

**ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ
О КАЧЕСТВЕ И ГАРАНТИЯХ КАЧЕСТВА ОБРАЗОВАНИЯ
ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ
260100.68 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ»**

**ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет
технологий и управления имени К.Г.Разумовского»**

РЕЗЮМЕ

Реализация образовательной программы 260100.68 «Технология продуктов питания» осуществляется на кафедре «Технологии продуктов питания и экспертизы товаров», заведующий кафедрой д.т.н., профессор Шленская Т.В.), в институте «Технологический менеджмент». Экспертиза образовательной программы 260100.68 «Технология продуктов питания» была проведена экспертом АККОРК Колосовой Е.В. в период с ноября 2011 года по декабрь 2011 года.

Профиль оценок качества и гарантий качества образования		
№	Критерий	Оценка
I	Качество образования	4
II	Гарантии качества образования:	
1.	Образовательные цели программы	4
2.	Структура и содержание ООП	4
3.	Учебно-методические материалы	4
4.	Технологии и методики образовательной деятельности	4
5.	Профессорско-преподавательский состав	4
6.	Научно-исследовательская деятельность и реализация ее результатов в учебном процессе	4
7.	Образовательные и материально-технические ресурсы программы	4
8.	Организация и управление процессом реализации программы	4
9.	Участие работодателей в реализации программы	4
10.	Участие студентов в определении содержания и организации учебного процесса	4
11.	Студенческие сервисы на программном уровне	4
12.	Оценка качества подготовки абитуриентов	4
Итоговая оценка		4

Примерами **положительной практики**, по мнению эксперта, могут служить:

1. При разработке учебно-методических материалов кафедры «Технологии продуктов питания и экспертизы товаров» учитываются рекомендации магистрантов;
2. ООП 260100.68 «Технология продуктов питания» полностью обеспечена учебниками и учебными пособиями, имеется подписка на современные отечественные и

зарубежные журналы (например, «Хранение и переработка сельхозсырья»; «Пищевая промышленность» и др), а также разработан план закупки дополнительной литературы по профилю образовательной программы;

3. К известным авторам, чьи работы используются в учебном процессе студентов-магистрантов, относятся работы ведущих профессоров кафедры «Технологии продуктов питания и экспертизы товаров»: Шленской Т.В., Кутиной О.И., Шестакова С.Д., Могильного М.П., Журавко Е.В., Евтушенко А.М., Красули О.Н. и др.;

4. Участие работодателей в учебном процессе продиктовано общей политикой ОУ, направленной на повышение качества образования;

5. Практические работники ВНИИ консервной и овощесушильной промышленности, ОАО «ГосНИИ синтезбелок», комбинатов питания: «Кремлевский», «Совета Федерации», «Подмосковье», ООО «Газпромстрой», ООО «Романовф кейтеринг», ООО «Парламент продакшн», сети ресторанов «Турборг», комбинатов школьного питания приглашаются для чтения специальных курсов, руководства курсовыми работами, магистерскими диссертациями и проведения мастер-классов;

6. На кафедре «Технологии продуктов питания и экспертизы товаров» осуществляется открытый, общественный обмен мнениями по оценке качества магистерских работ;

7. Хорошей практикой в ОУ является возможность использования дополнительных курсов для повышения уровня владения иностранными языками и навыков работы с компьютерными программами (например, Microsoft Office и специализированными программами);

8. ОУ располагает: библиотекой с читальным залом и абонементом; столовой; бассейном; тренажерными залами; медпунктом; киосками, в которых студенты могут купить канцтовары, книги необходимые для учебы, CD-диски, флешки и др.; ксероксами; банкоматами для оплаты учебы по карточкам; это является хорошим показателем качества сопровождения учебного процесса;

9. Для магистрантов программы «Технология продуктов питания» созданы и оборудованы специализированные лаборатории для проведения фундаментальных и прикладных научных исследований по направлению подготовки магистров техники и технологии

Экспертом были выявлены **недостатки и слабые стороны** реализации ОПОП, требующие принятия ОУ незамедлительных мер по их устранению, поскольку они снижают конкурентоспособность программы на рынке образовательных услуг и на национальном, локальном или местном рынках труда, а также предложены рекомендации по их устранению:

№	Наименование	Недостатки и слабые стороны	Рекомендации по их устранению
1.	Качество образования	В программе 260100.68 «Технология продуктов питания» не нашли отражения вопросы соответствия ценности ее целевых установок лучшим практикам зарубежных ОУ	Разработать систему изменения и уточнения целей программы «Технология продуктов питания», учитывающую конъюнктуру рынка образовательных услуг и рыночные изменения, например кризисную ситуацию Проводить регулярный анализ рынка ОУ в России и за рубежом, с целью выявления новых, современных образовательных

			технологий Ввести в повседневную практику проведение анализа профессиональной деятельности выпускников вуза
2.	Гарантии качества		
2.1.	Образовательные цели программы	Отсутствует стратегические цели развития программы «Технология продуктов питания» в будущем	Разработать стратегии изменения целей программы, учитывающая конъюнктуру рынка образовательных услуг Проводить регулярный анализ рынка ОУ в России и за рубежом, с целью выявления новых, современных образовательных технологий
2.2	Структура и содержание программы	Зарубежная и периодическая литература в программах к дисциплинам не представлена. Отсутствуют ссылки на сетевые ресурсы	Использовать все возможности связанные с получением индивидуального образования. Использовать сетевые интернет ресурсы для получения дополнительной информации Использовать в информации к образовательным программам информацию из зарубежной научной и периодической литературы, а также информацию из сетевых ресурсов. Включить в содержание билетов ГЭ вопросы, связанные с современным состоянием науки в области технологий продуктов питания
2.3	Учебно-методические материалы	Отсутствует раздел обобщения и выводов по заявленным УМК	Актуализовать УМК и предусмотреть в них раздел - обобщения и выводы (по всем заявленным УМК
		Нет прямой связи с базами данных университета	Обеспечить доступ к общим базам данных Университета
2.4	Технологии и методики образовательной деятельности	Ограничены формы электронных носителей учебно-методического сопровождения учебного процесса	Внедрить и применять e-learning в образовательный процесс
		Ограничены формы мультимедийного on-line и off-line обучения	Включить в образовательный процесс формы мультимедийного on-line и off-line обучения
2.5	Профессорско-преподавательский состав	На выпускающей кафедре слабо развита стимуляция закрепления научно-педагогических кадров	Разработать план по решению вопросов, связанных с мотивацией труда ППС, активно развивать социальную политику в педагогической среде, помогать молодым специалистам
		Отсутствуют условия	Организовать курсы для ППС с

		применения e-learning	применением e-learning
2.6	Научно-исследовательская деятельность и реализация ее результатов в учебном процессе	Магистранты кафедры «Технологии продуктов питания и экспертизы товаров» не активно ведут НИР за счет внешних источников финансирования	Активизировать работу по привлечению магистрантов к участию во внешних научных конкурсах
2.7	Образовательные и материально-технические ресурсы программы	В библиотечном фонде отсутствуют подписные зарубежные научные периодические издания по программе подготовки	Осуществить подписку на периодические зарубежные научные специализированные журналы по направлению подготовки
		Финансовые и материально-технические ресурсы для внедрения e-learning в учебный процесс только планируются	Внедрить электронно-библиотечную систему, предоставляющую возможность круглосуточного дистанционного индивидуального доступа для каждого обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет, адрес в сети Интернет Выделить финансовые и материально-технические ресурсы для внедрения e-learning в учебный процесс
2.8	Организация и управление процессом реализации программы	E-learning не используется для улучшения качества образования на программном уровне	Использовать e-learning для улучшения качества образования на программном уровне
		Отсутствуют виртуальные рабочие кабинеты для преподавателей и работников вуза – сервисы, позволяющие поддерживать обмен информацией между преподавателями, сотрудниками, работать с онлайн – ресурсами	Организовать виртуальные рабочие кабинеты для преподавателей и работников вуза
		Нет технической и методической поддержки реализации e-learning	Организовать техническую и методическую поддержку в реализации e-learning
		Низкая мотивация преподавателей при выполнении научно-исследовательской работы	Разработать систему мотивации преподавателей к научно-исследовательской деятельности
2.9	Участие работодателей в реализации	Недостаточное участие работодателей в разработке вариативной	Привлекать работодателей (НИИ, профессиональные Ассоциации) к разработке вариативной

