

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Департамент координации деятельности организаций
в сфере сельскохозяйственных наук
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный аграрный университет»
Факультет перерабатывающих технологий и пищевых систем

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем

_____ Ю.В. Кузнецов

24 июня 2026 г.



ОТЧЕТ О САМООБСЛЕДОВАНИИ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

за 2025 год

Уровень высшего образования Магистратура

Направление подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»

Форма обучения Очная/ заочная

Волгоград

2026 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Общая информация об образовательной организации.....	3
2	Общие сведения о реализации образовательной программы.....	5
3	Общая характеристика образовательной программы.....	11
4	Состав образовательной программы.....	12
5	Соответствие образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.....	14
5.1	Соответствие образовательной программы требованиям к ее содержанию.....	14
5.2	Соответствие образовательной программы требованиям к ее структуре и объему.....	15
5.3	Соответствие образовательной программы требованиям к результатам ее освоения....	18
5.4	Соответствие образовательной программы требованиям к условиям ее реализации...	20
5.4.1	Соответствие общесистемным требованиям к реализации образовательной программы.....	21
5.4.2	Соответствие требованиям к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы.....	22
5.4.3	Соответствие требованиям к кадровым условиям реализации образовательной программы.....	27
5.4.4	Соответствие требованиям к финансовым условиям реализации образовательной программы.....	30
6	Внутренняя и внешняя системы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.....	31
6.1	Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.....	31
6.2	Мониторинг качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.....	35
6.3	Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.....	35
	Приложение 1. Результаты опросов работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования.....	37
	Приложение 2. Результаты опросов педагогических и научных работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы высшего образования.....	40
	Приложение 3. Результаты опросов обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.....	42

1 Общая информация об образовательной организации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный аграрный университет» создано в соответствии с постановлением Совета Народных Комиссаров СССР от 17 июля 1944 г. как сельскохозяйственный институт в г. Урюпинске Сталинградской области в составе 4 факультетов: агрономического, зоотехнического, ветеринарного и факультета механизации сельского хозяйства с контингентом приема на первые курсы 400 человек. Открытие института состоялось 14 октября 1944 г. В 1994 году вуз получил статус академии. В 2012 году – статус университета.

В настоящее время федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный аграрный университет» является одним из крупнейших учебных заведений по подготовке высококвалифицированных кадров в сфере АПК и ведущим центром аграрной науки Нижнего Поволжья, осуществляющим научное сопровождение реализации государственной аграрной политики, способствующее развитию агропромышленного комплекса ЮФО и выполнению задач, поставленных Президентом Российской Федерации по обеспечению продовольственной безопасности страны.

Официальное полное наименование образовательной организации на русском языке – федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный аграрный университет», сокращенное – ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ.

Адрес места нахождения образовательной организации: 400002, Южный федеральный округ, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, д. 26. Адрес электронной почты: volgau@volgau.ru. Официальный сайт: <https://volgau.ru/>. Филиалы и представительства отсутствуют.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный аграрный университет» (далее – ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ) является унитарной некоммерческой организацией, созданной в форме государственного бюджетного учреждения. Учредителем и собственником имущества университета является Российская Федерация. Функции и полномочия учредителя от имени Российской Федерации осуществляет Министерство науки и высшего образования Российской Федерации.

В своей деятельности ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ руководствуется Конституцией Российской Федерации, федеральными конституционными законами, федеральными законами, актами Президента Российской Федерации, Правительства Российской Федерации, Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, иными нормативными правовыми актами, уставом университета (<https://volgau.ru/upload/iblock/de1/pt3hong292vl56qasot6dyip83yp5dmc/ustav.pdf>).

Стратегическая цель ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ – эффективное устойчивое развитие на основе трансформации кадровой и управленческой политики, образовательной, исследовательской, инновационной деятельности и опережающего обновления инфраструктуры в соответствии с современными требованиями динамично развивающегося АПК, повышение роли университета в научно-техническом, социальном, экономическом и культурном развитии Нижнего Поволжья.

Приоритеты Программы развития ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ (https://volgau.ru/upload/iblock/1a5/rbkq9tndef0u96sm9qbjhbk92gu06kbj/prog_razv_volgau_19062023.pdf) на региональном уровне обусловлены стремлением университета внести максимальный вклад в:

- формирование целостной непрерывной системы опережающей целевой подготовки специалистов для аграрного сектора экономики региона с выстраиванием индиви-

дуальных образовательных траекторий на всех уровнях образования и профессионального роста кадров АПК;

- ориентацию исследовательской повестки в соответствии с нацпроектами и дорожными картами НТИ для формирования новой индустрии региона;
- оперативное внедрение инновационных технологий, результатов научных исследований и экспериментальных разработок в массовую практику ведения аграрного производства, особенно в условиях мелкого и среднего предпринимательства;
- организацию на базе Университета центров социального проектирования и инновационного развития сельских территорий;
- создание общей цифровой образовательной среды вузов региона и разработку сетевых образовательных программ с привлечением специалистов предприятий реального сектора экономики и органов власти.

Предметом деятельности ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ является обеспечение подготовки высококвалифицированных кадров в соответствии с потребностями общества и государства.

ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ осуществляет следующие основные виды деятельности:

1. Образовательная деятельность по основным и дополнительным образовательным программам:

- основным общеобразовательным программам (образовательным программам среднего общего образования);
- основным профессиональным образовательным программам (образовательным программам среднего профессионального образования – программам подготовки квалифицированных рабочих, служащих, программам подготовки специалистов среднего звена);
- образовательным программам высшего образования (программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, программам подготовки научных и научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре));
- основным программам профессионального обучения (программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих, программам переподготовки рабочих, служащих, программам повышения квалификации рабочих, служащих);
- по дополнительным образовательным программам (дополнительным общеобразовательным программам, дополнительным профессиональным программам – программам повышения квалификации, программам профессиональной переподготовки).

2. Научная деятельность.

Право на ведения образовательной деятельности подтверждено выпиской из реестра лицензий Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки: статус лицензии – действующая, регистрационный номер лицензии – № Л035-00115-34/00097114, дата предоставления лицензии – 11 ноября 2015.

В соответствии с лицензией ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ осуществляет образовательную деятельность по 16 укрупненным группам специальностей и направлений подготовки:

- 05.00.00 Науки о Земле.
- 06.00.00 Биологические науки.
- 08.00.00 Техника и технологии строительства.
- 09.00.00 Информатика и вычислительная техника.
- 13.00.00 Электро- и теплоэнергетика.
- 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии.
- 20.00.00 Техносферная безопасность и природообустройство.
- 21.00.00 Прикладная геология, горное дело, нефтегазовое дело и геодезия.
- 26.00.00 Техника и технологии кораблестроения и водного транспорта.

- 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство.
- 36.00.00 Ветеринария и зоотехния.
- 38.00.00 Экономика и управление.
- 40.00.00 Юриспруденция.
- 43.00.00 Сервис и туризм.
- 44.00.00 Образование и педагогические науки.
- 45.00.00 Языкознание и литературоведение.

В ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ реализуются: программы среднего общего образования, 33 направления подготовки бакалавриата, 6 программ специалитета, 15 направлений подготовки магистратуры, 17 специальностей среднего профессионального образования, 17 программ подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре, 6 научных специальностей докторантуры.

2 Общие сведения о реализации образовательной программы

Подготовка магистров по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья» (далее – образовательная программа) ведется на факультете перерабатывающих технологий и пищевых систем ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ (<https://volgau.ru/obrazovanie/fakultety-i-kafedry/fakultet-pererabatyvayushchikh-tekhnologiy-i-pishchevykh-sistem/>) (рисунок 1).

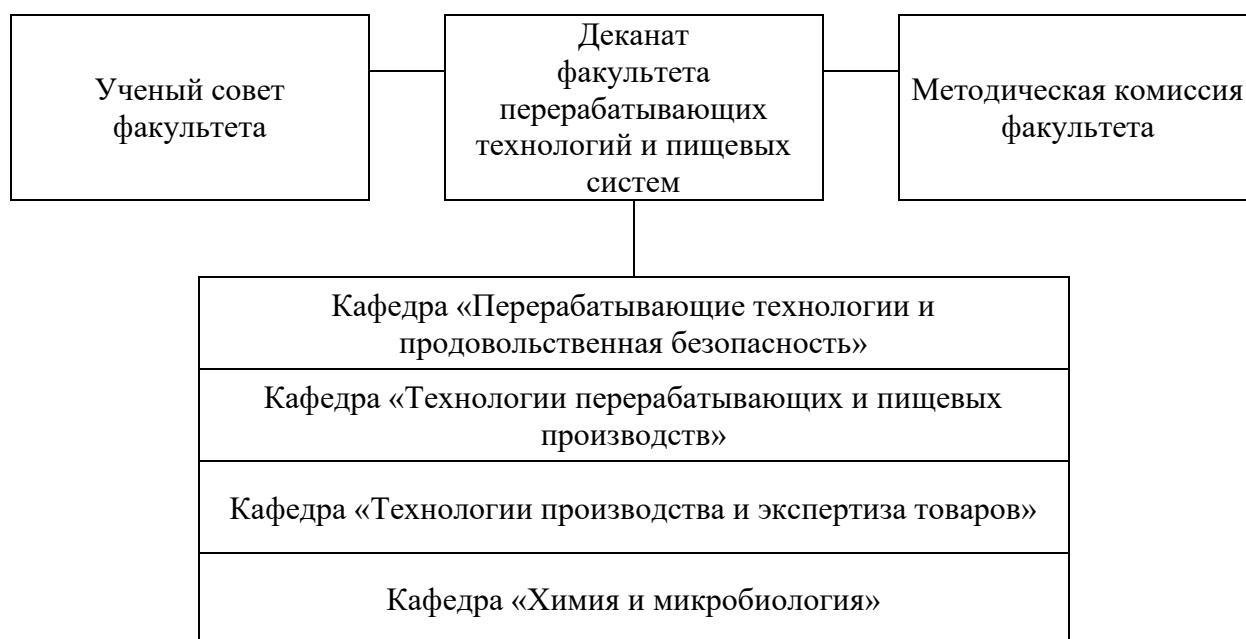


Рисунок 1 – Структура факультета перерабатывающих технологий и пищевых систем ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ

В реализации образовательной программы принимают участие следующие кафедры: «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность», «Иностранные языки», «Информационные системы и технологии», «Менеджмент и логистика в АПК», «Педагогика и методика профессионального обучения», «Право и социально-гуманитарные дисциплины», «Технологии перерабатывающих и пищевых производств».

