

**Общероссийская общественная организация
малого и среднего предпринимательства
«ОПОРА РОССИИ»**

**Экспертный отчет
по образовательным программам высшего образования
«Автоматизация технологических процессов и производств»
«Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения»
«Продукты питания из растительного сырья»
«Технология продукции и организация общественного питания»,
реализуемых ФГБОУ ВО «Московский государственный университет
технологий и управления им. К.Г. Разумовского»
(Первый казачий университет)**

Экспертная организация: Агентство по контролю качества образования и развитию карьеры

Эксперты:

Кушнир Тарас Владимирович, начальник отдела ПТО, ОАО ПКП «Меридиан»

Целиков Денис Львович, генеральный директор, ООО "Технополис"

Афони́на Алла Сергеевна, директор по персоналу, ООО "Вектор" (сеть московских ресторанов)

Маклаков Владимир Васильевич, д.т.н., проф., заведующий лабораторией, Институт проблем управления им. В. А. Трапезникова РАН

Березовский Юрий Михайлович, д.т.н., заведующий лабораторией теплофизических свойств пищевых продуктов, Всесоюзный научно-исследовательский институт холодильной промышленности

Зайцева Наталия Александровна, д.э.н., профессор кафедры гостиничного и туристического бизнеса, ведущий научный сотрудник НИИ гостеприимства, Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова.

Мишаков Артем Игоревич, студент МГТУ им. Баумана

Зенченко Светлана Дмитриевна, студентка Российский государственный аграрный университет – МСХА им. К.А. Тимирязева

Москва, 2017г.

Оглавление

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ	3
ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ №1	8
ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ №2	29
ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ №3	50
ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ №4	70

ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ

1. Общая характеристика образовательной организации

Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (Первый казачий университет) (МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)) был организован в 1953 году как Всесоюзный заочный институт пищевой промышленности (ВЗИПП).

В 2011 году в университете разработан и введен в учебные планы казачий компонент, тематика которого включает все проблемы, связанные с современным существованием казачества. Создан общеуниверситетский институт казачества. С присоединением Морозовского казачьего кадетского корпуса образовалась система непрерывного образования казаков с учетом этнокультурного компонента, а в 2012 году в университете формируется общеуниверситетский институт казачества.

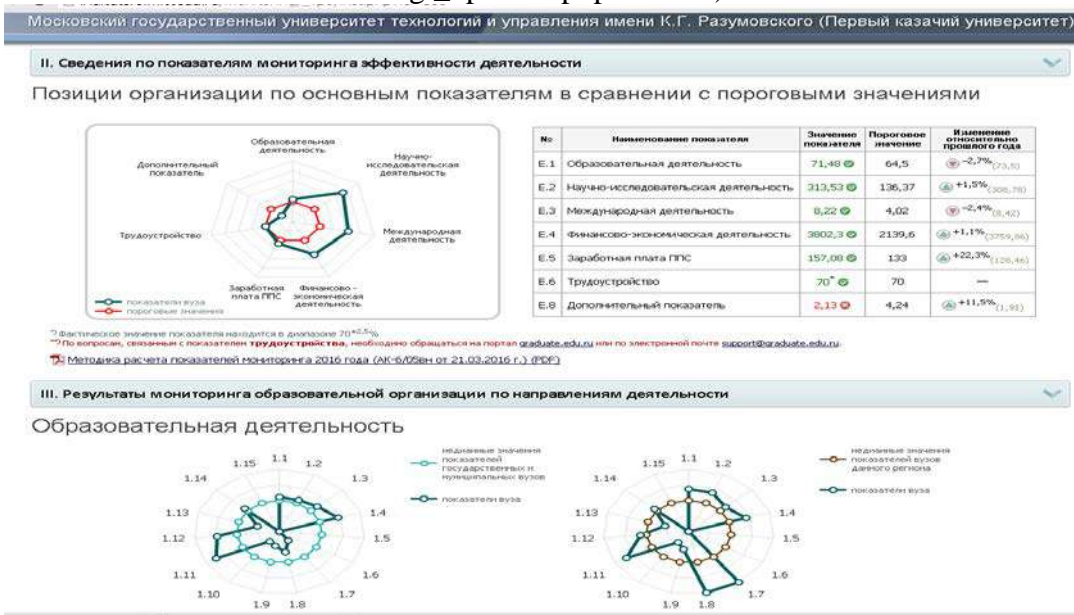
С 2014 года Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования "Московский государственный университет технологий и управления имени К. Г. Разумовского" носит название "ФГБОУ ВО "Московский государственный университет технологий и управления им К. Г. Разумовского" (Первый казачий университет).

Университет готовит специалистов экономического, технологического, механического, биологического и гуманитарного профилей для пищевой и перерабатывающей промышленности, предприятий рыбного хозяйства и массового питания.

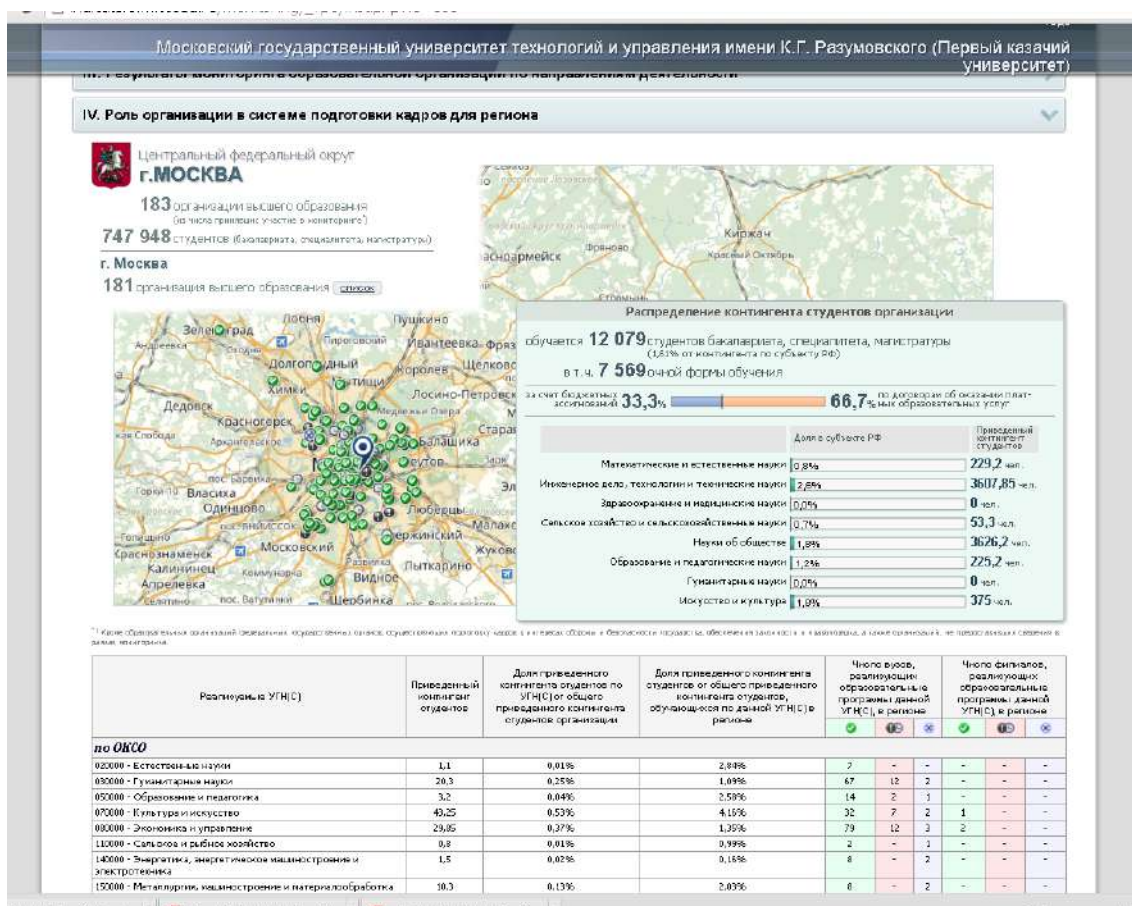
Миссией университета является обеспечение лидерства в сфере профессиональной подготовки специалистов высокого уровня для легкой, химической, пищевой промышленности, агропромышленного комплекса и развития духовно-нравственных основ общества с учетом казачьего компонента.

Ректор МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) - Валентина Николаевна Иванова. Лауреат премии Правительства Российской Федерации в области образования, член Генерального совета ВПП «Единая Россия», профессор, доктор экономических наук, доверенное лицо В. В. Путина.

Результаты последнего мониторинга Министерства образования (http://indicators.miccedu.ru/monitoring/_vpo/inst.php?id=158).



Место образовательной организации в регионе.



Количество студентов в образовательной организации обучающихся на текущий момент (доля студентов, обучающихся за счет бюджетных и внебюджетных средств, распределение студентов по формам обучения).

Сведения по контингенту 2016-2017 уч. года (головной вуз)

очная форма		очно-заочная форма		заочная форма		Всего		Общий итог
бюджет	договор	бюджет	договор	бюджет	договор	бюджет	договор	
2021	5715	272	549	2795	1161	5088	7425	12513

МГУТУ им К.Г. Разумовского (ПКУ) в цифрах:

- 6 институтов (Институт технологии пищевых продуктов; Институт системной автоматизации, информационных технологий и предпринимательства; Институт экономики, менеджмента и права; Институт технологического менеджмента; Институт социально-гуманитарных технологий; Институт биотехнологий и рыбного хозяйства);
- 19 филиалов;
- более 31 000 студентов (более половины — иногородние, 380 иностранцев);
- 706 аспирантов;
- 7 860 сотрудников, 3 450 преподавателей, 420 профессоров, докторов наук;

- 151 направление подготовки бакалавриата, магистратуры, специалитета;
- 121 специальность аспирантуры и 18 специальностей докторантуры;
- 29 общежитий;
- 7 400 млн. руб. — доход бюджета университета в 2014 году;
- около 50 спортивных секций по 31 виду спорта;
- около 100 творческих студенческих коллективов;
- 70 % выпускников МГУТУ им К.Г. Разумовского трудоустраиваются по специальности.

В рейтинге самых востребованных вузов Российской Федерации Международного информагентства «Россия сегодня» за 2015 год МГУТУ им К.Г. Разумовского (ПКУ) занял 6 позицию.

МГУТУ им К.Г. Разумовского (ПКУ) заключены договоры с ведущими зарубежными фирмами:

- в области поставки оборудования для производства алкогольной продукции RTA Technical Assistance GmbH (Германия);
- в области инновационных технологий (кондиционирования, вентиляции и холодильных систем) с компанией Camfil Farr (Швеция);
- в области пищевой и легкой промышленности Stankoimport (Германия);
- в области текстильной и легкой промышленности с компанией SAS ASSELIN-THIBEAU (Франция).

МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) получены предложения о сотрудничестве и установлению партнерских отношений в области образовательных технологий и научных инноваций с Университетами стран Европейского сообщества и дальнего зарубежья, а именно:

- Дрезденским Техническим Университетом (Германия),
- Штутгартским Университетом (Германия)
- Университетом Ройтлингена (Германия)
- Университетом имени Жана Мулена Лион3 (Франция),
- Университетом Поля Собатье (Тулуза, Франция),
- Университетом Ниццы София-Антиполис (Франция)
- Университетом г. Портсмут, Великобритания
- Университетом Вены (Австрия),
- Университетом Цюриха (Швейцария),
- Люблянским Университетом (Словения),
- Шанхайским Университетом (Китай),
- Калифорнийским Университет (США),
- Принстонским университетом (США),
- Хьюстонским Комьюнити Колледж, Техас, США
- Оттавским университетом (Канада).

2. Аккредитуемые программы:

- 15.03.04 - «Автоматизация технологических процессов и производств»;
- 16.03.03 "Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения";
- 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»;
- 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания».

Сроки проведения проекта: 11.01.2017 – 15.03.2017.

Даты проведения очного визита в вуз: 09-10.02.2017.

3. Состав экспертной команды

Программа	ФИО эксперта	Тип эксперта (образование, рынок труда, студент)	Организация	Должность
15.03.04 «Автоматизация технологических процессов и производств»	Маклаков Владимир Васильевич	образование	Институт проблем управления им. В. А. Трапезникова РАН	д.т.н., проф., заведующий лабораторией
	Кушнир Тарас Владимирович	рынок труда	ОАО ПКП «Меридиан»	начальник отдела ПТО
	Мишаков Артем Игоревич	студент	МГТУ им. Баумана	
16.03.03 "Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения"	Березовский Юрий Михайлович	образование	Всесоюзный научно-исследовательский институт холодильной промышленности	д.т.н., заведующий лабораторией теплофизических свойств пищевых продуктов
	Целиков Денис Львович	рынок труда	ООО "Технополис"	генеральный директор
	Мишаков Артем Игоревич	студент	МГТУ им Баумана	
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	Зайцева Наталия Александровна	образование	Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова	д.э.н., профессор кафедры гостиничного и туристического бизнеса, ведущий научный сотрудник НИИ гостеприимства
	Афонина Алла Сергеевна	рынок труда	ООО "Вектор" (сеть московских ресторанов)	директор по персоналу
	Зенченко Светлана Дмитриевна	студентка	МСХА им. Темиряева	
19.03.04 «Технология	Зайцева Наталия Александровна	образование	Российский экономический	д.э.н., профессор кафедры

Программа	ФИО эксперта	Тип эксперта (образование, рынок труда, студент)	Организация	Должность
продукции и организация общественного питания»			университет им. Г.В. Плеханова	гостиничного и туристического бизнеса, ведущий научный сотрудник НИИ гостеприимства
	Афониная Алла Сергеевна	рынок труда	ООО "Вектор" (сеть московских ресторанов)	директор по персоналу
	Зенченко Светлана Дмитриевна	студентка	МСХА им. Темиряева	

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ №1

1. Общие данные по программе

Программа	Обучается студентов		Бюджет	Целевое финансирование	Внебюджет
15.03.04 «Автоматизация технологических процессов и производств»	59		47	9	3
	Курс	Форма обучения			
	1	очная	16	6	1
	2	очная	9	0	1
	3	очная	16	2	0
	4	очная	6	1	1

Руководитель программы: Гончаров Андрей Витальевич, к.т.н., и.о. заведующего кафедрой «Автоматизация и управление в технических системах».

Уровень подготовки: бакалавриат.

Доля контингента выпускников последнего года выпуска, трудоустроившихся в течение одного года после окончания обучения по направлению подготовки: 100 %;

Доля студентов, получивших приглашения на работу по итогам прохождения практики: 22,2 %;

Число рекламаций на выпускников: нет.

ОПОП реализуется с 2011 года. Образовательная программа разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 15.03.04 – «Автоматизация технологических процессов и производств» (бакалавр), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 марта 2015 г. №200, зарегистрировано в Минюсте России 27.03.2015 №36578., а также с учетом профессионального стандарта 40.057 - «Специалист по автоматизированным системам управления производством», утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 13.10.2014 N 713н.

В Москве и Московской области подготовка по сходным направлениям подготовки ведется в нескольких вузах, но лишь немногие из них можно рассматривать в качестве реальных конкурентов, т.к. реализуемый кафедрой «Автоматизация и управление в технических системах» профиль ориентирован на пищевую и перерабатывающую промышленность. В их числе:

- Московский государственный технический университет им. Н. Э. Баумана;
- Московский политехнический университет;
- Московский технический университет связи и информатики;
- Московский автомобильно-дорожный государственный технический университет (МАДИ);
- Национальный исследовательский ядерный университет "МИФИ".

По прогнозным оценкам, ежегодная востребованность специалистов в области автоматизации технологических процессов и производств, позволит обеспечить рабочими местами всех выпускников образовательной программы.

В настоящее время востребованность специалистов в области автоматизации технологических процессов и производств на рынке труда Москвы высока. Потребность в таких специалистах на московских предприятиях подтверждается данными кадровых сайтов,

а также взаимодействием руководителей образовательной программы с потенциальными работодателями.

Согласно официальным статистическим данным, востребованность выпускников по направлению подготовки 15.03.04 «Автоматизация технологических процессов и производств» будет оставаться на достаточно высоком уровне (<https://www.superjob.ru/vakansii/inzhener-po-avtomatizacii.html>; <http://www.rabotanaiti.ru/professii/>).

Основные конкурентные преимущества программы:

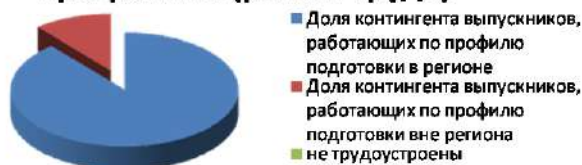
1. В рамках реализации образовательной программы применяется методика проектного обучения, которая позволяет повысить профессиональный уровень студентов;
2. В образовательном процессе используется полностью укомплектованная лаборатория современными техническими средствами автоматизации и управления технологическими процессами компании Schneider Electric;
3. В процессе реализации образовательной программы поддерживается постоянный контакт с работодателями, дающий возможность студентам реализовывать теоретические знания, умения и навыки на реальных технологических процессах. Подобный вид сотрудничества позволяет работодателям выявить лучших студентов для дальнейшего их трудоустройства.

Сильная сторона образовательной программы состоит в том, что процесс освоения обучающимися профессиональных компетенций сопровождается с учётом специфики рынка труда как московского региона, так и регионального.

Распределение выпускников ОПОП 2016 года выпуска (9 человек):

- работают по профилю подготовки в регионе – 8;
- работают по профилю подготовки вне региона – 1;
- нетрудоустроенных – 0.

Распределение выпускников программы (рынок труда)



Сводные данные по степени выполнения показателей (СВП) в каждой группе критериев

	Название группы критериев	СВП (%)
1.	Соответствие компетенции выпускников программы требованиям профессиональных стандартов и/или иным общероссийским квалификационным требованиям	75 %
2.	Востребованность выпускников, освоивших образовательную программу, рынком труда	75 %
3.	Стратегия и менеджмент программы	85,7 %
4.	Структура и содержание программы	100 %
5.	Соответствие процедур и содержание оценки результатов выпускников образовательных программ требованиям профессиональных стандартов (иным квалификационным требованиям)	50 %
6.	Преподавательский состав	85,7 %
7.	Материально-технические, информационные ресурсы программы и обеспечение поддержки студентов	100 %
8.	Научно-исследовательская работа	57,1 %
9.	Информационная открытость образовательной организации	100 %

2. Основные положительные моменты:

1. Все выпускники программы нашли трудоустройство по профилю обучения, а именно 15.03.04 – «Автоматизация технологических процессов и производств».

2. Компетентностная модель программы включает в себя трудовые функции профессионального стандарта №40.057 – «Специалист по автоматизированным системам управления производством» (приказ от 13 октября 2014 г. N 713н). Например: СПК -1 Применять актуальную нормативную документацию в области эксплуатации АСУП; СПК-2 Разработка планов мероприятий по повышению ответственности всех звеньев АСУП за выпуск продукции, соответствующей установленным требованиям.

3. Кадровое обеспечение процесса подготовки выпускников программы обеспечивает высокую степень соответствия ожидаемых результатов обучения отраслевым требованиям. 80% преподавателей профильных дисциплин имеют опыт работы в отрасли по профилю образовательной программы.

4. Материально-технической база программы, включая лабораторные комплексы, позволяет обучающимся в полном объеме осваивать актуальные профессиональные компетенции. Например, одна из аудиторий оснащена современными техническими средствами автоматизации и управления компании Schneider Electric.

5. Учебный процесс обеспечен актуальными учебно-методическими материалами. 100% рабочих программ дисциплин, формирующих профессиональные и специально-профессиональные компетенции, согласованы с работодателями.

6. Структура программы предусматривает проведение мастер-классов «Основы автоматизации и управления», «ПЛК и их применение», что приближает формируемые компетенции выпускников к требованиям рынка труда.

7. Функционируют электронный ресурс, благодаря которому студенты могут получить доступ к учебным материалам по дисциплинам с любого компьютера, подключенного к сети интернет. Имеется доступ к ЭБС: «Руконт»; «ЛАНЬ»; Znanium.com; «КиберЛенинка»; «Государственные стандарты»; Электронные версии популярных

печатных изданий и др.

