



Ассоциация по сертификации «РУССКИЙ РЕГИСТР»

Отчет по результатам внешней независимой экспертизы для целей международной аккредитации образовательных программ по направлению подготовки 19.03.03, 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Договор: № 200910027126100021.

Сроки оценки
(очной): 08-09.06.2026

Организация	ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарёва»
Адрес	ул. Большевикская, д. 68, г. Саранск, Республика Мордовия, 430005
Руководитель группы экспертов, менеджер проекта:	Замиралова Е.В., к.э.н., доцент, директор института заочного обучения ФГБОУ ВО «Сибирский государственный университет науки и технологий им. академика М.Ф. Решетнева», ведущий эксперт
Эксперт по гарантиям качества образования, международный эксперт	Нефедова Л.В., к. пед. н., доц., директор Департамента стратегического развития Евразийского национального университета им. Л.Н. Гумилева
Эксперт от академического сообщества:	Замиралова Е.В., к.э.н., доцент, директор института заочного обучения ФГБОУ ВО «Сибирский государственный университет науки и технологий им. академика М.Ф. Решетнева», ведущий эксперт
Эксперты от профессионального сообщества:	Уткина А.С., старший преподаватель Базовой кафедры индустрии качества, заместитель руководителя Высшей инженерной школы «Новые материалы и технологии» ФГБОУ ВО «РЭУ им. Г.В. Плеханова» Горячева Е.Д., т.н., начальник отдела обеспечения качества НПК «ЭХО»
Эксперты от студенческого сообщества:	Корнеев Дмитрий, Герасимова Дарья, студенты ФГБОУ ВО «Московский государственный строительный университет», Москва
Стажеры:	
Представитель Организации:	Калязина Н.Е., начальник управления менеджмента качества образования

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	3
2. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ.....	3
3. КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОВЕРКИ	3
4. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ.....	3
5. ХАРАКТЕРИСТИКА АККРЕДИТУЕМЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ	6
6. РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ	7
7. ОБОБЩЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ОП ВО	34
8. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ.....	34

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

В соответствии с декларацией-заявкой группой экспертов Ассоциации по сертификации «Русский Регистр» (далее – РР) в соответствии с планом, согласованным с ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарёва» была проведена внешняя экспертиза образовательных программ направлений подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень – бакалавриат), 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень – магистратура) (далее – ОПОП).

Основная цель проведения внешней экспертизы – установление соответствия аккредитуемых образовательных программ направлений подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень – бакалавриат), 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень – магистратура), реализуемых ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарёва» (далее – университет, ОО), стандартам и критериям Ассоциации по сертификации «Русский Регистр», установленным в соответствии с европейскими стандартами гарантии качества высшего образования ESG-ENQA.

Отчет о результатах внешней экспертизы является основанием для принятия Международным аккредитационным советом РР решения о международной аккредитации ОПОП в соответствии со стандартами и критериями РР.

Оценка проводилась посредством проведения анализа представленной документации и информации, наблюдений, интервью с должностными лицами и сотрудниками подразделений университета, вовлеченными в реализацию ОПОП.

В ходе проведения оценки персонал университета продемонстрировал открытость, заинтересованность в объективных результатах и способствовал тому, чтобы цели оценки были достигнуты, и оценка была выполнена в полном объеме.

Рабочим языком оценки являлся русский язык.

2. ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарева»

Университет создан 01 октября 1931 г.

Юридический адрес: ул. Большевикская, д. 68, г. Саранск, Республика Мордовия, 430005.

Учредитель: Полномочия учредителя Университета осуществляет Минобрнауки РФ. Место нахождения Учредителя: Россия, 125009, г. Москва, ул. Тверская, дом 11, ГСП 3, (495)539-55-19.

Телефоны: +7 (8342)24-37-32, 24-48-88, 47-29-13

E-mail: dep-general@adm.mrsu.ru dep-mail@adm.mrsu.ru

3. КОНФИДЕНЦИАЛЬНОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ПРОВЕРКИ

Ассоциация по сертификации «Русский Регистр», в лице членов группы проверки, участвующих в работе, взяла на себя обязательство соблюдать конфиденциальность всей информации, полученной в процессе проведения работ, а также выводов, характеризующих состояние университета.

4. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

4.1 Основание для проведения внешней экспертизы

В соответствии с п. 1, 3 ст. 96 Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» организации, осуществляющие образовательную деятельность, могут получать общественную аккредитацию в различных российских, иностранных и международных организациях.

Для прохождения международной аккредитации образовательных программ направлений подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень – бакалавриат), 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень – магистратура) ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарёва» обратился с заявкой в РР.

4.2 Этапы экспертизы

Экспертиза состояла из трёх основных этапов:

4.2.1 Самообследование

Образовательная организация согласно договора в срок самостоятельно организовала и провела самообследование ОПОП на соответствие стандартам и требованиям РР. Самообследование является необходимым предварительным этапом внешней экспертизы, предоставляющим широкие возможности для повышения качества всех аспектов деятельности Организации.

В зависимости от желания образовательной организации и на основании официально поданной ею декларации-заявки РР методологической базой процесса самообследования являлись стандарты РР.

Для реализации процесса самообследования в образовательной организации рекомендовалось:

- создать экспертную комиссию из представителей всех заинтересованных сторон: администрации, профессорско-преподавательского состава, студенческих органов самоуправления и представителей профессиональных сообществ;
- разработать план-график в соответствии с собственной спецификой и потребностями,
- определить окончательный формат отчета о самообследовании с учетом примерного содержания и требований РР;
- собрать данные, необходимые для документального подтверждения положений отчета о самообследовании;
- провести самообследование – всесторонний внутренний аудит, призванный объективно оценить текущее состояние объектов международной аккредитации, констатировать факты, выявить основные сильные и слабые стороны и тенденции, а также установить причины возникновения и пути решения выявленных в ходе самообследования проблем, создать основу для будущей деятельности;
- по итогам самообследования составить, обсудить, утвердить Отчет о самообследовании.

Основные принципы подготовки отчета, рекомендованные РР:

Структурированность: четкое соответствие представленной информации разделам документа.

Читабельность: текстовый материал должен быть лёгким для восприятия, как с точки зрения полиграфического исполнения текста, так и с точки зрения семантических, стилистических особенностей текста.

Аналитичность: анализ сильных и слабых сторон, анализ динамики развития.

Критичность: объективность в оценке.

Доказательность: приведение фактов, сведений, информации в качестве аргументации выводов.

Отчет о самообследовании представляется в РР. РР имел право возвратить отчет о самообследовании для доработки, отказать в организации и проведении 2-ого этапа проверки в случае несоответствия данных отчета стандартам РР.

Отчет о самообследовании и приложенные к нему документы являлись источником данных и фактов для оценки на этапе подготовки ко второму этапу.

4.2.2 Изучение отчета о самообследовании (1 этап внешней экспертизы).

Отчет о самообследовании и приложенные к нему документы образовательная организация направила руководителю группы экспертов. На камеральный анализ документов экспертам отводилось 10 дней.

Анализ и оценка отчета о самообследовании осуществлялась членами экспертной комиссии до визита экспертной группы в ОО с целями:

- провести значительную часть оценки до визита, основываясь на информации, предоставленной университетом в материалах самообследования;
- разработать план проведения дополнительных процедур оценки во время визита и запросить необходимую дополнительную информацию, которую ОО должна будет предоставить до и/или во время визита экспертной комиссии, обеспечивающую оценку выполнения требований РР, которые не нашли достаточного отражения в материалах самообследования.

Эксперты тщательно изучили и проанализировали предоставленные материалы самообследования, оценили свидетельства всех критериев с занесением информации в предварительный проект отчета, сообщили свое мнение руководителю группы о полноте материалов самообследования и предварительном соответствии объектов оценки. Руководитель группы экспертов принял решение вернуться к этому вопросу в ходе 2 этапа проверки – визита в университет.

По результатам камерального анализа руководителем группы подготовлен проект отчета с указанием в нем проблемных областей и наблюдений, вопросов, ответы на которые не были получены при анализе документов и должны быть получены в ходе визита; предложений по интервью должностных лиц, посещению структурных подразделений, перечня документации, подготовленной к приезду экспертов и т.п.

Второй этап проведен не позднее, чем через шесть месяцев после проведения 1 этапа – согласно договору, что исключает необходимость повторного проведения 1 этапа согласно требованиям РР.

4.2.3 Визит в образовательную организацию (2 этап внешней экспертизы).

Цель проверки на 2 этапе – определение соответствия материалов камерального анализа, указанных сведений и фактов с фактическим положением дел.

Вступительное совещание – обязательная часть 2 этапа.

Продолжительность вступительного совещания – 30 (тридцать) минут.

Вступительное совещание вел руководитель группы под протокол.

На вступительном совещании присутствовали:

- представитель руководства образовательной организации;
- руководители аккредитуемых образовательных программ;
- представители ОО, назначенные для связи с группой экспертов;
- руководители подразделений и другие сотрудники ОО по решению её руководства;
- группа экспертов.

Цель вступительного совещания:

- представление состава группы экспертов и их обязанностей;
- подтверждение Плана проверки, и любых изменений;
- подтверждение времени и даты заключительного и промежуточных совещаний экспертов и представителей ОО;
- подтверждение порядка и способов общения между группой экспертов и представителями ОО;
- подтверждение наличия ресурсов и условий необходимых для работы группы экспертов (помещение, связь и т.п.);
- заявление об обязательствах РР по конфиденциальности;
- подтверждение создания условий со стороны ОО по обеспечению техники безопасности для группы экспертов;
- подтверждение доступности, ответственности и персонального состава сопровождающих и наблюдателей;
- краткое изложение методов и процедур, используемых при проведении проверки, выборки, методов отчетности;
- подтверждение того, что руководитель группы и эксперты несут ответственность за данный аудит и должны контролировать выполнение плана;
- подтверждение того, что во время аудита клиент будет проинформирован о ходе экспертизы и любых возникших вопросах;
- ответы на вопросы.

Непосредственно процесс проверки заключался в работе группы экспертов по сбору объективных свидетельств посредством наблюдения за образовательным процессом, проверяемыми подразделениями, вовлеченными в реализацию ОПОП, опроса, изучения документов и записей для дальнейшего их анализа и оценки.

Каждый эксперт вел записи (в чек-листах или в виде рабочих записей эксперта) наиболее важных свидетельств, полученных в ходе проверки.

Области для улучшения были идентифицированы и записаны.

Информация, получаемая в результате проверки, проверялась посредством перекрестного сравнения с подобной информацией, получаемой из других источников таких, как наблюдения, записи и т.п.

Все наблюдения и выводы, сделанные в ходе проверки экспертами, основывались только на объективных свидетельствах.

После проверки или в ходе ее эксперты рассмотрели и обсудили все свои свидетельства проверки.

Совокупность всех наблюдений, полученных в ходе проверки, позволили экспертам удостовериться в том, что деятельность по реализации ОПОП соответствует требованиям, изложенным в стандартах РР.

5. ХАРАКТЕРИСТИКА АККРЕДИТУЕМЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ

Федеральным государственным бюджетным образовательным учреждением высшего образования «Национальный исследовательский Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарёва» заявлены на международную аккредитацию основные профессиональные образовательные программы высшего образования (ОПОП ВО) по направлениям подготовки:

- 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология мясных и молочных продуктов» (в соответствии с ФГОС 3++);
- 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, профиль «Технология функциональных продуктов питания».

Заявленные на аккредитацию ОПОП ВО представляют собой системы документов, разработанные и утвержденные Университетом самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федеральных государственных образовательных стандартов (ФГОС ВО) по соответствующим направлениям подготовки высшего образования. ОПОП ВО регламентируют цели, ожидаемые результаты, содержание, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки выпускника по соответствующему направлению подготовки. Каждая ОПОП включает в себя: учебный план, рабочие программы учебных курсов, предметов, дисциплин (модулей) и другие материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся, а также программы практик, календарный учебный график и методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии.

ОПОП ВО по направлениям подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, 19.04.03 Продукты питания животного происхождения в соответствии с ФГОС ВО 3++ реализуются в аграрном институте Университета. Выпускающей кафедрой является кафедра пищевых технологий и осуществляет подготовку бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения с 2023 года и магистров по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения с 2026 года.

