



# ОТЧЕТ

## О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

кластера образовательных программ по направлениям подготовки:

«Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03),

реализуемых ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

### ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

кластера образовательных программ по направлениям подготовки:

«Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03),

реализуемых ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Председатель внешней экспертной комиссии

Person P

Ребезов Максим Борисович

### СОДЕРЖАНИЕ

BB	ЕДЕНИЕ	. 4
1.	СОДЕРЖАНИЕ И ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ	. 4
	1.1 Основание для проведения внешней экспертизы	4 6
2.	ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ	11
3.	РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ	13
	3.1 Стандарт 1.Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательных программ	
	оценивания	16
	3.4 Стандарт 4. Прием, поддержка академических достижений и выпуск обучающихся	.18
	3.5 Стандарт 5. Преподавательский состав	20
	информирование общественности	
	образовательных программ	
3.	РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ	31
5.	ЗАКЛЮЧЕНИЕ ВЭК	33
ПΡ	иложение а	34
ПР	иложение Б	36
ПР	иложение в	39

#### ВВЕДЕНИЕ

Внешняя экспертиза кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), реализуемых ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» (далее - ФГБОУ ВО Омский ГАУ), проводилась в период с 18 мая 2022 г. по 20 мая 2022 г. и включала анализ отчета о самообследовании, посещение ФГБОУ ВО Омский ГАУ внешней экспертной комиссией и подготовку настоящего отчета.

Основная цель проведения внешней экспертизы – установление степени соответствия аккредитуемого кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), реализуемых ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина», стандартам и критериям профессионально-общественной аккредитации, разработанным профессионально-общественной аккредитации Национальным центром (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.

профессионально-общественной Для прохождения аккредитации кластера образовательных программ ПО направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02,19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03) ФГБОУ ВО Омский 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

Кандидатура российского эксперта была выдвинута Гильдией экспертов в сфере профессионального образования.

Кандидатура эксперта соответствующего профиля, представляющего профессиональное сообщество, была номинирована Министерством сельского хозяйства и продовольствия Омской области.

Кандидатура эксперта, представляющего студенческое сообщество, была рекомендована ЧОУ ВО «Сибирский Юридический университет».

Утверждение состава внешней экспертной комиссии осуществлялось Нацаккредцентром.

Экспертная комиссия состояла из четырех российских экспертов:

- 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 наук международной академии экологии безопасности жизнедеятельности (МАНЭБ), член-корреспондент Российской академии естествознания, эксперт Росстандарта — председатель комиссии, российский эксперт;
- Губаненко Галина Александровна доктор технических наук, доцент, заведующий кафедрой технологии и организации общественного питания, ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет», член Гильдии экспертов в сфере профессионального образования заместитель председателя комиссии, российский эксперт;
- Веселов Павел Владимирович кандидат биологических наук, начальник отдела пищевой и перерабатывающей промышленности управления пищевой и перерабатывающей промышленности, экспорта и цифровизации АПК Министерства сельского хозяйства и продовольствия Омской области член комиссии, представитель профессионального сообщества;
- Родин Евгений Владимирович студент 5 курса ЧОУ ВО «Сибирский Юридический университет», председатель Омского регионального отделения Общероссийской общественной организации «Всероссийский студенческий союз», ведущий эксперт отдела реализации проектов и программ в сфере патриотического воспитания граждан ФГБУ «Российский детский юношеский центр» (г. Москва) 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

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

Основной целью проведения внешней экспертизы установление степени соответствия кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), реализуемых ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина», стандартам и критериям профессионально-общественной аккредитации, разработанным Нацаккредцентром и сопоставимым с европейскими стандартами гарантии качества ESG-ENQA, а также выработка рекомендаций для образовательных программ экспертируемых направлений 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 «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» ответственным за проведение процедуры являлся самообследования, подготовку И своевременное предоставление Нацаккредцентр отчета о самообследовании кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного (19.03.02,19.04.02), «Продукты питания сырья» животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03).

В соответствии с разработанным Нацаккредцентром «Руководством по самообследованию образовательных программ» Отчет о самообследовании объемом 83 страниц включал: введение, результаты процедуры самообследования, итогам, приложения. Процедура выводы ПО самообследования проводилась на основе SWOT-анализа по каждому из Стандартов Нацаккредцентра.

В соответствии с программой проведения экспертизы отчет по самообследованию кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03) 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:

- отдельные некорректные ссылки;
- информация представлена в целом для университета, а не по кластеру аккредитуемых образовательных программ (стр. 18, стр. 27 «Стабильность набора и обучения обучающихся (сохранность контингента, отсев)», стр. 44 «Наличие системы подготовки и переподготовки, повышения квалификации, профессионального развития преподавателей», стр. 54 «Эффективность использования официального веб-сайта образовательной организации», стр. 61 «Проведение периодической внешней оценки образовательных программ», стр. 63 «Наличие результатов участия программ в независимых системах оценивания), что потребовало дополнительных запросов во время визита в вуз.
- По результатам предварительной работы внешней экспертной комиссии были сформулированы следующие выводы. Более тщательно изучить документы и локальные акты вуза по вопросам:
- прослеживаемости результатов обучения в соответствии с выбранными вузом общими трудовыми функциями профессиональных стандартов для аккредитуемых программ (РПД, ФОС дисциплин, практик, ГИА);
- прослеживаемости формирования профессиональных учебных дисциплин, компетенций отдельных учебной, на уровне производственной преддипломной практик, НИР, выпускной И квалификационной работы, обусловлены которые ожиданиями потребностями различных стейкхолдеров;
- реализации предложений со стороны студентов, выпускников, работодателей по актуализации образовательных программ по вопросам улучшению качества подготовки, удовлетворенности условиями образовательного процесса, на основании изучения мнения заинтересованных сторон;
- участия представителей профессионального сообщества в образовательном процессе, в промежуточной аттестации, в проведении мастер-классов, встречах со студентами, в формировании предложений по актуализации рабочих учебных планов и программ учебных дисциплин, практик, результатов обучения и т.д.:
- функционирования стажировочных центров для проведения практической подготовки студентов и магистров в соответствии с учебными планами;
- наличия специализированных технологических лабораторий, научно-исследовательских лабораторий, специализированного программного обеспечения по профилю аккредитуемых ОП;
- участия преподавателей, обучающихся, магистров в международных проектах, стажировках, программах академической мобильности;
- возможностей реализации ОП с использованием ЭО и ДОТ, возможностей по сопровождению (фиксации) учебного процесса и академической успеваемости студентов, магистрантов в ЭИОС вуза.

В соответствии CO стандартами И критериями аккредитации Нацаккредцентра предварительная оценка кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03) может быть сформулирована как существенное соответствие.

В ходе внешней экспертизы детального анализа требуют следующие вопросы:

- 1. Примеры мероприятий по совершенствованию определенных направлений текущей деятельности и стратегических направлений работы для повышения удовлетворенности потребителей по кластеру аккредитуемым программам.
- 2. Представить перечень локальных актов университета, регламентирующих создание и организацию практической работы обучающихся в стажировочных центрах по кластеру аккредитуемым программам.
- 3. Представить перечень локальных актов университета, регламентирующих проведение лабораторных занятий по технологии приготовления продукции из растительного или животного сырья на базе профильных предприятий.
- 4. Продемонстрировать примеры внесения изменений в ОП по результатам анкетирования студентов, преподавателей, работодателей по кластеру аккредитуемых программ.
- 5. Представить документальное подтверждение участия представителей бизнес-сообщества в учебном процессе, доля которых составляет выше установленного норматива ФГОС, в соответствии с представленными данными в отчете по самообследованию.
- 6. Продемонстрировать примеры документов ОП по аккредитуемым программам, в которых отражены результаты обучения обучающихся, магистров с учетом профессиональных стандартов.
- 7. Перечислить новые компетенции, сформированные с учетом выбранных обобщенных трудовых функций ПС по кластеру аккредитуемых образовательных программ, для более полной адаптации студентов к профессиональной деятельности.
- 8. Перечислить изменения, которые вносились за последние 3 года в содержание аккредитуемых ОП (в учебные планы, в кадровый состав, в материально-техническое обеспечение, информационно-методическое обеспечение) по итогам опроса обучающихся, ППС, работодателей.
- 9. Какие специализированные программные продукты, используются для учебной и научной деятельности по аккредитуемым программам.
- 10. Приведите примеры взаимодействия ППС, магистров с организациями, вузами в рамках учебной, научной деятельности.
- 11. Продемонстрировать материально-техническое обеспечение для проведения научно-исследовательской работы магистров, договоры с организациями на проведение практической подготовки (выполнения научно-исследовательской работы).
- 12. Привести примеры выполнения грантов, хоз. договорных тем с российскими и международными партнерами преподавателей, обучающихся, магистров по кластеру аккредитуемых ОП.

