

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 Атазов И.В.

«29» августа 2022 г.

ОТЧЕТ

**о результатах внутренней оценки качества реализации
образовательной программы работодателями, научно-педагогическими
работниками, обучающимися по направлению подготовки 19.03.02
Продукты питания из растительного сырья (профиль – *Технология
бродильных производств и виноделие (а)*)**

г. Ставрополь, 2022 г.

Содержание

Раздел 1. Результаты анкетирования представителей работодателей, участвующих в реализации ООП, общие выводы о качестве реализации и предложения по совершенствованию	2
Раздел 2. Результаты анкетирования научно-педагогических работников, общие выводы о качестве реализации ООП и предложения по совершенствованию	5
Раздел 3. 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: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология бродильных производств и виноделие (а)

В собеседовании приняли участие 15 представителей работодателей.

Результаты анкетирования			
Вопросы		Средний балл	Результаты анкетирования, %
1.	Насколько Вы удовлетворены сотрудничеством с данной ОО?	3,8	95,0
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?	3,6	90,0
4.	Сотрудничаете ли Вы в области преподавания и проведение мастер-классов?	3,7	92,5
5.	Принимаете ли Вы обучающихся ООП на практику?	3,6	90,0
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>		18,3	91,5
7.	*Трудоустраиваете ли Вы обучающихся программы по итогам прохождения практики?	-	-
8.	*Трудоустраиваете ли Вы выпускников программы?	-	-
<i>Участии работодателей в трудоустройстве выпускников программы Максимальное количество баллов – 8</i>			-
9.	*Как бы Вы оценили качество подготовки выпускников?	-	-
10.	*Какие компетенции, на Ваш взгляд, недостаточно сформированы у выпускников	-	-
<i>Удовлетворенность работодателей качеством подготовки выпускников программы Максимальное количество баллов – 4</i>		-	-

*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.

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

Направление подготовки: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология бродильных производств и виноделие (а)

В анкетировании приняли участие 43 научно-педагогических работника, что составило 91,7 % от количества научно-педагогических работников, реализующих ООП.

Результаты анкетирования			
Вопросы научно-педагогическим работникам аккредитуемой программы		Средний балл	Результаты анкетирования, %
1.	Насколько часто Вы используете современные методики ведения занятий в рамках преподаваемого курса?	4,6	92,0
2.	*Как часто вы привлекаетесь к руководству научным содержанием программы магистратуры/аспирантами?	–	-
3.	Удовлетворяет ли Вашим потребностям участие в научных семинарах, конференциях?	4,4	88,0
4.	**Как часто Вы публикуетесь в отечественных рецензируемых изданиях?	4,1	82,0
5.	**Как часто Вы публикуетесь в зарубежных базах данных?	4,3	86,0
6.	Как часто Вы проходите обучение на курсах повышения квалификации?	4,6	92,0
7.	Оцените качество учебно-методического обеспечения ООП	4,4	88,0
<i>Удовлетворенность условиями реализации программы</i>		26,4	88,0
8.	Насколько Вы удовлетворены условиями организации труда на кафедре и оснащённостью своего рабочего места?	4,3	86,0
9.	Насколько вы удовлетворены качеством аудиторий, помещений кафедр, учебных лабораторий и оборудования?	4,3	86,0
10.	Удовлетворяет ли Вас качество фондов читального зала и библиотеки?	4,5	90,0
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	4,5	90,0

Результаты анкетирования			
Вопросы научно-педагогическим работникам аккредитуемой программы		Средний балл	Результаты анкетирования, %
	предполагаемых результатов обучения по профилю реализуемой программы.		
13	Оцените, пожалуйста, качество функционирования ЭИОС	4,4	88,0
14	Удовлетворяет ли Вас техническая и информационная оснащенность учебного процесса (оборудование для реализации ООП, доступ к базам данных)	4,8	96,0
<i>Удовлетворенность материально-техническим и учебно-методическим обеспечением программы</i>		31,4	89,7
15	Насколько Вы удовлетворены сочетанием педагогической и исследовательской деятельности	4,3	86,0
16	Оцените, пожалуйста, доступность информации, касающейся учебного процесса, внеучебных мероприятий	4,3	86,0
17	Какова Ваша удовлетворенность условиями работы и услугами, имеющимися в ОО?	4,5	90,0
18	Оцените, пожалуйста, условия организации образовательного процесса по программе в целом.	4,7	94,0
<i>Общая удовлетворенность условиями организации образовательного процесса по программе</i>		17,8	89,0

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

**Для научно-педагогических работников, реализующих программы ВО

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 эксперта по критериям.

