

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

ОТЧЁТ
о самообследовании
основной профессиональной образовательной программы
высшего образования по направлению подготовки
19.03.03 Продукты питания животного происхождения
профиль: Технология производства продуктов питания животного
происхождения

Приложение к отчёту о самообследовании
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения
высшего образования
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»
за 2023 год,
утвержденному ректором Курского ГАУ
19 апреля 2024 года

Курск - 2024

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение.....	3
1.	Общие сведения об основной профессиональной образовательной программе (далее – ОПОП).....	6
2.	Образовательная деятельность.....	9
2.1	Результаты текущего контроля.....	9
2.2	Результаты промежуточной аттестации.....	11
3.	Результаты опросов педагогических и научных работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы высшего образования.....	11
4.	Результаты опросов обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей).....	14
5.	Выводы по результатам самообследования.....	16

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с подпунктом 13 пункта 3 статьи 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Курском государственном аграрном университете имени И.И. Иванова» (далее – Курский ГАУ) функционирует внутренняя система оценки качества образования (далее – ВСОКО).

Положением «О системе внутренней независимой оценки качества образовательной деятельности в Курском ГАУ» установлены единые требования к мониторингу качества образовательной деятельности по основным профессиональным образовательным программам, реализуемым Курский ГАУ, в соответствии с лицензией на право осуществления образовательной деятельности.

Внутренний мониторинг качества образования осуществляется по четырём направлениям:

- качество результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам;
- качество результатов освоения образовательных программ;
- качество реализации образовательного процесса;
- качество условий и ресурсов, обеспечивающих образовательный процесс.

В рамках подготовки к аккредитационному мониторингу на основании Приказа Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки, Министерства просвещения РФ, Министерства науки и высшего образования РФ от 24.04.2023 № 660/306/448 «Об осуществлении Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки, Министерством просвещения Российской Федерации и Министерством науки и высшего образования Российской Федерации аккредитационного мониторинга системы образования» (вступает в действие с 1 сентября 2023 года) проведено самообследование образовательных программ, реализуемых Курским ГАУ.

Цели самообследования – оценка уровня доступности и открытости информации о конкретной образовательной программе, получение объективной информации об уровне удовлетворенности работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц, педагогических и научных работников, обучающихся Курского ГАУ об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

В ходе самообследования образовательных программ отделом управления качеством образовательной деятельности Курского ГАУ проведена оценка содержания и качества подготовки обучающихся, организации учебного процесса, качества кадрового, учебно-методического, библиотечно-информационного обеспечения, материально-технической базы, обеспечено проведение опросов об удовлетворенности педагогических и научных работников, обучающихся Курского ГАУ качеством образовательного процесса.

Мониторинг качества освоения обучающимися образовательной программы осуществляется в рамках:

- промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), по итогам выполнения курсовых работ и проектов, а также участия в проектной деятельности;
- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля);
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся.

Опросы удовлетворенности качеством образовательного процесса педагогических и научных работников, обучающихся Курского ГАУ проводились на платформе Яндекс <https://www.kursksau.ru/feedback/Customer-satisfaction/>.

Отчётный период самообследования – 2023 г. (*отчётным периодом является год, предшествующий году проведения аккредитационного мониторинга*).

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Численность контингента обучающихся по ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (по состоянию на 01.10.2023 г.)

УГСН / наименование направлений подготовки, специальностей	Очная форма		Заочная форма		Очно-заочная форма	Всего
	бюджет	договор	бюджет	договор	договор	
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	-	-	-	35	-	35
19.03.03 Продукты питания животного происхождения	-	-	-	13	-	13

Целью ОПОП в области обучения является подготовка квалифицированных кадров в области организации и реализации технологий производства и переработки продуктов питания животного происхождения; эффективно выполняющего производственные задачи, использующего научные приемы в прикладных исследованиях по ведущим направлениям технологий производства и переработки продуктов животноводства и сырья животного происхождения, принимающего самостоятельные технологические решения и критично их анализирующего, посредством формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль: Технология производства продуктов питания животного происхождения, а также развитие профессионально важных качеств личности, позволяющих реализовать сформированные компетенции в эффективной профессиональной деятельности по профилю подготовки.

Область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие программу бакалавриата, могут осуществлять профессиональную деятельность:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.

