

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»

# **ОТЧЁТ**

## **о самообследовании**

основной профессиональной образовательной программы  
среднего профессионального образования  
программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности

19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения  
(на базе основного общего образования)

Приложение к отчёту о самообследовании  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждения  
высшего образования  
«Курский государственный аграрный университет имени И.И. Иванова»  
за 2025 год,  
утвержденному ректором Курского ГАУ  
16 апреля 2026 года

**Курск - 2026**

---

---

---

---

## СОДЕРЖАНИЕ

	Введение.....	3
1.	Общие сведения об основной профессиональной образовательной программе (далее – ОПОП).....	5
2.	Образовательная деятельность.....	8
2.1	Результаты текущего контроля.....	8
2.2	Результаты промежуточной аттестации.....	9
3.	Результаты опросов педагогических и научных работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы среднего профессионального образования.....	10
4.	Результаты опросов обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.....	12
5.	Выводы по результатам самообследования.....	14

## ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с подпунктом 13 пункта 3 статьи 28 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Курском государственном аграрном университете имени И.И. Иванова» (далее – Курский ГАУ) функционирует внутренняя система оценки качества образования (далее – ВСОКО).

Положением «О системе внутренней независимой оценки качества образовательной деятельности в Курском ГАУ» установлены единые требования к мониторингу качества образовательной деятельности по основным профессиональным образовательным программам, реализуемым Курский ГАУ, в соответствии с лицензией на право осуществления образовательной деятельности.

Внутренний мониторинг качества образования осуществляется по четырём направлениям:

- качество результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам;
- качество результатов освоения образовательных программ;
- качество реализации образовательного процесса;
- качество условий и ресурсов, обеспечивающих образовательный процесс.

В рамках подготовки к аккредитационному мониторингу на основании Приказа Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки, Министерства просвещения РФ, Министерства науки и высшего образования РФ от 24.04.2023 № 660/306/448 «Об осуществлении Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки, Министерством просвещения Российской Федерации и Министерством науки и высшего образования Российской Федерации аккредитационного мониторинга системы образования» проведено самообследование образовательных программ, реализуемых Курским ГАУ.

**Цели самообследования** – оценка уровня доступности и открытости информации о конкретной образовательной программе, получение

объективной информации об уровне удовлетворенности работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц, педагогических и научных работников, обучающихся Курского ГАУ об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик.

В ходе самообследования образовательных программ отделом управления качеством образовательной деятельности Курского ГАУ проведена оценка содержания и качества подготовки обучающихся, организации учебного процесса, качества кадрового, учебно-методического, библиотечно-информационного обеспечения, материально-технической базы, обеспечено проведение опросов об удовлетворенности педагогических и научных работников, обучающихся Курского ГАУ качеством образовательного процесса.

Мониторинг качества освоения обучающимися образовательной программы осуществляется в рамках:

- промежуточной аттестации обучающихся по дисциплинам (модулям);
- проведения входного контроля уровня подготовленности обучающихся в начале изучения дисциплины (модуля);
- мероприятий по контролю наличия у обучающихся сформированных результатов обучения по ранее изученным дисциплинам (модулям);
- анализа портфолио учебных и внеучебных достижений обучающихся.

Опросы удовлетворенности качеством образовательного процесса педагогических и научных работников, обучающихся Курского ГАУ проводились на платформе Яндекс <https://www.kursksau.ru/feedback/Customer-satisfaction/>.

Отчётный период самообследования – информация предоставляется за период реализации образовательной программы среднего профессионального образования.

## 1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ ОБ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

### Численность контингента обучающихся по ОПОП 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии (по состоянию на 01.10.2025 г.)

УГСН / наименование направлений подготовки, специальностей	Очная форма		Заочная форма		Очно-заочная форма	Всего
	бюджет	договор	бюджет	договор	договор	
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии	59	207	-	-	-	266
19.02.11 Технология продуктов питания животного происхождения	-	87	-	-	-	87

Основной целью ОПОП является развитие у обучающихся личностных качеств, а также формирование общих и профессиональных компетенций в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Выпускник в результате освоения ОПОП по данной специальности будет профессионально готов к видам профессиональной деятельности по организации и ведению технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции; по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; обеспечение деятельности структурного подразделения.

