



«АККРЕДИТТЕУ ЖӘНЕ РЕЙТИНГТИҢ
ТӘУЕЛСІЗ АГЕНТТІГІ» КЕМ

НУ «НЕЗАВИСИМОЕ АГЕНТСТВО
АККРЕДИТАЦИИ И РЕЙТИНГА»

INDEPENDENT AGENCY FOR
ACCREDITATION AND RATING

ОТЧЕТ

о результатах работы внешней экспертной комиссии по оценке на соответствие требованиям стандартов международной аккредитации образовательной программы (на основе ESG) 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Государственного образовательного учреждения
Политехнический институт Таджикского технического
университета имени академика М.С.Осими в городе Худжанд
с «30» октября по «01» ноября 2023 г.

НЕЗАВИСИМОЕ АГЕНТСТВО АККРЕДИТАЦИИ И РЕЙТИНГА
Внешняя экспертная комиссия

*Адресовано
Аккредитационному
совету IAAR*



ОТЧЕТ

**о результатах работы внешней экспертной комиссии по оценке
на соответствие требованиям стандартов международной аккредитации
образовательной программы (на основе ESG)
1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья»
(бакалавриат)**

**Государственного образовательного учреждения
Политехнический институт Таджикского технического университета имени академика
М.С.Осими в городе Худжанд**

с «30» октября по «01» ноября 2023 г.

г. Худжанд

«01» ноября 2023 года

СОДЕРЖАНИЕ

(I) СПИСОК ОБОЗНАЧЕНИЙ И СОКРАЩЕНИЙ.....	3
(II) ВВЕДЕНИЕ.....	3
(III) ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ.....	4
(IV) ОПИСАНИЕ ПРЕДЫДУЩЕЙ ПРОЦЕДУРЫ АККРЕДИТАЦИИ.....	5
(V) ОПИСАНИЕ ВИЗИТА ВЭК.....	5
(VI) СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТАМ АККРЕДИТАЦИИ.....	7
<i>6.1. Стандарт 1. ПОЛИТИКА ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА.....</i>	<i>7</i>
<i>6.2. Стандарт 2. РАЗРАБОТКА И УТВЕРЖДЕНИЕ ПРОГРАММЫ.....</i>	<i>10</i>
<i>6.3. Стандарт 3. СТУДЕНТОЦЕНТРИРОВАННОЕ ОБУЧЕНИЕ И ОЦЕНКА.....</i>	<i>14</i>
<i>6.4. Стандарт 4. ПРИЕМ, УСПЕВАЕМОСТЬ, ПРИЗНАНИЕ И СЕРТИФИКАЦИЯ СТУДЕНТОВ.....</i>	<i>17</i>
<i>6.5. Стандарт 5. ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКИЙ СОСТАВ.....</i>	<i>20</i>
<i>6.6. Стандарт 6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И СИСТЕМА ПОДДЕРЖКИ СТУДЕНТОВ.....</i>	<i>23</i>
<i>6.7. Стандарт 7. УПРАВЛЕНИЕ ИНФОРМАЦИЕЙ.....</i>	<i>27</i>
<i>6.8. Стандарт 8. ИНФОРМИРОВАНИЕ ОБЩЕСТВЕННОСТИ.....</i>	<i>29</i>
<i>6.9. Стандарт 9. ПОСТОЯННЫЙ МОНИТОРИНГ И ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРОГРАММ.....</i>	<i>31</i>
<i>6.10. Стандарт 10. ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ПРОЦЕДУРЫ ВНЕШНЕГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА ...</i>	<i>33</i>
(VII) ОБЗОР СИЛЬНЫХ СТОРОН/ ЛУЧШЕЙ ПРАКТИКИ ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ.....	35
(VIII) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА.....	37
(IX) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ.....	39
(X) РЕКОМЕНДАЦИЯ АККРЕДИТАЦИОННОМУ СОВЕТУ.....	39
Приложение 1. Оценочная таблица «Заключение внешней экспертной комиссии».....	40
Приложение 2. ПРОГРАММА ВИЗИТА В ОРГАНИЗАЦИЮ ОБРАЗОВАНИЯ.....	43
Приложение 3. РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ ППС.....	51
Приложение 4. РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.....	56

(I) СПИСОК ОБОЗНАЧЕНИЙ И СОКРАЩЕНИЙ

ВАК РТ	Выпускная аттестационная комиссия Республики Таджикистан
ВЭК	Внешняя экспертная комиссия
ГОС	Государственный образовательный стандарт Республики Таджикистан
ПИТТУХ	Политехнический институт Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими в городе Худжанд
ГЭК	Государственная экзаменационная комиссия
ИГА	Итоговая государственная аттестация
МО	Международные отношения
МО и Н РТ	Министерство образования и науки Республики Таджикистан
IAAR (НААР)	Независимое агентство аккредитации и рейтинга
НИР	Научно-исследовательская работа
ОП	Образовательная программа
ППС	Профессорско-преподавательский состав
РУП	Рабочий учебный план
СПР	Стратегический план развития
СРС	Самостоятельная работа студента
СРО	Самостоятельная работа обучающегося
СРСП	Самостоятельная работа студента с преподавателем
СЭО	Система электронного обучения
ТУПл	Типовой учебный план
ТУПр	Типовая учебная программа
УВП	Учебно-вспомогательный персонал
УМС	Учебно-методический совет
УМКС	Учебно-методический комплекс специальности
УМКД	Учебно-методический комплекс дисциплины
УС	Учёный совет

(II) ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с приказом №144-23-ОД от 29.09.2023г. Независимого агентства аккредитации и рейтинга, в период с 30 октября по 01 ноября 2023 года внешней экспертной комиссией проводилась внешняя оценка соответствия образовательных программ 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) Худжандского политехнического института в рамках специализированной международной аккредитации на предмет соответствия критериям агентства НААР впервые.

Отчет внешней экспертной комиссии (ВЭК) содержит оценку представленных образовательной программы критериям НААР, рекомендации ВЭК по дальнейшему совершенствованию оцениваемых образовательной программы и параметры профиля оцениваемых образовательных программы Худжандского политехнического института

Состав ВЭК:

Председатель ВЭК IAAR – Валишина Галия Лутфуллаевна кандидат технических наук, доцент, директор Методический центр Астана (Астана, Республика Казахстан)

Координатор ВЭК IAAR – Назырова Гульфия Ривкатовна, кандидат экономических наук, руководитель проекта по формированию внешних экспертных комиссий IAAR

Эксперт IAAR – Nikolay Penov (Николай Пенев), доктор PhD, профессор, Университет пищевых технологий, (Пловдив, Болгария)

Эксперт IAAR – Aurelia Chirsanova (Аурелия Кирсанова), доктор PhD, глава Департамента питания и питательности при Техническом Университете Молдовы (Кишинёв, Молдова)

Эксперт IAAR, Работодатель – Мазизбаев Музаффар Абдугаффарович, зам. руководителя департамента ЗАО МДО "Имон интернешнл" (Худжант, Республика Таджикистан)

Эксперт IAAR, Студент – Хамидов Амир Рустамович студент 3-го курса Таджикский государственный университет права, бизнеса и политики (Худжант, Республика Таджикистан)

(III) ПРЕДСТАВЛЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ

Худжандский политехнический институт создан на основе Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими постановлением Правительства Республики Таджикистан № 58 от 12 февраля 2010 года (регистрация в Министерстве юстиции № 113 от 16.02.2010) на основании объединения Худжандского филиала Технологического университета Таджикистана и Филиала Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими. Подготовка специалистов по данной специализации ведётся с 2008 года. В текущем учебном году учатся всего по очной форме обучения 102 студентов, из них 42 выпускника.

С 2012 года по 2022 год по данной специализации подготовлено 263 инженера – технолога. В первый год функционирования университета на три его факультета были приняты 240 студентов. Остепененность образовательной программы составляет 75% <https://polytech.tj/fakultetho/muhandisi-tekhnologi/kafedrai-mahsuloti-khuroka-va-agrotekhnologiya>. На сайте в информации по образовательной программе отражена информация по защите диссертаций за отчетный период 3 кандидатские, 1 докторская и подготовлены к защите 2 докторские диссертации.

В настоящее время в Худжандский политехнический институт Таджикиского технического университета имени академика М.С.Осими функционирует: 4 факультета, включающих 14 кафедр; Центр дистанционного образования; Центр регистрации студентов; Центр рейтинга; Испытательный центр; Технологический парк; Отдел сайта института, связей со СМИ, издание «Ось знаний»; Отдел образования; Учебный отдел; Отдел методики и обеспечения качества; Департамент науки и инноваций; отдел Тестирования; на сайте института не указано такая структурная единица как общежитие, которое играет немаловажную роль в жизни иногородних студентов.

Примечательным является то, что данная образовательная программа модернизирована (2017 – 2019 годы) в рамках регионального проекта, реализуемого Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH в Казахстане, Кыргызстане, Таджикистане и Узбекистане. Проект «Профессиональное образование для секторов экономического роста в Центральной Азии» (англ. PECA) оказывает содействие процессам модернизации профессионального образования в Центральной Азии на примере пищевой промышленности и логистики

В рамках проекта открыты 9 лабораторных кабинетов: проверка датчика; лаборатория по переработке и хранению сельскохозяйственной продукции; химическая лаборатория; лаборатория технологии пищевых продуктов; микробиологическая лаборатория; лаборатория анализа качества пищевых продуктов

Университет осуществляет подготовку специалистов по следующим уровням: бакалавриат, магистратура. Образование в институте осуществляется на двух языках: таджикском, русском.

Количество студентов, обучающихся по данной образовательной программе в текущем учебном году учатся всего по очной форме обучения 102 студентов, из них 42 выпускника, с 2012 года по 2022 год по данной специализации подготовлено 263 инженера – технолога.

(IV) ОПИСАНИЕ ПРЕДЫДУЩЕЙ ПРОЦЕДУРЫ АККРЕДИТАЦИИ

Образовательная программа 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) Худжандского политехнического института внешнюю оценку на предмет соответствия критериям стандартов программной международной аккредитации зарубежных организаций образования и образовательных программ (на основе ESG) НААР проходят впервые.

(V) ОПИСАНИЕ ВИЗИТА ВЭК

Работа ВЭК осуществлялась на основании утвержденной Программы визита экспертной комиссии по специализированной аккредитации образовательной программы

С целью координации работы ВЭК 28 октября 2023 г. состоялось установочное собрание в формате on-line (посредством подключения к конференции Zoom), в ходе которого были распределены полномочия между членами комиссии, уточнен график визита, достигнуто согласие в вопросах выбора методов экспертизы оцениваемых ОП.

Для получения объективной информации о качестве образовательных программ и всей инфраструктуре вуза, уточнения содержания отчетов о самооценке состоялись все мероприятия согласно программе визита встречи с проректорами института по направлениям деятельности, руководителями структурных подразделений, заведующим кафедрой, реализующей образовательную программу, ППС, обучающимися, выпускниками, работодателями. Ректор института была в командировке, поэтому смогла присутствовать только на проведении итогов. Всего во встречах приняло участие 58 представителей (таблица 1).

Таблица 1 – Сведения о сотрудниках и обучающихся, принявших участие на встречах с ВЭК НААР согласно программе:

Категория участников	Количество
Заместители	4
Руководители структурных подразделений	11
Декан	1
Руководители ОП	1
Преподаватели	10
Обучающиеся	10
Выпускники	14
Работодатели и представители базы практики	6
Ректор/Директор	1
Всего	58

На встречах ВЭК НААР с целевыми группами университета осуществлялось уточнение механизмов реализации политики вуза и конкретизация отдельных данных, представленных в отчете по самооценке вуза.

Во время визита, и просмотра видеозаписей члены ВЭК ознакомились с состоянием материально-технической базы, посетили базы практики: ООО «Фараон -1».

Членами ВЭК по каждой из оцениваемых ОП были посещены экзамены:

- 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) Худжандского политехнического института Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими, ауд 122 по дисциплине «Методы оценки

качества», присутствовало 11 студентов. Экзамены принимал один преподаватель, который ведет данную дисциплину Рахмонова Чамила Абдухамидовна. Присутствовал ассистент. Билеты устного экзамена были запечатаны печатью деканата. Ребята отвечали устно на поставленные в билете вопросы, преподаватель дополнительно задавала вопросы. Присутствующие студенты расписались на листе присутствия. Аналогичная картина наблюдалась во второй группе ауд 123.

Комиссия, посетив экзамены отмечает, что не было критериев оценки ответов, а так же ставится вопрос об академической честности, поскольку принимать экзамен должен не зависимый экзаменатор, если такого нет, то устный экзамен должен быть проведен письменно, а ответы должны быть зашифрованы после экзамена независимым экзаменатором и только потом переданы на проверку преподавателю ведущему данную дисциплину для проверки.

В соответствии с процедурой аккредитации было проведено анкетирование преподавателей и обучающихся по ОП кластера: преподавателей (результаты анкетирования указаны в приложении №3), обучающихся (результаты анкетирования указаны в приложении № 4).

С целью подтверждения представленной в Отчете по самооценке информации внешними экспертами была запрошена и проанализирована рабочая документация университета. Наряду с этим, эксперты изучили интернет-позиционирование университета посредством официального сайта вуза <https://www.polytech.tj/ru/fakultety/inzhenerno-tekhnologicheskij>.

В рамках запланированной программы рекомендации по улучшению оцениваемой образовательной программы Худжандского политехнического института Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими, разработанные ВЭК по итогам экспертизы, были представлены на встрече с руководством 01.11.2023 г.

(VI) СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУНАРОДНЫМ СТАНДАРТАМ АККРЕДИТАЦИИ

6.1. Стандарт 1. ПОЛИТИКА ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА

Стандарт:

Организация образования должна иметь опубликованную политику обеспечения качества, которая является частью их стратегического менеджмента. Внутренние стейкхолдеры должны разрабатывать и внедрять эту политику посредством соответствующих структур и процессов с привлечением внешних стейкхолдеров.

Рекомендации:

Политика и механизмы ее воплощения являются основой логически выстроенной и последовательной системы обеспечения качества организации образования. Система представляет собой цикл постоянного совершенствования и способствует отчетности организации образования. Она поддерживает развитие культуры качества, в которой все стейкхолдеры берут на себя ответственность за качество на всех уровнях функционирования организации образования. Для ее укрепления политика и механизмы ее воплощения имеют официальный статус и доступны широкой общественности.

Политика обеспечения качества является более эффективной, если она отражает связь между научными исследованиями, преподаванием и обучением и учитывает контексты, как национальный, в котором работает ОО, так и внутривузовский. Такая политика поддерживает

- организацию системы обеспечения качества;*
- кафедры, школы, факультеты и другие подразделения, также как и руководство организации образования, сотрудников и студентов, выполняющих свои обязанности по обеспечению качества;*
- академическую честность и свободу, а также нетерпимость к проявлениям различного рода академической нечестности;*
- процессы, предотвращающие нетерпимость любого рода или дискриминацию студентов и преподавателей;*
- участие внешних стейкхолдеров в обеспечении качества.*

Политика воплощается в деятельности, предусматривающей разнообразные процессы и процедуры внутреннего обеспечения качества, которые предполагают участие всех подразделений организации образования. Степень реализации политики, регулируется, контролируется и пересматривается на уровне самой организации образования.

Политика обеспечения качества также относится и к любой деятельности, осуществляемой субподрядчиками или партнерами.

Доказательная часть

Стратегия развития института утверждена в 2019 году и основывается на нормативно-правовых и стратегических документах, действующих в Республике Таджикистан.

Политика в области обеспечения качества полностью описана в документе Стратегического плана развития ХПИТТУ 2019-2024 гг. (пр1 от 29 сентября 2019 года), (<https://polytech.tj/images/pdf/naqshai-strategi-2019-ru.pdf>), разработанном с учётом основных положений, изложенных в стратегических документах Республики Таджикистан, с февраля 2023 года в институте действует новый стратегический план, утвержденный Ученым советом пр№6 от 7 февраля 2023 года, в котором внесены некоторые корректировки по показателям. Например, на 2023 год «уменьшение количества планируемых студентов» с 310 в плане 2019 года до 220 в стратегическом плане 2023 года; «новые учебники в библиотеке» 3800 в плане 2019 года и 1200 в плане 2023 года. Корректировки внесены с учетом реального состояния дел, что свидетельствует о академической честности, являющейся основой политики в

области качества.

