



Международная аккредитация



Национальный центр
профессионально-общественной
аккредитации

Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И.Вавилова



Внешняя экспертиза проходила в смешанном формате 24 – 26 ноября 2021 г.



АККРЕДИТУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

«Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (19.02.03),

«Технология молока и молочных продуктов» (19.02.07),

«Технология мяса и мясных продуктов» (19.02.08),

«Кондитерское и поварское дело» (43.02.15)



СОСТАВ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ



Барткиене Елена (г. Каунас, Литва)

Председатель комиссии

доктор наук, профессор кафедры пищевой безопасности, руководитель и главный научный сотрудник Института технологии производства продукции животноводства Литовского университета наук о здоровье, член Литовской академии наук



Степовой Артем Васильевич (г. Краснодар, Россия)

Заместитель председателя комиссии по образовательным программам ВО

кандидат технических наук, доцент, декан факультета перерабатывающих технологий Кубанского государственного аграрного университета имени И.Т. Трубилина



Щербак Алена Валериевна

(г. Санкт-Петербург, Россия)

Заместитель председателя комиссии по образовательным программам СПО

председатель предметной цикловой комиссии, координатор по учебному заведению по проведению демонстрационного экзамена Института среднего профессионального образования Санкт-Петербургского политехнического университета Петра Великого



Бахарев Владимир Валентинович

(г. Самара, Россия)

Заместитель председателя комиссии по образовательным программам ПКВК

доктор химических наук, профессор, декан факультета пищевых производств Самарского государственного технического университета



Козлов Олег Игоревич

(г. Саратов, Россия)

Представитель профессионального сообщества

Кандидат технических наук, начальник отдела пищевой промышленности и развития инфраструктуры управления развития пищевой и перерабатывающей промышленности Министерства сельского хозяйства Саратовской области



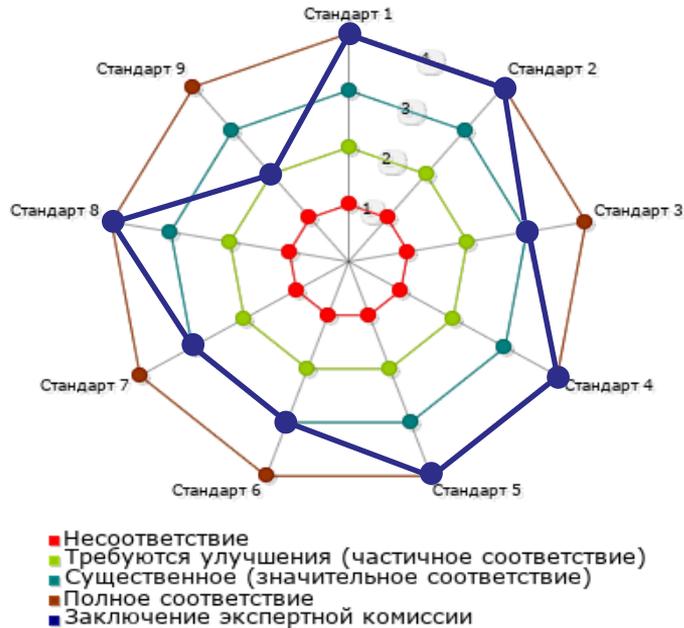
Тябина Елизавета Андреевна

(г. Саратов, Россия)

Представитель студенческого сообщества

студент 2 курса ФГБОУ ВО «Саратовский национальный исследовательский государственный университет имени Н.Г. Чернышевского»

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ



- Стандарт 1. Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательных программ
- Стандарт 2. Образовательные программы
- Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания
- Стандарт 4. Прием, поддержка академических достижений и выпуск обучающихся
- Стандарт 5. Преподавательский состав
- Стандарт 6. Образовательные ресурсы
- Стандарт 7. Сбор, анализ и использование информации для управления образовательными программами и информирование общественности
- Стандарт 8. Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ
- Стандарт 9. Гарантия качества образования (при переходе на дистанционный формат реализации образовательных программ)

Экспертная комиссия рекомендует Национальному аккредитационному совету аккредитовать кластер образовательных программ по направлениям подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» (19.02.03), «Технология молока и молочных продуктов» (19.02.07), «Технология мяса и мясных продуктов» (19.02.08), «Кондитерское и поварское дело» (43.02.15) сроком на **6** лет.

ПРИЛОЖЕНИЕ

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

Стандарт 2. Образовательные программы (полное соответствие)

Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания (существенное соответствие)

1. Рекомендуется создать в структуре Университета единый многофункциональный центр для повышения эффективности работы со студентами.
2. Рекомендуется создать аккредитованную площадку по стандартам Ворлдскиллс для системной подготовки к профессиональному экзамену в форме независимой оценки квалификации (демонстрационному экзамену) по компетенции «Поварское дело», которая также позволит готовить высококвалифицированных специалистов и реализовывать обучение по программам рабочих профессий, программам повышения квалификации и профессиональной переподготовки по профильным направлениям.
3. Рекомендуется создать онлайн-курсы по направлениям подготовки, курсы ДПО, и возможности получения дополнительных микроквалификаций.

Стандарт 4. Прием, поддержка академических достижений и выпуск обучающихся (полное соответствие)

Стандарт 5. Преподавательский состав (полное соответствие)

Стандарт 6. Образовательные ресурсы (существенное соответствие)

1. Рекомендуется чаще обновлять лабораторную базу с учетом последних требований пищевой промышленности для успешной реализации ОП СПО и сдачи ДЭ по стандартам Ворлдскиллс.
2. Рекомендуется разработать алгоритм информирования (донесения информации) о существующих профильных базах практик до слушателей ОП СПО.
3. Рекомендуется совершенствовать систему информационной безопасности в ЭИОС.

Стандарт 7. Сбор, анализ и использование информации для управления образовательными программами и информирование общественности (существенное соответствие)

1. Рекомендуется расширить англоязычную версию сайта университета.
2. Рекомендуется пересмотреть структуру и содержание элементов официального сайта университета в направлении ориентации на внешних стейкхолдеров (абитуриента, выпускника, потенциального работодателя (партнера)).
3. Рекомендуется создать лендинговые страницы паспортов образовательных программ со всеми достижениями и конкурентными преимуществами программы. В паспорте программы отражать специфику программы, будущую профессию выпускника, а также указывать наличие «знаков качества» образовательных программ (подтверждение успешного прохождения внешних процедур независимой оценки качества образования, международной, профессионально-общественной аккредитации, международного признания и профессиональной сертификации обучающихся и преподавателей).

Стандарт 8. Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ (полное соответствие)

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

1. Рекомендуется разработать и создать свою современную электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС).
2. Рекомендуется разработать научно-педагогическим сотрудниками вуза, вовлеченными в реализацию образовательных программ, учебно-методическое сопровождение занятий.
3. Рекомендуется в помощь преподавателю и студенту разработать и разместить на сайте вуза «Инструкцию по работе в ЭИОС преподавателя (студента)».
4. Рекомендуется шире использовать возможности цифровых образовательных технологий, стимулировать преподавателей, участвующих в разработке MOOK.