Основная профессиональная образовательная программа ориентирована на реализацию следующих принципов:

- приоритет практикоориентированных знаний выпускника;
- приоритет практикоориентированных знаний выпускников;
- осуществление практической подготовки на дисциплинах общепрофессионального цикла, при освоении междисциплинарных курсов профессиональных модулей, учебных и производственных практик;
- формирование потребности к постоянному развитию и инновационной деятельности в профессиональной сфере, в том числе и к продолжению образования;

- формирование готовности принимать решения и профессионально действовать в нестандартных ситуациях.

Область профессиональной деятельности выпускников: организация и ведение технологического процесса производства продукции на автоматизированных технологических линиях производства молочной продукции; обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества молочной продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Структура подготовки в Курском ГАУ по ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения базируется на принципах преемственности и непрерывности. Система непрерывного образования, действующая в Курском ГАУ, даёт возможность абитуриенту, интересующемуся данной специальностью, получить агрономическое образование следующих уровней:

- среднее профессиональное,
- высшее образование: бакалавриат,
- высшее образование: магистратура,
- высшее образование: подготовка научно-педагогических кадров в аспирантуре.

Среднее профессиональное образование по УГСН 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии в Курском ГАУ можно получить по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения. Закончив обучение по программе СПО, выпускники имеют возможность продолжить обучение в Курском ГАУ по двум программам бакалавриата: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль: Технология производства продуктов питания животного происхождения и 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции по профилю: Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства по очной и заочной форме обучения. По окончании бакалавриата выпускники могут продолжить образование в магистратуре университета по двум направлениям подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного

происхождения профиль: Инновационные технологии производства продуктов питания животного происхождения и 36.04.02 Зоотехния профиль: Частная зоотехния, технология производства продукции животноводства. Обучение осуществляется по заочной форме обучения. По завершении магистратуры имеется возможность обучения в аспирантуре университета по направлению 36.06.01 Ветеринария и зоотехния (профиль: Частная зоотехния, технология производства продуктов животноводства).

Для обеспечения приема факультет среднего профессионального образования проводит большую профориентационную работу, включающую в себя комплекс мероприятий:

- дни абитуриента на факультете (групповые и индивидуальные экскурсии в университете, на факультете и кафедрах; проходят ежемесячно),
- дни открытых дверей (3 раза в год),
- дни науки на факультете,
- выездные мероприятия в средних учебных заведениях (презентация Курского ГАУ и его образовательных программ, «круглые столы», консультации, собеседования и др.),
- посещение руководителями и преподавателями факультета родительских собраний в школах,
- участие в образовательных выставках и ярмарках различного уровня,
- проведение рекламной кампании в областных средствах массовой информации,
- изготовление и распространение рекламной продукции.

Профориентационные мероприятия в течение учебного года проводятся в школах г. Курска и Курской области.

Структура подготовки по ОПОП СПО ПССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения в Курском ГАУ состоит из последовательных уровней, является непрерывной и отвечает потребностям потребителей образовательных услуг.

## 2. ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ

### 2.1 Результаты текущего контроля

Текущий контроль знаний и умений, в том числе компетенций обучающихся осуществляется в течение семестра. Преподаватель определяет по учебной дисциплине/междисциплинарному курсу (далее – МДК) рубежные контрольные точки (далее – РКТ).

РКТ как форма текущего контроля знаний обучающихся находит отражение в рабочих программах учебных дисциплин/ПМ.

Текущий контроль предусматривает регулярную проверку качества знаний, умений и опыта практической деятельности по каждой изучаемой в данном семестре дисциплине/МДК.

Формами проведения текущего контроля успеваемости по дисциплинам являются:

- словарная, терминологическая работа;
- контрольная работа;
- тестирование;
- решение задач и выполнение упражнений по изучаемой теме;
- фронтальный опрос «цепочкой»;
- выполнение индивидуальных заданий;
- работа в группах и парах с целью взаимообучения и взаимоконтроля;
- выполнение разнообразных заданий с целью определения объема остаточных знаний по изученному материалу.

По итогам первого семестра 2025 года процент успеваемости обучающихся (не имеют ни одной неудовлетворительной оценки) по ОПОП СПО ПСССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения составил 81,3 %.

Доля обучающихся на оценки «хорошо» и/или «отлично» составляет в среднем 56,7 %.

## 2.2 Результаты промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится с целью установления соответствия уровня и качества подготовки специалиста требованиям ФГОС СПО.