Направленность основной профессиональной образовательной программы конкретизирует содержание программы в рамках направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль: Технология производства продуктов питания животного происхождения путем ориентации ее на следующие объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания:

- пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства;

- сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное сырье) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки;

- технологическое оборудование, приборы, нормативная, проектнотехнологическая документация, санитарные, ветеринарные нормы и правила, международные стандарты;

- методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов;

- простые инструменты качества, системы качества, базы данных технологического, технического характера, данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Структура подготовки в Курском ГАУ по ОПОП ВО по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль: Технология производства продуктов питания животного происхождения базируется на принципах преемственности и непрерывности. Система непрерывного образования, действующая в Курском ГАУ, даёт возможность

абитуриенту, интересующемуся данным направлением подготовки, получить инженерное образование следующих уровней:

- среднее профессиональное,
- высшее образование: бакалавриат,
- высшее образование: магистратура,
- высшее образование: подготовка научно-педагогических кадров в аспирантуре.

Среднее профессиональное образование по УГСН 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в Курском ГАУ можно получить по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, 35.02.06 технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции. Закончив обучение по программе СПО, выпускники имеют возможность продолжить обучение в Курском ГАУ по программам бакалавриата 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль: Технология производства продуктов питания животного происхождения и 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства и по очной и заочной форме обучения. По окончании бакалавриата выпускники могут продолжить образование в магистратуре университета по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения и 36.04.02 Зоотехния профиль: Частная зоотехния, технология производства продукции животноводства. Обучение осуществляется по очной/заочной форме обучения. По завершении магистратуры имеется возможность обучения в аспирантуре университета по направлению 36.06.01 Ветеринария и зоотехния (профиль: Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства)/ 4.2.4. Частная зоотехния, кормление, технология приготовления кормов и производства продукции животноводства.

Для обеспечения приема зооинженерный факультет проводит большую профориентационную работу, включающую в себя комплекс мероприятий:

- дни абитуриента на факультете (групповые и индивидуальные экскурсии в университете, на факультете, кафедрах проходят ежемесячно),
- дни открытых дверей (3 раза в год),
- дни науки на факультете,
- выездные мероприятия в средних учебных заведениях (презентация Курского ГАУ и его образовательных программ, «круглые столы», консультации, собеседования и др.),
- посещение руководителями и преподавателями факультета родительских собраний в школах,
- участие в образовательных выставках и ярмарках различного уровня,
- проведение рекламной кампании в областных средствах массовой информации,
- изготовление и распространение рекламной продукции.

Профориентационные мероприятия в течение учебного года проводятся в школах г. Курска и Курской области.

Таким образом, структура подготовки по ОПОП направления подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль: Технология производства продуктов питания животного происхождения в Курском ГАУ состоит из последовательных уровней, является непрерывной и отвечает потребностям потребителей образовательных услуг.

2. ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

2.1 Результаты текущего контроля

Текущий контроль обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин (модулей) и прохождения практик и определяет степень усвоения учебного материала, степень освоения компетенции или её части, повышает мотивацию к учебе, обеспечивает своевременное обнаружение недостатков в

подготовке обучающихся и принятию необходимых мер по совершенствованию методики преподавания учебной дисциплины, организации работы обучающихся в ходе учебных занятий и оказания им индивидуальной помощи.

Текущий контроль осуществляется преподавателями, за которыми закреплены дисциплины или руководство практикой, в соответствии с индивидуальными планами работы преподавателей.

Преподаватель, осуществляющий текущий контроль успеваемости, на первом занятии доводит до сведения обучающихся критерии проведения текущего контроля, указанные в рабочей программе дисциплины и оценочных материалах.

В начале семестра преподавателем проводится входной контроль остаточных знаний обучающихся, приобретенных на предшествующем этапе обучения и необходимых для успешного овладения новой дисциплиной.

Формами проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам являются:

- письменный опрос, проводимый во время аудиторных занятий;
- электронный опрос, проводимый во время аудиторных занятий;
- электронный опрос, проводимый с применением дистанционных образовательных технологий;
- устный опрос по результатам освоения части дисциплины;
- аттестация по совокупности выполненных работ на контрольную дату.

По итогам первого семестра 2023 года процент успеваемости обучающихся заочной формы обучения (*не имеют ни одной неудовлетворительной оценки*) по ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль: Технология производства продуктов питания животного происхождения составил 74,8 %.

