

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**УТВЕРЖДАЮ:**

Проректор по учебной,  
воспитательной работе и  
молодежной политике  
ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ,  
профессор Атанов И.В.

  
«29» августа 2022 г.

**Результаты внутренней оценки качества реализации  
образовательной программы работодателями, научно-педагогическими  
работниками, обучающимися по направлению подготовки 19.04.03  
Продукты питания животного происхождения (профиль – *Технология  
продуктов здорового питания*)**

**г. Ставрополь, 2022 г.**

## Содержание

<b>Раздел 1.</b> Результаты анкетирования представителей работодателей, участвующих в реализации ООП, общие выводы о качестве реализации и предложения по совершенствованию	2
<b>Раздел 2.</b> Результаты анкетирования научно-педагогических работников, общие выводы о качестве реализации ООП и предложения по совершенствованию	5
<b>Раздел 3.</b> Результаты анкетирования обучающихся, общие выводы о качестве образовательного процесса в целом, отдельных дисциплин и практик, условиях реализации ООП и предложения по совершенствованию	7

**Раздел 1. Результаты анкетирования представителей работодателей, участвующих в реализации ООП, общие выводы о качестве реализации и предложения по совершенствованию**

*Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения*

*Профиль: Технология продуктов здорового питания*

В анкетировании приняли участие 12 представителей работодателей.

Результаты анкетирования			
Вопросы		Средний балл по 4-х балльной шкале	Результаты анкетирования, %
1.	Насколько Вы удовлетворены сотрудничеством с данной ОО?	3,9	97,5
2.	Принимаете ли Вы участие в разработке фонда оценочных средств?	3,6	90,0
3.	Сотрудничаете ли Вы с кафедрами в области актуализации и разработки учебных курсов?	3,8	95,0
4.	Сотрудничаете ли Вы в области преподавания и проведение мастер-классов?	3,9	97,5
5.	Принимаете ли Вы обучающихся ООП на практику?	3,8	95,0
6.	*Принимаете ли Вы участие в работе государственной экзаменационной комиссии?	-	-

Оценочная шкала результатов анкетирования

Степень удовлетворенности	Процентный интервал удовлетворенности
Неудовлетворенность	До 50%
Частичная неудовлетворенность	От 50% до 65%
Частичная удовлетворенность	От 65% до 80%
Полная удовлетворенность	От 80% до 100%

**Общие выводы по критериям и предложения по совершенствованию:**

1. Полная удовлетворенность по критерию «Участие работодателей в реализации ООП» – 95,0%.

2. По критериям «Участие работодателей в трудоустройстве выпускников программы» и «Удовлетворенность работодателей качеством подготовки

выпускников программы» результаты отсутствуют, так как нет контингента обучающихся на завершающем курсе.

3. Рекомендации по совершенствованию качества подготовки обучающихся: обеспечить высокий уровень компетенций в области технического обслуживания технологического оборудования производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с эксплуатационной документацией; выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного и молочного сырья в соответствии с технологическими инструкциями; лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения; проведения организационно-технических мероприятий для обеспечения лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения; проведения лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения.

4. В ходе профессиональной подготовки уделить внимание следующим аспектам профессионального профиля: управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; разработка системы мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства высококачественных безопасных продуктов питания животного происхождения.

## Раздел 2. Результаты анкетирования научно-педагогических работников, общие выводы о качестве реализации ООП и предложения по совершенствованию

*Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения*

*Профиль: Технология продуктов здорового питания*

В анкетировании приняли участие 19 научно-педагогических работников, что составило 90,5 % от количества научно-педагогических работников, реализующих ООП.

Результаты анкетирования			
Вопросы научно-педагогическим работникам		Средний балл	Результаты анкетирования, %
1.	Насколько часто Вы используете современные методики ведения занятий в рамках преподаваемого курса?	4,5	90,0
2.	*Как часто вы привлекаетесь к руководству научным содержанием программы	4,4	88,0
3.	Удовлетворяет ли Вашим потребностям участие в научных семинарах, конференциях?	4,7	94,0
4.	**Как часто Вы публикуетесь в отечественных рецензируемых изданиях?	4,3	86,0
5.	**Как часто Вы публикуетесь в зарубежных базах данных?	4,4	88,0
6.	Как часто Вы проходите обучение на курсах повышения квалификации?	4,5	90,0
7.	Оцените качество учебно-методического обеспечения ООП	4,3	86,0
<i>Удовлетворенность условиями реализации программы</i>		<b>31,1</b>	<b>88,9</b>
8.	Насколько Вы удовлетворены условиями организации труда на кафедре и оснащённостью своего рабочего места?	4,6	92,0
9.	Насколько вы удовлетворены качеством аудиторий, помещений кафедр, учебных лабораторий и оборудования?	4,7	94,0
10	Удовлетворяет ли Вас качество фондов читального зала и библиотеки?	4,8	96,0
11	Оцените, пожалуйста, качество подключения к ЭБС из любой точки, где есть сеть «Интернет» как внутри ОО, так и вне ее.	4,6	92,0
12	Оцените, пожалуйста, наполненность ЭБС методическими материалами, учебниками и т.п. для достижения обучающимися предполагаемых результатов обучения по	4,3	86,0