Цели и задачи ОП гармонизируют с миссией института и установлены в самой ОП размещённой на сайте университета. (<https://tnu.tj/index.php/ru/obrazovatelnyye-programmy/>).

Система обеспечения качества в университете представлен структурны подразделением Отдел методики и обеспечения качества, который обеспечивает внутренних аудиторов – аттестация ППС, посещение занятий, оценивание обучающихся и оценка степени их удовлетворенности.

В процессе обучения студенты могут освоить дополнительные навыки – вождение автомобиля, швея и пр., что обеспечивает возможность получения дополнительных компетенций, обеспечивающих непрерывность обучения и реализации навыков в дополнительных отраслях экономики.

Политика обеспечения качества института отражает связь между научными исследованиями, преподаванием и обучением. Политика опубликована и размещена на открытых ресурсах института (<https://polytech.tj/ru/ob-institute/stratigicheskii-plan-razvitiya>, <https://polytech.tj/dar-borai-donishkada/sifat-durnamoi-strategi>). В комплексном плане развития специальности, утвержденного в 2023 году, директором института, отражены основные индикаторы развития, однако они не содержат точных дат реализации и конкретных ответственных лиц, технических характеристик, наименований материально-технического оснащения, а также необходимых ресурсов. Политика в области качества в рамках реализуемой образовательной программы, не нашла свое отражение в комплексной программе развития ОП.

Отдел методики и обеспечения качества проводит контроль посещаемости, взаимопосещение, проводит анкетирование студентов и ППС, аттестацию по преподаваемым предметам. Кроме того, исполнительным аппаратом Президента Республики Таджикистан (письмо Исполнительного аппарата Президента Республики Таджикистан от 10.03.2021, №16/10-61) была проведена аттестация преподавателей кафедр, где данный отдел принимал активное участие в организации данного процесса.

Проводится регулярное анонимное анкетирование в каждой академической группы по каждой дисциплине с момента основания института на бумажных носителях. Регулярно проводится внутренний аудит и оценка качества в ХПИТТУ по параметрам рейтинга вузов Республики Таджикистан, рейтинг ППС, который определяется на основе анонимного анкетирования студентов, а также выполнением плана работы преподавателя.

Уникальностью образовательной программы является ее модернизация (2017 – 2019 годы) в рамках регионального проекта, реализуемого Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH в Казахстане, Кыргызстане, Таджикистане и Узбекистане.

Проект «Профессиональное образование для секторов экономического роста в Центральной Азии» (англ. PECA) оказывает содействие процессам модернизации профессионального образования в Центральной Азии на примере пищевой промышленности и логистики (<https://eduinca.online/>).

После окончания ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» бакалаврианта, выпускники могут продолжат учёбу по программам магистратуры.

Студенты, обучающиеся по ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» и преподаватели имеют возможность реализовать программу академической мобильности, которая активно велась до 2020 года, после Пандемии академическая мобильность была прекращена по постановлению Правительства Республики, как было сказано ППС, реализующих ОП во время интервью. Согласно структуре, специального отдела по международным связям в институте нет, поэтому академической мобильностью занимается кафедра.

ППС, реализующие образовательную программу, проходят курсы повышения квалификации, по представлению кафедры, один раз в пять лет. Повышение квалификации ППС проходят Повышение квалификации преподавателей проходит в Таджикском

национальном университете.

Аналитическая часть

Политика в области качества ХПИТТУ реализуется согласно нормативно-правовыми и стратегическими документами, принятыми в Республике Таджикистан».

В процессе оценки аккредитуемых ОП, члены ВЭК подтвердили, что отсутствует документированная Политика обеспечения качества, в разработке которой должны принимать активное участие различные стейкхолдеры, в частности работодатели и базовые организации.

Безусловно, сама концепция политики обеспечения качества описана в документе «Политика обеспечения качества визуализирована на сайте института <https://polytech.tj/ru/>, а «Стратегический план развития ХПИТТУ на 2019-2024 гг.» (утверждено на заседании Ученого совета № 1 от 29 сентября 2019), содержит постулаты Политики обеспечения качества с основными принципами ESG, но она является лишь частью нормативного документа стратегического развития ХПИТТУ naqshai-strategi-2019-tj.pdf (polytech.tj), а также Политика отражена в самих образовательных программах.

Также подтверждено наличие Стратегии развития ХПИТТУ на 2019-2024 гг., Комплексной программы развития специальности 2023-2028 гг. Члены ВЭК отмечают, что Стратегия развития института датирована до 2024 года, а образовательной программы до 2028 года, а так же индикаторы реализации ОП не имеют конкретных сроков и не измеряемы. (Приложение 10 отчета по самооценке Худжандского политехнического института Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими).

Члены ВЭК посредством при интервьюировании фокус-групп студентов и стейкхолтеров не нашли подтверждение участия указанных заинтересованных лиц на Ученом Совете. Не нашли свое подтверждение проведение мониторинга выполнения индикаторов комплексной программы развития.

Худжандского политехнического института Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими проводится анкетирование студентов после каждого изученного модуля, результаты которого анализируются и подводятся итоги.

Члены ВЭК отмечают, что при изучении официального сайта ХПИТТУ, в частности страницы, посвященной «Основным документам» было подтверждено наличие публикации таких документов, как: Политика в области качества и Стратегия развития Худжандского политехнического института Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими, но при этом отсутствует Устав, Свидетельство о регистрации, а так же в структуре института есть Отдел методики и обеспечения качества, однако нет системы менеджмента качества.

Сильные стороны/лучшая практика по стандарту «Политика обеспечения качества», оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Отсутствуют.

Рекомендации ВЭК по стандарту «Политика обеспечения качества» для оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Пересмотреть политику обеспечения качества института до сентября 2024 года с привлечением всех заинтересованных лиц – студентов, выпускников, работодателей, ППС и партнеров института.

Выводы ВЭК по стандарту «Политика обеспечения качества»: оцениваемые ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) удовлетворительная.

6.2. Стандарт 2. РАЗРАБОТКА И УТВЕРЖДЕНИЕ ПРОГРАММЫ

Стандарт:

Организация образования должна иметь механизмы разработки и утверждения своих программ. Программы должны быть разработаны в соответствии с установленными целями, включая предполагаемые результаты обучения. Квалификация, получаемая в результате освоения программы, должна быть четко определена, а также разъяснена и должна соответствовать определенному уровню национальной рамки квалификации в высшем образовании и, следовательно, рамке квалификаций в Европейском пространстве высшего образования.

Рекомендации:

Образовательные программы являются основой формирования образовательной миссии высшего учебного заведения. Они обеспечивают студентов как академическими знаниями, так и необходимыми компетенциями, в том числе переносимыми, которые могут оказать влияние на их личностное развитие и могут найти применение в их будущей карьере.

При разработке своих программ организации образования должны обеспечить:

- соответствие целей программ институциональной стратегии и наличие четко обозначенных ожидаемых результатов обучения;
- участие студентов и других стейкхолдеров в разработке программы;
- проведение внешней экспертизы и наличие справочно-информационных ресурсов;
- достижение четырех целей высшего образования, определенных Советом Европы (см. Область применения и понятия);
- беспрепятственное продвижение студента в процессе освоения программы;
- определение предполагаемой нагрузки студентов (например, в ECTS).
- предоставление возможности для прохождения практики (там, где это необходимо);
- процесс официального утверждения программы на институциональном уровне.

Доказательная часть

Учебная, учебно-методическая деятельность Худжандского политехнического института Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими осуществляется на основе кредитной технологии обучения. Кредитная технология обучения в Университете реализуется в соответствии с Правилами организации учебного процесса по кредитной технологии обучения (утверждёнными приказом МОиН РТ от 20 апреля 2011 года № 152). Один кредит равен 24 часам, что соответствует национальными требованиями, утвержденными МОиН РТ.

В ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) отражены требования к результатам освоения содержания соответствующих ОП, включающих в себя формируемые компетенции обучающихся (универсальные и базовые профессиональные компетенции).

По завершению обучения выпускникам выдается диплом о высшем образовании с присвоением квалификации, приложение к диплому следует привести в соответствие с международными требованиями к диплому Diploma Supplement.

Процедура разработки ОП связана с реализацией Национальных проектов, государственных программ. При введении изменения и расширения в структуру ОП создаётся группа в составе ППС кафедр, проводится обсуждение и утверждение основных положений ОП на методическом совете факультета, которые фиксируются в протоколах. Затем для рассмотрения и утверждения, ОП подаётся в Учёный совет, где проводится утверждение ОП. Разработка и контроль выполнения ОП осуществляется сотрудниками учебного отдела и отдела методики и обеспечения качества.

Приглашенные ППС в рамках проекта ERASMUS + HECAPS - “Higher Education for

Central Asia Food Systems and Standards” разработали совместно с ППС кафедры в период 2018-2019гг следующие модули «Методы экспертизы и анализа пищевых продуктов», «Технология пищевых концентратов – 1», «Пищевая биохимия», «Микробиология и технологический контроль в отрасли», «Технология хранения и переработки зерновых и технических культур - 2», «Садоводство», «Земледелие», «Производства продукции растениеводства». Действующий механизм позволяет интегрировать современные достижения науки и техники в образовательную программу, данные подтверждены протоколами кафедры.

При проведении интервьюирования с выпускниками, экспертная комиссия получила ответ на вопрос «Насколько знания, полученные при обучении актуальны и вы смогли их применить на работе» положительно ответили все выпускники, некоторые из них привели примеры из своей практики. Кроме того, положительным является активное участие выпускников во взаимодействии с ППС, однако о активном участии в разработке ОП не нашли подтверждение среди выпускников. Кроме того, выпускники отметили, что положительным было бы создание Ассоциации выпускников.

Для освоения ОП используют модульные системы обучения, которая нашла подтверждение в академическом календаре, визуализированным возле деканата, что является очень удобным, поскольку студенты видят свои модули, период итогового контроля, каникул и периоды практик.

ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат), представляет собой комплекс основных характеристик образования (объем, содержание, планируемые результаты), организационно-педагогических условий, форм аттестации, который представлен в виде учебного плана по специальности, рабочего учебного плана, программ по обязательным дисциплинам, программ по видам практики, сиλλαбусов, а также оценочных и методических материалов. Образовательная программа предусматривает обязательное изучение студентом блоков и модулей.

Члены ВЭК НААР отмечают, что 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат), студенты обеспечены местами практики на профильных предприятиях: ООО "Фаровон-1", Центр "Точикстандарт" в Согдийской области, ООО "Зерновая компания", ООО «Хубчамь-Инвест», ООО «Сирдарё», ООО "Орди фатир", ООО "Хочиюсуф", ООО "Ачр", ООО "Файзи Расул", ООО "Шохшир", ООО "Амид" и другие, а так же студенты из других городов и поселков имеют возможность выбрать место практики по индивидуальному договору по месту жительства.

Аналитическая часть

В процессе проведения процедуры аккредитации ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) членами ВЭК нашло подтверждение то, что при подготовке, утверждении, изменении и дополнении ОП участвуют активно участвуют ППС. Студенты, выпускники и работодатели не принимают активное участие в разработке ОП, что подтверждено при интервьюировании данных категорий, согласно Программе ВЭК НААР.

В частности, данная информация была предоставлена во время интервьюирования выпускников, присутствовал представитель компании «Далерон», на предприятии работают более 10 выпускников, каждую практику на предприятие направляется группа студентов, которые проходят практику помогая и обучаясь у персонала на начальных участках приема сырья.

ВЭК так же отмечает слабое взаимодействие по видам практик, как отметил начальник производственной лаборатории при посещении ООО «Фараон Холдинг» в производственную лабораторию студенты не допускаются в следствие не достаточных практических навыков.

В ходе проведенного интервью с работодателями, ВЭК получил ответы, что внешняя экспертиза учебных программ не проводится. Во время интервью с выпускниками отмечается их активная позиция, вместе с тем, на вопрос приглашают ли вас на кафедру для

обсуждения ОП практически все выпускники хотели бы принять активное участие в данной процедуре, если таковая проводилась.

В процессе анализа документации образовательной программы выявлена недостаточность учебников и учебных пособий, разработанных ППС по направлению образовательной программы на Таджикском языке.

Сложности перевода отмечены ВЭК при исследовании образовательной программы, где в качестве изучаемой профильной дисциплины указана дисциплина «Нефтегазовое дело», которая не имеет отношения к данной ОП.

За разработку ОП ответственны следующие структуры: методический совет кафедры, совет факультета, обсуждение и утверждение проводится на Ученом совете института. Для реализации ОП проводится постоянный мониторинг со стороны деканата, отдела методики и обеспечения качества. Ответственность за организацию подготовки, разработки ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) и её реализацию несёт декан факультета, учебно-методический совет. ВЭК, отмечает что количество часов одного кредита составляет 24 часа (данная информация отражена в отчёте по самооценке на странице 40 и во всех документах – силлабусах, рабочих программах), что недостаточно при организации кредитной технологии обучения. Материалы доказательной части (Приложение А).

Проведенный анализ ОП и информации, полученной в рамках ВЭК подтвержден процент трудоустройства выпускников, однако число студентов постепенно уменьшается, что говорит о необходимости принятия мер, направленных на повышение привлекательности образовательной программы.

В процессе интервью работодателей и обучающихся, членам ВЭК была озвучена информация-пожелание о том, что необходимо привлекать к преподаванию дисциплин практиков от профильных предприятий.

Отметим, что на интервьюировании обучающихся информация об участии студентов в разработке и обсуждении оцениваемых образовательных программ, а также проведении анкетирования на удовлетворенность нашла свое подтверждение. Студенты отметили академическую честность со стороны ППС, вместе с тем, отмечают, что занятия проводятся без применения интерактивных методов обучения – круглый стол, проектная деятельность, дебаты, проблемное обучение и т.д.

Изучение рабочих учебных программ (силлабусов), показало, что он разрабатывается и утверждается координатором предмета, обсуждается и одобряется на заседании кафедры, научно-методическом совете факультета, одобряется экспертом из отдела управления качеством и стратегического планирования затем рассматривается и утверждается координатором специальности и находит свое утверждение на заседании УМС института (Пищевая биотехнология, Садоводство, Технология производства хлеба, кондитерских изделий и переработка зерновых, Земледелие, Производство продукции растениеводства). Все силлабусы структурно выдержаны, однако в каждой дисциплине содержится методы оценки качества сырья, требования государственных и международных стандартов качества к сырью, полуфабрикатам и готовым изделиям, эксперты отмечают необходимость внедрения модуля «Технохимический контроль -1» тем самым в профильных и базовых дисциплинах больше давать информации о технологии по всем этапам. «Технология производства хлеба, кондитерских изделий и переработка зерновых» - модуль включает в себя большое количество технологий, в том числе переработку зерновых (хранение и переработку зерновых культур в муку, крупу, комбикорма – «вертикальная технология», а макаронные изделия, технология растительных масел – «горизонтальная технология») совмещать их в изучении не желательно, т.е. модуль «Технология хранение и переработку зерновых культур в муку, крупу, комбикорма» - отдельный модуль, «Технология макаронных изделий» (особенности формирования теста, современные виды макаронных изделий диетического назначения и быстрого приготовления), «Технология хлеба и хлебобулочных изделий»(включает различные способы подготовки теста на хлебобулочные изделия,

различные режимы выпекания, хранения сырья и полуфабрикатов); «Технология кондитерских изделий» (сахарных, мучных кондитерских изделий); «Технология растительных масел»; «Технология консервирования и переработка плодов и овощей»(консервирование классическое, сушка, сублимация, шоковая заморозка и другие современные методы консервирования), «Технология пива, вин и соков» (данную дисциплину можно рассмотреть как две «Технология слабоалкогольных и безалкогольных напитков» и «Технология вин и коньяков»); «Специальная технология»(технология пищевых концентратов, технология диетического и профилактического питания с концепцией здорового питания). Материалы доказательной части (Приложение Б)

Сравнение предоставленной матрицы компетенций с рабочим учебным планом показало, что модули, разработанные в рамках проекта ERASMUS + HECAFS - “Higher Education for Central Asia Food Systems and Standards” совместно с ППС кафедры в период 2018-2019гг не совпадают, например: «Методы экспертизы и анализа пищевых продуктов» и «Методы диагностики и анализа пищевых материалов», «Биохимия» и «Пищевая биохимия», «Микробиология и технологический контроль в отрасли» и «Микробиология пищевых продуктов», а «Технология хранения и переработки зерновых и технических культур» и «Производства продукции растениеводства» вообще не вошли в матрицу компетенций. ВЭК считает, что следует больше внимания уделять технологиям переработки, хранения и растениеводческого сырья. Материалы доказательной части (Приложение В)

ВЭК отмечает, что не продемонстрирована информационная политика, показывающая постоянное развитие ОП и сообщение об изменениях в оцениваемых ОП всем заинтересованным сторонам. Институт не применяются все возможности имеющегося веб сайт института для освещения новостей при проведении специализированных мероприятий для сообщения заинтересованным сторонам об изменении в ОП, поскольку содержание дисциплин, разработанных с международным участием уже делает ОП более привлекательной. Периодически ППС кафедры публикуются в местных и республиканских газетах.

