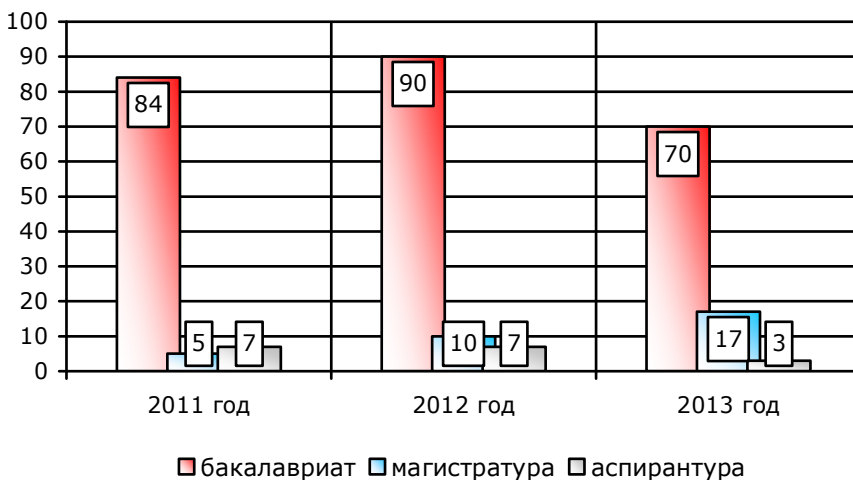
## СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММАХ, ПРЕДСТАВЛЕННЫХ К АККРЕДИТАЦИИ

Образовательные программы	<i>«Продукты питания животного происхождения» (260200.62 (19.03.03), 260200.68 (19.04.03)), «Технология продукции и организация общественного питания» (260800.62 (19.03.04), 260800.68 (19.04.04)), «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (05.18.04)</i>
Уровень обучения / Нормативный срок обучения	<i>специалитет / 5 лет бакалавриат / 4 года магистратура / 2 года аспирантура / 3 года</i>
Структурное подразделение (руководитель)	<i>факультет пищевых технологий и товароведения (к.т.н., доцент Морозов Алексей Алексеевич) факультет ветеринарной медицины и биотехнологии (д.с/х.н., доцент Молчанов Алексей Вячеславович)</i>
Выпускающие кафедры (заведующие выпускающими кафедрами)	<i>кафедра «Технологии продуктов питания» (к.т.н., доцент Симакова Инна Владимировна) кафедра «Технология производства и переработки продукции животноводства» (д.с/х.н., доцент Молчанов Алексей Вячеславович)</i>
Срок проведения экспертизы	<i>28-30 мая 2014 г.</i>
Ответственный за аккредитацию	<i>декан факультета пищевых технологий и товароведения, к.т.н., доцент Морозов Алексей Алексеевич</i>

**ВЫБОРОЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЕКТА  
«ЛУЧШИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ ИННОВАЦИОННОЙ  
РОССИИ»**

Показатели	2013 г.
<b>Кластер образовательных программ «Продукты питания животного происхождения» (260200.62, 260200.68), «Технология продукции и организация общественного питания» (260800.62, 260800.68)</b>	
Число данных программ, реализуемых в РФ	118
Число вузов, реализующих данные программы	86
Число данных программ-победителей проекта (% от общего числа данных программ, реализуемых в РФ)	7 (5,93%)
<b>г. Саратов</b>	
Число данных программ, реализуемых в регионе	3
Число данных программ-победителей проекта (% от общего числа данных программ, реализуемых в регионе)	3 (100%)
Число вузов и филиалов в регионе	36
Общее число программ, реализуемых в регионе	376
Общее число программ-победителей проекта (% от общего числа программ, реализуемых в регионе)	30 (8%)

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЦИФРЫ ПРИЕМА СТУДЕНТОВ  
НА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ**



## **ДОСТИЖЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ**

### **Качество реализации образовательных программ**

Университет признан на международном и федеральном уровнях:

- 2007 г., 2011 г., 2013 г. – свидетельство о сертификации образовательных учреждений, подтверждающие, что уровень и качество подготовки и переподготовки специалистов СГАУ отвечает требованиям для включения данного учебного заведения в реестр Торгово-промышленной палаты РФ;

- 2009 г. – сертификат соответствия системы менеджмента качества университета требованиям стандарта серии ИСО 9001;

- 2010 г. – вуз-дипломант конкурса Рособнадзора «Системы качества подготовки выпускников образовательных учреждений профессионального образования»;

- 2011 г. – вуз-лауреат конкурса Рособнадзора «Системы качества подготовки выпускников образовательных учреждений профессионального образования»;

- 2011 г. – вуз-победитель открытого конкурса Минобрнауки России по отбору программ развития инновационной инфраструктуры.

С 2011 года образовательные программы СГАУ входят в число лучших программ инновационной России.

### **Обеспечение актуального содержания образования**

Содержание образовательной программы ориентировано на лучшие современные достижения отечественной и зарубежной науки.