- 13. Продемонстрировать применение результатов научных исследований, в том числе полученных совместно со студентами, в учебном процессе.
- 14. Продемонстрировать возможности, предоставляемые вузом ППС, для прохождения квалификации по программам повышения квалификации и переподготовки по профильным дисциплинам, иностранным языкам.

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

#### 1.4.2 Визит в ФГБОУ ВО Омский ГАУ

Экспертная комиссия находилась с визитом в ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» с 18 мая 2022 г. по 20 мая 2022 г. с целью подтверждения достоверности информации, содержащейся в отчете ПО самообследованию, дополнительных фактов, относящихся К реализации аккредитуемого образовательных программ, И проверки ИΧ 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 «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» и членами внешней экспертной комиссии.

Во время визита комиссия провела ряд встреч и интервью: с руководством вуза и лицами, ответственными за проведение аккредитации, с ответственными за электронную информационную образовательную среду (ЭИОС), специалистами УМУ, с деканами, заведующими кафедрами, преподавателями, обучающимися, выпускниками, представителями профессионального сообщества.

Председатель комиссии осуществлял руководство работой комиссии.

Комиссия считает, что отчет о самообследовании, представленный ФГБОУ ВО Омский ГАУ, позволил внешним экспертам составить целостное представление об особенностях реализации кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03).

Во время визита в университет внешняя экспертная комиссия посетила библиотеку и IT-ситуационный центр, включающие в себя конференц-зал, оборудованный мультимедийным оборудованием, лекционные аудитории, читальный зал со стационарными компьютерами и книжными, журнальными изданиями. В ситуационном центре вуза комиссия ознакомилась с интерактивным комплексом с современным оборудованием и возможностью построения интерактивного обучения, коворкинг пространство, трансформируемое под любые задачи учебные, научные, так и для проведения разных активностей.

Комиссия посетила специализированную аудиторию компании «Ваег», лабораторные классы, международный селекционный-генетический центр с лабораторией качества зерна, лабораторию генетики полевых культур. В завершении был продемонстрирован лабораторный комплекс мирового уровня, состоящий из 12-ти кабинетов и оборудованный современным оснащением.

Во второй день комиссия ознакомилась с карбоновым полигоном, специализированной лабораторией биохимии и продуктов питания, реологии, сенсорики и управления качеством пищевой продукции, а так же посетили лекционное занятие преподавателя к.т.н, доцента Фиалкова Д.М. (2 курс бакалавриат, «Процессы и аппараты пищевых производств», занятие-лекция с использованием интерактивных технологий) и занятие преподавателя Соколова М.А. (студенты магистратуры 1 курса, занятиемозговой штурм по дисциплине «Пищевые добавки и улучшители»).

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

Для проведения визита руководство ФГБОУ ВО Омский 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 «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина».

В последний день визита председатель ВЭК выступил перед руководством ФГБОУ ВО Омский 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 «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» ВЭК представила в Нацаккредцентр Отчет о результатах внешней экспертизы кластера образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03), которые реализуются в данной образовательной организации.

Рабочий вариант отчета объемом **33** страницы без Приложений был подготовлен заместителем председателя ВЭК и после согласования с остальными членами ВЭК передан в Национальный центр профессионально-общественной аккредитации. После этого Отчет пересылается руководству ФГБОУ ВО Омский ГАУ для исправления возможных фактологических ошибок.

#### 2. ХАРАКТЕРИСТИКА ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Образовательные программы по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03) реализуются на агротехнологическом факультете. Управление факультетом осуществляется на принципах сочетания единоначалия и коллегиальности в соответствии с законодательством РФ и Уставом ФГБОУ ВО Омский ГАУ. Управленческая структура факультета выстроена в соответствии с основными видами деятельности, закрепленными уставом вуза. Факультет самостоятельно формирует свою структуру.

Факультет агротехнологический (декан - Гайвас Алексей Алексеевич, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент). Кластер аккредитуемых программ реализуется на выпускающей кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии (заведующий кафедрой - Коновалов Сергей Александрович – кандидат технических наук, доцент).

факультете действуют научные школы: «Биотехнология комбинированных молочных продуктов специального назначения», руководитель научной школы: Гаврилова Наталья Борисовна, доктор технических наук, профессор, заслуженный работник ВШ РФ, профессор кафедры продуктов питания пищевой биотехнологии; «Антиокислительные свойства функциональных продуктов», руководитель научной школы Высокогорский Валерий Евгеньевич доктор медицинских наук, профессор, заслуженный работник ВШ РФ, профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии.

Стратегическими партнерами являются крупнейшие регионе агрохолдинги, предприятия И организации В сфере переработки сельскохозяйственного сырья и производства пищевых продуктов: ОАО «Хлебопродукт», ООО «МилкОм», КПОО 000 питательных смесей», Манрос М, филиал АО «Вимм-Биль-Данн», ОАО «Сибхлеб», AO «Любинский молочноконсервный комбинат», «Сибирские колбасы», АО «Омский Бекон», ООО «ПРОДТЕХНОЛОГИИ».

В ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» реализация аккредитуемых образовательных программ осуществляется с учетом Миссии и Стратегии развития Университета, при этом цели и задачи образовательных программ определяются, оцениваются и корректируются в процессе изучения мнений преподавателей, студентов, руководителей практик от предприятий и учреждений, работодателей, отзывов выпускников о готовности к осуществлению профессиональной деятельности. Политика в области качества обсуждается с руководителями различных уровней с привлечением заинтересованных сторон. Пересмотр учебных планов и программ учебных дисциплин проводится ежегодно в соответствии с целями и результатами образовательных программ: обновляется содержание рабочих программ учебных курсов, методических материалов, фонда оценочных средств, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной технологии с учетом развития науки, техники, информационных технологий, экономики, культуры и социальной политики. При формировании учебных планов учитываются согласованность содержания дисциплин, выстраивается логическая последовательность их изучения.

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 факультетов, кафедр и активно функционирует рейтинговая система оценки деятельности ППС, что создаёт конкурентную среду и активизирует каналы вертикальной мобильности кадров. Комиссия отмечает наличие научных и педагогических школ и системы подготовки кадров высшей квалификации, профессорско-преподавательский состав принимает активное участие в работе различных всероссийских и внутривузовских конференций, семинаров и выставок.

Для реализации аккредитуемых образовательных программ работников привлекаются сотрудники ИЗ числа руководителей организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программ: директор по технологии и производству ОАО хлеб», заведующая производственной лабораторией заводоуправления ОАО «Хлебодар», помощник руководителя по технологии и производству Крестьянско-фермерского хозяйства, генеральный директор ООО Агрохолдинг «Старгород».

программы Образовательные ПО аккредитуемым направлениям подготовки обеспечены соответствующим аудиторным фондом, лабораториями, оборудованием. Лаборатории биохимии продуктов питания, селекции, реологии, сенсорики и управления качеством зерна снабжены современным оборудованием и приборами, необходимыми для проведения лабораторных и практических работ, а также для выполнения НИОКР и ВКР. Инновационные лаборатории являются базами учебных практик. Для оптимизации процесса обучения активно используются ITситуационный центр, мультимедийные классы, интернет-ресурсы, в которых размещаются задания для студентов. Учебные дисциплины обеспечены необходимыми электронными образовательными ресурсами, значительное количество которых размещено на образовательных серверах Университета. Для самостоятельной работы студентов по дисциплинам, выполнения научно-исследовательских работ, курсовых выпускных И выделяется время работы в компьютерных классах, лабораториях, в читальном зале Научной библиотеки.