ВЭК ознакомилась с темами ВКР и рассмотрела несколько дипломных работ. Отмечается коллективная работа студентов над ВКР по направлениям. Свобода выбора тем и руководителей подтверждена при собеседовании с выпускниками аккредитуемой образовательной программы.

В качестве важной составляющей для реализации образовательной программы является участие данной ОП в рамках регионального проекта (2017 – 2019 годы), реализуемого Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH в Казахстане, Кыргызстане, Таджикистане и Узбекистане, для секторов экономического роста в Центральной Азии» (англ. PECA) оказывает содействие процессам модернизации профессионального образования в Центральной Азии на примере пищевой промышленности и логистики (<https://eduinca.online/>).

Лучшая практика по стандарту «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) отсутствует.

Рекомендации ВЭК по стандарту «Разработка и утверждение программы» для ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- На заседании коллегиального органа, с привлечением работодателей, рассмотреть возможность привлечения ППС из числа работодателей для большей практической подготовки обучающихся и формирования современных компетенций по технологии переработки и хранения растениеводческой продукции. Срок: до 01.09.2024 г., далее постоянно.

- Разработать документированную процедуру, включающую этапы разработки (с привлечением всех заинтересованных сторон), согласования, реализации и мониторинга

образовательной программы с возможностью выбора траекторий («Переработка и хранение зерновых, масличных, бобовых и других видов растительного сырья» или «Переработка и хранения плодов, овощей, получение пищевых концентратов») для обучающихся с обязательным включением дисциплин, направленных на аналитическое мышление, развитие управленческих навыков и экономики отрасли. Срок: до 01.09.2024 г.

Выводы ВЭК по стандарту «Разработка и утверждение программы» оцениваемые «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) имеет позицию предполагаемую к улучшению.

6.3. Стандарт 3. СТУДЕНТОЦЕНТРИРОВАННОЕ ОБУЧЕНИЕ И ОЦЕНКА

Стандарт:

Организация образования должна обеспечить реализацию программы таким образом, чтобы стимулировать студентов к активной роли в совместном построении образовательного процесса, и чтобы оценка студентов отражала этот подход.

Рекомендации:

Студентоцентрированное обучение играет важную роль в повышении мотивации, самоорефлексии и вовлеченности студентов в учебный процесс. Для организации образования внедрение студентоцентрированного обучения требует взвешенного подхода к разработке и реализации образовательной программы и оценке результатов обучения.

Реализуя принцип студентоцентрированного обучения, организация образования должна обеспечить:

- уважение и внимание к различным группам студентов и их потребностям, предоставление гибких траекторий обучения;
- использование различных методов преподавания (там, где это уместно);
- гибкое использование разнообразных педагогических методов;
- регулярную обратную связь о приемах и способах, используемых для оценки и корректировки педагогических методов;
- поддержку автономии обучающегося при одновременном надлежащем руководстве и помощи со стороны преподавателя;
- укрепление взаимного уважения преподавателя и студента;
- наличие соответствующих процедур реагирования на жалобы студентов.

Принимая во внимание важность оценки успеваемости студентов для их будущей карьеры, механизмы обеспечения качества для оценивания должны учитывать следующее:

- Оценивающие лица должны владеть методами тестирования и проверки знаний студентов и повышать собственную компетенцию в этой области;
- Критерии и методы оценивания должны быть заранее опубликованы;
- Оценивание должно позволять студентам продемонстрировать уровень достижения запланированного результата обучения. Студент должен получить обратную связь, а, при необходимости, советы по процессу обучения;
- Экзамен должен проводиться не одним экзаменатором, где это возможно;
- Правила оценивания должны включать учет смягчающих обстоятельств;
- Оценивание должно быть последовательным, объективным по отношению ко всем студентам и проводиться в соответствии с установленными правилами;
- Должна быть предусмотрена официальная процедура апелляции.

Доказательная часть

Миссия Худжандского политехнического института Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими направлена на подготовку инженеров, исследователей и предпринимателей, конкурентоспособных и отвечающих требованиям внутреннего и международного рынка труда.

Политика в области качества нашла свое отражение в отчете по самооценке. При

реализации политики в области качества в рамках студентоцентрированного обучения предполагает выпуск не только высококлассных специалистов, отвечающих международным и отечественным требованиям рынка труда, но в большей степени партнерский подход с обучающимися с учетом их потребности и интересов, а также возможностью управления образовательным процессом по выбранной ими траектории.

Партнерские отношения предполагают наличие «обратной связи», обеспечение положения студента как центра образовательного процесса с фиксацией внимания на образовательных практиках и принципах, обеспечивающих студентам доступ к знаниям и навыкам, необходимым для самореализации в карьере и дальнейшего самостоятельного получения знаний.

Принцип обучения, который реализуется в настоящее время в институте пребывает в состоянии «от преподавателя к студенту» и не поддерживает равные отношения. Данный факт нашел свое подтверждение в результате интервьюирования ВЭК со студентами ОП «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат). На вопрос «Принимаете ли вы участие в выборе дисциплин» обучающиеся ответили утвердительно, однако вместе с тем, как отмечено обучающимися и в отчете по самооценке в процессе анкетирования студенты оценивают ППС по четырём бальной шкале не только методику преподавания, доступность учебного материала, знания преподавателя, но и имеют возможность ответить на вопросы, связанные с коррупционными мотивами.

В отчете по самооценке приведены не достоверные данные по проведению анкетирования студентов с использованием специальных программ, однако исследование ВЭК на месте показало, что анкетирование проводится в бумажном виде, что усложняет обработку и может вызвать технические неточности. Изучение ВЭК бумажных анкет подтверждает содержание вопросов, касающихся качества проведения занятий.

Выбор преподавателя и дисциплин организуется на образовательной платформе собственной разработки института, каждый студент имеет свой логин и пароль для входа в систему, однако она ограничена локальной сетью, работа с системой вне стен института не возможна, что подтверждает не возможность ее использования во время Пандемии. Интервью со студентами подтвердило факт использования ЗУМ для проведения занятий.

Оценку знаний, умений и навыков студентов проводят по принципу оценивания знаний на занятиях в виде текущего контроля, контроля выполнения СРС и промежуточного оценивания на экзаменах по завершении изучения дисциплин, прохождения практик, итоговой аттестации выпускников. В курсах представлены критерии оценки знаний на занятиях до проведения экзаменов.

Основная часть экзаменов проводится в устной форме и не имеет критериев оценивания ответов, что затрудняет объективность оценивания и снижает прозрачность, поскольку экзаменатором выступает сам ведущий преподаватель. Результаты контроля знаний студентов выставляются в электронный журнал.

Формы контроля и виды СРС отражены в личных кабинетах образовательной платформы. Члены ВЭК при изучении документации не обнаружили наличие документов, регламентирующих процедуру оценки знаний, обучающихся на всех этапах обучения.

Результаты оценки знаний студентов (текущей и промежуточной аттестации) отражаются в электронном журнале регистрации успеваемости и посещаемости, что позволяет декану, родителям и другим заинтересованным лицам знакомиться, мониторить и анализировать успеваемость и посещаемость студентов.

В случае ликвидации задолженности студентам разрешается пересдать дисциплину в индивидуальном порядке на основании заявления и подтверждающих документов.

Одной из хороших возможностей программы проекта GIZ, который отмечен в политике качества института — это интеграция в мировое образовательное пространство на основе расширения международного сотрудничества, развитие академической мобильности и полиязычных образовательных программ. Академическую мобильность прошли 4 студентов ОП в 2019 году в вузах – партнерах КазНАУ и АТУ.

Обучающиеся через свой личный кабинет имеют доступ к учебному расписанию, к научной библиотеке, рейтингам, дополнительным образовательным услугам, приказам, своей успеваемости, срокам и результатам промежуточной аттестации, пропускам занятий, курсам по выбору и др. Как отметили фокус группы студентов ППС и студенты придерживаются академической честности, однако занятия проводятся зачастую без применения интерактивных методов обучения, что отрицательно отражается на приобретаемых компетенциях.

Доступность обучения для всех категорий обучающихся – один из основных принципов студентоцентрированного обучения. Лица с ограниченными возможностями должны найти свою поддержку через установку специальных пандусов, дорожек для перемещения, применения специальных программ для обучения.

Аналитическая часть

В процессе проведения процедуры аккредитации 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) члены ВЭК подтверждают не достаточное наличие в Худжандском политехническом институте Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими процессов, обеспечивающих равные возможности обучающихся по формированию индивидуальной образовательной траектории, а так же обеспечения равных условий и доступности обучения для разных категорий обучающихся, в том числе лиц с ограниченными возможностями.

В качестве положительного аспекта ВЭК отмечает возможности дуального обучения и приглашения работодателей – практиков для проведения занятий с целью обеспечения практических современных компетенций в области технологии переработки и хранения растениеводческой продукции, поскольку есть тесные связи со многими профильными производствами ООО «Фараон», Компания «Далерон».

Кроме того, выпускники ОП, пришедшие на интервьюирование изъявили большое желание в тесном сотрудничестве с кафедрой для совместной работы по улучшению образовательной программы, путем предложения отдельных тем и дисциплин, проведения практических занятий, а также, выпускники в ходе беседы отметили отсутствие тесной официальной связи института с выпускниками и слабой академической мобильности.

Оценивание результатов обучения представляет собой общий процесс критического и систематического анализа, посредством которого определяется уровень и качество подготовки студентов по учебным дисциплинам, а также навыки, приобретенные студентами по окончанию обучения. Различные формы оценивания предусматривают: оценку знаний, уровень их понимания и переработки, оценку специфических навыков, умений и компетенций студента в определенной области. Вместе с тем, члены ВЭК отмечают, что оценка знаний устных ответов требует разработки шаблонов ответов и критериев оценки или перехода на тестовые задания с проблемными вопросами.

При непосредственном знакомстве с инфраструктурой института, члены ВЭК отметили, что для лиц с ограниченными возможностями не в полной мере созданы необходимые условия (отсутствуют лифты, пандусы и т.п. в корпусах).

В процессе интервьюирования выпускников, члены ВЭК получили подтверждение о том, что Ассоциации выпускников нет, что снижает прослеживание успеха выпускников и их участие в улучшении содержания ОП.

Обучающиеся и преподаватели образовательной программы 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) Худжандского политехнического института Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими имеют широкие возможности реализовывать программы академической мобильности. Однако в последнее время академическая мобильность показала значительное снижение активности, что ставит в невыгодные условия развитие образовательной программы, в том числе на международном уровне.

Участие студентов в программах академической мобильности курируется отделом по внешней связи с иностранными партнёрами и академической мобильностью

(<https://polytech.tj/ru/partnery-po-razvitiyu>).

Для привлечения квалифицированных преподавателей Институт установил партнёрские отношения с предприятиями и учреждениями, включая предприятия Алматинский технологический университет, Казахский национальный агротехнический университет, Центр “Точикстандарт” в Согдийской области, с мукомольными компаниями ООО “Фаровон-1, ООО “Зерновая компания” и т.д.

Стоит отметить, что преподаватели ОП проходят курсы повышения квалификации по профилю, вместе с тем, ВЭК отмечает, что необходимо пройти курсы по интерактивным методам обучения (применение методов проектов, дебаты, круглый стол, проблемное обучение и т.д.). Для эффективного управления ОП руководству, заведующему кафедрой необходимо пройти курсы повышения квалификации по современным подходам менеджмента в образовании.

Стоит отметить, что в процессе интервьюирования обучающихся, членами ВЭК была получена информация о необходимости активации студенческой жизни путем создания студенческого самоуправления, целью которой будет активное участие обучающихся в жизни института, конструировании собственных траекторий обучения, участие в коллегиальных органах института, а также в научной и профориентационной деятельности.

В беседе с ППС, отмечено, что по результатам республиканских студенческих Олимпиад по предметам ППС получают баллы в свой рейтинг, а студенты материальное поощрение и грамоты.

Лучшая практика по стандарту «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) - нет.

Рекомендации ВЭК по стандарту «Студентоцентрированное обучение и оценка успеваемости» для ОП «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Разработать и внедрить критерии оценки письменного и устного ответов студентов, пересмотреть итоговую оценку знаний в виде практических тестовых заданий. Срок до 1 марта 2024 года.

- На основании рассмотреть возможность получения двойных дипломов с вузами – партнерами. Срок до 1 октября 2024 года.

- В целях улучшения связи между руководством института, преподавателями рекомендовать создание студенческого органа самоуправления (студенческого совета). Срок до 1 марта 2024 года.

Выводы ВЭК по стандарту «Студентоцентрированное обучение и оценка успеваемости» оцениваемые ОП «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) имеет позицию предполагаемую к улучшению.

6.4. Стандарт 4. ПРИЕМ, УСПЕВАЕМОСТЬ, ПРИЗНАНИЕ И СЕРТИФИКАЦИЯ СТУДЕНТОВ

Стандарт:

Организация образования должна иметь заранее определенные, опубликованные и последовательно применяемые правила, регулирующие все периоды студенческого «жизненного цикла», т.е. прием, успеваемость, признание и сертификацию.

Рекомендации:

Обеспечение условий и поддержки, необходимых студентам для развития академической карьеры в интересах отдельных студентов, программ, организации образования и систем. Соответствующие

целям процедуры приема, признания и выпуска играют важную роль в этом процессе, особенно при наличии мобильности студентов внутри систем высшего образования.

Важно, чтобы политика доступа, процессы и критерии приема студентов осуществлялись последовательно и прозрачно. Должно быть обеспечено знакомство с организацией образования и программой.

У организации образования должны быть в наличии механизмы и инструменты для сбора, мониторинга и последующих действий на основе информации об академических достижениях студентов.

Объективное признание квалификаций высшего образования, периодов обучения и предшествующего образования, включая признание неформального образования, является неотъемлемым компонентом обеспечения успеваемости студентов в процессе обучения и способствует мобильности. Для того чтобы гарантировать надлежащие процедуры признания, организация образования должна:

- обеспечить соответствие действий организации образования Лиссабонской конвенции о признании;
- сотрудничать с другими организациями образования и национальными центрами ENIC/NARIC с целью обеспечения сопоставимого признания квалификаций в стране.

Выпуск представляет собой кульминацию периода обучения студента. Организации образования должны обеспечить студентов документами, подтверждающими полученную квалификацию, включая достигнутые результаты обучения, а также контекст, содержание и статус полученного образования, и свидетельства его завершения.

Доказательная часть

Прием осуществляется согласно Правилам Приема по итогам централизованных вступительных экзаменов которые проводит Национальный центр тестирования при Президенте Республики Таджикистан с 2014 года. Максимальное возможное количество мест для приёма на 1 курс по ОП определяется Агентством по контролю в сфере образования и науки Республики Таджикистан, утверждаются количество бюджетного финансирования и стоимость обучения на платной основе, и информация передаётся в Национальный центр тестирования при Президенте Республики Таджикистан, которая публикуется на сайте центра и доступна с января месяца (План приёма – таблица специальностей в образовательные учреждения высшего и среднего профессионального образования на 2023 – 2024 учебный год доступен по адресу: <https://ntc.tj/ru/abiturientu/plan-priyoma-2022-2023.html>). По плану приема студентов 1 курса для Худжандского политехнического института Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими по образовательной программе «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) 30 человек, из которых 5 на бюджетном финансировании и 20 человек на платном.