### **Кадровый состав (компетентность ППС)**

По направлению подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения (профили «Технология молока и молочных продуктов», «Технология мяса и мясных продуктов») профессорско-преподавательский состав насчитывает 57 человек, из которых 4 доктора (7%), 5 профессоров (8,8%), 45 кандидатов наук (78,9%) и 43 доцента (75,4%). Доля лиц с учеными степенями и званиями составляет 89,5%.

По направлению подготовки 260200.68 Продукты питания животного происхождения профессорско-преподавательский состав насчитывает 17 человек, из которых 4 доктора (23,5%) и 13 кандидатов наук и доцентов (76,5%). Доля лиц с учеными степенями и званиями составляет 100%.

По специальности 05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств профессорско-преподавательский состав насчитывает 9 человек, из которых 3 доктора, профессора (33,3%) и 6 доцентов, кандидатов наук (66,7%). Доля лиц с учеными степенями и званиями составляет 100%.

По направлению подготовки 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания (профиль «Технология и организация ресторанного дела») профессорско-преподавательский состав насчитывает 51 человек, из которых 5 докторов (9,8%), 6 профессоров (11,8%) и 44 кандидата наук (86,3%), 34 доцента (66,7%). Доля лиц с учеными степенями и званиями составляет 96,0%.

По направлению подготовки 260800.68 Технология продукции и организация общественного питания (магистерская программа «Новые пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания») профессорско-преподавательский состав насчитывает 18 человек, из которых 3 доктора (16,7%), 5 профессоров (27,8%), 13 доцентов (72,2%) и 15 кандидатов наук (83,3%). Доля лиц с учеными степенями и званиями составляет 100%.

### **Независимая оценка уровня знаний студентов**

Университет участвует в программе Федерального Интернет-экзамена. Анализ результатов тестирования 2008-2012 гг. по направлениям подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения и 260800.62 Технология продукции и организация общественного питания по дисциплинам общего гуманитарного и социально-экономического цикла, а также общего математического и естественнонаучного цикла показал, что процент студентов, освоивших 100% ДЕ составляет 83,2–100 %.

### **Востребованность выпускников**

Востребованность выпускников в целом по кластеру составляет в среднем 88%.

### **Научная деятельность**

За 2009 -2013 гг. опубликовано: монографий – 17; рекомендаций – 4, рецензий - 20; статей – 896; статей в журналах ВАК – 172, в зарубежных изданиях - 20; получено 5 патентов, 4 положительных решения о выдаче патента, 2 сертификата соответствия, 7 технических условий, 1 авторское свидетельство, 2 свидетельства о депонировании штаммов во Всероссийскую коллекцию микроорганизмов, подано 10 заявок на изобретения, разработаны 2 инструкции.

Общий объем финансирования научных исследований за пять лет составил – 6329,5 тыс. руб. Эффективно действует студенческое научное общество. Доля студентов, занимающихся в научных кружках НИРС и УНИРС, составляет около 75%.

Сотрудники факультетов в 2009-2013 гг. организовали 72 конференции и приняли участие в 692 российских и международных научных конференциях, симпозиумах, семинарах. На российских и международных ярмарках и выставках в 2009-2013 гг. были



представлены 73 разработки; получены 13 медалей, из них 6 золотых, 5 серебряных, 2 бронзовых.

### Материально-техническая база

Материально-техническое, финансовое, информационное обеспечение учебного процесса, квалификация административно-управленческого и технического персонала позволяют организовать эффективный учебный, воспитательный процесс, комфортные условия обучения и жизни для обучающихся.

### Международные проекты и академическая мобильность

Ежегодно студенты проходят различные виды стажировок: сельскохозяйственные практики в Германии в сельскохозяйственной школе DEULA-Nienburg; по программам «Баварский крестьянский союз» и «Аполло»; обучение в течение теоретического семестра в магистратуре «Weihenstephan-Triesdorf»; стажировка по программе голландской организации Stichting Uitwisseling Postbus; стажировка в Университете ветеринарной медицины и фармации (Чешская Республика).

Осуществляется взаимодействие в рамках договоров о творческом сотрудничестве с Всероссийским научно-исследовательским институтом мясной промышленности им. В.М. Горбатова, Московским государственным университетом пищевых производств, Западно-Казахстанским аграрно-техническим университетом имени Жангир хана (Республика Казахстан), Университетом ветеринарии и фармации (Чехия, г. Брно), Федеральным научным центром исследования мяса имени Макса Рубнера (MaxRubner-Institut) (Германия, г. Кульмбах), Университетом «Семей» (Казахстан г. Семипалатинск), Алматинским технологическим университетом (Казахстан, г. Алма-Аты), Харьковским государственным университетом пищевых технологий (Украина, г. Харьков).