Выпускающей кафедрой является кафедра «Перерабатывающие технологии и продовольственная безопасность» (<https://volgau.ru/obrazovanie/fakultety-i-kafedry/fakultet->

pererabatyvayushchikh-tekhnologiy-i-pishchevykh-sistem/kafedra-pererabatyvayushchie-tekhnologii-i-prodovolstvennaya-bezopasnost/). Свою деятельность кафедра осуществляет на основании Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации», устава университета, федеральных государственных образовательных стандартов по направлениям подготовки и специальностям, приказов Министерства науки и высшего образования Российской Федерации, приказов ректора университета, решений Ученого совета университета и Ученого совета факультета, иных нормативных документов. В своем составе кафедра имеет три учебные аудитории (в том числе три аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием).

По состоянию на 01.09.2025 г. контингент обучающихся по образовательной программе составлял 24 человека, из них по очной форме обучения – 5 человек, по заочной форме обучения – 19 человек (таблица 1).

Таблица 1 – Информация о контингенте обучающихся по образовательной программе (по состоянию на 01.09.2025 г.)

Показатели	Очная форма обучения		Заочная форма обучения		
	1 курс	2 курс	1 курс	2 курс	3 курс
Контингент обучающихся, чел. – всего	3	2	8	1	10
в том числе					
бюджет	3	0	5	0	3
с оплатой по договору	0	2	3	1	7

Количество обучающихся по образовательной программе по всем формам обучения по состоянию на 01.09.2023 г. составило 14 человек, по состоянию на 01.09.2024 г. – 17 человек, по состоянию на 01.09.2025 г. – 24 человека, т. е. общее количество обучающихся увеличилось в 2 раза (таблица 2).

Таблица 2 – Информация о движении контингента обучающихся по образовательной программе

Год приема на обучение	Контингент обучающихся, чел.		
	По состоянию на 01.09.2023 г.	По состоянию на 01.09.2024 г.	По состоянию на 01.09.2025 г.
Очная форма обучения			
2023	4	4	х
2024	х	2	2
2025	х	х	3
Заочная форма обучения			
2023	10	10	10
2024	х	1	1
2025	х	х	8

Всего с 2023 года на образовательную программу по всем формам обучения зачислено 28 человек, в том числе в 2023 году – 14 человек, в 2024 году – 3 человека, в 2025 году – 11 человек. На момент проведения самообследования завершило обучение по образовательной программе 13 человек. При этом сохранность контингента, зачисленного на 1 курс образовательной программы в 2023 году по очной форме обучения и завершившего обучение в 2025 году, составила 100 %, по заочной форме обучения завершившего обучение в 2026 году, составила 90 % (таблица 3).

Таблица 3 – Информация о приеме и выпуске обучающихся по образовательной программе

Учебный год	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	
	Количество зачисленных на 1 курс, чел.	Количество выпускников, чел.	Количество зачисленных на 1 курс, чел.	Количество выпускников, чел.
2023-2024	4	х	10	х
2024-2025	2	4	1	х
2025-2026	3	2*	8	9

* – планируемый выпуск по образовательной программе

Доля обучающихся, успешно завершивших обучение по образовательной программе, от общей численности обучающихся, поступивших на обучение по образовательной программе, за период реализации образовательной программы составила в среднем 95 % (таблица 4).

Таблица 3 – Доля обучающихся, успешно завершивших обучение по образовательной программе

Год приема на обучение	Количество обучающихся, чел.	Год выпуска	Количество обучающихся, чел.	Доля обучающихся, успешно завершивших обучение, %
Очная форма обучения				
2023	4	2025	4	100,0
Заочная форма обучения				
2023	10	2026	9	90

Наличие спроса на образовательную программу во многом определяется востребованностью ее выпускников (таблица 5).

Таблица 5 – Информация о трудоустройстве выпускников образовательной программы

Год выпуска	Количество выпускников, чел.	Трудоустройство выпускников	
		чел.	%
2025	4	4	100
2026	9	9	100

В процессе реализации образовательной программы обеспечивается:

- реализация дисциплин (модулей) (включая проведение текущего контроля успеваемости);
- проведение практик;
- проведение промежуточной аттестации обучающихся;
- проведение государственной итоговой аттестации обучающихся.

Отдельные направления учебной деятельности в рамках реализации образовательной программы регламентируются соответствующими локальными нормативными актами ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ (<https://volgau.ru/sveden/document/>).

Реализация образовательной программы предусматривает освоение обучающимися установленного перечня дисциплин (модулей) (таблица 6).

Таблица 6 – Перечень дисциплин, входящих в состав образовательной программы,

с указанием их трудоемкости, форм текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Индекс и наименование дисциплины	Трудо- емкость, з.е.	Формы текущего контроля	Формы промежуточной аттестации
1	Б1.О.01 Философские пробле- мы науки и техники	4	Выступление на се- минаре, коллоквиум, письменная работа, презентация, бесе- дование, эссе	Экзамен
2	Б1.О.02 Профессиональный русский язык и культура делово- го общения	3	Контрольная работа, беседа, тестовые задания, эссе	Зачет
3	Б1.О.03 Иностранный язык в профессиональной деятельно- сти	4	Лексико- грамматические упражнения, рефе- рирование текста, упражнения к тексту, устный отчет, чтение и перевод текста	Экзамен
4	Б1.О.04 Психология и педаго- гика высшей школы	3	Выступление на се- минаре, доклад (со- общение), беседа, тестовые зада- ния	Зачет
5	Б1.О.05 Управление проектами	3	Тестовые задания	Зачет
6	Б1.О.06 Менеджмент персонала	2	Коллоквиум	Зачет
7	Б1.О.07 Планирование развития предприятия	4	Тестовые задания	Экзамен
8	Б1.О.08 Совершенствование технологических процессов производства продукции раз- личного назначения	3	Беседа	Зачет
9	Б1.О.09 Управление качеством и разработка новых технологи- ческих процессов	3	Коллоквиум, тестовые задания	Зачет
10	Б1.О.10 Методы моделирова- ния продуктов питания из рас- тительного сырья	3	Выступление на се- минаре, доклад (со- общение), беседа, тестовые зада- ния	Зачет
11	Б1.О.11 Проектирование тех- нологических процессов произ- водства продукции различного назначения	4	Выступление на се- минаре, беседа, тестовые задания	Экзамен
12	Б1.О.12 Организация научно- исследовательской работы для комплексного решения приори- тетных технологических задач	4	Беседа	Экзамен
13	Б1.О.13 Методологический се- минар	2	Ситуационные зада- ния, тестовые задания	Зачет
14	Б1.О.14 Внедрение новых тех-	4	Тестовые задания	Экзамен

	нологий производства новых продуктов питания из растительного сырья			
15	Б1.В.01 Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья	5	Коллоквиум, тестовые задания	Экзамен, курсовая работа
16	Б1.В.02 Цифровые технологии в области разработки продуктов питания из растительного сырья	2	Коллоквиум, тестовые задания	Зачет
17	Б1.В.03 Система менеджмента качества перерабатывающих предприятий	4	Тестовые задания	Экзамен
18	Б1.В.04 Защита интеллектуальной собственности в пищевых производствах	3	Тестовые задания	Зачет
19	Б1.В.05 Товарный менеджмент и экспертиза пищевых продуктов	3	Доклад (сообщение), ситуационные задания, собеседование	Зачет
20	Б1.В.06 Инновации в сфере технологий пищевых продуктов из растительного сырья	4	Собеседование, тестовые задания, эссе	Экзамен
21	Б1.В.07 Современные приоритеты развития техники и технологии	4	Тестовые задания	Экзамен
22	Б1.В.08 Методы контроля качества полуфабрикатов и готовых продуктов	2	Выступление на семинаре, собеседование, тестовые задания	Зачет
23	Б1.В.ДВ.01.01 Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества	4	Тестовые задания	Экзамен
24	Б1.В.ДВ.01.02 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья	4	Тестовые задания	Экзамен
25	Б1.В.ДВ.02.01 Современное оснащение зерноперерабатывающего производства	4	Тестовые задания	Экзамен
26	Б1.В.ДВ.02.02 Современное оснащение крупяных производств	4	Тестовые задания	Экзамен
27	ФТД.01 Основы предпринимательской деятельности	1	Коллоквиум	Зачет
28	ФТД.02 Инновации в профессиональной деятельности	1	Коллоквиум	Зачет

Реализация образовательной программы предусматривает прохождение обучающимися учебных и производственных практик (таблица 7). Производственные практики направлены на овладение обучающимися практических умений и навыков, а также приобретение опыта работы в соответствующей профессиональной сфере.

Таблица 6 – Перечень практик, входящих в состав образовательной программы, с указанием их трудоемкости, способов проведения и форм промежуточной аттестации

№ п/п	Индекс и наименование практики	Трудоемкость, з.е.	Способ проведения практики	Формы промежуточной аттестации
1	Б2.О.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	6	Стационарная / выездная	Зачет с оценкой
2	Б2.О.02(П) Технологическая практика	6	Стационарная / выездная	Зачет с оценкой
3	Б2.В.01(П) Научно-исследовательская практика	6	Стационарная / выездная	Зачет с оценкой
4	Б2.В.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	12	Стационарная / выездная	Зачет с оценкой

Проведение практик организуется либо непосредственно в университете, в том числе в структурных подразделениях, предназначенных для проведения практической подготовки (в том числе практики), либо в организациях, осуществляющих деятельность по профилю образовательной программы (таблица 8).