3. Основные рекомендации экспертной команды

	Название группы критериев	СВП (%)
1.	Соответствие компетенции выпускников программы требованиям профессиональных стандартов и/или иным общероссийским квалификационным требованиям	75 %

1. Расширить возможности приобретения обучающимися профессиональных компетенций в реальных условиях на базе профильного предприятия. Обратить внимание на профессиональную компетенцию ПК-33 - способность участвовать в разработке новых автоматизированных и автоматических технологий производства продукции и их внедрении, оценке полученных результатов, подготовке технической документации по автоматизации производства и средств его оснащения.

2. Развивать деятельность по созданию и развитию малых инновационных предприятий на базе университета с участием студентов и выпускников.

	Название группы критериев	СВП (%)
2.	Востребованность выпускников, освоивших образовательную программу, рынком труда	75 %

Систематизировать взаимодействие студентов с работодателями с целью написания выпускной квалификационной работы на основе реальных ситуаций.

	Название группы критериев	СВП (%)
3.	Стратегия и менеджмент программы	85,7 %

Привлекать для оценки и корректировки программы выпускников прошлых лет

	Название группы критериев	СВП (%)
4.	Структура и содержание программы	100 %

1. Более четко предусмотреть специализации внутри учебного плана, поскольку это позволит готовить узконаправленных специалистов в одной из предлагаемых стандартом сфер. В качестве специализаций могут использоваться такие направления, как автоматизация технологических процессов и производств в пищевой и перерабатывающей промышленности.

2. Привлечение работодателей для проведения мастер-классов.

	Название группы критериев	СВП (%)
5.	Соответствие процедур и содержание оценки результатов выпускников образовательных программ требованиям профессиональных стандартов (иным квалификационным требованиям)	50 %

Вести мониторинг выпускных квалификационных работ, внедренных студентами.

	Название группы критериев	СВП (%)
6.	Преподавательский состав	85,7 %

Требуются дополнительные возможности для создания условий карьерного роста молодых преподавателей и их мотивации в преподавательской деятельности.

	Название группы критериев	СВП (%)
7.	Материально-технические, информационные ресурсы программы и обеспечение поддержки студентов	100 %

Активизировать привлечение студентов к программам дополнительных курсов, которые могут быть организованы в образовательной организации на родной или других кафедрах (например, курсы повышения компьютерной грамотности; курсы по изучению и программированию промышленных контроллеров).

	Название группы критериев	СВП (%)
8	Научно-исследовательская работа	57,1 %

1. Стимулировать использование научно-исследовательских работ в образовательном процессе, например, за счёт внедрения её результатов в практику лекционных и практических занятий.

2. Привлекать выпускников для проведения научных кружков, участия в научных конференциях.

	Название группы критериев	СВП (%)
9	Информационная открытость образовательной организации	100 %

1. Постоянно и своевременно актуализировать размещенную на информационных ресурсах информацию об МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ), о реализуемых образовательных программах и направлениях подготовки.

2. Актуализировать информацию о подготовительных курсах, профильных классах по направлению подготовки 15.03.04 «Автоматизация технологических процессов и производств».

4. Чек-лист. Выполнение показателей ОПОРЫ РОССИИ

Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания	
I. Группа показателей «Соответствие компетенции выпускников программы требованиям профессиональных стандартов и/или иным общероссийским квалификационным требованиям»			
1	Доля выпускников образовательной программы, успешно прошедших независимую оценку квалификаций (от общего числа выпускников образовательной программы).	25%	Не соответствует. Независимая оценка квалификаций среди выпускников программы не проводилась.
2	Результаты независимой оценки квалификаций выпускников (студентов) рассматриваются руководителями программы как дополнительный инструмент, подтверждающий качество подготовки обучающихся	Да	Не соответствует. Независимая оценка квалификаций среди выпускников программы не проводилась.
3	Соответствие фактических компетенций студентов выпускных курсов программы планируемым результатам обучения	70% студентов справились с 80% заданий	Соответствует. 100% студентов выпускного курса справились с 80% предложенных заданий, а именно 7 человек из 7.
4	Наличие компетентностной модели выпускника	Да	Соответствует. Компетентностная модель выпускника представлена в основной образовательной программе.
5	Наличие в компетентностной модели компетенций, характеризующих социально-личностные качества человека, но являющиеся неотъемлемой частью его профессиональной компетентности (например, стратегическое мышление, компетенции, направленные на развитие, поддержание и усовершенствование коммуникаций и т.д.)	Да	Соответствует. Основная образовательная программа содержит девять компетенций, характеризующих личностные качества человека, среди которых пять общекультурных: способность использовать основы экономических знаний при оценке эффективности результатов деятельности в различных сферах (ОК-2); способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-3); способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4); способность к самоорганизации и самообразованию (ОК-5);

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			<p>способность использовать общеправовые знания в различных сферах деятельности (ОК-6); и четыре общепрофессиональных: способность использовать основные закономерности, действующие в процессе изготовления продукции требуемого качества, заданного количества при наименьших затратах общественного труда (ОПК-1); способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-2); способность использовать современные информационные технологии, технику, прикладные программные средства при решении задач профессиональной деятельности (ОПК-3); способность участвовать в разработке технической документации, связанной с профессиональной деятельностью (ОПК-5).</p>
6	Наличие в компетентностной модели профессиональных компетенций, разработанных на основе профессионального стандарта и/или иных квалификационных требований	Да	<p>Соответствует. Компетентностная модель выпускника основной образовательной программы была разработана на основе ФГОС ВО по направлению 15.03.04 – «Автоматизация технологических процессов и производств» и актуализируется с участием работодателей и требований рынка труда в пищевой и перерабатывающей промышленности с ориентацией на профстандарты по направлению №40.057 – «Специалист по автоматизированным системам управления производством».</p>
7	Наличие в компетентностной модели компетенций, отражающих формирование предпринимательских навыков и умений и компетенций, формирование которых	Да	<p>Соответствует. В образовательной программе присутствуют дисциплины «Ведение в предпринимательство» и «Стратегия инновационного развития», отражающие формирование</p>

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
	необходимо для работы в сфере малого и среднего бизнеса		предпринимательских навыков и умений для работы в сфере малого и среднего бизнеса.
8	Количество выпускников программы, открывших собственное малое или среднее предприятие в течение 5 лет после окончания программы	5 %	Соответствует. Из выпуска 2015 и 2016 годов один человек из 20 открыл собственное малое предприятие: выпускник 2015 года Алленов Александр Николаевич – ООО «Лас АРТ» (автоматизация металлообработки и производства оптоволоконных кабелей).
II. Группа показателей «Востребованность выпускников, освоивших образовательную программу, рынком труда»			
1	Доля выпускников, трудоустроившихся по специальности в течение года	70%*	Соответствует. 100% выпускников 2016 года трудоустроены по специальности «Автоматизация технологических процессов и производств», а именно 9 человек из 9. Список трудоустроившихся выпускников приводится в Приложении 1. Будущие выпускники 2017 года в настоящее время имеют предполагаемые места трудоустройства, где оформлены в качестве стажеров и помощников (Приложение 2).
2	Доля студентов, получивших приглашения на работу по итогам прохождения практики	20%	Соответствует. 22,2% (2 из 9) по итогам прохождения практики получили приглашение на работу: <ul style="list-style-type: none"> • Неподкосова Ангелина Сергеевна - ООО «Система А» (монтаж, наладка внутренних инженерных систем) • Почхуа Теона Мамукавна - Винодельческое предприятие г. Тбилиси.
3	Удовлетворенность результатами обучения работодателей	50%*	Соответствует. На основе интервьюирования работодателей получены следующие результаты: доля работодателей, считающих, что компетенции выпускников <ul style="list-style-type: none"> • полностью соответствуют требованиям, предъявляемым к современным специалистам отрасли - 80 %; • в основном соответствуют современным требованиям к

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
			специалистам данной отрасли, но есть несущественные замечания - 20 %.
4	Удовлетворенность результатами обучения выпускников программы	70%	Соответствует. На основе интервьюирования работающих выпускников получены следующие результаты: 80 % опрошенных выпускников в целом оценивают качество обучения как высокое и удовлетворены подготовкой к профессиональной карьере.
5	Доля выпускников, обучавшихся на основании договоров об обучении за счет средств юридических лиц	20*%	Не соответствует. 0%
6	Доля договоров на обучение за счет средств юридических лиц (в т.ч. договоров о целевом обучении)	25%	Не соответствует. 13,6% (8 из 59)
7	Наличие службы трудоустройства и мониторинга востребованности выпускников программы, предоставляющей объективную информацию.	Да	Соответствует. В Университете создан отдел итоговой аттестации, выдачи дипломов и содействия трудоустройству, который оказывает содействие трудоустройству выпускников в соответствии с полученной специальностью и временному трудоустройству студентов на период каникул.
8	Наличие информации о закрепляемости выпускников на рабочем месте в соответствии с полученной квалификацией и о карьерном росте выпускников	Да	Соответствует. Информация имеется на выпускающей кафедре. Выпускники по окончании обучения продолжают работать в соответствии с полученной квалификацией.
III. Группа показателей «Стратегия и менеджмент программы»			
1	Стратегия развития программы основана на анализе и прогнозировании потребностей регионального рынка труда на специалистов данного направления с учетом поступления на рынок специалистов из других образовательных организаций (в т.ч. корпоративных институтов, осуществляющих подготовку подобных специалистов)	Да	Соответствует. Программа подготовки создана и актуализируется с учетом анализа потребностей регионального рынка труда в специалистах по направлению 15.03.04 «Автоматизация технологических процессов и производств». Также проводится работа по анализу образовательных программ, реализуемых другими образовательными организациями.
2	Руководители программы осуществляют анализ программы, выявляют ее сильные стороны,	Да	Соответствует. В рамках актуализации основной образовательной программы

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
	определяют тактику продвижения программы, позиционирование ее актуальности и уникальных преимуществ в сравнении с конкурентами		руководителем ОПОП учитываются рекомендации работодателей, а также осуществляется анализ состава и содержания реализуемых основных образовательных программ по направлениям «Автоматизация технологических процессов и производств» и «Управление в технических системах», являющиеся основанием для корректировки состава и содержания структурных элементов основной образовательной программы и позволяющие определять возможные конкурентные преимущества и тактику продвижения программы в образовательном пространстве и профессиональной среде.
3	Есть процедура утверждения, анализа и актуализации реализуемой программы с участием работодателей	Да	Соответствует. В соответствии с «Положением «Об основной образовательной программе высшего образования» актуализация основной образовательной программы проходит ежегодно с участием работодателей.
4	Согласованность основных целей программы с целями и задачами профессиональной деятельности выпускника программы и с запросами рынка труда	Да	Соответствует. Цели программы полностью соответствуют целям и задачам профессиональной деятельности выпускника, в соответствии с ФГОС ВО по направлению «Автоматизация технологических процессов и производств». В разработке и актуализации основной образовательной программы принимают участие работодатели, с которыми согласованы цели программы, учебный план, программы дисциплин и практик. Основные цели программы согласованы с целями и задачами профессиональной деятельности выпускника через компетенции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по автоматизированным системам управления производством».
5	Есть независимое структурное подразделение (или сотрудник (ки) образовательной организации, в функционал которых входит	Да	Соответствует. Учебное управление университета в рамках мониторинга качества образования периодически проводит

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
	осуществление постоянного мониторинга качества образования)		аудит учебно-организационной и учебно-методической деятельности институтов. В Университете создано управление лицензирования, аккредитация и мониторинга качества, которое контролирует проведение внутреннего мониторинга качества образования (http://mgutm.ru/employee/upravlenie-litsenzirovaniya-akkreditatsii-i-monitoringa-kachestva.php)
6	Результаты проведения внутреннего мониторинга качества образования обобщаются, доводятся до сведения всех заинтересованных сторон и учитываются при актуализации ОПОП	Да	Соответствует. Отчеты о внутренних аудитах доводятся до руководителей проверяемых структурных подразделений, а также до директоров институтов и руководства университета.
7	Наличие у аккредитуемой программы профессионально-общественной (общественно-профессиональной, профессиональной) аккредитации российских и/или международных агентств (союзов/ассоциаций работодателей)	Нет	Не соответствует. До настоящего времени профессионально-общественная аккредитация программы не проводилась.
IV. Группа показателей «Структура и содержание программы»			
1	Содержание программы направлено на формирование компетенций и учитывает мнение различных заинтересованных сторон: государства, региональных рынков труда, социальных партнеров, студентов	Да	Соответствует. В состав основной образовательной программы включены учебные дисциплины и практики, рабочие программы которых разработаны с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта по направлению «Автоматизация технологических процессов и производств», а также работодателей на рынке труда. В частности, такие дисциплины как: <ul style="list-style-type: none"> • Теория автоматического управления • Диагностика и надёжность автоматизированных систем • Средства автоматизации и управления • Интегрированные системы управления и проектирования • Робототехнические системы и комплексы • Автоматизированные системы

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			управления.
2	Структура и содержание программы предусматривает проведение мастер-классов	Количество мастер-классов не менее 2 в год	Соответствует. В процессе обучения по основной образовательной программе предусмотрено проведение мастер-классов: «Основы автоматизации и управления», «ПЛК и их применение».
3	Наличие документов, отражающих механизм обновления образовательных программ с участием работодателей и других внешних экспертов с учетом перспектив развития рынка труда	Да	Соответствует. Для обновления основной образовательной программы с целью улучшения её качества и учёта потребностей регионального рынка труда члены рабочей группы поддерживают связь с выпускниками программы, их работодателями, а также участвуют в круглых столах и в подготовке резолюций по итогам по вопросам кадровой политики на предмет установления их удовлетворённости качеством подготовки выпускников, а также уточнения требований к их компетенциям с учётом перспектив развития рынка труда. Актуализация происходит в соответствии с разработанным университетом положением (http://mgutm.ru/about/npdprod/vla/pologeni_e_ob_op.pdf)
4	Структура и содержание образовательной программы обеспечивает формирование индивидуальных траекторий обучения	Да	Соответствует. В учебном плане подготовки по основной образовательной программе предусмотрены дисциплины по выбору. Студент в ходе обучения выбирает индивидуальную образовательную траекторию посредством выбора элективных дисциплин и баз практик, что находит отражение в его индивидуальном плане обучения, форма которого утверждена Университетом.
5	В рабочих программах дисциплин сформулированы конечные результаты обучения в увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по программе	Да	Соответствует. В каждой рабочей программе сформулированы результаты обучения в увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями
6	К процессам разработки учебно-методических материалов программы привлекаются	Да	Соответствует. Рабочие программы дисциплин (в т.ч. их аннотации) и программы практик

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
	работодатели – организации, ориентированные на выпускников программы		согласовываются с представителями работодателей (просматриваются (возможны замечания и рекомендации), подписываются и заверяются печатью).
7	Доля рабочих программ дисциплин, согласованных с работодателем (организациями и предприятиями, ориентированными на выпускников программы)	20%*	<p>Соответствует. 100% рабочих программ дисциплин, формирующих профессиональные и специально-профессиональные компетенции согласованы с работодателями, а именно: Хисамов Рашид Нурфаизович – Ведущий менеджер по работе с ключевыми клиентами ООО «ПЛКСистемы» Чернов Евгений Александрович – Генеральный директор ООО «КВС Электро».</p> <p>Например:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рабочая программа дисциплины «Диагностика и надежность автоматизированных систем» • Рабочая программа дисциплины «Робототехнические системы и комплексы».
8	Формы проведения занятий, заявленные в учебном плане программы и рабочих программах дисциплин, позволяют сформировать профессиональные компетенции выпускников	Да	<p>Соответствует. При разработке форм проведения занятий, заявленных в учебном плане, составители программы (и лица, ее регулярно актуализирующие) исходят непосредственно из задачи формирования у выпускников компетенций в соответствии с компетентностной моделью, определяемой образовательной программой.</p>
9	Оценочные средства (вопросы, задания, ситуации и т.д.), используемые при текущем и промежуточном контроле успеваемости, содержат материалы, разработанные на основе реальных практических ситуаций, и позволяют оценить сформированность профессиональных компетенций.	Да	<p>Соответствует. Оценочные средства (вопросы, задания и т.д.), используемые при текущем и промежуточном контроле успеваемости, содержат материалы, разработанные на основе реальных практических ситуаций, и позволяют оценить сформированность профессиональных компетенций.</p> <p>В экзаменационных билетах профильных дисциплин присутствует практический вопрос (задание), направленный на отработку реальной ситуации на производстве,</p>

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			согласованной с работодателем. Например: Имитационное моделирование хода технологического процесса и различные ситуации в ходе его протекания.
10	Задания на прохождение производственной и преддипломной практик направлены на получение студентами навыков их практического применения на предприятиях (в организациях), ориентированных на выпускников программы	Да	Соответствует. Задания на прохождение практик ежегодно формируются исходя из темы выпускной квалификационной работы, название и содержание которой ориентированы на формирование заявленных в основной образовательной программе компетенций в соответствии с ФГОС ВО и рекомендациями работодателей, а именно: Хисамов Рашид Нурфаизович – Ведущий менеджер по работе с ключевыми клиентами ООО «ПЛКСистемы» Чернов Евгений Александрович – Генеральный директор ООО «КВС Электро».
11	Прописан механизм актуализации УММ с учетом изменяющихся условий на федеральном, региональном и местном рынках труда и внутреннего мониторинга качества образования	Да	Соответствует. Актуализация УММ проводится с учётом мнений работодателей и выпускников программы. Механизм актуализации УММ прописан в Положении о порядке разработки, утверждения и актуализации основных профессиональных образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования-программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры ФГБОУ ВО МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) №1 от 02.09.2016 г. http://mgutm.ru/about/npdprod/vla/polojenie_op_16.pdf
	V. Группа показателей «Соответствие процедур и содержание оценки результатов выпускников образовательных программ требованиям профессиональных стандартов (иным квалификационным требованиям)»		
1	Задания к государственной итоговой аттестации позволяют оценить сформированность заявленных компетенций, разработанных в соответствии с требованиями профессиональных стандартов (иных квалификационных требований)	Да	Соответствует. Учебным планом основной образовательной программы государственный экзамен не предусмотрен. Государственная итоговая аттестация проводится в форме защиты выпускной квалификационной работы, требования

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			к которой учитывают необходимость демонстрации выпускниками компетенций, заявленных в основной образовательной программе и разработанных в соответствии с требованиями ФГОС ВО. Порядок подготовки и защиты ВКР определяются «Положением об итоговой государственной аттестации выпускников МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)» (http://mgutm.ru/about/npdprod/vla/polozenie_o_gia_2016.pdf)
2	Доля заданий в билетах к госэкзаменам, составленных с учетом конкретных запросов рынка труда	Х	Государственный экзамен не предусмотрен учебным планом, что соответствует требованиям ФГОС (вуз самостоятельно решает вопрос с проведением госэкзамена).
3	Тематика ВКР (выпускных квалификационных работ) определена запросами организаций и предприятий, ориентированных на выпускников программы	Да	Соответствует. Тематика ВКР определяется и ежегодно корректируется с учётом тенденций в области пищевой и перерабатывающей промышленности. Закрепление тем выпускных квалификационных работ оформляется приказом по МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ). С перечнем тем можно ознакомиться на кафедре «Автоматизация и управление в технических системах».
4	Доля ВКР, результаты которых нашли практическое применение на предприятиях и в организациях	25%	Не соответствует. Результаты ВКР на 11,11% (одна работа из девяти) находят практическое применение в производстве. Вместе с тем, возможности реализации предложений и проектов выпускников ограничиваются возможностями организации и изменениями ситуации на рынке и внутри компаний. Оценка возможности применения предложений и проектов содержится в отзывах работодателей по результатам практики (хранятся в архиве вместе с отчетами о практике студентов). Экспертам представлена справка о внедрении результатов ВКР на тему «Автоматизация газоперекачивающего агрегата компрессорной станции магистрального газопровода»,

