

Результаты опроса (анкетирования)

научно-педагогических работников ФГБОУ ВО Дагестанский ГАУ об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации по основной профессиональной образовательной программе 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела.

Внутренняя оценка качества образовательной деятельности по основной образовательной программе 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела, была проведена в декабре 2023 года.

В анкетировании (опросе) приняли участие: – научно-педагогических работников – 28 чел., что составило 100 % от количества научно-педагогических работников, участвующих в реализации основной образовательной программы бакалавриата.

Результаты анкетирования научно-педагогических работников			
	Вопросы научно-педагогических работников, работодателей и (или) их представителей	Ответы	Результаты анкетирования
1.	Являетесь ли Вы штатным сотрудником?	Да; Нет; Внутренний совместитель; Внешний совместитель; Работодатель и (или) их представитель	63,9 - 25,0 5,6 5,6
2.	Имеете ли Вы ученую степень, ученое звание?	Да Кандидат наук Доктор наук Доцент Профессор Нет	66,7 22,2 44,4 16,7 11,1
3.	Имеете ли Вы опыт практической работы по профилю преподаваемых дисциплин?	Да; Нет; Работаю в данное время; Было давно	88,9 - 11,1 -
4.	Какие технологии при проведении занятий Вы используете?	Активные; Интерактивные; Другие	36,1 63,9 -
5.	Реализуется ли в Вашей ОО учебные курсы с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий?	Да; Нет; Не знаю	100,0 - -
6.	Создана ли в Вашей ОО электронная информационно-образовательная среда?	Да; Нет; Затрудняюсь ответить	100,0 - -
7.	Как бы Вы оценили информационную наполненность сайта программы?	не удовлетворен; не в полной мере; в большей степени удовлетворен; удовлетворен полностью	- 5,6 77,8 16,7

Результаты анкетирования научно-педагогических работников			
8.	Есть ли у Вас возможность пройти курсы повышения квалификации, обучающие семинары, стажировки?	Да; Нет	100,0 -
9.	С какой периодичностью Вы проходите повышение квалификации?	Раз в пять лет; Раз в три года; Ежегодно	- 5,6 99,4
10.	Являетесь ли Вы научным руководителем магистерских программ	Да; Нет	30,6 69,4
11.	Есть ли у Вас публикации в научных рецензируемых изданиях за последние 5 лет? В каких?	Да: В научных рецензируемых изданиях; В журналах, индексируемых в Российском индексе научного цитирования; В журналах, индексируемых в базах данных Web of Science или Scopus; Нет; Другое	30,6 16,7 19,4 33,3 - -
12.	Принимаете ли Вы участие в научных семинарах, конференциях?	Да; Нет; Редко; Не знаю	100,0 - - -
13.	Всегда ли доступна Вам вся необходимая информация, касающаяся учебного процесса, внеучебных мероприятий?	Да, всегда; Нет, не всегда; Затрудняюсь ответить; Другое	97,2 - 2,8 -
14.	Удовлетворены ли Вы качеством аудиторий, помещений кафедр, учебных лабораторий и оборудования?	Полностью удовлетворен; Удовлетворен в большей мере; Не в полной мере; Не удовлетворен	77,8 19,4 2,8 -
15.	Удовлетворяет ли Вас качество фондов читального зала и библиотеки?	Не удовлетворяют; Не в полной мере; В большей степени удовлетворяют; Удовлетворяют	- 2,8 86,1 11,1
16.	Оцените, пожалуйста, условия организации образовательного процесса по программе в целом.	Неудовлетворительно; Удовлетворительно; Хорошо; Отлично	- - 41,7 58,3
17.	Оцените, пожалуйста, качество образования по программе в целом.	Неудовлетворительно; Удовлетворительно; Хорошо; Отлично	- - 38,9 61,1

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:

1. Удовлетворенность структурой программы – полная удовлетворенность (100,0 %).
2. Удовлетворенность общесистемными требованиями к реализации программы – полная удовлетворенность (99,9 %).
3. Удовлетворенность кадровым обеспечением программы – полная удовлетворенность (81,7 %).
4. Удовлетворенность материально-техническим обеспечением программы – полная удовлетворенность (97,2 %).
5. Общая удовлетворенность качеством предоставления образовательных услуг по программе – полная удовлетворенность (100,0 %).

Общие выводы по результатам анализа:

Результаты анкетирования (опроса) по вопросам удовлетворенности условиями организации образовательного процесса показали, что в вузе систематически проводятся мероприятия, нацеленные на реализацию стратегии развития программы, ее актуализацию с участием работодателей и с учетом мнения обучающихся.