Преподаватели принимают участие в научно-практических семинарах, конференциях, конгрессах, конкурсах совместно с зарубежными партнерами: Федеральным научным центром исследования мяса (Германия), фирмы «Moguntia-International» (Германия), фирма «Canada PORC» (Канада), «TROPHELIA Europe» (Франция), Vitalux-ingredients (Голландия), SCHALLERLEBENSMITTECHNIK (Австрия); «Giulini» (Германия); «FRUTAROM» (Израиль), фирмы «Robot Coupe» (Франция).

Реализуются международные проекты 517336 -TEMPUS -1-2011-1-PL - TEMPUS-SMHES «Development of Qualification Framework for Food Science Studies at Russian Universities – DEFRUS».

Выполняются работы в рамках международных научно-исследовательских грантов: грант первой категории Школы пищевых наук Королевского технологического института г. Мельбурна (Австралия), научно-исследовательский грант совместно с компанией ProPortion Foods Pty Ltd (Австралия).

## СОСТАВ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ



**Костадин Василев** (Болгария)

Председатель комиссии, зарубежный эксперт

*Доктор технических наук, руководитель кафедры технологии мяса, мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов Университета технологии продуктов (г. Пловдив), член научного совета исследовательского института пищевых технологий г. София, член консультативного совета Министерства земледелия Болгарии*

номинирован Национальным агентством оценки и аккредитации NEAA



**Лоретц Ольга Геннадьевна** (Россия)

Заместитель председателя комиссии, российский эксперт

*Кандидат сельскохозяйственных наук, доцент, проректор по учебной работе Уральского государственного аграрного университета, член Гильдии экспертов в сфере профессионального образования*

номинирована Гильдией экспертов в сфере профессионального образования



**Нургазы Куат Шайполлаевич** (Казахстан)

Член комиссии, зарубежный эксперт

*Профессор кафедры технологии производства продукции животноводства и рыбоводства, Казахский национальный аграрный университет*

номинирован Независимым агентством аккредитации и рейтинга Республики Казахстан IAAR



**Коханюк Алексей Юрьевич** (Россия)

Член комиссии, представитель профессионального сообщества

*Начальник отдела развития предприятий мясомолочной промышленности Министерства сельского хозяйства Саратовской области*

номинирован Министерством сельского хозяйства Саратовской области



**Болотов Георгий Игоревич** (Россия)

Член комиссии, представитель студенчества

*Аспирант 1-го года обучения по направлению «Экономическая социология и география» Саратовского государственного университета имени Н.Г. Чернышевского, председатель Совета студентов и аспирантов*

номинирован Национальным центром общественно-профессиональной аккредитации

# РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ НА СООТВЕТСТВИЕ СТАНДАРТАМ

## СТАНДАРТ 1. Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательной программы

Соответствие стандарту: **существенное соответствие**

### Положительная практика

В университете разработана Политика в области качества, которая ежегодно пересматривается и обновляется.

Стратегия, цели, политика и планы вуза доводятся до персонала через Политику в области качества, наглядно представленную во всех подразделениях вуза (287 шт.) и на сайте университета; комплексную программу, размещенную на сайте университета и имеющуюся в каждом структурном подразделении и библиотеке; планы структурных подразделений и индивидуальные планы преподавателей.

Достижение целей образовательной программы осуществляется путем ежегодного составления планов работы факультета, кафедры, индивидуальных планов работы преподавателей; проведением защит кандидатских и докторских диссертаций; выполнением работ в рамках гранта Президента РФ; проведением контроля за выполнением планов работы факультета, кафедры, индивидуальных планов работы преподавателей; ежегодным проведением анализа работы коллектива факультета по достижению поставленных целей; внесением корректив в перспективные планы развития образовательной программы.

Разработана методика привлечения заинтересованных сторон (администрации, преподавателей, студентов, выпускников и представителей профессиональных сообществ) к определению целей и стратегии образовательных программ.

### Области, требующие улучшения

- Следует более эффективно вовлекать выпускников и работодателей в определение стратегии развития образовательных программ.

## **СТАНДАРТ 2. Утверждение, мониторинг и периодическая оценка программ и квалификаций**

Соответствие стандарту: **существенное соответствие**

### **Положительная практика**

Пересмотр рабочих учебных планов и программ учебных дисциплин проводится ежегодно с целью совершенствования качества образования, более эффективного формирования знаний, умений и навыков студентов. В соответствии с целями и результатами образовательных программ обновляется содержание рабочих программ учебных курсов, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, информационных технологий, экономики.

При формировании учебных планов учитываются согласованность содержания дисциплин, выстраивается логическая последовательность их изучения, учитываются мнения работодателей и студентов.

При разработке основных образовательных программ кластера учтен опыт реализации программ ведущими отечественными и зарубежными вузами.

Образовательные программы и реализация учебного процесса предусматривает возможность реализации международной деятельности. При разработке образовательных программ кластера были учтены положения Европейской рамки квалификации.

Для внешней оценки эффективности образовательных программ ежегодно проводится:

- участие в конкурсе Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки «Системы качества подготовки выпускников учреждений профессионального образования»;
- участие в проекте «Лучшие образовательные программы инновационной России».