Вместе с тем, основными целями образования в соответствии с Национальной стратегией развития Республики Таджикистан на период до 2030 года являются удовлетворение интересов общества, государства и личности в получении качественного высшего образования, предоставление каждому человеку широких возможностей в выборе содержания, форм и сроков обучения. ([http://ef-ca.tj/publications/02.2_rus\(FILEminimizer\).pdf](http://ef-ca.tj/publications/02.2_rus(FILEminimizer).pdf)). Высшее образование должно быть сбалансировано с другими уровнями, отражая потребности рынка труда. Необходимость ресурсов и энергоэффективности, внедрения новых экологически чистых технологий для обеспечения устойчивого развития потребует соответствующего образования и обучения. При этом в рамках оптимизации структуры образования - необходимо будет увеличить число выпускников в области инженерных, технических специальностей и естественных наук. В целом, охват высшим профессиональным образованием должен возрасти до 30%. Исходя из вышеуказанного, члены ВЭК подчеркивают необходимость обеспечения роста мест путем ходатайства в соответствующие ответственные органы для обеспечения роста количества студентов по аккредитуемой образовательной программе.

Эксперты ВЭК отмечают, что в Худжандском политехническом институте Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими существует механизм по соблюдению принципов Лиссабонской конвенции о признании степеней и периодов

обучения в других вузах, определяется возможность перезачета изученных ранее дисциплин.

Более того, такой механизм подтвержден наличием возможности для направления на обучение в зарубежные вузы, и последующий перезачет результатов, что позволяет беспрепятственно осуществлять академическую мобильность. ВЭК отмечает, что в рамках международных стипендиальных грантовых программах: GIZ, Эразмус+, институт может расширить академическую мобильность как студентов, так и преподавателей ОП, а сотрудничество с Центром международных программ позволит расширить академическую мобильность посредством получения информации через встречи, онлайн-конференции, онлайн-брифинги, информационные дни и консультации.

Оценка качества подготовки обучающихся осуществляется через механизмы промежуточной аттестации по всем дисциплинам оцениваемых ОП, а также через итоговую аттестацию, в том числе по итогам прохождения практик. Выпускники ОП получают дипломы об окончании обучения в установленном формате – по установленному Республике Таджикистан образцу.

Аналитическая часть

В процессе работы ВЭК НААР в Худжандском политехническом институте Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими, было подтверждено, что вуз имеет заранее определенные, опубликованные и последовательно применяемые правила, регулирующие все периоды студенческого «жизненного цикла», т.е. прием, успеваемость и признание результатов. Членами ВЭК подтверждено, что руководство оцениваемой ОП систематически проводится анализ успеваемости обучающихся.

Отдельно стоит отметить, что в процессе интервьюирования обучающихся, члены ВЭК нашли подтверждение повсеместной поддержки студентов, как в научной, так и творческой деятельности. Обучающиеся отметили, что ППС и руководство вуза могут сочетать как предоставление некоторой автономности для обучающихся, так и повсеместную поддержку и консультирование обучающихся. Данная информация также нашла отражение в результатах анкетирования обучающихся, и на вопрос на сколько обучающиеся удовлетворены отношениями между студентом и преподавателем, 76,3% ответили «полностью удовлетворен», 2,5% «частично удовлетворен». В то же время, 2,2 % ответил, что «частично не удовлетворен».

Несмотря на рамочное число приема абитуриентов, продиктованное МОН РТ в вузе мероприятия по популяризации данной образовательной программы проходит в виде «дня открытых дверей». На вопрос ВЭК – «Привлекаются ли абитуриенты с других регионов страны» был получен ответ декана факультета «С дальних регионов абитуриенты поступают мало, т.к. родители не отпускают учиться далеко, особенно женский пол». Для активации популяризации ОП необходимо больше проводить мероприятий с участием родителей абитуриентов, что бы они были убеждены в безопасности, которую обеспечивает институт и его успехи в международном пространстве.

Лучшая практика по стандарту «Прием, успеваемость, признание и сертификация студентов» для оцениваемой ОП «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат).

Рекомендации ВЭК по стандарту «Прием, успеваемость, признание и сертификация студентов» для ОП «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Разработать программу по популяризации образовательной программы «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) с проведением мероприятий в течение года: с приглашением школьников старших классов с родителями, выпускников и стейхолдеров в лаборатории института, на мероприятия «всемирный день здорового питания», «всемирный день здравоохранения», «день исследователя», на конкурсы и викторины. Срок: с 1.09.2024 г.

Выводы ВЭК по стандарту «Прием, успеваемость, признание и сертификация студентов» оцениваемая ОП «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) имеет удовлетворительную позицию.

6.5. Стандарт 5. ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКИЙ СОСТАВ

Стандарт:

Организация образования должна иметь объективные и прозрачные процессы найма, профессионального роста и развития всего персонала, которые позволяют им обеспечивать компетентность своих преподавателей.

Рекомендации:

Роль преподавателя является главной в качественном обучении и приобретении знаний, компетенций и навыков. Диверсификация контингента студентов и строгая ориентация на результаты обучения требуют студентоцентрированного подхода, а, следовательно, изменения роли преподавателя (см. стандарт 1.3).

Организации образования несут основную ответственность за качество своих сотрудников и предоставление благоприятных условий для их эффективной работы. Поэтому организации образования должны:

- Признавая важность преподавания, разработать ясные, прозрачные и объективные критерии приема сотрудников на работу, назначения на должность, повышения по службе, увольнения и следовать им в своей деятельности;
- Предоставлять возможности карьерного роста и профессионального развития преподавателей;
- Поощрять научную деятельность для укрепления связи между образованием и научными исследованиями;
- Поощрять инновационные методы преподавания и использование передовых технологий.

Доказательная часть

Политика отбора и приёма академического персонала в университете осуществляется в соответствии с Трудовым Кодексом РТ.

Кадровая политика по набору и отбору персонала обеспечивает равенство и доступность к имеющимся в университете вакансиям и гарантирует равные возможности и объективную оценку профессиональных качеств претендентов.

Приоритет отдаётся лицам, имеющим более высокие квалификацию, результаты педагогической, научной, профессиональной деятельности. Квалификационные требования по должностям педагогических работников, относящихся к ППС, утверждены приказом ректора Худжандского политехнического института Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими.

Члены ВЭК подтвердили наличие механизма поощрения профессорско-преподавательского состава. ППС, реализующие оценочную ОП проходят повышение квалификации по профилю, следует разнообразить методы проведения занятий, применив знания, полученные на курсах повышения квалификации в педагогической деятельности.

Преподавание учебных дисциплин, руководство практиками и диссертациями ОП обеспечивается преподавателями, имеющими ученые степени (кандидат наук (PhD), доктор наук).

ОП «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) реализуется на кафедре «Технологии пищевой продукции, заведующий к.х.н., доцент Тошходжаев Насимджон Азимович на сайте института (<https://polytech.tj/ru/fakultety/inzhenerno-tehnologicheskij/kafedra-pishchevykh-produktov-i-agrotekhnologii>), в описании ОП реализуемых на базе данной кафедры нет рассматриваемой ОП на сайте.

Общее количество ППС кафедры 11 человек, среди которых 2 кандидата химических

наук, 2 доктора – биологических наук и ветеринарных наук соответственно, 2 кандидата технических наук, острепененность составила 54%.

Интервьюирование ППС образовательной программы показало, гармоничные отношения между ППС, преемственность и поддержку молодых преподавателей - преподавателями с большим стажем и опытом делятся своими знаниями с молодыми преподавателями.

На условиях внешнего совместительства ежегодно осуществляется прием внешних совместителей – высококвалифицированных руководителей и работников привлечены врач-эксперт по пищевой безопасности Центра государственного санитарно – эпидемиологического надзора Согдийской области Камолов Насимджон Шарифбоевич; начальник Центра продовольственной безопасности г. Гулистон Каримзода Мунир Мухтор; директор филиала института садоводство и овощеводства Академии сельскохозяйственных наук Таджикистана Каримзода Рустам; зав.производством ООО “Шукӯҳ” Махкамов Каримджон; зав.отдела производства некоммерческого кооператива “Биокишварз” Мансуров Акбар Назирович. Однако, никто из перечисленных не пришли на интервью с ВЭК. Следует пересмотреть состав приглашенных ППС из числа работодателей по профилю образовательной программы «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат).

Доля женщин в общем составе ППС составляет 25%; среди основных сотрудников удельный вес женщин равен 52%, что в условиях Таджикистана является показателем достаточной сбалансированности по гендерному признаку.

Острепененность ППС ТНУ за последние 5 лет остается стабильной на уровне не ниже 50%. ППС обладает высоким уровнем квалификации и компетентности. Занятия с обучающимися проводятся на русском, английском и национальном языках.

Учёные университета публикуют результаты своих исследований в периодических изданиях, индексируемых в международных информационно-аналитических системах научного цитирования WoS и Scopus, а также в журналах, включённых в российский индекс цитирования (РИНЦ).

ППС на основе ОП для обучающихся подготавливают учебники, учебные, методические пособия и другие виды учебных материалов, обеспечивающих аккредитуемые ОП в области преподавания учебных дисциплин ОП на таджикском языке. За последние годы изданы следующие учебные издания, визуализированные возле кафедры, находящиеся в свободном доступе в библиотеке института.

Таблица 1- Учебные пособия и учебники по направлению ОП «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

№	Название книги	Автор	Год выпуска
1	Технология хранения и переработки пищевых продуктов	Негматуллоева М.Н. Фарходи А.	2022
2	Стандартизация, метрология, Сертификация и международные стандарты	И. Ганиев, Н.Д. Рашидов	2022
3	Технология пищевых концентратов	М.А. Рахимова	2022
4	Технология производства кондитерских изделий	Д.А. Камилова	2022
5	Микробиология	А.Р. Мухиддинов	2018
6	Биохимия растений	А.Р. Мухиддинов	2014
7	Технология консервирования растительных продуктов	М.Рахимова	2016
8	Техно-химический контроль растительных масел	М.Рахимова	2016
9	Технология хранения, переработка	М.А. Рахимова, Усманова	2022

зерновых и технических культур	М.Я., Бобкалонов Ф.	
--------------------------------	---------------------	--

Все учебные пособия имеют рецензии и прошли все процедуры обсуждения и рекомендованы обучения студентов ОП «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат). Вместе с тем, следует в стратегии развития ОП указать конкретные наименования учебных и методических материалов, планируемых к изданию.

Научно-исследовательские достижения кафедры, имеющие непосредственное отношение к развитию народного хозяйства, направлены на решение задач обеспечения продовольственной безопасности, то есть исследования технологических процессов производства, хранения и переработки сельскохозяйственной продукции. Ученые кафедры проводят изыскания по анализу качества продуктов питания, разработке технологий производства продуктов питания, в том числе функционального, с использованием местного сырья и современного оборудования. Например, к таким исследованиям относятся разработка технологии производства хлеба и кондитерских изделий с повышенной биологической ценностью, способ производства и использования порошка из местной свеклы для производства восточных сладостей, технологии производства национальной крупяной продукции (производство концентрата мезги), способы хранения винограда в газовой среде с использованием трековых мембран, а также готовой заморозкой в зависимости от вида орошения, которые внедрены в отечественное производство. Результаты этих исследований подтверждены первыми отечественными и международными патентами.

Об эффективности научно-исследовательской работы ЮФ свидетельствует активное участие преподавателей факультета в международных, республиканских и университетских конференциях.

В процессе беседы ВЭК с ППС установлено, что руководство института ведет активную работу по поддержке молодых специалистов – предоставляется оплачиваемый академический отпуск перед защитой для подготовки необходимых документов и прохождения процедур предварительной защиты.

Об эффективности научно-исследовательской работы финансово-экономического факультета свидетельствует активное участие преподавателей факультета в международных, республиканских и университетских конференциях. В отчетном году преподаватели факультета приняли участие более 30 международных конференциях.

ППС награждены почётными грамотами и медалями за заслуги в образовании-Отличник образования, Отличник культуры, Премия за заслуженный деятель. Результаты достижения ППС имеются на кафедре в виде стенда.

Аналитическая часть

Распределение (утверждение) нагрузки осуществляется на кафедрах с учетом возможностей каждого. Общее количество часов, включающих учебную нагрузку, УМР, научно-исследовательскую, воспитательную работу составляет 1200-1400 часов.

Члены ВЭК подтвердили представленную в Отчете по самооценке информацию о том, что в институте действует механизм по рейтинговому ранжированию деятельности ППС, о котором неоднократно говорили участники фокус-групп, при интервьюировании в рамках работы ВЭК НААР. Стимуляция работы ППС осуществляется на основании данного рейтинга, что позволяет ОП получить свое развитие.

Анализ анкет внешней оценки деятельности ППС студентами, окончивших курс модуля показал о необходимости структурирования ОП согласно требованиями международных стандартов ESG и включить дисциплины, разработанные совместно с зарубежными партнерами в рамках проекта.

Анализ публикационной деятельности ППС, указывают на возможности ППС числе для публикаций в рейтинговых изданиях, и изданиях ВАК РТ.

Что касается качественного состава ППС, реализующих оцениваемые ОП, члены ВЭК отмечают высокий процент остепененности ППС. Также отмечает, что ППС принимают непосредственное участие в разработке и актуализации оцениваемых ОП.

Вместе с тем, исследование сертификатов курсов повышения квалификации и беседа, проведенная со студентами членами ВЭК отмечено, что интерактивные доски практически не используются при проведении занятий, так же, как и интерактивные педагогические методы «Проектное обучение», «Деловая игра», «Ситуационные задачи» и прочее, что снижает познавательный интерес студентов.

Сильная сторона по стандарту «Преподавательский состав» для оцениваемых ОП «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат - отсутствует).

Рекомендации ВЭК по стандарту «Преподавательский состав» для ОП «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Разработать в срок до 1 сентября 2024г. план по повышению педагогических компетенций ППС и Направить педагогов, реализующих образовательную программу 49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья», на курсы педагогического мастерства, с обучением применения интерактивных методов обучения «круглый стол», «проектное обучение», «дебаты», «ситуационные задачи», «работа в группах», «взаимооценка студентов» и прочее. Постоянно.

-Разработать план по привлечению к преподаванию совместителей из числа работодателей по профилю образовательной программы «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) до 1 сентября 2024 года, реализация постоянно.

Выводы ВЭК по стандарту «Преподавательский состав» оцениваемые ОП 1«1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» имеет позицию удовлетворительную.

6.6. Стандарт 6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И СИСТЕМА ПОДДЕРЖКИ СТУДЕНТОВ

Стандарт:

Организация образования должна обеспечить наличие достаточных, доступных и соответствующих цели учебных ресурсов и служб поддержки студентов.

Рекомендации:

Во время обучения студентам необходимы образовательные ресурсы, которые могут быть как материальными (библиотеки или компьютеры), так и человеческими (наставники, кураторы и другие консультанты). Роль служб поддержки особенно важна для стимулирования мобильности студентов как внутри образовательной системы, так и между различными системами высшего образования.

При распределении, планировании и обеспечении образовательных ресурсов службы поддержки должны учитывать потребности различных групп студентов (взрослых, работающих, заочников, иностранных студентов, а также студентов с ограниченными возможностями) и принимать во внимание тенденции студентоцентрированного обучения.

Службы поддержки и их деятельность должны быть организованы с учетом ситуации конкретной организации образования. Тем не менее, внутренняя система качества обеспечивает доступность и соответствие всех ресурсов целям обучения, а также информирование студентов о доступных услугах.

При предоставлении услуг поддержки ключевая роль принадлежит администрации и специализированным службам, поэтому организация образования должна обеспечить профессионализм сотрудников и возможности для развития их компетенций.

Доказательная часть

Реализация образовательного процесса при подготовке обучающихся по направлению «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) по адресу: г. Худжанд, проспект Исмоила Сомони, 226

При подготовке бакалавров по направлению «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) располагает 2 учебными корпусами, 4 учебными кабинетами с мультимедийным оборудованием для проведения практических и лекционных занятий, 8 специализированных лабораторий.