Задачи промежуточной аттестации:

- определение полноты теоретических знаний, компетенций по ПМ, МДК, дисциплине или ряду дисциплин;
- определение сформировавшихся умений применять полученные теоретические знания при решении практических задач и выполнении лабораторных работ;
- определение сформировавшихся умений самостоятельной работы с учебной литературой.

Сроки и формы промежуточной аттестации определяются рабочим учебным планом (далее – РУП) по специальностям.

Основными формами промежуточной аттестации являются:

- экзамен по дисциплине;
- комплексный экзамен по двум или нескольким дисциплинам/МДК/ПМ;
- экзамен квалификационный;
- зачет/зачет с оценкой;
- курсовая работа (проект);
- итоговая контрольная работа.

Доля обучающихся по ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, получивших оценки «хорошо» и/или «отлично», составила в среднем 60,7 %, а доля обучающихся, получивших оценки «удовлетворительно» – 57,7 %.

### 3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОПРОСОВ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ И НАУЧНЫХ РАБОТНИКОВ ОБ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ УСЛОВИЯМИ И ОРГАНИЗАЦИЕЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

В рамках ВСОКО был проведен опрос педагогических и научных работников, участвующих в реализации ОПОП СПО ППСЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения.

Основными критериями опроса стали:

открытость и доступность информации об образовательной программе;

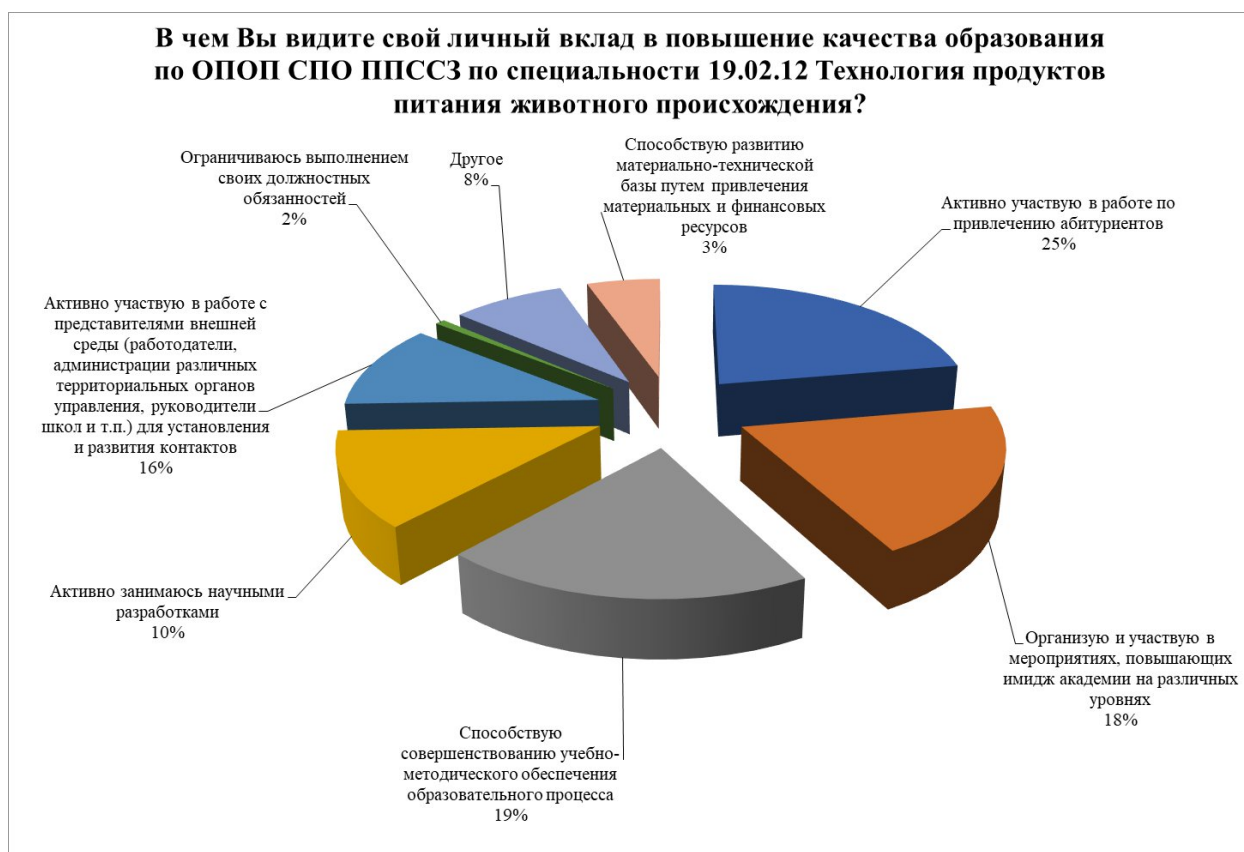
комфортность условий обучения;

материально-техническое обеспечение образовательного процесса;

возможность повышения квалификации;

доброжелательность и вежливость административно-управленческого персонала;

предложения по улучшению образовательного процесса.