Характеристика ОПОП ВО	Шифр и название ОПОП ВО, наименование профиля	
	19.03.03 Продукты питания животного происхождения	19.04.03 Продукты питания животного происхождения
	профиль «Технология мясных и молочных продуктов»	профиль «Технология функциональных продуктов питания»
Объем ОПОП ВО, зачётных единиц	240	120
Нормативный срок обучения	4 года (очная форма обучения), 5 лет (заочная форма обучения)	2 года (очная форма обучения), 2 года 6 месяцев (заочная форма обучения)
Перечень вступительных испытаний	математика, русский язык, биология / химия / физика (по выбору)	вступительные испытания (междисциплинарный экзамен) по программе соответствующего бакалавриата
Руководитель ОПОП ВО	Каргин В.И., д. с.-х. н., профессор, заведующий кафедрой пищевых технологий	Каргин В.И., д. с.-х. н., профессор, заведующий кафедрой пищевых технологий
Области профессиональной деятельности, в которых выпускники, освоившие ОПОП ВО, могут осуществлять профессиональную деятельность	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).	22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере производства продукции из мясного и молочного сырья).
Сфера экономической деятельности, в которой возможно трудоустройство выпускников	Промышленные предприятия по производству продуктов питания животного происхождения. Выпускники могут работать инженерами по качеству, инженер-технологами (технолог), заведующими производством, начальниками цехов.	Промышленные предприятия по производству продуктов питания животного происхождения. Выпускники могут работать главными технологами на высокотехнологичных производствах пищевых продуктов функционального и специализированного назначения.
Тип профессиональной деятельности	производственно-технологический; проектный; научно-исследовательский.	научно-исследовательский; производственно-технологический.

6. РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

1. Политика в области обеспечения качества

Образовательные организации должны иметь политику по обеспечению качества, которая доступна общественности и является частью их стратегического менеджмента. Внутренние заинтересованные стороны должны разрабатывать и внедрять эту политику посредством соответствующих структур и процессов с привлечением внешних заинтересованных сторон.

Анализ соответствия стандарту:

Объекты экспертизы	Оценка выполнения требований стандарта, балл
1.1 Обеспечение документированной Политики в области качества, непрерывного совершенствования системы гарантии качества в соответствии со стратегией развития образовательной организации (далее – ОО)	12
1.2 Постоянное совершенствование системы гарантии качества образования с целью реализации Политики в области качества и удовлетворения заинтересованных сторон	20
ИТОГО по стандарту	32

Сильные стороны:

1. Одним из целевых предназначений университета в горизонте до 2036 г. (согласно Программе развития ФГБОУ ВО «МГУ им. Н.П. Огарёва» на 2025-2036 гг.) определено обеспечение экспорта российского образования в страны Азии, Африки, Латинской Америки. В качестве инструмента для реализации указанного предназначения университет демонстрирует приверженность вопросам международной аккредитации ОПОП – 80 ОП прошли международную аккредитацию, получили положительную оценку.

2. Политика в области качества Университета (утв. Ученым советом ФГБОУ ВО МГУ им. Н. П. Огарёва, протокол № 7 от 24.03.2026) соответствует государственной политике в области высшего образования, предусматривает связь между научными исследованиями, обучением и преподаванием и открыта потребителям. Политика в области качества согласована со стратегией развития университета и отражает все направления деятельности.

3. Политика в области качества актуализирована в 2026 г. с участием потребителей и заинтересованных сторон (включая студентов), доступна всем сторонам, размещена на сайте университета. Проект Политики и Миссии в 2026 г. также размещался для обратной связи на сайте и в личных кабинетах ЭИОС, что обеспечило возможность студентам аккредитуемых ОПОП реальную возможность внести предложения до утверждения документов.

4. Национальный исследовательский Мордовский государственный университет в партнерстве с лидерами отраслей экономики участвует в обеспечении технологического суверенитета России и социально-экономическом развитии Республики Мордовия. Политика в области качества университета и Программа развития университета соотносится с задачами технологического суверенитета РФ, развитием биотехнологий, агропромышленного комплекса (АПК) и экспорта образования.

5. Создан фонд управления целевым капиталом «Развитие Мордовского государственного университета», общий объем средств которого на 2025 г. составляет более 10,3 млн. руб.

6. Система менеджмента качества (СМК) выступает в качестве инструмента гарантии качества и реализации Политики в области качества университета. Процедуры гарантии качества доступны стейкхолдерам посредством электронно-информационной образовательной среды (сайт, личные кабинеты, электронные почты), через обсуждения на заседаниях различного уровня (кафедр, институт университета).

7. Политика в области качества и Миссия, как и другие стратегические документы вуза, прошли обсуждение внутренних и внешних сторон, заинтересованных в развитии ОПОП и ОО - представители персонала и студентов университета, организаций-партнеров входят в состав Ученого совета университета, Ученого совета аграрного института, заседание кафедры) (протокол заседания кафедры №6 от 30.06.2022).

8. Университет ориентирован на реализацию системы гарантии качества в соответствии с Политикой, на протяжении длительного периода (с 2005 г.) внедряет СМК. Высшее руководство Университета поддерживает СМК, демонстрируя свое лидерство и приверженность вопросам качества, включая дополнительное стимулирование менеджеров по качеству, внутренних аудиторов, других сотрудников, принимающих участие в обеспечении и поддержании процедур гарантии качества. Проректор по учебной работе является представителем руководства по качеству Университета. Основным структурным подразделением Университета по развитию системы гарантии качества является Управление менеджмента качества образования; с 2022 года в Управлении введена должность социолога.

9. В рамках общеуниверситетской СМК распоряжением директора аграрного института назначен менеджер по качеству – преподаватель кафедры пищевых технологий Рябов И.А.

10. Ежегодно в институте разрабатываются и утверждаются цели в области качества, а также карта рисков в соответствии с целями и рисками вуза. Данные инструменты позволяют планировать деятельность института и предотвращать возможные риски.

11. Для обеспечения участия администрации, преподавателей в определении целей и стратегии развития ОПОП, ориентация системы гарантии качества образования на требования и ожидания работодателей и профессионального сообщества на систематической основе проводятся совещания рабочих групп, заседания кафедр, на которых определяются цель и задачи программы, обсуждается матрица компетенций, варианты построения учебных планов и рабочих программ.

12. Представители работодателей принимают участие в работе Ученого совета аграрного института, заседаниях кафедры пищевых технологий; в том числе при обсуждении перспектив и проблем развития ОПОП, совершенствования системы производственной практики.

13. СМК сертифицирована (впервые в 2010 г., далее - неоднократная ресертификация), предусмотрено управление выявленными несоответствиями, по итогам аудитов планируются корректирующие действия.

14. Университет имеет внешние подтверждения соответствия результатов обучения ожиданиям профессионального сообщества, в том числе университету присуждена премия Правительства РФ и СНГ в области качества.

15. Политика качества и связанные документы доступны в открытом доступе (сайт, ЭИОС, социальные сети), что делает систему прозрачной для студентов и других заинтересованных сторон.

16. Функционирует риск-ориентированный подход: ежегодно в институте разрабатываются и утверждаются цели в области качества, карта рисков в соответствии с целями и рисками вуза.

17. В 2026 году проведен масштабный внутренний аудит 170 ОПОП Университета, в составе расширенной группы внутренних аудиторов. В результате вынесены решения об открытии новых ОП, закрытии неактуальных ОП. По результатам аудита разработаны и реализуются корректирующие мероприятия по кафедрам, деканатам/институтам.

18. Создана и поддерживается внутренняя независимая оценка качества образования. Соответствующая информация размещена на сайте университета, отчеты – в динамике, по годам. Форма анкет (Яндекс форма) различных заинтересованных сторон ежегодно пересматривается/актуализируется и согласуется с соответствующими заинтересованными подразделениями университета.

19. Работодатели региона, имеющие значительный опыт профессиональной деятельности в пищевой промышленности, принимают участие в разработке, реализации, анализе, экспертизе и совершенствовании ОПОП, что обеспечивает трансляцию ожиданий работодателей от выпускника вуза.

20. Обратная связь от работодателей конвертируется в изменения образовательных технологий.

21. Партнеры института принимают участие в рецензировании программ и корректировке тематик исследований, что показывает стыковку образовательного процесса с производственной реальностью.

22. Студенты входят в состав Ученого совета, участвуют в обсуждении формирования и актуализации образовательных программ.

23. Ежегодно проводятся опросы студентов через ЭИОС для учёта их мнения при разработке стратегий, что обеспечивает вовлечение обучающихся в разработку, реализацию, анализ и совершенствование системы гарантии качества.

24. Университет вовлекает сотрудников и заинтересованные стороны в совершенствование системы гарантии качества, ведёт мониторинг удовлетворённости обучающихся в разрезе образовательных программ.

Рекомендуемые области для улучшений:

1. С целью развития взаимодействия с зарубежными образовательными организациями, потенциальными работодателями потенциальных выпускников университета, а также для выстра-

ивания коммуникации с потенциальными абитуриентами с различных стран рекомендуется рассмотреть вопрос о развитии сайта Университета на других языках, не ограничиваясь сайтом на английском языке.

2. Для повышения удобства поиска информации по гарантиям качества, включая информацию о процедурах СМК, рекомендуется обеспечить более удобный поиск информации, начиная с главной страницы сайта Университета.

3. С целью более глубокого внедрения риск-ориентированного подхода в деятельность Университета рекомендуется рассмотрение рисков при планировании деятельности на всех уровнях управления университетом и ОПОП (с ведением необходимых свидетельств проводимого анализа рисков, например, в планах работы подразделений университета).

4. При разработке стратегических документов развития университета, в том числе в рамках развития международной деятельности, рекомендуется использовать метод стратегического планирования - SWOT-анализ.

5. Рекомендуется использовать модель по международной аккредитации ОПОП в качестве основы для обучения руководителей ОП, а также для развития программ.

6. Развитие инструмента гарантии качества - внутреннего аудита ОПОП для повышения конкурентоспособности программ. На основе аудита - разработка инструмента и механизма внутреннего рейтингования ОП, включая аккредитационные показатели и показатели мониторинга вузов. В результате - развитие лучших практик ОПОП.

7. Проведение системного аудита ОПОП института с привлечением представителей отраслевых ассоциаций и профессионального сообщества.

8. Продолжить структурирование отчетов по результатам мониторинга удовлетворенности заинтересованных сторон.

9. Формирование внутренней среды института, где ППС и студенты одинаково включаются в генерацию и реализацию инновационных решений.

10. Непрерывный сбор информации от работодателей региона и профессионального сообщества об их ожиданиях от компетенций выпускников.

11. Организация совместных мероприятий с представителями работодателей региона и профессионального сообщества с целью формирования будущих изменений в Политике в области качества университета.

12. Привлечение представителей работодателей и профессионального сообщества к внутренним аудитам качества.

13. Углубление международной составляющей в гарантиях качества ОПОП, включая вовлечение зарубежных академических партнёров и экспертов в процедуры рецензирования, формирования компетенций и совместную оценку качества ОП.

14. Развитие корпоративной культуры совместных инноваций. Усилить механизмы, стимулирующие системное взаимодействие научно-педагогических работников и студентов в реализации прикладных инновационных проектов, максимально ориентированных на актуальные запросы высокотехнологичных секторов экономики, с формализацией таких практик в рамках СМК.

15. Упростить язык и формат публикаций Политики качества (инфографика, видео, гайд для студентов), чтобы она была понятнее широкому кругу обучающихся.

16. Проводить регулярные разъяснительные встречи со студентами (например, на «Днях качества» или в рамках кураторских часов), объясняя связь Политики с их учебным опытом.

17. Более активно информировать внешних и внутренних потребителей о наличии СМК, её сертификации, результатах внешней и внутренней оценки качества образовательных программ (сертификаты, аккредитации, место в рейтингах и др.).

18. Доводить информацию об изменениях как результате реализации плана корректирующих действий до потребителей и заинтересованных сторон.

19. Полнее использовать Политику в области качества в управлении, разъяснять роль и функции каждого уровня управления в её реализации.

20. Создать студенческую рабочую группу при Совете по качеству для системного внесения предложений в политику.

21. Внедрить регулярный мониторинг ожиданий студентов (не только удовлетворённости), включая фокус-группы и открытые обсуждения, чтобы выявлять новые запросы.

22. Расширить перечень показателей качества с учётом студентоцентрированного подхода (например, «качество обратной связи от преподавателя», «возможности академической мобильности»).

23. Проводить совместные воркшопы студентов и преподавателей для анализа результатов опросов и выработки улучшений.

24. Разработать механизм «студенческих экспертиз» дисциплин (мини-отзывы по содержанию, методам преподавания, оценочным средствам) для быстрого канала обратной связи.

25. Рекомендуется рассмотреть отчёт об анализе СМК на предмет перегруженности отчётными данными и малого содержания аналитики (отсутствуют выводы, интерпретация динамики,

причинно-следственные связи, нет сравнительного анализа с предыдущими периодами, не отражены конкретные результаты улучшений).