Информирование общественности производится через Университета, в социальной сети «В Контакте» и в YouTube, СМИ, брошюрах, Университете. Преподаватели памятках, книгах об профориентационную работу по ежегодному плану. Информирование общественности проходит на традиционных Днях открытых дверей факультетов и Университета, встречах с выпускниками. мониторинговые исследования по вопросам трудоустройства выпускников и востребованности профессий Осуществляется на рынке труда. информирование о трудоустройстве и востребованности выпускников на интернет-странице, размещенной на сайте Университета. анализа трудоустройства выпускников рассматриваются на заседаниях факультетов, заседаниях Ученых советов кафедр, что позволяет планировать и осуществлять план корректирующих действий.

#### 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

N <sub>0</sub>	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗ	ОВЫЕ 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	В
1.3.	Участие всех подразделений образовательной организации в процессах и процедурах внутренней системы гарантии качества	А

# **Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:**

Имеется документированная система гарантии качества, которая 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 стейкхолдеры (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 и учитывает, как национальный, так внутривузовский контекст. Политика гарантии качества реализуется, контролируется, актуализируется, решается на уровне Ученого совета, совета факультета, кафедр и отдельных структурных подразделений.

#### Достижения:

- 1. Программа развития университета ориентирована на высокое качество образования, разработана на 2020-2030 гг., согласуется с национальными проектами «Образование», «Экспорт образования», «Наука», «Цифровая Экономика РФ», «Цифровое сельское хозяйство», а также со стратегией социально-экономического развития Омской области.
- 2. Сильной стороной университета является то, что в определении целей и стратегии развития каждой образовательной программы участвуют

все заинтересованные стороны: администрация, преподаватели, студенты, выпускники и представители работодателей.

- Эффективность реализации кластера образовательных программ оценивается посредством промежуточной И итоговой аттестации; рейтинговой оценки деятельности факультетов, кафедр анкетирования заинтересованных сторон (студентов, преподавателей и представителей работодателей); регулярного обучения преподавателей и сотрудников по программам повышения квалификации; анализа активности научно-исследовательской участия студентов В И международной деятельности и т.д.
- 4. Представители работодателей активно участвуют в работе общественно-профессиональных советов факультетов. Основная цель создания общественно-профессионального совета: сотрудничество вуза (факультета), представителей работодателей, общественности, других заинтересованных сторон при разработке и реализации компетентностно-ориентированных образовательных программ в соответствии с ФГОС. Среди экспертов, привлекаемых к разработке и рецензированию образовательных программ представители КПОО «Центр питательных смесей», Манрос М<sub>7</sub> филиал АО «Вимм-Биль-Данн», ОАО «Сибхлеб», ООО «МилкОм», АО «Любинский молочноконсервный комбинат», ООО «Хлебопродукт», ООО «Сибирские колбасы», ООО «ПРОДТЕХНОЛОГИИ».

#### Рекомендации:

- 1. С целью повышения эффективности функционирования внутренней системы гарантии качества образовательных услуг рекомендуется на постоянной основе выстраивать взаимодействие с представителями бизнес-сообщества, Министерством сельского хозяйства и продовольствия Омской области и др.
- 2. Порекомендовать расширить информацию по направлениям деятельности кластера аккредитуемых образовательных программ в части достижений в учебной, научной деятельности, реализуемых проектах с профильными организациями, представленную на сайте вуза, выпускающей кафедры, СМИ.

#### 3.2 Стандарт 2. Образовательные программы

#### Соответствие стандарту: существенное соответствие

Таблица 2 - Критерии к стандарту 2

<b>Ν</b> ⁰	Предмет экспертизы	Оценка
БА30	ОВЫЕ 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)	В
2.3.	Учет требований профессиональных стандартов (при их наличии) и требований рынка труда	В

# **Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:**

Имеется процедура разработки, утверждения и корректировки образовательных программ, отраженная в локальных актах вуза. Кластер аккредитуемых образовательных программ ПО большинству соответствует установленным критериям стандарта. Индикаторы достижений в результате освоения кластера образовательных программ, определены, но частично соответствуют уровню Национальной рамки квалификации. При разработке кластера образовательных программ не в учтены требования профессиональных требования рынка труда.

Аккредитуемые образовательные разработаны программы В соответствии требованиями Федеральных государственных С образовательных стандартов высшего образования, профессиональных стандартов 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» и регламентируют цели, планируемые результаты, требования к условиям реализации ООП, характеристику среды университета, обеспечивающую развитие компетенций оценку качества подготовки выпускников.

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.

Образовательные программы обновляются ежегодно в части состава дисциплин (модулей), установленных в учебном плане, и (или) содержания рабочих программ дисциплин (модулей), программ практик, методических материалов, обеспечивающих реализацию соответствующей образовательной программы с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы. Обновление ОПОП осуществляется руководителем ОПОП (выпускающей кафедрой) с учетом профессиональных стандартов, рекомендаций работодателей, мнения студентов.

#### Достижения:

- 1. В Университете действует Попечительский совет, одной из целей которого является участие в разработке образовательных программ, реализуемых университетом, для обеспечения учета в этих программах требований заинтересованных работодателей к выполнению выпускниками трудовых функций.
- 2. Увеличено количество курсовых и выпускных квалификационных работ, выполняемых по заявкам работодателей.
- 3. Практикуется выполнение заданий проектного характера; в учебные планы введена дисциплина «Управление проектами».
- 4. Внешняя оценка осуществляется процедурами рецензирования ОПОП и ее компонентов (рабочих программ дисциплин, фондов оценочных средств и пр.) представителями профессиональной сферы и профильных образовательных организаций. Среди экспертов, привлекаемых к разработке и рецензированию образовательных программ, представители ОАО «Хлебодар», ООО «Хлебопродукт», ООО «МилкОм», КПОО «Центр питательных смесей», ОАО «Сибхлеб», ООО «Сибирские колбасы», АО

«Омский Бекон», ООО «Хлебопродукт». Например, ОПП 19.03.02 направленность «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» рекомендована представителем профессиональной среды начальником отдела технологий и разработок ООО «Хлебопродукт» г. Омск.

#### Рекомендации:

- 1. Рекомендуется актуализировать образовательные программы по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03) в части:
- конкретизации результатов обучения в рабочих программах дисциплин, практик в соответствии с выбранными обобщенными трудовыми функциями профессиональных стандартов:
- перечня и содержания дисциплин, практик с учетом развития науки, отечественной и зарубежной практики на системной основе;
- перечня и содержания дисциплин, практик с учетом запросов профессионального сообщества, запросов, заинтересованных стейкхолдеров.
- 2. Рекомендуется увеличить объем изучаемого материала дисциплин, модулей дисциплин, отражающего реализацию требований Технических регламентов Таможенного союза, нормативной документации в части обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов ХАССП.
- 3. Рекомендуется разработать программы дополнительного профессионального образования на основе полученных результатов исследования научных школ с целью продвижения образовательных услуг по аккредитуемым программам.

# 3.3 Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания

Соответствие стандарту: полное соответствие

Таблица 3 - Критерии к стандарту 3

Nº ⊓/⊓	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗО	ОВЫЕ 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 и информального обучения (при их наличии) в оценке результатов обучения/ компетенций по образовательным программам (онлайн-курсы, дополнительное образование, микроквалификации)	А
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)	А
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.).	Α
3.6.	Наличие и эффективность процедур апелляции и реагирования на жалобы обучающихся	Α

#### Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

При реализации кластера аккредитуемых образовательных программ используется принцип студентоцентрированного обучения, разработаны и применяются процедуры оценивания результатов обучения, критерии и методы оценивания заранее опубликованы и доводятся до сведения студентов.

В университете активно используются методы, стимулирующие студентов к активной роли в построении образовательного процесса, обеспечивается возможность участия обучающихся в формировании своей образовательной траектории, осуществляется интеграция формального, неформального и информального образования обусловленного запросом обучающихся, а также работодателей, стремящимися получить подготовленных специалистов в своей отрасли.

По образовательным программам студентам предоставляется возможность гибких траекторий обучения посредствам индивидуального плана обучения, электронного обучения и дистанционных образовательных технологий, возможности выбора дисциплин учебного плана в соответствии с индивидуальными потребностями обучения.

Кафедрой продуктов питания и пищевой биотехнологии реализуется более 20 программ дополнительного образования. В период с 2017-2022 гг. выпускающей кафедрой агротехнологического факультета было организовано около 20 научно-методических семинаров для студентов, преподавателей, производителей и переработчиков молока и молочной продукции.