Таблица 7 – Информация о местах прохождения практик обучающимися в рамках реализации образовательной программы в 2025 году

№ п/п	Индекс и наименование практики	Место прохождения практики (в соответствии с приказом по университету)
1	Б2.О.01(П) Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	ООО «Лидер Фуд» (договор №134/2025/2026 от 01.09.2025)
2	Б2.О.02(П) Технологическая практика	ООО «Ягер» (договор №078/2024/2025 от 03.03.2025)
3	Б2.В.01(П) Научно-исследовательская работа	ООО «Ягер» (договор №079/2024/2025 от 03.03.2025)
4	Б2.В.02(П) Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	ООО «ПК Хлебнаш» (договор №080/2024/2025 от 03.03.2025)

Государственная итоговая аттестация обучающихся по образовательной программе проводится в форме подготовки к сдаче и сдача государственного итогового экзамена, а также защиты выпускной квалификационной работы. Выпускная квалификационная работа представляет собой выполненную обучающимся работу, демонстрирующую уровень подготовленности выпускника к самостоятельной профессиональной деятельности (таблица 9).

Таблица 9 – Информация о прохождении обучающимися государственной итоговой аттестации в рамках реализации образовательной программы в 2025 году

Сроки государственной итоговой аттестации	Форма обучения	Количество обучающихся, допущенных к прохождению	Количество обучающихся, успешно прошедших	Доля обучающихся, успешно прошедших
---	----------------	--	---	-------------------------------------

		государственной итоговой аттестации, чел.	государственную итоговую аттестацию, чел.	государственную итоговую аттестацию, %
31.05.2025 – 12.07.2025	Очная	4	4	100,0

Реализация образовательной программы предусматривает привлечение представителей профильных предприятий и организаций как на этапе разработки образовательной программы (определение направленности (профиля) образовательной программы, определение трудовых функций, формулирования профессиональных компетенций и т. п.), так и в процессе формирования компетенций обучающихся (чтение лекций, проведение практических занятий, руководство практиками, рецензирования выпускных квалификационных работ, работа в составе экспертных комиссий в рамках международных и национальных научно-практических конференций, организованных ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, и т. п.). Подтверждением участия представителей профильных предприятий и организаций в разработке и реализации образовательной программы, в организации научно-исследовательской и проектной работы обучающихся являются экспертные заключения, рецензии, акты о экспертизе образовательной программы, рецензировании методических материалов, согласовании тем выпускных квалификационных работ, экспертизе научных работ и т. п.

Стратегическими партнерами в разработке и реализации образовательной программы являются: ООО «ВОЛГАИМПОРТ» (г. Волгоград); ООО «Хлебный дом» (г. Волгоград); ООО «ЯГЕР» (г. Волжский); ООО «ПК Хлебнаш» (г. Волжский). Со многими профильными предприятиями и организациями заключены долгосрочные договоры о сотрудничестве (таблица 10).

Таблица 10 – Информация о профильных предприятиях и организациях, с которыми заключены долгосрочные договоры о сотрудничестве в рамках реализации образовательной программы

№ п/п	Наименование предприятия (организации)	Дата заключения и номер договора о сотрудничестве	Срок действия договора о сотрудничестве
1	Общество с ограниченной ответственностью «ВОЛГАИМПОРТ»	№7 от 01.11.2024	5 лет
2	Общество с ограниченной ответственностью «Хлебный дом»	№10 от 01.11.2024	5 лет
3	Общество с ограниченной ответственностью «ЯГЕР»	№ 51 от 30.04.2025	5 лет
4	Общество с ограниченной ответственностью «ПК Хлебнаш»	№ 50 от 30.04.2025	5 лет

3 Общая характеристика образовательной программы

Разработанная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья» была рассмотрена на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ (протокол № 5 от 03 июня 2024 г.) и утверждена ректором университета. В последующем образовательная программа была актуализирована, а ее актуализированный вариант рассмотрен на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ (протокол № 1 от 02 февраля 2026 г.) и утвержден ректором университета.

Целью реализации образовательной программы является подготовка высококвалифицированных специалистов, конкурентоспособных на рынке труда, путем формирования у обучающихся универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций, получение высшего профилированного образования, позволяющего выпускнику успешно реализовать себя в области производства продуктов питания из растительного сырья.

Основные задачи, решаемые в процессе реализации образовательной программы:

- изучить научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в сфере производства продуктов питания из растительного сырья;
- организовать мероприятия по повышению эффективности использования сырьевых ресурсов, внедрение прогрессивных технологий для выработки готовых изделий с заданным составом и свойствами;
- провести поиск путей и разработать способы решения нестандартных производственных задач;
- разработать способы снижения трудоемкости производства продуктов питания из растительного сырья, позволяющих повысить производительность труда;
- организовать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний, анализ проблемных производственных ситуаций, решение проблемных задач и вопросов;
- разработать новые технологии и технологические решения для производства продуктов питания из растительного сырья;
- разработать новые методики проведения исследований свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, позволяющих создавать современные информационно-измерительные комплексы для проведения контроля качества;
- разработать программы и провести научные исследования, анализ полученных результатов;
- создать математические модели позволяющие исследовать и оптимизировать параметры технологического процесса производства и улучшать качество готовых изделий;
- внедрить результаты исследований и разработок;
- выступить на семинарах, конференциях, симпозиумах по соответствующей тематике.

Образовательная программа разработана в соответствии с требованиями следующих нормативно-правовых документов:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в редакции последующих изменений и дополнений);
- приказ Минобрнауки России от 06.04.2021 № 245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры» (в редакции последующих изменений и дополнений);
- приказ Минобрнауки России от 29.06.2015 № 636 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры» (в редакции последующих изменений и дополнений);
- приказ Минобрнауки России № 885, Минпросвещения России № 390 от 05.08.2020 «О практической подготовке обучающихся» (вместе с «Положением о практической подготовке обучающихся») (в редакции последующих изменений и дополнений);
- письмо Минобрнауки России от 16.04.2014 № 05-785 «О направлении методических рекомендаций по организации образовательного процесса для обучения инвалидов» (вместе с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образователь-

ных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса», утв. Минобрнауки России 08.04.2014 № АК-44/05вн);

- приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья»;

- приказ Минтруда России от 28.10.2019 г. № 694н «Об утверждении профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья»;

- Устав федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Волгоградский государственный аграрный университет» (далее – Университет);

- локальные нормативные акты, регламентирующие организацию учебного процесса в Университете.

4 Состав образовательной программы

Образовательная программа представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты) и организационно-педагогических условий, который представлен в виде учебного плана, календарного учебного графика, рабочих программ дисциплин (модулей), иных компонентов, оценочных и методических материалов, а также форм аттестации (<https://volgau.ru/sveden/education/#eduOpMag>).

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение по периодам обучения дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, а также формы промежуточной аттестации обучающихся. В составе образовательной программы учебный план представлен отдельным документом.

В календарном учебном графике указывается последовательность реализации образовательной программы по годам, включая теоретическое обучение, практики, промежуточные аттестации, государственную итоговую аттестацию, выходные нерабочие дни, каникулы. В составе образовательной программы календарный учебный график представлен отдельным документом.

Рабочая программа дисциплины представляет собой совокупность учебно-методических материалов и условий, обеспечивающих учебный процесс по дисциплине и способствующих эффективному освоению учебного материала дисциплины. В составе образовательной программы рабочие программы дисциплин представлены отдельными документами.

Рабочая программа практики определяет содержание практики, последовательность и методы формирования компетенций, необходимых обучающимся для достижения конечных результатов освоения образовательной программы. В составе образовательной программы рабочие программы практик представлены отдельными документами.

Для оценивания уровня сформированности компетенций на разных этапах их формирования на соответствие индикаторам достижения компетенций разработаны оценочные материалы. Все дисциплины (модули) и практики, входящие в состав образовательной программы, обеспечены соответствующими методическими материалами. В составе образовательной программы оценочные и методические материалы представлены либо отдельными документами, либо в составе отдельных компонентов образовательной программы (рабочих программ практик, программы государственной итоговой аттестации).

Программа государственной итоговой аттестации определяет требования к государственному итоговому экзамену и выпускным квалификационным работам и порядку их выполнения, а также критерии оценки результатов государственного итогового экзамена и защиты выпускных квалификационных работ. В составе образовательной программы программа государственной итоговой аттестации представлена отдельным документом.

Сведения об учебно-методическом и документальном обеспечении образовательной программы представлены в таблице 11.

Таблица 11 – Учебно-методическое и документальное обеспечение образовательной программы

№ п/п	Элементы образовательной программы (в соответствии со структурой учебного плана)		Наличие рабочих программ дисциплин, практик, программы ИА (да / нет)	Наличие оценочных материалов (да / нет)	Наличие методических материалов (да / нет)	Обеспеченность учебной литературой, %
	Наименование	Количество дисциплин, практик, форм аттестации				
1	Блок 1. Дисциплины (модули)	26	Да	Да	Да	100
2	Блок 2. Практика	4	Да	Да	Да	100
3	Блок 3. Государственная итоговая аттестация	2	Да	Да	Да	100
4	ФТД. Факультативные дисциплины	2	Да	Да	Да	100

5 Соответствие образовательной программы требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 № 1040, (далее – ФГОС ВО) с учетом требований профессиональных стандартов.

5.1 Соответствие образовательной программы требованиям к ее содержанию

Реализация образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья» осуществляется ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ самостоятельно. Образовательная программа реализуется на государственном языке Российской Федерации.

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

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере применения технологий комплексной переработки растительного сырья и технологий производства продуктов питания из растительного сырья различного назначения).