2.2 Результаты промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация обучающихся – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам (модулям) и прохождения практик (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ)).

Сроки прохождения промежуточной аттестации устанавливаются в соответствии с календарным учебным графиком.

Формами промежуточной аттестации в университете являются:

- зачёт;
- зачёт с оценкой;
- курсовая работа (курсовой проект);
- экзамен;
- кандидатский экзамен.

По итогам промежуточной аттестации (экзаменационных сессий) обучающихся, осваивающих ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль: Технология производства продуктов питания животного происхождения, успеваемость составляет 73,0 % (сдали сессию на положительные оценки), качество обучения – 65,0 % (сдали сессию на «хорошо» и/или «отлично»), что соответствует среднему показателю успеваемости по программам высшего образования в Курском ГАУ (*по программам высшего образования общеуниверситетская успеваемость находится в пределах 91-99 %, качество обучения – 53-89 %*).

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОПРОСОВ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ И НАУЧНЫХ РАБОТНИКОВ ОБ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ УСЛОВИЯМИ И ОРГАНИЗАЦИЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В рамках ВСОКО был проведен опрос педагогических и научных работников, участвующих в реализации ОПОП 19.03.03 Продукты питания

животного происхождения профиль: Технология производства продуктов питания животного происхождения.

Основными критериями опроса стали:

открытость и доступность информации об образовательной программе;

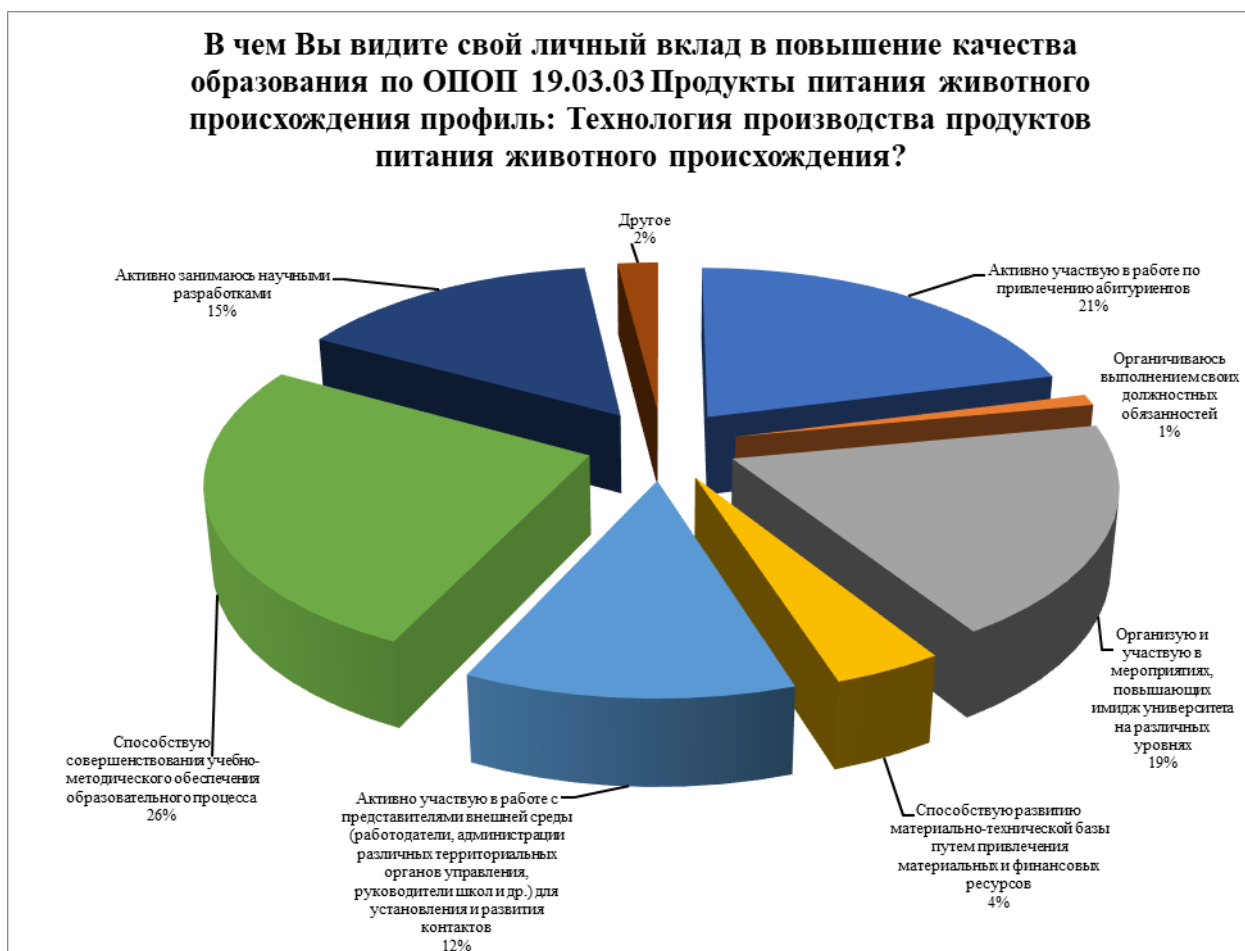
комфортность условий обучения;