На вопрос: «Оцените, насколько Вы удовлетворены деятельностью администрации университета?» 53,29 % ответили, что полностью удовлетворены; 32,77 % – частично удовлетворены.

На вопрос: «Насколько Вы удовлетворены доброжелательностью и вежливостью административно-управленческого персонала?» 63,21 % дали положительные ответы.

На вопрос: «Какие инновационные методы для повышения качества образования Вы используете при проведении учебных занятий и оценке результатов учебной деятельности обучающихся?» 35,81 % респондентов указали «Технические средства обучения (мультимедиа, специальные установки и т.п.)»; 32,44 % – «Активные формы проведения учебных занятий (диалоговые лекции, деловые игры, дискуссии и др.)»; 25,37 % – «Дистанционные технологии»; 6,38 % – «Проектное обучение».

На вопрос: «Насколько Вас удовлетворяет материальная база университета?» 56,9 % респондентов дали положительные ответы.

Предложения педагогических и научных работников по улучшению качества образовательной деятельности и условий реализации образовательных программ рассматриваются на заседаниях Учёного совета, ректората, методического совета университета, советов и методических комиссий факультетов.

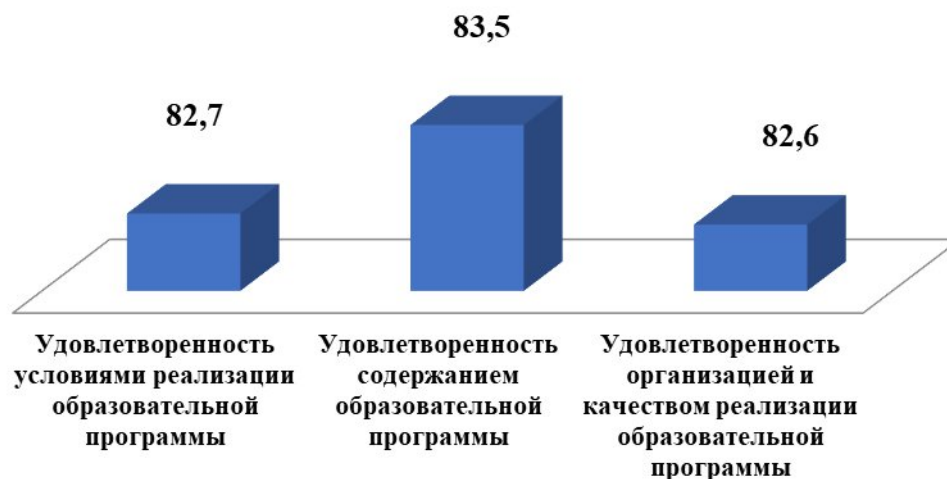
На основании результатов опросов педагогических и научных работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности принимаются управленческие решения, корректируются ежегодные планы по соответствующему направлению деятельности.

#### **4. РЕЗУЛЬТАТЫ ОПРОСОВ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ УСЛОВИЯМИ, СОДЕРЖАНИЕМ, ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА В ЦЕЛОМ И ОТДЕЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН (МОДУЛЕЙ) И ПРАКТИК**

Результаты опроса 2025/2026 выявили позитивную динамику удовлетворенности обучающихся как отдельными процессами, так и общей деятельностью университета. Основные показатели удовлетворенности обучающихся возросли на 0,03 % и составили 77,97 % от общего числа респондентов. Количество полностью неудовлетворенных обучающихся снизилось и составило менее одного процента.

На вопрос: «Просим Вас оценить степень удовлетворенности качеством и содержанием процесса обучения (преподаваемые дисциплины)»: 87,17% респондентов ответили «скорее удовлетворен» и «полностью удовлетворен»; 7,79 % – скорее не удовлетворены содержанием преподаваемых дисциплин; 5,04 % – затруднились с ответом.

**Процент ответов обучающихся по ОПОП СПО ШССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения «полностью удовлетворены»/«скорее удовлетворены, чем нет»**



Изучение удовлетворенности отдельных дисциплин показало наибольшую увлечённость обучающихся дисциплинами, отвечающими требованиям новизны и качества преподавания.