В рамках освоения образовательной программы выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- научно-исследовательский;
- технологический.

В результате освоения образовательной программы выпускнику присваивается квалификация «магистр».

Оценка соответствия содержания образовательной программы требованиям ФГОС ВО представлена в таблице 12.

Таблица 12 – Соответствие содержания образовательной программы требованиям ФГОС ВО

Пункт ФГОС ВО	Показатель соответствия	Образовательная программа	Соответствие (да / нет)
1.3	Форма обучения по образовательной программе	Очная, заочная	Да
1.4	Результаты освоения образовательной программы	Универсальные компетенции Общепрофессиональные компетенции Профессиональные компетенции	Да
1.8	Срок получения образования по образовательной программе (включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации)	В очной форме обучения – 2 года В заочной форме обучения – 2 года 6 месяцев	Да
	Срок получения образования по образовательной программе при обучении по индивидуальному учебному плану инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (при наличии)	Увеличивается по их заявлению не более чем на 6 месяцев по сравнению со сроком получения образования, установленным для соответствующей формы обучения	Да
1.9	Объем образовательной программы (вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации образовательной программы по индивидуальному учебному плану)	120 зачетных единиц	Да
	Объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год (вне зависимости от формы обучения, применяемых образовательных технологий, реализации образовательной программы по индивидуальному учебному плану)	Не более 70 зачетных единиц	Да
	Объем образовательной программы, реализуемый за один учебный год, при ускоренном обучении (при наличии)	Не более 80 зачетных единиц	Да
1.13	Направленность (профиль) образовательной программы	Конкретизирует содержание образовательной программы в рамках направления подготовки путем	Да

		ориентации ее на область профессиональной деятельности и сферы профессиональной деятельности выпускников, типы задач и задачи профессиональной деятельности выпускников, объекты профессиональной деятельности выпускников или область (области) знания	
--	--	---	--

5.2 Соответствие образовательной программы требованиям к ее структуре и объему

Структура образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья» включает следующие блоки (таблица 13):

Блок 1 «Дисциплины (модули)». Включает дисциплины, в результате изучения которых обучающиеся приобретают знания, умения, навыки, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций.

Блок 2 «Практика». Включает производственные практики.

Блок 3 «Государственная итоговая аттестация». Включает подготовку к сдаче и сдачу государственного итогового экзамена и выполнение, подготовку к процедуре защиты и защиту выпускной квалификационной работы.

Таблица 13 – Структура и объем образовательной программы

Структура образовательной программы		Объем образовательной программы и ее блоков, з.е.	
		ФГОС ВО	Учебный план
Блок 1	Дисциплины (модули)	не менее 78	81
Блок 2	Практика	не менее 21	30
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	не менее 9	9
Объем образовательной программы		120	120

Оценка соответствия структуры и объема образовательной программы требованиям ФГОС ВО представлена в таблице 14.

Таблица 14 – Соответствие структуры и объема образовательной программы требованиям ФГОС ВО

Пункт ФГОС ВО	Показатель соответствия	Образовательная программа	Соответствие (да / нет)
2.1	Структура образовательной программы (по блокам)	Блок 1 «Дисциплины (модули)» Блок 2 «Практика» Блок 3 «Государственная итоговая аттестация»	Да
2.2, 2.4	Вид практик в структуре Блока 2 «Практика»	Производственная практика	Да
	Тип производственной практики в структуре Блока 2 «Практика», установленный ФГОС ВО	Технологическая практика Преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа	Да

	Тип производственной практики в структуре Блока 2 «Практика», установленный образовательной программой	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности Научно-исследовательская практика	Да
2.5	Содержание Блока 3 «Государственная итоговая аттестация»	Подготовка к сдаче и сдача государственного итогового экзамена	Да
		Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Да
2.6	Освоение элективных дисциплин (модулей) и факультативных дисциплин (модулей)	Элективные дисциплины: Б1.В.ДВ.01.01 Конверсия растительного сырья в биологически активные вещества / Б1.В.ДВ.01.02 Инновации в сфере технологий продуктов питания из растительного сырья Б1.В.ДВ.02.01 Современное оснащение зерноперерабатывающего производства / Б1.В.ДВ.02.02 Современное оснащение крупяных производств Факультативные дисциплины: ФТД.01 Основы предпринимательской деятельности ФТД.02 Инновации в профессиональной деятельности	Да
2.7	Структура образовательной программы (по частям)	Обязательная часть Часть, формируемая участниками образовательных отношений	Да
	Содержание обязательной части образовательной программы	Включает дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование общепрофессиональных компетенций, определяемых ФГОС ВО, а также дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование универсальных компетенций, определяемых ФГОС ВО	Да
	Содержание части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений	Включает дисциплины (модули) и практики, обеспечивающие формирование профессиональных компетенций, определяемых университетом самостоятельно	Да
	Объем обязательной части (без учета объема государственной итоговой аттестации)	Не менее 40 процентов общего объема образовательной программы	Да
2.8	Предоставление инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья (по их заявлению) возможности обу-	В ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ созданы специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицами с ограни-	Да

	чения по образовательной программе, учитывающей особенности их психофизического развития, индивидуальных возможностей и, при необходимости, обеспечивающей коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц (при наличии)	ченными возможностями здоровья	
--	--	--------------------------------	--

5.3 Соответствие образовательной программы требованиям к результатам ее освоения

Образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья» устанавливает требования к результатам ее освоения в виде универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций выпускников. Совокупность компетенций, установленных образовательной программой, обеспечивает выпускнику способность осуществлять профессиональную деятельность в соответствующей области профессиональной деятельности и сферах профессиональной деятельности, а также решать задачи профессиональной деятельности соответствующих типов, определенных образовательной программой. Образовательной программой установлены индикаторы достижения компетенций.

Оценка соответствия результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС ВО представлена в таблице 15.

Таблица 15 – Соответствие результатов освоения образовательной программы требованиям ФГОС ВО

Пункт ФГОС ВО	Показатель соответствия	Образовательная программа	Соответствие (да / нет)
3.1	Результаты освоения образовательной программы	Универсальные компетенции Общепрофессиональные компетенции Профессиональные компетенции	Да
3.4	Порядок определения профессиональных компетенций	На основе профессиональных стандартов, соответствующих профессиональной деятельности выпускников	Да
3.8	Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам	Планируемые результаты обучения по дисциплинам (модулям) и практикам (знания, умения, навыки) соотносятся с установленными индикаторами достижения компетенций	Да

В образовательной программе универсальные и общепрофессиональные компетенции определены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (таблица 16).

Таблица 16 – Соответствие планируемых результатов освоения образовательной программы в части универсальных и общепрофессиональных

компетенций требованиям ФГОС ВО

Пункт ФГОС ВО	Показатель соответствия	Образовательная программа	Соответствие (да / нет)
3.2	Универсальные компетенции	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	Да
		УК-2. Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	Да
		УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели	Да
		УК-4. Способен применять современные коммуникативные технологии, в том числе на иностранном(ых) языке(ах), для академического и профессионального взаимодействия	Да
		УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Да
		УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	Да
3.3	Общепрофессиональные компетенции	ОПК-1. Способен разрабатывать эффективную стратегию, инновационную политику и конкурентоспособные концепции предприятия	Да
		ОПК-2. Способен разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции различного назначения	Да
		ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений	Да
		ОПК-4. Способен использовать методы моделирования продуктов питания из растительного сырья и проектирования технологических процессов производства продукции различного назначения	Да
		ОПК-5. Способен проводить научно-исследовательские и научно-производственные работы для комплексного решения приоритетных технологических задач	Да

Профессиональные компетенции определены на основе профессионального стандарта 22.003 «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья» (утвержден приказом Минтруда России от 28.10.2019 № 694н), соответствующего профессиональной деятельности выпускников (таблица 17). Профессиональный стандарт выбран из числа указанных в приложении к ФГОС ВО. Из выбранного профессионального стандарта выделена одна обобщенная трудовая функция, соответствующая профессиональной деятельности выпускников, на основе установленных соответствующим профессиональным стандартом для данной обобщенной трудовой функции уровня квалификации

и требований раздела «Требования к образованию и обучению». Обобщенная трудовая функция выделена полностью.

Таблица 17 – Соответствие планируемых результатов освоения образовательной программы в части профессиональных компетенций требованиям профессиональных стандартов

Образовательная программа	Профессиональный стандарт	Соответствие (да / нет)
Результаты освоения образовательной программы, выраженные в типах задач профессиональной деятельности и профессиональных компетенциях	Элементы профессионального стандарта (ОТФ, ТФ, ТД), которым соответствует формируемые в образовательной программе профессиональные компетенции	
Тип задач профессиональной деятельности – технологический		
ПК-1. Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Е/01.7. Разработка новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Да
Тип задач профессиональной деятельности – научно-исследовательский		
ПК-2. Способен управлять испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Е/02.7. Управление испытаниями и внедрением новых технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях	Да
ПК-3. Способен разрабатывать мероприятия по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	А/01.7. Разработка мероприятий по повышению качества продукции (работ, услуг), обеспечению их соответствия современному уровню развития науки и техники, потребностям внутреннего рынка, экспортным требованиям	Да

5.4 Соответствие образовательной программы требованиям к условиям ее реализации

Требования к условиям реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья» включают в себя общесистемные требования, требования к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению, требования к кадровым и финансовым условиям реализации образовательной программы, а также требования к применяемым механизмам оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе.

5.4.1 Соответствие общесистемным требованиям к реализации образовательной программы

ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ располагает на праве собственности (ином законном основании) материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации образовательной программы высшего

образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья» по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом (таблица 18).

Таблица 18 – Информация о местах осуществления образовательной деятельности по образовательной программе

№ п/п	Места осуществления образовательной деятельности	Адрес
1	Здание главного учебного комплекса	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, пр. Университетский, 26
2	Здание гидромелиоративного корпуса	400002, ЮФО, Волгоградская обл., г. Волгоград, ул. Казахская, 33

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории университета, так и вне его (таблица 19).

