

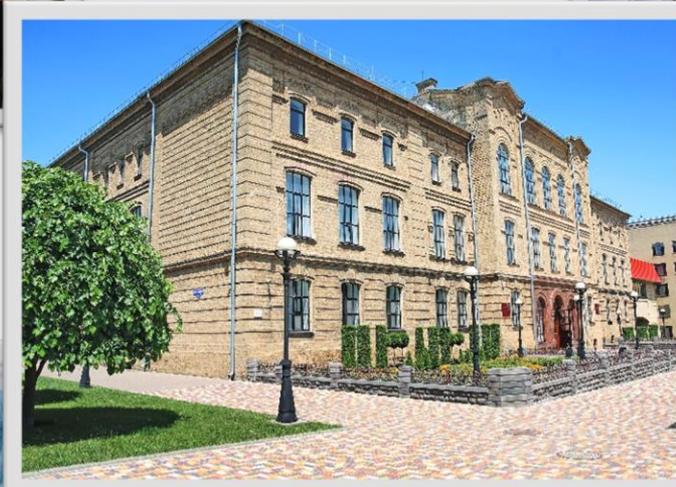


Международная аккредитация



Национальный центр
профессионально-общественной
аккредитации

Ставропольский государственный аграрный университет



Внешняя экспертиза проходила в смешанном формате 12 – 14 октября 2021 г.



АККРЕДИТУЕМЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ПРОГРАММЫ

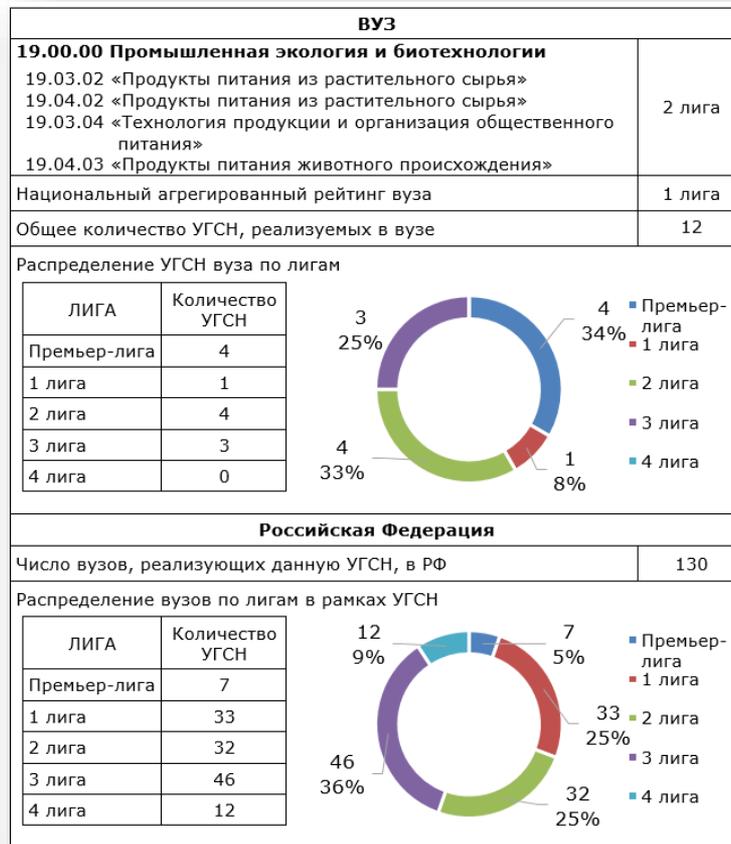
«Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02),

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

«Продукты питания животного происхождения» (19.04.03)



ВЫБОРОЧНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРЕДМЕТНОГО НАЦИОНАЛЬНОГО АГРЕГИРОВАННОГО РЕЙТИНГА



СОСТАВ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ



Василев Костадин
(г. Пловдив, Болгария)

Председатель комиссии

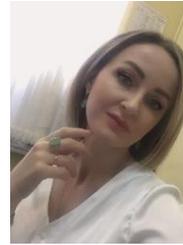
доктор технических наук, профессор кафедры технологии мяса, мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов Университета пищевых технологий (г.Пловдив), член научного совета Исследовательского института по криобиологии и пищевых технологий (г.София), член консультативного совета Министерства земледелия Болгарии



Губаненко Галина Александровна
(г. Красноярск, Россия)

Заместитель председателя комиссии по образовательным программам ВО

доктор технических наук, доцент, заведующая кафедрой Технологии и организации общественного питания ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»



Орлова Анна Ильинична
(г. Нижний Новгород, Россия)

Заместитель председателя комиссии по образовательным программам СПО

кандидат экономических наук, доцент, заведующая кафедрой технологии общественного питания Института пищевых технологий и дизайна ГБОУ ВО «Нижегородский государственный инженерно-экономический университет»



Ребезов Максим Борисович
(г. Москва, Россия)