26. Включить в Политику качества акцент на инновации и цифровую трансформацию.

27. Рассмотреть возможность создания рабочей группы по реализации Программы развития 2025–2036 с участием студентов и внешних экспертов.

28. Создать на уровне аграрного инситута постоянные студенческие фокус-группы для ежегодного пересмотра целей в области качества с привязкой к запросам конкретных направлений.

29. Включить в публичную отчётность по СМК наглядные примеры «предложение студента → принятое решение» по аккредитуемым ОПОП для повышения доверия и вовлечённости обучающихся.

2. Разработка и утверждение образовательных программ

Образовательные организации должны иметь процедуры для разработки и утверждения своих программ. Программы должны быть разработаны в соответствии с установленными целями, включая ожидаемые результаты обучения. Квалификация, получаемая в результате освоения программы, должна быть четко определена и разъяснена и должна соответствовать определенному уровню национальной структуры квалификаций в высшем образовании.

Анализ соответствия стандарту:

Объекты экспертизы	Оценка выполнения требований стандарта, балл
2.1 Обеспечение образовательной организацией рамок для каждой ОП ВО, в которой должны быть установлены четкие цели и конечные результаты освоения с участием потребителей ОП ВО, внешних и внутренних заинтересованных в её реализации сторон и учётом лучшей международной практики	18
2.2 Планирование образовательной организацией деятельности по проектированию и реализации ОП ВО	3
2.3 Поддержание образовательной организацией в процессе разработки ОП ВО связей с потребителями и заинтересованными сторонами	9
2.4 Поддержание в актуальном состоянии ОП ВО, которая разработана, согласована с профессиональными сообществами регионального, национального и международного рынка квалификаций и утверждена	8
ИТОГО по стандарту	38

Сильные стороны:

1. Цели и конечные результаты освоения ОПОП ВО по направлениям подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность «Технология мясных и молочных продуктов» (уровень – бакалавриат), 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» направленность «Технология функциональных продуктов питания» (уровень – магистратура), разработаны в соответствии с Миссией университета, Политикой в области качества университета, Программой развития ФГБОУ ВО «МГУ им. Н.П. Огарёва» на 2025-2036 гг. Цели ОП доступны заинтересованным сторонам, размещены на сайте университета.

2. ОПОП ВО по направлениям подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (бакалавриат) (утв. приказом Минобра РФ № 936 от 11.08.2020). ОПОП ВО по направлениям подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» разработана в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» (магистратура) (утв. приказом Минобра РФ № 937 от 11.08.2020). ОПОП разработаны в соответствии с требованиями профессионального стандарта: специалист по технологии продуктов питания животного происхождения (утв. приказом Минтруда РФ № 602н от 24.09.2019).

3. Наличие встроенной логики компетенций - конечные результаты освоения ОПОП ВО определяются нормативно-методическим обеспечением системы оценки качества освоения обучающимися ОПОП, включающим: матрицу компетенций выпускников, программу ГИА, требования к ВКР, требования к государственному экзамену.

4. Выражена заинтересованность ГК «Талина» о создании условий о развитии научно-образовательного, научно-исследовательского направления, деятельность компании направлена на реализацию задач по созданию в регионе устойчивого экспортно-ориентированного агропищевого кластера (подтверждено Письмом ГК Талина №20 от 20.03.2023 г.).

5. Наблюдается преемственность ОПОП ВО в университете. При разработке ОПОП ВО 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» согласно требований ФГОС 3++ учтен опыт реализации ОПОП 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» в 2021 году внесены изменения в образовательную программу в рамках сотрудничества с ООО «МПК Атяшевский» (допол-

нительных дисциплин, а именно, «Технологическое оборудование мясной отрасли», «Переработка свиней», «Системы менеджмента качества и безопасности пищевых систем», «Биологические активные и пищевые добавки в мясной отрасли», «Технология разделки мяса для промышленной переработки»).

6. В 2022 г. заключен договор о сетевой форме реализации ОПОП между МГУ им. Н.П. Огарева, ООО «МПК «Атяшевский» и Торбеевского колледжа мясной и молочной промышленности (через изучение ряда дисциплин программы непосредственно на производстве (без отрыва от учебы), а также путем использования лабораторий и учебных помещений колледжа и предприятия). В Университете сетевое взаимодействие реализуется согласно Порядка организации и осуществления образовательной деятельности при сетевой форме реализации ОП (утв. в 2020 году).

7. Представлены предложения заинтересованности предприятий по вопросам формирования кадров, требующих соответствующей квалификации, предоставление производственных площадок, участие в наполнении учебных программ, трудоустройство выпускников с закреплением наставника со стороны предприятия (Письмо ООО «МПК «Атяшевский»» о заинтересованности реализуемой ОПОП).

8. Учебные планы программ включают дисциплины, необходимые для современных производственных компаний, что демонстрирует механизм влияния работодателей на образовательные результаты.

9. Проводимый системный аудит ОПОП, охватывает широкий перечень показателей: качество приема, рынок труда, запросы работодателей, трудоустройство, успеваемость, рентабельность программы, наличие индивидуальных образовательных траекторий. По результатам аудита в 2025 году Аграрным институтом совместно с кафедрами были разработаны корректирующие мероприятия.

10. Представители работодателей региона участвуют в заседаниях кафедр, рецензируют рабочие программы, входят в состав ГЭК, принимают участие в мероприятиях на базе университета, например, в работе форума «Молодые кадры решают всё!».

11. Создание лаборатории моделирования мясных продуктов при поддержке ГК «Талина» подтверждает намерения индустриальных партнеров института вкладываться в образовательный процесс.

12. Требования рынка труда определяются посредством анализа вакансий и консультаций с работодателями института.

13. Проводится активная профориентационная деятельность: «гид по направлениям подготовки», информационные буклеты, публикации в социальных сетях, с целью привлечения потенциальных абитуриентов.

14. К разработке и экспертизе аккредитуемых ОПОП привлекаются эксперты со стороны работодателей, имеющие значительный опыт профессиональной деятельности в пищевой промышленности. Учёт мнения работодателей и профессиональных сообществ при разработке и обновлении программ усиливает связь учебного процесса с реальными требованиями рынка труда. При разработке ОПОП ВО кластера принимали участие представители работодателей (раздел 8 ОПОП).

15. К реализации ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» привлечены представители работодателей (объединений работодателей): ГК «Талина», ООО «Агросоюз», ОАО «Мордовиягосплем», ООО «Агросоюз Левженский», Филиал "МК «Саранский», АО «Данон Россия», АО «КЗ "Саранский"», ООО «Агрофирма «Норов», АО «Агрофирма «Октябрьская», ОАО «Птицефабрика «Атемарская», ОАО «Птицефабрика «Чамзинская», ООО «Дружба», ООО «Хорошее дело», ООО СП «Богдановское» и другие. Формы участия работодателей в учебном процессе: проведение тренингов и мастер-классов; предоставление базы практик; реализации дисциплин учебного плана; участие ведущих специалистов в составе государственной аттестационной комиссии.

16. При разработке ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения участвовали представители ООО «МПК «Атяшевский», АО «Мордовиягосплем». Предусмотрены различные формы участия работодателей в разработке и реализации ОП: проведение учебных занятий, разработка соответствующей учебно-методической документации; участие в формировании тематики выпускных квалификационных работ; предоставление мест прохождения практик и руководство практиками обучающихся; участие в работе государственной экзаменационной комиссии. В качестве эксперта, давшего оценку содержания ОПОП по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения выступил заместитель руководителя Управления Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору по Республике Мордовия и Пензенской области.

17. На начальном этапе разработки ОПОП осуществлялся анализ тенденций регионально-го, федерального и международного рынка труда, подбор профессиональных стандартов, анализ содержания трудовых функций и трудовых действий. В состав рабочих групп по разработке ОПОП включены работодатели. Обучающиеся и другие заинтересованные стороны привлекаются

к разработке ОПОП.

18. ОПОП ВО по кластеру размещены в открытом доступе на сайте Университета, в социальных сетях, также доступны обучающимся через ЭИОС в разрезе каждой дисциплины.

19. В Руководстве по качеству определены процессы СМК, необходимые для гарантии качества реализации ОПОП. ФГБОУ ВО «МГУ им. Н.П. Огарёва» имеет официальные механизмы по утверждению, периодическому оцениванию и мониторингу реализуемых ОПОП ВО и присваиваемых квалификаций. При разработке ОП в университете определен механизм (согласно Положения о порядке разработки, утверждения и реализации ОП ВО в ФГБОУ ВО «МГУ им. Н.П. Огарёва», утв. 24.06.2025).

20. Представители студенчества входят в состав ученого совета аграрного института и имеют возможность участвовать в обсуждениях вопросов, связанных с формированием или актуализацией ОПОП.

21. Наличие формализованной процедуры согласования ОПОП в соответствии с требованиями ФГОС и профессиональных стандартов обеспечивает официальную валидность и признание.

22. Результаты ежегодной актуализации ОПОП размещены на сайте Университета в Приложениях к ОП.

23. Оценка конкурентоспособности и востребованности ОПОП ВО по кластеру проводится ежегодно в рамках Отчетов по самообследованию за год (на сайте размещены отчеты за 2022-2025 гг.).

24. Каждая ОПОП ВО имеет разработанные ФОСы, включенные в состав РПД, РПП; а также ФОС ГИА.

25. Определение требований к ОПОП и ожиданий работодателей и профессионального сообщества осуществляется непрерывно, на всех этапах разработки и реализации программ. Проводится оценка удовлетворенности преподавателей содержанием ОП, а также обсуждение с профессиональным сообществом.

26. Студенты имеют возможность участия в программах академической мобильности в соответствии с Положением о международной академической мобильности обучающихся (утв. в 2016 году, дополнения в 2022 году).

27. Работодатели проявили заинтересованность в проведении производственных практик студентов. Базы практик определяются по критериям, которые выбираются и обсуждаются на заседании выпускающей кафедры. Среди предлагаемых баз производственных практик студентов аккредитуемых ОПОП: ГК «Талина», ООО «Агросоюз», ОАО «Мордовиягосплем», ООО «Агро-союз Левженский», Филиал "МК «Саранский», АО «КЗ "Саранский", ООО «Агрофирма «Норов», АО «Агрофирма «Октябрьская», ОАО «Птицефабрика «Атемарская», ОАО «Птицефабрика «Чамзинская», ООО «Дружба», ООО «Хорошее дело», ООО СП «Богдановское» и другие.

Рекомендуемые области для улучшений:

1. Разработка механизма, определяющего порядок внешнего рецензирования ОПОП, предусматривающего участие международных экспертов, иностранных образовательных организаций и/или иностранных предприятий-представителей работодателей. При этом рекомендуется установить требования: обеспечение прослеживаемости внешней экспертизы ОП (частота рецензирования); структуры и содержания формы рецензии/экспертного заключения; официального размещения рецензии/экспертного заключения в открытых источниках.

2. Рекомендуется цели и конечные результаты освоения ОП формулировать диагностично с учётом уникальности и специфики ОПОП, а также учитывать международный рынок труда.

3. Рассмотреть возможность включения в раздел 1 Общие положения, п.1.2 Нормативные документы для разработки ОПОП по направлению подготовки – нормативно-правовую основу разработки ОП через ссылки на профессиональные стандарты. При разработке компетенций, формируемых в результате освоения ОПОП рекомендуется отразить взаимосвязь с обобщенными трудовыми функциями профессиональных стандартов.

4. При разработке ОПОП, раздел 8 ОПОП, рекомендуется расширить форму участия представители работодателей – включая разработку и согласование фондов оценочных средств.

5. При разработке ОПОП ВО по каждой ОП рекомендуется проводить анализ международного рынка труда, включая анализ потребностей потенциальных работодателей других стран.

6. Рассмотреть возможность включения в механизм разработки и актуализации ОПОП ВО (например, включения в состав рабочей группы), выходящих на международную аккредитацию или имеющих международную аккредитацию – зарубежные заинтересованные стороны (образовательные организации, представителей предприятий-потенциальных работодателей).

7. Рассмотрение возможности и разработка механизма оценки мнений профессионального сообщества для оценки ОПОП ВО.

8. Определение роли, обязанностей и ответственности руководителей ОПОП университета. Определение механизма работы руководителей ОП.

9. Анализ локального нормативного документа - Положения о международной академической мобильности обучающихся на актуальность и полноту представленной информации.

10. Развитие взаимодействия в сфере учебного и научного сотрудничества с зарубежными вузами-партнерами.

11. Развитие сетевого взаимодействия с ведущими российскими и зарубежными вузами, в частности из стран ЕАЭС.