Таблица 19 – Перечень договоров ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ на предоставление услуг доступа к сети Интернет

№ п/п	Наименование документов с указанием реквизитов	Срок действия
1	Договор на предоставление услуг связи и/или продуктов № 34_16_000000994272 от 09.01.2025 между АО «ЭР-Телеком Холдинг» и ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ	До 31.12.2025
2	Договор № 7/25 об оказании услуг связи по предоставлению доступа в Интернет от 09.01.2025 между ПАО «Ростелеком» и ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ	До 31.12.2025
3	Договор на предоставление услуг связи и/или продуктов № № 34_16_000000994273 от 14.01.2026, между АО «ЭР-Телеком Холдинг» и ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ	До 31.12.2026
4	Договор № 7/25 об оказании услуг связи по предоставлению доступа в Интернет от 28.04.2026 между ПАО «Ростелеком» и ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ	До 31.12.2026

Электронная информационно-образовательная среда представляет собой совокупность электронных информационных и образовательных ресурсов, информационно-телекоммуникационных технологий, соответствующих технологических средств, обеспечивающих освоение обучающимися независимо от их места нахождения образовательных программ, информационную поддержку и организацию учебного процесса, научных исследований, а также взаимодействие обучающихся между собой, с педагогическим и учебно-вспомогательным персоналом университета, другими заинтересованными участниками образовательного процесса (рисунок 2).

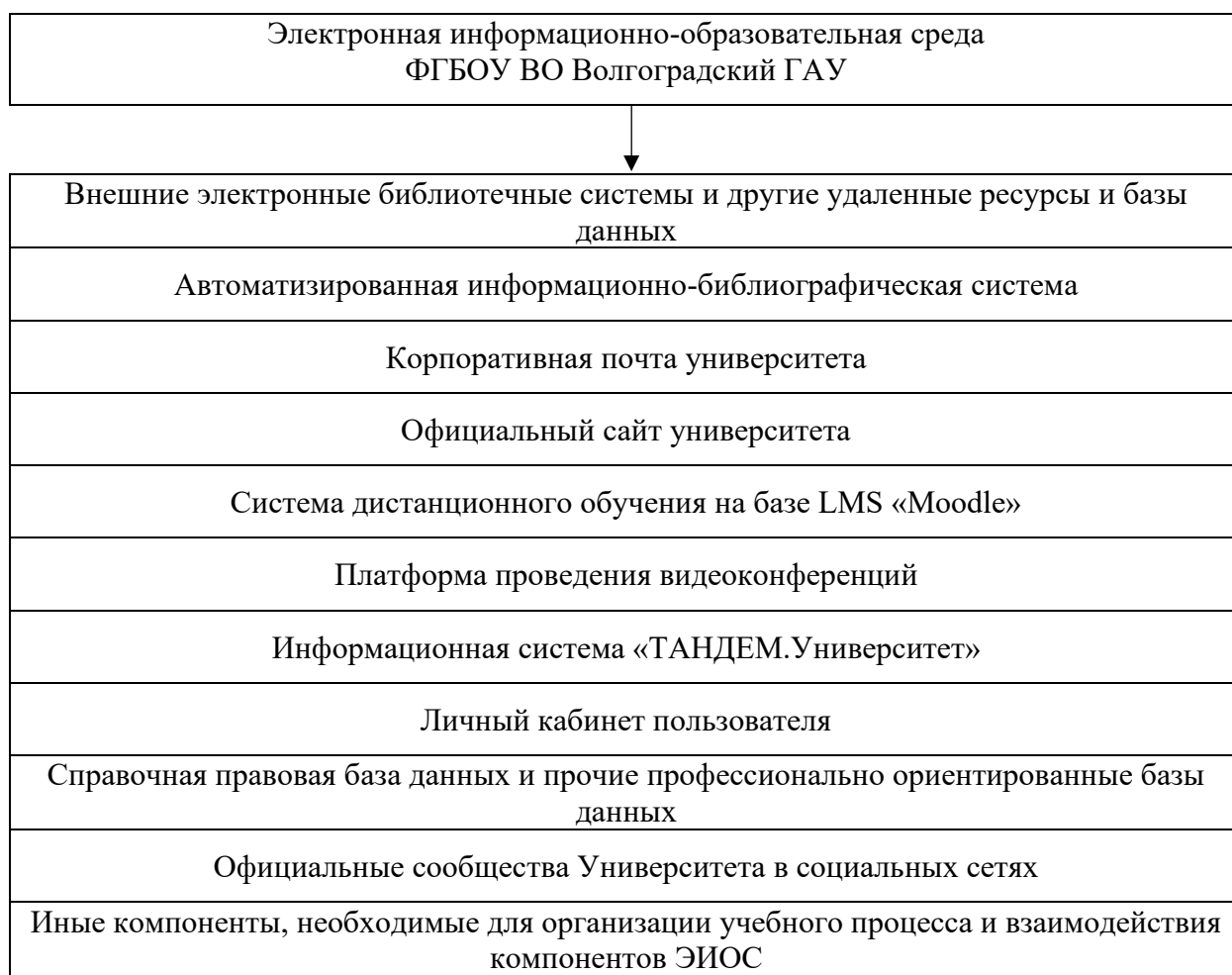


Рисунок 2 – Основные элементы электронной информационно-образовательной среды ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ

Электронная информационно-образовательная среда обеспечивает:

- 1) доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), рабочим программам практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), рабочих программах практик;
- 2) формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

Функционирование электронной информационно-образовательной среды обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Порядок функционирования электронной информационно-образовательной среды ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ определяется Положением об электронной информационно-образовательной среде (СМК-П-27-25) https://volgau.ru/upload/iblock/28b/jmk1yv37b0pd9gxplqgj51ru1xrh25ue/polozhen_eois.pdf).

5.4.2 Соответствие требованиям к материально-техническому и учебно-методическому обеспечению образовательной программы

Помещения ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ представляют собой учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных образовательной программой высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из расти-

тельного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья», оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) (таблица 20).

Таблица 19 – Оснащение учебных аудиторий, используемых для проведения учебных занятий в рамках реализации образовательной программы

№ п/п	Наименование учебных аудиторий	Оснащенность учебных аудиторий
1.	Учебная аудитория «Профессиональная психология и педагогика», главный учебный комплекс, 203	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, трибуна, тумба, интерактивная доска, акустическая система, информационные стенды: «Психология», «Классики педагогической мысли», «Русский язык и культура речи»
2.	Учебная аудитория «Технические средства обучения», главный учебный комплекс, 206	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, доска интерактивная, видеокамера, дисплей FLIP, стеллаж, сейф
3.	Учебная аудитория «Методика профессионального обучения», главный учебный комплекс, 210	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, макета по с.-х. машинам и тракторам, стенд информационный
4.	Учебная аудитория, главный учебный комплекс, 333	Комплект учебной мебели, доска меловая, информационные стенды, кафедра
5.	Учебная аудитория имени профессора Фрадливой Е.М., главный учебный комплекс, 334	Комплект учебной мебели, доска меловая вращ. мобильная, информационные стенды, оборудование и технические средства обучения – мультимедийная система, ноутбук, проектор, аудиосистема, экран, кафедра
6.	Учебная аудитория (видеокласс), главный учебный комплекс, 335	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – мультимедийная система, компьютер, проектор, аудиосистема, экран, принтер кафедра, шкаф плакатница
7.	Учебная аудитория, главный учебный комплекс, 218 км	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – компьютер, шкаф плакатница
8.	Учебная аудитория, главный учебный комплекс, 220 км	Комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – компьютер, шкаф плакатница, стеллаж
9.	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 210 км	Комплект учебной мебели, доска меловая
10.	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный комплекс, 107 км	Комплект учебной мебели, доска меловая
11.	Учебная аудитория для проведения лекций Главный учебный ком-	Комплект учебной мебели, доска магнитная, оборудование и технические средства обучения – проектор, экран, ноутбук, акустическая система, стеллажи

	плекс, 106 км	
12.	Учебная аудитория имени профессора Иващенко П.С., гидромелиоративный корпус, 314 кг	Комплект учебной мебели, доска меловая, информационный стенд
13.	Учебная лаборатория по менеджменту (компьютерный класс), гидромелиоративный корпус, 316 кг	Комплект учебной мебели, доска меловая, доска мультимедийная, оборудование и технические средства обучения – интерактивная доска с видеопроектором, компьютеры, информационный стенд
14.	Лекционная аудитория, гидромелиоративный корпус, 406 кг	Комплект учебной мебели, доска меловая, доска мультимедийная, оборудование и технические средства обучения – компьютер, экран, проектор, акустическая система, информационные стенды
15.	Лаборатория информатики Главный учебный комплекс, 245а	комплект учебной мебели, доска меловая, оборудование и технические средства обучения – интерактивная доска, проектор, информационные стенды

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета (таблица 21).

Таблица 21 – Оснащение помещений для самостоятельной работы обучающихся в рамках реализации образовательной программы

№ п/п	Наименование помещений	Оснащенность помещений
1	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, главный учебный комплекс, 301 Д	Комплект учебной мебели, рабочие станции, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде университета

ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, состав которого определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и при необходимости подлежит обновлению (таблица 22).