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			выполненной Неподкосовой Ангелиной Сергеевной в 2016 году.
5	Доля ВКР, результаты которых нашли практическое применение на предприятиях малого и среднего бизнеса	10%	Не соответствует. Среди ВКР выпускников 2016 года таких примеров нет. Практическое применение на предприятиях малого и среднего бизнеса нашла одна ВКР 2015 года: при создании малого предприятия ООО «ЛасАРТ» Алленов Александр Николаевич применял результаты, полученные при написании выпускной квалификационной работы.
VI. Группа показателей «Преподавательский состав»			
1	Система подготовки и переподготовки преподавателей позволяет поддерживать их компетенции на уровне, достаточном для реализации программы, ориентированной на современные запросы рынка труда	Да	Соответствует. Система подготовки и переподготовки преподавателей позволяет поддерживать их компетенции на уровне, достаточном для реализации программы, ориентированной на современные запросы рынка труда. Отдел повышения квалификации преподавателей организует, сопровождает повышение квалификации и профессиональную переподготовку научно-педагогических работников, в рамках приоритетных направлений развития университета. Выявляет актуальные направления ДПО в соответствии с приоритетными направлениями развития университета, мониторинг востребованности дополнительных профессиональных программ и их отбор.
2	Доля преподавателей, прошедших повышение квалификации (стажировку, переподготовку) в профильных организациях (организациях, работающих по профилю будущего трудоустройства выпускников) в течение последних 3 лет	30%	Соответствует. По ФПКП 100 % стажировок в профильных организациях за 3 года Экспертам представлены справки о повышении квалификации ППС.
3	Доля преподавателей профильных дисциплин, совмещающих работу в ОО с профессиональной деятельностью по профилю	20%*	Не соответствует. Преподавателей профильных дисциплин, совмещающих работу в ОО с профессиональной деятельностью по профилю, не имеется.
4	Доля преподавателей, имеющих опыт работы в отрасли по профилю образовательной	25%*	Соответствует. 80 %, т.е. четыре преподавателя из пяти. Ибраев Рустам Рамазанович -

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
	программы		Царицынский молочный комбинат ОАО «Вимм-Билль-Данн» Бесфамильная Екатерина Михайловна – ЗАО «Шнейдер Электрик» Стоякова Ксения Леонидовна – ЗАО «Шнейдер Электрик» Гончаров Андрей Витальевич – ЗАО «Шнейдер Электрик».
5	Наличие преподавателей-совместителей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций. Количество таких преподавателей	Да	Соответствует. Два внешних совместителя: Хисамов Рашид Нурфаизович – Ведущий менеджер по работе с ключевыми клиентами ООО «ПЛКСистемы» Цветков Александр Васильевич - Директор группы компаний «ПМСОФТ».
6	В образовательной организации разработаны и действуют стандарты и регламенты, определяющие учебную работу преподавателей	Да	Соответствует. В университете разработан и действует приказ «Об утверждении норм времени для расчета объема педагогической работы педагогических работников, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ) в 2016-2017 учебном году» №527-д от 13.09.2016 г.
7	Преподаватели программы привлекаются в другие образовательные организации: для чтения специальных курсов; для руководства выпускными квалификационными работами; для проведения мастер-классов. Указать долю.	10%	Соответствует. 40 % преподавателей (2 преподавателя из 5) привлекаются в образовательные организации, такие как: • Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение города Москвы "Пищевой колледж № 33" – Стоякова К.Л. • ГБПОУ МО «Раменский колледж» - Гончаров А.В.
VII. Группа показателей «Материально-технические, информационные ресурсы программы и обеспечение поддержки студентов»			
1	Доля аудиторий, оснащенных ресурсами (в т.ч. современными программными продуктами), обеспечивающими доступность информации, необходимой для эффективной деятельности участников образовательного	50%	Соответствует. 100%. Во всех учебных аудиториях (в 12 аудиториях из 12), в которых проводятся занятия, предусмотрена возможность подключения ноутбуков и мультимедийных средств обучения, есть выход в глобальную сеть Интернет и

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
	процесса		доступ к различным электронным базам данных и другим интернет-источникам. Одна аудитория из 12 оснащена современными техническими средствами автоматизации и управления компании Schneider Electric
2	Доля учебных лабораторий, переоснащенных современным оборудованием в последние 5 лет	20%*	Соответствует. 50 %, т.е. 6 из 12. Лаборатории переоснащались программным обеспечением и техническими средствами автоматизации и управления в 2015 году.
3	Использование образовательной организацией баз для проведения практик, оснащенных современным оборудованием, приборами и специализированными полигонами в степени, необходимой для формирования профессиональных компетенций	Да	Соответствует. В качестве баз практик выступают структурные подразделения МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) и предприятия отрасли, которые оснащены современным оборудованием, программным обеспечением и приборами, необходимыми для формирования профессиональных компетенций. Примеры: ОАО ПКП «Меридиан» ОАО «Рот Фронт».
4	Наличие информационной инфраструктуры, предназначенной для создания, хранения и доставки образовательного контента и используемых образовательных технологий, ее соответствие современному уровню	Да	Соответствует. Имеются компьютерные классы с подключением к ЭБС: «Руконт»; «ЛАНЬ»; Znanium.com; «КиберЛенинка»; «Государственные стандарты»; Электронные версии популярных печатных изданий и др. Все сервисы доступны по сети Интернет в режиме 24/7 для преподавателей и студентов.
5	Доступность студентам и преподавателям электронных образовательных ресурсов по направлению подготовки (УММ, профессиональных баз данных; электронных учебников; обучающих компьютерных программ и т.д.)	Да	Соответствует. Технологическая инфраструктура вуза обеспечивает возможность в любом месте Университета, или за его пределами при авторизации на внешнем шлюзе, в любой момент времени получить доступ к своим индивидуальным ресурсам и ресурсам общего пользования. Вопросы, связанные с информационной безопасностью и регламентацией доступа, решаются на аппаратном и программном уровнях.

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
6	Позволяют ли информационные ресурсы программы осуществить постоянное функционирование и обновление электронной биржи труда (включая базу вакансий в компаниях-партнерах)	Да	Соответствует. На официальном сайте Университета в разделе «Работодателям, выпускникам» есть раздел «Электронная база вакансий» (http://mgutm.ru/graduate/placement.php), включающий базу вакансий в компаниях-партнерах.
7	Организация для преподавателей и студентов сервисов, позволяющих обмениваться информацией и работать с ресурсами (в т.ч. осуществлять методическую поддержку)	Да	Соответствует. Для студентов и преподавателей организованы сервисы (личные кабинеты), позволяющие обмениваться информацией и работать с образовательными ресурсами.
8	Есть компьютерные классы свободного доступа, которые предназначены для подготовки студентов к занятиям с использованием сетевых учебных ресурсов ОО и/или информационных интернет-ресурсов, а также для сканирования необходимых материалов и/или скачивания информации	Да	Соответствует. Компьютерные классы (аудитории №201 и №202) находятся в свободном доступе для подготовки студентов к занятиям с использованием сетевых учебных ресурсов и информационных Интернет-ресурсов, а также для сканирования необходимых материалов и скачивания информации.
VIII. Группа показателей «Научно-исследовательская работа»			
1	Привлечение студентов к выполнению научно-исследовательской работы позволяет сформировать аналитические и исследовательские компетенции выпускников	Да	Соответствует. Бакалавры привлекаются к выполнению научно-исследовательских работ, формирующих аналитические и исследовательские компетенции выпускников, результаты которых отражаются в ВКР. Например: участие студентов в московской студенческой научно-практической конференции «Студенческая наука», секция «Инновационные тенденции развития автоматизации технологических процессов и производств в отраслях АПК»
2	Выполнение научно-исследовательских работ преподавателями, обеспечивающее улучшение и развитие образовательного процесса и повышения профессиональной компетентности самих преподавателей	Да	Соответствует. Преподаватели постоянно участвуют (как руководители и исполнители) в выполнении научно-исследовательских работ, обеспечивающее улучшение и развитие образовательного процесса и повышения профессиональной компетентности самих преподавателей.

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			<p>Выполняется научно-исследовательская работа преподавателями в форме публикаций статей, отражающих результаты научной и педагогической работы ППС, в соответствующих профилю научных журналах. Например: Журнал: «Естественные и технические науки»</p>
3	Доля студентов принявших участие в конференциях (проводимых самой образовательной организацией /региональных/международных)	40%	<p>Соответствует. 45,8% студентов приняли участие в конференциях. Список конференций:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Московская научно-практическая конференция «Студенческая наука»; • Практическая конференция по вопросам реализации научных разработок / Министерство Образования и Науки Российской Федерации; • Экономический форум VESTIFINANCE / Фонд Росконгресс; • X Научно-практическая конференция "Перспективы развития науки и образования"; • Научно-практическая конференция "Новая наука: опыт, традиции, инновации".
4	Доля студентов, постоянно занятых в научных кружках и научных школах	15%	<p>Соответствует. 28,8% студентов, постоянно занятых в научных кружках и научных школах. Научные школы кафедры:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Автоматизация технологических процессов на основе программируемых логических контроллеров; • Автоматизация технологических процессов в АПК в условиях информационной неопределенности на основе программируемых логических контроллеров и частотно регулируемого электропривода. <p>Научные кружки кафедры:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Студенческое конструкторское бюро (СКБ).
5	Доля успешно внедренных результатов НИР студентов и аспирантов, включая создание ими собственного бизнеса	5%	<p>Не соответствует. Специфика не предполагает создание НИР, которые подлежат внедрению. Однако студенты регулярно принимают</p>

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
			участие во Всероссийских и международных конференциях, на которых происходит апробация результатов НИР, и публикуются в печати, в том числе в изданиях из перечня ВАК
6	Внедряются ли результаты научных исследований в практику предприятий и организаций	Да	Не соответствует. Результаты научных исследований в практику предприятий и организаций не внедряются.
7	Количество студентов программы, получающих стипендии/гранты работодателей		Не соответствует. 0%
IX. Группа показателей «Информационная открытость образовательной организации»			
1	Сайт доступен всем участникам образовательного процесса	Да	Соответствует. Университетский сайт, расположенный по адресу http://mgutm.ru доступен всем участникам образовательного процесса.
2	Информация о реализуемых дополнительных образовательных программах доступна всем участникам образовательного процесса	Да	Соответствует. Информация о реализуемых дополнительных образовательных программах доступна всем участникам образовательного процесса, информация о дополнительных программах представлена на сайте университета, расположенного по адресу http://mgutm.ru
3	Наличие и полнота информации, размещенной на сайте	Да	Соответствует. Информация на сайте представлена в полном объеме.
4	Информация о программе, размещенная на сайте, является актуальной	Да	Соответствует. Информация о программе на сайте представлена в полном объеме.
5	Документы, размещенные на сайте, доступны для скачивания и позволяют работать с ними	Да	Соответствует. Документы, размещенные на сайте, находятся в свободном доступе.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ №2

1. Общие данные по программе

Программа	Обучается студентов	Бюджет	Целевое финансирование	Внебюджет
16.03.03 "Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения"	32 из них: 1 курс-16; 2 курс-10; 4 курс-6	27 из них: 1 курс- 11; 2 курс- 9; 4 курс- 5	3 из них: 1 курс-3	2 из них: 1 курс-2

Руководитель программы: Борисенко Дмитрий Иванович, к.т.н., доцент кафедры «Холодильные технологии и техносферная безопасность».

Уровень подготовки: бакалавриат.

Доля контингента выпускников последнего года выпуска, трудоустроившихся в течение одного года после окончания обучения по направлению подготовки: 78,6 %.

Доля студентов, получивших приглашения на работу по итогам прохождения практики: 33,3 %.

Число рекламаций на выпускников: нет.

Число рекламаций на выпускников: нет.

Основная профессиональная образовательная программа 16.03.03 «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения» реализуется с 2012 года. Разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 16.03.03 «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 года № 198 с учетом профстандарта по направлению Пищевая промышленность - Управление работой тепловых и холодильных установок при термической обработке пищевых продуктов: 22001 «Оператор тепловых/холодильных установок» (Приказ Министерства труда и социального развития РФ от 25.12.2014г. № 1127н).

Роль и место программы на рынке труда.

Ежегодно дефицит специалистов в отрасли составляет не менее 2000 квалифицированных инженеров. По данным авторитетных рекрутинговых агентств в Москве и Московской области действует около 1600 организаций, работающих в области низких температур и размещающих вакансии. В отрасли задействовано более 800.000 человек по всей России

Современные вузы Москвы готовы предоставить своим студентам качественные знания и бесценный опыт, который в будущем позволит им занять достойную позицию. Среди них наибольшее доверие вызывают:

- Московский государственный технический университет им. Н. Э. Баумана;
- Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского (Первый казачий университет);
- Московский государственный машиностроительный университет (МАМИ);
- Московский государственный университет пищевых производств.

Российские ВУЗы ежегодно выпускают не более 200 специалистов отрасли.

Такая обстановка приводит к росту спроса на квалифицированный персонал.

2. Основные конкурентные преимущества программы.

1. Стратегия развития программы согласована с перспективами развития регионального рынка труда, что свидетельствует о соответствии ожидаемых результатов обучения отраслевым требованиям.

2. Матрица компетенций выпускников по направлению подготовки 16.03.03 «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения» разработана с участием работодателей и согласована с ними, включает в себя трудовые функции с ориентацией на профстандарты по направлению Пищевая промышленность - Управление работой тепловых и холодильных установок при термической обработке пищевых продуктов: 22001 «Оператор тепловых/холодильных установок» ((Приказ Министерства труда и социального развития РФ от 25.12.2014г. № 1127н). Это повышает конкурентоспособность выпускников программы на рынке труда.

3. К реализации программы привлечены высококвалифицированные кадры. Система подготовки и переподготовки преподавателей составлена с учетом современных требований в области индустрии питания, что позволяет поддерживать их компетенции на уровне, достаточном для реализации программы. 20% преподавателей профильных дисциплин совмещают работу в Университете с профессиональной деятельностью по профилю.

4. Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам. Содержание учебных дисциплин представлено в локальной сети университета. В учебном процессе активно и методически грамотно используются интерактивные методы обучения, в частности мастер-классы, что расширяет возможности обучающихся в овладении необходимыми теоретическими знаниями и актуальными практическими компетенциями.

5. В учебном плане подготовки по программе предусмотрены дисциплины по выбору. Студент в ходе обучения выбирает индивидуальную образовательную траекторию посредством выбора элективных дисциплин и баз практик, что находит отражение в его индивидуальном плане обучения.

6. Проводимая преподавателями и обучающимися по программе научно-исследовательская работа предусматривает внедрение результатов НИР в учебный процесс, что подтверждается представленными Актами внедрения.

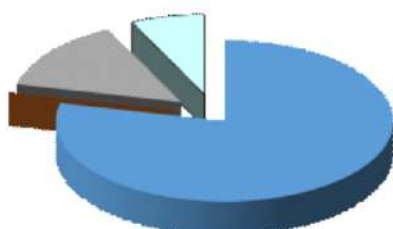
7. Профорientационная работа по привлечению на программу подготовленных абитуриентов направлена на выявление предрасположенности учащихся к различным видам профессиональной деятельности, их интересов и способностей.

В настоящее время специалисты в области холодильной и криогенной техники крайне востребованы на рынке труда. Потребность в молодых, энергичных кадрах наблюдается на федеральном, региональном и муниципальных уровнях. В особенности подобный дефицит осязатим на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности.

Распределение выпускников ОПОП 2016 года выпуска (14 человек):

- работают по профилю подготовки в регионе – 11;
- служат в рядах ВС РФ – 2;
- продолжают обучение на очном отделении вуза – 1.
- нетрудоустроенных – 0.

Распределение выпускников программы (рынок труда)



- Доля контингента выпускников, работающих по профилю подготовки в регионе
- Доля контингента выпускников, работающих по профилю подготовки вне региона
- Доля выпускников, служащих в рядах ВС
- Доля выпускников, продолживших обучение на очном отделении вуза

Сводные данные по степени выполнения показателей (СВП) в каждой группе критериев

	Название группы критериев	СВП (%)
1.	Соответствие компетенции выпускников программы требованиям профессиональных стандартов и/или иным общероссийским квалификационным требованиям	75 %
2.	Востребованность выпускников, освоивших образовательную программу, рынком труда	75 %
3.	Стратегия и менеджмент программы	85,7 %
4.	Структура и содержание программы	100 %
5.	Соответствие процедур и содержание оценки результатов выпускников образовательных программ требованиям профессиональных стандартов (иным квалификационным требованиям)	75 %
6.	Преподавательский состав	100 %
7.	Материально-технические, информационные ресурсы программы и обеспечение поддержки студентов	100 %
8.	Научно-исследовательская работа	57,1 %
9.	Информационная открытость образовательной организации	100 %

3. Основные положительные моменты:

1. Стратегия развития программы согласована с перспективами развития регионального рынка труда, что свидетельствует о соответствии ожидаемых результатов обучения отраслевым требованиям.

2. Матрица компетенций выпускников по направлению подготовки 16.03.03 «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения» разработана с участием работодателей и согласована с ними, включает в себя трудовые функции с ориентацией на профстандарты по направлению Пищевая промышленность - Управление работой тепловых и холодильных установок при термической обработке пищевых продуктов: 22001 «Оператор тепловых/холодильных установок» ((Приказ Министерства труда и социального развития РФ от 25.12.2014г. № 1127н). Это повышает конкурентоспособность

выпускников программы на рынке труда.

3. К реализации программы привлечены высококвалифицированные кадры. Система подготовки и переподготовки преподавателей составлена с учетом современных требований в области индустрии питания, что позволяет поддерживать их компетенции на уровне, достаточном для реализации программы. 20% преподавателей профильных дисциплин совмещают работу в Университете с профессиональной деятельностью по профилю.

4. Образовательная программа обеспечена учебно-методической документацией и материалами по всем учебным курсам, дисциплинам. Содержание учебных дисциплин представлено в локальной сети университета. В учебном процессе активно и методически грамотно используются интерактивные методы обучения, в частности мастер-классы, что расширяет возможности обучающихся в овладении необходимыми теоретическими знаниями и актуальными практическими компетенциями.

5. В учебном плане подготовки по программе предусмотрены дисциплины по выбору. Студент в ходе обучения выбирает индивидуальную образовательную траекторию посредством выбора элективных дисциплин и баз практик, что находит отражение в его индивидуальном плане обучения.

6. Проводимая преподавателями и обучающимися по программе научно-исследовательская работа предусматривает внедрение результатов НИР в учебный процесс, что подтверждается представленными Актами внедрения.

7. Профориентационная работа по привлечению на программу подготовленных абитуриентов направлена на выявление предрасположенности учащихся к различным видам профессиональной деятельности, их интересов и способностей.

4. Основные рекомендации экспертной команды

	Название группы критериев	СВП (%)
1.	Соответствие компетенции выпускников программы требованиям профессиональных стандартов и/или иным общероссийским квалификационным требованиям	75 %

1. Ознакомление экспертов с ВКР выпускников программы позволяет заключить, что их тематика определена запросами производственных организаций и задачами экспериментальной деятельности. В то же время эксперты рекомендуют увеличить количество работ исследовательской тематики, связанных с последними достижениями науки и техники. Необходимо также увеличить долю ВКР, которые нашли бы практическое применение на предприятиях и в организациях.

2. Рассмотреть возможности организации независимой оценки квалификаций выпускников. Это повысит их конкурентоспособность на рынке труда.

	Название группы критериев	СВП (%)
2.	Востребованность выпускников, освоивших образовательную программу, рынком труда	75 %

Систематически привлекать работодателей к работе по организации и руководству выпускными квалификационными работами бакалавра.

	Название группы критериев	СВП (%)
3.	Стратегия и менеджмент программы	85,7 %

Внедрить систему управления программой с привлечением работодателей на всех этапах образовательного процесса (при формировании учебного плана, учебных курсов, организации учебных занятий, разработке тематик и заданий для курсовых и выпускных квалификационных работ, при прохождении практики).

	Название группы критериев	СВП (%)
4.	Структура и содержание программы	100 %

1. Разработать механизм, обеспечивающий освоение программы студентами с различными начальными уровнями подготовки в сроки обучения, определенные ОУ за счёт факультативных дисциплин.

2. Активнее использовать в образовательной деятельности такие технологии, как обучение и тренинг на рабочем месте по производственным и ситуационным кейсам; организовать работу по использованию автоматизированных обучающих систем, деловых игр, реализованных на ЭВМ, и мультимедиа тренингов в образовательном процессе.

3. Стимулировать участие студентов в актуализации учебно-методических материалов и содержании программы.

	Название группы критериев	СВП (%)
5.	Соответствие процедур и содержание оценки результатов выпускников образовательных программ требованиям профессиональных стандартов (иным квалификационным требованиям)	75 %

1. При формировании фонда оценочных средств, используемых при текущем контроле успеваемости и проведении промежуточной аттестации, увеличить с помощью работодателей процент реальных практических ситуаций.

2. Разработать вопросы и задания ИГА с учетом конкретных запросов предприятий и организаций.