12. Активизация учебно-методической деятельности в области размещения электронных образовательных ресурсов на онлайн-платформах, что позволит ускорить сетевое взаимодействие с другими вузами.

13. После выпусков - проведение регулярного мониторинга трудоустройства выпускников в долгосрочной перспективе с оценкой скорости продвижения, уровня позиции, отзывов работодателей о выпускниках института.

14. Развитие сетевых взаимодействий в рамках реализации ОПОП с образовательными организациями и предприятиями других регионов РФ.

15. Привлечение к разработке ОПОП представителей среднего и малого бизнеса, розничных сетей и R&D-подразделений производств с целью диверсификации видения конечных результатов.

16. Внедрение практики разработки ФОС совместно с бизнесом, разработка кейсов и ситуационных задач для промежуточной аттестации, максимально приближенных к реальным производственным проблемам.

17. Активное позиционирование преимуществ обучения на программах института на портале университета и в социальных сетях, уточнение конкретных должностей, компаний-партнеров и уровня стартовых позиций выпускников.

18. Привлечение работодателей к аудиту условий обучения студентов с целью совершенствования их согласно актуальному технологическому уровню производств.

19. Рекомендуется проводить специально организованную работу по дидактической и методической подготовке руководителей/разработчиков образовательных программ для корректных формулировок целей и конечных результатов освоения ОПОП в соответствии с Программой развития университета на 2025–2036 годы и Политикой в области качества.

20. Рекомендуется актуализацию ОПОП проводить только на основе оценки достижения целей и конечных результатов с использованием адекватных форм и методов диагностики.

21. Рекомендуется разработать обязательные критерии для отражения в экспертных заключениях работодателей, зарубежных экспертов из вузов-партнёров и др.

22. Рекомендуется разработать критерии соответствия баз практики для обучающихся, которые самостоятельно заключают договор, в том числе для иностранных студентов, проходящих практику в своей стране.

23. Актуализировать содержание практики: провести дополнительный анализ и дифференциацию требований к производственной практике.

24. Глубже анализировать потребность студентов-бакалавров в более позднем начале занятий, чтобы точнее учитывать их требования при планировании расписания (студентоцентрированный подход).

25. Повысить доступность информации о присваиваемой квалификации — объяснять студентам, как она соотносится с реальными требованиями рынка труда, не ограничиваясь формулировками стандартов.

26. Проводить сравнительный анализ ОПОП с программами ведущих вузов (в т.ч. международных) и обсуждать результаты со студентами для демонстрации конкурентоспособности программы.

27. Организовать регулярные встречи со студентами при обновлении ОПОП, чтобы обучающиеся могли обсуждать цели программы и вносить предложения, а не узнавать об изменениях постфактум.

28. Создать единый реестр отзывов студентов по ОПОП с анализом типичных проблем (например, перегрузка, нехватка практических заданий) и публиковать результаты анализа открыто.

29. Ввести регулярное (не реже раза в год) информирование студентов о результатах аудита ОПОП и внесённых изменениях, чтобы обучающиеся видели связь своих предложений с обновлением программ.

30. Развивать сетевые и совместные с зарубежными вузами (КНР, Киргизия, страны ЕАЭС) элементы ОПОП с понятным для студентов механизмом признания результатов обучения.

3. Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка

Образовательные организации должны обеспечить разработку таких образовательных программ, которые мотивируют студентов к активной роли в совместном создании процесса обучения, а оценка успеваемости студентов должна отражать этот подход.

Анализ соответствия стандарту:

Объекты экспертизы	Оценка выполнения требований стандарта, балл
3.1. Учет потребностей различных групп студентов, включая возможность формирования индивидуальной образовательной траектории	7
3.2. Использование методов, стимулирующих студентов к активному вовлечению в реализацию ОП ВО	8
3.3. Установление и публикация процедур контроля знаний и оценки уровня сформированности запланированных компетенций студентов на всех этапах ее реализации	18
3.4. Обеспечение образовательной организацией объективности, профессионализма и независимости оценочного процесса, привлечение профессионального и экспертного сообщества к оцениванию результатов освоения ОП ВО	10
ИТОГО по стандарту	43

Сильные стороны:

1. Университет предоставляет возможность для определенных групп обучающихся освоения ОПОП по индивидуальному плану и по индивидуальному графику, согласно установленных процедур (Положения об обучении по индивидуальному учебному плану, Положения о порядке посещения учебных занятий студентами). Студенты могут выбирать элективные дисциплины и факультативы, что позволяет адаптировать обучение под личные интересы и карьерные цели.

2. Выбор ИОТ студент сможет осуществляется по заявлению. В Учебном плане направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» факультатива «Основы проектной деятельности» и блока «Индивидуальная образовательная траектория» построены модели индивидуальных образовательных траекторий. Включены модули в блоке «ИОТ»: 1. Технологический модуль (технология мясных и молочных продуктов). 2. Агрономический модуль. 3. Зоотехнический модуль. 4. Ветеринарный модуль. 5. Модуль ландшафтной архитектуры. Технологический модуль (технология мясных и молочных продуктов) включает следующие дисциплины: Система цифровой маркировки продукции животноводства, Производственный контроль продукции животноводства, Санитария и гигиена на молочных, мясо- и перерабатывающих предприятиях, Технология молочных продуктов.

3. Для студентов с ограниченными возможностями здоровья учебным планом предусмотрены адаптационные дисциплины (для бакалавров - «Психология личности и профессиональное самоопределение», «Технологии социальной адаптации», «Адаптивные информационные и коммуникационные технологии»; для магистров - «Психология межличностных отношений», «Социальная адаптация и основы социально-правовых знаний», Адаптивные информационно-образовательные технологии»).

4. В Университете утверждена Социальная политика, распространяющаяся работников и обучающихся.

5. Ежегодно студенты бакалавриата проходят обучение по дополнительным профессиональным программам. У студентов бакалавриата есть возможность пройти обучение по дополнительной профессиональной программе «Agile-технологии в профессиональной деятельности». В 2025 году 12 студентов бакалавриата участвовали в акселерационной программе «ОгарёвPRO» и заняли 1 место с проектом «Мы то, что едим», руководитель проекта преподаватель кафедры Моисеев С.А. В 2025-2026 учебном году 25 студентов проходят обучение цифровым компетенциям по программе профессиональной ИТ-подготовки «Цифровые кафедры» в рамках нацпроекта «Цифровая экономика», в 2026 году 12 студентов бакалавриата участвуют в акселерационной программе «ОгарёвPRO».

6. Обучающимся предоставлена возможность изучения онлайн-курсов, размещенных на

образовательной онлайн-платформе «Ogarov-University» - Массовые открытые онлайн-курсы (MOOC).

7. ОПОП направления подготовки бакалавриата 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» включает Рабочую программу воспитания. Результаты воспитательной работы являются частью образовательных результатов ФГОС ВО и формулируются в терминах мягких навыков (soft skills).

8. Реализация ОПОП предусматривает использование в учебном процессе различных образовательных процедур: лекционные, дискуссионные, исследовательские, тренинговые (игровые), проектное обучение, экскурсии на профильные предприятия, практико-ориентированные мастер-классы и др.

9. Преподаватели кафедры ведут системную профориентационную работу, которая также служит формой активного вовлечения студентов в образовательный процесс. Проводятся встречи в колледжах: Саранском политехническом техникуме, Торбеевском колледже мясной и молочной промышленности им. Ю.В. Тугукова, Саранском автомеханическом техникуме.

10. Студенты кафедры приняли участие в VII и VIII Республиканских форумах аграрной молодежи «Молодые кадры решают всё!», с целью представления собственных разработок (хлеб из льняной и амарантовой муки, мягкий сыр с растительными добавками, колбасы и мясные деликатесы) и общения с будущими работодателями.

11. В рамках обучения студенты вовлекаются в реальную проектную и научно-исследовательскую работу.

12. Проверку соответствия проведения оценки знаний/компетенций установленным критериям и процедурам проводит Департамент образовательной политики и Управление менеджмента качества образования. По каждой учебной дисциплине, практике, ГИА разработаны рейтинг-планы и фонды оценочных средств.

13. На кафедре пищевых технологий организовано взаимопосещение занятий преподавателями кафедры.

14. К процессу создания ФОСов активно привлекаются работодатели. Они могут выступать как разработчиками ФОСов в составе рабочей программы дисциплины, практики, ГИА. Мнение работодателей учитывается при обновлении оценочных материалов ГИА. Как правило, работодатели ориентируют на включение в программу ГИА вопросов, практических заданий для подготовки к государственному экзамену и тем ВКР, отражающих актуальные проблемы и изменения в профессиональной сфере специалистов по качеству пищевой продукции.

15. Студенты направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» регулярно проходят тестирование остаточных знаний в рамках Федерального интернет-экзамена в сфере профессионального образования (ФЭПО); представлены соответствующие протоколы. Также студенты проходят тестирование в рамках проекта "Оценка и развитие управленческих компетенций в российских образовательных организациях" на платформе АНО "Россия – страна возможностей".

16. Система непрерывного контроля знаний включает формы контроля: диагностическое тестирование; проверка остаточных знаний; текущая, промежуточная, итоговая аттестации студентов. Разработаны соответствующие локальные нормативные документы. Внедрена балльно-рейтинговая система оценки результатов обучения.

17. Студенты и преподаватели участвуют в различных внутренних мероприятиях («Молодые кадры решают всё!», «Диалог культур»), Всероссийском конкурсе «Лучший по профессии», международных конференциях и саммитах на внешних площадках.

18. Реализация обучения посредством внедрения проектной деятельности (проект «Мы то, что мы едим», стартап ООО «ЦРПП» по производству мягких сыров, акселерационные программы).

19. Студенты института принимают участие в научно-исследовательской деятельности: разработка рецептур сыров, колбас, хамона; результаты НИР находят отражение в реальных производственных процессах.

20. Многоуровневое информирование о критериях и процедурах оценки посредством размещения сведений в ЭОИС.

21. Работодатели региона принимают участие в оценке результатов освоения студентами ОП на всех этапах: текущий контроль, руководство производственной практикой.

22. Представители работодателей и профессионального сообщества принимают участие в реализации образовательных программ в качестве штатных преподавателей или принимаются по договору ГПХ.

23. Содержание рабочих программ дисциплин формируется с учетом предложений и заявок индустриальных партнеров института.

24. Студенты активно вовлечены в проектную и научно-исследовательскую деятельность (акселератор «OgarovPRO», гранты «Студенческий стартап», конференции, публикации), в том числе по заказам предприятий-партнёров.

25. Университет выявляет потребности обучающихся, проводит мониторинг удовлетворённости, используя методы социологических исследований.

26. Существует официальная возможность обжаловать результаты экзаменов или зачётов, что соответствует международной практике защиты прав студентов.

27. Проводятся опросы удовлетворённости качеством обучения и отдельных дисциплин, результаты которых учитываются при корректировке ОПОП и методов преподавания.

28. По аккредитуемым ОПОП реализованы индивидуальные образовательные траектории, межсессионный учёт успеваемости и балльно-рейтинговая система в ЭИОС, позволяющие студентам отслеживать достижение результатов и корректировать учебную деятельность.

Рекомендуемые области для улучшений:

1. Проведение более детальной оценки эффективности педагогических методов с целью их адаптации к разным группам студентов, определив при этом критерии оценки эффективности.

2. Рассмотрение возможности использования смешанного обучения (онлайн, офлайн), для определенных групп и категорий обучающихся.

3. При проведении взаимопосещения занятий преподавателями кафедры, рассмотреть возможность привлечения представителей работодателей.

4. Привлечение студентов старших курсов магистратуры в качестве учебных ассистентов (тьюторов).

5. Формирование ФОС на основе реальных данных производств, включение в фонды ситуационных задач и кейсов.

6. Организация мероприятий (проектных сессий) совместно с работодателями и смежными образовательными организациями по вопросам оценки результатов освоения программы студентами, а также последующего мониторинга востребованности и развития выпускников.

7. Модернизация методов проектного обучения студентов, внедрение новых форм: хакатоны, коллабы, акселерационные программы совместно с индустриальными партнерами.

8. Вовлечение студентов в процесс патентования результатов интеллектуальной деятельности и заключение лицензионных договоров с предприятиями региона.

9. Популяризация научных достижений преподавателей и студентов института на портале университета и в социальных сетях.

10. Рекомендуется доводить до сведения обучающихся результаты реализации планов корректирующих действий по выявленным несоответствиям.

11. Рекомендуется обеспечить возможность освоения образовательных программ по индивидуальной траектории обучения для всех обучающихся (не только части).