Используемые методы при реализации образовательной программы стимулируют студентов к активной роли в совместном построении образовательного процесса. В вузе имеются процедуры реагирования на жалобы и предложения студентов.

#### Достижения:

- 1. Используемые критерии и процедуры оценивания результатов обучения/компетенций отображены в рабочих программах и методических указаниях для обучающихся, доступ к которым обеспечен в личных кабинетах ЭИОС университета, реализуемой на базе LMS Moodle. Результаты участия обучающихся в олимпиадах, конкурсах, проводимых на уровне региона, Российской Федерации рассматриваются университетом, как независимая оценка результатов обучения.
- 2. На факультете руководство активно взаимодействует с представителями студенческого сообщества, что повышает эффективность учебного процесса. Студенты проинформированы о возможностях подачи апелляции; предусмотрена процедура действий в случае возникновения конфликтной ситуации при проведении отдельных аттестационных мероприятий и жалоб обучающихся.
- 3. В 2019 году университет вошел в проект Кружковое движение НТИ, получил доступ к цифровым платформам «Талант», «Олимпиада НТИ», «Академия наставников». В 2020 году Омский ГАУ выиграл конкурс на

получение статуса региональной площадки по проведению всероссийского конкурса «АгроНТИ 2020». Реализуется более 100 программ дополнительного образования. Активно используется образовательный портал ИОС ОмГАУ-Moodle с охватом 5000 зарегистрированных пользователей.

- ГАУ 4. ФГБОУ BO Омский сформирована И продолжает совершенствоваться структура подготовки, основанная на концепции непрерывного уровневого образования (специалист СПО - бакалавр магистр - кадры высшей квалификации), включающая различные формы и предусматривающие, траектории обучения, при необходимости, возможность обучения по индивидуальному учебному плану.
- 5. ФГБОУ ВО Омский ГАУ предоставляет возможность студентам пройти параллельное обучение, которое доступно для разных направлений подготовки и реализуется с применением любых доступных форм организации образовательного процесса.
- 6. По аккредитуемому кластеру образовательных программ работают кружки: «Биохимия продуктов питания», «Инновационных технологии хлебобулочных изделий», «Инновационные биотехнологии функциональных молочных продуктов», «Наукоемкие процессы внедрения элементов прорывных технологий в продукты питания животного происхождения», «Приоритетные направления в технологиях производства кондитерских изделий диабетической направленности».

#### Рекомендации:

- 1. Рекомендуется повысить информированность обучающихся о возможности обучения по индивидуальным образовательным траекториям с целью адаптации к требованиям современного рынка труда.
- 2. Рекомендуется повысить результативность участия обучающихся, магистров в грантообразующих научных разработках, поддерживаемых российскими и зарубежными научными фондами.

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

Соответствие стандарту: полное соответствие

Таблица 4 - Критерии к стандарту 4

Nº ⊓/⊓	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗС	ОВЫЕ 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 опубликованные утвержденные, И последовательно применяемые правила, регулирующие все студенческого периоды «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. Вуз имеет процедуры и инструменты для сбора, мониторинга и последующих действий на основе информации об академических достижениях студентов.

Встречи с работодателями В рамках профориентационной работы с образовательных обучающимися программ кластера 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии регулярно проводятся встречи с БПОУ ОО «Омский техникум мясной промышленности», «Омский аграрно-технологический колледж» (БПОУ «ОАТК»), БПОУ ОО «Омский авиационный колледж им. Н. Е. Жуковского», Университетский колледж агробизнеса и др. Обучающиеся университета кластера 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии стали участниками Всероссийской олимпиады «Я-профессионал» - 6 человек, всероссийского студенческого конкурса «Твой ход» - 2 человека; федеральном конкурсе «Золотая стажировка» приняли участие обучающихся.

Отличительной особенностью аккредитуемых программ является высокая доля иностранных обучающихся в контингенте аккредитуемых образовательных программ магистратуры составляет от 26 до 50 %, бакалавриата от 11 до 18 %.

Особенностью образовательных программ кластера является ориентация на проектную деятельность. Проектная деятельность элемент образовательной программы обязательный бакалавриата магистратуры и реализуется через включенные в учебные планы таких «Основы проектного управления», как деятельность» на уровне бакалавриата и «Управление проектами» в магистратуре.

Ежегодно обучающиеся встречаются с успешными выпускниками университета в рамках организации панельной дискуссии "На пути к успеху", где именитые выпускники на примере из собственного жизненного опыта передают навыки и ориентиры для профессионального роста будущих выпускников в дальнейшей производственной деятельности. Обучающиеся ежегодно проходят подготовку на стажировочных площадках: Закрытое акционерное общество мясоперерабатывающий концерн "Компур"; ОАО «Сибхлеб», АО «Любинский молочноконсервный комбинат», «Омский бекон», ООО «Продекс - Омск» и др.

Встречи выпускников с работодателями проводятся в форме выездных экскурсий, мастер-классов, круглых столах, организованных как по месту их бедующего трудоустройства, так и в стенах университета.

#### Достижения:

1. Ежегодно студенты анализируемого кластера образовательных программ принимают участие в конкурсе Министерства образования Омской области «Малая родина», университетском конкурсе на лучшую НИР среди

обучающихся, ежегодный конкурс на лучшую научно-исследовательскую работу среди обучающихся ФГБОУ ВО Омский ГАУ по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». В 2020 году студенты приняли участие в масштабной образовательной олимпиаде «Я – профессионал», Всероссийский конкурс профессионального мастерства студенческих отрядов «# ТрудКрут» (г. Воронеж).

- 2. Для целей развития студенческого предпринимательства, поддержки бизнес-проектов дальнейшего их развития в университете функционирует «Бизнес-инкубатор».
- 3. В 2020-2021 годах в рамках образовательных интенсивов по модели Университета 20.35 в Омском ГАУ стартовал Сетевой 31 проектно-образовательный интенсив Омского ГАУ: ФудТрек. Все проекты Омского ГАУ в рамках интенсива ориентированы на целевые рынки (ФудНет) кластера ОП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии было получено 36 дипломов, 46 сертификатов участника, 7 Почетных грамот, 5 благодарственных писем.
- 4. Университетом совместно с профильными организациями созданы стажировочные площадки ФГУП «Омское», ОАО «Хлебодаровское» Русско-Полянский район Омская область, Сельскохозяйственный потребительский перерабатывающий кооператив «Тюкалинский хлеб», г. Тюкалинск, ООО «Омский майонезный завод», г. Омск, ОАО «Сибхлеб» г. Омск.

#### Рекомендации:

- 1. Рассмотреть возможность взаимодействия с представителями профессионального сообщества Министерства сельского хозяйства и продовольствия Омской области по вопросам присуждения именных стипендий за достижения в образовательной и научной деятельности с целью мотивации обучающихся.
- 2. Рекомендуется повысить информированность и разработать мероприятия мотивации обучающихся к реализации проектной деятельности, участия в программах мобильности.
- 3. Рекомендуется разработать программу академической мобильности студентов магистров, включающую критерии мотивации.

#### 3.5 Стандарт 5. Преподавательский состав

Соответствие стандарту: существенное соответствие

Таблица 5 - Критерии к стандарту 5

Nº ⊓/⊓	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗО	ОВЫЕ КРИТЕРИИ ВО, СПО, ПКВК	
5.1.	Наличие и соблюдение ясных, прозрачных и объективных критериев:  – приема сотрудников на работу, в том числе из зарубежных образовательных организаций, назначения на должность, повышения по службе, увольнения;  – отстранения от деятельности преподавателей с низким уровнем профессиональной компетенции	А

Nº ⊓/⊓	Предмет экспертизы	Оценка
5.2.	Достаточность уровня квалификации преподавателей и соответствие специальностей, ученых степеней, званий и / или опыта практической работы преподавателей профилю образовательных программ	А
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.	А
5.6.	Привлечение преподавателей из других образовательных/ производственных/научных организаций, в том числе, зарубежных.	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.	В

# Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Имеются объективные и прозрачные процедуры по привлечению и развитию профессорско преподавательского состава, которые достаточную квалификацию обеспечивают компетентность И преподавателей. Разработаны и применяются в вузе ясные, прозрачные и объективные критерии приема сотрудников на работу, назначения на повышения по службе, увольнения. Вуз предоставляет возможность карьерного роста и профессионального развития профессорско преподавательского состава, принимая во внимание результаты обучающихся, анкетирования поощряет научную деятельность преподавателей, их инновационные методы преподавания и использование передовых технологий, мобильности преподавателей.

