

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 2024 год,
утвержденному ректором Курского ГАУ
16 апреля 2025 года

Курск - 2025

СОДЕРЖАНИЕ

	Введение.....	3
1.	Общие сведения об основной профессиональной образовательной программе (далее – ОПОП).....	5
2.	Образовательная деятельность.....	8
2.1	Результаты текущего контроля.....	8
2.2	Результаты промежуточной аттестации.....	10
3.	Результаты опросов педагогических и научных работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы высшего образования.....	10
4.	Результаты опросов обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей).....	13
5.	Выводы по результатам самообследования.....	15

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» 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 – информация предоставляется за период реализации образовательной программы высшего образования.

1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

Численность контингента обучающихся по ОПОП 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (по состоянию на 01.10.2024 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	-	-	15	45	-	60
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 2024 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 83,7 %.

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 83,3 % (сдали сессию на положительные оценки), качество обучения – 83,3 % (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;

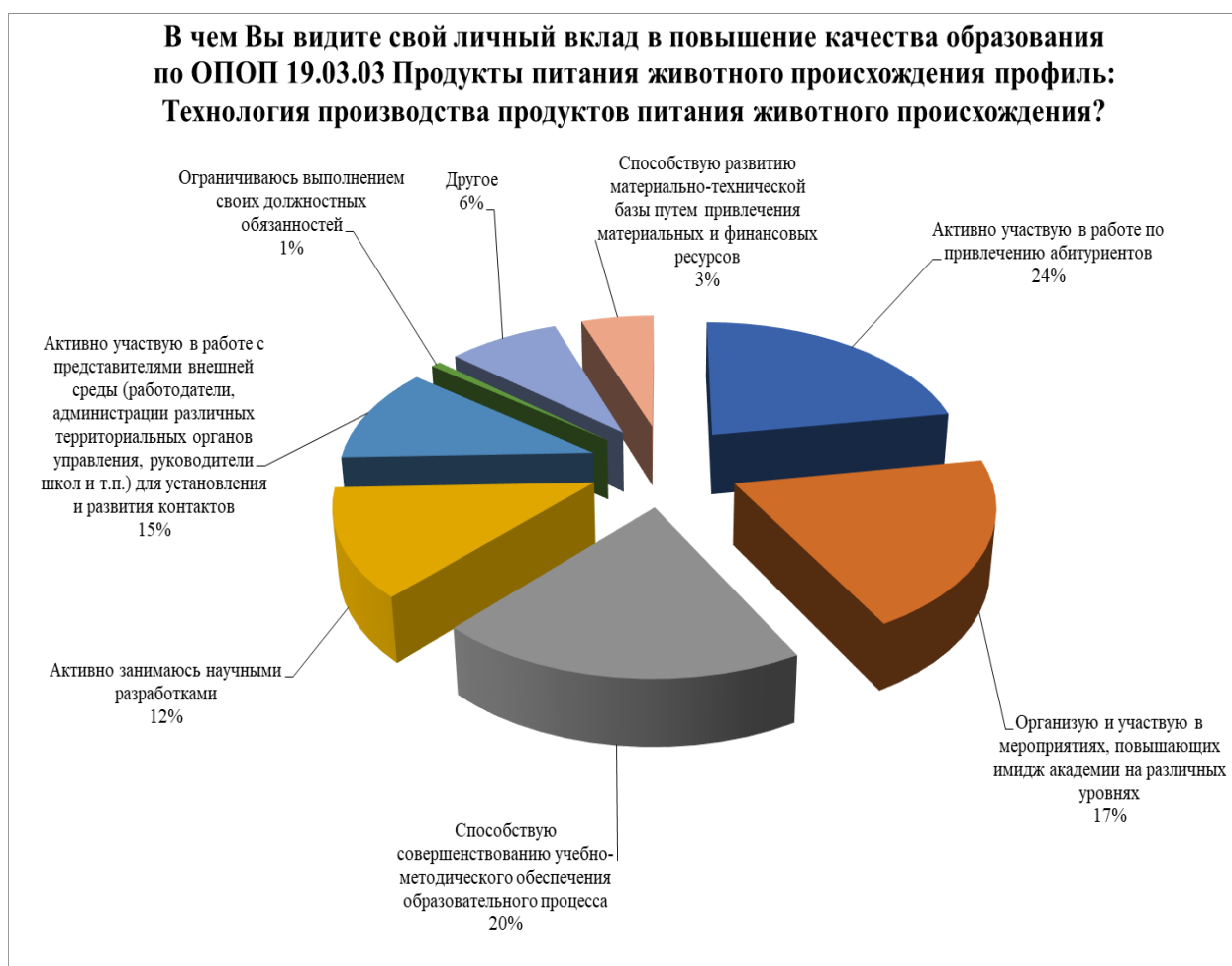
комфортность условий обучения;

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?» 53,27 % ответили, что полностью удовлетворены; 32,74 % – частично удовлетворены.

На вопрос: «Насколько Вы удовлетворены доброжелательностью и вежливостью административно-управленческого персонала?» 63,18 % дали положительные ответы.

На вопрос: «Какие инновационные методы для повышения качества образования Вы используете при проведении учебных занятий и оценке результатов учебной деятельности обучающихся?» 35,78 % респондентов указали «Технические средства обучения (мультимедиа, специальные установки и т.п.)»; 32,41 % – «Активные формы проведения учебных занятий (диалоговые лекции, деловые игры, дискуссии и др.)»; 25,33 % – «Дистанционные технологии»; 6,48 % – «Проектное обучение».

На вопрос: «Насколько Вас удовлетворяет материальная база университета?» 56,7 % 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 и методических комиссий 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 2024/2025 выявили позитивную динамику удовлетворенности обучающихся как отдельными процессами, так и общей деятельностью университета. Основные показатели удовлетворенности обучающихся возросли на 0,14 % и составили 77,94 % 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)»: 87,14 % респондентов ответили «скорее удовлетворен» и «полностью удовлетворен»; 7,86 % – скорее не удовлетворены содержанием преподаваемых дисциплин; 5 % – затруднились с ответом.

Процент ответов обучающихся по 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. «Химия пищи»;
2. «Основы биотехнологии»;
3. «Реология»;
4. «Гигиена перерабатывающих предприятий»;
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.