

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 Атаиов И.В.

«30» июня 2022 г.

**Результаты внутренней оценки качества реализации  
образовательной программы работодателями (или) их объединениями,  
иными юридическими и (или) физическими лицами по направлению  
подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (*профиль*  
*– Технология бродильных производств и виноделие*)**

**г. Ставрополь, 2022 г.**

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

*Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья*

*Профиль: Технология бродильных производств и виноделие*

В собеседовании приняли участие 15 представителей работодателей.

<b>Результаты анкетирования</b>			
<b>Вопросы</b>		<b>Средний балл</b>	<b>Результаты анкетирования, %</b>
1.	Насколько Вы удовлетворены сотрудничеством с данной ОО?	<b>3,8</b>	<b>95,0</b>
2.	Принимаете ли Вы участие в разработке фонда оценочных средств?	<b>3,6</b>	<b>90,0</b>
3.	Сотрудничаете ли Вы с кафедрами в области актуализации и разработки учебных курсов?	<b>3,6</b>	<b>90,0</b>
4.	Сотрудничаете ли Вы в области преподавания и проведение мастер-классов?	<b>3,7</b>	<b>92,5</b>
5.	Принимаете ли Вы обучающихся ООП на практику?	<b>3,6</b>	<b>90,0</b>
6.	*Принимаете ли Вы участие в работе государственной экзаменационной комиссии?	-	-
<i>Участии работодателей в реализации ООП Максимальное количество баллов – 24 Максимальное количество баллов при отсутствии контингента на завершающих курсах – 20</i>		<b>18,3</b>	<b>91,5</b>
7.	*Трудоустраиваете ли Вы обучающихся программы по итогам прохождения практики?	<b>3,8</b>	<b>95,0</b>
8.	*Трудоустраиваете ли Вы выпускников программы?	<b>3,8</b>	<b>95,0</b>
<i>Участии работодателей в трудоустройстве выпускников программы Максимальное количество баллов – 8</i>		<b>7,6</b>	<b>95,0</b>
9.	*Как бы Вы оценили качество подготовки выпускников?	<b>3,9</b>	<b>97,5</b>
10.	*Какие компетенции, на Ваш взгляд, недостаточно сформированы у выпускников	-	-
<i>Удовлетворенность работодателей качеством подготовки выпускников программы Максимальное количество баллов – 4</i>		<b>3,9</b>	<b>97,5</b>

\*Вопросы по ООП, имеющей контингент обучающихся на завершающем курсе

### 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:**

1. Полная удовлетворенность по критерию «Участие работодателей в реализации ООП» – 91,5%.

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 знаний в области технологии переработки винограда и изготовления с него всех типов вин; перегонки виноматериалов и спиртов; в совершенстве владеть теорией и практикой органолептического анализа, современными методами биохимического и физико-химического исследования продукции виноделия, методами статистической обработки значений показателей качества виноматериалов, вин, коньячных спиртов и коньяков с помощью компьютерной техники.

4. В ходе профессиональной подготовки уделить внимание следующим аспектам профессионального профиля: владению основами механизмов и химизма брожения с целью обогащения вина биологически активными веществами и снижения содержания токсинов и микотоксинов; усовершенствованию способов стабилизации соков и вин с целью сохранения их качественных показателей и увеличение сроков сохраняемости; оптимизация и компьютеризация всех технологических процессов производства вина; усовершенствование машин и аппаратов, которые полностью обеспечивало бы технологические, экономические, экологические и санитарно-гигиенические требования к виноделию; усовершенствование мембранной технологии в виноделии при фильтровании и стабилизации соков и конечных продуктов, при разделении водноспиртовой смеси на молекулярных фильтрах в процессе производства коньяков и спирта из отходов виноделия; энерго - и материалосохранение при производстве вина; использование концентрированных экологически чистых ферментных препаратов в виноделии; усовершенствование способов очистки сточных вод винзаводов; рациональное использование отходов производств; иммобилизация ферментов и микроорганизмов при брожении и очистке сточных вод в виноделии; использование перспективных антиоксидантов в виноделии.

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. /  /

Декан факультета агробиологии и земельных ресурсов  
ФГБОУ ВО Ставропольского ГАУ

Есаулко А.Н. /  /

Дата 27 июня 2022 г.