Профессорско-преподавательский состав, реализующий кластер аккредитуемых ОП сформирован из высококвалифицированных преподавателей, имеющих учёные степени и звания.

Для реализации аккредитуемых образовательных программ привлекаются сотрудники ИЗ числа руководителей работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программ: Швед Л.Г. – директор по технологии и производству ОАО «Сибирский хлеб», Ященко О.Н. - заведующая производственной лабораторией заводоуправления ОАО «Хлебодар», Гаммершмидт Т.В. инженер-технолог в консультативном отделе ИП Михеева Е.И., Жданеева Н.П. – помощник руководителя по технологии и производству Крестьянскофермерского хозяйства (КФК) Башмакова В.А., Щербакова С.Н. – менеджер по пищевой безопасности Манрос М филиал акционерного общества «Вимм-Биль-Данн, Трофимов И.А. - генеральный директор ООО Агрохолдинг «Старгород».

#### Достижения:

- 1. Сильными сторонами кадрового потенциала являются действующая система подготовки кадров высшей квалификации и наличие научных школ: «Биотехнология комбинированных молочных продуктов специального назначения», руководитель научной школы: Гаврилова Наталья Борисовна, доктор технических наук, профессор, заслуженный работник ВШ РФ, профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; «Антиокислительные свойства функциональных продуктов, руководитель научной школы Высокогорский Валерий Евгеньевич доктор медицинских наук, профессор, заслуженный работник ВШ РФ, профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии.
- 2. Расширена практика привлечения к образовательному процессу преподавателей из числа действующих руководителей и работников высокой квалификации профильных организаций пищевой и перерабатывающей промышленности.
- 3. Оказываются образовательные услуги в рамках содействия зарубежным университетам в реализации образовательных программ магистратуры (в форме стажировки магистрантов) Северо-Казахстанский государственный университет имени Манаша Козыбаева (г. Петропавловск, Республика Казахстан), Инновационный Евразийский университет (г. Павлодар, Республика Казахстан).
- 4. Преподаватели активно участвуют в грантовой деятельности (например, грант на проведение научной стажировки в рамках программы Erasmus+ Key Action 1 Mobility for Learners and Staff в Варшавском университете естественных наук и др.).

#### Рекомендации:

- 1. Рекомендуется на регулярной основе изучать и применять лучшие практики отечественного и зарубежного передового опыта в учебном процессе с целью формирования профессиональных компетенций.
- 2. Рекомендуется усилить работу по привлечению преподавателей из других образовательных, производственных, научных организаций, в том числе, зарубежных для участия в учебном процессе, реализации научно-исследовательских проектов, грантов и др.
- Активизировать участие преподавателей совместных российских международных проектах, стажировках, И программах мобильности, академической используя ресурсы фондов, грантов, региональных органов власти.
- 4. Реализовать возможность переподготовки, повышения квалификации научных и педагогических сотрудников в российских, международных образовательных, научных, профессиональных центрах, представляющие лучшие практики.
- 5. Рекомендуется создание коллаборации научных коллективов из кафедр университета для участия в отечественных и международных научных проектах, грантах, в том числе по научному направлению FoodNet.

#### 3.6 Стандарт 6.Образовательные ресурсы

#### Соответствие стандарту: существенное соответствие

#### Таблица 6 - Критерии к стандарту 6

Nº ⊓/⊓	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗС	ОВЫЕ КРИТЕРИИ ВО, СПО, ПКВК	
6.1.	Обеспеченность образовательных программ материальнотехнической 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	А
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	В

# Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Имеются достаточные, доступные учебные ресурсы и службы поддержки студентов, соответствующие целям образовательной программы. Студентам предоставляются необходимые образовательные ресурсы как материальные (библиотека, компьютеры, информационные ресурсы, специализированные лаборатории по профилю образовательных программ, спортивный комплекс и т.д.) и человеческие ресурсы (кураторы, наставники, консультанты).

Комиссия отмечает, ЧТО при распределении, планировании вуза ресурсов службы обеспечении образовательных учитываются потребности различных групп студентов (работающих, заочников, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья) и принимают во внимание тенденции студентоцентрированного обучения.

Особенностью кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии является активное использование в образовательной и научной деятельности материальной базы профильных производств «Качества и безопасности молока и молочных продуктов на Манрос М филиал АО Вимм-Биль-Данн, (Pepsico)», «Традиционных и инновационных технологий производства хлебобулочных изделий на производстве ОАО «Сибхлеб». Научно-учебная лаборатория «Качество и безопасность молока-сырья и молочно-консервных продуктов» кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии агротехнологического факультета ФГБОУ ВО Омский ГАУ на производстве (АО Любинский МКК).

Электронные библиотечные системы (ЭБС), являются основополагающим компонентом электронной информационно-образовательной среды вуза. На основании договоров с агрегаторами ЭБС студентам и преподавателям предоставляется доступ к ЭБС «Лань», ЭБС «Электронная библиотека технического ВУЗа», ЭБС Znanium.com — это доступ к электронным изданиям, среди которых около 75 тысяч учебников и учебных пособий. Доступ к ЭБС предоставляется в режиме 24\*7 из любой точки сети Интернет по индивидуальному паролю после регистрации через

персональные компьютеры университета или в удаленном режиме. Обеспеченность электронными учебными изданиями укрупненных групп специальностей и направлений подготовки вуза составляет 100%.

#### Достижения:

- 1. Обучающиеся, ППС в своей деятельности используют научно сельскохозяйственную библиотеку ФГБОУ ВО Омский ГАУ, представляющую собой современное информационное подразделение университета, сочетающее в своей деятельности традиционные формы и методы библиотечно-библиографического обслуживания с новыми информационными технологиями, обеспечивающими комфортные условия организации обслуживания читателей и широкий доступ пользователей к информационно-библиотечным ресурсам.
- 2. На кафедре продуктов питания и пищевой биотехнологии успешно функционирует и используется в учебном процессе, научно-исследовательской работе «Центр молочной экспертизы».
- 3. В учебном процессе используются специализированная аудитория «Биотехнологии мяса и мясных продуктов» (открыта при поддержке Группа «ПРОДО» АО «Омский бекон», специализированная аудитория «Реологии, сенсорики и управления качеством продуктов питания» (основана на благотворительный дар компании ООО «Пепсико Холдингс»), специализированная аудитория «Центр молочной экспертизы» АО «Любинский молочноконсервный комбинат».
- Научные исследования и проведение практической подготовки выполнения НИР, курсовых обучающихся, дипломных осуществляется В Центре коллективного пользования «Аграрнотехнологические исследования» на базе центральной учебно-научной лаборатории аграрно-технологических исследований ФГБОУ ВО Омский ГАУ; учебно-научная лаборатория «Общих технологических процессов при переработке сырья животного происхождения и гидробионтов», учебнонаучная лаборатория «Биохимия продуктов питания».

#### Рекомендации:

- 1. Рекомендуется обновить материально-техническую базу по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03) для проведения лабораторных занятий в соответствии с учебным планом, с тематикой научно-исследовательских направлений кафедры.
- 2. Рекомендуется приобрести программное обеспечение для статистической обработки данных, моделированию технологических процессов, разработки новых продуктов питания с заданными свойствами, контроля и управления системой качества и соблюдения принципов ХАССП.

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

<u>Соответствие стандарту:</u> полное соответствие

Таблица 7 - Критерии к стандарту 7

η/п Ν <u>ο</u>	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗС	ОВЫЕ 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	А
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	А
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	В
7.4.	Содержательное наполнение и адаптированность перевода англоязычной версии сайта/страницы структурного подразделения	В
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	А
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	А

# **Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:**

Имеются процедуры сбора, анализа, использования информации и применения для эффективного управления образовательными программами с участием студентов, ППС, сотрудников, выпускников. Полученные сведения используются в работе внутренней системы гарантии качества. В работе внутренней системы гарантии качества вуза используется информация по образовательной программе по следующим аспектам: движение контингента обучающихся, уровень успеваемости студентов, удовлетворенность реализацией программы, студентов доступность образовательных ресурсов служб поддержки студентов, трудоустраиваемость выпускников.