### **Области, требующие улучшения**

- Необходимо рассмотреть возможность открытия новых профилей, востребованных в настоящее время, в рамках реализуемых образовательных программ.
- Следует предусмотреть в учебных планах бакалавриата подготовку по рабочим профессиям.
- Необходимо активнее учитывать мнение студентов и выпускников при корректировке рабочих программ дисциплин и учебных планов.

## СТАНДАРТ 3. Оценка уровня знаний / компетенций студентов

Соответствие стандарту: **существенное соответствие**

Положительная практика

Образовательные программы успешно прошли независимую оценку качества образования по сертифицированным аккредитационным педагогическим измерительным материалам (АПИМ) в рамках проекта «Федеральный Интернет-экзамен в сфере профессионального образования» (Сертификат качества №185 от 01.07.2013 г.).



Оценка достижения ожидаемых результатов обучения (форм и методов обучения) осуществляется путем: анализа итогов экзаменационных сессий (1 раз в семестр); проведения анкетирования студентов о качестве преподавания (1 раз в семестр); посещения занятий преподавателей заведующим кафедрой с последующим выявлением сильных и слабых сторон (1 раз в семестр).

Положение о модульной системе обучения университета предусматривает выставление итоговой оценки по дисциплине с учетом знаний, продемонстрированных на входном контроле, результатов текущей успеваемости, творческого рейтинга и результатов итогового контроля.

Для студентов регулярно проводятся групповые и индивидуальные консультации, которые предусмотрены расписанием консультаций. Расписание консультаций размещено на доске объявлений кафедры.

Ежегодно 2-3 студента направления подготовки 260200.62 Продукты питания животного происхождения проходят стажировки по программе Аполло, DEULA, Баварский крестьянский союз Германия, по программе магистратуры Weihenstephan-Triesdorf.

### **Области, требующие улучшения**

- Следует повысить результативность участия студентов и преподавателей в конкурсах грантообразующих фондов научных разработок.
- Необходимо провести анализ и корректировку учебных планов с учетом опыта аналогичных образовательных программ ведущих зарубежных вузов для повышения международной мобильности студентов, магистрантов и аспирантов.



## **СТАНДАРТ 4. Гарантия качества и компетентности преподавательского состава**

Соответствие стандарту: **существенное соответствие**

### **Положительная практика**

Реализация образовательных программ кластера на 100% обеспечена научно-педагогическими кадрами. Преподаватели имеют базовое образование, соответствующее профилю преподаваемых дисциплин. Доля преподавателей с ученой степенью в общем числе преподавателей, обеспечивающих образовательный процесс по данной ООП, составляет 91,4%. Доля докторов наук, профессоров в общем числе преподавателей составляет 14,4%.

К образовательному процессу по дисциплинам профессионального цикла привлечены на постоянной основе 5% преподавателей из числа действующих руководителей и ведущих работников профильных организаций, предприятий и учреждений.

Соотношение студентов и преподавателей по образовательным программам составляет: по очной форме – 10:1, по заочной форме – 35:1.

С 2005 года в университете действует система рейтинговой оценки деятельности преподавателей, кафедр и факультетов. Позиция преподавателя в рейтинге – результат индивидуальной суммы баллов. Результаты рейтинговой оценки учитываются при избрании претендента на очередной срок, установлении стимулирующих надбавок.

На факультете широко используются программы зарубежных стажировок преподавателей. Динамика зарубежных стажировок преподавательского состава: 2011 г. – 6 чел., 2012 г. – 5 чел., 2013 г. – 12 чел.

### **Области, требующие улучшения**

- Необходимо более широкое привлечение зарубежных преподавателей к чтению лекций, проведению мастер-классов.
- Следует активизировать деятельность по повышению числа публикаций и цитируемости ППС как в российских, так и в зарубежных научных журналах, индексируемых в базах данных - в Web of Science, Scopus.
- Для повышения мотивации изучения иностранного языка следует включить этот показатель в рейтинговую оценку студентов и преподавателей.

## **СВЕДЕНИЯ О ВЕДУЩИХ ПРЕПОДАВАТЕЛЯХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ**

### **Древко Борис Иванович**

*доктор химических наук, профессор, профессор кафедры «Микробиология, биотехнология и химия», член-корреспондент РАН, награжден медалями: «За трудовую доблесть», «За вклад в химическое разоружение», почетными знаками РФ «За заслуги в области уничтожения химического оружия» 2 и 3 степени, «Изобретатель СССР»*

### **Корсунов Владимир Петрович**

*доктор технических наук, профессор, профессор кафедры «Информационные технологии и прикладная математика», академик международной академии наук экологии и безопасности жизнедеятельности, заслуженный работник среднего и профессионального образования РФ*

### **Птичкина Наталия Михайловна**

*доктор химических наук, профессор, профессор кафедры «Технология продуктов питания», академик РАН, награждена орденом «Труда и знания» комиссией по наградам «Европейского научно-промышленного консорциума»*