12. Обеспечить поддержку работающих студентов (значительная доля трудоустроенных или имеющих подработку) через гибкий график, раннее информирование о расписании.

13. На основании предложений студентов пересмотреть баланс теоретических и практических форматов обучения для повышения заинтересованности в достижении целей ОПОП и ожиданий работодателей.

14. Разработать систему мотивации для участия студентов в научных кружках, хакатонах, дебатах и других внеучебных активностях, напрямую связанных с компетенциями ОПОП; внедрить бонусные баллы или зачёт внеаудиторной работы.

15. Расширить использование форм обучения, развивающих практические и прикладные навыки (проектная работа, практикумы на реальном оборудовании), особенно там, где работодатели оценили их ниже.

16. Вовлекать студентов в проектирование методов преподавания — привлекать представителей студенчества в рабочие группы по выбору и апробации новых педагогических практик.

17. В связи с выявленными при анализе СМК проблемами качества подготовки (низкие результаты тестирования по ряду дисциплин) внедрить систему раннего выявления студентов с низкой успеваемостью, индивидуальную поддержку, обновление рабочих программ дисциплин с низкими результатами и расширение практики выравнивающих курсов.

18. Обеспечить анонимность опросов о качестве преподавания в ЭИОС, автоматические напоминания по завершении курса и доведение результатов до преподавателя и кафедры.

19. Привлекать магистрантов в качестве учебных ассистентов и тьюторов для сопровождения лабораторных и практических занятий (кафедра пищевых технологий, институт электроники и светотехники).

20. Внедрить сквозной модуль «мягких навыков» (презентация результатов, работа в команде, основы управления проектами) для студентов всех аккредитуемых направлений.

4. Прием, успеваемость, признание и сертификация

Образовательные организации должны единообразно применять заранее определенные и опубликованные правила, охватывающие все этапы студенческого «жизненного цикла», т.е. приём, успеваемость, признание и сертификация.

Анализ соответствия стандарту:

Объекты экспертизы	Оценка выполнения требований стандарта, балл
4.1. Наличие у образовательной организации системы профориентационной работы, нацеленной на подготовку и отбор абитуриентов на ОП ВО в соответствии с целями ОП ВО, требованиями и ожиданиями регионального, национального и международного рынков квалификаций	8
4.2. Разработка, публикация и применение правил Образовательной организации, регулирующих прием на обучение по ОП ВО, перевода, признания квалификаций, периодов обучения и предшествующего образования	9
4.3. Обеспечение образовательной организацией прогресса успеваемости студентов, их индивидуальной образовательной траектории и академической мобильности	3
4.4. Обеспечение студентов необходимыми возможностями для самостоятельной, учебно- и научно-исследовательской работы, личностного развития, способствующими формированию компетенций	10
4.5. Обеспечение образовательной организацией выпускников документами, подтверждающими завершение ОП ВО, присвоение квалификации и осуществление последующего мониторинга востребованности и развития выпускников ОП ВО	5
ИТОГО по стандарту	35

Сильные стороны:

1. Университет демонстрирует открытость утвержденных правил приема и перевода, информирует заинтересованные стороны через сайт, в том числе размещает информацию об особенностях приема для иностранных студентов.

2. Развита система профориентационной работы, помогающая привлекать мотивированных студентов. При Университете функционирует Департамент профориентации, организации приема и развития карьеры. Приемной кампании ежегодно предшествует активная профориентационная работа.

3. Кафедра пищевых технологий и лично преподаватели, ответственные за профориентационную работу, осуществляют системную деятельность по привлечению абитуриентов на направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения». Преподаватели регулярно встречаются с учащимися общеобразовательных школ и студентами средних профессиональных учреждений г. Саранска и муниципальных районов Республики Мордовия.

4. Сотрудники ГК «Талина» и МПК «Атяшевский» принимают участие в профориентационных занятиях, участвуют в Днях открытых дверей и мероприятиях института («Пищевой технолог»), демонстрируя абитуриентам карьерные перспективы. А также проводят отдельные встречи с выдающимися выпускниками института.

5. Кафедрой пищевых технологий ведется регулярная работа по организации встреч студентов и абитуриентов с представителями профессионального сообщества и потенциальными работодателями. Например, Аграрный институт и ГК «Талина» совместно проводят профориентационные занятия для школьников и студентов.

6. В рамках проекта «100 школ – 100 кафедр» и проведения профориентационных мероприятий между Университетом и Николаевской СОШ был заключен договор

7. В 2025-2026 учебном году на направлении подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» обучается 3 студента на целевой основе от ООО «МПК Атяшевский».

8. Спрос на подготовку специалистов по аккредитуемым ОПОП подтверждается регулярными вакансиями, информация о которых поступает от работодателей на кафедру пищевых технологий.

9. Прием абитуриентов в университет осуществляется в соответствии с Правилами приема в ФГБОУ ВО «МГУ им. Н.П. Огарёва». Прием проводится на конкурсной основе. Требования к вступительным испытаниям являются достаточными для того, чтобы оценить способности и профессиональную пригодность абитуриентов к освоению ОПОП.

10. Прогресс успеваемости студентов прослеживается через личный кабинет в ЭИОС. В Университете функционирует компьютерная система для мониторинга и диагностики качества учебного процесса. Дистанционное взаимодействие преподавателей и студентов осуществляется через ЭИОС университета и Центр дистанционного образования и цифровых компетенций МГУ им. Н.П. Огарёва.

11. Действует программа академической и социальной адаптации студентов-первокурсников.

12. На текущий момент на направлении подготовки «Продукты питания животного происхождения» обучаются студенты с гражданством (Туркменистана) на 1 курсе – 16 студентов, 2 курсе – 12 студентов, 3 курсе – 14 студентов, которые активно участвуют в учебной и научной деятельности института, а также воспитательных и просветительских мероприятиях кафедры.

13. Университет выдаёт выпускникам документы, подтверждающие квалификацию, и ведёт мониторинг востребованности выпускников на рынке труда. В Университете введен в действие Порядок заполнения, учета и выдачи документов об образовании и о квалификации, приложений к ним и дубликатов в ФГБОУ ВО «МГУ им. Н.П. Огарёва». Дипломы оформляются на государственном языке Российской Федерации. Документы об образовании и о квалификации могут быть также оформлены на иностранном языке в случае реализации ОП на иностранном языке.

14. Обеспечивается участие студентов в программах обмена и совместных образовательных инициативах, включая международные.

15. В 2025-2026 учебном году студенты кафедры пищевых технологий активно участвуют в проектной и предпринимательской деятельности. Например, проект студентов кафедры и преподавателя Моисеева С.А. «Мы то, что мы едим» занял 1 место в университетском акселераторе «ОгарёвPRO».

16. Реализация обучения с применением индивидуальной образовательной траектории.

17. Обучение по индивидуальному графику для студентов, работающих по специальности, что указывает на востребованность специалистов и признание качества их подготовки.

18. Университет демонстрирует системный и инновационный подход к организации внеучебной деятельности, способствующий достижению запланированных результатов обучения и формированию ключевых компетенций выпускников.

19. Активная научно-исследовательская работа позволила студентам и преподавателям кафедры добиться признания на различных уровнях.

20. Студенты аккредитуемых программ имеют развитую базу практик на ведущих предприятиях региона и возможность выполнения будущих ВКР по заказам предприятий.

21. Достижение запланированных результатов обучения параллельно с учебным процессом обеспечивается проведением дополнительных образовательных программ и образовательных модулей, рассчитанных на студентов направления подготовки «Продукты питания животного происхождения». В 2026 году студенты бакалавриата прошли обучение по программе «Современные технологии производства продуктов питания из молока».

Рекомендуемые области для улучшений:

1. Для ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» рекомендуется продолжить развитие взаимодействия и совместной работы ссуз - через работу с профильными специальными учебными заведениями.

2. Нацеленность и обеспечение доступности информации о квалификации, востребованности и перспективности профессии - на международном уровне.

3. Рассмотреть возможность введения в дополнение к проводимым вступительным испытаниям для поступления в магистратуру – профильного собеседования, резюме абитуриента.

4. Развитие академической мобильности обучающихся, как внутри страны, так и на международном уровне.

5. После первых выпусков - ведение баз выпускников с прослеживаемостью после выпуска, например, в течении трех лет после выпуска и более. Ведение расширенной базы по выпускникам, включая карьерный рост, сертификации квалификаций.

6. Развитие Ассоциации выпускников на уровне университета.

7. Проведение оценки проводимых профориентационных мероприятий и числа абитуриентов, поступивших в университет на ОПОП. Выделение приоритетных профориентационных мероприятий, являющихся наиболее результативными и акцент на их

расширение и усиление.

8. Размещение актуальной информации о проводимых профориентационных мероприятиях на сайте университета.

9. Переработка структуры и содержания отзыва о прохождении студентами практик с включением элемента – «оценка приобретаемых профессиональных компетенций», которые получают студенты на практике.

10. Рассмотрение возможности и необходимости приобретения дополнительных профессиональных компетенций в процессе освоения ОПОП ВО через получение рабочих профессий, связанных с практическим применением биологических систем в производстве.

11. Установление на уровне университета критериев отбора мест прохождения практической подготовки обучающихся.

12. Привлечение работодателей к экспертизе программ вступительных испытаний (магистратура), включение в пул вопросов кейсов и производственных задач.

13. Своевременное размещение РПД и методических материалов в ЭОИС для студентов перед началом обучения, в том числе для возможности определения дисциплин по выбору.

14. Расширение пула индустриальных партнеров института за счет молокоперерабатывающих предприятий и компаний-производителей функционального питания из соседних регионов для диверсификации рынка труда выпускников.

15. Создание цифрового портфолио студента, объединяющего его достижения в учебной, общественной и научно-исследовательской деятельности, с целью развития его карьерной траектории.

16. Обеспечение прослеживаемости процента студентов, проходящих практику на предприятиях по долгосрочным договорам и по индивидуальным договорам; определение приоритетных предприятий. Расширение баз практик.

17. Выставление информации на сайте университета по предоставляемым местам практик для студентов по ОПОП.

18. Рекомендуется на английском языке на сайте университета разместить правила признания квалификаций и документов об образовании других стран, периодов обучения и предшествующего образования.

19. Обеспечить наличие помещений для самостоятельной работы студентов (отмечено как отсутствующее в предложениях).

20. Усилить информационное сопровождение и организационную составляющую внеучебной деятельности: оптимизация каналов информирования, повышение доступности мероприятий, регулярное изучение запросов студенческого сообщества.

21. Добавить в учебные курсы модули по soft skills (презентация результатов, работа в междисциплинарных командах).

22. Увеличить долю международных мероприятий (стимулировать участие в зарубежных олимпиадах и конференциях).

23. Повысить доступность исследовательской инфраструктуры и уровень вовлечения студентов младших курсов в научные проекты и грантовую деятельность.

24. Включить в блок практик и стажировок больше международных партнёрств и совместных исследовательских проектов.

25. Развить онлайн-платформы для сопровождения учебной и внеучебной деятельности: трекары компетенций, базы практик и карьерных возможностей.

26. Развивать электронное портфолио обучающихся, доступное работодателям и родителям, с фиксацией научных и практических достижений.

27. Усилить адаптацию и сопровождение иностранных студентов и студентов совместных программ с КНР / Киргизией (языковая поддержка, кураторство, межкультурная адаптация).

28. Развивать публикационную активность студентов и аспирантов в изданиях, индексируемых в Scopus и Web of Science.

29. Совершенствование форм организации подготовки студентов к участию в проектной деятельности, олимпиадах и профессиональных конкурсах всероссийского уровня.

30. Увеличение количества аспирантов из числа выпускников бакалавриата и магистратуры по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» и открытой магистратуры 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения».

31. Развитие системы академической мобильности студентов и аспирантов. Привлечение к обучению студентов из числа иностранных граждан.

5. Преподавательский состав

Образовательные организации должны быть уверены в компетентности своих преподавателей. Они должны применять справедливые и прозрачные процессы при найме и развитии профессионального роста своих сотрудников.

Анализ соответствия стандарту:

Объекты экспертизы	Оценка выполнения требований стандарта, балл
5.1. Определение и обеспечение образовательной организацией потребностей ОП ВО в научно-педагогических работниках (НПР)	7
5.2. Создание благоприятных условий для эффективной работы сотрудников	2
5.3. Обеспечение развития профессионального роста НПР	7
5.4. Владение НПР методами и современными технологиями студентоцентрированного и практикоориентированного обучения	4
5.5. Участие НПР в научно-исследовательской деятельности и руководстве учебно- и научно-исследовательской работой студентов	12
5.6. Поддержание обратной связи преподавателей со студентами	6
ИТОГО по стандарту	38

Сильные стороны:

1. Реализация ОПОП ВО осуществляется педагогическими работниками университета и представителями-практиками профильных организаций. Разработаны механизмы и критерии оценки компетентности ППС, основанные на требованиях ФГОС ВО.