Информация об образовательных программах открыта и доступна всем заинтересованным сторонам (абитуриентам и их родителям, обучающимся, преподавателям, работодателям и т.д.) и публикуется на веб-сайте вуза. Содержательное наполнение и адаптированность перевода англоязычной версии сайта вуза привести в соответствие с русскоязычной версией.

В университете активно используются системы автоматизации

управления и мониторинга учебного процесса на базе программного продукта 1С: Университет ПРОФ, которая позволяет формировать единую информационную базу данных абитуриентов, обучающихся, учебных планов; уровень успеваемости обучающихся. В системе 1С: Университет ПРОФ обеспечена возможность формирования отчетов, на основе которых возможно проводить аналитику и сравнительный анализ реализации образовательных программ по различным аспектам.

Мониторинг мнений студентов по вопросам условий и организации учебного процесса производится на регулярной основе. Обратная связь с заинтересованными сторонами осуществляется путем их информирования о результатах мониторинга и оценки образовательных программ и используется для улучшения качества образовательной деятельности.

Основной формой обратной связи со студентами при проведении мониторинга и оценки качества образовательных программ являются ежегодное анкетирование, анкетирование при проведении конкурсов профмастерства ППС, анкетирование выпускников. Результаты данных опросов анализируются и рассматриваются на расширенных заседаниях ректората.

В Омском ГАУ с 2017 года выпускается Электронная газета «Лестница», содержащая информацию о вакансиях, актуальных вопросах трудоустройства, а также советы по выбору будущей профессии от выпускников университета.

#### Достижения:

- Разработана и реализуется Стратегия цифровой трансформации ФГБОУ ВО Омский ГАУ система корпоративных коммуникаций университета состоит из различных сервисов взаимодействия: голосовая и видеосвязь (предоставляется цифровыми сервисами и традиционными каналами передачи данных), взаимодействие с помощью электронной почты и систем сообщениями, обмена мгновенными виртуальные пространства совместной работы: общий доступ К электронным документам, мультимедийные конференции.
- 2. Проводится мониторинг отзывов работодателей о качестве подготовки выпускников; осуществляется подготовка выпускных квалификационных работ по заявкам предприятий.
- 3. Организована работа со студентами старших курсов по созданию портфолио выпускников; на выпускных курсах при изучении базовых дисциплин, составляющих основу профессиональной подготовки.
- 4. В университете сформирована система формирования позитивного имиджа университета с использованием средств массовой информации, различных социальных сетей.
- 5. На сайте отдела содействия трудоустройству выпускников размещается информация об актуальных вакансиях на производственных предприятиях агропромышленного комплекса региона. В целях содействия трудоустройства и дальнейшего карьерного роста в профессиональной сфере в университете организован «Конкурс-аукцион» в Омском ГАУ, ведется активная работа с «Центром занятости населения города Омска», где выпускники оставляют информацию о себе в банке резюме «Молодой 38 специалист».

#### Рекомендации:

- 1. Рекомендуется продолжить работу по созданию положительного имиджа аккредитуемых образовательных программ, отражающих научные и образовательные достижения, посредствам печатных, электронных СМИ, ТВ, социальных сетей и других ресурсов.
- Рекомендуется продолжить работу наполнению ПО актуализации информации, представленной на сайте вуза, по основным и дополнительным образовательным программам (достижения образовательной, научной, профессиональной деятельности обучающихся и преподавателей), на иностранном языке целью С продвижения образовательных услуг.
- 3. Рекомендуется продолжить работу по взаимодействию в рамках образовательной и научной деятельности с профильными крупными организациями, группами компаний, ассоциациями, в том числе зарубежными.

# 3.8 Стандарт 8. Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ

Соответствие стандарту: существенное соответствие

Таблица 8 - Критерии к стандарту 8

Nº ⊓/⊓	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗС	<b>РВЫЕ КРИТЕРИИ ВО, СПО, ПКВК</b>	
8.1.	Наличие регламентированных процедур мониторинга, периодической оценки и пересмотра образовательных программ и их эффективность	А
8.2.	Проведение периодической внешней оценки образовательных программ	Α
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	Α
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)	В

# **Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:**

В ходе экспертизы комиссия ВЭК установила, что в университете имеются локальные акты вуза, регламентирующие мониторинг и оценку образовательных программ, включающие механизм использования обратной связи для получения гарантии, что достигают своей цели и отвечают потребностям обучающихся и общества.

Мониторинг и периодическая внешняя оценка образовательных программ позволяет гибко реагировать на потребности рынка труда, учитывать новые достижения науки, технологий, что обеспечивает непрерывное совершенствование программ. Вуз проводит внешние процедуры гарантии качества ОП.

По итогам внешней оценки реализации образовательных программ составляется программа корректирующих действий, которая предусматривает внесение изменений и переутверждение образовательных

программ, совершенствование механизма мониторинга профессиональной траектории выпускников, расширение международных связей на предмет участия преподавателей и студентов в международных проектах, совместных научно-исследовательских программах, конкурсах, грантах, программах по обмену студентами.

Образовательные программы кластера прошли государственную аккредитации на соответствие ФГОС ВО (свидетельство о государственной аккредитации от  $23.04.2021 \text{ г. } \text{N}^{\text{o}} 3553$ ).

#### Достижения:

- 1. Вуз 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. По результатам комплексной оценки, проведенной в 2020 году Минсельхозом России, Омский ГАУ вошел в первую группу аграрных вузов лидеров в реализации актуальных образовательных программ и научных разработок для перспективного технологического обновления аграрной отрасли (7-е место среди 54-х сельскохозяйственных вузов); занял 2 место среди омских вузов в рейтинге качества подготовки выпускников, 1 место среди аграрных и омских вузов по данным мониторинга центров содействия трудоустройству; 5 место в глобальном рейтинге веб-популярности.
- 3. Преподаватели выпускающей кафедры продукты питания и пищевой биотехнологии агротехнологического факультета анализируемого кластера 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии активно участвуют в различных независимых системах оценивания:
- участие в региональном проекте «Женщины Сибири» в номинации «Профессиональный успех» при поддержке Фонда развития Омской области имени С.И. Манякина;
- конкурсы рецензий на открытые онлайн курсы среди преподавателей вузов и колледжей Омской области на базе Ассоциации некоммерческих организаций «Омский региональный электронный университет»;
- участие в международных профессиональных конкурсах (профессиональный конкурс преподавателей вузов "Pedagogical Discovery: University 2017", диплом за 1 место); международный конкурс на лучшее учебное и научное издание и др.
- 4. Периодически в независимой оценке принимают участие работодатели, оценивая сформированность компетенций выпускников через участие в составе ГЭК, написание отзывов о научной работе магистрантов, рецензий и заключений на комплект ОПОП.

#### Рекомендации:

- 1. Рекомендуется привлекать специалистов Министерства сельского хозяйства и продовольствия Омской области, профильных организаций, ассоциаций, научных центров к процедурам внешней экспертизы (профессиональная аккредитация, аудиты и др).
- 2. Продолжить участие аккредитуемых образовательных программ в независимых системах оценивания с целью повышения качества образовательных услуг.

# 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

Nº ⊓/⊓	Предмет экспертизы	Оценка
БАЗО	ОВЫЕ КРИТЕРИИ ВО, СПО, ПКВК	
9.1.	Наличие в образовательной организации возможностей реализации образовательных программ с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	А
9.2.	Наличие технической инфраструктуры, обеспечивающей доступность электронного обучения (доступность электронной образовательной среды, достаточность электронных библиотечных ресурсов, обеспечение цифровой безопасности)	А
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	А
9.4.	Наличие системной работы по сопровождению (фиксации) учебного процесса и академической успеваемости обучающихся в электронной и/или смешанной формах	А
9.5.	Академическая и технологическая поддержка преподавателей и обучающихся для получения необходимых цифровых компетенций при освоении программ в дистанционном формате	А

# Анализ соответствия кластера образовательных программ стандарту:

Комиссия отмечает, что в университете имеются возможности реализации образовательных программ с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий. Созданы условия для функционирования ЭИОС, включающей электронные информационные образовательные ресурсы, электронные ресурсы, совокупность телекоммуникационных информационных технологий, технологий, соответствующих технологических средств и обеспечивающей освоение обучающимися образовательных программ в полном объеме независимо от места нахождения обучающихся.