Сенсорная лаборатория, Т114- создано в 2016г; Лаборатория химии – создано 2009 г, в 2017 году обновлена, Т118; Лаборатория по технологии пищевых продуктов – создано 2009г, в 2015 обновлена, Т119; Лаборатория биохимии - в 2009 году, обновлена в 2016 году; Т121; Лаборатория качественного и количественного анализа пищевых продуктов- создано в 2009 году, обновлена в 2018 году, Т122; Лаборатория анализа качества пищевых продуктов - 2019 год, научно-исследовательская, Т123; Лаборатория анализа качества зерновых и хлебобулочных изделий - 2019 г., Т124; Лаборатория микробиологии - 2019 год, Т125; Учебно-лаборатория по производству хлеба, хлебобулочных изделий и кондитерских изделий - 2019 год, главный корпус. Во всех лабораториях есть электронная доска, что позволяет при ее использовании изучить дополнительные методы по теме лабораторной работы.

В процессе посещения ВЭК лабораторий, так же отмечено что лаборатория микробиологии позволяет изучать технологические процессы брожения, производственную флору, а также санитарно-показательные микроорганизмы, поэтому необходим бокс и специальная комната для отдельной стерилизации микробиологической посуды и питательных сред.

Имеется собственная библиотека, насчитывающая 10 000 изданий, читальный зал на 50 посадочных мест. Следует отметить наличие электронных учебных пособий, методических рекомендаций, которые были разработаны преподавателями и хранятся, как в электронном виде на сайте библиотеки, так и на электронных носителях на кафедрах, задействованных в учебном процессе.

Аудиторный фонд факультетов оснащён необходимыми наглядными пособиями, информативными стендами. На учебных занятиях, кроме оргтехники, используется специализированное оборудование для качественного проведения занятий.

Контроль со стороны декана факультета для качественного обеспечения образовательного процесса осуществляется периодическим посещением занятий и путем взаимопосещения ППС кафедры. График взаимопосещения визуализирован на соответствующем стенде возле кафедры. Следует обратить внимание на необходимость проведения показательных открытых занятий ведущими преподавателями, имеющими большой опыт для молодых ППС.

В институте проводится комиссионный анализ уровня обеспеченности оборудованием и различными ресурсами при реализации ОП и формируется план. В конце календарного года каждая кафедра подает заявку о необходимости приобретения материальных ресурсов и формируется общий План государственных закупок товаров, работ и услуг, а также вносятся коррективы в План развития вуза. Закупка осуществляется централизованно в соответствии с Законом Республики Таджикистан «О государственных закупках товаров, работ и услуг» (№ 815-от 16.04.2012г.) и другими нормативно-правовыми актами.

Материально-технические и информационные ресурсы обеспечивают достижение планируемых результатов освоения ОП, а на уровне отдельных кафедр, ректората, Учёного совета регулярно изучается и анализируется соответствие материально-технической базы, информационной системы университета на соответствие необходимых требований. Членами комиссий Государственного агентства по надзору за образовательной деятельностью Министерства образования и науки РТ, другими государственными органами проводится

внешняя оценка материально-технической базы института.

В процессе работы ВЭК НААР экспертами было выявлено, что информационная система факультета – это информационное пространство для преподавателей, студентов, и сотрудников, выпускники, спонсорам и родителям, ученые, которая включает: сайт института (<https://polytech.tj/ru/ob-institute/stratigicheskij-plan-razvitiya>); образовательный портал с личным кабинетом студента, который ограничен локальной сетью.

Исследование личного кабинета студента показало, что он содержит информацию о посещаемости, журнал с оценками, рабочий учебный план, транскрипт, силлабус.

Преподаватели могут загрузить в свой личный кабинет силлабусы по дисциплинам, задания и другие материалы, выставить оценки и отметить отсутствующих студентов.

По результатам анкетирования обучающихся содержанием и информационной наполненностью веб-сайта организации полностью удовлетворены 97,5%. Однако 85% отмечают, что, если бы личный кабинет работал вне университета с любой точки мира это было бы лучше.

Посещение библиотеки ВЭК отмечает читальный зал с выставкой и компьютерным классом на 30 человек, а для использования библиотечного ресурса в виде электронной библиотеки студенты и преподаватели должны быть в стенах института, то есть работает только локальная сеть.

Для обеспечения учебного процесса ОП во время Пандемии и для реализации программы академической мобильности используются сервисы для организации видеоконференций и проведения дистанционных занятий (Zoom, MS Teams, Google Meet).

ППС проходят обучение методикам преподавания с использованием ИКТ, на образовательном портале размещены инструкции по работе в режиме онлайн.

Доступ ко всем образовательным ресурсам, обеспечивается через официальный Web-сайт университета, представленный на 3-х языках: таджикском, русском, однако не вся информация идентична, следует добавить страницу на английском и русском языках. На территориях всех учебных корпусов развёрнута сеть Wi-Fi, посредством которой обучающиеся и ППС получают свободный доступ к сети Интернет.

На всех компьютерах, подключённых к сети Интернет, установлена и настроена программа контентной фильтрации, обеспечивающая исключение доступа к ресурсам Интернет, не относящимся к образовательному процессу.

По результатам анкетирования обучающихся доступностью компьютерных классов удовлетворены 90,1% обучающихся., а 89,5% от опрошенных обучающихся удовлетворены доступностью и качеством интернет-ресурсов.

Все издания, публикуемые в институте, передаются в электронном виде в научную библиотеку: УМК, силлабусы и методические указания, учебники и т.д. Постоянно проводится работа по обновлению экспонатов библиотеки, в том числе оцифровка ранее изданных учебников на бумажных носителях, а также пополнения фондов за счет публикации учебников и учебных пособий сотрудниками кафедр, которые рекомендованы Министерством образования республики Таджикистан.

Имеется электронный каталог библиотеки, который позволяет оперативно осуществить поиск необходимых учебных изданий. Размещение учебной литературы в электронном каталоге библиотеки осуществляется в соответствии с Законом Республики Таджикистан «Об авторском праве и смежных правах от 01 августа 2003 года №27. Имеется возможность авторизованного и открытого доступа.

Студенты и преподаватели могут пользоваться периодическими изданиями электронной базы Национальной Библиотеки Таджикистана (<http://www.kmt.tj/>); Центральной научной библиотекой Академии наук Республики Таджикистан (<https://anrt.tj>); Электронной базой (<http://www.lanbook.ru>); Базой Евразийской патентной организации (<http://www.eapatis.com/>).

В целях повышения качества выпускных квалификационных работ, курсовых и научных работ используется система проверки на заимствования Антиплагиат ВУЗ. Процент заимствования проверяется по базе, которая есть в институте.

Совершенствование среды обучения в университете осуществляется на основе проводимых социологических опросов на основе регулярного мониторинга. Также результаты применения инновационных технологий рассматриваются внутренними и внешними комиссиями, методическим советом факультета, результат которого отражается в соответствующих протоколах.

По результатам анкетирования обучающихся уровнем доступности библиотечных ресурсов удовлетворены 97,4% обучающихся, качеством оказываемых услуг в библиотеках и читальных залах полностью удовлетворены 97,4% обучающихся, а существующими учебными ресурсами удовлетворены 96,1 % обучающихся.

Для оказания помощи студентам в институте создан Отдел воспитания <https://polytech.tj/ru/vospitanie>

В ТНУ организована система внешней и внутренней академической мобильности студентов, финансируемая за счет средств университета; доходов, полученных от реализации платных услуг; грантов работодателей и партнёров, международных и отечественных фондов и стипендий; личных средств обучающихся.

В корпусах факультетов действуют посты охраны, установлены системы видеонаблюдения. В процессе обучения все ППС и сотрудники проходят инструктаж по требованиям безопасности, которые отражаются в журнале регистрации инструктажа на рабочем месте по технике безопасности и противопожарной безопасности. На всех факультетах при реализации ОП имеются системы и инвентарь для создания безопасной среды (огнетушители, противопожарные «рукава», схема эвакуации и др.).

При прохождении профессиональных практик обучающиеся проходят вводный инструктаж по охране труда, который отражается в дневнике практики. Студенты, работающие в компьютерном классе, проходят инструктаж по охране труда.

Также члены ВЭК отмечают, что в институте в полной мере реализуются меры социальной поддержки обучающихся. Например, победители олимпиад, конкурсов профессионального мастерства, победители и призеры соревнований имеют возможности перевода с контрактной формы обучения на бюджет.

В институте проводятся социологические опросы студентов на предмет удовлетворенности обучающихся условиями обучения и качества образовательных программ, результаты которых являются основанием для принятия соответствующих управленческих решений со стороны руководства.

Аналитическая часть

Во время работы ВЭК было подтверждено, что для обеспечения эффективности профессиональной подготовки и повышения образовательного уровня в рамках ОП на факультетах заключены долгосрочные и краткосрочные договоры с организациями и учреждениями по профилю ОП о прохождении практик обучающимися.

Также стоит указать на то, что эксперты ВЭК в процессе работы и оценки материально-технической базы подтверждает функционирование WI-FI на всей территории вуза, а также полный доступ к образовательным Интернет-ресурсам, в том числе через личный кабинет обучающегося.

Посредством АИС обучающиеся имеют доступ ко всей необходимой учебно-методической информации. Вуз имеет необходимую материально-техническую базу и ресурсы для формирования необходимых профессиональных компетенций по оцениваемой ОП.

Однако, в процессе интервьюирования фокус групп, необходимо создать «инклюзивную среду», которая подразумевает наличие пандусов, создание на сайте версии для слабовидящих и наличие тактильных дорожек и окрашенных ступеней лестниц.

Исследование членами ВЭК учебно-методических изданий, изданных ППС, реализующих ОП показало, с 2014-2022гг на Таджикском языке разработано всего 10 учебных пособий (Технология хранения и переработки пищевых продуктов; Стандартизация,

метрология, Сертификация и международные стандарты; Технология пищевых концентратов; Технология производства кондитерских изделий; Микробиология; Биохимия растений; Технология консервирования растительных продуктов; Техно-химический контроль растительных масел; Технология хранения, переработка зерновых и технических культур; Технология мяса и мясных продуктов), в перечне отсутствуют методические пособия к лабораторным и практическим занятиям.

Сильные стороны/лучшая практика по стандарту «Образовательные ресурсы и система поддержки студентов» для ОП «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Рекомендации ВЭК по стандарту «Образовательные ресурсы и система поддержки студентов» оцениваемые для ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Рекомендуется создать условия для лиц с особыми потребностями здоровья. Срок до 1 сентября 2024 года. Постоянно.

Рекомендуется охватить большее количество дисциплин учебными материалами (пособия, практикумы, лабораторные методические указания) с содержанием технологических процессов - подготовки, обработки, переработки овощей, фруктов, семян, зерновых, масличных, бобовых и другой растениеводческой продукции с содержанием в них справочного материала, который будет полезным и найдет свое применение для выпускников на производстве. Срок до 1 марта 2024 года, постоянно.

Выводы ВЭК по стандарту «Образовательные ресурсы и система поддержки студентов» ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) имеет удовлетворительную позицию.

6.7. Стандарт 7. УПРАВЛЕНИЕ ИНФОРМАЦИЕЙ

Стандарт:

Организация образования должна гарантировать, что она собирает, анализирует и использует соответствующую информацию для эффективного управления направлениями своей деятельности и своими образовательными программами

Рекомендации:

Представление достоверной информации – необходимое условие для принятия решения. Организации образования должны использовать эту информацию для того, чтобы знать, что работает эффективно, а что нуждается в улучшении. Необходима уверенность в том, что организация образования имеет механизмы сбора и анализа информации о своей деятельности, своих образовательных программах и использует полученные сведения в работе внутренней системы обеспечения качества.

То, какая именно информация собирается, в некоторой степени зависит от типа и миссии ОО. При сборе информации ОО должна учитывать следующее:

- ключевые показатели эффективности;
- сведения о контингенте студентов;
- уровень успеваемости, достижения студентов и отсева;
- удовлетворенность студентов реализацией программ;
- доступность образовательных ресурсов и служб поддержки студентов;
- трудоустройство выпускников.

Могут использоваться различные методы сбора информации. Важно, чтобы студенты и сотрудники были вовлечены в сбор и анализ информации и планирование последующих процедур.

Доказательная часть

Управление информацией осуществляется через сайт вуза <https://polytech.tj/ru/> и отделы, поддерживающие информационную открытость и доступность новостей, достижений, справок, обучающих материалов и нормативно-правовых документов это - Отдел дистанционного обучения, центр карьеры, отдел науки и инноваций, отдел внешних связей; отдел управления цифрового менеджмента; библиотека, отдел разработки программного обеспечения; редакция сайта института и связь с общественностью.

Правила приема содержатся во вкладке на сайте <https://polytech.tj/ru/abituriyentam>, в разделе «Абитуриенту» содержатся план приема, там же представлена информация об направлениях подготовки обучающихся в институт. С информацией об учебных планах в рамках ОП можно ознакомиться перейдя по ссылке

Координация и повышение эффективности научных исследований отдела науки и инноваций и технологического парка.

Сбор научной информации, планирование научно-исследовательских тем и годовых планов научно-исследовательских работ осуществляется Отделом науки и инноваций.

Исследование сайта ВЭК, показало, что многих структурных подразделений нет на сайте, а также нет информации о новостях, происходящих в институте.

Для получения оперативной информации осуществляется регулярное анкетирование различных групп (абитуриенты, студенты, ППС, сотрудники) с целью эффективного управления своими ОП на уровне кафедр и факультетов. Результаты исследований обсуждаются на соответствующих заседаниях и отражаются в документации. Информацию о ходе обсуждения ОП необходимо визуализировать на сайте вуза.

Заявлено, что доступ к внутренним информационным системам осуществляется на основе парольной идентификации с централизованным управлением полномочиями, хотя на сайте нет ссылки «Вход».

Результативность и эффективность деятельности института — это его внутренние и внешние процедуры оценивания, через постоянное улучшение.

Весомая часть информации содержится в электронной информационно-образовательной среде института в частности:

- учебные планы, рабочие программы дисциплин (модулей), практик, издания электронных библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов;
- фиксация хода образовательного процесса, результаты промежуточной аттестации и результаты освоения основной образовательной программы;
- процедуры оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий;
- электронное портфолио обучающегося.

Экспертами ВЭК было выявлено, что в институте действует служба эдвайзеров, которая призвана оказывать студентам помощь в освоении образовательной программы. В задачи эдвайзера входит знакомство студентов с организацией учебного процесса, Уставом института, Правилами внутреннего распорядка вуза, Кодексом академической честности, а также оказание им помощи в определении индивидуальной траектории обучения, проведение консультаций при выборе дисциплин и т.п. Текущее консультирование также проводит преподаватель, ведущий занятия в группе или потоке при проведении СРСП. На кафедрах имеются графики проведения консультирования студентов с указанием дня, времени и места его проведения. В корпусах осуществляется дежурство ППС для проведения консультаций обучающимся, а также оказания им всесторонней помощи.

Аналитическая часть

ВЭК отмечает, что при всем обилии информации, размещенной на порталах института, найти нужную и, что самое главное, актуальную информацию подчас бывает затруднительно. Отсутствует четкое понимание механизма, упорядоченного процедуру сбора и обработки

информации для последующей систематизации, и принятия управленческих решений.

Информация о реализуемых образовательных программах на сайте представлена без соответствующих подписей и утверждения.

Комиссией ВЭК было установлено, что во всех структурных подразделениях Вуза делопроизводство ведётся в соответствии с утверждённой номенклатурой дел, обеспечена сохранность и архивирование документов, ведётся работа по переходу на электронный документооборот. Оперативное ознакомление исполнителей с информацией осуществляется в электронном виде через адресную рассылку в системе электронного документооборота в локальной сети. Однако, в регламентирующих документах не прописана ответственность за координацию размещения и контроль актуальности информации в информационном пространстве университета.

По мнению ВЭК, доступ к внутренней информации университета по паролю идентификатору должен жестко ограничиваться; большая часть информации, связанная с фиксацией результатов образовательного процесса, должна быть доступна после дополнительной аутентификации, включающей средства, позволяющие однозначно идентифицировать пользователя информационной системы (например, двухфакторная аутентификация с получением sms-кода или дополнительной ссылки на привязанный e-mail адрес).