	Название группы критериев	СВП (%)
6.	Преподавательский состав	100 %

1. Организовать обучение для ППС по использованию инновационных технологий в образовательной деятельности (применение тренингов, производственных и ситуационных кейсов использования автоматизированных обучающих систем и т.д.).

2. При оценке эффективности деятельности ППС учитывать большее количество показателей, характеризующих научную деятельность педагога (статьи в журналах ВАК, монографии, пленарные или секционные выступления и т.д.).

3. Привлекать большее количество преподавателей-практиков к учебному процессу.

	Название группы критериев	СВП (%)
7.	Материально-технические, информационные ресурсы программы и обеспечение поддержки студентов	100 %

Привлечь дополнительное финансирование программы за счет предпринимательской деятельности, связанной с оказанием образовательных услуг и реализацией научных и

технических достижений преподавателей и студентов для закупки современного оборудования и модернизации материально-технической базы.

	Название группы критериев	СВП (%)
8	Научно-исследовательская работа	57,1 %

1. Увеличить количество научных кружков для студентов. Стоит разделить кружки по направлениям для более глубокого изучения новейших научных достижений именно по изучаемому направлению.

2. Более активно участвовать в российских и международных студенческих научных конференциях.

3. Организовать работу по коммерциализации результатов НИР, результаты которых могли бы быть востребованы образовательным учреждением или другими организациями.

	Название группы критериев	СВП (%)
9	Информационная открытость образовательной организации	100 %

Постоянно и своевременно актуализировать размещенную на информационных ресурсах информацию об МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ), о реализуемых образовательных программах и направлениях подготовки.

5. Чек-лист. Выполнение показателей ОПОРЫ РОССИИ

Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания	
I. Группа показателей «Соответствие компетенции выпускников программы требованиям профессиональных стандартов и/или иным общероссийским квалификационным требованиям»			
1	Доля выпускников образовательной программы, успешно прошедших независимую оценку квалификаций (от общего числа выпускников образовательной программы).	25%	Не соответствует. Независимая оценка квалификаций среди выпускников программы не проводилась.
2	Результаты независимой оценки квалификаций выпускников (студентов) рассматриваются руководителями программы как дополнительный инструмент, подтверждающий качество подготовки обучающихся	Да	Не соответствует. Независимая оценка квалификаций среди выпускников программы не проводилась.
3	Соответствие фактических компетенций студентов выпускных курсов программы планируемым результатам обучения	70% студентов справились с 80% заданий	Соответствует. В процессе очного визита была проведена прямая оценка компетенций выпускников. В проведении прямой оценки принимали участие студенты 4 курса, в количестве 5 человек, что составляет 83,3 % от выпускного курса. В ходе проведения процедуры прямой оценки были использованы контрольно-измерительные материалы, разработанные образовательным учреждением, т.к. эти материалы признаны экспертами валидными. 80% студентов выпускного курса (4 из 5) справились не менее, чем с 80% из предложенных заданий.
4	Наличие компетентностной модели выпускника	Да	Соответствует. Компетентностная модель выпускника представлена экспертам.
5	Наличие в компетентностной модели компетенций, характеризующих социально-личностные качества человека, но являющиеся неотъемлемой частью его профессиональной компетентности (например, стратегическое мышление, компетенции, направленные на развитие, поддержание и усовершенствование коммуникаций и т.д.)	Да	Соответствует. ОПОП содержит компетенции, характеризующие личностные качества человека, среди которых <i>общекультурные</i> : -способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции (ОК-2); -способностью к коммуникации в устной и письменной формах на

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			<p>русском и иностранном языках для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия (ОК-5);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способностью работать в коллективе, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-6) --способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7); <p><i>общепрофессиональные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -способностью решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности (ОПК-1); -способностью использовать в профессиональной деятельности принципы современных промышленных технологий, сведения о материалах и способах их получения и обработки (ОПК-6); <p><i>профессиональные:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - готовностью участвовать в организации работ, направленных на формирование творческого характера деятельности небольших коллективов, работающих в области холодильной, криогенной техники и систем жизнеобеспечения (ПК-20).
6	Наличие в компетентностной модели профессиональных компетенций, разработанных на основе профессионального стандарта и/или иных квалификационных требований	Да	<p>Соответствует.</p> <p>Компетентностная модель выпускника основной образовательной программы была разработана на основе ФГОС ВО по направлению «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения» и актуализируется с участием работодателей и требований рынка труда в области холодильной техники с ориентацией на профстандарты по направлению Пищевая промышленность -Управление работой тепловых и холодильных установок при термической обработке пищевых продуктов:</p>

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
			- 22001 «Оператор тепловых/холодильных установок» ((Приказ Министерства труда и социального развития РФ от 25.12.2014г. № 1127н).
7	Наличие в компетентностной модели компетенций, отражающих формирование предпринимательских навыков и умений и компетенций, формирование которых необходимо для работы в сфере малого и среднего бизнеса	Да	Соответствует. В соответствии с Дорожной картой Программы развития МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ) Мероприятие 1.2.1. Внедрение бизнес-образования и элементов предпринимательской подготовки в ОП университета в учебном плане исследуемой ОПОП отражены дисциплины, формирующие предпринимательские навыки и умения: 1 .Предпринимательство 2 .Введение в предпринимательство 3. Стратегия инновационного развития. Соответствующие компетенции присутствуют в компетентностной модели выпускника программы.
8	Количество выпускников программы, открывших собственное малое или среднее предприятие в течение 5 лет после окончания программы	5 %	Соответствует. 33% Один выпускник 2015 года из трех (Харченко О.О) открыл собственное малое предприятие.
II. Группа показателей «Востребованность выпускников, освоивших образовательную программу, рынком труда»			
1	Доля выпускников, трудоустроившихся по специальности в течение года	70%*	Соответствует. 78,6 % (11 из 14).
2	Доля студентов, получивших приглашения на работу по итогам прохождения практики	20%	Соответствует. 33,3%
3	Удовлетворенность результатами обучения работодателей	50%*	Соответствует. 100%. Данный вывод основан на изучении материалов анкетирования работодателей, а также на интервью во время очного визита с: - Шаминым Геннадием Павловичем, генеральным директором ООО «Ривсмаш-Т»; - Волокитиным Леонидом Борисовичем, генеральным директором ЗАО «ХОЛОДГАЗИНЖИНИРИНГ». Работодатели отметили: – высокий уровень формирования профессиональных и дополнительных

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			<p>компетенций выпускников;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хороший уровень адаптации на рабочем месте; – стремление к самосовершенствованию; – карьерные амбиции. <p>Работодатели указали, что удовлетворены подготовкой выпускников в полном объеме.</p>
4	Удовлетворенность результатами обучения выпускников программы	70%	<p>Соответствует. 75%.</p> <p>Результаты интервьюирования выпускников показали, что сильными сторонами программы они считают:</p> <ul style="list-style-type: none"> – высокий уровень профессиональной (предметной и психолого-педагогической) подготовки преподавателей; – доступность преподавательского состава для студентов (возможность обсудить образовательные и социальные проблемы, обратиться за помощью); – наличие достаточного для образовательной и научно-исследовательской деятельности лабораторного оборудования; – доступность лабораторного оборудования; – возможность презентовать результаты научно-исследовательской работы в виде публикаций, выступлений на семинарах, конференциях и т.д. <p>Вместе с тем, выпускники указали, что возможны улучшения программы по следующим критериям:</p> <ul style="list-style-type: none"> – усиление контактов с работодателями. – расширение возможности стажировок.
5	Доля выпускников, обучавшихся на основании договоров об обучении за счет средств юридических лиц	20*%	<p>Не соответствует. 0%</p>
6	Доля договоров на обучение за счет средств юридических лиц (в т.ч. договоров о целевом обучении)	25%	<p>Не соответствует. 9,4% (3 из 32)</p>
7	Наличие службы трудоустройства и мониторинга востребованности выпускников программы, предоставляющей объективную	Да	<p>Соответствует.</p> <p>В Университете создан отдел итоговой аттестации, выдачи дипломов и содействия трудоустройству</p>

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
	информацию.		http://mgutm.ru/graduate/cstv/about.php
8	Наличие информации о закрепляемости выпускников на рабочем месте в соответствии с полученной квалификацией и о карьерном росте выпускников	Да	Соответствует. Имеется на кафедре «Холодильные технологии и техносферная безопасность». Выпускники по окончании обучения продолжают работать в соответствии с полученной квалификацией.
III. Группа показателей «Стратегия и менеджмент программы»			
1	Стратегия развития программы основана на анализе и прогнозировании потребностей регионального рынка труда на специалистов данного направления с учетом поступления на рынок специалистов из других образовательных организаций (в т. ч. корпоративных институтов, осуществляющих подготовку подобных специалистов)	Да	Соответствует. Стратегия развития программы основана на анализе и прогнозировании потребностей рынка труда в специалистах данного направления в Москве и Московской области, а также в регионах и местах жительства выпускников. Также проводится работа по анализу образовательных программ, реализуемых другими образовательными организациями.
2	Руководители программы осуществляют анализ программы, выявляют ее сильные стороны, определяют тактику продвижения программы, позиционирование ее актуальности и уникальных преимуществ в сравнении с конкурентами	Да	Соответствует. В рамках актуализации основной образовательной программы руководителем ОПОП осуществляется анализ состава и содержания реализуемых основных образовательных программ по направлениям «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения жизнедеятельности», являющиеся основанием для корректировки состава и содержания структурных элементов основной образовательной программы и позволяющие определять возможные конкурентные преимущества и тактику продвижения программы в образовательном пространстве и профессиональной среде, выявляются ее сильные стороны (например введение в программу дисциплин предпринимательской компоненты).
3	Есть процедура утверждения, анализа и актуализации реализуемой программы с участием работодателей	Да	Соответствует. Работодатели принимают участие в процедуре утверждения и актуализации программы, основная профессиональная образовательная программа согласовывается минимум с двумя работодателями http://mgutm.ru/about/npdrod/vla/pologeni

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
			e_ob_op.pdf) Положение о порядке разработки, утверждения, актуализации и переутверждения образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования – программ бакалавриата, программ магистратуры.
4	Согласованность основных целей программы с целями и задачами профессиональной деятельности выпускника программы и с запросами рынка труда	Да	Соответствует. Цели программы полностью соответствуют целям и задачам профессиональной деятельности выпускника, в соответствии с ФГОС ВО по направлению «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения». В разработке и актуализации основной образовательной программы принимают участие работодатели, с которыми согласованы цели программы, учебный план, программы дисциплин и практик.
5	Есть независимое структурное подразделение (или сотрудник (ки) образовательной организации, в функционал которых входит осуществление постоянного мониторинга качества образования)	Да	Соответствует. В Университете создано управление лицензирования, аккредитация и мониторинга качества, которое контролирует проведение внутреннего мониторинга качества образования (http://mgutm.ru/employee/upravlenie-litsenzirovaniya-akkreditatsii-i-monitoringa-kachestva.php)
6	Результаты проведения внутреннего мониторинга качества образования обобщаются, доводятся до сведения всех заинтересованных сторон и учитываются при актуализации ОПОП	Да	Соответствует. Результаты проведения внутреннего мониторинга качества образования обобщаются, доводятся до сведения всех заинтересованных сторон и учитываются при актуализации ОПОП.
7	Наличие у аккредитуемой программы профессионально-общественной (общественно-профессиональной, профессиональной) аккредитации российских и/или международных агентств (союзов/ассоциаций работодателей)	Нет	Не соответствует. Профессионально-общественная аккредитация программы не проводилась
IV. Группа показателей «Структура и содержание программы»			
1	Содержание программы направлено на формирование компетенций и учитывает мнение различных заинтересованных	Да	Соответствует. В состав ОПОП включены учебные дисциплины и практики, рабочие программы которых разработаны с

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
	сторон: государства, региональных рынков труда, социальных партнеров, студентов		учётом требований ФГОС по направлению «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения жизнедеятельности», а также работодателей на региональном рынке труда.
2	Структура и содержание программы предусматривает проведение мастер-классов	Количество мастер-классов не менее 2 в год	Соответствует. Мастер-классы (не менее 1 в семестр) проводятся по дисциплине «Монтаж, ремонт и эксплуатация холодильной техники» на базовой кафедре «Технологии холодильной промышленности».
3	Наличие документов, отражающих механизм обновления образовательных программ с участием работодателей и других внешних экспертов с учетом перспектив развития рынка труда	Да	Соответствует. Положение о порядке разработки, утверждения, актуализации и переутверждения образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования – программ бакалавриата, программ магистратуры http://mgutn.ru/about/npdrod/vla/pologeni_e_ob_op.pdf
4	Структура и содержание образовательной программы обеспечивает формирование индивидуальных траекторий обучения	Да	Соответствует. В учебном плане подготовки по ОПОП предусмотрены дисциплины по выбору. Студент в ходе обучения выбирает индивидуальную образовательную траекторию посредством выбора элективных дисциплин и баз практик, что находит отражение в его индивидуальном плане обучения, форма которого утверждена Университетом. Также индивидуальные траектории обучающихся обеспечиваются за счет системы дополнительного профессионального образования на основании: - Структуры и содержание образовательной программы обеспечивает формирование индивидуальных траекторий обучения. - Положения об обучении по индивидуальному учебному плану - Положения об ускоренном обучении по индивидуальному учебному плану - Перечня программ ДПО.
5	В рабочих программах дисциплин сформулированы конечные	Да	Соответствует. Обязательной частью рабочих программ

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
	результаты обучения в увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по программе		дисциплин является раздел «Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины», где в виде таблицы представлены все компетенции, формируемые данной дисциплиной, являющиеся показателями достижения результатов, а также формы и методы обучения, способствующие формированию каждой компетенции. Конечные результаты обучения направлены на формирование личности специалиста, выраженной в единстве знаний, умений и личностных качеств для выполнения всех видов профессиональной и социальной деятельности в изменяющихся условиях.
6	К процессам разработки учебно-методических материалов программы привлекаются работодатели – организации, ориентированные на выпускников программы	Да	Соответствует. Экспертам представлены рабочие программы дисциплин и программы практик, согласованные с представителями работодателей.
7	Доля рабочих программ дисциплин, согласованных с работодателем (организациями и предприятиями, ориентированными на выпускников программы)	20%*	Соответствует. 61% (22 рабочие программы из 34) рабочих программ дисциплин, формирующих профессиональные и специально-профессиональные компетенции, согласованы с работодателями.
8	Формы проведения занятий, заявленные в учебном плане программы и рабочих программах дисциплин, позволяют сформировать профессиональные компетенции выпускников	Да	Соответствует. При разработке форм проведения занятий, заявленных в учебном плане, составители программы (и лица, ее регулярно актуализирующие) исходят непосредственно из задачи формирования у выпускников компетенций в соответствии с компетентностной моделью, определяемой образовательной программой. Профессиональные компетенции выпускников позволяет сформировать следующие формы проведения занятий: <ul style="list-style-type: none"> • Лекционные • Лабораторные • Практические • Мастер-классы • Проектное обучение

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			<ul style="list-style-type: none"> Тестирование
9	Оценочные средства (вопросы, задания, ситуации и т.д.), используемые при текущем и промежуточном контроле успеваемости, содержат материалы, разработанные на основе реальных практических ситуаций, и позволяют оценить сформированность профессиональных компетенций.	Да	Соответствует. Оценочные средства (вопросы, задания, ситуации и т.д.), используемые при текущем и промежуточном контроле успеваемости, содержат материалы, разработанные на основе реальных практических ситуаций, и позволяют оценить сформированность профессиональных компетенций.
10	Задания на прохождение производственной и преддипломной практик направлены на получение студентами навыков их практического применения на предприятиях (в организациях), ориентированных на выпускников программы	Да	Соответствует. Все виды практик проводятся в соответствии с ФГОС ВО и рабочими учебными планами, Положением об организации и проведении практики студентов в «МГУТУ имени К.Г.Разумовского (ПКУ)», программами практик, утверждаемыми на заседании кафедры «Холодильные технологии и техносферная безопасность». Задания на прохождение практик ориентированы на получение студентами практического навыка работы на предприятиях.
11	Прописан механизм актуализации УММ с учетом изменяющихся условий на федеральном, региональном и местном рынках труда и внутреннего мониторинга качества образования	Да	Соответствует. http://mgutm.ru/about/npdrod/vla/pologeni_e_ob_op.pdf Положение о порядке разработки, утверждения, актуализации и переутверждения образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования – программ бакалавриата, программ магистратуры.
	V. Группа показателей «Соответствие процедур и содержание оценки результатов выпускников образовательных программ требованиям профессиональных стандартов (иным квалификационным требованиям)»		
1	Задания к государственной итоговой аттестации позволяют оценить сформированность заявленных компетенций, разработанных в соответствии с требованиями профессиональных стандартов (иных квалификационных требований)	Да	Соответствует. Учебным планом основной образовательной программы государственный экзамен не предусмотрен. Государственная итоговая аттестация проводится в форме публичной защиты ВКР, требования к которой учитывают необходимость демонстрации выпускниками компетенций, заявленных в основной образовательной программе и разработанных в

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			<p>соответствии с требованиями ФГОС ВО и предусматривает дальнейшее расширение профессиональных компетенций в области профессиональных стандартов по направлению «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения» Основание: Профессиональный стандарт Пищевая промышленность - Управление работой тепловых и холодильных установок при термической обработке пищевых продуктов. - 22001 «Оператор тепловых/холодильных установок»; (Приказ Министерства труда и социального развития РФ от 25.12.2014г. № 1127н).</p>
2	Доля заданий в билетах к госэкзаменам, составленных с учетом конкретных запросов рынка труда	Х	Государственный экзамен не предусмотрен учебным планом, что соответствует требованиям ФГОС (вуз самостоятельно решает вопрос с проведением госэкзамена).
3	Тематика ВКР (выпускных квалификационных работ) определена запросами организаций и предприятий, ориентированных на выпускников программы	Да	<p>Соответствует. Тематика ВКР определяется и ежегодно корректируется с учётом тенденций в области холодильной техники и технологий. Закрепление тем ВКР оформляется приказом по МГУТУ им. К.Г.Разумовского. С перечнем тем можно ознакомиться на кафедре «Холодильные технологии и техносферная безопасность»</p>
4	Доля ВКР, результаты которых нашли практическое применение на предприятиях и в организациях	25%	<p>Соответствует. 36,4% (по ВКР 2014-2015 гг.) Бакалаврские работы студентов готовятся на базе исследований и проектов, проведенных в течение преддипломной практики в организациях. Результаты исследований в соответствии с требованиями к бакалаврской работе всегда имеют практическую часть (как минимум, рекомендательную, как максимум – проектную). Вместе с тем, возможности реализации предложений и проектов выпускников ограничиваются</p>

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
			возможностями организации и изменениями ситуации на рынке и внутри компаний. Оценка возможности применения предложений и проектов содержится в отзывах работодателей по результатам практики (хранятся в архиве вместе с отчетами о практике студентов).
5	Доля ВКР, результаты которых нашли практическое применение на предприятиях малого и среднего бизнеса	10%	Не соответствует. Результаты ВКР не используются в практике организаций и предприятий малого бизнеса, на которых работают выпускники.
VI. Группа показателей «Преподавательский состав»			
1	Система подготовки и переподготовки преподавателей позволяет поддерживать их компетенции на уровне, достаточном для реализации программы, ориентированной на современные запросы рынка труда	Да	Соответствует. Система подготовки и переподготовки преподавателей составлена с учетом современных требований в области индустрии питания, что позволяет поддерживать их компетенции на уровне, достаточном для реализации программы.
2	Доля преподавателей, прошедших повышение квалификации (стажировку, переподготовку) в профильных организациях (организациях, работающих по профилю будущего трудоустройства выпускников) в течение последних 3 лет	30%	Соответствует. 100 % ППС, привлекаемого к реализации программы, прошли в 2016 году стажировку в профильной организации. Экспертам представлены Удостоверения о прохождении стажировок к.т.н., доцента Ананьева В.В., к.т.н. Борисенко Д.И., к.т.н. Городничего В.Г., к. т.н. Колача С.Т., д.т.н., профессора Юдаева В.Ф.
3	Доля преподавателей профильных дисциплин, совмещающих работу в ОО с профессиональной деятельностью по профилю	20%*	Соответствует. 40% (два преподавателя профильных дисциплин, из пяти) совмещают работу в Университете с профессиональной деятельностью по профилю: (к.т.н., доцент Ананьев В.В., к.т.н. Городничий В.Г.).
4	Доля преподавателей, имеющих опыт работы в отрасли по профилю образовательной программы	25%*	Соответствует. 60% (три преподавателя из пяти) имеют опыт работы в отрасли по профилю образовательной программы (к.т.н., доцент Ананьев В.В., к.т.н. Городничий В.Г., к. т.н. Колач С.Т.)
5	Наличие преподавателей-совместителей из числа действующих руководителей и	Да	Соответствует. Д.т.н., доцент Белозеров Георгий Автономович,