Электронная информационно-образовательная среда организации обеспечивает: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, к изданиям электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам; фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения основной образовательной программы; проведение занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

Комиссия считает нужным отметить как вектор развития при переходе на дистанционный формат реализации аккредитуемых образовательных программ обеспечивать проведение лабораторных занятий с помощью виртуальных лабораторий.

Студенты первого курса в начале учебного года проходят обучение по работе в ЭИОС университета, где знакомятся с основными возможностями ЭИОС, работой в Личном кабинете, порядком прикрепления выполненных работ, системой взаимодействия с преподавателями и другими участниками образовательного процесса

#### Достижения:

- Каждый обучающийся кластера образовательных программ в обучения обеспечен течение всего периода индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам и к информационно-образовательной среде университета. Электронно-библиотечные системы электронная И информационнообразовательная среда обеспечивают возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, как на территории университета, так и вне ее.
- 2. Для организации работы по сопровождению учебного процесса в ЭИОС по каждой образовательной программе назначены ответственные по работе в ЭИОС.
- 3. Проводится внутривузовский конкурс профессионального мастерства среди педагогических работников. Одним из этапов конкурса является разработка электронного курса по дисциплине.

#### Рекомендации:

- 1. Продолжить работу по созданию портфолио обучающихся, преподавателей в ЭИОС с целью проведения мониторинга достижений обучающихся, преподавателей и оперативного управления.
- 2. Активизировать работу по созданию он-лайн курсов для основных и дополнительных образовательных программ, на основе результатов научно-исследовательских работ, проводимых преподавателями выпускающей кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии.

#### 4. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ

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

- 1. Актуализировать образовательные программы по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03) в соответствии с выбранными обобщенными трудовыми функциями профессиональных стандартов, с учетом развития науки, отечественной и зарубежной практики, запросов профессионального сообщества, запросов заинтересованных стейкхолдеров на системной основе.
- 2. Рекомендуется увеличение объема изучаемого материала дисциплин, модулей дисциплин, отражающего реализацию требований Технических регламентов Таможенного союза, нормативной документации в части обеспечения безопасности пищевой продукции.
- 3. Рекомендуется разработать программы дополнительного профессионального образования на основе полученных результатов исследования научных школ кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии с целью продвижения образовательных услуг по аккредитуемым программам.
- 4. Усилить работу по привлечению преподавателей из других образовательных, производственных, научных организаций, в том числе, зарубежных для участия в учебном процессе, реализации научноисследовательских проектов, грантов и др.
- 5. Активизировать участие преподавателей в совместных российских и международных проектах, стажировках, программах академической мобильности, используя ресурсы фондов, грантов, региональных органов власти.
- 6. Реализовывать возможность переподготовки, повышения квалификации научных и педагогических сотрудников в образовательных, научных центрах по профилю реализуемых программ.
- 7. На постоянной основе привлекать специалистов Министерства сельского хозяйства и продовольствия Омской области, профильных организаций, ассоциаций, научных центров к процедурам внешней экспертизы.
- 8. Рекомендуется разработать механизм повышения результативность участия обучающихся, магистров в грантообразующих научных разработках, поддерживаемых российскими и зарубежными научными фондами.
- 9. Рекомендуется разработать программу академической мобильности студентов магистров, включающую критерии мотивации.
- 10. Рекомендуется обновить материально-техническую базу, программное обеспечение по аккредитуемым программам для проведения лабораторных занятий в соответствии с учебным планом обучающихся, с тематикой научно-исследовательских работ магистров.
- 11. Рекомендуется разработать электронные учебно-исследовательские комплексы автоматизированных линий производства

продуктов питания из сырья растительного и животного происхождения для смешанного обучения по программам основного и дополнительного образования.

- 12. Рекомендуется создать в университете совместно с профильными предприятиями мини производств по отдельным видам продуктов питания с целью формирования практических навыков в соответствии с профессиональными стандартами, в том числе и для реализации программ ДПО.
- 13. Продолжить работу по созданию положительного имиджа аккредитуемых образовательных программ, отражающих научные и образовательные достижения, посредствам печатных, электронных СМИ, ТВ, социальных сетей и других ресурсов.
- 14. Продолжить работу по созданию портфолио обучающихся, преподавателей в ЭИОС с целью проведения мониторинга достижений обучающихся, преподавателей и оперативного управления.

#### 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 направлениям подготовки «Продукты питания из растительного сырья» (19.03.02, 19.04.02), «Продукты питания животного происхождения» (19.03.03, 19.04.03) в значительной степени соответствует стандартам и критериям аккредитации Нацаккредцентра.

Экспертная комиссия рекомендует Национальному кластер аккредитационному совету аккредитовать образовательных программ по направлениям подготовки «Продукты питания из растительного 19.04.02), (19.03.02, «Продукты питания происхождения» (19.03.03, 19.04.03), реализуемых ФГБОУ ВО «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина», сроком на 6 лет.

### ПРИЛОЖЕНИЕ А

### ПРОГРАММА ВИЗИТА ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ

Время	Мероприятие	Участники	Место проведения				
	18 мая, среда						
09.00	Прибытие в Омский ГАУ по адресу (Институтская площадь, 1)						
09.00 — 10.00	Первая встреча членов ВЭК		ауд. 226				
10.00 — 10.15	Перерыв						
10.15 — 11.15	Общая встреча ВЭК с руководством вуза и лицами, ответственными за проведение аккредитации	Ректор, проректоры, ответственные за проведение аккредитации, ВЭК	ауд. 224				
11.15 — 11.30	Перерыв						
11.30 — 12.30	Встреча со специалистами по электронной образовательной среде (обзор личных кабинетов студента и преподавателя, ЭОС), специалистами УМУ	Специалисты УМУ, ВЭК	ауд. 224				
12.30 — 12.45	Переход в корпус: ул. Горная,	дом 9/1					
12.45 — 13.10	Общая экскурсия по вузу (посещение библиотеки, ИТ-центра, цифрового ситуационного центра)	вэк	ул. Горная, дом 9/1				
13.10 — 13.25	Переход в корпус ИДПО: ул. Си	ібаковская, б					
13.25 — 14.25	Обед						
14.25 — 14.40	Переход в корпус: Институтская площадь, 1						
14.40 — 15.40	Встреча с деканом, заместителями, заведующими кафедрами	Декан факультета, заместители, заведующие кафедрами, ВЭК	ауд. 202				
15.40 — 16.00	Перерыв						
16.00 — 17.00	Встреча с выпускниками	Выпускники, ВЭК	ауд. 202				
17.00 — 17.30	Внутреннее заседание комиссии	вэк	ауд. 202				

19 мая, четверг					
9.00 Прибытие в университет по адресу: ул. Физкультурная, дом 2					
9.00 — 10.00	Профильная экскурсия, посещение занятий				
10.00 — 10.30	Работа с документами	вэк	ауд. 404		
10.30 — 10.45	Перерыв				
10.45 — 11.45	Встреча с преподавателями	Преподаватели, ВЭК	ауд. 404		
11.45 — 12.00	Перерыв				
12.00 — 13.00	Встреча со студентами	Студенты, ВЭК	ауд. 404		
13.00 — 13.15	Переход в корпус ИДПО: ул. Си	ібаковская, 6			
13.15 — 14.15	Обед				
14.15 — 14.30	Переход в 4 учебный корпус: у	л. Физкультурная, дом 2			
14.30 — 15.30	Встреча с представителями профессионального сообщества	Представители профессионального сообщества, ВЭК	ауд. 404		
15.30 — 17.30	Внутреннее заседание комиссии, заполнение индивидуальных оценочных листов	вэк	ауд. 404		
	20 ма	ая, пятница			
9.00	Прибытие в университет по адр	есу: Институтская площад	s, 1		
10.00 — 12.00	Внутреннее заседание комиссии: подведение предварительных итогов посещения вуза, подготовка устного доклада комиссии по его результатам	вэк	ауд. 202		
12.00 — 12.15	Перерыв				
12.15 — 13.30	Заключительная встреча членов ВЭК с представителями ВУЗа	ВЭК, представители руководящего состава вуза, заведующие выпускающими кафедрами, преподаватели, студенты	ауд. 224		
13.30 — 13.45	Переход в корпус ИДПО: ул. Сибаковская, 6				
13.45 — 14.45	Обед				