Удовлетворенность структурой программы – 100,0 %. Можно сделать вывод, что в учебном плане отображена логическая последовательность освоения составляющих программы бакалавриата, обеспечивающих формирование компетенций, а также формы промежуточной и итоговой аттестации. При проведении занятий широко используются активные и интерактивные технологии. Учебные курсы реализуются с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий. В структуру учебного плана включены разделы: календарный учебный график, план учебного процесса, который состоит из следующих блоков: дисциплины(модули), практики, государственная итоговая аттестация, факультативы, атаке сводных данных, что соответствует запланированным результатам освоения образовательной программы. Структура основной образовательной программы соответствует требованиям ФГОС ВО – бакалавриата по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Удовлетворенность общесистемными требованиями к реализации программы – 99,9 %. Результаты анкетирования (опроса) по вопросам удовлетворенности условиями организации образовательного процесса подтверждают выполнение ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, в части обеспеченности каждого обучающегося в течение всего периода обучения индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно- образовательной среде Университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), как на территории Дагестанского ГАУ, так и вне его.

Электронная информационно-образовательная среда Университета (далее– ЭИОС Дагестанского ГАУ) обеспечивает: доступ к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям и электронным образовательным ресурсам, указанным в рабочих программах дисциплин (модулей), практик; формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение его работ и оценок за эти работы.

В случае реализации ОПОП ВО – бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность

(профиль): Технология и организация ресторанного дела, с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий ЭИОС Дагестанского ГАУ дополнительно обеспечивает: фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения программы бакалавриата; проведение учебных занятий, процедур оценки результатов обучения, реализация которых предусмотрена с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий; взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействия посредством сети «Интернет».

Функционирование ЭИОС Дагестанского ГАУ обеспечивается соответствующими средствами информационно-коммуникационных технологий и квалификацией работников, ее использующих и поддерживающих. Функционирование электронной информационно-образовательной среды соответствует законодательству Российской Федерации.

Удовлетворенность кадровым обеспечением программы – 81,7 %. Реализация программы бакалавриата обеспечивается педагогическими работниками Организации, а также лицами, привлекаемыми Организацией к реализации программы бакалавриата на иных условиях. Все лица, привлекаемые к реализации программы бакалавриата ведут научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Педагогические (научно-педагогические) работники, а также лица, привлекаемых к реализации образовательной программы на иных условиях, являющихся руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, ежегодно проходят повышение квалификации.

Удовлетворенность материально-техническим обеспечением программы – 97,2 %. Дагестанский ГАУ располагает на праве собственности материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата по Блоку 1 «Дисциплины (модули)» и Блоку 3 «Государственная итоговая аттестация» в соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит обновлению (при необходимости).

Материально-техническая база вуза, обеспечивает проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, лабораторной, практической и научно-исследовательской работы обучающихся, которые предусмотрены учебным планом, и соответствует действующим санитарным противопожарным нормам и правилам.

Практическое взаимодействие и сотрудничество с работодателями в любой его форме происходит в рамках решения функциональных задач соответствующих должностных лиц и подразделений Университета, в том числе при организации учебных и производственных практик, обучающихся по ОПОП ВО – бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела.

Общая удовлетворенность качеством предоставления образовательных услуг по программе – 100,0 %. По результатам анкетирования (опроса) по вопросам удовлетворенности условиями организации образовательного процесса установлено, что реализация основной профессиональной образовательной программы высшего образования – бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): Технология и

организация ресторанного дела осуществляется в соответствии с требуемыми критериями и показателями. Качество и уровень подготовки обучающихся по ОПОП ВО – бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела в ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет имени М.М. Джембулатова» соответствуют требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования — бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания", Профессиональный стандарт 22.005 "Специалист по технологии продукции и организации общественного питания" утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 г. N 329н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004).

Анализ удовлетворенности педагогических (научно-педагогических) работников, участвующих в реализации основной образовательной программы бакалавриата по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность (профиль): Технология и организация ресторанного дела, в целом показал высокую степень удовлетворенности организацией образовательной деятельности ее участниками.

Результаты опроса педагогических (научно-педагогических) работников, обсуждались на совещании Управления качества образования и цифровой трансформации с кафедрой Товароведения, технологий продуктов и общественного питания (протокол №4 от 11.12.2023 года).

Проректор-начальник УКО и ЦТ

Ф.П. Цахуева