2. Преподавательский состав, участвующий в реализации аккредитуемых ОПОП включает:
 - 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технология мясных и молочных продуктов») – 31 человек, из них 23 (74,2 % имеют ученую степень кандидатов и докторов наук) и 3 человека (9,7 %) работодатели осуществляют трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности выпускников программы.

- 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (профиль «Технология функциональных продуктов питания») 15 человек, из них 11 (73,3 % имеют ученую степень кандидатов и докторов наук) и 3 человека (20 %) работодатели осуществляют трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности выпускников программы.

3. В университете определены требования к компетентности НПР через должностные инструкции, а также выполняются требования повышения их квалификации.

4. Созданы условия труда для НПР и других сотрудников, реализующих образовательную, научно-исследовательскую, инновационную деятельность, применяется мотивация и стимулирование их деятельности.

5. Реализуются различные формы повышения квалификации различных категорий НПР по содержанию курсов, срокам и моделям (стажировки, семинары, тренинги и др.). Уровень квалификации ППС является достаточным для качественной реализации кластера ОПОП. Все преподаватели прошли программы повышения квалификации, включая обучение по ИКТ.

6. Регулярное обновление компетенций ППС в области цифровых технологий, актуальных производственных процессов, инклюзивного образования.

7. Высокий уровень компетентности НПР кафедры пищевых технологий свидетельствует их приглашение для преподавания специалистам предприятий и организаций в рамках программ дополнительного профессионального образования. Преподаватели кафедры Иванова Н.Н., Каргин В.И., Неяскин Н.Н., Костромкина Н.В., Валошин А.В., Рябов И.А., Моисеев С.А. провели обучение (повышение квалификации) для 45 слушателей по программе «Современные технологии производства продуктов питания из молока» (36 часов) и для 45 слушателей по программе «Сыроварение: современные технологии производства и контроль качества» (36 часов).

8. Соответствие компетентности научно-педагогических работников целям ОПОП подтверждается победами в конкурсах и грантах, получением патентов на изобретения, например: патент на изобретение № 2810759 «Способ производства варено-копченой колбасы» (Костромкина Н.В., Иванова Н.Н., Валюшин А.В.); патент на изобретение № 2810951 «Способ производства обогашенной варено-копченой колбасы» (Иванова Н.Н., Каргин В.И., Неяскин Н.Н.); и другие.

9. Данные о прохождении повышения квалификации размещаются в ЭИОС в разделе «Портфолио», учитываются в индивидуальных планах ППС, ежегодных отчетах кафедры, института и университета.

10. Профессиональное и психолого-педагогическое соответствие НПР предмету оценки подтверждается соответствующей кадровой справкой по ОПОП ВО.

11. С 2016 года в Университете введена система мотивации НПР - эффективный контракт. Ежегодно проводится конкурс «Человек года».

12. Преподаватели руководят студенческими НИР и ВКР, что укрепляет связь науки и образования.

13. Результаты прохождения повышения квалификации НПР внедряются в образовательный процесс. Например, преподаватели кафедры пищевых технологий регулярно проходят обучение по программам, связанным с современными технологиями производства продуктов питания из молока, цифровым и технологическим развитием молочного и мясного скотоводства, реализацией стартап-проектов и инвестиционных проектов с применением разных форм финансирования.

14. Важную роль в привлечении и удержании молодых научно-педагогических кадров играет действующая в университете «Программа привлечения и закрепления молодых ученых ФГБОУ ВО «МГУ им. Н.П. Огарёва» на 2021–2030 годы» (утверждена приказом ректора от 09.06.2021 № 451). В 2023-2025 гг. на кафедре обучались следующие аспиранты очной формы обучения: Якомаскин С.С. – аспирант 4 года обучения (научный руководитель – д.с.-х.н., профессор Каргин В.И.). В 2025 году успешно защитил кандидатскую диссертацию. Хныкин Т.В. – аспирант 3 года обучения (научный руководитель – д.с.-х.н., профессор Еряшев А.П.).

15. Привлечение и удержание молодых научно-педагогических работников осуществляется через: вовлечение в исследовательские проекты, научные гранты; участие молодых преподавателей в научных конкурсах; организацию социальной и материальной поддержки молодых специалистов. Процент молодых преподавателей (до 39 лет) на кафедре пищевых технологий по состоянию на 2024-2025 учебный год составляет 32 % (Рябов И.А., Моисеев С.А.).

16. Преподаватели кафедры пищевых технологий регулярно делятся опытом реализации образовательной программы по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» на различных научно-практических конференциях, форумах и семинарах.

17. Признание лучших практик педагогической деятельности в процессе реализации ОПОП происходит через участие преподавателей в конкурсах профессионального мастерства, а также через внедрение результатов повышения квалификации в образовательный процесс.

18. Для подготовки студентов используются новые образовательные технологии: в ходе лекций - мозговой штурм, короткие дискуссии, техника обратной связи лекция-беседа; при проведении семинаров - метод инцидента, метод разыгрывания ролей и метод состязаний, метод семинара-конференции; при проведении практических занятий - деловые игры и конкретные ситуации, интерактивы по разработке командных проектов.

19. Преподаватели кафедры предоставляются к наградам российского, регионального уровня. Например, Каргин В.И. лауреат Огаревской премии, награжден почетными грамотами Северо-Восточного научно-методического центра Россельхозакадемии и Государственного Собрания Республики Мордовия.

20. Координацию международной деятельности в университете осуществляет Управление международных связей (УМС).

21. В коллектив кафедры интегрированы преподаватели-практики (главный технолог МПК «Атяшевский», гендиректор АО «Мордовиягосплем»), что положительно влияет на качество подготовки, так как студенты получают актуальные знания о производствах.

22. Преподаватели института осуществляют научно-исследовательскую деятельность совместно со студентами, практические результаты которой подтверждены патентами и лицензионными договорами.

23. Результаты научно-исследовательской деятельности института внедряются в лабораторные практикумы и учебные пособия.

24. Использование механизмов целевой аспирантуры, что способствует профессиональному развитию и закреплению перспективных кадров.

25. Тематика грантов и хозяйственных работ инициирована реальным сектором (увеличение сроков хранения мяса, подбор функциональных добавок для импортозамещения и др.).

26. Преподаватели института являются признанными экспертами, принимают участие в профессиональных конкурсах, выступают на федеральных и международных площадках.

27. Мотивация студентов посредством поддержки студенческих стартапов и проектов в рамках акселераторов.

28. НПР аккредитуемых кафедр интегрируют результаты собственных НИР в учебный процесс (учебные пособия, ЭОР, оборудование научных лабораторий), выполняют гранты РНФ и хоздоговоры с предприятиями.

29. Система обратной связи реализуется через ЭИОС, анкетирования, а также личные консультации.

30. В Университете функционирует институт кураторства. С каждой группой в течение адаптационного курса работают два студента (кураторы или члены студенческого совета или профбюро) и преподаватель - куратор с выпускающей кафедры. В начале учебного года проводятся обучающие семинары для преподавателей – кураторов и студентов.

Рекомендуемые области для улучшений:

1. Развитие стажировок ППС, в том числе на зарубежных предприятиях, и по профилям преподаваемых дисциплин.

2. Систематизация и упорядочивание подходов управлению международной деятельности на уровне университета, институтов, кафедр. Определение и закрепление ответственностей на всех уровнях.

3. Разработка механизма рецензирования ОПОП для программ, выходящих на международную аккредитацию, включая порядок внутреннего и внешнего рецензирования. А также разработка внутренних критериев оценивания таких ОПОП.

4. Обмен лучшими практиками ОПОП, имеющих международную аккредитацию. При этом рассмотрение опыта, как внутри университета, так и в сравнении с другими образовательными организациями, на российском и международном уровнях.

5. Развитие сетевых взаимодействий в рамках реализации ОПОП с образовательными организациями высшего образования региона и других субъектов РФ, в особенности в рамках реализации магистерской программы.

6. Развитие программы «студент-тьютор», в рамках которой магистры и аспиранты помогают бакалаврам в освоении сложных лабораторных техник и исследовательских методов.

7. Развитие научно-исследовательской и инновационной деятельности института посредством увеличения количества публикаций в высокорейтинговых журналах, а также количества РИД по итогам НИР.

8. Формирование четкого плана повышения квалификации ППС, в том числе по программам в области сквозных технологий, с целью включения полученных знаний в исследовательские проекты и содержание ОПОП с опережением требований рынка.

9. Привлечение специалистов-практиков и представителей работодателей института к формированию программ повышения квалификации и стажировок ППС, например программы ДПО, разработанные совместно с ГК «Талина» в области производства специализированной пищевой продукции, технологий глубокой переработки и др.

10. Рекомендуется повышение квалификации НПР, задействованных в разработке ОПОП (руководители ОПОП), для обеспечения корректных формулировок целей и результатов ОПОП.

11. Рекомендуется размещать информацию о результатах оценки качества НПР и планах повышения квалификации в открытом доступе.

12. Рекомендуется рассмотреть возможности международной сертификации НПР.

13. Увеличить вовлечённость представителей работодателей в образовательный процесс, особенно в преподавании прикладных дисциплин и организации практической подготовки.

14. Активизировать научно-исследовательскую деятельность, направленную на решение реальных производственных задач (повышение оценки компетенций по использованию современного оборудования и экономических компетенций).

15. Ускорить цикл «обратная связь → корректировка курса», чтобы изменения были заметны студентам в текущем учебном году.

16. Включать студентов в обсуждение воспитательных мероприятий и университетских инициатив, делая их соавторами проектов.

17. Проводить регулярное обучение преподавателей методам студентоцентрированного взаимодействия и эффективной коммуникации.

18. Преподавателям активнее комментировать успехи и зоны роста студентов (например, через электронные журналы или персональные консультации).

19. При разработке курсов и взаимодействии со студентами активнее учитывать международные стандарты обратной связи.

20. Создать систему поощрения преподавателей за качественную работу со студентами, включая активное использование обратной связи.

21. В дальнейшем - привлекать выпускников магистратуры аккредитуемых направлений в аспирантуру и закреплять молодых преподавателей на кафедрах для омоложения состава ППС.

22. Привлечение выпускников магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» для учёбы в аспирантуре и последующего трудоустройства в качестве молодых преподавателей кафедры.

23. Расширять участие специалистов-практиков предприятий-партнёров в преподавании прикладных дисциплин и руководстве ВКР.

6. Образовательные ресурсы и система поддержки студентов

Образовательные организации должны иметь достаточное финансирование для обучения и преподавательской деятельности, обеспечивать предоставление адекватных и легкодоступных учебных ресурсов, и способов поддержки студентов.

Анализ соответствия стандарту:

Объекты экспертизы	Оценка выполнения требований стандарта, балл
6.1 Обеспечение образовательной организацией ОП ВО необходимыми ресурсами для эффективного обучения и соответствующими целям реализации ОП ВО	12
6.2 Доступность для студентов ресурсного обеспечения ОП ВО	14
ИТОГО по стандарту	26

Сильные стороны:

1. Университет имеет достаточные образовательные, финансовые, материально-технические и кадровые ресурсы для реализации ОПОП, в том числе ЭИОС.

2. Материально-техническая база (здания, сооружения, аудиторный фонд, лаборатории, учебно-лабораторное оборудование, общежития) соответствует требованиям ФГОС ВО для осуществления образовательной деятельности по кластеру ОПОП.

3. Для развития материально-технических ресурсов запланировано:

- совершенствование материально-технической базы лабораторий кафедры, например, на создание учебной лаборатории «Моделирование и оценка качества продуктов питания» в рамках сетевого взаимодействия с ГК «Талина» выделено 2 500 тыс. руб.;

- модернизация лабораторного оборудования: утверждение перечня необходимого оборудования, разработка технологии его обслуживания и пакета обязательной документации (паспорта, инструкции, журналы учёта);

- разработка нормативной базы для лабораторных работ: утверждение рабочих инструкций по безопасной эксплуатации оборудования, перечня моющих средств и расходных материалов, регламентов проведения лабораторно-практических занятий.

4. Университет использует ресурсы организаций-партнёров для прохождения производственной практики.

5. На сайте университета представлена информация о кадровых ресурсах, учебно-методическом, информационном и материально-техническом обеспечении, а также о дополнительных услугах (бесплатных и платных), условиях проживания, объектах питания, спорта и др.