материально-техническое обеспечение образовательного процесса;

возможность повышения квалификации;

доброжелательность и вежливость административно-управленческого персонала;

предложения по улучшению образовательного процесса.





На вопрос: «Оцените, насколько Вы удовлетворены деятельностью администрации университета?» 53,1 % ответили, что полностью удовлетворены; 32,5 % – частично удовлетворены.

На вопрос: «Насколько Вы удовлетворены доброжелательностью и вежливостью административно-управленческого персонала?» 63,1 % дали положительные ответы.

На вопрос: «Какие инновационные методы для повышения качества образования Вы используете при проведении учебных занятий и оценке результатов учебной деятельности обучающихся?» 35,7 % респондентов указали «Технические средства обучения (мультимедиа, специальные установки и т.п.)»; 32,3 % – «Активные формы проведения учебных занятий (диалоговые лекции, деловые игры, дискуссии и др.)»; 24,8 % – «Дистанционные технологии»; 7,2 % – «Проектное обучение».

На вопрос: «Насколько Вас удовлетворяет материальная база университета?» 56,3 % респондентов дали положительные ответы.

Предложения педагогических и научных работников по улучшению качества образовательной деятельности и условий реализации образовательных программ рассматриваются на заседаниях Учёного совета, ректората, методического совета университета, советов факультетов.

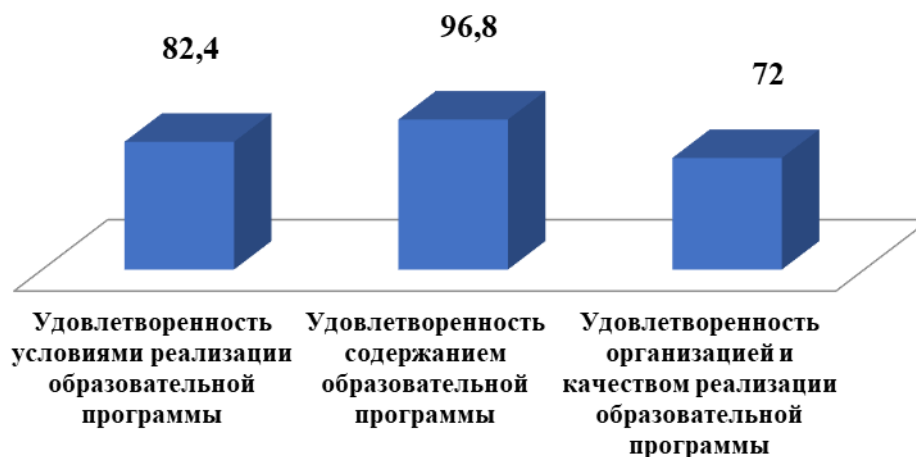
На основании результатов опросов педагогических и научных работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности принимаются управленческие решения, корректируются ежегодные планы по соответствующему направлению деятельности.

4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОПРОСОВ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ УСЛОВИЯМИ, СОДЕРЖАНИЕМ, ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В ЦЕЛОМ И ОТДЕЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ)

Результаты опроса 2023/2024 выявили позитивную динамику удовлетворенности обучающихся как отдельными процессами, так и общей деятельностью университета. Основные показатели удовлетворенности обучающихся возросли на 0,3 % и составили 77,8 % от общего числа респондентов. Количество полностью неудовлетворенных обучающихся снизилось и составило менее одного процента.