Таблица 22 – Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения образовательного процесса в рамках реализации образовательной программы

№ п/п	Наименование программного обеспечения	Разработчик	Тип лицензии	Документы, подтверждающие право использования	Срок использования лицензии
Программное обеспечение для обнаружения заимствований					
1	АнтиПлагат.ВУЗ	Анти-Плагат, АО	Академические (образовательные) лицензии	Лиц. договор № 11195 от 24.11.2025	До 25.11.2026
Автоматизированная информационно-библиографическая система					
2	Приложение «МегаWeb» АИБС «Ме-	Дата-Экспресс	Академические (образовательные) лицензии	Лиц. договор № 8714 от 17.11.2014	Бессрочно

	гаПро»				
Справочно-правовые системы					
3	СПС «КонсультантПлюс»	ООО «Волгоградский КонсультантПлюс»	Академические (образовательные) лицензии	Договор № 200910575126100 017 от 01.04.2026	До 31.12.2026
4	Сопровождение комплекта справочника «Система ГАРАНТ»	Гарант-Сервис, ООО НПП	Академические (образовательные) лицензии	Договор № 200910575126100 003 от 24.03.2026	До 31.12.2026

Доступ к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ осуществляется через глобальную сеть Интернет (<https://lib.volgau.ru/megapro/web/>).

При использовании в образовательном процессе печатных изданий библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 0,25 экземпляра каждого из изданий, указанных в рабочих программах дисциплин (модулей), рабочих программах практик, на одного обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих соответствующую дисциплину (модуль), проходящих соответствующую практику.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен в рабочих программах дисциплин (модулей) и при необходимости подлежит обновлению (таблица 23).

Таблица 23 – Информация о доступе обучающихся к профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам в рамках реализации образовательной программы

№ п/п	Наименование	Режим доступа	Электронный ресурс
1	ЭБС «Издательства Лань» (пакеты: «Технологии пищевых производств», «Ветеринария и сельское хозяйство», «Инженерно-технические науки», «Лесное хозяйство и лесоинженерное дело»)	Доступ из внутренней корпоративной сети, при регистрации – доступ из сети Интернет)	https://e.lanbook.com
2	ЭБС «Znanium.com»	Доступ из внутренней корпоративной сети, при регистрации – доступ из сети Интернет)	http://znanium.com/
3	ЭБС «AgriLib»	Доступ из внутренней корпоративной сети, при регистрации – доступ из сети Интернет)	http://ebs.rgazu.ru/
4	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Доступ из сети Интернет	http://нэб.рф/
5	Научная ЭБ КиберЛенинка	Доступ из сети Интернет	http://cyberleninka.ru/
6	ЭБС «Юрайт» (раздел книг: «Легендарные книги»)	Доступ из сети Интернет	https://biblio-online.ru/
7	Справочная правовая база данных «Гарант»	Доступ из внутренней корпоративной сети на 50 рабо-	

		чих мест одновременно работающих	
8	Справочная правовая система КонсультантПлюс	Доступ из внутренней корпоративной сети на 50 рабочих мест одновременно работающих	

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья (при наличии).

5.4.3 Соответствие требованиям к кадровым условиям реализации образовательной программы

Реализация образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья» обеспечивается педагогическими работниками ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на иных условиях (таблица 24). Квалификация педагогических работников университета отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках.

Таблица 24 – Информация о научно-педагогических работниках, участвующих в реализации образовательной программы, и лицах, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях, чел.

Общее количество работников по образовательной программе	Из них						
	В зависимости от условий привлечения				Имеющие ученую степень и (или) ученое звание	Имеющие практический опыт работы в профильных предприятиях и организациях	Являющиеся действующими руководителями и (или) работниками профильных предприятий и организаций
	По основному месту работы	На условиях внешнего совместительства	На условиях внутреннего совместительства	На условиях гражданско-правового договора			
16	15	0	1	1	15	1	1

Оценка соответствия кадровых условий реализации образовательной программы требованиям ФГОС ВО представлена в таблице 25.

Таблица 25 – Соответствие кадровых условий реализации образовательной программы требованиям ФГОС ВО

Пункт ФГОС ВО	Показатель соответствия	Образовательная программа	Соответствие (да / нет)
4.4.3	Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных	Не менее 70 %	Да

	условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), ведущих научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля)		
4.4.4	Доля педагогических работников университета, участвующих в реализации образовательной программы, и лиц, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники, имеющих стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет	Не менее 5 %	Да
4.4.5	Доля педагогических работников университета и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности университета на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации)	Не менее 60 %	Да

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры осуществляется доктором сельскохозяйственных наук, зав. кафедры «Технологии производства и экспертиза товаров» Ефремовой Е.Н., осуществляющей самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующей в осуществлении научно-исследовательских (творческих) проектов) по направлению подготовки (таблица 26), имеющей ежегодные публикации по результатам своей научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях (таблица 27), а также осуществляющей ежегодную апробацию результатов своей научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях (таблица 28).

Таблица 26 – Темы научных исследований, выполняемых в рамках реализации образовательной программы в 2025 году

№ п/п	Название темы, научный руководитель	Цель исследования	Основные результаты
1	Разработка новых и совершенствование существующих технологий производства продуктов хлебопекарной и	Расширение ассортимента хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Публикации статей РИНЦ, ВАК, защита ВКР магистров

	кондитерской отраслей из растительного сырья с применением цифровых модульных технологий Руководитель: Ефремова Е.Н., д. с.-х. н.		
--	--	--	--

Таблица 27 – Публикации по результатам научно-исследовательской деятельности, в том числе в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, в рамках реализации образовательной программы за 2025 год

№ п/п	Ф.И.О. авторов	Наименование работы	Выходные данные	Индексирование (ВАК, РИНЦ)
1	Ефремова Е.Н. Ефремова М.А.	Изменение качественных показателей хлебобулочных изделий при добавлении растительного сырья	Научное обоснование стратегии цифрового развития АПК и сельских территорий. Материалы Национальной научно-практической конференции. Волгоград, 2025. С. 256-259.	РИНЦ
2	Ефремова Е.Н. Суторма О.А.	Экспертиза товаров при таможенном контроле	Экономика и управление. Сборник научных статей по материалам Международной научно-практической конференции. Москва, 2025. С. 531-536.	РИНЦ
3	Ефремова Е.Н. Петров Н.Ю. Захарова Е.А.	Воздействие обогащающих добавок на показатели качества зернового экструдированного продукта	Новые технологии. 2025. Т. 21. № 4. С. 30-39	ВАК

Таблица 28 – Апробация на национальных и международных конференциях результатов научно-исследовательской деятельности в рамках реализации образовательной программы в 2025 году

№ п/п	Ф.И.О. участников	Тема доклада (выступления)	Наименование мероприятия	Дата, место проведения
1	Ефремова Е.Н.	Повышение качества мучного кондитерского изделия путем внесения нетрадиционного сырья	Международная научно-практическая конференция «Инновационные технологии в агропромышленном комплексе в условиях цифровой трансформации»	13-14 февраля 2025 г. ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ
2	Ефремова Е.Н.	Применение пив-	Национальная науч-	28 ноября 2025 г.

		ной дробины при производстве пряников	но-практическая конференция «Научное обоснование стратегии цифрового развития АПК и сельских территорий»	ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ
--	--	---------------------------------------	--	----------------------------

5.4.4 Соответствие требованиям к финансовым условиям реализации образовательной программы

Финансовое обеспечение реализации образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья» осуществляется в объеме не ниже значений базовых нормативов затрат на оказание государственных услуг по реализации образовательных программ высшего образования – программ магистратуры и значений корректирующих коэффициентов к базовым нормативам затрат, определяемых Министерством науки и высшего образования Российской Федерации.

6 Внутренняя и внешняя системы оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Качество образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья» определяется в рамках системы внутренней оценки, а также системы внешней оценки, в которой ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ принимает участие на добровольной основе.

6.1 Внутренняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Внутренняя система оценки качества образования предназначена для получения объективных данных о ходе, содержании и результатах образовательной деятельности, обеспечивающих своевременное внесение корректив в образовательный процесс в целях повышения его эффективности и качества подготовки обучающихся в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ.

Организация, содержание и порядок проведения внутренней оценки качества образования по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья» регламентируются Положением о независимой оценке качества образования (СМК-П-02-23).

Основными задачами внутренней оценки качества образования по образовательной программе являются:

- формирование объективной оценки качества подготовки обучающихся по образовательной программе;
- совершенствование структуры и актуализация содержания образовательной программы;
- повышение конкурентоспособности образовательной программы;
- совершенствование ресурсного обеспечения образовательной программы;
- повышение компетентности и уровня квалификации научно-педагогических работников, участвующих в реализации образовательной программы;

- повышение мотивации обучающихся к успешному освоению образовательной программы;
- усиление взаимодействия с профильными предприятиями и организациями по вопросам совершенствования образовательного процесса по образовательной программе;
- противодействие коррупционным проявлениям в ходе реализации образовательной программы.

Внутренняя система оценки качества образования включает: 1) оценку качества образования в части подготовки обучающихся по образовательной программе; 2) оценку качества образования в части работы научно-педагогических работников, участвующих в реализации образовательной программы; 3) оценку качества образования в части ресурсного обеспечения образовательной программы; 4) оценку качества образования в части результатов освоения образовательной программы.