<b>Результаты анкетирования</b>			
<b>Вопросы научно-педагогическим работникам</b>		<b>Средний балл</b>	<b>Результаты анкетирования, %</b>
	профилю реализуемой программы.		
13	Оцените, пожалуйста, качество функционирования ЭИОС	<b>4,4</b>	<b>88,0</b>
14	Удовлетворяет ли Вас техническая и информационная оснащенность учебного процесса (оборудование для реализации ООП, доступ к базам данных)	<b>4,5</b>	<b>90,0</b>
<i>Удовлетворенность материально-техническим и учебно-методическим обеспечением программы</i>		<b>31,9</b>	<b>91,1</b>
15	Насколько Вы удовлетворены сочетанием педагогической и исследовательской деятельности	<b>4,3</b>	<b>86,0</b>
16	Оцените, пожалуйста, доступность информации, касающейся учебного процесса, внеучебных мероприятий	<b>4,5</b>	<b>90,0</b>
17	Какова Ваша удовлетворенность условиями работы и услугами, имеющимися в ОО?	<b>4,5</b>	<b>90,0</b>
18	Оцените, пожалуйста, условия организации образовательного процесса по программе в целом.	<b>4,4</b>	<b>88,0</b>
<i>Общая удовлетворенность условиями организации образовательного процесса по программе</i>		<b>17,7</b>	<b>88,5</b>

\*Для научно-педагогических работников, реализующих программы магистратуры и аспирантуры

\*\*Для научно-педагогических работников, реализующих программы ВО  
Оценочная шкала результатов анкетирования

<b>Степень удовлетворенности</b>	<b>Процентный интервал удовлетворенности</b>
Неудовлетворенность	До 50%
Частичная неудовлетворенность	От 50% до 65%
Частичная удовлетворенность	От 65% до 80%
Полная удовлетворенность	От 80% до 100%

### **Общие выводы по критериям оценки реализации ООП научно-педагогическими работниками:**

1. Удовлетворенность условиями реализации программы: полная удовлетворенность.
2. Удовлетворенность материально-техническим и учебно-методическим обеспечением программы: полная удовлетворенность.
3. Общая удовлетворенность условиями организации образовательного процесса по программе: полная удовлетворенность.

### **Раздел 3. Результаты анкетирования обучающихся, общие выводы о качестве образовательного процесса в целом, отдельных дисциплин, практик и условиях реализации ООП. Предложения по совершенствованию**

*Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения*

*Профиль: Технология продуктов здорового питания*

#### **3.1. Результаты анкетирования по оценке качества реализации учебных дисциплин, практик и работы преподавателей**

Всего на программе обучается 5 студентов очной формы обучения. В анкетировании приняли участие 3 студента.

<b>Результаты анкетирования по оценке качества реализации учебных дисциплин, практик и работы преподавателей</b>			
<b>Вопросы о качестве реализации</b>		<b>Средний балл</b>	<b>Результаты анкетирования, %</b>
1.	Дисциплина очень полезна для будущей работы	<b>5,00</b>	<b>100</b>
2.	Дисциплина очень полезна для моего общего развития	<b>5,00</b>	<b>100</b>
3.	Преподаватель сразу установил ясные и понятные требования к студентам	<b>5,00</b>	<b>100</b>
4.	Преподаватель очень много знает в своей предметной области	<b>4,96</b>	<b>99,2</b>
5.	Преподаватель связывает содержание дисциплины с будущей профессией	<b>4,96</b>	<b>99,2</b>
6.	Преподаватель доступно и последовательно излагает материал	<b>4,94</b>	<b>98,8</b>
7.	Преподаватель поддерживает обратную связь с аудиторией	<b>5,00</b>	<b>100</b>
8.	Была возможность внеаудиторного общения с преподавателем по учебным и научным вопросам	<b>4,96</b>	<b>99,2</b>
<i>Оценка качества реализации учебных дисциплин и работы преподавателей по ООП Максимальное количество баллов – 40</i>		<b>39,82</b>	<b>99,5</b>

#### **Общие выводы и рекомендации по совершенствованию качества реализации учебных дисциплин и практик:**

1. Полная удовлетворенность по критерию «Оценка качества реализации учебных дисциплин, практик и работы преподавателей» – 99,5%.

2. Наиболее высокое качество реализации учебных дисциплин: «Инновационные подходы к рациональному использованию вторичного

сырья животного происхождения»; «Методологические основы разработки и внедрения систем менеджмента качества и безопасности продукции на пищевых предприятиях»; «Информационные технологии в пищевых отраслях»; «Тара упаковка из полимерных и комбинированных материалов». Средний балл оценок составил «5» по пятибалльной шкале, что свидетельствует о полной удовлетворенности студентов качеством реализации учебных дисциплин.