6. На сайте университета размещена информация для студентов с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

7. Кафедра располагает современными специализированными лабораториями (в т.ч. лаборатория продуктов питания и пищевых ингредиентов, созданная по программе «Приоритет 2030»), используемыми в учебном процессе и для выполнения ВКР.

8. Создание научной лаборатории продуктов питания с заданными свойствами и лаборатории моделирования мясных продуктов (при поддержке ГК «Талина») с целью подготовки повышения качества подготовки студентов и вовлечения их в инновационную деятельность.

9. Интеграция современных образовательных технологий посредством использования смешанного обучения, веб-квестов, проектного метода, стартапов, что помогает формировать профессиональные навыки выпускников в области цифровых сервисов, проектного управления и коммерциализации разработок.

10. Цифровизация образовательного процесса, например, реализация программы «Анализ данных в агропромышленном комплексе» по использованию «Облачного сервиса История поля» в рамках сотрудничества с ООО «ГеомирАгро» в рамках реализации программы.

11. Активно развивается система электронного обучения: Институт корпоративного обучения и непрерывного образования предоставляет бесплатный доступ к общеуниверситетской системе дистанционного обучения. Доступ к электронным образовательным ресурсам имеют студенты, зарегистрированные в общеуниверситетской системе дистанционного обучения (на платформе «Moodle»).

12. Университет располагает библиотекой, лабораториями и специализированными аудиториями, которые активно используются студентами.

13. Университет демонстрирует комплексный подход к организации образовательного сервиса, обеспечивая студентов качественными академическими программами и широким спектром дополнительных ресурсов.

14. Реализуются сетевые договоры с предприятиями, обеспечивающие студентам доступ к производственному оборудованию.

Рекомендуемые области для улучшений:

1. Продолжить активное использование образовательных и материально-технических ресурсов профильных организаций и работодателей (организация практических занятий, летней производственной практики).

2. Создание четкого плана совершенствования лабораторной базы института.

3. Развитие электронных образовательных ресурсов путем внедрения интерактивного контента, например виртуальные лабораторные работы, тренажеры, с целью отработки методик работы на приборах.

4. Внедрение в учебный процесс программных комплексов по моделированию технологических процессов пищевых производств, цифровых двойников продуктов, рецептур функциональных продуктов

5. Рекомендуется разработать критерии соответствия баз практики, в том числе для иностранных студентов, проходящих профессиональную практику в своей стране.

6. Обеспечить конкретные меры по повышению удовлетворённости материально-техническим обеспечением: ремонт учебных помещений, модернизация оборудования.

7. Улучшить бытовую инфраструктуру, влияющую на повседневное пребывание студентов и сотрудников (организовать полноценный буфет в учебных корпусах аккредитуемых институтов, кафедр).

8. Реализовать комплекс мер по совершенствованию системы навигации и транспортной доступности в кампусе.

9. Включать представителей студенчества в комиссии по развитию материально-технической базы.

10. Усилить техническую поддержку и сопровождение студентов с ОВЗ, включая онлайн-сервисы адаптации. Также рекомендуется усилить адаптированность ресурсов и рабочих мест в лабораториях для иностранных студентов и студентов с ОВЗ.

11. Ввести быструю систему оценки качества ресурсов (например, через QR-коды в лабораториях и библиотеках).

12. Внедрить лучшие зарубежные практики поддержки студентов - студенческие сервис-центры, peer-to-peer support, наставничество от старшекурсников.

13. Рассмотреть улучшение работы с несоответствиями: автоматизировать учёт инструктажей и ведение журналов (через ЭИОС), провести целевое обучение ответственных лиц, внедрить чек-листы и шаблоны документов.

14. Обеспечить доступность лабораторных ресурсов и расходных материалов в течение всего учебного года, а также доступ к оборудованию во внеучебное время для самостоятельной и научной работы.

15. Расширять спектр программ дополнительного профессионального образования, реализуемых кафедрами, по востребованным направлениям отраслей.

16. Активнее использовать материально-технические ресурсы работодателей (практические занятия на производственных площадках) с понятным студентам порядком организации.

7. Управление информацией

Образовательные организации должны гарантировать, что они собирают, анализируют и используют соответствующую информацию для эффективного управления своими образовательными программами и другими направлениями своей деятельности.

Анализ соответствия стандарту:

Объекты экспертизы	Оценка выполнения требований стандарта, балл
7.1. Построение образовательной организацией системы сбора информации об ОП ВО, включающую обратную связь с потребителями и другими заинтересованными сторонами	13
ИТОГО по стандарту	13

Сильные стороны:

1. В Университете обеспечивается системный подход к управлению информацией и цифровизацией процессов, утверждена Стратегия цифровой трансформации на 2025-2030 гг.
2. В университете определён круг потребителей и заинтересованных сторон (абитуриенты и их родители, работодатели, заказчики НИР и НИОКР, партнёры, в том числе зарубежные, органы управления образованием и др.).
3. В соответствии с требованиями ГОСТ Р ИСО 9001–2015 университет проводит мониторинг информации, касающейся восприятия потребителями степени выполнения их требований, как один из способов измерения работы СМК; также внедрена процедура СМК ДП 1.3-9.1.2-2025 Удовлетворенность потребителей.
4. Установлены и документированы способы связи с потребителями и заинтересованными сторонами, методы сбора информации, определён перечень направлений сбора информации об ОПОП через маркетинговые исследования: отзывы работодателей, отзывы на научные результаты диссертаций, письма абитуриентов и их родителей, обращения в приёмную комиссию, обращения на сайт и др.
5. Удовлетворённость обучающихся как основных потребителей изучается посредством анкетирования в разрезе ОПОП (процент удовлетворённости достаточно высокий — 80% и выше).
6. Студенты и сотрудники вовлекаются в сбор информации о качестве ОПОП и реализации образовательного процесса через анкетирование.
7. Университет эффективно сочетает традиционные и цифровые форматы работы со студентами: от личных консультаций до современных платформ, что обеспечивает доступность обратной связи для всех категорий обучающихся.
8. Создана многоканальная цифровая среда взаимодействия со студентами (ЭИОС, сайт, социальные сети, платформа «Факультетус»), обеспечивающая сбор обратной связи по аккредитуемому ОПОП.
9. Механизм поддержания связи между студентами и ППС реализован в форме контактной работы на аудиторных занятиях, консультациях; а также посредством ЭИОС.
10. Обеспечивается прозрачность и управляемость образовательным процессом на всех этапах за счет ЭИОС.
11. Университет систематически проводит внутренние аудиты, по результатам которых определяются корректирующие действия.
12. Корректирующие действия проводятся на основе рекомендаций прошлой аккредитации образовательных программ института и ежегодных самообследований.

Рекомендуемые области для улучшений:

1. Рекомендуются привлекать к разработке и реализации ОПОП зарубежных партнёров, в том числе, в качестве экспертов.
2. Рекомендуются доработать англоязычную версию сайта для информирования зарубежных партнёров и потребителей.
3. Рекомендуются больше информации об университете в целом и ОПОП представлять на англоязычной версии сайта для «обучения» зарубежных систем ИИ и повышения информированности зарубежных заинтересованных сторон.
4. Публиковать результаты опросов и мониторинга в более доступной форме (короткие отчёты, инфографика).
5. Усилить системность обратной связи: вводить короткие промежуточные опросы по ходу

семестра.

6. Организовать регулярные (раз в семестр) круглые столы с участием студентов, работодателей и преподавателей для обеспечения прозрачности и доверия к процессу актуализации ОПОП.

7. Интегрировать данные обратной связи по ОПОП в СМК университета, обеспечив их учёт при стратегическом планировании и распределении ресурсов.

8. Организовывать отраслевые хакатоны с участием компаний-партнёров.

9. Гарантировать анонимность опросов для стимулирования более откровенной обратной связи.

10. Перенять международный опыт студенческих advisory boards (советов), систематически участвующих в управлении качеством.

11. Отслеживать не только проблемы, но и результативность мер, принятых на основе обратной связи студентов.

12. Улучшить управление данными и аналитикой: регулярный анализ тенденций по результатам мониторингов, КРІ для ключевых процессов, визуализация данных (графики, дашборды).

13. Улучшить работу с мониторингом удовлетворённости (репрезентативность выборки, открытые вопросы в анкетах, сегментированный анализ по факультетам/институтам).

14. Разработать дорожную карту по цифровизации СМК (внедрение CRM, автоматизация отчётности).

15. Усилить работу с обратной связью от студентов и работодателей через платформы типа «Яндекс.Формы» или аналоги.

16. Шире вовлекать студентов аккредитуемых программ в сбор и анализ данных о качестве.

17. Доводить до студентов результаты обратной связи по принципу «проблема → принятое решение» по каждой аккредитуемой ОПОП.

18. Создание выделенного ресурса для абитуриентов, в рамках которого могут позиционироваться успешные истории трудоустройства выпускников, средняя зарплата в отрасли, количество патентов и грантов, география партнерств института.

19. Развитие продвижения научных достижений студентов и ученых института для популяризации ОП, в том числе среди абитуриентов, а также с целью позиционирования возможностей для новых потенциальных партнеров и заявок на хоздоговорные работы.

20. Модернизация системы внутренних опросов путем внедрения элементов геймификации, что повысит вовлеченность студентов и репрезентативность полученных данных.

8. Информирование общественности

Образовательные организации должны публиковать информацию о своей деятельности (включая программы), которая должна быть ясной, точной, объективной, актуальной и легкодоступной.

Анализ соответствия стандарту:

Объекты экспертизы	Оценка выполнения требований стандарта, балл
8.1. Публикация и поддержание в актуальном состоянии необходимой количественной и качественной информации о реализуемой ОП ВО в соответствии с законодательными, нормативными и иными требованиями	6
8.2. Публикация дополнительной информации в целях повышения привлекательности ОП ВО, спроса на её выпускников и возможностей их трудоустройства	9
8.3. Повышение информационной открытости реализуемой ОП ВО	7
ИТОГО по стандарту	22

Сильные стороны:

1. Информирование общественности о реализуемых ОПОП осуществляется через сайт, где представлен перечень реализуемых ОПОП и целостная информация об ОПОП (цели, сроки освоения, требования к абитуриенту, область, объект, виды и задачи профессиональной деятельности, формируемые компетенции, учебный план, рабочие программы дисциплин, программы практик, ресурсное обеспечение, характеристика среды вуза, нормативно-методическое обеспечение, участие работодателей в разработке и реализации и др.).

2. На официальном сайте Университета и Аграрного института размещена и постоянно обновляется информация о реализуемых ОПОП, критериях приема абитуриентов, ожидаемых результатах обучения, присуждаемых квалификациях, используемых процедурах преподавания, обучения и оценки, результатах успеваемости, научных программах и достижениях.

3. Информация на сайте об ОПОП соответствует законодательным и нормативным требованиям, размещены лицензии, свидетельства о государственной аккредитации, ФГОС и другие нормативные документы.

4. Университет ориентирован на выявление потребностей в информировании различных групп потребителей и заинтересованных сторон и использует разнообразные способы распространения информации.

5. Представлены каналы информирования: официальный сайт университета и на странице аграрного института, единая ЭИОС, социальные сети и мессенджеры, средства массовой информации, в том числе федерального уровня, издание собственной газеты.

6. Студенты получают информацию через сайт, социальные сети, печатные издания (газета «Голос Мордовского университета»), буклеты и презентационные материалы.

7. По аккредитуемым направлениям информация о программах, приёме и результатах обучения размещена на сайте, в социальных сетях и ЭИОС; активно используются «ВКонтакте» и Telegram.

Рекомендуемые области для улучшений:

1. Рекомендуется шире представить информацию об ОПОП на английском языке на сайте университета с целью информирования зарубежных заинтересованных лиц.

2. Рекомендуется гарантировать качество информации об ОПОП и до размещения на сайте проводить экспертизу по формулированию цели, результатов обучения.

3. Рекомендуется добавить персонифицированную информацию о профессорско-преподавательском составе, привлечённых специалистах-практиках, реализующих ОПОП, а также сведения о сотрудничестве и взаимодействии с партнёрами, в том числе зарубежными.

4. Рекомендуется формировать массивы данных по всем направлениям деятельности университета для систем ИИ на всех официальных языках сайта.

5. Продолжать работу по информационной открытости: размещать более конкретную информацию об институтах и направлениях на сайте, продвигать сообщества в «ВКонтакте».