Оценка качества образования в части подготовки обучающихся по образовательной программе осуществляется в рамках:

1) проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля) (таблица 29), что позволяет оценить качество подготовки обучающихся по предшествующим дисциплинам, изучение которых необходимо для успешного освоения данной дисциплины;

Таблица 29 – Информация о проведении входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплин образовательной программы в 2025 году

Учебный год (семестр)	Курс	Количество дисциплин, подлежащих изучению в семестре	Количество дисциплин, по которым проводился входной контроль
Очная форма обучения			
2024-2025 учебный год (летний семестр)	1 курс	7	7
	2 курс	8	8
2025-2026 учебный год (зимний семестр)	1 курс	7	7
	2 курс	4	4
Заочная форма обучения			
2024-2025 учебный год (летний семестр)	1 курс	7	7
	2 курс	6	6
2025-2026 учебный год (зимний семестр)	1 курс	7	7
	2 курс	6	6
	3 курс	х	х

2) промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям), по итогам прохождения практик, по итогам выполнения курсовых работ (проектов) (таблица 30), а именно путем рецензирования используемых в процессе промежуточной аттестации оценочных материалов с привлечением представителей профильных предприятий и организаций;

Таблица 30 – Оценка результатов промежуточной аттестации обучающихся по образовательной программе за 2025 год

Учебный год (семестр)	Курс	Количество обучающихся – всего, чел.	Количество обучающихся, не имеющих задолженности по промежуточной аттестации, чел.	Доля обучающихся, не имеющих задолженности по промежуточной аттестации, %
Очная форма обучения				
2024-2025 учебный год	1 курс	2	2	100.0

(летний семестр)	2 курс	4	4	100.0
2025-2026 учебный год (зимний семестр)	1 курс	3	3	100.0
	2 курс	2	2	100.0
Заочная форма обучения				
2024-2025 учебный год (летний семестр)	1 курс	1	1	100,0
	2 курс	10	10	100.0
	3 курс	5	5	100.0
2025-2026 учебный год (зимний семестр)	1 курс	8	5	62,5
	2 курс	1	х	х
	3 курс	10	10	100.0

3) мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (таблица 31), что позволяет получить независимую оценку качества подготовки обучающихся по ранее изученным дисциплинам;

Таблица 31 – Характеристика диагностических заданий, разрабатываемых для оценки качества подготовки обучающихся по ранее изученным дисциплинам (по каждой сформированной компетенции)

Тип задания	Уровень сложности заданий			Всего заданий
	Базовый	Повышенный	Высокий	
1. Задания комбинированного типа с выбором одного или нескольких верных ответов из предложенных и обоснованием выбора ответов	2	2	1	5
2. Задания закрытого типа на установление соответствия	2	2	1	5
3. Задания закрытого типа на установление последовательности	2	2	1	5
4. Задания открытого типа с развернутым ответом	2	2	1	5
Всего заданий	8	8	4	20

4) анализа учебных и внеучебных достижений обучающихся (таблица 32), что позволяет сформировать независимую рейтинговую оценку индивидуальных образовательных достижений обучающихся, свидетельствующую о качестве их подготовки;

Таблица 32 – Информация о результатах участия обучающихся в научных и образовательных мероприятиях в 2025 году

№ п/п	Наименование показателей	Значение показателей
1	Участие обучающихся в научных и образовательных мероприятиях (конференциях, конкурсах, форумах, олимпиадах, круглых столах и т. п.), кол-во мероприятий:	
	международных	2
	всероссийских (национальных)	---
	региональных	---
2	Количество обучающихся – участников научных и образова-	

	тельных мероприятий (конференций, конкурсов, форумов, олимпиад, круглых столов и т. п.), чел.:	
	международных	3
	всероссийских (национальных)	---
	региональных	---
3	Количество обучающихся – победителей, призеров, лауреатов научных и образовательных мероприятий (конференций, конкурсов, форумов, олимпиад, круглых столов и т. п.), чел.:	
	международных	---
	всероссийских (национальных)	1
	региональных	---
4	Количество публикаций обучающихся, ед.:	
	в изданиях, входящих в перечень ВАК	---
	в изданиях, проиндексированных в РИНЦ	2
	в прочих изданиях	2

5) государственной итоговой аттестации обучающихся (таблица 33), в процедуру которой заложены такие механизмы независимой оценки качества образования, как: а) выполнение требований к председателю и составу государственной экзаменационной комиссии; б) проведение экспертизы тем выпускных квалификационных работ представителями профильных предприятий и организаций; в) осуществление перед процедурой защиты выпускных квалификационных работ их проверки на наличие заимствований (плагиата).

Таблица 33 – Оценка результатов государственной итоговой аттестации обучающихся по образовательной программе за 2025 год

по образовательной программе за 2025 год							
Форма государственной итоговой аттестации	Форма обучения	Количество обучающихся, допущенных к прохождению государственной итоговой аттестации, чел.	Оценки по государственной итоговой аттестации				Средний балл
			«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»	
Сроки государственной итоговой аттестации – с 31.05.2025 по 12.07.2025							
Государственный итоговый экзамен	Очная	4	2	2	0	0	4.50
Защита выпускной квалификационной работы	Очная	4	4	0	0	0	5.00

Оценка качества образования в части работы научно-педагогических работников, участвующих в реализации образовательной программы, осуществляется в рамках: системного мониторинга уровня квалификации и профессиональной компетентности науч-

но-педагогических работников, анализа их индивидуальных профессиональных достижений в различных сферах образовательной деятельности, проведения опроса обучающихся в целях оценки качества преподавания по конкретной дисциплине (модулю).

Оценка качества образования в части ресурсного обеспечения образовательной программы осуществляется в рамках установления соответствия уровня материально-технического, учебно-методического и информационного обеспечения образовательного процесса по реализации образовательной программы установленным требованиям действующего законодательства Российской Федерации в сфере образования.

Оценка качества образования в части результатов освоения образовательной программы осуществляется в рамках анализа объективной информации о степени соответствия ожидаемых результатов обучения фактическим, об удовлетворенности участников образовательного процесса его содержанием и условиями, а представителей рынка труда – качеством подготовки выпускников.

В целях совершенствования образовательной программы университет при проведении регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе привлекает работодателей и (или) их объединения, иных юридических и (или) физических лиц, включая педагогических работников университета.

6.2 Мониторинг качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Внутренняя оценка качества образования в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ проводится в форме мониторинга качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательным программам, который представляет собой оценку содержания и качества образовательных программ на соответствие требованиям федеральных государственных образовательных стандартов, а также требованиям рынка труда.

Проведение мониторинга позволяет дать оценку образовательным программам с целью обеспечения их эффективной реализации и создания благоприятной среды для обучающихся через опросы (анкетирование):

- 1) работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования;
- 2) педагогических и научных работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы;
- 3) обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

В частности, в рамках действующей в ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ системы оценки качества образовательной деятельности по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья»:

- 1) работодателям и (или) их объединениям, иным юридическим и (или) физическим лицам предоставлена возможность оценивания качества образования (приложение 1);
- 2) педагогическим и научным работникам предоставлена возможность оценивания условий и организации образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы (приложение 2);
- 3) обучающимся предоставлена возможность оценивания условий, содержания, организации и качества образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик (приложение 3).

6.3 Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательным программам, реализуемым ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ, осуществляется в рамках государственной аккредитации, а также профессионально-общественной аккредитации.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности по образовательной программе в рамках процедуры государственной аккредитации осуществляется с целью подтверждения соответствия образовательной деятельности по образовательной программе требованиям ФГОС ВО.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе в рамках профессионально-общественной аккредитации осуществляется работодателями, их объединениями, а также уполномоченными ими организациями, в том числе иностранными организациями, либо авторизованными национальными профессионально-общественными организациями, входящими в международные структуры, с целью признания качества и уровня подготовки выпускников, отвечающими требованиям профессиональных стандартов (при наличии) и (или) требованиям рынка труда к специалистам соответствующего профиля.

Внешняя оценка качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) «Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья» проводилась в 2022 году в рамках профессионально-общественной аккредитации (таблица 34).

Таблица 34 – Информация о внешней оценке качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по образовательной программе в рамках профессионально-общественной аккредитации

Наименование организации	Документ и его реквизиты	Срок действия аккредитации
Союз «Торгово-промышленная палата Волгоградской области» (г. Волгоград)	Свидетельство о профессионально-общественной аккредитации (регистрационный № 187-ПОА от 26.07.2022 г.)	До 26.07.2027 г.

Результаты опросов работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования

Какую организацию (предприятие) Вы представляете?

1	ООО "Лидерфуд"
2	ООО "Хлебный дом"

Выпускники каких направлений подготовки / специальностей ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ проходили практическую подготовку в Вашей организации (предприятии)?

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья)

Выпускники каких направлений подготовки / специальностей ФГБОУ ВО Волгоградский ГАУ трудоустроены в Вашей организации (предприятии)?

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья (Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья)

3. Принимаете ли Вы участие в разработке образовательных программ университета, их компонентов (дисциплин), оценочных материалов?

№п.п	Да	Нет
	50%	50%

4. Сотрудничаете ли Вы с кафедрами университета с целью актуализации образовательных программ?

№п.п	Да	Нет
	50%	50%

5. Осуществляете ли Вы сотрудничество в области совместных образовательных проектов по реализации образовательных программ путем преподавания специальных дисциплин, проведения мастер-классов и т.п.?

№п.п	Да	Нет
	100%	0

6. Принимаете ли Вы участие в рецензировании образовательных программ, учебно-методических материалов, выпускных квалификационных работ студентов?

№п.п.	Да	Нет
	100%	0

7. Предоставляете ли Вы базу для практики обучающимся по образовательным программам, реализуемым в университете?

№п.п.	Да	Нет
	100%	0

8.Принимаете ли Вы участие в работе государственной экзаменационной комиссии??

№п.п.	Да	Нет
	75%	25%

9.Трудоустраиваете ли Вы обучающихся по образовательной программе во время прохождения практики или по ее итогам?

№п.п.	Да	Нет
	50%	50%

10.Трудоустраиваете ли Вы выпускников университета, завершивших обучение по образовательной программе?

№п.п.	Да	Нет
	50%	50%

11.Как Вы оцениваете качество подготовки выпускников университета?

№ п.п.	Полностью удовлетворены	В основном удовлетворены	Частично удовлетворены	Полностью не удовлетворены	Затрудняюсь ответить
	100%				

12.Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки обучающихся университета?

№ п.п.	Полностью удовлетворены	В основном удовлетворены	Частично удовлетворены	Полностью не удовлетворены	Затрудняюсь ответить
	100%				

13.Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки обучающихся университета?

№ п.п.	Полностью удовлетворены	В основном удовлетворены	Частично удовлетворены	Полностью не удовлетворены	Затрудняюсь ответить
	100%		0		

14.Насколько Вы удовлетворены коммуникативными навыками обучающихся университета?