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: 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль: Технология бродильных производств и виноделие (а)

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

Всего на программе обучается 46 студентов очной формы обучения. В анкетировании приняли участие 43 студента.

Результаты анкетирования по оценке качества реализации учебных дисциплин, практик и работы преподавателей			
Вопросы о качестве реализации		Средний балл	Результаты анкетирования, %
1.	Дисциплина очень полезна для будущей работы	4,74	94,8
2.	Дисциплина очень полезна для моего общего развития	4,85	97,0
3.	Преподаватель сразу установил ясные и понятные требования к студентам	4,81	96,2
4.	Преподаватель очень много знает в своей предметной области	4,85	97,0
5.	Преподаватель связывает содержание дисциплины с будущей профессией	4,84	96,8
6.	Преподаватель доступно и последовательно излагает материал	4,88	97,6
7.	Преподаватель поддерживает обратную связь с аудиторией	4,86	97,2
8.	Была возможность внеаудиторного общения с преподавателем по учебным и научным вопросам	4,81	96,2
<i>Оценка качества реализации учебных дисциплин и работы преподавателей по ООП</i>		38,64	96,6
<i>Максимальное количество баллов – 40</i>			

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» – 96,6%.

2. Наиболее высокую оценку получили дисциплины: «Микробиология»; «Введение в профессиональную деятельность»; «Физическая культура и

спорт»; «Информатика»; «Правоведение»; «Технология спирта и ликероводочного производства»; «Технология спирта ликероводочного и коньячного производства»; «Технология экзотических напитков». Средний балл 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):	85,4
- уровень удовлетворенности информацией на стендах	84,8
- уровень удовлетворенности информацией на сайте	85,9
2.2. Доля получателей услуг, удовлетворенных комфортностью предоставления услуг организацией (в % от общего числа опрошенных получателей услуг):	85,9
- зоны отдыха	86,8
- наличие и понятность навигации по территории и корпусам	85,4
- наличие и доступность источников питьевой воды на территории вуза	76,1
- наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений	86,1
- санитарное состояние помещений	87,2
3.3. Доля получателей услуг, удовлетворенных доступностью услуг для инвалидов (в % от общего числа опрошенных получателей услуг)	69,3
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)	80,9
4.2. Доля получателей услуг, удовлетворенных доброжелательностью, вежливостью работников организации, обеспечивающих непосредственное оказание услуги при обращении в организацию (в % от общего числа	84,0

опрошенных получателей услуг)	
4.3. Доля получателей услуг, удовлетворенных доброжелательностью, вежливостью работников организации при использовании дистанционных форм взаимодействия (в % от общего числа опрошенных получателей услуг)	85,5
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)	80,3
5.2. Доля получателей услуг, удовлетворенных организационными условиями предоставления услуг (в % от общего числа опрошенных получателей услуг)	86,1
5.3. Доля получателей услуг, удовлетворенных в целом условиями оказания услуг в организации (в % от общего числа опрошенных получателей услуг)	84,0
Общая средняя оценка удовлетворенности обучающихся условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса	82,4

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

1. Полная удовлетворенность по критерию «удовлетворенность условиями, содержанием, организацией образовательного процесса» – 82,4%.

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

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 понятности навигации по территории и корпусам.

4. 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;
- улучшить навигацию по территории и корпусам.


Отчет подготовлен:

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


Ивашова В.А. /  /

С отчетом ознакомлены:

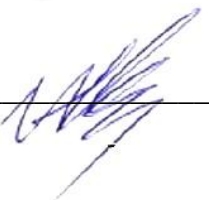
Начальник отдела независимой оценки качества
образования Управления стратегического
развития и проектной деятельности
ФГБОУ ВО Ставропольского ГАУ

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 29 августа 2022 г.