На личных страницах преподавателей указаны в качестве контактов для связи адреса внешних почтовых хостингов, что является фактором риска смешивания личной переписки и переписки в рамках выполнения трудовых обязанностей. При наличии корпоративного e-mail сервера не регламентировано использование корпоративной почты как минимум при представлении информации во внешней среде.

Сильные стороны/лучшая практика по стандарту «Управление информацией» оцениваемые ОП

Институтом, при участии студентов, разработана электронная обучающая среда, которая включает все этапы начиная с зачисления абитуриента до выпуска. Данная разработка заинтересовала колледжи и вузы Таджикистана.

Рекомендации ВЭК по стандарту «Управление информацией» оцениваемые ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Рекомендуется в срок до 2025 г. реализовать доступ к образовательной платформе вне локальной сети института, что бы студент мог заходить на платформу с любой точки мира.

Рекомендуется создать коворкинг центры в учебных корпусах с доступом сети вай-фай Wi-Fi до сентября 2024 года.

Выводы ВЭК по стандарту «Управление информацией» оцениваемые ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) имеет сильную позицию.

6.8. Стандарт 8. ИНФОРМИРОВАНИЕ ОБЩЕСТВЕННОСТИ

Стандарт:

Организация образования должна информировать общественность о своей деятельности (включая программы). Информация должна быть ясной, достоверной, объективной, актуальной и доступной.

Рекомендации:

Информация о деятельности организации образования полезна как для абитуриентов и студентов, так и для выпускников, других стейкхолдеров и широкой общественности.

Поэтому организация образования должна предоставлять информацию о своей деятельности, включая реализуемые программы, об ожидаемых результатах обучения по этим программам, присваиваемых квалификациях, преподавании, обучении, оценочных процедурах, проходных баллах и учебных возможностях, предоставляемых студентам, а также информацию о возможностях трудоустройства выпускников.

Доказательная часть

В работе института активно и интенсивно используются различные информационные системы (см. текст в разделе стандарта 7). Кроме того, институт широко представлен в социальных сетях, имеет телеграм-канал. С целью информирования общественности в институте организуются различные маркетинговые, профориентационные и прочие мероприятия, ярмарки вакансий, научные семинары и конференции.

Официальный сайт университета содержит информацию на русском, английском и таджикском языках. Ведутся страницы в социальных сетях.

Доступность информации для обучающихся обеспечивается через специализированные сервисы и платформы. Обучающиеся используют возможности образовательного портала, личного кабинета обучающегося по различным вопросам (плата за обучение, приказы, личный рейтинг и др.) и др. На портале размещены электронные учебно-методические комплексы по учебным дисциплинам, тесты и вопросы к экзаменам.

Учёные института непрерывно участвуют в написании статей в республиканских газетах и журналах, а также принимают активное участие в телепередачах. Например, на республиканском телевидении «Тоҷикистон», «Душанбе HD», «Чохоннамо» выходят передачи с участием учёных и студентов университета, посвященные различным юбилейным и знаменательным датам, событиям государственного масштаба.

По результатам опроса обучающихся информированием требований для того, чтобы успешно окончить данную образовательную программу удовлетворены 85,5% от общей численности опрошенных, а 75,5% удовлетворены информационной поддержкой и разъяснением перед поступлением в вуз правил поступления и стратегии образовательной программы.

Аналитическая часть

В целом, разработаны процессы информирования заинтересованных сторон, информирование производится достаточно большими и разнообразными способами. При работе с информационными системами университета, доступными в публичном пространстве, не складывается впечатление об университете как о едином образовании ввиду разнообразия дизайнов, платформ, видов и способов представления информации по различным кафедрам и факультетам. Нет понимания, каким образом осуществляется внутренний мониторинг веб-сайта и оценивать в какой мере имеющийся информационный ресурс отвечает современным требованиям, целям и задачам института в целом и в разрезе образовательных программ. Версии сайта на иностранных языках порой не синхронизируются.

Следует отметить отсутствие актуальной информации о деятельности структурных подразделений, некоторые из которых совсем отсутствуют на сайте. Кроме того, необходимо постоянно обновлять информацию на сайте и других источниках, создать каналы в тик-ток, Youtube.

ВЭЖ отмечает, что нет единой системы информирования о планируемых и проводимых мероприятиях, так как в новостной ленте на сайте института. Интервьюируемые отмечали, что имеются проблемы с информированностью о проведении планируемых мероприятий со стороны института.

Сильные стороны/лучшая практика по стандарту «Информирование общественности» оцениваемые ОП 1-23 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Отсутствуют.

Рекомендации ВЭК по стандарту «Информирование общественности» оцениваемые ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Необходимо популяризовать сайт и социальные сети путем размещения актуальной информации об образовательной программе, трудоустройстве, связи с работодателями, новости техники, технологии, показывать студенческую жизнь, работу ассоциации выпускников по образовательные программы 49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» в срок до марта 2024 года., постоянно.

Выводы ВЭК по стандарту «Информирование общественности» оцениваемой ОП - 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) имеет имеет позицию предполагаемую к улучшению.

6.9. Стандарт 9. ПОСТОЯННЫЙ МОНИТОРИНГ И ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРОГРАММ

Стандарт:

Организация образования должна проводить мониторинг и периодическую оценку программ для того, чтобы гарантировать, что они достигают своей цели и отвечают потребностям студентов и общества. Результаты этих процессов должны вести к постоянному совершенствованию программ. Все заинтересованные лица должны быть проинформированы о любых запланированных или предпринятых действиях в отношении этих программ.

Рекомендации:

Постоянный мониторинг, периодическая оценка и пересмотр образовательных программ имеют целью обеспечение их эффективной реализации и создание благоприятной среды для обучения студентов.

Это включает оценку:

- содержания программ с учетом последних достижений науки по конкретной дисциплине для обеспечения актуальности преподаваемой дисциплины;
- изменяющихся потребностей общества;
- нагрузки, успеваемости и выпуска студентов;
- эффективности процедур оценивания студентов;
- ожиданий, потребностей и удовлетворенности студентов обучением по программе;
- образовательной среды и служб поддержки и их соответствия целям программы.

Программы регулярно проходят оценку и пересматриваются с привлечением студентов и других стейкхолдеров. Собранная информация анализируется, и программа приводится в соответствие с современными требованиями. Внесенные изменения публикуются.

Доказательная часть

В мониторинг образовательных программ и результатов их освоения осуществляется на основе Положения об основной профессиональной образовательной программе (ОП), Положения о рабочей программе, Положения о балльно-рейтинговой системе, Положения о государственной итоговой аттестации и относится к компетенции Учебно-методического совета. Результаты мониторинга обсуждаются на учёных советах факультетов, заседаниях кафедр и методическом совете. Предметом мониторинга структуры ОП является анализ соотношения базовой и вариативной частей; наличие элективных дисциплин; видов и типов практик; учебно-методическое обеспечение; применение современных образовательных

технологий; обеспеченность квалифицированными кадрами; материально-техническое обеспечение.

Имеется возможность повторного изучения дисциплин без соответствующей оплаты, что было выявлено в результате опроса обучающихся. Обучающиеся не в достаточной мере имеют возможность инициативно в свободной форме обратиться на любой уровень управления со своими предложениями и замечаниями по структуре, объему и содержанию изучаемой дисциплины, поскольку нет студенческого совета.

К обсуждению образовательных программы должны привлекаться обучающиеся, выдвинутые советом обучающихся по качеству образования, советом студенческого самоуправления.

Следует разработать документированную процедуры обеспечения участия студентов, работодателей, выпускников в пересмотре содержания образовательных программ. Несомненно, осуществляется привлечение работодателей к реализации ОП, их опрос для совершенствования ОП в процессе устных бесед, а также в качестве высказывания ими пожеланий на защите выпускных квалификационных работ.

Рабочие программы дисциплин и практик обсуждаются на кафедральных совещаниях с внутри кафедральной экспертизой, утверждаются протоколом кафедрального заседания за подписью заведующего кафедрой.

Аналитическая часть

Экспертами ВЭК установлено, что постоянный мониторинг ОП осуществляется посредством внутренней независимой оценки при систематическом мониторинге, а также национальной аккредитации образовательной программы. Однако должным образом данная процедура не закреплена за соответствующим структурным подразделением.

Действия, предпринятые по итогам рассмотрения результатов анкетирования, не документированы, а также не доступны на сайте университета для ознакомления. Также отсутствует информация о принятых управленческих решениях, которые приняты по результатам анкетирования, в том числе не представлен механизм учета обратной связи.

В ходе интервью с обучающимися ВЭК установила, что интервьюируемые проходят анкетирование в бумажном виде, что затрудняет участие в процессе других заинтересованных лиц с обратной связью.

Также следует отметить, что для оценки уровня востребованности выпускника на рынке необходимо проводить мониторинг их карьерного роста, что позволит обосновать комплекс процедур, направленных на совершенствование ОП.

Сильные стороны/лучшая практика по стандарту «Постоянный мониторинг и периодическая оценка программ» оцениваемые ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Отсутствуют.

Рекомендации ВЭК для по стандарту «Постоянный мониторинг и периодическая оценка программ» оцениваемые ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Разработать форму он –лайн анкеты для проведения опросов работодателей, выпускников и иных заинтересованных лиц на предмет удовлетворения качеством подготовки выпускников образовательной программы и уровнем освоения компетенций. Срок: 01.09.2025 г.

- Ввести документированную процедуру обеспечения участия студентов в пересмотре содержания образовательных программ. Срок: 01.09.2026 г.

- Установить систему менеджмента качества института с процедурой и сроками мониторинга результатов реализации Комплексной программы развития ОП, а также процедуру её корректировки и определить периодичность проведения корректирующих действий. Срок: 01.09.2026 г.

Выводы ВЭК по стандарту «Постоянный мониторинг и периодическая оценка программ» оцениваемые ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) имеет удовлетворительную позицию.

6.10. Стандарт 10. ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ПРОЦЕДУРЫ ВНЕШНЕГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА

Стандарт:

Организация образования должна проходить внешние процедуры обеспечения качества в соответствии с Европейскими стандартами и рекомендациями (ESG) на регулярной основе.

Рекомендации:

Внешние процедуры обеспечения качества в различных формах позволяют оценить эффективность процессов обеспечения качества внутри организации образования. Они являются катализаторами развития и реализации новых возможностей. Они также предоставляют информацию о качестве деятельности организации образования для общественности.

Доказательная часть

В целях обеспечения качества и оценки ОП в Худжандского политехнического института Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими применяются такие внешние механизмы, как сертификационный аудит – аттестация вуза проводятся Министерством образования и науки РТ, в том числе Государственным агентством по надзору за сферой образования при МО и Н РТ каждые 5 лет.

Худжандского политехнического института Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими заключил договора о кредитной мобильности в рамках Erasmus+ со следующими европейскими вузами:

1. Аграрный Университет Нитра (Словакия);
2. Силезским технологическим университетом (Польша);
3. Университетом Валядолид (Испания)
4. Университетом Брагандза (Португалия)

Образовательная программа 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) модернизирована (2017 – 2019 годы) в рамках регионального проекта, реализуемого Deutsche Gesellschaft für Internationale Zusammenarbeit (GIZ) GmbH

Приоритетным направлением реализации проекта является усиление аналитических навыков и критического мышления в вузах Таджикистана, разработка новых подходов и методов по подготовке высококвалифицированных специалистов с умениями аналитической способности и критического мышления, развитие аналитики и критического мышления с использованием потенциала учебного заведения и студентов и обеспечение качество высшего образования в Худжандском политехническом институте Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими. В рамках этого проекта разработаны совместные дисциплины.

Аналитическая часть

В ходе визита подтверждена информация о прохождении Худжандском политехническом институте Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими ряда внешних процедур обеспечения качества.

В целях государственной оценки деятельности ХПИТТУ в соответствии с требованиями Государственного стандарта высшего образования Республики Таджикистан регулярно раз в пять лет проводится аттестация и государственная аккредитация на основании Закона Республики Таджикистан «Об образовании», Постановления

Правительства Республики Таджикистан «О порядке аттестации и аккредитация учебных заведений Республики Таджикистан», «Типовые положения образовательных учреждений высшего профессионального образования Республики Таджикистан», «Положение о Министерстве образования и науки Республики Таджикистан», «О порядке сертификации и аккредитации образовательных учреждений Республики Таджикистан»

Кроме этого, предусмотрены промежуточные аттестации, которые проводятся между аттестационными периодами. По результатам аттестации обновляется лицензия вуза.

Кроме того, перспективные направления функционирования университета закреплены в СТРАТЕГИИ РАЗВИТИЯ в августе месяце 2019 года был проведён недельный рабочий семинар с участием 60 внутренних и внешних стейкхолдеров на котором разработан и принят стратегический план института.

Процедура международной аккредитации проводится впервые. В ходе визита ВЭК, анализа Отчета по самооценке, интервью с целевыми группами подтверждена вовлеченность внутренних и внешних стейкхолдеров в процессы обеспечения качества и высокая степень готовности к прохождению независимой внешней оценки в соответствии со стандартами ESG.

Лучшая практика по стандарту «Периодические процедуры внешнего обеспечения качества» оцениваемая ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Рекомендации ВЭК по стандарту «Периодические процедуры внешнего обеспечения качества» оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Разработать и утвердить программу мероприятий, направленных на принятие решений по результатам процедур внешней оценки качества образовательной программы ***1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)***, с отражением принятых решений во внутренних документах (протоколах заседаний коллегиальных органов). Срок: 01.09.2024 г.

Выводы ВЭК по стандарту «Периодические процедуры внешнего обеспечения качества» оцениваемые ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) имеет удовлетворительную позицию.

(VII) ОБЗОР СИЛЬНЫХ СТОРОН/ЛУЧШЕЙ ПРАКТИКИ ПО КАЖДОМУ СТАНДАРТУ

Стандарт 1. Политика обеспечения качества

Сильные стороны/лучшая практика по стандарту «Политика обеспечения качества» по оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Отсутствуют.

Стандарт 2. Разработка и утверждение программы

Лучшая практика по стандарту «Разработка и утверждение программы» для оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Отсутствуют.

Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и оценка успеваемости

Сильные стороны/лучшая практика по стандарту «Студентоцентрированное обучение и оценка успеваемости» оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Отсутствуют.

Стандарт 4. Прием, успеваемость, признание и сертификация студентов

Лучшая практика по стандарту «Прием, успеваемость, признание и сертификация студентов» для оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Отсутствуют.

Стандарт 5. Преподавательский состав

Сильная сторона по стандарту «Преподавательский состав» для оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Отсутствуют.

Стандарт 6. Образовательные ресурсы и система поддержки студентов

Сильные стороны/лучшая практика по стандарту «Образовательные ресурсы и система поддержки студентов» оцениваемые для оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Отсутствуют.

Стандарт 7. Управление информацией

Сильные стороны/лучшая практика по стандарту «Управление информацией» оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Разработано обучающее электронное пространство собственными силами при участии студентов, обучающихся по профилю на программирование, которое заинтересовало колледжи и вузы Таджикистана.

Стандарт 8. Информирование общественности

Сильные стороны/лучшая практика по стандарту «Информирование общественности» оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Отсутствуют.

Стандарт 9. Постоянный мониторинг и периодическая оценка программ

Сильные стороны/лучшая практика по стандарту «Постоянный мониторинг и периодическая оценка программ» оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Отсутствуют.

Стандарт 10. Периодические процедуры внешнего обеспечения качества

Лучшая практика по стандарту «Периодические процедуры внешнего обеспечения качества» оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Отсутствуют.



(VIII) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО УЛУЧШЕНИЮ КАЧЕСТВА

Стандарт 1. Политика обеспечения качества

Рекомендации ВЭК по стандарту «Политика обеспечения качества» для оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Пересмотреть политику обеспечения качества института до сентября 2024 года с привлечением всех заинтересованных лиц – студентов, выпускников, работодателей, ППС и партнеров института.

Стандарт 2. Разработка и утверждение программы

Рекомендации ВЭК по стандарту «Разработка и утверждение программы» для оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- На заседании коллегиального органа, с привлечением работодателей, рассмотреть возможность привлечения ППС из числа работодателей для большей практической подготовки обучающихся и формирования современных компетенций по технологии переработки и хранения растениеводческой продукции. Срок: до 01.09.2024 г., далее постоянно.