№ п.п.	Полностью удовлетворены	В основном удовлетворены	Частично удовлетворены	Полностью не удовлетворены	Затрудняюсь ответить
	100%				

15.Насколько Вы удовлетворены способностями обучающихся университета к командной работе и их лидерскими качествами?

№ п.п.	Полностью удовлетворены	В основном удовлетворены	Частично удовлетворены	Полностью не удовлетворены	Затрудняюсь ответить
	100%		0		

16. Как Вы считаете, соответствует ли уровень подготовки выпускников университета оценкам, указанным в дипломе о высшем образовании?

№ п.п.	Полностью соответствует	В основном соответствует	Частично соответствует	Полностью не соответствует	Затрудняюсь ответить
	100%		0		

17. Какие компетенции, на Ваш взгляд, недостаточно сформированы у выпускников университета?

Партнерство	50%
Сотрудничество,	50%
Планирование и организация	50%
Клиентоориентированность,	50%
Анализ информации и принятие решений,	50%
Коммуникативные навыки,	50%
Стрессоустойчивость,	100%
Умение брать ответственность на себя	100%

18. Ваши предложения и рекомендации по совершенствованию образовательных программ университета, в выпускниках которых Вы заинтересованы?

Внедрение информационных технологий	50 %
Развитие программы многоступенчатой подготовки	50%

19. Нужен ли наставник молодому специалисту?

№ п.п.	Да,	Нет
	100%	0

20. Есть ли в Вашей организации система наставничества/наставники для молодых специалистов?

№ п.п.	Да,	Нет
	100%	0

21. Взаимодействует ли Ваша организация с порталом «Работа в России»

№ п.п.	Для подбора персонала
	50%

**Результаты опросов педагогических и научных работников
об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности
в рамках реализации образовательной программы высшего образования**

Количество респондентов – 3 преподавателей

Выберите категорию, к которой Вы относитесь

Педагогический работник	7
-------------------------	---

Укажите стаж Вашей педагогической / научной деятельности

10-15 лет	1
Свыше 15 лет	2

Укажите факультет, на котором осуществляете образовательную деятельность

ПТиПС

Укажите направление подготовки и профиль образовательной программы студентов, у которых Вы преподаете

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья
Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья

Оценочная шкала результатов анкетирования

Степень удовлетворенности	Интервал удовлетворенности
Неудовлетворенность	1 балл
Частичная неудовлетворенность	2 балла
Частичная удовлетворенность	3-4 балла
Полная удовлетворенность	5 баллов

В каждом пункте выберите один вариант ответа

№ п/п	Вопрос	Не удо- влетворен (1 балл)	Скорее не удовле- творен (2 балла)	Скорее удовле- творен (3-4 балла)	Полно- стью удо- влетворен (5 баллов)	Итого
1	Насколько Вы удовлетво- рены условиями организа- ции труда на кафедре (ино- го структурного подразде- ления) и оснащенностью своего рабочего места?			2	1	4,3 балл 86 %
2	Насколько Вы удовлетво- рены качеством аудиторий, помещений кафедр (иных структурных подразделе- ний) учебных лабораторий и оборудования?			3		4 балл 80 %
3	Удовлетворяет ли Вас ка- чество фондов читального зала и библиотеки?			3		4 балл 80 %
4	Оцените, пожалуйста, ка- чество подключения к ЭБС из любой точки, где есть сеть «Интернет», как внут- ри университета, так и вне			3		4 балл 80 %

	ее					
5	Оцените, пожалуйста, наполненность ЭБС методическими материалами, учебниками и т.п. для достижения обучающимися предполагаемых результатов обучения по профилю реализуемой программы			3		4 балл 80 %
6	Оцените, пожалуйста, качество функционирования ЭИОС			3		4 балл 80 %
7	Удовлетворяет ли Вас техническая и информационная оснащенность учебного процесса (оборудование для реализации ОП, доступ к базе данных)		1	2		3 балл 60%
8	Насколько Вы удовлетворены сочетанием педагогической и исследовательской деятельности?			3		4 балл 80 %
9	Оцените, пожалуйста, доступность информации, касающейся учебного процесса, внеучебных мероприятий			3		4 балл 80 %
10	Оцените качество учебно-методического обеспечения ОП			3		4 балл 80 %
11	Насколько Вы удовлетворены текущим качеством обучения студентов?			5	2	4,28 балл 85 %
12	Насколько Вы удовлетворены уровнем довузовской (школа, техникум, колледж) подготовки студентов?		2	1		2,66 балл 53 %
13	Психологический климат в коллективе			3		4 балл 80 %
14	Удовлетворенность управленческими решениями администрации вуза			3		4 балл 80 %

Оценочная шкала результатов анкетирования

Степень удовлетворенности	Процентный интервал удовлетворенности
Неудовлетворенность	До 50 %
Частичная неудовлетворенность	От 50 % до 65 %
Частичная удовлетворенность	От 65 % до 80 %
Полная удовлетворенность	От 80 % до 100 %

Результаты опросов обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик

Количество респондентов – 15 студентов

Укажите факультет, на котором Вы проходите обучение

ПТиПС

Укажите направление подготовки и профиль образовательной программы, по которой Вы проходите обучение

19.04.02 Продукты питания из растительного сырья

Прогрессивные технологии в разработке продуктов питания из растительного сырья

Оценочная шкала результатов анкетирования

Степень удовлетворенности	Интервал удовлетворенности
Не удовлетворен	1 балл
Скорее не удовлетворен	2 балла
Скорее удовлетворен	3-4 балла
Полностью удовлетворен	5 баллов

В каждом пункте выберите один вариант ответа

№ п.п.	Вопросы	Не удовлетворен (1 балл)	Скорее не удовлетворен (2 балла)	Скорее удовлетворен (3-4 балла)	Полностью удовлетворен (5 баллов)	Итого
1.	Соответствует ли содержание программы Вашим ожиданиям? (присутствуют все дисциплины, изучение которых, по Вашему мнению, необходимо для ведения будущей профессиональной деятельности; нет дублирования дисциплин; нет нарушения логики преподавания дисциплин и т.п.)	1		6	8	4,3 балла 86%
2.	Удовлетворяет ли Вашим потребностям выделяемый объем времени, отведенный на аудиторские занятия?			7	8	4,5 балл 90 %
3.	Предоставляется ли Вам возможность выбора дисциплин?	3		5	7	3,9 балл 78 %
Удовлетворенность структурой программы		Суммарный средний балл				4,2 балла 85 %
4.	Насколько учебный процесс обеспечен учебниками, учебными и методическими пособиями, научной литературой и т.д. (в электронной и печатной	1		6	8	4,3 балл 86 %

	формах?)					
5.	Удовлетворяет ли Вашим потребностям литература, имеющаяся в электронно-библиотечных системах Университета?	1		3	11	4,5 балл 90 %
6.	Оцените, пожалуйста, качество подключения к ЭБС из любой точки, где есть сеть Интернет как внутри Университета, так и вне ее	2	1	5	7	3,9 балл 78 %
7.	Насколько полно размещены учебно-методические материалы по ОП в ЭИОС Университета (наличие УП, рабочих программ дисциплин, программ практик и пр.)?		2	4	9	4,3 балл 86 %
Удовлетворенность учебно-методическим обеспечением программы		Суммарный средний балл				4,25 балла 85 %
8.	Каково качество сопровождения самостоятельной работы обучающихся, наличие методических материалов и рекомендаций?		3	3	9	4,2 балл 84 %
9.	Насколько Вы удовлетворены организацией проведения преподавателями индивидуальных консультаций в ходе семестра?	1	2	3	9	4,1 балл 82 %
10.	Какова Ваша удовлетворенность организацией и проведением практик?	1		5	9	4,4 балл 88 %
11.	Оцените организацию научно-исследовательской деятельности обучающихся (возможность участия в конференциях, семинарах, научных кружках т.п.)	1		4	10	4,7 балл 94 %
12.	Насколько удовлетворяет Вашим потребностям вся информация, касающаяся учебного процесса, внеучебных мероприятий?	1		5	9	4,4 балл 88 %
13.	Удовлетворяет ли Вас качество аудиторий, помещений кафедр, фондов читального зала и библиотеки, учебных лаборатории и оборудования?	1	1	4	9	4,5 балл 90 %
Удовлетворенность условиями реализации программы		Суммарный средний балл				4,4 балла 87,66 %
14.	Насколько удовлетворяют Ва-		1	5	9	4,5 балл

	шим потребностям помещения для самостоятельной работы (Вы имеете свободный доступ в эти помещения, они оснащены компьютерной техникой с выходом в сеть «Интернет», подключены к ЭБС, имеется доступ к профессиональным базам и пр.)?					90 %
15.	Удовлетворяет ли Вашим потребностям лабораторное оборудование, необходимое для реализации программы?			7	8	4,5 балл 90 %
16.	Предоставляется ли Вам возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей?			7	8	4,5 балл 90 %
Удовлетворенность материально-техническим обеспечением программы		Суммарный средний балл				4,5 балла 90 %
17.	Оцените оперативность и результативность реагирования на Ваши запросы (на кафедру, в деканат, к руководству вуза)			7	8	4,6 балл 92 %
18.	Оцените возможность творческого самовыражения/развития (спортивных, культурных и др. секций)			6	9	4,5 балл 90 %
19.	Насколько Вы удовлетворены тем, что обучаетесь в данном Университете и на данном направлении подготовки (специальности)?	1		5	9	4,4 балл 88 %
Удовлетворенность качеством предоставления образовательных услуг по программе		Суммарный средний балл				4,5 балла 90 %

Оценочная шкала результатов анкетирования

Степень удовлетворенности	Процентный интервал удовлетворенности
Неудовлетворенность	До 50 %
Частичная неудовлетворенность	От 50 % до 65 %
Частичная удовлетворенность	От 65 % до 80 %
Полная удовлетворенность	От 80 % до 100 %