6. Внедрить автоматизированную систему контроля версий документов ОПОП для исключения публикации устаревших данных.
7. Усилить визуализацию информации об ОПОП (инфографика, видеоролики) для лучшего восприятия абитуриентами и другими заинтересованными сторонами.
8. Создать единый информационный портал для студентов и выпускников, объединяющий данные о карьерных возможностях, стажировках и программах ДПО, с регулярным обновлением контента и обратной связью.
9. Усилить взаимодействие с работодателями: систематическое размещение вакансий, тематические встречи, публикация успешных кейсов трудоустройства выпускников на сайте вуза.
10. Настроить рассылки и уведомления в ЭИОС с учётом профиля студента (бакалавр/магистр, направление подготовки).
11. Более активно публиковать истории успеха выпускников, статистику трудоустройства и отзывы работодателей.
12. Повысить информативность англоязычной версии сайта по аккредитуемым ОПОП с учётом экспорта образования и совместного института с УНТЦ (КНР).
13. Систематически публиковать статистику трудоустройства по аккредитуемым направлениям и отзывы работодателей-партнёров.
14. В дальнейшем, при выпусках - размещение на сайте университета сведений о лучших выпускниках по ОПОП ВО.
15. Систематизация размещения информации о реализуемых ОПОП в центральных, республиканских и районных СМИ.
16. Визуализация взаимодействия IT- структур университета, с закреплением ответственностей и полномочий.

9. Постоянный мониторинг и периодическая оценка программ

Образовательные организации должны проводить мониторинг и периодический обзор программ для того, чтобы обеспечивать достижение поставленных целей и соответствие потребностям студентов и общества. Результаты данного обзора должны вести к постоянному улучшению программ. Любая планируемая деятельность или полученные результаты должны быть доведены до сведения всех заинтересованных сторон.

Анализ соответствия стандарту:

Объекты экспертизы	Оценка выполнения требований стандарта, балл
9.1. Планирование и проведение мониторинга реализуемых ОП ВО для эффективного управления ими с целью гарантии качества, выполнения законодательных и нормативных требований, удовлетворенности и ожиданий различных групп потребителей и заинтересованных сторон	7
9.2. Использование результатов мониторинга для последующего анализа, оценки и улучшения гарантий качества ОП ВО	16
ИТОГО по стандарту	23

Сильные стороны:

1. К механизмам реализации проведения мониторинга и периодической оценки ОПОП ВО по установленным направлениям мониторинга и группам потребителей и заинтересованных сторон относятся: мониторинг заинтересованных сторон; анализ отзывов работодателей о качестве подготовки выпускников, о прохождении практик и стажировок студентами аккредитуемых направлений подготовки; постдипломное сопровождение, мониторинг трудоустройства студентов и выпускников института.

2. К процедурам внешней гарантии качества ОПОП относятся: мониторинг эффективности деятельности вуза, профессионально-общественная и международная аккредитация, интернет-тестирование.

3. Процедурами периодической оценки ОПОП являются: анализ и оценка в ходе ежегодного самообследования университета в целом и аграрного института; внешний аудит СМК; систематическое участие в профессионально-общественной и международной аккредитации; ежегодный мониторинг эффективности университета.

4. Процессы мониторинга, оценки и улучшения ОПОП выстроены на уровне международных стандартов, что подтверждается действующим сертификатом соответствия СМК требованиям ISO 9001:2015 (ГОСТ Р ИСО 9001-2015).

5. Распределение полномочий и документирование большинства процедур в рамках мониторинга ОПОП на всех уровнях: выпускающая кафедра, Ученый совет института, департамент образовательной политики, Управление менеджмента качества образование.

6. Постоянный мониторинг со стороны рынка обеспечен тем, что работодатели входят в ученый совет и регулярно принимают участие в заседаниях выпускающей кафедры, в рамках которых проходит обсуждение вопросов содержания и качества ОПОП.

7. Корректирующие действия проводятся на основе рекомендаций прошлой аккредитации образовательных программ института и ежегодных самообследований.

8. Мониторинг рынка труда и рынка образовательных услуг ПФО с целью разработки новой магистерской программы.

9. Университет планирует периодичность (не реже 1 раза в год), полномочия и определяет ответственных за мониторинг ОПОП, разработал механизм проведения мониторинга и оценки ОПОП, в качестве основных методов мониторинга определил статистический и экспертный методы.

10. Проводится анализ и оценка данных, полученных в ходе мониторинга ОПОП, результаты анализа и оценки документируются и сохраняются в записях.

11. Университет планирует улучшения ОПОП.

12. Университет реализует комплексный подход к информированию потребителей (студентов, преподавателей, работодателей) об изменениях в ОПОП: все запланированные и внесённые изменения оперативно публикуются на официальном сайте, в личных кабинетах студентов и преподавателей.

13. Результаты мониторинга фиксируются в официальных документах и учитываются при аккредитации образовательных программ.

14. Результаты мониторинга ОПОП и опросов студентов рассматриваются на заседаниях кафедр и учёных советов институтов с участием работодателей, что обеспечивает цикличность улучшений.

15. При разработке ОПОП по направлениям 19.03.03 и 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения» был проведен анализ состояния агропромышленного комплекса Республики Мордовия и рынка образовательных услуг РФ. Исследование показало, что, в ряде российских вузов реализуются программы в области технологии мяса и мясных продуктов, большинство из них ориентированы на традиционные технологические подходы и не учитывают стратегическую задачу создания устойчивого экспортно-ориентированного агропищевого кластера, которая заявлена в письме ГК «Талина» №20 от 20.03.2023 г.

Рекомендуемые области для улучшений:

1. Рекомендуется информировать основных потребителей о результатах мониторинга ОПОП, анализа и оценки результатов мониторинга.

2. Рекомендуется информировать основных потребителей и заинтересованные стороны о вносимых изменениях в ОПОП по итогам актуализации. В том числе, рекомендуется информировать студентов о конкретных изменениях ОПОП, внесённых по итогам мониторинга (увеличение практики, обновление оборудования, развитие компетенций).

3. Рекомендуется конкретизировать цели и ожидаемые результаты по каждой ОПОП.

4. Использовать информацию из отчёта об удовлетворённости работодателей (особенно низкие оценки по прикладным и экономическим компетенциям) для корректировки учебных планов и рабочих программ дисциплин; результаты мониторинга должны стать основой постоянного совершенствования ОПОП.

5. Обеспечить прозрачное и оперативное информирование выпускников и студентов о действиях по результатам мониторинга (увеличение практики, обновление технической базы, развитие конкретных навыков).

6. Активизировать разъяснение студентам целей, методов и значимости их участия в мониторинге ОПОП через информационные кампании, вводные семинары и программы адаптации первокурсников.

7. Создать раздел на сайте «Эволюция программ» (планируемые изменения учебных планов с обоснованием, отчёты о реализации инициатив, график студенческих обсуждений) и дублировать информацию через рассылки и чаты института.

8. Формировать обратную связь по принципу «результат → действие»: если студенты указали проблему, университет должен сообщать, какие изменения предприняты.

9. Сделать процедуры мониторинга более гибкими и удобными для студентов — короткие онлайн-анкеты, мобильные опросы, анонимные комментарии.

10. Использовать международные практики бенчмаркинга — сравнивать результаты мониторинга с аналогичными программами других вузов и показывать студентам позицию вуза по уровню качества.

11. Улучшить отчётность по анализу СМК: сравнительные таблицы по годам, анализ эффективности мероприятий и корректирующих действий, блок с выводами и приоритетами, чёткая структура отчёта.

12. Улучшить работу с внутренними аудитами и анализом СМК: внедрить цикл PDCA, провести независимую внешнюю оценку внутреннего аудита, разработать систему мотивации для подразделений с высокими результатами аудитов.

13. Активнее вовлекать студентов аккредитуемых направлений в анализ результатов мониторинга и планирование улучшений (а не только в сбор данных).

14. Повышение степени вовлеченности и ответственности профессорско-преподавательского состава в процедуры внешней оценки.

15. Разработка системы мотивации и четкого закрепления KPI для ППС с целью повышения вовлеченности и ответственности за процедуры внешней оценки.

16. Системное привлечение экспертов из числа работодателей с целью диагностики практических навыков студентов.

17. Ежегодный сравнительный срез магистерских программ по показателям трудоустройства, публикационной активности и привлеченных специалистов с целью поддержания актуальности ОПОП.

18. Внедрение риск-ориентированного подхода в мониторинг.

19. Формирование базы «успешных выпускников» аккредитуемых ОПОП.

10. Периодическое внешнее обеспечение качества

Образовательные организации должны проходить внешние процедуры обеспечения качества на периодической основе.

Анализ соответствия стандарту:

Объекты экспертизы	Оценка выполнения требований стандарта, балл
10.1 Периодическое подтверждение ОП ВО внешними процедурами оценки гарантии качества на региональном, национальном и международном уровнях	10
ИТОГО по стандарту	10

Сильные стороны:

1. Университет ориентирован на периодическую внешнюю оценку образовательных программ, в том числе на общественно-профессиональную и международную аккредитацию.
2. Обучающиеся, преподаватели, сотрудники университета и работодатели вовлечены в процедуры подготовки к внешней оценке ОПОП.
3. Университет информирует общественность о наличии лицензий, результатах государственной аккредитации как результатах внешней оценки качества.
4. По результатам аккредитаций университет разрабатывает корректирующие меры, часть информации о них становится доступна студентам.
5. В рамках реализации ESG-стандартов университет активно участвует в независимых процедурах оценки качества, что обеспечивает прозрачность, объективность и доверие к образовательным результатам.
6. Университет систематически проводит внутренние аудиты, по результатам которых определяются корректирующие действия.
7. Корректирующие действия проводятся на основе рекомендаций ежегодных самообследований.

Рекомендуемые области для улучшений:

1. Рекомендуются составлять перспективный план аккредитации ОПОП на 3–5 лет, в том числе международной, а также усилить разъяснительную работу по её целесообразности и новых возможностях после получения.
2. Рекомендуются по итогам внешних оценок гарантий качества не только составлять планы корректирующих действий, но и информировать потребителей и заинтересованные стороны о их реализации.
3. Рекомендуются при подготовке самоотчётов предоставлять доказательства улучшения ОПОП с учётом предшествующих процедур внешней оценки качества.
4. Рекомендуются по каждой ОПОП информировать общественность о результатах всех пройденных внешних процедур гарантии качества (в том числе общественно-профессиональной аккредитации, международной аккредитации, местах в программных рейтингах и др.), размещать сертификаты, свидетельства и др.
5. Для повышения конкурентоспособности проводить бенчмаркинг с ведущими вузами-партнёрами.
6. Заранее информировать студентов о предстоящих внешних проверках, чтобы обучающиеся понимали цели аккредитации, свои роли и значимость участия.
7. Внедрить ежегодный внутренний аудит, включающий самообследование образовательных программ, анализ трудоустройства выпускников и соответствия критериям международных стандартов.
8. Создавать обучающие семинары для студентов перед аккредитацией (какие вопросы могут задавать внешние эксперты, как лучше представлять свой опыт и проблемы).
9. Разработать систему поощрения активных студентов, участвующих в аккредитации (сертификаты, упоминания в портфолио, бонусные баллы).
10. Обеспечить участие в процедурах внешней оценки студентов совместных программ (УНТЦ, КНР; вузы Киргизии) и иностранных обучающихся.

7. ОБОБЩЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТИЗЫ ОП ВО

№	Наименование стандарта	Максимально возможное количество баллов	Оценка стандарта, фактически полученная, балл
1	Политика в области обеспечения качества	42	32
2	Разработка, утверждение и реализация образовательных программ	54	39
3	Студентоцентрированное обучение, преподавание и оценка	60	43
4	Прием, успеваемость, признание и сертификация	56	42
5	Преподавательский состав	54	38
6	Образовательные ресурсы и система поддержки студентов	42	27
7	Управление информацией	20	13
8	Информирование общественности	34	22
9	Постоянный мониторинг и периодическая оценка программ	38	23
10	Периодическое внешнее обеспечение качества	16	10
	Итого оценка, присвоенная ОП ВО, балл	416	280
	Итого, % соответствия	100	67,31

8. ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

По итогам аккредитационной экспертизы ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарёва» продемонстрировано значительное соответствие образовательных программ направлений подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (уровень – бакалавриат), 19.04.03 Продукты питания животного происхождения (уровень – магистратура) требованиям Русского Регистра, сопоставимым со стандартами ESG-ENQA, согласно установленной Русским Регистром методике оценки (280 баллов, 67,31 %), что предоставляет возможность аккредитации образовательных программ на срок по решению Аккредитационного Совета.

Руководству ФГБОУ ВО «Национальный исследовательский Мордовский государственный университет им. Н.П. Огарёва» рекомендовать внедрить в практику реализации ОПОП предложения экспертов, направленные на совершенствование областей для улучшения, которые в будущем могут снизить уровень гарантий качества образования.