3. Рекомендации по совершенствованию качества подготовки обучающихся:

– сохранить высокий уровень удовлетворенности обучающихся по предметам, обеспечивающим овладение общепрофессиональными и профессиональными компетенциями.

3.2. Результаты оценки удовлетворенности условиями, содержанием, организацией образовательного процесса по программам высшего образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ в соответствии с Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 31 июля 2020 г. №860

Показатели оценки удовлетворенности условиями, содержанием, организацией образовательного процесса	%
1.3. Доля получателей услуг, удовлетворенных открытостью, полнотой и доступностью информации о деятельности организации, размещенной на информационных стендах в помещении организации, на сайте (в % от общего числа опрошенных получателей услуг): - уровень удовлетворенности информацией на стендах - уровень удовлетворенности информацией на сайте	87,3 88,1
2.2. Доля получателей услуг, удовлетворенных комфортностью предоставления услуг организацией (в % от общего числа опрошенных получателей услуг): - зоны отдыха - наличие и понятность навигации по территории и корпусам - наличие и доступность источников питьевой воды на территории вуза - наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений - санитарное состояние помещений	82,0 79,7 82,5 66,2 79,9 80,8
3.3. Доля получателей услуг, удовлетворенных доступностью услуг для инвалидов (в % от общего числа опрошенных получателей услуг)	65,2
4.1. Доля получателей услуг, удовлетворенных доброжелательностью, вежливостью работников организации, обеспечивающих первичный контакт и информирование получателя услуги при непосредственном обращении в организацию (работники приемной комиссии, секретариата, учебной части и прочие) (в % от общего числа опрошенных получателей услуг)	86,0



4.2. Доля получателей услуг, удовлетворенных доброжелательностью, вежливостью работников организации, обеспечивающих непосредственное оказание услуги при обращении в организацию (в % от общего числа опрошенных получателей услуг)	86,0
4.3. Доля получателей услуг, удовлетворенных доброжелательностью, вежливостью работников организации при использовании дистанционных форм взаимодействия (в % от общего числа опрошенных получателей услуг)	88,8
5.1. Доля получателей услуг, которые готовы рекомендовать организацию родственникам и знакомым (могли бы ее рекомендовать, если бы была возможность выбора организации) (в % от общего числа опрошенных получателей услуг)	80,0
5.2. Доля получателей услуг, удовлетворенных организационными условиями предоставления услуг (в % от общего числа опрошенных получателей услуг)	86,8
5.3. Доля получателей услуг, удовлетворенных в целом условиями оказания услуг в организации (в % от общего числа опрошенных получателей услуг)	84,6
Общая средняя оценка удовлетворенности обучающихся условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса	83,5

### **Общие выводы и рекомендации по совершенствованию условий, содержания, организации образовательного процесса**

1. Полная удовлетворенность по критерию «удовлетворенность условиями, содержанием, организацией образовательного процесса» – 83,5%.

2. Наиболее высокая удовлетворенность отмечается в показателях оценки: удовлетворенность доброжелательностью, вежливостью работников организации при использовании дистанционных форм взаимодействия; удовлетворенность информацией на сайте; удовлетворенность информацией на стендах; удовлетворенность организационными условиями предоставления услуг.

3. Областями для совершенствования являются: повышение доступности услуг для инвалидов, повышение комфортности зон отдыха, обеспечение наличия и доступности источников питьевой воды на территории вуза и качества санитарно-гигиенических помещений.

3. Рекомендации по совершенствованию условий, содержания, организации образовательного процесса по программам высшего образования в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ:

- увеличить количество зон отдыха для студентов в корпусах и на территории университета;
- оборудовать дополнительные места предоставления питьевой воды;
- обеспечить высокое качество санитарно-гигиенических помещений.

Отчет подготовлен:

Начальник отдела мониторинга ожиданий  
потребителей Управления стратегического  
развития и проектной деятельности  
ФГБОУ ВО Ставропольского ГАУ



Ивашова В.А. / \_\_\_\_\_ /

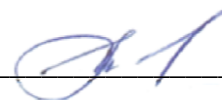
С отчетом ознакомлены:

Начальник отдела независимой оценки качества  
образования Управления стратегического  
развития и проектной деятельности  
ФГБОУ ВО Ставропольского ГАУ



Федиско О.Н. / \_\_\_\_\_ /

Председатель Учебно-методического совета  
ФГБОУ ВО Ставропольского ГАУ



Левушкина С.В. / \_\_\_\_\_ /

Заместитель декана по учебно-воспитательной  
работе биотехнологического факультета  
ФГБОУ ВО Ставропольского ГАУ



Ходусов А.А. / \_\_\_\_\_ /

Дата 29.08.2022 г.