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
	работников профильных организаций. Количество таких преподавателей		К.т.н., доцент Корниенко Владимир Николаевич.
6	В образовательной организации разработаны и действуют стандарты и регламенты, определяющие учебную работу преподавателей	Да	Соответствует. В образовательной организации разработаны и действуют стандарты и регламенты, определяющие учебную работу преподавателей. Приказ «Об утверждении средней годовой нормы и верхних пределов учебной (преподавательской) работы по должностям педагогических работников, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» в 2016-2017 учебном году» от 09.09.2016 № 510-д Приказ «Об утверждении норм времени для расчета объема педагогической работы педагогических работников, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» в 2016-2017 учебном году» от 13.09.2016 № 527 –д.
7	Преподаватели программы привлекаются в другие образовательные организации: для чтения специальных курсов; для руководства выпускными квалификационными работами; для проведения мастер-классов. Указать долю.	10%	Соответствует. 20 % (1 из 5): к.т.н. Колач Станислав Тадеушевич.
VII. Группа показателей «Материально-технические, информационные ресурсы программы и обеспечение поддержки студентов»			
1	Доля аудиторий, оснащенных ресурсами (в т.ч. современными программными продуктами), обеспечивающими доступность информации, необходимой для эффективной деятельности участников образовательного процесса	50%	Соответствует. 60%. В трех учебных аудиториях из пяти, в которых проводятся занятия со студентами образовательной программы, предусмотрена возможность подключения ноутбуков и мультимедийных средств обучения, есть выход в глобальную сеть Интернет и доступ к различным электронным базам

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			данных и другим интернет-источникам.
2	Доля учебных лабораторий, переоснащенных современным оборудованием в последние 5 лет	20%*	Соответствует. 66,7 %, т.е. 2 лаборатории из 3. Данные лаборатории базовой кафедры «Технологии холодильной промышленности», в которых проводятся занятия со студентами образовательной программы, оснащены современным оборудованием в последние 5 лет.
3	Использование образовательной организацией баз для проведения практик, оснащенных современным оборудованием, приборами и специализированными полигонами в степени, необходимой для формирования профессиональных компетенций	Да	Соответствует. В качестве баз производственной практики выступают структурные подразделения МГУТУ им. К.Г.Разумовского (базовая кафедра «Технологии холодильной промышленности»), которая оснащена современным оборудованием, программным обеспечением и приборами, необходимыми для формирования профессиональных компетенций.
4	Наличие информационной инфраструктуры, предназначенной для создания, хранения и доставки образовательного контента и используемых образовательных технологий, ее соответствие современному уровню	Да	Соответствует. Имеются компьютерные классы с доступом в сеть Интернет подключенным к ЭБС: «Рукопт»; «ЛАНЬ»; Znanium.com; «КиберЛенинка»; «Государственные стандарты»; Электронные версии популярных печатных изданий и др.
5	Доступность студентам и преподавателям электронных образовательных ресурсов по направлению подготовки (УММ, профессиональных баз данных; электронных учебников; обучающих компьютерных программ и т.д.)	Да	Соответствует. Для студентов и преподавателей доступны электронные образовательные ресурсы по направлению подготовки «Холодильная, криогенная техника и системы жизнеобеспечения жизнедеятельности» (УММ, профессиональных баз данных; электронных учебников; обучающих компьютерных программ).
6	Позволяют ли информационные ресурсы программы осуществить постоянное функционирование и обновление электронной биржи труда (включая базу вакансий в компаниях-партнерах)	Да	Соответствует. На официальном сайте Университета в разделе «Работодателям, выпускникам» есть раздел «Электронная база вакансий» (http://mgutm.ru/graduate/placement.php), включающий базу вакансий в компаниях-партнерах.
7	Организация для преподавателей и	Да	Соответствует.

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
	студентов сервисов, позволяющих обмениваться информацией и работать с ресурсами (в т.ч. осуществлять методическую поддержку)		Для студентов и преподавателей организованы сервисы (личные кабинеты), позволяющие обмениваться информацией и работать с образовательными ресурсами.
8	Есть компьютерные классы свободного доступа, которые предназначены для подготовки студентов к занятиям с использованием сетевых учебных ресурсов ОО и/или информационных интернет-ресурсов, а также для сканирования необходимых материалов и/или скачивания информации	Да	Соответствует. Имеются компьютерные классы свободного доступа, которые предназначены для подготовки студентов к занятиям с использованием сетевых учебных ресурсов и информационных интернет-ресурсов, а также для сканирования необходимых материалов и скачивания информации. Учебный корпус на ул Басманная, 19 Учебный корпус на ул Народного ополчения, 38
VIII. Группа показателей «Научно-исследовательская работа»			
1	Привлечение студентов к выполнению научно-исследовательской работы позволяет сформировать аналитические и исследовательские компетенции выпускников	Да	Соответствует. Студенты привлекаются к выполнению научно-исследовательской работы через участие в научно-исследовательских кружках, совместных кафедральных и межкафедральных НИР, участие в конкурсах, совместных публикаций различного уровня.
2	Выполнение научно-исследовательских работ преподавателями, обеспечивающее улучшение и развитие образовательного процесса и повышения профессиональной компетентности самих преподавателей	Да	Соответствует. Выполняется научно-исследовательская работа преподавателями в форме публикаций статей, отражающих результаты научной и педагогической работы ППС, в соответствующих профилю научных журналах, внедрение результатов НИР в учебный процесс.
3	Доля студентов принявших участие в конференциях (проводимых самой образовательной организацией /региональных/международных)	40%	Соответствует. 62,5% студентов ОПОП приняли участие в конференциях. Список конференций: <ul style="list-style-type: none"> • Московская научно-практическая конференция «Студенческая наука»; • Практическая конференция по вопросам реализации научных разработок / Министерство Образования и Науки Российской Федерации; • Экономический форум VESTIFINANCE / Фонд Росконгресс; • X Научно-практическая конференция "Перспективы развития

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
			науки и образования"; • Научно-практическая конференция "Новая наука: опыт, традиции, инновации".
4	Доля студентов, постоянно занятых в научных кружках и научных школах	15%	Соответствует. 18,8% студентов ОПОП постоянно заняты в научных кружках и научных школах.
5	Доля успешно внедренных результатов НИР студентов и аспирантов, включая создание ими собственного бизнеса	5%	Не соответствует. Студентов, внедривших результаты НИР, не имеется.
6	Внедряются ли результаты научных исследований в практику предприятий и организаций	Да	Соответствует. Результаты научных исследований в практику предприятий и организаций внедряются (Приложение 2).
7	Количество студентов программы, получающих стипендии/гранты работодателей		Не соответствует. Студентов программы, получающих стипендии/гранты работодателей, не имеется.
IX. Группа показателей «Информационная открытость образовательной организации»			
1	Сайт доступен всем участникам образовательного процесса	Да	Соответствует. Университетский сайт доступен всем участникам образовательного процесса.
2	Информация о реализуемых дополнительных образовательных программах доступна всем участникам образовательного процесса	Да	Соответствует. Информация о реализуемых дополнительных образовательных программах доступна всем участникам образовательного процесса, информация о дополнительных программах представлена на сайте университета.
3	Наличие и полнота информации, размещенной на сайте	Да	Соответствует. Информация, размещенная на сайте, представлена в полном объеме.
4	Информация о программе, размещенная на сайте, является актуальной	Да	Соответствует. Информация о программе, размещенная на сайте, является актуальной.
5	Документы, размещенные на сайте, доступны для скачивания и позволяют работать с ними	Да	Соответствует. Документы, размещенные на сайте, доступны для скачивания и позволяют работать с ними.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ №3

1. Общие данные по программе

Программа	Обучается студентов	Бюджет	Целевое финансирование	Внебюджет
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»	1 курс - 16 2 курс - 24 3 курс - 12 4 курс - 18	1 курс - 7 2 курс - 19 3 курс - 11 4 курс - 14	1 курс - 2 2 курс - 0 3 курс - 0 4 курс - 0	1 курс - 7 2 курс - 5 3 курс - 1 4 курс - 4

Руководитель программы: Никитин Игорь Алексеевич, к.т.н., доцент, зав. кафедрой Технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств, стаж работы – 15 лет.

Уровень подготовки: бакалавриат.

Доля контингента выпускников последнего года выпуска, трудоустроившихся в течение одного года после окончания обучения по направлению подготовки: 82,4 %;

Доля студентов, получивших приглашения на работу по итогам прохождения практики: 23,5 %;

Число рекламаций на выпускников: нет.

Основная профессиональная образовательная программа 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья реализуется с 2011 года

Программа реализуется на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.03.2015 № 211.

Программа разработана с учетом профессионального стандарта «Пекарь» (рег. номер 682), утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 01.12.2014 №914н, а также с учетом профессионального стандарта «Кондитер» (рег. номер 549), утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 №597н.

Подобные программы реализуются в Москве в Московском государственном университете пищевых производств, в Российском государственном аграрном университете – МСХА имени К.А. Тимирязева, в Воронеже в Воронежском государственном университете инженерных технологий, в Орле в Орловском государственном университете имени И.С. Тургенева. Выпускники программы могут работать в качестве технолога, начальника цеха на пищевых предприятиях хлебопекарного, макаронного и кондитерского профиля (пекарни, хлебозаводы, кондитерские и макаронные фабрики, цеха, сети хлебобулочных и гипермаркеты с собственным производством хлебобулочных изделий). Потребность в выпускниках данной образовательной программы отражена на сайтах интернет-рекрутмента по обмену информацией о трудоустройстве (HH.ru, superjob.ru и др.).

Пример: <https://www.superjob.ru/vakansii/tehnolog-hlebopekarni-11833803.html>

Основные конкурентные преимущества программы.

Программа «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» составлена с учетом рекомендаций работодателей в сфере хлебопекарного и кондитерского производств (таких как ООО «Ирекс», кондитерский холдинг «Объединенные кондитеры», ООО «Макаронсервис» и др.).

Образовательная программа предусматривает реализацию системы проектного обучения через уникальную возможность участия студентов в выполнении реальных практических проектов и научно-исследовательской работе по созданию новых технологий и методик, используемых в учебном процессе и для научных исследований Университета и его бизнес-окружения.

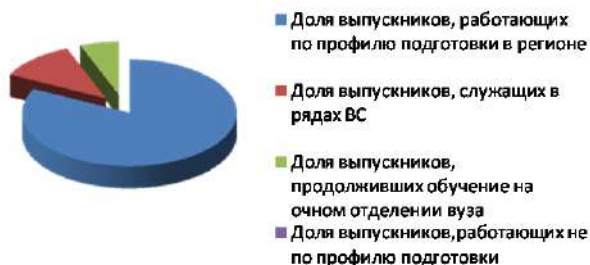
Занятия для студентов, обучающихся по программе, проводят не только преподаватели академической кафедры, но и сотрудники базовых кафедр, входящих в состав научно-исследовательских институтов хлебопекарной и кондитерской промышленности (ГосНИИХП и Гос НИИКП) – ведущие ученые в области технологии хлебопекарного и кондитерского производств.

Исследование рынка труда специалистов в области продуктов питания из растительного сырья свидетельствует о высоком уровне их востребованности на предприятиях Москвы и Московской области.

Распределение выпускников ОПОП 2016 года выпуска (17 человек):

- работают по профилю подготовки в регионе – 14;
- служат в рядах ВС РФ – 2;
- продолжают обучение в вузе по очной форме – 1.

Распределение выпускников программы (рынок труда)



2. Сводные данные по степени выполнения показателей (СВП) в каждой группе критериев

	Название группы критериев	СВП (%)
1.	Соответствие компетенции выпускников программы требованиям профессиональных стандартов и/или иным общероссийским квалификационным требованиям	100 %
2.	Востребованность выпускников, освоивших образовательную программу, рынком труда	75 %
3.	Стратегия и менеджмент программы	85,7 %
4.	Структура и содержание программы	100 %
5.	Соответствие процедур и содержание оценки результатов выпускников образовательных программ требованиям профессиональных стандартов (иным квалификационным требованиям)	100 %
6.	Преподавательский состав	85,7 %
7.	Материально-технические, информационные ресурсы программы и обеспечение поддержки студентов	100 %
8.	Научно-исследовательская работа	57,1 %
9.	Информационная открытость образовательной организации	100 %

3. Основные положительные моменты:

1. В процессе проведения независимой оценки данной образовательной программы было выявлено, что хорошо разработана компетентностная модель, которая учитывает и компетенции, характеризующие социально-личностные качества человека, но являющиеся неотъемлемой частью его профессиональной компетентности, в том числе: ответственность, способность думать о своих действиях, совершать поступки и нести за них ответ; способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия, а также профессиональные компетенции, разработанных на основе профессиональных стандартов «Кондитер» и «Пекарь», соответствующие 3-му и 4-му квалификационному уровню, отраженным в этих стандартах.

2. В учебном плане образовательной программы присутствуют дисциплины «Введение в предпринимательство» и «Стратегия инновационного развития», компетенции которых отражают формирование предпринимательских навыков и умений, в том числе для работы в сфере малого и среднего бизнеса.

3. Собственное малое предприятие в течение 5 лет после окончания программы открыли 2 выпускника программы: Мисриханов М.Р., ОАО «Сакура» и Витковский С.Ю., ИП «Джанкой», что составляет 5,4% от 37 выпускников.

4. ВКР студентов готовятся на базе исследований, проведенных в течение преддипломной практики, а их результаты (около 50%) находят практическое применение на производстве. Результаты ВКР студентов используются в практике организаций и предприятий малого бизнеса, на которых работают выпускники (около 20%).

5. Профессорско-преподавательской состав регулярно проходит обучение на программах повышения квалификации. Доля преподавателей, прошедших повышение квалификации в профильных организациях составляет 80%. Выявлено, что 45 % преподавателей, имеющих опыт работы в отрасли по профилю образовательной

программы. Наличие преподавателей-совместителей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций подтверждено: ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности – 2 человека, ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности – 4 человека, Председатель и члены ГЭК – 3 человека.

6. Все аудитории, в которых проводятся занятия по образовательной программе, полностью оснащены современными программными ресурсами, в которых предусмотрена возможность подключения ноутбуков и мультимедийных средств обучения, есть выход в глобальную сеть Интернет и доступ к различным электронным базам данных и другим интернет-источникам. Помимо собственных аудиторий, в учебном процессе используются лаборатории базовых кафедр на площадке ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности и ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности.

7. В качестве баз практики выступают научно-исследовательские институты (НИИ Хлебопекарной промышленности, НИИ Кондитерской промышленности) и предприятия отрасли, которые оснащены современным оборудованием, программным обеспечением и приборами, необходимыми для формирования профессиональных компетенций.

8. Студенты и преподаватели подтвердили, что научно-исследовательская работа включена в образовательный процесс, ее результаты отражены в выпускных квалификационных работах, студенты привлекаются к участию в научных кружках через систему проектных учебных групп и научных учебных лабораторий. Все 100% студентов, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», ежегодно принимают участие в различных научно-практических конференциях и специализированных выставках. 80% студентов, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья» заняты в кружках: «Я-технолог», «Я-хлебопек», «Я-кондитер». Студенты регулярно принимают участие во Всероссийских и международных конференциях, на которых происходит апробация результатов НИР, и публикуются в печати, в том числе в изданиях из перечня ВАК.

4. Основные рекомендации экспертной команды

	Название группы критериев	СВП (%)
1.	Соответствие компетенции выпускников программы требованиям профессиональных стандартов и/или иным общероссийским квалификационным требованиям	100 %

В связи с тем, что 23.12.2016 года в Совете по профессиональным квалификациям (СПК) в индустрии гостеприимства было принято решение о создании четырех Центров оценки квалификаций (ЦОКов), а также утверждении комплектов оценочных средств (КОСов) для проведения квалификационного экзамена по профессиональным квалификациям повар, официант и другие. КОСов по пекарю и кондитеру нет. Оценки квалификаций по повару еще не проводилась. Поэтому на сегодняшний день у выпускников данной образовательной программы, отсутствует возможность прохождения независимой оценки квалификаций. В качестве рекомендации можно посоветовать отслеживать ситуацию с утверждением КОСов по квалификациям «пекарь» и «кондитер» и использовать их в подготовке студентов по данной программе.

	Название группы критериев	СВП (%)
2.	Востребованность выпускников, освоивших образовательную программу, рынком труда	75 %

Уделить больше внимания работе по использованию по целевому обучения студентов, т.к. в настоящее время по целевому обучению обучаются лишь 2 студента 1 курса.

	Название группы критериев	СВП (%)
3.	Стратегия и менеджмент программы	85,7 %

Так как у аккредитуемой программы нет профессионально-общественной или общественно-профессиональной, профессиональной аккредитации российских и/или международных агентств (союзов/ассоциаций работодателей), то можно продолжить эту работу, в том числе по получению международной аккредитации данной образовательной программы.

	Название группы критериев	СВП (%)
4.	Структура и содержание программы	100 %

	Название группы критериев	СВП (%)
5.	Соответствие процедур и содержание оценки результатов выпускников образовательных программ требованиям профессиональных стандартов (иным квалификационным требованиям)	100 %

Рекомендуется после того, как будут утверждены в Национальном совете при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям комплектов оценочных средств (КОСов) для проведения квалификационного экзамена по профессиональным квалификациям «пекарь» и «кондитер», использовать их при разработке оценочных средств (вопросы, задания, ситуации и т.д.), применяемых при текущем, промежуточном и итоговом контроле сформированности профессиональных компетенций.

	Название группы критериев	СВП (%)
6.	Преподавательский состав	85,7 %

Так как было выявлено, что преподавателей профильных дисциплин, совмещающих работу в ОО с профессиональной деятельностью по профилю, нет, то рекомендуется активизировать работу по этому направлению.

	Название группы критериев	СВП (%)
7.	Материально-технические, информационные ресурсы программы и обеспечение поддержки студентов	100 %

Несмотря на то, что все аудитории, в которых проводятся занятия по образовательной программе, полностью оснащены современными программными ресурсами, в которых предусмотрена возможность подключения ноутбуков и мультимедийных средств обучения, есть выход в глобальную сеть Интернет и доступ к различным электронным базам данных и другим интернет-источникам, часть ресурсов устарела и нуждается в обновлении.

	Название группы критериев	СВП (%)
8	Научно-исследовательская работа	57,1 %

Студентов программы, получающих стипендии/гранты работодателей, не имеется, что связано с особенностями данной отрасли, низкой заинтересованной в оплате обучения будущих сотрудников, а также ограниченными финансовыми возможностями этого бизнеса. Тем не менее, в будущем рекомендуется активизировать эту работу.

	Название группы критериев	СВП (%)
9	Информационная открытость образовательной организации	100 %

Больше внимания уделять продвижению вузом информации о достижениях студентов и выпускников, что будет способствовать повышению их востребованности на рынке труда с одной стороны, и привлечению новых абитуриентов, с другой.