В числе таких дисциплин обучающиеся выделили следующие:

1. «Процессы и аппараты»;
2. «Безопасность жизнедеятельности»;
3. «Информатика»;
4. «Экологические основы природопользования».

Полностью удовлетворены степенью организации и проведения практик – 55,31 % опрошенных; 28,37 % – скорее удовлетворены; 4,08 % – скорее не удовлетворены; 4,05 % – не удовлетворены; 8,19 % – затруднились с ответом

В целях повышения уровня удовлетворённости обучающихся рекомендовано рассмотреть возможность применения следующих мер:

постоянное улучшение материально-технической оснащённости образовательного процесса современными средствами обучения, расширение доступа к информационным ресурсам и базам профессиональных данных, необходимой учебно-методической и научной литературе, отечественным и зарубежным периодическим изданиям;

дальнейшее вовлечение обучающихся в научно-исследовательскую работу, которая позволяет применить полученные знания, сочетая элементы практической и исследовательской работы;

мотивировать обучающихся к участию в олимпиадах, научных конференциях и иных конкурсных мероприятиях;

продолжать улучшение бытовых условий проживания в общежитии;

снизить уровень пропусков занятий по неуважительным причинам;

привлекать обучающихся во внеучебную и общественную жизнь университета.

Декану факультета среднего профессионального образования рекомендовано при формировании плана корректирующих действий анализировать изменение показателей удовлетворённости за отчётный и прошедший период.

## **5. ВЫВОДЫ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ САМООБСЛЕДОВАНИЯ**

В процессе самообследования ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, реализуемой в Курском ГАУ, было выявлено выполнение требований:

1. При разработке рабочих программ учебных дисциплин общепрофессионального цикла и профессиональных модулей учтены обязательные требования ФГОС СПО в части профессиональных компетенций и дополнительно актуальные кадровые запросы регионального рынка.

2. Соответствие учебных планов, рабочих программ учебных дисциплин, профессиональных модулей, оценочных материалов и процедур запланированным результатам освоения образовательной программы компетенциям и результатам обучения.

3. Соответствие кадровых, материально-технических, информационно-коммуникационных, учебно-методических и иных ресурсов, непосредственно влияющих на качество подготовки выпускников, содержанию профессиональной деятельности и профессиональным задачам, к которым готовится выпускник.

4. Особое внимание уделяется практике обучающихся, которая проходит в государственных и коммерческих учреждениях, предприятиях и организациях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающегося.

При разработке оценочных средств для контроля качества изучения дисциплин учитывается взаимосвязь знаний, умений, навыков, позволяющих установить качество сформированных компетенций по определенным видам деятельности и степень общей готовности выпускников к профессиональной деятельности. В оценочных материалах дисциплин представлены практико-ориентированные задачи, моделирующие различные места деятельности будущих выпускников.

В Курском ГАУ создана современная материально-техническая база (далее — МТБ), обеспечивающая проведение всех видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом, отвечающая требованиям изменяющихся производственных технологий.

Курский ГАУ обеспечен необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Образовательная программа имеет высокий уровень обеспеченности учебно-методической документацией, информационно-библиотечными ресурсами, материально-технической базы.

В образовательном процессе применяются инновационные методы, технологии и формы: компьютерное тестирование, предметные олимпиады, в том числе Интернет-олимпиады. Аудиторные занятия проводятся с использованием мультимедийных презентаций, учебных видео- и кинофильмов. Всем обучающимся обеспечен бесплатный доступ в Интернет.

Выборочный анализ каталога электронной библиотеки Курского ГАУ показал, что обучающиеся по данной образовательной программе в достаточной степени обеспечены источниками информации, основной и дополнительной литературой, в том числе электронными источниками.

Сведения о материально-техническом обеспечении образовательной программы, наличии специализированного оборудования на кафедрах, базах практической подготовки иллюстрируют практикоориентированность ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения, соответствие требованиям ФГОС.

В ОПОП СПО ППССЗ по специальности 19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения включены профессиональные компетенции и индикаторы достижения компетенций на основе анализа требований к профессиональным компетенциям, предъявляемых к выпускникам на рынке труда, обобщения отечественного и зарубежного опыта, проведения консультаций с ведущими работодателями, объединениями работодателей отрасли, в которой востребованы выпускники.