### **Романова Ольга Владимировна**

*кандидат педагогических наук, доцент, доцент кафедры «Иностранные языки», награждена нагрудным знаком «Почетный работник высшего профессионального образования РФ»*

### **Самышин Александр Васильевич**

*кандидат военных наук, доцент, профессор кафедры «Технология продуктов питания», член-корреспондент Академии военных наук, действительный член (академик) Академии медико-технических наук, награжден «Орденом почета», награжден медалью «Звезда Вернадского» 2 степени международным межакадемическим союзом по поддержке науки и содействию подготовки научных кадров*



## **СТАНДАРТ 5. Учебные ресурсы и обеспечение студентов**

Соответствие стандарту: **существенное соответствие**

### **Положительная практика**

Учебно-научный процесс ориентирован на практическую деятельность и взаимодействие с производством: предприятиями питания различных типов, специализированными цехами, имеющими функции кулинарного производства, головными офисами сети предприятий питания. Аудиторный фонд составляет 10 м<sup>2</sup> на 1 студента. Количество лекционных аудиторий – 2; аудиторий для практических и лабораторных занятий - 14; учебно-научных лабораторий – 4; Малое инновационное предприятие ООО «Здоровое питание»; УНПК «Пищевик»; УНПЛ «Кондитер»; научная библиотека; актовый, спортивный залы, открытая спортивная площадка, база отдыха на берегу р. Волги.

В университете реализуются 115 дополнительных профессиональных программ.

В университете на регулярной основе проводится мониторинг мнения студентов: анкетирование студентов по вопросам условий и организации учебного процесса (1 раз в год); встреча студентов с ректором и руководством университета (1 раз в семестр); приемные часы декана факультета, проректоров по направлениям.

На официальном сайте университета действует сервис «Горячая линия», в котором студенты могут оперативно сообщить администрации университета недостатки в организации учебного процесса.

### **Области, требующие улучшения**

- Необходимо создание более четкого алгоритма самостоятельной работы студентов и методов контроля по дисциплинам учебного плана.
- Следует обеспечить удаленный доступ студентов к ЭБС.
- Необходимо создать инфраструктуру для лиц с ограниченными возможностями.

## **СТАНДАРТ 6. Информационная система, обеспечивающая эффективную реализацию образовательной программы**

Соответствие стандарту: **полное соответствие**

### **Положительная практика**

В университете внедрена и эффективно работает система электронного документооборота КИСУЗ, где существует единый информационный портал сведений о студентах, их движения от момента подачи документов в вуз до завершения обучения.

В университете существует единая электронная база данных о реализуемых ООП кластера: стандарты; учебные планы направлений подготовки; графики учебного процесса; учебно-методические комплексы дисциплин, которые включают рабочую программу дисциплины, краткий курс лекций, методические указания, фонд оценочных средств, тесты, ситуационные задачи, вопросы выходного контроля, программы учебных и производственных практик, программы итоговых государственных аттестаций.

Доступ к этой информации возможен в свободном доступе на сайте университета в сети Интернет.

### **Области, требующие улучшения**

- Необходимо расширить базу электронных учебно-методических материалов.
- Следует развивать систему обратной связи в сети Интернет на сайте вуза за счет создания соответствующего ресурсного обеспечения.

## **СТАНДАРТ 7. Информирование общественности**

Соответствие стандарту: **существенное соответствие**

### **Положительная практика**

Информирование общественности о реализации образовательных программ кластера осуществляется через различные коммуникационные каналы. Значительную роль выполняет официальный сайт университета, размещенный в соответствии с Правилами размещения в сети Интернет и обновления информации об образовательном учреждении (утв. Постановлением Правительства РФ от 10 июля 2013 г. №582).

Каждая кафедра, участвующая в реализации образовательных программ кластера, имеет свои страницы на сайте. Каждый преподаватель имеет личную страничку, где представлена информация о научном направлении, адрес электронной почты и другая информация.

Активно работает официальная группа Саратовский государственный аграрный университет в социальной сети «В контакте», насчитывающая 2960 участников, в которой зарегистрированы студенты, преподаватели, выпускники университета, активно участвующие в обсуждении жизни вуза.