5. Чек-лист. Выполнение показателей ОПОРЫ РОССИИ

Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания	
I. Группа показателей «Соответствие компетенции выпускников программы требованиям профессиональных стандартов и/или иным общероссийским квалификационным требованиям»			
1	Доля выпускников образовательной программы, успешно прошедших независимую оценку квалификаций (от общего числа выпускников образовательной программы).	Невозможно оценить, т.к. отсутствует система независимой оценки квалификаций (НОК) в индустрии питания и пищевой промышленности	
23.12.2017 года в Совете по профессиональным квалификациям (СПК) в индустрии гостеприимства было принято решение о создании четырех Центров оценки квалификаций (ЦОКов), а также утверждении комплектов оценочных средств (КОСов) для проведения квалификационного экзамена по профессиональным квалификациям повар, официант и другие. КОСов по пекарю и кондитеру нет. Оценки квалификаций по повару еще не проводилась. Поэтому на сегодняшний день у выпускников данной образовательной программы, отсутствует возможность прохождения независимой оценки квалификаций.	2	Результаты независимой оценки квалификаций выпускников (студентов) рассматриваются руководителями программы как дополнительный инструмент, подтверждающий качество подготовки обучающихся	
Невозможно оценить, т.к. отсутствует система (НОК) в индустрии питания и пищевой промышленности	-	3	Соответствие фактических компетенций студентов выпускных курсов программы планируемому результатам обучения
70% студентов справились с 80% заданий	Соответствует. 75%. В процессе очного визита проводилась оценка фактических компетенций студентов выпускных курсов по материалам КОСов для проведения квалификационного экзамена по профессиональной квалификации повар в части производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, т.к. по пекарю и кондитеру КОСы не разработаны.	4	Наличие компетентностной модели выпускника
Да	Соответствует. Компетентностная модель выпускника отражена в основной образовательной программе, представлена в матрице компетенций. В ней частично учтены требования профстандартов «Кондитер»		

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			и «Пекарь».
5	Наличие в компетентностной модели компетенций, характеризующих социально-личностные качества человека, но являющиеся неотъемлемой частью его профессиональной компетентности (например, стратегическое мышление, компетенции, направленные на развитие, поддержание и усовершенствование коммуникаций и т.д.)	Да	Соответствует. В компетентностной модели представлены компетенции, характеризующие социально-личностные качества человека, но являющиеся неотъемлемой частью его профессиональной компетентности, в том числе: - ответственность, способность думать о своих действиях, совершать поступки и нести за них ответ; - способность к коммуникации в устной и письменной формах на русском языке для решения задач межличностного и межкультурного взаимодействия; - способность работать в команде, толерантно воспринимая социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.
6	Наличие в компетентностной модели профессиональных компетенций, разработанных на основе профессионального стандарта и/или иных квалификационных требований	Да	Соответствует. В компетентностной модели представлены профессиональные компетенции, разработанных на основе профессиональных стандартов «Кондитер» и «Пекарь», соответствующие 6-му квалификационному уровням, отраженным в этих стандартах.
7	Наличие в компетентностной модели компетенций, отражающих формирование предпринимательских навыков и умений и компетенций, формирование которых необходимо для работы в сфере малого и среднего бизнеса	Да	Соответствует. В учебном плане образовательной программы присутствуют дисциплины «Введение в предпринимательство» и «Стратегия инновационного развития», компетенции которых отражают формирование предпринимательских навыков и умений, в том числе для работы в сфере малого и среднего бизнеса.
8	Количество выпускников программы, открывших собственное малое или среднее предприятие в течение 5 лет после окончания программы	5 %	Соответствует. 5,4% Собственное малое предприятие в течение 5 лет после окончания программы открыли 2 выпускника программы: Мисриханов М.Р., ОАО «Сакура» и Витковский С.Ю., ИП «Джанкой», что составляет 5,4% от 37 выпускников
II. Группа показателей «Востребованность выпускников, освоивших образовательную			

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
программу, рынком труда»			
1	Доля выпускников, трудоустроившихся по специальности в течение года	70%*	Соответствует. 82,4% выпускников 2016 года трудоустроены по полученному направлению подготовки, что отражено в Приложении 1 к данному отчету.
2	Доля студентов, получивших приглашения на работу по итогам прохождения практики	20%	Соответствует. 23,5% от общего количества выпускников 2016 года: Матвеев А.М., Колбун А.А., Мизинчикова И.И., Скоропупова М.А.
3	Удовлетворенность результатами обучения работодателей	50%*	Соответствует. 85% Внутреннее анкетирование работодателей, проведенное вузом, показало, что 85% опрошенных считают, что компетенции выпускников полностью соответствуют предъявляемым требованиям; 10% - в основном соответствуют предъявляемым требованиям; 5% - мало выпускников, соответствующих требованиям. Все работодатели, приглашенные во время очного этапа независимой оценки, удовлетворены результатами обучения работодателей.
4	Удовлетворенность результатами обучения выпускников программы	70%	Соответствует. 80% Внутреннее анкетирование выпускников программы, проведенное вузом, показало, что 80% опрошенных выпускников удовлетворены результатами обучения; 20% - в основном удовлетворены. Все выпускники программы, приглашенные во время очного этапа независимой оценки удовлетворены результатами обучения
5	Доля выпускников, обучавшихся на основании договоров об обучении за счет средств юридических лиц	20*%	Не соответствует. Выпускников, обучавшихся на основании договоров об обучении за счет средств юридических лиц нет.
6	Доля договоров на обучение за счет средств юридических лиц (в т.ч. договоров о целевом обучении)	25%	Не соответствует. В настоящее время по целевому обучению обучаются 2 студента 1 курса (2 чел.), что составляет 12,5% данного курса.
7	Наличие службы трудоустройства и мониторинга востребованности	Да	Соответствует. В Университете создан отдел итоговой

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
	выпускников программы, предоставляющей объективную информацию.		аттестации, выдачи дипломов и содействия трудоустройству (http://mgutm.ru/graduate/cstv/about.php) Однако не все из опрошенных студентов о ней осведомлены.
8	Наличие информации о закрепляемости выпускников на рабочем месте в соответствии с полученной квалификацией и о карьерном росте выпускников	Да	Соответствует. Информация о закрепляемости выпускников имеется на выпускающей кафедре «Технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств» (Талалихина, 31, ауд. 31).
III. Группа показателей «Стратегия и менеджмент программы»			
1	Стратегия развития программы основана на анализе и прогнозировании потребностей регионального рынка труда на специалистов данного направления с учетом поступления на рынок специалистов из других образовательных организаций (в т. ч. корпоративных институтов, осуществляющих подготовку подобных специалистов)	Да	Соответствует. Стратегия развития программы основана на анализе и прогнозировании потребностей регионального рынка труда на специалистов данного направления. Разработана стратегия развития МГУТУ им. К.Г.Разумовского (ПКУ) и стратегия развития программы «Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий» в рамках кафедры ТПЗХМиКП.
2	Руководители программы осуществляют анализ программы, выявляют ее сильные стороны, определяют тактику продвижения программы, позиционирование ее актуальности и уникальных преимуществ в сравнении с конкурентами	Да	Соответствует. Анализ программы, ее сильных сторон, определение тактики продвижения программы, позиционирование ее актуальности и уникальных преимуществ в сравнении с конкурентами осуществляется. К достоинствам следует отнести применение «Проектного обучения», актуальность которого заключается в индивидуальном, сквозном обучении, ориентированном на конкретный результат и внедрение с открытием МИП.
3	Есть процедура утверждения, анализа и актуализации реализуемой программы с участием работодателей	Да	Соответствует. Да, есть процедура утверждения, анализа и актуализации реализуемой программы с участием работодателей. Основная профессиональная образовательная программа согласовывается минимум с двумя работодателями (http://mgutm.ru/about/npdprod/vla/pologeni_e_ob_op.pdf)
4	Согласованность основных целей	Да	Соответствует.

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
	программы с целями и задачами профессиональной деятельности выпускника программы и с запросами рынка труда		Цели программы соответствуют целям и задачам профессиональной деятельности выпускника в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья».
5	Есть независимое структурное подразделение (или сотрудник (ки) образовательной организации, в функционал которых входит осуществление постоянного мониторинга качества образования)	Да	Соответствует. Есть структурное подразделение образовательной организации, в функционал которых входит осуществление постоянного мониторинга качества образования. Этим занимается управление лицензирования, аккредитация и мониторинга качества, которое контролирует проведение внутреннего мониторинга качества образования (http://mgutm.ru/employee/upravlenie-litsenzirovaniya-akkreditatsii-i-monitoringa-kachestva.php)
6	Результаты проведения внутреннего мониторинга качества образования обобщаются, доводятся до сведения всех заинтересованных сторон и учитываются при актуализации ОПОП	Да	Соответствует. Результаты проведения внутреннего мониторинга качества образования обобщаются, доводятся до сведения всех заинтересованных сторон и учитываются при актуализации ОПОП.
7	Наличие у аккредитуемой программы профессионально-общественной (общественно-профессиональной, профессиональной) аккредитации российских и/или международных агентств (союзов/ассоциаций работодателей)	Нет	Не соответствует. У аккредитуемой программы профессионально-общественной или общественно-профессиональной, профессиональной аккредитации российских и/или международных агентств (союзов/ассоциаций работодателей) нет.
IV. Группа показателей «Структура и содержание программы»			
1	Содержание программы направлено на формирование компетенций и учитывает мнение различных заинтересованных сторон: государства, региональных рынков труда, социальных партнеров, студентов	Да	Соответствует. Основная образовательная программа разработана с учетом требований ФГОС ВО по направлению «Продукты питания из растительного сырья» и в соответствии с современными тенденциями развития науки и техники отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности, с учетом мнения работодателей, социальных партнеров (при обсуждении программы принимали участие такие партнеры как НИИ Кондитерской промышленности, НИИ

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			Хлебопекарной промышленности и др.)
2	Структура и содержание программы предусматривает проведение мастер-классов	Количество мастер-классов не менее 2 в год	Соответствует. Не менее 2 раза в год проводятся мастер-классы «Шоколад – основа сладкой жизни», «Функциональные зерновые продукты – как изменить себя?».
3	Наличие документов, отражающих механизм обновления образовательных программ с участием работодателей и других внешних экспертов с учетом перспектив развития рынка труда	Да	Соответствует. Положение о порядке разработки, утверждения, актуализации и переутверждения образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования – программ бакалавриата, программ магистратуры представлено по ссылке http://mgutm.ru/about/npdrod/vla/pologeni_e_ob_op.pdf
4	Структура и содержание образовательной программы обеспечивает формирование индивидуальных траекторий обучения	Да	Соответствует. По ОПОП обеспечивается формирование индивидуальных траекторий обучения. http://mgutm.ru/about/npdrod/vla/pologeni_e_ob_obuchenii_po_iup.pdf Положение об обучении по индивидуальному учебному плану представлено по ссылке: http://mgutm.ru/about/npdrod/vla/pologeni_e_o_uskorenom_obuchenii.pdf
5	В рабочих программах дисциплин сформулированы конечные результаты обучения в увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по программе	Да	Соответствует. В рабочих программах, проанализированных во время очного визита в вуз дисциплин, имеется раздел «Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины», в котором представлены все компетенции, формируемые данной дисциплиной, являющиеся показателями достижения результатов, а также формы и методы обучения, способствующие формированию каждой компетенции.
6	К процессам разработки учебно-методических материалов программы привлекаются работодатели – организации, ориентированные на выпускников программы	Да	Соответствует. Учебно-методические материалы образовательной программы согласовываются с организациями пищевой и перерабатывающей промышленности, в том числе с представителями НИИ Кондитерской промышленности, НИИ Хлебопекарной

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			промышленности.
7	Доля рабочих программ дисциплин, согласованных с работодателем (организациями и предприятиями, ориентированными на выпускников программы)	20%*	Соответствует. Все рабочие программы дисциплин, формирующих профессиональные компетенции, согласованы с работодателями, так как без этого они не утверждаются в данном вузе.
8	Формы проведения занятий, заявленные в учебном плане программы и рабочих программах дисциплин, позволяют сформировать профессиональные компетенции выпускников	Да	Соответствует. Формы проведения занятий изложены в рабочих программах дисциплин и позволяют сформировать профессиональные компетенции выпускников за счет использования следующих формы проведения занятий: лабораторные, практические, мастер-классы, проектное обучение, тестирование.
9	Оценочные средства (вопросы, задания, ситуации и т.д.), используемые при текущем и промежуточном контроле успеваемости, содержат материалы, разработанные на основе реальных практических ситуаций, и позволяют оценить сформированность профессиональных компетенций.	Да	Соответствует. Оценочные средства, используемые при текущем и промежуточном контроле успеваемости, отражены в основной образовательной программе, рабочих программах, проанализированных в о время очного визита, и содержат материалы, разработанные на основе реальных практических ситуаций, что позволяет оценить сформированность профессиональных компетенций.
10	Задания на прохождение производственной и преддипломной практик направлены на получение студентами навыков их практического применения на предприятиях (в организациях), ориентированных на выпускников программы	Да	Соответствует. В проанализированных отчётах по практикам выявлено, что задания на прохождение производственной и преддипломной практик направлены на получение студентами навыков их практического применения на предприятиях. В них отражены вопросы, направленные на формирование заявленных в образовательной программе компетенций в соответствии с ФГОС ВО, а также на рекомендации работодателей.
11	Прописан механизм актуализации УММ с учетом изменяющихся условий на федеральном, региональном и местном рынках труда и внутреннего мониторинга качества образования	Да	Соответствует. Механизм актуализации УММ с учетом изменяющихся условий на федеральном, региональном и местном рынках труда и внутреннего мониторинга качества образования отражен в Положении о порядке разработки, утверждения, актуализации и переутверждения

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования – программ бакалавриата, отраженном по ссылке: http://mgutm.ru/about/npdrod/vla/pologeni_e_ob_op.pdf программ магистратуры.
	V. Группа показателей «Соответствие процедур и содержание оценки результатов выпускников образовательных программ требованиям профессиональных стандартов (иным квалификационным требованиям)»		
1	Задания к государственной итоговой аттестации позволяют оценить сформированность заявленных компетенций, разработанных в соответствии с требованиями профессиональных стандартов (иных квалификационных требований)	Да	Соответствует. Было выявлено, что государственная итоговая аттестация проводится в форме публичной защиты выпускных квалификационных работ, требования к которым учитывают необходимость демонстрации выпускниками компетенций, заявленных в основной образовательной программе. Порядок подготовки и защиты ВКР определяется «Положением об итоговой государственной аттестации выпускников МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)».
2	Доля заданий в билетах к госэкзаменам, составленных с учетом конкретных запросов рынка труда	Х	Государственный экзамен не предусмотрен учебным планом, что соответствует требованиям ФГОС (вуз самостоятельно решает вопрос с проведением госэкзамена).
3	Тематика ВКР (выпускных квалификационных работ) определена запросами организаций и предприятий, ориентированных на выпускников программы	Да	Соответствует. Выявлено, что тематика проанализированных ВКР и других примерных тем ВКР, актуализируется ежегодно с учетом тенденций развития пищевой и перерабатывающей промышленности. Закрепление тем утверждается приказом ректора университета. С темами ВКР можно ознакомиться на сайте университета или на выпускающей кафедре «Технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств» (Талалихина, 31, ауд. 31).
4	Доля ВКР, результаты которых нашли практическое применение на предприятиях и в организациях	25%	Соответствует. ВКР студентов готовятся на базе исследований, проведенных в течение преддипломной практики, а их результаты (около 50%) находят практическое применение на производстве.

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
5	Доля ВКР, результаты которых нашли практическое применение на предприятиях малого и среднего бизнеса	10%	Соответствует. Результаты ВКР студентов используются в практике организаций и предприятий малого бизнеса, на которых работают выпускники (около 20%).
VI. Группа показателей «Преподавательский состав»			
1	Система подготовки и переподготовки преподавателей позволяет поддерживать их компетенции на уровне, достаточном для реализации программы, ориентированной на современные запросы рынка труда	Да	Соответствует. Система подготовки и переподготовки преподавателей позволяет поддерживать их компетенции на уровне, достаточном для реализации программы, ориентированной на современные запросы рынка труда, в том числе за счет регулярного повышения квалификации.
2	Доля преподавателей, прошедших повышение квалификации (стажировку, переподготовку) в профильных организациях (организациях, работающих по профилю будущего трудоустройства выпускников) в течение последних 3 лет	30%	Соответствует. Профессорско-преподавательской состав регулярно проходит обучение на программах повышения квалификации Доля преподавателей, прошедших повышение квалификации в профильных организациях составляет 80%.
3	Доля преподавателей профильных дисциплин, совмещающих работу в ОО с профессиональной деятельностью по профилю	20%*	Не соответствует. Преподавателей профильных дисциплин, совмещающих работу в ОО с профессиональной деятельностью по профилю, нет.
4	Доля преподавателей, имеющих опыт работы в отрасли по профилю образовательной программы	25%*	Соответствует. Выявлено, что 45 % преподавателей, имеют опыт работы в отрасли по профилю образовательной программы.
5	Наличие преподавателей-совместителей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций. Количество таких преподавателей	Да	Соответствует. Имеются преподаватели-совместители из числа действующих руководителей и работников профильных организаций: Савенкова Т.В., д.т.н., проф. Директор НИИ Кондитерской промышленности; Кондратьев Н.Б., д.т.н., зав. лабораторией НИИ Кондитерской промышленности; Косован А.П., д.э.н., академик РАН, научный руководитель НИИ Хлебопекарной промышленности; Костюченко М.Н., к.т.н., доц. Директор НИИ Хлебопекарной промышленности; Тюрина О.Е., к.т.н., доц. ученый секретарь НИИ Хлебопекарной

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
			промышленности; Семенкина Н.Г., к.т.н., доц. Руководитель направления информационных технологий НИИ Хлебопекарной промышленности.
6	В образовательной организации разработаны и действуют стандарты и регламенты, определяющие учебную работу преподавателей	Да	Соответствует. Разработаны и действуют 2 нормативных документа, определяющих учебную работу преподавателей: Приказ «Об утверждении средней годовой нормы и верхних пределов учебной (преподавательской) работы по должностям педагогических работников, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» в 2016-2017 учебном году» от 09.09.2016 № 510-д, Приказ «Об утверждении норм времени для расчета объема педагогической работы педагогических работников, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» в 2016-2017 учебном году» от 13.09.2016 № 527 –д.
7	Преподаватели программы привлекаются в другие образовательные организации: для чтения специальных курсов; для руководства выпускными квалификационными работами; для проведения мастер-классов. Указать долю.	10%	Соответствует. Подтверждено, что 15% преподавателей программы привлекаются для проведения мастер-классов, написания отзывов ВКР в колледжах; для руководства ВКР и участия в заседаниях ГЭК в региональных институтах (филиалах).
VII. Группа показателей «Материально-технические, информационные ресурсы программы и обеспечение поддержки студентов»			
1	Доля аудиторий, оснащенных ресурсами (в т.ч. современными программными продуктами), обеспечивающими доступность информации, необходимой для эффективной деятельности участников образовательного процесса	50%	Соответствует. 100%. Все аудитории, в которых проводятся занятия по образовательной программе, полностью оснащены современными программными ресурсами, в которых предусмотрена возможность подключения ноутбуков и мультимедийных средств обучения, есть выход в глобальную сеть Интернет и

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			доступ к различным электронным базам данных и другим интернет-источникам, но часть ресурсов устарела и нуждается в обновлении.
2	Доля учебных лабораторий, переоснащенных современным оборудованием в последние 5 лет	20%*	Соответствует. Около 50%. Помимо собственных аудиторий, часть оборудования которых устарела и нуждается в обновлении, в учебном процессе используются лаборатории базовых кафедр на площадке ФГБНУ ВНИИ кондитерской промышленности и ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности.
3	Использование образовательной организацией баз для проведения практик, оснащенных современным оборудованием, приборами и специализированными полигонами в степени, необходимой для формирования профессиональных компетенций	Да	Соответствует. В качестве баз практики выступают научно-исследовательские институты (НИИ Хлебопекарной промышленности, НИИ Кондитерской промышленности) и предприятия отрасли, которые оснащены современным оборудованием, программным обеспечением и приборами, необходимыми для формирования профессиональных компетенций.
4	Наличие информационной инфраструктуры, предназначенной для создания, хранения и доставки образовательного контента и используемых образовательных технологий, ее соответствие современному уровню	Да	Соответствует. Подтверждено, что для студентов и преподавателей имеется доступ в компьютерные классы с доступом в сеть Интернет, подключенным к ЭБС: «Рукопт»; «ЛАНЬ»; Znanium.com; «КиберЛенинка» и т.д.
5	Доступность студентам и преподавателям электронных образовательных ресурсов по направлению подготовки (УММ, профессиональных баз данных; электронных учебников; обучающих компьютерных программ и т.д.)	Да	Соответствует. Доступность студентов и преподавателей к электронным образовательным ресурсам по направлению подготовки «Автоматизация технологических процессов и производств» (УММ, профессиональных баз данных; электронных учебников; обучающих компьютерных программ) подтверждена в ходе очного визита в вуз.
6	Позволяют ли информационные ресурсы программы осуществить постоянное функционирование и обновление электронной биржи труда (включая базу вакансий в компаниях-партнерах)	Да	Соответствует. Да, позволяют. Так на официальном сайте Университета в разделе «Работодателям, выпускникам» есть раздел «Электронная база вакансий» (http://mgutm.ru/graduate/placement.php),