На вопрос: «Просим Вас оценить степень удовлетворенности качеством и содержанием процесса обучения (преподаваемые дисциплины)»: 87,1 % респондентов ответили «скорее удовлетворен» и «полностью удовлетворен»; 8,9 % – скорее не удовлетворены содержанием преподаваемых дисциплин; 4 % – затруднились с ответом.

**Процент ответов обучающихся по ОПОП
ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
профиль: Технология производства продуктов питания
животного происхождения «полностью
удовлетворены»/«скорее удовлетворены, чем нет»**



Изучение удовлетворенности отдельных дисциплин показало наибольшую увлечённость обучающихся дисциплинами, отвечающими требованиям новизны и качества преподавания.

В числе таких дисциплин обучающиеся выделили следующие:

1. «Информационные технологии пищевых производств»;
2. «Гигиена перерабатывающих предприятий»;
3. «Реология»;
4. «Биохимия сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки»;
5. «Микробиология».

В целях повышения уровня удовлетворённости обучающихся рекомендовано рассмотреть возможность применения следующих мер:

постоянное улучшение материально-технической оснащённости образовательного процесса современными средствами обучения, расширение доступа к информационным ресурсам и базам профессиональных данных, необходимой учебно-методической и научной литературе, отечественным и зарубежным периодическим изданиям;

дальнейшее вовлечение обучающихся в научно-исследовательскую работу, которая позволяет применить полученные знания, сочетая элементы практической и исследовательской работы;

мотивировать обучающихся к участию в олимпиадах, научных конференциях и иных конкурсных мероприятиях;

продолжать улучшение бытовых условий проживания в общежитии;

снизить уровень пропусков занятий по неважным причинам;

привлекать обучающихся во внеучебную и общественную жизнь университета.

Декану зооинженерного факультета рекомендовано при формировании плана корректирующих действий анализировать изменение показателей удовлетворённости за отчётный и прошедший период, а также соотношение между общеуниверситетскими и показателями удовлетворённости по отдельным ОПОП факультета.

5. ВЫВОДЫ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ САМООБСЛЕДОВАНИЯ

В процессе самообследования ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль: Технология производства продуктов питания животного происхождения, реализуемой в Курском ГАУ, было выявлено выполнение требований:

1. Соответствие сформулированных в образовательной программе планируемых результатов освоения образовательной программы (выраженных в форме профессиональных компетенций) профессиональному стандарту.

2. Соответствие учебных планов, рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, оценочных материалов и процедур запланированным результатам освоения образовательной программы компетенциям и результатам обучения.

3. Соответствие кадровых, материально-технических, информационно-коммуникационных, учебно-методических и иных ресурсов, непосредственно влияющих на качество подготовки выпускников, содержанию профессиональной деятельности и профессиональным задачам, к которым готовится выпускник.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения, дисциплин учитывается взаимосвязь знаний, умений, навыков, позволяющих установить качество сформированных компетенций по определенным видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности. В оценочных материалах дисциплин представлены практико-ориентированные задачи, моделирующие различные места деятельности будущих выпускников.

В Курском ГАУ создана современная материально-техническая база (далее — МТБ), обеспечивающая проведение всех видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, отвечающая требованиям изменяющихся производственных технологий.

Курский ГАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Образовательная программа имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией, информационно-библиотечными ресурсами, материально-технической базы.

В образовательном процессе применяются инновационные методы, технологии и формы: компьютерное тестирование, предметные олимпиады, в том числе Интернет-олимпиады. Аудиторные занятия проводятся с использованием мультимедийных презентаций, учебных видео- и кинофильмов. Всем студентам обеспечен бесплатный доступ в Интернет.

Ученые факультета поддерживают тесную связь с предприятиями агропромышленного комплекса Курской области и страны.

Выборочный анализ каталога электронной библиотеки Курского ГАУ показал, что обучающиеся по данной образовательной программе в достаточной степени обеспечены источниками информации, основной и дополнительной литературой, в том числе электронными источниками.

Сведения о материально-техническом обеспечении образовательной программы, наличии специализированного оборудования на кафедрах, базах практической подготовки иллюстрируют практикоориентированность ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль: Технология производства продуктов питания животного происхождения, соответствие требованиям ФГОС и соответствующих профессиональных стандартов.

В ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль: Технология производства продуктов питания животного происхождения включены профессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенций на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.