- Разработать документированную процедуру, включающую этапы разработки (с привлечением всех заинтересованных сторон), согласования, реализации и мониторинга образовательной программы с возможностью выбора траекторий («Переработка и хранение зерновых, масличных, бобовых и других видов растительного сырья» или «Переработка и хранения плодов, овощей, получение пищевых концентратов») для обучающихся с обязательным включением дисциплин, направленных на аналитическое мышление, развитие управленческих навыков и экономики отрасли. Срок: до 01.09.2024 г.

Стандарт 3. Студентоцентрированное обучение и оценка успеваемости

Замечание ВЭК Активизировать участие студентов в разработке образовательной программы, обеспечить свободу выбора дисциплин, до 1 марта, постоянно.

Рекомендации ВЭК по стандарту «Студентоцентрированное обучение и оценка успеваемости» для оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Разработать и внедрить критерии оценки письменного и устного ответов студентов, пересмотреть итоговую оценку знаний в виде практических тестовых заданий. Срок до 1 марта 2024 года.

- На основании рассмотреть возможность получения двойных дипломов с вузами – партнерами. Срок до 1 октября 2024 года.

- В целях улучшения связи между руководством института, преподавателями рекомендовать создание студенческого органа самоуправления (студенческого совета). Срок до 1 марта 2024 года.

Стандарт 4. Прием, успеваемость, признание и сертификация студентов

Рекомендации ВЭК по стандарту «Прием, успеваемость, признание и сертификация студентов» для оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Разработать программу по привлечению абитуриентов в течение года, путем приглашения школьников старших классов с родителями, выпускников и стейхолтеров в лаборатории института, на мероприятия «всемирный день здорового питания», «всемирный день здравоохранения», «день исследователя», конкурсы, викторины с раздачей призов в виде продуктов и результатов, полученных студентами во время обучения, а также на базы практик, где абитуриенты увидят важность данной профессии и появится интерес к работе в данной области. Срок: с 1.09.2024 г.

Стандарт 5. Преподавательский состав

Рекомендации ВЭК по стандарту «Преподавательский состав» для оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Разработать в срок до 1 сентября 2024г. план по повышению педагогических компетенций ППС и Направить педагогов, реализующих образовательную программу 49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья», на курсы педагогического мастерства, с обучением применения интерактивных методов обучения «круглый стол», «проектное обучение», «дебаты», «ситуационные задачи», «работа в группах», «взаимооценка студентов» и прочее. Постоянно.

-Разработать план по привлечению к преподаванию совместителей из числа работодателей по профилю образовательной программы «1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) до 1 сентября 2024 года, реализация постоянно.

Стандарт 6. Образовательные ресурсы и система поддержки студентов

Рекомендации ВЭК по стандарту «Образовательные ресурсы и система поддержки студентов» оцениваемые для оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

Рекомендуется создать условия для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Срок до 1 сентября 2024 года. Постоянно.

Рекомендуется охватить большее количество дисциплин учебными материалами (пособия, практикумы, лабораторные методические указания) с содержанием технологических процессов технологии подготовки, обработки, переработки овощей, фруктов, семян, зерновых, масличных, бобовых и другой растениеводческой продукции с содержанием справочного материала, который будет полезным и использован после окончания обучения на производстве. Срок до 1 марта 2024 года, постоянно.

Стандарт 7. Управление информацией

Рекомендации ВЭК по стандарту «Управление информацией» оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Рекомендуется реализовать доступ к образовательной платформе вне локальной сети института, что бы студент мог заходить на платформу с любой точки мира.

- Рекомендуется создать коворкинг центры в учебных корпусах с доступом сети вай-фай до сентября 2024 года.

Стандарт 8. Информирование общественности

Рекомендации ВЭК по стандарту «Информирование общественности» оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Необходимо популяризовать сайт и социальные сети путем размещения актуальной информации об образовательной программе, трудоустройстве, связи с работодателями, новости техники, технологии, показывать студенческую жизнь, работу ассоциации выпускников по образовательные программы 49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» в срок до марта 2024 года., постоянно.

Стандарт 9. Постоянный мониторинг и периодическая оценка программ

Рекомендации ВЭК для по стандарту «Постоянный мониторинг и периодическая оценка программ» оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Разработать форму он –лайн анкеты для проведения опросов работодателей, выпускников и иных заинтересованных лиц на предмет удовлетворения качеством подготовки выпускников образовательной программы и уровнем освоения компетенций. Срок: 01.09.2025 г.

- Ввести документированную процедуру обеспечения участия студентов в пересмотре содержания образовательных программ. Срок: 01.09.2026 г.

- Установить систему менеджмента качества института с процедурой и сроками мониторинга результатов реализации Комплексной программы развития специальности, а также процедуру её корректировки и определить периодичность проведения корректирующих действий. Срок: 01.09.2026 г.

Стандарт 10. Периодические процедуры внешнего обеспечения качества

Рекомендации ВЭК по стандарту «Периодические процедуры внешнего обеспечения качества» оцениваемой ОП 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)

- Разработать и утвердить программу мероприятий, направленных на принятие решений по результатам процедур внешней оценки качества образовательной программы 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат), с отражением принятых решений во внутренних документах (протоколах заседаний коллегиальных органов). Срок: 01.09.2024 г.

(IX) ОБЗОР РЕКОМЕНДАЦИЙ ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАНИЯ

(X) РЕКОМЕНДАЦИЯ АККРЕДИТАЦИОННОМУ СОВЕТУ

Внешняя экспертная комиссия приняла решение рекомендовать Аккредитационному совету образовательную программу 1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат) Худжандского политехнического института Таджикского технического университета имени академика М.С.Осими аккредитовать сроком на 3 (три) года.

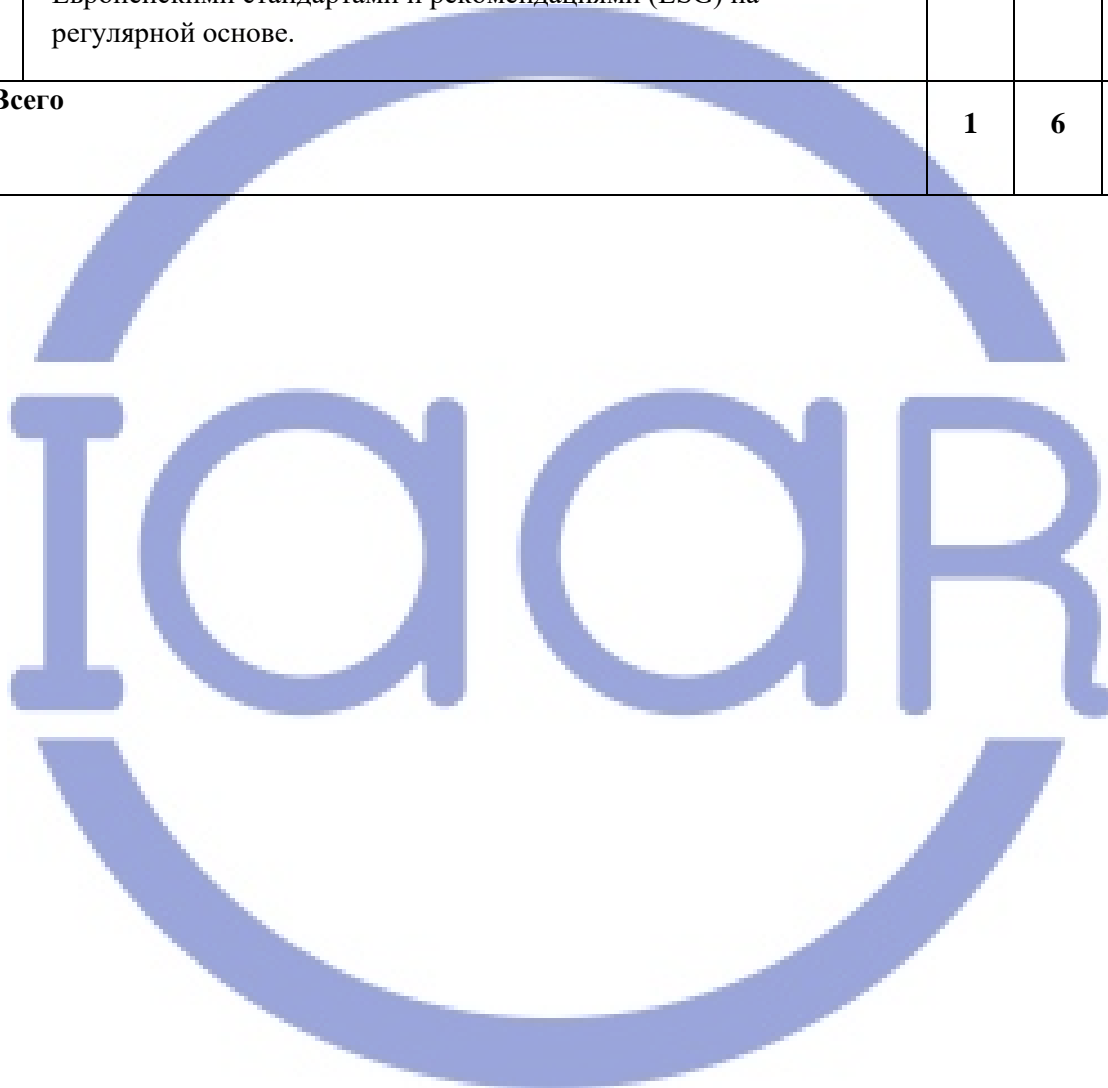
Приложение 1. Оценочная таблица «Заключение внешней экспертной комиссии»

**Заключение комиссии по самооценке
1-49.01.01 - «Технология хранения и переработки пищевого растительного сырья» (бакалавриат)**

№	Международные стандарты НААР ESG Часть 1.	Позиция организации образования		
		Удовлетворительная	Предлагает улучшения	Неудовлетворительная
Стандарт 1. ПОЛИТИКА ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА				
1	Организация образования должна иметь опубликованную политику обеспечения качества, которая является частью ее стратегического менеджмента. Внутренние стейкхолдеры должны разрабатывать и внедрять эту политику посредством соответствующих структур и процессов с привлечением внешних стейкхолдеров.	+		
Стандарт 2. РАЗРАБОТКА И УТВЕРЖДЕНИЕ ПРОГРАММЫ				
2	Организация образования должна иметь механизмы разработки и утверждения своих программ. Программы должны быть разработаны в соответствии с установленными целями, включая предполагаемые результаты обучения. Квалификация, получаемая в результате освоения программы, должна быть четко определена, а также разъяснена и должна соответствовать определенному уровню национальной рамки квалификации в высшем образовании и, следовательно, рамке квалификаций в Европейском пространстве высшего образования.		+	
Стандарт 3. СТУДЕНТОЦЕНТРИРОВАННОЕ ОБУЧЕНИЕ И ОЦЕНКА УСПЕВАЕМОСТИ				

3	Организация образования должна обеспечить реализацию программы таким образом, чтобы стимулировать студентов к активной роли в совместном построении образовательного процесса, и чтобы оценка студентов отражало этот подход.			+	
Стандарт 4. ПРИЕМ, УСПЕВАЕМОСТЬ, ПРИЗНАНИЕ И СЕРТИФИКАЦИЯ СТУДЕНТОВ					
4	Организация образования должна иметь заранее определенные, опубликованные и последовательно применяемые правила, регулирующие все периоды студенческого «жизненного цикла», т.е. прием, успеваемость, признание и сертификацию.			+	
Стандарт 5. ПРЕПОДАВАТЕЛЬСКИЙ СОСТАВ					
5	Организация образования должна иметь объективные и прозрачные процессы найма и профессионального роста и развития всего персонала, которые позволяют им обеспечивать компетентность своих преподавателей.			+	
Стандарт 6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ И СИСТЕМА ПОДДЕРЖКИ СТУДЕНТОВ					
6	Организация образования должна обеспечить наличие достаточных, доступных и соответствующих цели учебных ресурсов и служб поддержки студентов.			+	
Стандарт 7. УПРАВЛЕНИЕ ИНФОРМАЦИЕЙ					
7	Организация образования должна гарантировать, что она собирает, анализирует и использует соответствующую информацию для эффективного управления направлениями своей деятельности и своими образовательными программами.			+	
Стандарт 8. ИНФОРМИРОВАНИЕ ОБЩЕСТВЕННОСТИ					
8	Организация образования должна информировать общественность о своей деятельности (включая программы). Представляемая информация должна быть ясной, достоверной, объективной, актуальной и доступной.			+	
Стандарт 9. ПОСТОЯННЫЙ МОНИТОРИНГ И ПЕРИОДИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ПРОГРАММ					
9	Организация образования должна проводить мониторинг и периодическую оценку программ для того, чтобы гарантировать, что они достигают своей цели и отвечают потребностям студентов и общества. Результаты этих процессов должны вести к постоянному совершенствованию программ. Все заинтересованные лица должны быть проинформированы о любых запланированных или предпринятых действиях в отношении			+	

	программ.				
Стандарт 10. ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ПРОЦЕДУРЫ ВНЕШНЕГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ КАЧЕСТВА					
1 0	Организация образования должна проходить внешние процедуры обеспечения качества в соответствии с Европейскими стандартами и рекомендациями (ESG) на регулярной основе.		+		
Всего		1	6	3	



Приложение 2. ПРОГРАММА ВИЗИТА В ОРГАНИЗАЦИЮ
ОБРАЗОВАНИЯ





СОГЛАСОВАНО

Директор Худжанского политехнического
института

Саиди Д.Р.

«16» октября 2023 г.



АККРЕДИТТЕУ ЖӨНЕ РЕЙТИНГТИҢ
ТӘУЕЛСІЗ АГЕНТТІГІ

НЕЗАВИСИМОЕ АГЕНТСТВО
АККРЕДИТАЦИИ И РЕЙТИНГА

INDEPENDENT AGENCY FOR
ACCREDITATION AND RATING

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор НУ «Независимое
агентство аккредитации и рейтинга»

Жумагулова А.Б.

«16» октября 2023 г.