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			включающий базу вакансий в компаниях-партнерах.
7	Организация для преподавателей и студентов сервисов, позволяющих обмениваться информацией и работать с ресурсами (в т.ч. осуществлять методическую поддержку)	Да	Соответствует. Подтверждено, что для студентов и преподавателей организованы сервисы (личные кабинеты), позволяющие обмениваться информацией и работать с образовательными ресурсами.
8	Есть компьютерные классы свободного доступа, которые предназначены для подготовки студентов к занятиям с использованием сетевых учебных ресурсов ОО и/или информационных интернет-ресурсов, а также для сканирования необходимых материалов и/или скачивания информации	Да	Соответствует. Подтверждено наличие компьютерного класса свободного доступа по адресу ул. Талалихина, 31 ауд. №32.
VIII. Группа показателей «Научно-исследовательская работа»			
1	Привлечение студентов к выполнению научно-исследовательской работы позволяет сформировать аналитические и исследовательские компетенции выпускников	Да	Соответствует. Студенты и преподаватели подтвердили, что научно-исследовательская работа включена в образовательный процесс, ее результаты отражены в выпускных квалификационных работах, студенты привлекаются к участию в научных кружках через систему проектных учебных групп и научных учебных лабораторий.
2	Выполнение научно-исследовательских работ преподавателями, обеспечивающее улучшение и развитие образовательного процесса и повышения профессиональной компетентности самих преподавателей	Да	Соответствует. Публикациями преподавателей было подтверждено, что они постоянно участвуют в выполнении научно-исследовательских работ, публикуются в соответствующих профилю научных журналах, что обеспечивает улучшение и развитие образовательного процесса и повышения профессиональной компетентности самих преподавателей. Вместе с тем, необходимо активизировать работу по прикреплению статей в РИНЦ.
3	Доля студентов принявших участие в конференциях (проводимых самой образовательной организацией /региональных/международных)	40%	Соответствует. Все 100% студентов, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», ежегодно принимают участие в различных научно-практических

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
			конференциях и специализированных выставках (Приложения №№15,16,17).
4	Доля студентов, постоянно занятых в научных кружках и научных школах	15%	Соответствует. 80% студентов, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья» заняты в кружках: «Я-технолог», «Я-хлебопек», «Я-кондитер».
5	Доля успешно внедренных результатов НИР студентов и аспирантов, включая создание ими собственного бизнеса	5%	Не соответствует. Подтвержденных результатов внедрения не представлено.
6	Внедряются ли результаты научных исследований в практику предприятий и организаций	Да	Не соответствует. Результаты научных исследований в практику предприятий и организаций не внедряются.
7	Количество студентов программы, получающих стипендии/гранты работодателей		Не соответствует. Студентов программы, получающих стипендии/гранты работодателей, не имеется.
IX. Группа показателей «Информационная открытость образовательной организации»			
1	Сайт доступен всем участникам образовательного процесса	Да	Соответствует. Во время очного визита было выявлено, что университетский сайт доступен всем участникам образовательного процесса.
2	Информация о реализуемых дополнительных образовательных программах доступна всем участникам образовательного процесса	Да	Соответствует. Подтверждено, что информация о реализуемых дополнительных образовательных программах доступна всем участникам образовательного процесса, информация о дополнительных программах представлена на сайте университета.
3	Наличие и полнота информации, размещенной на сайте	Да	Соответствует. Информация размещенная на сайте, представлена в полном объеме, в соответствии с требованиями Минобрнауки.
4	Информация о программе, размещенная на сайте, является актуальной	Да	Соответствует. Информация о программе, размещенная на сайте, является актуальной, постоянно обновляемой.
5	Документы, размещенные на сайте, доступны для скачивания и позволяют работать с ними	Да	Соответствует. Подтверждено, что документы, размещенные на сайте, доступны для скачивания и позволяют работать с ними.

ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ №4

1. Общие данные по программе

Программа	Обучается студентов	Бюджет	Целевое финансирование	Внебюджет
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»	118	65	2	51
1 курс	38	23	2	13
2 курс	31	11	0	20
3 курс	29	20	0	9
4 курс	20	11	0	9

Руководитель программы: Бредихина Ольга Валентиновна доктор технических наук, доцент. Общий стаж работы 44 года, педагогический 22 года. Опубликовано более 100 печатных работ, из них 4 монографии, 10 учебных пособий с грифом УМО, 42 научные статьи, 14 методических пособий. Член диссертационных советов Д307.004.03 при ФГБНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт рыбного хозяйства и океанографии» и Д 307.007.01 при ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет».

Уровень подготовки: бакалавриат.

Доля контингента выпускников последнего года выпуска, трудоустроившихся в течение одного года после окончания обучения по направлению подготовки: 90,9 %;

Доля студентов, получивших приглашения на работу по итогам прохождения практики: 30 %;

Число рекламаций на выпускников: нет.

ОПОП реализуется с 2011 г. Программа реализуется на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12.11.2015 г. № 1332. Программа разработана с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Минтруда России от 08.09.2015 № 610 н и профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания», утвержденного приказом Минтруда России от 07.05.2015 г. № 281 н.

Подобные программы реализуются в РЭУ им. Г.В. Плеханова, ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств», Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет), Воронежском государственном университете инженерных технологий. Выпускники программы нацелены на рынок индустрии питания.

Данные по потребности выпускников программы по данному направлению подготовки:

Сайт HH.ru – 814 вакансий;

Сайт SuperJob.ru- 833 вакансии;
 Сайт Indeed.ru – 3636 вакансий;
 Сайт Godrabot.ru – 2461 вакансия.

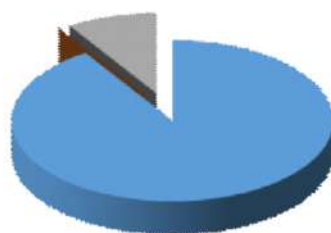
Основные конкурентные преимущества программы – разработка учебного плана и рабочих программ дисциплин с учетом непосредственных рекомендаций работодателей, внедрение проектного обучения, сильная управленческая и предпринимательская составляющая.

Исследование рынка труда специалистов в области технологии продукции и организации общественного питания свидетельствует о высоком уровне их востребованности на предприятиях Москвы и Московской области.

Распределение выпускников ОПОП 2016 года выпуска (33 человека):

- работают по профилю подготовки в регионе – 30;
- продолжают обучение в вузе по очной форме – 3.

Распределение выпускников программы (рынок труда)



- Доля выпускников, работающих по профилю подготовки в регионе
- Доля выпускников, служащих в рядах ВС
- Доля выпускников, продолживших обучение на очном отделении вуза
- Доля выпускников, работающих не по профилю подготовки

2. Сводные данные по степени выполнения показателей (СВП) в каждой группе критериев

	Название группы критериев	СВП (%)
1.	Соответствие компетенции выпускников программы требованиям профессиональных стандартов и/или иным общероссийским квалификационным требованиям	100 %
2.	Востребованность выпускников, освоивших образовательную программу, рынком труда	87,5 %
3.	Стратегия и менеджмент программы	85,7 %
4.	Структура и содержание программы	100 %
5.	Соответствие процедур и содержание оценки результатов выпускников образовательных программ требованиям профессиональных стандартов (иным квалификационным требованиям)	50 %
6.	Преподавательский состав	100 %
7.	Материально-технические, информационные ресурсы программы и обеспечение поддержки студентов	100 %
8.	Научно-исследовательская работа	87,5 %
9.	Информационная открытость образовательной организации	100 %

3. Основные положительные моменты:

1. В процессе проведения независимой оценки данной образовательной программы было выявлено, что 80% выпускников образовательной программы успешно прошли независимую оценку квалификаций по методикам World Skills. В вузе были проведены внутривузовский и межвузовский чемпионаты по методикам World Skills по компетенциям «Поварское дело» и «Кондитерское дело», студенты принимали участие в 20 юбилейном чемпионате Москвы по кулинарному искусству и сервису среди юниоров. ЦОК по данному направлению не сформирован. Результаты оценки квалификаций выпускников и студентов рассматриваются как дополнительный инструмент так как проведение чемпионатов по методике World Skills позволяют формировать профессиональные компетенции и подтвердить качество подготовки обучающихся. Опыт студентов и выпускников участников мероприятий используется в образовательном процессе.

2. В компетентностную модель выпускника включены основные показатели компетентности в соответствии с профессиональными стандартами «Руководитель предприятия питания» и «Повар» например СПК-1 способность выбирать и обосновывать эффективные технологические решения, СПК-2 способность использовать законодательную и нормативную документацию на предприятиях общественного питания и т.д.

3. Четыре выпускника образовательной программы открыли собственное малое предприятия. 60% выпускников устроилось по направлению подготовки на предприятия входящие в ООО «Московская ассоциация кулинаров». 30% выпускников получили приглашение на работу по итогам прохождения практики. 39,4% выпускников, обучавшихся на основании договоров об обучении за счет средств юридических лиц.

4. Аккредитуемая программа прошла оценку качества профессиональной организацией ООО «Московская ассоциация кулинаров». Содержание программы направлено на формирование компетенций в особенности профессиональных и учитывает мнение работодателей, социальных партнеров (при обсуждении программы принимали

участие такие партнеры как ООО «Московская ассоциация кулинаров», ООО «Русский проект», ООО «Азалия», а также студенты). Структура и содержание программы предусматривает проведение мастер-классов «Карвинг», «Тайская кухня», «Казачья кухня», «Блюда русской кухни», «Изготовление и оформление праздничных тортов» и т.д.

5. ВКР студентов готовятся на базе исследований, проведенных в течение преддипломной практики, а их результаты (около 50%) находят практическое применение на производстве. Результаты ВКР студентов используются в практике организаций и предприятий малого бизнеса, на которых работают выпускники (около 20%).

6. 100% преподавателей прошли повышение квалификации (стажировку, переподготовку) в профильных организациях (организациях, работающих по профилю будущего трудоустройства выпускников). Например, на базовых кафедрах университета ФГБНУ ВНИИМП им. Горбатова В.М., ФГБНУ ВНИМИ, ФГБНУ Пивоваренной и безалкогольной продукции, ФНБНУ детского питания, ООО «Московская ассоциация кулинаров», ООО «Виктория» и др. 10% преподавателей профильных дисциплин, совмещающих работу в ОО с профессиональной деятельностью по профилю, например, в ООО «Московская ассоциация кулинаров». 50% преподавателей, имеющих опыт работы в отрасли по профилю образовательной программы.

7. Студенты привлекаются к выполнению научно-исследовательской работы через участие в научно-исследовательских кружках (например «Кулинарное дело»), совместных кафедральных и межкафедральных НИР, участие в конкурсах, совместных публикаций различного уровня.

8. Выполняемые научно-исследовательские работы, например «Теоретические аспекты сонохимического воздействия на пищевые эмульсии», «Влияние культуры здорового питания на состояние здоровья обучающихся воспитанников (мониторинг культуры качества питания в общеобразовательных организациях, а также выполнения социальных обязательств обеспечения качества обучающихся» обеспечивают улучшение и развитие образовательного процесса и повышения профессиональной компетентности самих преподавателей. 10% результатов НИР студентов успешно внедрены. На основе научной разработки мягкого мороженого функционального направления создано предприятие малого бизнеса.

4. Основные рекомендации экспертной команды

	Название группы критериев	СВП (%)
1.	Соответствие компетенции выпускников программы требованиям профессиональных стандартов и/или иным общероссийским квалификационным требованиям	100 %

В связи с тем, что 23.12.2016 года в Совете по профессиональным квалификациям (СПК) в индустрии гостеприимства было принято решение о создании четырех Центров оценки квалификаций (ЦОКов), а также утверждении комплектов оценочных средств (КОСов) для проведения квалификационного экзамена по профессиональным квалификациям повар, официант и другие. Утвержденные КОСы по квалификации «Руководитель предприятия питания» отсутствуют. Вместе с тем, оценка квалификаций по повару еще не проводилась. Поэтому на сегодняшний день у выпускников данной образовательной программы, отсутствует возможность прохождения независимой оценки квалификаций. В качестве рекомендации можно посоветовать отслеживать ситуацию в организацией работы ЦОКов.

	Название группы критериев	СВП (%)
2.	Востребованность выпускников, освоивших образовательную программу, рынком труда	87,5 %

Уделить больше внимания работе по использованию по целевому обучения студентов, т.к. в настоящее время по целевому обучению обучаются лишь 2 студента 1 курса.

	Название группы критериев	СВП (%)
3.	Стратегия и менеджмент программы	85,7 %

Так как у аккредитуемой программы нет профессионально-общественной или общественно-профессиональной, профессиональной аккредитации российских и/или международных агентств (союзов/ассоциаций работодателей), то можно продолжить эту работу, в том числе по получению международной аккредитации данной образовательной программы.

	Название группы критериев	СВП (%)
4.	Структура и содержание программы	100 %

	Название группы критериев	СВП (%)
5.	Соответствие процедур и содержание оценки результатов выпускников образовательных программ требованиям профессиональных стандартов (иным квалификационным требованиям)	50 %

Рекомендуется после того, как будут утверждены в Национальном совете при Президенте Российской Федерации по профессиональным квалификациям комплектов оценочных средств (КОСов) для проведения квалификационного экзамена по профессиональным квалификациям «Руководитель предприятия питания», использовать их при разработке оценочных средств (вопросы, задания, ситуации и т.д.), применяемых при текущем, промежуточном и итоговом контроле сформированности профессиональных компетенций.

	Название группы критериев	СВП (%)
6.	Преподавательский состав	100 %

В связи с незначительным количеством преподавателей профильных дисциплин, совмещающих работу в ОО с профессиональной деятельностью по профилю, рекомендуется активизировать работу по этому направлению.

	Название группы критериев	СВП (%)
7.	Материально-технические, информационные ресурсы программы и обеспечение поддержки студентов	100 %

Несмотря на то, что все аудитории, в которых проводятся занятия по образовательной программе, полностью оснащены современными программными ресурсами, в которых предусмотрена возможность подключения ноутбуков и мультимедийных средств обучения,

есть выход в глобальную сеть Интернет и доступ к различным электронным базам данных и другим интернет-источникам, часть ресурсов устарела и нуждается в обновлении.

	Название группы критериев	СВП (%)
8	Научно-исследовательская работа	87,5 %

Студентов программы, получающих стипендии/гранты работодателей, не имеется, что связано с особенностями данной отрасли, низкой заинтересованной в оплате обучения будущих сотрудников, а также ограниченными финансовыми возможностями этого бизнеса. Тем не менее, в будущем рекомендуется активизировать эту работу.

	Название группы критериев	СВП (%)
9	Информационная открытость образовательной организации	100 %

Больше внимания уделять продвижению вузом информации о достижениях студентов и выпускников, что будет способствовать повышению их востребованности на рынке труда с одной стороны, и привлечению новых абитуриентов, с другой.

5. Чек-лист. Выполнение показателей ОПОРЫ РОССИИ

Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
I. Группа показателей «Соответствие компетенции выпускников программы требованиям профессиональных стандартов и/или иным общероссийским квалификационным требованиям»		
1	Доля выпускников образовательной программы, успешно прошедших независимую оценку квалификаций (от общего числа выпускников образовательной программы).	Невозможно оценить, т.к. отсутствует система независимой оценки квалификаций (НОК) в индустрии питания и пищевой промышленности 23.12.2017 года в Совете по профессиональным квалификациям (СПК) в индустрии гостеприимства было принято решение о создании четырех Центров оценки квалификаций (ЦОКов), а также утверждении комплектов оценочных средств (КОСов) для проведения квалификационного экзамена по профессиональным квалификациям повар, официант и другие. По квалификации Руководитель предприятия питания КОСов нет. Однако, эти ЦОКи еще не начали свою работу и оценка квалификаций по повару еще не проводилась. Поэтому на сегодняшний день у выпускников данной образовательной программы, отсутствует возможность прохождения независимую оценку квалификаций.
2	Результаты независимой оценки квалификаций выпускников (студентов) рассматриваются руководителями программы как дополнительный инструмент, подтверждающий качество подготовки обучающихся	Невозможно оценить, т.к. отсутствует система (НОК) в индустрии питания и пищевой промышленности -
3	Соответствие фактических компетенций студентов выпускных курсов программы планируемым результатам обучения	70% студентов справились с 80% заданий Соответствует. 80%. В процессе очного визита проводилась оценка фактических компетенций студентов выпускных курсов по материалам КОСов для проведения квалификационного экзамена по профессиональной квалификации повар в части производства хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий, т.к. по руководителю предприятия питания КОСы не разработаны.
4	Наличие компетентностной модели выпускника	Да Соответствует. Компетентностная модель выпускника отражена в основной образовательной программе, представлена в матрице

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
			компетенций. В ней частично учтены требования профстандарта «Повар» и «Руководитель предприятия питания».
5	Наличие в компетентностной модели компетенций, характеризующих социально-личностные качества человека, но являющиеся неотъемлемой частью его профессиональной компетентности (например, стратегическое мышление, компетенции, направленные на развитие, поддержание и усовершенствование коммуникаций и т.д.)	Да	Соответствует. В компетентностной модели представлены компетенции, характеризующие социально-личностные качества человека, но являющиеся неотъемлемой частью его профессиональной компетентности, в том числе: ОК3- способность работать в команде, ОК7-способность к саморегуляции и самообразованию, ОК-9 готовность пользоваться основными методами защиты производственного персонала и населения от катастроф, стихийных бедствий и т.д.
6	Наличие в компетентностной модели профессиональных компетенций, разработанных на основе профессионального стандарта и/или иных квалификационных требований	Да	Соответствует. В компетентностной модели представлены профессиональные компетенции, разработанных на основе профессиональных стандартов «Повар» и «Руководитель предприятия питания», соответствующие 6-му квалификационному уровням, отраженным в этих профстандартах.
7	Наличие в компетентностной модели компетенций, отражающих формирование предпринимательских навыков и умений и компетенций, формирование которых необходимо для работы в сфере малого и среднего бизнеса	Да	Соответствует. В учебном плане отражены дисциплины, формирующие предпринимательские навыки и умения.
8	Количество выпускников программы, открывших собственное малое или среднее предприятие в течение 5 лет после окончания программы	5 %	Соответствует. 12,1% Четыре выпускника образовательной программы из 33 открыли собственное малое предприятия.
II. Группа показателей «Востребованность выпускников, освоивших образовательную программу, рынком труда»			
1	Доля выпускников, трудоустроившихся по специальности в течение года	70%*	Соответствует. 90,9% выпускников 2016 года трудоустроены по полученному направлению подготовки, что отражено в Приложении 1 к данному отчету.
2	Доля студентов, получивших приглашения на работу по итогам прохождения практики	20%	Соответствует. 30% выпускников получили приглашение на работу по итогам прохождения практики.