Заместитель председателя комиссии по образовательным программам ДПО

доктор сельскохозяйственных наук, профессор, главный научный сотрудник Федерального научного центра пищевых систем имени В.М. Горбатова Российской Академии Наук



Нургазы Куат Шайполлаулы

(г. Алма-Ата, Казахстан)

Член комиссии

*доктор сельскохозяйственных наук,
профессор кафедры технологии
производства продукции
животноводства и рыбоводства
Казахского национального аграрного
университета*



Каменецкая Алла Александровна

(г. Ставрополь, Россия)

**Представитель профессионального
сообщества**

*начальник отдела государственной
гражданской службы и кадровой работы
Министерства сельского хозяйства
Ставропольского края*



Прядкина Виктория Юрьевна

(г. Ставрополь, Россия)

Слушатель программ ДПО

*начальник службы контроля качества
ООО СХП «ЮГРОСПРОМ»
(Новоалександровский мясокомбинат),
слушатель образовательных программ
ДПО ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский
федеральный университет»*



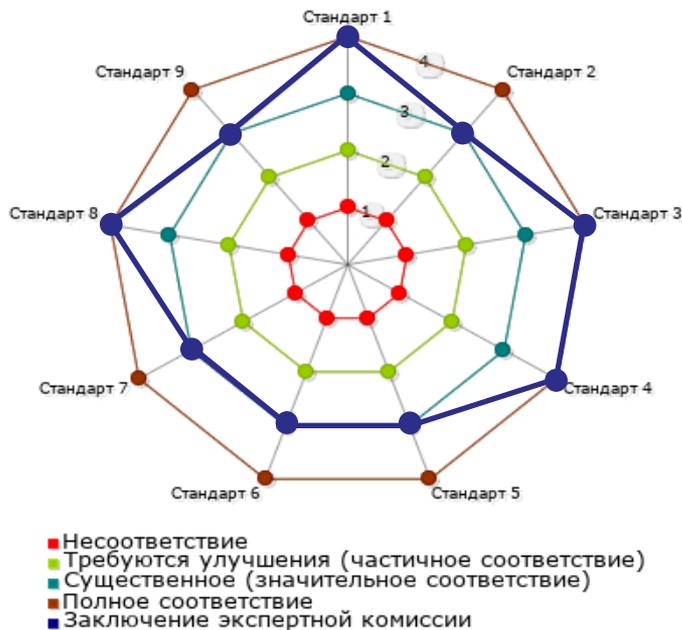
Цесарь Тамара Александровна

(г. Ставрополь, Россия)

**Представитель студенческого
сообщества**

*студент 2 курса ФГАОУ ВО «Северо-
Кавказский федеральный университет»*

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 «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Технология продукции и организация общественного питания» (19.03.04), «Продукты питания животного происхождения» (19.04.03) сроком на **6** лет.

ПРИЛОЖЕНИЕ

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

Стандарт 2. Образовательные программы (существенное соответствие)

1. Отразить в образовательных программах их эволюцию и оценки эффективности развития.
2. Конкретизировать перечень используемых профессиональных стандартов в соответствии с уровнем подготовки, формирование дополнительных профессиональных компетенций и определение индикаторов достижения результатов обучения.
3. Расширить возможности влияния выпускников, работодателей, профильных, международных организаций на содержание и технологии реализации кластера аккредитуемых образовательных программ для обеспечения лидерства среди аграрных вузов России.

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

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

Стандарт 5. Преподавательский состав (существенное соответствие)

1. Привлечь к реализации образовательного процесса представителей науки и образования зарубежных стран по профилю реализованных программ.
2. Создать коллаборации межкафедральных научных коллективов для участия в отечественных и международных научных проектах, грантах по научному направлению FoodNet .
3. Увеличить долю представителей профильных организаций в реализации учебного процесса с целью формирования профессиональных компетенций, в том числе в соответствии с требованиями профессиональных стандартов.

Стандарт 6. Образовательные ресурсы (существенное соответствие)

1. Создать площадки для проведения лабораторных работ по дисциплинам образовательной программы «Технологии приготовления продукции общественного питания и ресторанного сервиса».
2. Расширить перечень профессиональных программных продуктов с целью формирования компетенций в области информационных технологий в профессиональной деятельности и перечня профильных организаций для практической подготовки студентов в соответствии с установленными требованиями ФГОС ВО и ПС.

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

1. Внедрить механизм контроля размещения в ЭИОС отчетной документации обучающихся в соответствии с учебным планом.
2. Расширить объем информации о достижениях профессорско-преподавательского состава и студентов в информационном пространстве на иностранных языках с целью продвижения образовательных программ на мировом образовательном рынке.
3. Актуализировать наполнение и адаптированность перевода англоязычной версии сайта вуза.

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

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

1. Разработать план мероприятий по созданию и реализации электронного лабораторного практикума с целью внедрения в смешанный или дистанционный формат обучения.
2. Создать структурное подразделение по разработке и созданию виртуальных лабораторных работ по технологии пищевой продукции.