**ПРОГРАММА
ВИЗИТА ВНЕШНЕЙ ЭКСПЕРТНОЙ КОМИССИИ
НЕЗАВИСИМОГО АГЕНТСТВА АККРЕДИТАЦИИ И РЕЙТИНГА (IAAR)
В ХУДЖАНДСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ ТАДЖИКСКОГО ТЕХНИЧЕСКОГО УНИВЕРСИТЕТА ИМ. М.ОСИМИ**

Дата проведения визита: 30 октября - 01 ноября 2023 года

Дата и время	Работа ВЭК с целевыми группами	Должность и Фамилия, Имя, Отчество участников целевых групп	Форма связи
<i>27 октября 2023 года</i>			
15.00-16.00 <i>По времени г.Астана</i>	Предварительная встреча ВЭК	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
<i>29 октября 2023 года</i>			
<i>По графику в течение дня</i>	Заезд членов Внешней экспертной комиссии		Гостиница
<i>30 октября 2023 года</i>			

08.30-09.00 <i>По времени г.Душанбе</i>	Трансфер из гостиницы в Институт	<i>Внешние эксперты IAAR, координатор от Института</i>	Гостиница-Институт
09.00-09.15 <i>По времени г.Душанбе</i>	Распределение ответственности экспертов, решение организационных вопросов	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Зал учёного совета Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
09.15-09.45	Интервью с ректором	Директор Саиди Дилафруз Раббизода	Зал учёного совета Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
09.45-10.00	Технический перерыв		
10.00-10.40	Встреча с проректорами	Зам.директор по учебной работе - Акрамов А.А Зам.директор по науке и инновации - Ахмедов А.Х Зам.директор по воспитательной работе - Довудов Г.М Зам.директор по экономическим и социальным вопросам - Усмонов Ш.З	Зал учёного совета Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
10.40-10.50	Технический перерыв		
10.50-11.30	Встреча с руководителями структурных подразделений ОО	Заведующий центра регистрации студентов - Юсупова Мухаббатджон Шокировна, Заведующий отделом образования - Исломов Илёсходжа Икромходжаевич, Заведующий отделом науки и инноваций - Турсунова Матлубахон Иброгимовна, Заведующий отделом воспитания и работы с молодежью – Масаидов Джашед,	Зал учёного совета Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588

		<p>Заведующий отделом внешних связей - Ахмедов Усмонджон, Заведующий отделом карьеры – Рустамова Шахноза Абдушарифовна, Заведующий отделом методики и качества – Умарова Мадина Ибрагимовна, Начальник центра тестирования – Касымов Фируз Фаррухджонович, Заведующий лабораторией кафедры "Технология пищевых продуктов"- Рахмонова Джамилахон Абдухамидовна, Начальник администрации цифрового управления – Сафаров Ганидjon Хабибуллоевич, Начальник центра дистанционного образования – бободжанова Назира Иномджановна</p>	
11.30-11.45	Технический перерыв		
11.45-12.30	Интервью с деканами и руководителями ООП	<p><i>Декан инженерной технологической факультетом Камолов Насимдjon Шарифбоевич Заведующий кафедры технологии пищевых продуктов Тошходжаев Насимдjon Азимович</i></p>	<p>Зал учёного совета</p> <p>Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588</p>
12.30-13.00	Работа ВЭК	<p><i>Внешние эксперты IAAR</i></p>	<p>Аудитория №</p> <p>Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588</p>
13.00-14.00	<i>Обед</i>		
14.00-14.15	Технический перерыв		

14.15-15.00	Интервью с ППС ОП	<u>Приложение № 1</u>	Зал учёного совета Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
15.00-15.15	Технический перерыв		
15.00-16.00	Анкетирование ППС (параллельно)	<u>Приложение № 2 (электронные адреса ППС)</u> <i>Все преподаватели оцениваемых ОП ВА, МА, PhD</i>	Ссылка направляется на e-mail преподавателя персонально
15.15-16.00	Интервью с обучающимися ОП	<u>Приложение № 3</u>	Зал учёного совета Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
16.00-17.00	Анкетирование обучающихся (параллельно)	<u>Приложение № 4</u> <i>Все обучающиеся оцениваемых ОП ВА, МА, PhD</i>	Ссылка направляется на e-mail обучающегося персонально
16.00-18.00	Визуальный осмотр ОО	<i>Согласно маршрутам экскурсий</i>	
18.00-19.00	Работа ВЭК обсуждение итогов первого дня	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Аудитория № Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588

19.00-20.00	Ужин	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Гостиница
31 октября 2023года			
08.30-09.00 <i>По времени г.Душанбе</i>	Трансфер из гостиницы в Институт	<i>Внешние эксперты IAAR, координатор от Института</i>	Гостиница-Институт
09.00-09.15	Работа ВЭК	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Аудитория № Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
09.15-10.50	Посещение занятий по расписанию (Приложение: ссылки на занятия)	<i>Согласно расписанию</i>	
10.50-11.30	Встреча с представителями баз практик	<u>Приложение 5</u>	Зал учёного совета Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
11.30-11.40	Технический перерыв		
11.40-12.20	Встреча с работодателями и представителями баз практик	<u>Приложение 6</u>	Зал учёного совета Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
12.20-13.00	Работа с документами кафедр (документы должны быть загружены в облако по кластерам заранее) <i>Параллельно</i>		Аудитория № Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588

13.00-14.00	Обед		
14.00-14.15	Технический перерыв		
14.15-15.00	Интервью с выпускниками ОП	<u>Приложение 7</u> <u>ФИО выпускников</u>	Аудитория № Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
15.00-17.00	Посещение баз практик ОП	<i>Согласно маршрутному листу</i>	
17.00-17.15	Технический перерыв		
17.00-18.00	Работа ВЭК, обсуждение итогов второго дня и параметров профилей (ведется запись)	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Аудитория № Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
18.30-19.30	Ужин	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Гостиница
<i>1 ноября 2023 года</i>			
08.30-09.00 <i>По времени г. Душанбе</i>	Трансфер из гостиницы в Университет	<i>Внешние эксперты IAAR, координатор от Университета</i>	Гостиница-Университет
09.00-10.00	Работа ВЭК разработка и обсуждение рекомендаций (ведется запись)	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Аудитория № Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588

10.00-10.20	Технический перерыв		
10.20-12.30	Работа ВЭК обсуждение, принятие решений путем голосования (ведется запись)	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Аудитория № Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
12:30-13:00	Заключительная встреча ВЭК с руководством вуза		Аудитория № Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
13.00-14.00	Обед		
14.00-15.00	Работа ВЭК, Обсуждение итогов оценки качества	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Аудитория № Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588
15.00-15.15	Технический перерыв		
15.15-18.00	Работа ВЭК, Обсуждение итогов оценки качества	<i>Внешние эксперты IAAR</i>	Аудитория № Подключиться к конференции Zoom https://us02web.zoom.us/j/6813032588 Идентификатор конференции: 681 303 2588

Приложение 3. РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ ППС

Результаты анонимного анкетирования профессорско-преподавательского состава
Худжандском политехническом институте Таджикского технического университета
имени академика М.С.Осими

В реализации какой образовательной программы Вы участвуете?

2. Должность

Профессор	
Доцент/ассоциированный профессор	
Старший преподаватель	66.7
Преподаватель	33.3
Зав. Кафедрой	
Другое	

3. Ученая степень, ученое звание

Заслуженный деятель	
Доктор наук	33.3
Кандидат наук	66.7
Магистр	
PhD	
Профессор	
Доцент/ассоциированный профессор	
Нет	
Другие IQBBA FLB	

4. Стаж работы в данном вузе

Менее 1 года	
1 год – 5 лет	66.7
Свыше 5 лет	33.3
Другое	

№	Вопросы	Очень хорошо	Хорошо	Относительно плохо	Плохо	Очень плохо	Не ответили
1	Насколько содержание образовательной программы отвечает вашим	100					

	научным и профессиональным интересам и потребностям?						
2	Как Вы оцениваете возможности, предоставляемые Вузом, для профессионального развития ППС	66.7	33.3				
3	Как Вы оцениваете возможности, предоставляемые Вузом, для карьерного роста ППС	100					
4	Как Вы оцениваете степень академической свободы ППС	66.7	33.3				
	Насколько преподаватели могут использовать собственные						
5	• Стратегии обучения	66.7	33.3				
6	• Методики преподавания	100					
7	• Образовательные инновации	66.7	33.3				
8	Как Вы оцениваете работу по организации медицинской помощи и профилактике заболеваний в вузе?	66.7	33.3				
9	Какое внимание уделяется руководством учебного заведения содержанию образовательной программы?	66.7	33.3				
10	Как Вы оцениваете достаточность и доступность необходимой научной и учебной литературы в библиотеке?	66.7	33.3				
11	Оцените уровень созданных условий, учитывающих потребности различных групп обучающихся?		100				
	Оцените открытость и доступность руководства	33.3	66.7				
12	• Студентам						
13	• преподавателям						
14	Оцените вовлеченность ППС в процесс принятия управленческих и стратегических решений	33.3	66.7				
15	Как поощряется инновационная	33.3	66.7				

	деятельность ППС?						
16	Оцените уровень обратной связи ППС с руководством	33.3	66.7				
17	Каков уровень стимулирования и привлечения молодых специалистов к образовательному процессу?	33.3	33.3	33.3			
18	Оцените созданные возможности для профессионального и личностного роста для каждого преподавателя и сотрудника	66.7		33.3			
19	Оцените адекватность признания руководством вуза потенциала и способностей преподавателей	33.3	33.3	33.3			
	Как поставлена работа						
20	• По академической мобильности	33.3	33.3	33.3			
21	• По повышению квалификации ППС	33.3	66.7				
	Оцените поддержку вуза и его руководства	66.7	33.3				
22	• Научно-исследовательских начинаний ППС	66.7	33.3				
23	Разработки новых образовательных программ/учебных дисциплин/методик обучения	100					
	Оцените уровень возможности у ППС совмещать преподавание						
24	• с научными исследованиями	33.3	66.7				
25	• с практической деятельностью	66.7	33.7				
26	Оцените, насколько соответствуют знания студентов, получаемые в вузе, реалиям требований современного рынка труда	33.3	66.7				
27	Как воспринимает руководство и администрация вуза критику в свой адрес?	33.3	66.7				
28	Оцените насколько Ваша	66.7	33.3				

	учебная нагрузка соответствует вашим ожиданиям и возможностям?						
29	Оцените направленность образовательных программ/учебных программ на формирование у обучающихся умений и навыков анализировать ситуацию и строить прогнозы?	66.7	33.3				
30	Оцените насколько образовательная программа по содержанию и качеству реализации соответствует ожиданиям рынка труда и работодателям	66.7	33.3				

32. Как часто проводятся в рамках Вашего курса мастер-классы изытия с участием специалистов-практиков?

очень часто	часто	иногда	очень редко	никогда
	66.7	33.3		

33. Как часто участвуют в процессе обучения приглашенные со стороны преподаватели (отечественные и зарубежные)?

очень часто	часто	иногда	очень редко	никогда
	100			

34. Как часто Вы сталкиваетесь в своей работе со следующими проблемами: (дайте, пожалуйста, ответ в каждой строке)

Вопросы	Часто	Иногда	Никогда	Нет ответа
Недостаток учебных аудиторий			100	
Несбалансированность учебной нагрузки по семестрам		33.3	66.7	
Недоступность необходимой литературы в библиотеке		33.3	66.7	
Переполненность учебных групп (слишком большое количество студентов в группе)		33.3	66.7	
Неудобное расписание		33.3	66.7	
Несоответствующие условия для занятий в аудиториях		33.3	66.7	
Отсутствие доступа к Интернету/слабый интернет		66.7	33.3	
Отсутствие у студентов интереса		66.7	33.3	

к обучению				
Несвоевременное получение информации о мероприятиях	33.3	66.7		
Отсутствие технических средств обучения в аудиториях		33.3	66.7	
Другие проблемы				

35. В жизни вуза много различных сторон и аспектов, которые так или иначе затрагивают каждого преподавателя и сотрудника. Оцените, насколько Вы удовлетворены:

Вопросы	Полностью удовлетворен н (1)	Частично удовлетворен (2)	Не удовлетворен (3)	Затрудняюсь ответить (4)
Отношением к Вам руководства вуза к Вам	66.7	33.3		
Отношениями с непосредственным руководством	66.7	33.3		
Отношениями с коллегами на кафедре	100			
Степенью участия в принятии управленческих решений	66.7	33.3		
Отношениями со студентами	100			
Признанием Ваших успехов и достижений со стороны администрации	100			
Поддержкой Ваших предложений и замечаний	100			
Деятельностью администрации вуза	100			
Условиями оплаты труда	66.7	33.3		
Условиями работы, перечнем и качеством услуг оказываемых в вузе	100			
Охраной труда и его безопасностью	100			
Управлением изменениями в	66.7	33.3		

деятельности вуза				
Предоставлением социального пакета: отдых, санаторное лечение и др.	100			
Организацией и качеством питания в вузе	66.7	33.3		
Организацией и качеством медицинского обслуживания	66.7	33.3		

Приложение 4. РЕЗУЛЬТАТЫ АНКЕТИРОВАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Пол:

Мужской	46.2%
Женский	53.8%

Оцените, насколько Вы удовлетворены:

Вопросы	Полностью удовлетворен	Частично удовлетворен	Частично не удовлетворен	Не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
1. Отношениями с деканатом (школой, факультетом, кафедрой)	84.6		7.7		
2. Уровнем доступности деканата (школы, факультета, кафедры)	92.3	7.7			
3. Уровнем доступности и отзывчивости руководства (вуза, школы, факультета, кафедры)	84.6	15.4			
4. Доступностью академического консультирования	76.9	15.4	7.7		
5. Поддержкой учебными материалами в процессе обучения	92.3	7.7			
6. Доступностью консультирования по личным проблемам	76.9	15.4	7.7		
7. Отношениями между студентом и преподавателем	92.3	7.7			
8. Деятельностью финансовых и административных служб учебного заведения	84.6	15.4			

9. Доступностью услуг здравоохранения	53.8	38.5	7.7		
10. Качеством медицинского обслуживания в вузе	30.8	61.5	7.7		
11. Уровнем доступности библиотечных ресурсов	92.3	7.7			
12. Качеством оказываемых услуг в библиотеках и читальных залах	100				
13. Существующими учебными ресурсами вуза	84.6	15.4			
14. Доступностью компьютерных классов	84.6	15.4			
15. Доступностью и качеством интернет-ресурсов	38.5	53.8			7.7
16. Содержанием и информационной наполненностью веб-сайта организаций образования в целом и факультетов (школы) в частности	76.9	23.1			
17. Учебными кабинетами, аудиториями для больших групп	92.3	7.7			
18. Комнатами отдыха для студентов (если имеются)	7.7	15.4	15.4	15.4	46.2
19. Ясностью процедур принятия дисциплинарных мер	84.6	15.4			
20. Качеством образовательной программы в целом	92.3	7.7			
21. Качеством учебных программ в ОП	92.3	7.7			
22. Методами обучения в целом	84.6	15.4			
23. Быстротой реагирования на обратную связь от преподавателей по вопросам учебного процесса	100				
24. Качеством преподавания в целом	92.3	7.7			
25. Академической нагрузкой/требованиями к студенту	84.6	15.4			
26. Требованиями ППС к студенту	84.6	15.4			
27. Информационной поддержкой и разъяснением перед поступлением в вуз правил поступления и стратегии образовательной программы (специальности)	92.3	7.7			
28. Информированием требований для того, чтобы успешно окончить данную образовательную программу (специальность)	92.3	7.7			
29. Качеством экзаменационных материалов (тестами и экзаменационными вопросами и др.)	92.3	7.7			

30. Объективностью оценки знаний, умений и других учебных достижений	92.3	7.7			
31. Имеющимися компьютерными классами	92.3	7.7			
32. Имеющимися научными лабораториями	92.3	7.7			
33. Объективностью и справедливостью преподавателей	100				
34. Информированием студентов о курсах, образовательных программах и получаемой академической степени	69.2	30.8			
35. Обеспечением студентов общежитием	76.9				23.1

Оцените, насколько Вы согласны:

Утверждение	Полное согласие	Согласен	Частично согласен	Не согласен	Полное несогласие	Не ответили
36. Программа курса была четко представлена	84.6	15.4				
37. Содержание курса хорошо структурировано	76.9	23.1				
38. Ключевые термины достаточно объяснены	61.5	30.8	7.7			
39. Предложенный преподавателем материал актуален и отражает последние достижения науки и практики	61.5	30.8	7.7			
40. Преподаватель использует эффективные методы преподавания	76.9	15.4	7.7			
41. Преподаватель владеет преподаваемым материалом	100					
42. Изложение преподавателя понятно	76.9	23.1				
43. Преподаватель представляет материал в интересной форме	61.5	15.4	23.1			
44. Объективностью оценивания знаний, навыков и других учебных достижений	69.2	30.8				
45. Своевременностью оценивания учебных достижений студентов	61.5	38.5				
46. Преподаватель удовлетворяет Вашим требованиям и ожиданиям профессионального и личного развития	69.2	23.1	7.7			
47. Преподаватель стимулирует активность студентов	76.9	23.1				
48. Преподаватель стимулирует творческое мышление студентов	61.5	30.8	7.7			
49. Внешний облик и манеры преподавателя адекватны	76.9	23.1				

50. Преподаватель проявляет позитивное отношение к студентам	76.9	23.1				
51. Система оценивания учебных достижений (семинары, тесты, анкеты и др.) отражает содержание курса	84.6	15.4				
52. Оценочные критерии, использованные преподавателем, понятны и доступны	76.9	23.1				
53. Преподаватель объективно оценивает достижения студентов	84.6	15.4				
54. Преподаватель владеет профессиональным языком	84.6	15.4				
55. Организация образования обеспечивает достаточную возможность для занятий спортом и другим досугом	69.2	30.8				
56. Оснащения и оборудование для студентов являются безопасными, комфортными и современными	61.5	38.6				
57. Библиотека хорошо оснащена и имеет достаточный фонд научной, учебной и методической литературы	69.2	23.1	7.7			
58. Равные возможности для освоения ОП и личностного развития обеспечены всем обучающиеся	76.9	15.4	7.7			

Другие проблемы относительно качества преподавания:

Нет никаких проблем.