#### приложение Б

### СПИСОК УЧАСТНИКОВ ВСТРЕЧ

### Руководство вуза, ответственные за проведение аккредитации:

Nº п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Шумакова Оксана Викторовна	Ректор, профессор кафедры экономики, бухгалтерского учета и финансового контроля
2.	Комарова Светлана Юриевна	Проректор по образовательной деятельности
3.	Новиков Юрий Иванович	Проректор по научной работе
4.	Шмидт Жанна Константиновна	Проректор по социальной работе и молодежной политике
5.	Козлова Оксана Александровна	Начальник отдела международных связей, профессор кафедры экономики, бухгалтерского учета и финансового контроля
6.	Надеева Ирина Тимофеевна	Начальник учебно-методического управления
7.	Нардин Дмитрий Сергеевич	Начальник научного управления

#### Ответственные за ЭИОС:

Nº п/п	Ф.И.О.	Должность	
1.	Комарова Светлана Юриевна	Проректор по образовательной деятельности	
2.	Надеева Ирина Тимофеевна	Начальник учебно-методического управления	
3.	Филатова Лина Михайловна	Заведующая отделом электронного обучения	
4.	Горелкина Галина Александровна	Заведующая методическим отделом, старший преподаватель кафедры природообустройства, водопользования и охраны водных ресурсов	
5.	Игнатенко Светлана Анатольевна	Заведующая учебным отделом	
6.	Демчукова Ирина Михайловна	Директор научной сельскохозяйственной библиотеки	
7.	Алексеева Жанна Леонидовна	ассистент кафедры экологии, природопользования и биологии, ответственный за работу в электронной информационно-образовательной среде по 05.00.00 УГСН	
8.	Коржова Людмила Викторовна	доцент кафедры экологии, природопользования и биологии, ответственный за работу в электронной информационно-образовательной среде по 20.03.01, 20.04.01	
9.	Надточий Виктория Сергеевна	старший преподаватель кафедры природообустройства, водопользования и охраны водных ресурсов, ответственный за работу в электронной информационно-образовательной среде по 20.03.02, 20.04.02	
10.	Рыбченко Татьяна Владимировна	доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, ответственный за работу в электронной информационно-образовательной среде по 19.00.00	
11.	Шимохин Антон Владимирович	Доцент кафедры технического сервиса, механики и электротехники, ответственный за работу в электронной информационно-образовательной среде по 23.00.00 УГСН	

### Декан факультета, заместители, заведующие кафедрами:

<b>№</b> п/п	Ф.И.О.	Должность	
1.	Гайвас Алексей Алексеевич	декан агротехнологического факультета	
2.	Фризен Юлия Валерьевна	доцент кафедры агрономии, селекции и семеноводства, ответственная за организацию учебно-методической работы по очной форме обучения	
3.	Клинг Анна Петровна	доцент кафедры садоводства, лесного хозяйства и защиты растений, ответственная заочному обучению на факультете	
4.	Христич Вячеслав Викторович	доцент кафедры агрономии, селекции и семеноводства, ответственный за воспитательную работу на факультете	
5.	Коновалов Сергей Александрович	заведующий кафедрой продуктов питания и пищевой биотехнологии	
6.	Чернопольская Наталья Леонидовна	профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, ответственная по науке на факультете	

### Преподаватели:

Nº п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Стрельчик Наталья Валерьевна	доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии
2.	Высокогорский Валерий Евгеньевич	профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии
3.	Рыбченко Татьяна Владимировна	доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, ответственный за работу в электронной информационно-образовательной среде по 19.00.00
4.	Фиалков Дмитрий Михайлович	доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, ответственная по науке на факультете
5.	Гришина Елена Сергеевна	доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, ответственная по науке на факультете
6.	Подольникова Юлия Александровна	доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, ответственная по науке на факультете
7.	Молибога Елена Александровна	профессор кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии
8.	Вебер Анна Леонидовна	доцент кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии, ответственная по науке на факультете

### Выпускники:

Nº п/п	Ф.И.О.	Должность и место работы
1.	Федосеева Татьяна Ивановна	начальник производства ООО "Лузинское Молоко"
2.	Пахолко Людмила Сергеевна	менеджер по контролю качества Манрос М, филиал АО ВБД
3.	Шукурова Айслу Альмухамедовна	технолог ООО «Сладуница»
4.	Бубенщиков Владимир Николаевич.	инженер по технологическому развитию ООО «Ястро-Переработка»
5.	Розенфельд Юлия Геннадьевна	сменный технолог ОАО «Сибхлеб»
6.	Маркова Александра Владимировна	лаборант ОАО «Хлебодар»
7.	Шмелева Валентина Геннадьевна	мастер цеха цельномолочной продукции АО «Любинский МКК»
8.	Щеброва Виктория Павловна	технолог ООО «Сибсыр»
9.	Ольшанченко Оксана	Старший мастер ООО «Юнилевер Русь»

### Студенты:

Nº п/п	Ф.И.О.	Специальность/ направление	Курс
1.	Пономарева Марина Анатольевна	19.03.03 Продукты питания животного происхождения	2
2.	Люблинская Виктория Анатольевна	19.03.03 Продукты питания животного происхождения	3
3.	Вольф Эмилия Юрьевна	19.03.03 Продукты питания животного происхождения	4
4.	Асарбекова Баянкуль Курганбаевна	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	2
5.	Веремей Егор Анатольевич	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	3
6.	Хунцария Арина Игоревна	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	4
7.	Агафонова Анастасия Геннадьевна	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья	4
8.	Амбарцумян Карен Геворгович	19.03.03 Продукты питания животного происхождения	4
9.	Гайдук Вероника Петровна	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья	1
10.	Воронина Дарья Владиславовна	19.04.02 Продукты питания из растительного сырья	2

### Представители профессионального сообщества:

Nº п/п	Ф.И.О.	Должность
1.	Ященко Ольга Николаевна	заведующая производственной лабораторией 3 заводоуправления ОАО «Хлебодар»
2.	Швед Лидия Геннадьевна	директор по технологии и производству ОАО «Сибирский хлеб»
3.	Вокорина Елена Николаевна	зав. лабораторией ООО «МилкОм»
4.	Иванова Наталья Федоровна	главный технолог АО «Любинский молочноконсервный комбинат»
5.	Жданеева Наталья Павловна	помощник руководителя по технологии и производству Крестьянско-фермерского хозяйства (КФК) Башмакова В.А.
6.	Мальцева Наталия Евгеньевна	начальник отдела контроля качества КПОО «Центр питательных смесей»
7.	Шван Валентин Адамович	генеральный директор ОАО «Омскмолоко»
8.	Весна Марина Анатольевна	руководитель производства ООО Научно-производственный центр «Элюсан»
9.	Найденова Татьяна Геннадьевна	Начальник отдела технологий и разработок ООО «Форнакс»
10.	Данильченко Алексей Николаевич	Главный технолог ООО Производственная компания "ВЕРШИНА" (Конезавод)

#### приложение в

### ШКАЛА ПАРАМЕТРОВ ОЦЕНКИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

		Оценка образовательной программы			
№ п/п	Стандарты	Полное соответствие	Существенное (значительное) соответствие	Требует улучшения (частичное соответствие)	Несоответствие
1.	Политика (цели, стратегия развития) и процедуры гарантии качества образовательных программ	+			
2.	Образовательные программы		+		
3.	Студентоцентрированное обучение и процедуры оценивания	+			
4.	Прием, поддержка академических достижений и выпуск обучающихся	+			
5.	Преподавательский состав		+		
6.	Образовательные ресурсы		+		
7.	Сбор, анализ и использование информации для управления образовательными программами и информирование общественности	+			
8.	Мониторинг и периодическая оценка образовательных программ		+		
9.	Гарантия качества образования (при переходе на дистанционный формат реализации образовательных программ)	+			