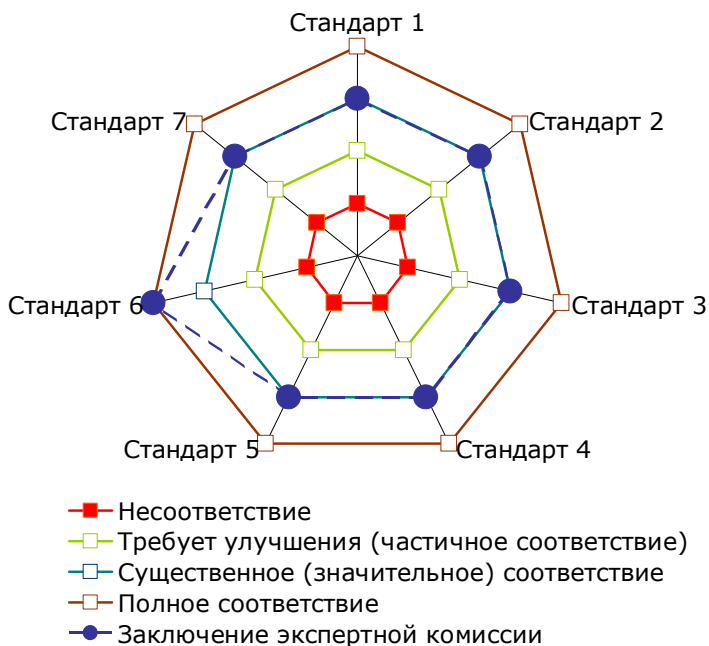
Жизнь и деятельность Университета, факультета освещается в СМИ: газетах «Губернские вести», «Комсомольская правда», «Аргументы» и факты, «Родной город» и др. Результаты научной деятельности публикуются в издании, рекомендованном ВАК РФ Вестнике Саратовского государственного аграрного университета им. Н.И.Вавилова.

Информирование общественности проходит ежегодно на традиционных «Днях открытых дверей» факультетов и университета, встречах с выпускниками.

### **Области, требующие улучшения**

- Следует разместить на сайте вуза информацию о научных направлениях и результатах ее деятельности на английском языке.
- Требуется публикация объективных сведений о трудоустройстве и востребованности выпускников.
- Необходимо публиковать сведения о качестве и достижениях образовательной программы.

## ЛЕПЕСТКОВАЯ ДИАГРАММА (ЭПЮРА) ЗАКЛЮЧЕНИЯ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ



- Стандарт 1. Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательной программы
- Стандарт 2. Утверждение, мониторинг и периодическая оценка программ и квалификаций
- Стандарт 3. Оценка уровня знаний / компетенций студентов
- Стандарт 4. Гарантия качества и компетентности преподавательского состава
- Стандарт 5. Учебные ресурсы и обеспечение студентов
- Стандарт 6. Информационная система, обеспечивающая эффективную реализацию образовательной программы
- Стандарт 7. Информирование общественности

## **ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ**

На основании анализа отчета о самообследовании и представленных документов, сведений и устных свидетельств внешняя экспертная комиссия пришла к выводу, что кластер образовательных программ: «Продукты питания животного происхождения» (260200.62 (19.03.03), 260200.68 (19.04.03)), «Технология продукции и организация общественного питания» (260800.62 (19.03.04), 260800.68 (19.04.04)), «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (05.18.04), реализуемых ФГБОУ ВПО «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова», в полной степени соответствуют стандартам и критериям аккредитации Нацаккредцентра.

Экспертная комиссия рекомендует Национальному Аккредитационному совету Нацаккредцентра аккредитовать образовательные программы: «Продукты питания животного происхождения» (260200.62 (19.03.03), 260200.68 (19.04.03)), «Технология продукции и организация общественного питания» (260800.62 (19.03.04), 260800.68 (19.04.04)), «Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств» (05.18.04) сроком на 6 лет.

## ПРОГРАММА ВИЗИТА ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ

Время	Мероприятие	Участники	Место проведения
<b>28 мая, среда</b>			
08.45	Прибытие в Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова		Учебный комплекс № 1
09.00 – 10.30	<b>Первая встреча членов внешней экспертной комиссии</b>		Учебный комплекс № 1, ауд.110
10.30 – 11.30	<b>Встреча внешних экспертных комиссий с руководством вуза и лицами, ответственными за проведение аккредитации</b>	Ректор, проректоры, заместитель проректора по учебной работе, начальник управления обеспечения качества образования, ВЭК	Учебный комплекс № 1, ауд. 110
11.30 – 12.30	<b>Экскурсия по учебному комплексу № 1</b>	ВЭК	Учебный комплекс № 1
12.30 – 13.30	Обед		Столовая учебного комплекса №1
13.30 – 14.00	<b>Переезд на учебный комплекс №3</b>		
14.00 – 15.00	Экскурсия по учебному комплексу № 3	ВЭК	Учебный комплекс № 3
15.00 – 16.00	<b>Встреча с деканами, заместителями деканов, руководителями ООП</b>	Декан факультета, заместители деканов, руководители ООП, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
16.00 – 16.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
16.30 – 17.30	<b>Встреча с представителями профессионального сообщества</b>	Представители профессионального сообщества, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал

Время	Мероприятие	Участники	Место проведения
<b>29 мая, четверг</b>			
8.45	Прибытие в Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова		Учебный комплекс № 3
09.00 – 10.00	<b>Встреча с заведующими кафедрами</b>	Заведующие кафедрами, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
10.00 – 10.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
10.30 – 11.30	<b>Встреча с преподавателями</b>	Преподаватели, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
11.30 – 12.00	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
12.00 – 13.00	<b>Встреча со студентами 1-5 курсов</b>	Студенты, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
13.00 – 14.00	Обед		Учебный комплекс № 3, кафедра ТПП
14.00 – 15.00	<b>Встреча с аспирантами, докторантами</b>	Аспиранты, докторанты, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
15.00 – 15.30	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
15.30 – 16.30	<b>Встреча с выпускниками</b>	Выпускники, ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
16.30 – 17.00	Внутреннее заседание комиссии	ВЭК	Учебный комплекс № 3, Конференц-зал
<b>30 мая, пятница</b>			
09.45	Прибытие в Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова		Учебный комплекс № 1
10.00 – 13.00	Внутреннее заседание комиссии: подведение предварительных итогов посещения вуза, подготовка устного доклада комиссии по его результатам	ВЭК	Учебный комплекс № 1, ауд. 234
13.00 – 14.00	Обед		Столовая учебного комплекса №1
14.00 – 15.00	<b>Заключительная встреча членов ВЭК с представителями СГАУ</b>	Представители руководящего состава вуза, заведующие выпускающими кафедрами, преподаватели, студенты, ВЭК	Учебный комплекс № 1, ауд. 110
17.00	Отъезд членов внешних экспертных комиссий		

## УЧАСТНИКИ ВСТРЕЧ

Руководство вуза, ответственные за проведение аккредитации:

№ п/п	ФИО	Должность
1	Кузнецов Николай Иванович	Ректор
2	Ларионов Сергей Васильевич	Проректор по учебной работе
3	Воротников Игорь Леонидович	Проректор по научной и инновационной работе
4	Попова Ольга Михайловна	Проректор по воспитательной и социальной работе
5	Акчурин Сергей Владимирович	Заместитель проректора по учебной работе
6	Захарова Светлана Алексеевна	Начальник управления обеспечения качества образования

Ответственные за проведение аккредитации по направлению подготовки:

№ п/п	ФИО	Должность
1	Морозов Алексей Алексеевич	Декан факультета пищевых технологий и товароведения, к.т.н., доцент
2	Скрябина Лариса Юрьевна	Заместитель декана факультета пищевых технологий и товароведения по учебной работе, к.т.н., доцент кафедры «Процессы и аппараты пищевых производств»
3	Банникова Анна Владимировна	Заместитель декана по научной и инновационной работе, к.т.н., ст. преподаватель кафедры «Технологии продуктов питания»
4	Карпычева Мария Владимировна	Заместитель декана факультета пищевых технологий и товароведения по воспитательной работе, ассистент кафедры «Менеджмент качества»
5	Марадудин Максим Серафимович	Заместитель декана факультета пищевых технологий и товароведения по учебной работе, к.т.н., доцент
6	Лихацкая Светлана Геннадьевна	Ст. преподаватель кафедры «Технологии продуктов питания», к.с./х.н., зав. практикой
7	Вольф Екатерина Юрьевна	Ст. преподаватель кафедры «Технологии продуктов питания», к.т.н., руководитель ООП
8	Андреева Светлана Владимировна	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.т.н., руководитель ООП

Заведующие выпускающими кафедрами:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Макарова Анастасия Николаевна	Зам. заведующего, доцент кафедры «Технологии продуктов питания», к.т.н. доцент
2	Данилова Любовь Витальевна	Зам. заведующего кафедрой «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.с.-х.н., доцент
3	Алейников Александр Константинович	Заведующий кафедрой «Автоматизация и оборудование пищевых производств», к.т.н., доцент
4	Рудик Феликс Яковлевич	Заведующий кафедрой «Процессы и аппараты пищевых производств», д.т.н., профессор



## Преподаватели:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Птичкина Наталия Михайловна	Профессор кафедры «Технологии продуктов питания», д.т.н. профессор
2	Кащенко Владимир Федорович	Доцент кафедры «Технологии продуктов питания», к.т.н. доцент
3	Самышин Александр Васильевич	Профессор кафедры «Технологии продуктов питания», к.в.н.
4	Рысмухамбетова Гульсара Есенгельдиевна	Доцент кафедры «Технологии продуктов питания», к.б.н.
5	Стрижевская Виктория Николаевна	Доцент кафедры «Технологии продуктов питания», к.т.н.
6	Кучнова Оксана Анатольевна	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.т.н., доцент
7	Шалапугина Нина Владимировна	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.т.н., доцент
8	Быстрова Ирина Сергеевна	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.б.н., доцент
9	Курако Ульяна Михайловна	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.б.н.
10	Левина Татьяна Юрьевна	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.б.н., доцент
11	Фатьянов Евгений Викторович	Доцент кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства», к.т.н., доцент