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
3	Удовлетворенность результатами обучения работодателей	50%*	Соответствует. 80% Внутреннее анкетирование работодателей, проведенное вузом, показало, что 80% опрошенных считают, что компетенции выпускников полностью соответствуют предъявляемым требованиям; 20% - в основном соответствуют предъявляемым требованиям. Все работодатели, приглашенные во время очного этапа независимой оценки, удовлетворены результатами обучения работодателей.
4	Удовлетворенность результатами обучения выпускников программы	70%	Соответствует. 75% Внутреннее анкетирование выпускников программы, проведенное вузом, показало, что 75% опрошенных выпускников удовлетворены результатами обучения; 25% - в основном удовлетворены. Все выпускники программы, приглашенные во время очного этапа независимой оценки удовлетворены результатами обучения
5	Доля выпускников, обучавшихся на основании договоров об обучении за счет средств юридических лиц	20*%	Соответствует. 39,4% выпускников обучались на основании договоров об обучении за счет средств юридических лиц.
6	Доля договоров на обучение за счет средств юридических лиц (в т.ч. договоров о целевом обучении)	25%	Не соответствует. В настоящее время по целевому обучению обучаются 2 студента 1 курса (2 чел.), что составляет 5,3% данного курса.
7	Наличие службы трудоустройства и мониторинга востребованности выпускников программы, предоставляющей объективную информацию.	Да	Соответствует. В Университете создан отдел итоговой аттестации, выдачи дипломов и содействия трудоустройству (http://mgutm.ru/graduate/cstv/about.php) Однако не все из опрошенных студентов о ней осведомлены.
8	Наличие информации о закрепляемости выпускников на рабочем месте в соответствии с полученной квалификацией и о карьерном росте выпускников	Да	Соответствует. Информация о закрепляемости выпускников имеется на выпускающей кафедре.
III. Группа показателей «Стратегия и менеджмент программы»			
1	Стратегия развития программы основана на анализе и	Да	Соответствует. Стратегия развития программы

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
	прогнозировании потребностей регионального рынка труда на специалистов данного направления с учетом поступления на рынок специалистов из других образовательных организаций (в т. ч. корпоративных институтов, осуществляющих подготовку подобных специалистов)		основана на анализе и прогнозировании потребностей рынка труда в Москве и Московской области, а также в регионах и мест жительства выпускников на специалистов данного направления. Проводится мониторинг потребностей специалистов и доля выпускников других вузов данных регионов.
2	Руководители программы осуществляют анализ программы, выявляют ее сильные стороны, определяют тактику продвижения программы, позиционирование ее актуальности и уникальных преимуществ в сравнении с конкурентами	Да	Соответствует. Анализ программы, ее сильных сторон, определение тактики продвижения программы, позиционирование ее актуальности и уникальных преимуществ в сравнении с конкурентами осуществляется. К достоинствам следует отнести применение «Проектного обучения», актуальность которого заключается в индивидуальном, сквозном обучении, ориентированном на конкретный результат и внедрение с открытием МИП.
3	Есть процедура утверждения, анализа и актуализации реализуемой программы с участием работодателей	Да	Соответствует. Да, есть процедура утверждения, анализа и актуализации реализуемой программы с участием работодателей. Основная профессиональная образовательная программа согласовывается минимум с двумя работодателями (http://mgutm.ru/about/npdrod/vla/pologeni_e_ob_op.pdf)
4	Согласованность основных целей программы с целями и задачами профессиональной деятельности выпускника программы и с запросами рынка труда	Да	Соответствует. Цели программы соответствуют целям и задачам профессиональной деятельности выпускника в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки.
5	Есть независимое структурное подразделение (или сотрудник (ки) образовательной организации, в функционал которых входит осуществление постоянного мониторинга качества образования)	Да	Соответствует. Есть структурное подразделение образовательной организации, в функционал которых входит осуществление постоянного мониторинга качества образования. Этим занимается управление лицензирования, аккредитация и мониторинга качества, которое контролирует проведение внутреннего

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			мониторинга качества образования (http://mgutm.ru/employee/upravlenie-litsenzirovaniya-akkreditatsii-i-monitoringa-kachestva.php)
6	Результаты проведения внутреннего мониторинга качества образования обобщаются, доводятся до сведения всех заинтересованных сторон и учитываются при актуализации ОПОП	Да	Соответствует. Результаты проведения внутреннего мониторинга качества образования обобщаются, доводятся до сведения всех заинтересованных сторон и учитываются при актуализации ОПОП.
7	Наличие у аккредитуемой программы профессионально-общественной (общественно-профессиональной, профессиональной) аккредитации российских и/или международных агентств (союзов/ассоциаций работодателей)	Нет	Не соответствует. У аккредитуемой программы профессионально-общественной или общественно-профессиональной, профессиональной аккредитации российских и/или международных агентств (союзов/ассоциаций работодателей) нет. В то же время ОПОП прошла оценку качества профессиональной организацией ООО «Московская ассоциация кулинаров».
IV. Группа показателей «Структура и содержание программы»			
1	Содержание программы направлено на формирование компетенций и учитывает мнение различных заинтересованных сторон: государства, региональных рынков труда, социальных партнеров, студентов	Да	Соответствует. Содержание программы направлено на формирование компетенций в особенности профессиональных и учитывает мнение работодателей, социальных партнеров (при обсуждении программы принимали участие такие партнеры как ООО «Московская ассоциация кулинаров», ООО «Русский проект», ООО «Азалия», а также студенты).
2	Структура и содержание программы предусматривает проведение мастер-классов	Количество мастер-классов не менее 2 в год	Соответствует. Не менее 2 раза в год проводятся мастер-классы «Карвинг», «Тайская кухня», «Казачья кухня», «Блюда русской кухни», «Изготовление и оформление праздничных тортов» и т.д.
3	Наличие документов, отражающих механизм обновления образовательных программ с участием работодателей и других внешних экспертов с учетом перспектив развития рынка труда	Да	Соответствует. Положение о порядке разработки, утверждения, актуализации и переутверждения образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования – программ бакалавриата, программ магистратуры представлено по ссылке

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			http://mgutm.ru/about/npdrod/vla/pologeni_e_ob_op.pdf
4	Структура и содержание образовательной программы обеспечивает формирование индивидуальных траекторий обучения	Да	Соответствует. По ОПОП обеспечивается формирование индивидуальных траекторий обучения. http://mgutm.ru/about/npdrod/vla/pologeni_e_ob_obuchenii_po_iup.pdf Положение об обучении по индивидуальному учебному плану представлено по ссылке: http://mgutm.ru/about/npdrod/vla/pologeni_e_o_uskorenom_obuchenii.pdf
5	В рабочих программах дисциплин сформулированы конечные результаты обучения в увязке с осваиваемыми знаниями, умениями и приобретаемыми компетенциями в целом по программе	Да	Соответствует. В рабочих программах, проанализированных во время очного визита в вуз дисциплин, имеется раздел «Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины», в котором представлены все компетенции, формируемые данной дисциплиной, являющиеся показателями достижения результатов, а также формы и методы обучения, способствующие формированию каждой компетенции.
6	К процессам разработки учебно-методических материалов программы привлекаются работодатели – организации, ориентированные на выпускников программы	Да	Соответствует. К процессам разработки учебно-методических материалов программы привлекаются работодатели – организации входящие в состав ООО «Московская ассоциация кулинаров».
7	Доля рабочих программ дисциплин, согласованных с работодателем (организациями и предприятиями, ориентированными на выпускников программы)	20%*	Соответствует. Все рабочие программы дисциплин, формирующих профессиональные компетенции, согласованы с работодателями, так как без этого они не утверждаются в данном вузе.
8	Формы проведения занятий, заявленные в учебном плане программы и рабочих программах дисциплин, позволяют сформировать профессиональные компетенции выпускников	Да	Соответствует. Формы проведения занятий изложены в рабочих программах дисциплин и позволяют сформировать профессиональные компетенции выпускников за счет использования следующих формы проведения занятий: лабораторные, практические, мастер-классы, проектное обучение, тестирование.
9	Оценочные средства (вопросы,	Да	Соответствует.

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
	задания, ситуации и т.д.), используемые при текущем и промежуточном контроле успеваемости, содержат материалы, разработанные на основе реальных практических ситуаций, и позволяют оценить сформированность профессиональных компетенций.		Оценочные средства (вопросы, задания, тесты), используемые при текущем и промежуточном контроле успеваемости, содержат материалы, разработанные на основе реальных практических ситуаций на предприятиях индустрии питания и с учетом профессиональных стандартов «Руководитель предприятия питания» и «Повар» и позволяют оценить сформированность профессиональных компетенций.
10	Задания на прохождение производственной и преддипломной практик направлены на получение студентами навыков их практического применения на предприятиях (в организациях), ориентированных на выпускников программы	Да	Соответствует. В проанализированных отчётах по практикам выявлено, что задания на прохождение производственной и преддипломной практик направлены на получение студентами навыков их практического применения на предприятиях. В них отражены вопросы, направленные на формирование заявленных в образовательной программе компетенций в соответствии с ФГОС ВО, а также на рекомендации работодателей.
11	Прописан механизм актуализации УММ с учетом изменяющихся условий на федеральном, региональном и местном рынках труда и внутреннего мониторинга качества образования	Да	Соответствует. Механизм актуализации УММ с учетом изменяющихся условий на федеральном, региональном и местном рынках труда и внутреннего мониторинга качества образования отражен в Положении о порядке разработки, утверждения, актуализации и переутверждения образовательных программ среднего профессионального образования, высшего образования – программ бакалавриата, отраженном по ссылке: http://mgutm.ru/about/npdrod/vla/pologeni_e_ob_op.pdf программ магистратуры.
V. Группа показателей «Соответствие процедур и содержания оценки результатов выпускников образовательных программ требованиям профессиональных стандартов (иным квалификационным требованиям)»			
1	Задания к государственной итоговой аттестации позволяют оценить сформированность заявленных компетенций, разработанных в соответствии с требованиями профессиональных стандартов (иных квалификационных требований)	Да	Соответствует. Задания к государственной итоговой аттестации позволяют оценить сформированность заявленных компетенций, разработанных в соответствии с требованиями профессиональных стандартов «Руководитель предприятия питания» и

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
			«Повар». Порядок подготовки и защиты ВКР определяются «Положением об итоговой государственной аттестации выпускников МГУТУ имени К.Г. Разумовского (ПКУ)» (http://mgutm.ru/about/npdprod/vla/polojenie_o_gia_2016.pdf)
2	Доля заданий в билетах к госэкзаменам, составленных с учетом конкретных запросов рынка труда	X	Государственный экзамен не предусмотрен учебным планом, что соответствует требованиям ФГОС (вуз самостоятельно решает вопрос с проведением госэкзамена).
3	Тематика ВКР (выпускных квалификационных работ) определена запросами организаций и предприятий, ориентированных на выпускников программы	Да	Соответствует. Выявлено, что тематика проанализированных ВКР и других примерных тем ВКР, актуализируется ежегодно с учетом тенденций развития пищевой и перерабатывающей промышленности. Закрепление тем утверждается приказом ректора университета. С темами ВКР можно ознакомиться на сайте университета или на выпускающей кафедре «Технологии переработки зерна, хлебопекарного, макаронного и кондитерского производств» (Талалихина, 31, ауд. 31).
4	Доля ВКР, результаты которых нашли практическое применение на предприятиях и в организациях	25%	Соответствует. Результаты 50% ВКР нашли практическое применение на предприятиях индустрии питания и научных организациях.
5	Доля ВКР, результаты которых нашли практическое применение на предприятиях малого и среднего бизнеса	10%	Соответствует. Результаты 30% ВКР нашли практическое применение на предприятиях малого и среднего бизнеса.
VI. Группа показателей «Преподавательский состав»			
1	Система подготовки и переподготовки преподавателей позволяет поддерживать их компетенции на уровне, достаточном для реализации программы, ориентированной на современные запросы рынка труда	Да	Соответствует. Система подготовки и переподготовки преподавателей составлена с учетом современных требований в области индустрии питания, что позволяет поддерживать их компетенции на уровне, достаточном для реализации программы.
2	Доля преподавателей, прошедших повышение квалификации (стажировку, переподготовку) в профильных организациях	30%	Соответствует. 100% составляет доля преподавателей прошедших повышение квалификации (стажировку, переподготовку) в

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
	(организациях, работающих по профилю будущего трудоустройства выпускников) в течение последних 3 лет		профильных организациях (организациях, работающих по профилю будущего трудоустройства выпускников). Например, на базовых кафедрах университета ФГБНУ ВНИИМП им. Горбатова В.М., ФГБНУ ВНИМИ, ФГБНУ Пивоваренной и безалкогольной продукции, ФНБНУ детского питания, ООО «Московская ассоциация кулинаров», ООО «Виктория» и др.
3	Доля преподавателей профильных дисциплин, совмещающих работу в ОО с профессиональной деятельностью по профилю	20%*	Соответствует. 20% преподавателей профильных дисциплин совмещают работу в ОО с профессиональной деятельностью по профилю, например в ООО «Московская ассоциация кулинаров».
4	Доля преподавателей, имеющих опыт работы в отрасли по профилю образовательной программы	25%*	Соответствует. 50% преподавателей имеют опыт работы в отрасли по профилю образовательной программы
5	Наличие преподавателей-совместителей из числа действующих руководителей и работников профильных организаций. Количество таких преподавателей	Да	Соответствует. Два преподавателя имеющих докторскую степень из организации ФГБНУ институт детского питания участвуют в реализации образовательной программы.
6	В образовательной организации разработаны и действуют стандарты и регламенты, определяющие учебную работу преподавателей	Да	Соответствует. Разработаны и действуют 2 нормативных документа, определяющих учебную работу преподавателей: Приказ «Об утверждении средней годовой нормы и верхних пределов учебной (преподавательской) работы по должностям педагогических работников, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» в 2016-2017 учебном году» от 09.09.2016 № 510-д, Приказ «Об утверждении норм времени для расчета объема педагогической работы педагогических работников, отнесенных к профессорско-преподавательскому составу, ФГБОУ ВО «Московский государственный университет технологий и управления

	Показатели	Пороговые значения показателей	Примечания
			им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» в 2016-2017 учебном году» от 13.09.2016 № 527 –д.
7	Преподаватели программы привлекаются в другие образовательные организации: для чтения специальных курсов; для руководства выпускными работами; для проведения мастер-классов. Указать долю.	10%	Соответствует. Подтверждено, что 15% преподавателей программы привлекаются для проведения мастер-классов, написания отзывов ВКР в колледжах; для руководства ВКР и участия в заседаниях ГЭК в региональных институтах (филиалах).
VII. Группа показателей «Материально-технические, информационные ресурсы программы и обеспечение поддержки студентов»			
1	Доля аудиторий, оснащенных ресурсами (в т.ч. современными программными продуктами), обеспечивающими доступность информации, необходимой для эффективной деятельности участников образовательного процесса	50%	Соответствует. 100% составляет доля аудиторий оснащенных ресурсами (в т.ч. современными программными продуктами), интерактивные доски, компьютерные классы обеспечивающими доступность информации, необходимой для эффективной деятельности участников образовательного процесса. Например, лекционная аудитория № 6 (ул. Талалихина, 31) оснащена оборудованием, позволяющим использовать информационные технологии при реализации дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания», лаборатории предназначенные для проведения занятий профессиональных дисциплин оснащены современным технологическим оборудованием и инвентарем.
2	Доля учебных лабораторий, переоснащенных современным оборудованием в последние 5 лет	20%*	Соответствует. 80% учебных аудиторий оснащены современным оборудованием, за последние 5 лет.
3	Использование образовательной организацией баз для проведения практик, оснащенных современным оборудованием, приборами и специализированными полигонами в степени, необходимой для формирования профессиональных компетенций	Да	Соответствует. Для формирования профессиональных компетенций используются ресурсы (современное оборудование, приборы и специализированные полигоны) базовых кафедр университета ФГБНУ ВНИИМП им. Горбатова В.М., ФГБНУ ВНИМИ, ФГБНУ Пивоваренной и безалкогольной продукции, ФНБНУ детского питания, а также предприятий

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
			индустрии питания ООО «Московская ассоциация кулинаров», ООО «Виктория» и др.
4	Наличие информационной инфраструктуры, предназначенной для создания, хранения и доставки образовательного контента и используемых образовательных технологий, ее соответствие современному уровню	Да	Соответствует. Имеется, в том числе компьютерные классы с доступом в сеть Интернет подключенным к ЭБС: «Руконт»; «ЛАНЬ»; Znanium.com; «КиберЛенинка»; «Государственные стандарты»; Электронные версии популярных печатных изданий и др
5	Доступность студентам и преподавателям электронных образовательных ресурсов по направлению подготовки (УММ, профессиональных баз данных; электронных учебников; обучающих компьютерных программ и т.д.)	Да	Соответствует. Для студентов и преподавателей доступны электронные образовательные ресурсы по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (УММ, профессиональных баз данных; электронных учебников; обучающих компьютерных программ).
6	Позволяют ли информационные ресурсы программы осуществить постоянное функционирование и обновление электронной биржи труда (включая базу вакансий в компаниях-партнерах)	Да	Соответствует. Да, позволяют. Так на официальном сайте Университета в разделе «Работодателям, выпускникам» есть раздел «Электронная база вакансий» (http://mgutm.ru/graduate/placement.php), включающий базу вакансий в компаниях-партнерах.
7	Организация для преподавателей и студентов сервисов, позволяющих обмениваться информацией и работать с ресурсами (в т.ч. осуществлять методическую поддержку)	Да	Соответствует. Подтверждено, что для студентов и преподавателей организованы сервисы (личные кабинеты), позволяющие обмениваться информацией и работать с образовательными ресурсами.
8	Есть компьютерные классы свободного доступа, которые предназначены для подготовки студентов к занятиям с использованием сетевых учебных ресурсов ОО и/или информационных интернет-ресурсов, а также для сканирования необходимых материалов и/или скачивания информации	Да	Соответствует. Подтверждено наличие компьютерного класса свободного доступа по адресу ул. Талалихина, 31 ауд. №32.
VIII. Группа показателей «Научно-исследовательская работа»			
1	Привлечение студентов к выполнению научно-исследовательской работы	Да	Соответствует. Студенты привлекаются к выполнению научно-исследовательской работы через

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
	позволяет сформировать аналитические и исследовательские компетенции выпускников		участие в научно-исследовательских кружках (например «Кулинарное дело»), совместных кафедральных и межкафедральных НИР, участие в конкурсах, совместных публикаций различного уровня.
2	Выполнение научно-исследовательских работ преподавателями, обеспечивающее улучшение и развитие образовательного процесса и повышения профессиональной компетентности самих преподавателей	Да	<p>Соответствует.</p> <p>Выполняемые научно-исследовательские работы, например «Теоретические аспекты сонохимического воздействия на пищевые эмульсии», «Влияние культуры здорового питания на состояние здоровья обучающихся воспитанников (мониторинг культуры качества питания в общеобразовательных организациях, а также выполнения социальных обязательств обеспечения качества обучающихся)» обеспечивают улучшение и развитие образовательного процесса и повышения профессиональной компетентности самих преподавателей.</p> <p>Ряд полученных преподавателями ОПОП патентов на изобретение используется в образовательном процессе:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Патент на изобретение «Разработка технологии хлебобулочных изделий из тритикалевой сеяной муки» (автор Щербаков И.Г.) используется в дисциплинах «Технология продукции общественного питания» и «Технология кондитерских и мучных изделий» 2. Патент на изобретение «Разработка технологии хлебобулочных изделий из тритикалевой цельносмолотой муки» (автор Щербаков И.Г.) используется в дисциплине «Технология продукции общественного питания». 3. Патент на изобретение «Способ получения функциональной пищевой добавки на основе морских водорослей» (авторы Бредихина О.В. Корниенко Н.Л., Черкасова Л.Г.) используется в дисциплине «Технология производства функциональных продуктов питания».
3	Доля студентов принявших участие в конференциях	40%	Соответствует. 45% студентов принимали участие во

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
	(проводимых самой образовательной организацией /региональных/международных)		внутривузовских, региональных и международных конференциях. По итогам конференции в рамках студенческой науки в Университете студенты ОПОП получили призовые места. Студенты также принимают участие в выставках, чемпионатах по кулинарному искусству (Приложение 2).
4	Доля студентов, постоянно занятых в научных кружках и научных школах	15%	Соответствует. 30% студентов занятых в научном кружке, посвященном изучению физических воздействий на пищевые продукты.
5	Доля успешно внедренных результатов НИР студентов и аспирантов, включая создание ими собственного бизнеса	5%	Соответствует. 10% результатов НИР студентов успешно внедрены.
6	Внедряются ли результаты научных исследований в практику предприятий и организаций	Да	Соответствует. На основе научной разработки мягкого мороженого функционального направления создано предприятие малого бизнеса.
7	Количество студентов программы, получающих стипендии/гранты работодателей		Не соответствует. Студентов программы, получающих стипендии/гранты работодателей, не имеется.
IX. Группа показателей «Информационная открытость образовательной организации»			
1	Сайт доступен всем участникам образовательного процесса	Да	Соответствует. Во время очного визита было выявлено, что университетский сайт доступен всем участникам образовательного процесса.
2	Информация о реализуемых дополнительных образовательных программах доступна всем участникам образовательного процесса	Да	Соответствует. Подтверждено, что информация о реализуемых дополнительных образовательных программах доступна всем участникам образовательного процесса, информация о дополнительных программах представлена на сайте университета.
3	Наличие и полнота информации, размещенной на сайте	Да	Соответствует. Информация размещенная на сайте, представлена в полном объеме, в соответствии с требованиями Минобрнауки.
4	Информация о программе, размещенная на сайте, является актуальной	Да	Соответствует. Информация о программе, размещенная на сайте, является актуальной, постоянно обновляемой.

Показатели		Пороговые значения показателей	Примечания
5	Документы, размещенные на сайте, доступны для скачивания и позволяют работать с ними	Да	Соответствует. Подтверждено, что документы, размещенные на сайте, доступны для скачивания и позволяют работать с ними.