	программы	части ФГОС	части ФГОС Проводить круглые столы, онлайн конференции с руководителями НИИ по разработке вариативной части ФГОС
		Заседания кафедры не проходят с участием работодателей и представителей бизнес-сообщества	Приглашать на проведение заседаний кафедры работодателей и представителей бизнес-сообщества не реже двух раз за семестр
		Работодатели не предоставляют ресурсы, в том числе и финансовые, для реализации программы выпускников, в выпуске которых они заинтересованы	Найти возможности привлечения ресурсов, в том числе и финансовых, от работодателей, на взаимовыгодной основе
2.10	Участие магистрантов в определении содержания организации учебного процесса	Магистранты не привлекаются к обсуждению результатов самообследования программы.	Вовлекать магистрантов в обсуждение программ, в том числе и программ самообследования
		Не развита система документированных процедур получения информации от магистрантов	Расширить систему документированных процедур, получения информации от магистрантов за счет активного применения интернет технологий.
2.11	Студенческие сервисы	В ОУ отсутствует Личный кабинет – сервис, позволяющий работать с персональными данными, например, отображать текущую успеваемость; смотреть расписание занятий; а также пользоваться электронной библиотекой ОУ, работать с учебными онлайн-курсами; подписываться на новостные рассылки и т.д.	Организовать личный кабинет магистранта, работающий в круглосуточном режиме
		В ОУ не задействованы компьютерные классы свободного доступа, т.е. классы, предназначенные для подготовки с использованием сетевых учебных ресурсов ОУ и информационных интернет-ресурсов, сканирования необходимых материалов или скачивания информации	Выделить часть компьютерных классов для свободного доступа к сетевым ресурсам ОУ и информационных интернет - ресурсов, сканирования необходимых материалов или скачивания информации
		Холлы и коридоры ОУ не оборудованы	Оснастить коридоры и холлы ОУ устройствами для оперативного

		устройствами оперативного получения информации о текущем учебном процессе	получения магистрантами информации о текущем учебном процессе
		В ОУ не функционирует сеть беспроводного доступа в Интернет (Wi-Fi).	Обеспечить ОУ сетью беспроводного доступа в Интернет (Wi-Fi)
		В ОУ слабо действуют механизмы материальной поддержки магистрантов: целевые выплаты магистрантам с ограниченными возможностями и малообеспеченным студентам не проводятся	Разработать программу социальной помощи магистрантам
2.11	Оценка качества подготовки абитуриентов	При планировании набора не учитывается состояние местного, регионального и национального рынка труда	Вести ежегодный мониторинг состояния местного, регионального и национального рынка труда при планировании набора магистрантов по программе «Технология продуктов питания»

КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ЭКСПЕРТЕ

ФИО эксперта: **Колосова Елена Вячеславовна**

Место работы, должность	Декан факультета торговли и ресторанного бизнеса, к.т.н., профессор кафедры товароведения и экспертизы товаров Автономной некоммерческой организации высшего профессионального образования «Российский университет кооперации»
Ученая степень, ученое звание	Кандидат технических наук, доцент
Заслуженные звания, степени	Кавалер «Знака признания» Московской Ассоциации Кулинаров, 2009г
Образование	Высшее образование, Белгородский кооперативный институт, 1986г, Московский кооперативный институт, 1987г
Профессиональные достижения	С 2001 – 2004г - Директор Института менеджмента и переподготовки кадров Московского университета потребительской кооперации (г. Мытищи) С 2004 г – 2005гг - Директор Института непрерывного профессионального образования Московского университета потребительской кооперации (г. Мытищи) С 2005 г – 2008г – Директор Института пищевых технологий и повышения квалификации Российского университета кооперации (г. Мытищи) С 2008г – по настоящее время - декан факультета торговли и ресторанного бизнеса Российского университета кооперации (г. Мытищи) Опубликовано более 100 научно-методических работ общим объемом более 300 п.л.
Сфера научных интересов	Идентификация товаров и методы выявления фальсификации, организация обслуживания на предприятиях питания
Опыт практической работы по направлению программы, подлежащей экспертизе	8 лет