## Представители профессионального сообщества:

№ п/п	Ф.И.О.	Должность
1	Сударева Оксана Владимировна	Директор ресторана «Словакия»
2	Боков Артем Владимирович	Директор дивизиона-кейтеринг филиала Саратов
3	Лец Наталия Анатольевна	Директор ресторана «Одесса»
4	Щербянов Рауф Шамильевич	Шеф-повар ООО «Русский кейтеринг»
5	Романова Христина Сергеевна	Зав. производством Саратовской Духовной Семинарии
6	Галицкая Ольга Сергеевна	Директор сети кафе «Darts Haus»
7	Салихов Станислав Николаевич	Управляющий кафе «Hasta la Vista»
8	Кунташов Евгений Владимирович	Директор по технологии ООО «Регион Экопродукт Поволжье»
9	Тасмуханов Ногман Васильевич	Генеральный директор МК «Дубки»
10	Зайцев Алексей Викторович	Генеральный директор ООО «Регион Экопродукт Поволжье»
12	Ташова Ирина Викторовна	Заведующая производством ОАО "Саратовский молочный комбинат"

## Аспиранты, докторанты:

№ п/п	Ф.И.О.	Специальность/ направление	Курс
1.	Егорова Жанна Геннадьевна	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
2.	Юрин Владислав Юрьевич	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
3..	Злобина Светлана Александровна	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
4.	Евтеев Александр Викторович	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
5.	Попов Павел Сергеевич	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	3
6.	Плеханова Екатерина Алексеевна	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
7.	Грошева Вера Николаевна	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
8.	Карабина Наталья Александровна	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2
9.	Абузяров Эльдар Джамилевич	05.18.04 Технология мясных, молочных и рыбных продуктов и холодильных производств	2

## Выпускники:

№ п/п	Ф.И.О.	Место работы	Должность
1	Викулова Оксана Анатольевна	ГУВД МВД РФ по Саратовской области	Зав. производством
2	Мухамеджанова Юлия Викторовна	ООО «Солнечные продукты» «Саратовский жировой комбинат»	Инженер-технолог инновационной группы по разработке жиров специального назначения
3	Барышева Ольга Александровна	ООО «Газпром» «ТрансгазСаратов»	Зав. производством
4	Зубрицкая Инна Юрьевна	ООО «Дартс-паб»	Директор кафе
5	Заева Анна Павловна	Сеть кафе «Love-суши»	Бренд-шеф
6	Анисимов Юрий Николаевич	ООО «Дельта – Т», оборудование для предприятий общ. питания	Директор
7	Уранов Антон Валерьевич	ООО «Саратовгазторг» УПХГ столовая 319	Зав. производством
8	Мокрецов Иван Валерьевич	Министерство сельского хозяйства Саратовской области	Консультант отдела развития предприятий мясомолочной промышленности
9	Ефимов Роман Владимирович	ООО «Элерон»	Директор
10	Базаркин Виталий Викторович	ООО МК «Юбилейный»	Гл. технолог
11	Лазутин Дмитрий Александрович	ООО «Агроспецкомплект»	Зам. директора
12	Бабичева Евгения Анатольевна	ОАО «Саратовский молочный комбинат»	Начальник маслотворожного цеха

## Студенты:

№ п/п	Ф.И.О.	Специальность/ направление	Курс
1	Репренцева Диана Александровна	260800.62 Технология продукции и организация общественного питания	1
2	Прахт Рената Владимировна	260800.62 Технология продукции и организация общественного питания	2
3	Ховрин Александр Евгеньевич	260800.62 Технология продукции и организация общественного питания	2
4	Некрасова Алена Александровна	260800.62 Технология продукции и организация общественного питания	3
5	Ешерова Евгения Валерьевна	260800.62 Технология продукции и организация общественного питания	3
6	Цыганков Артем Евгеньевич	260505.65 Технология продуктов общественного питания	4
7	Боздогонян Диана Хачиковна	260505.65 Технология продуктов общественного питания	4
8	Шишлова Олеся Владиславовна	260501.65 Технология продуктов общественного питания	5
9	Путятина Ксения Владимировна	260501.65 Технология продуктов общественного питания	5
10	Гуськова Надежда Андреевна	260800.68 Технология продукции и организация общественного питания	1
11	Базартынова Виктория Эльмановна	260200.62 «Продукты питания животного происхождения»	1
12	Горшенина Татьяна Викторовна	260200.62 «Продукты питания животного происхождения»	2
13	Булаткина Елена Олеговна	260200.62 «Продукты питания животного происхождения»	3
14	Ермишина Екатерина Сергеевна	260200.62 «Продукты питания животного происхождения»	3
15	Алимова Эльмира Ахметовна	260301.65 «Технология мяса и мясных продуктов»	4
16	Григорьева Кристина Дмитриевна	260301.65 «Технология мяса и мясных продуктов»	4
17	Белоусова Анастасия Сергеевна	260303.65 «Технология молока и молочных продуктов»	4
18	Горбунова Наталья Владимировна	260301.65 «Технология мяса и мясных продуктов»	5
19	Вахонина Анна Геннадьевна	260303.65 «Технология молока и молочных продуктов»	5
20	Кучнов Василий Васильевич	260200.68 «Продукты питания животного происхождения»	1