

**Протокол**  
**опроса обучающихся об удовлетворённости качеством образовательного**  
**процесса по образовательной программе**

**Продукты питания животного**  
**происхождения**

**Технология мяса и мясных**  
**продуктов**

**19.03.03**

код, шифр

Наименование профессии, специальности, направления подготовки,  
наименование группы научных специальностей

Образовательная программа, направленность,  
профиль, шифр и наименование научной  
специальности

В анкетировании приняли участие 42 обучающихся, что составило 80 % от количества обучающихся по ОПОП

№	Вопросы респондентам	Средний балл	Оценка уровня удовлетворенности, %
1.	<i>Удовлетворенность структурой программы</i>	<i>Суммарный средний балл – 8,05</i>	<i>Степень удовлетворенности – 80,45</i> <i>Частичная удовлетворенность</i>
1.1.	Соответствует ли структура программы Вашим ожиданиям? (присутствуют все дисциплины, изучение которых, по Вашему мнению, необходимо для ведения будущей профессиональной деятельности; нет дублирования дисциплин; нет нарушения логики преподавания дисциплин и т.п.)	3,95	79,09
1.2.	Удовлетворяет ли Вашим потребностям выделяемый объем времени, отведенный на лекционные занятия?	4,09	81,82
2.	<i>Удовлетворенность учебно-методическим обеспечением программы</i>	<i>Суммарный средний балл – 8,84</i>	<i>Степень удовлетворенности – 88,41</i> <i>Полная удовлетворенность</i>
2.1.	Насколько учебный процесс обеспечен учебниками, учебными и методическими пособиями, научной литературой и т.д. в электронной форме?	4,43	88,64
2.2.	Каково качество сопровождения самостоятельной работы студентов, наличие методических материалов и рекомендаций?	4,41	88,18
3.	<i>Удовлетворенность условиями реализации программы</i>	<i>Суммарный средний балл – 13,05</i>	<i>Степень удовлетворенности – 86,97</i> <i>Полная удовлетворенность</i>
3.1.	Оцените, пожалуйста, качество подключения к ЭБС из любой точки, где есть сеть Интернет как внутри ОО, так и вне ее	4,48	89,55
3.2.	Какова Ваша удовлетворенность организацией и проведением практик?	4,18	83,64
3.3.	Оцените организацию научно-исследовательской деятельности студентов (возможность участия в конференциях, семинарах, т.п.)	4,39	87,73

4.	<b>Удовлетворенность материально-техническим обеспечением программы</b>	<i>Суммарный средний балл – 12,27</i>	<i>Степень удовлетворенности – 81,82 Полная удовлетворенность</i>
4.1.	Удовлетворяет ли Вас качество аудиторий, помещений кафедр, фондов читального зала и библиотеки, учебных лаборатории и оборудования?	4,02	80,45
4.2.	Насколько удовлетворяют Вашим потребностям помещения для самостоятельной работы (Вы имеете свободный доступ в эти помещения, они оснащены компьютерной техникой с выходом в сеть «Интернет», подключены к ЭБС, имеется доступ к профессиональным базам и пр.)?	3,95	79,09
4.3.	Удовлетворяет ли Вашим потребностям лабораторное оборудование, необходимое для реализации программы?	4,30	85,91
5.	<b>Общая удовлетворенность качеством предоставления образовательных услуг по программе</b>	<i>Суммарный средний балл – 13,09</i>	<i>Степень удовлетворенности – 87,27 Полная удовлетворенность</i>
5.1.	Предоставляется ли Вам возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом, а также работы отдельных преподавателей?	4,41	88,18
5.2.	Оцените возможность творческого самовыражения/развития (спорт., культ. и др. секции)	4,30	85,91
5.3.	Насколько Вы удовлетворены тем, что обучаетесь в данной ОО и на данном направлении подготовки (специальности)?	4,39	87,73
6	<b>Удовлетворенность информационным обеспечением, обратной связью, доброжелательностью сотрудников</b>	<i>Суммарный средний балл – 34,23</i>	<i>Степень удовлетворенности – 85,57 Полная удовлетворенность</i>
6.1.	Насколько Вы удовлетворены организацией проведения преподавателями индивидуальных консультаций в ходе семестра?	4,30	85,91
6.2.	Насколько Вы удовлетворены информацией размещенной на стенах организации (расписание, банковские реквизиты, учебные планы направления подготовки, графики пересдач, лицензия, свидетельство об аккредитации, рабочие программы дисциплин (практики) и т.д.)?	4,23	84,55
6.3.	Насколько Вы удовлетворены информацией размещенной на сайте организации (расписание, банковские реквизиты, учебные планы направления подготовки, графики пересдач, лицензия, свидетельство об аккредитации и т.д.)?	4,36	87,27
6.4.	Оцените оперативность и результативность реагирования на Ваши запросы (на кафедру, в деканат, к руководству вуза)?	4,34	86,82
6.5.	Насколько Вы удовлетворены дистанционными	4,30	85,91

	способами взаимодействия с образовательной организацией (телефон, электронная почта, электронный сервис (форма для подачи электронного обращения (жалобы, предложения)), раздел «Часто задаваемые вопросы», анкета для опроса граждан на сайте и прочие)?		
6.6.	Удовлетворены ли Вы наличием и понятностью навигации внутри организации?	4,36	87,27
6.7.	Насколько Вы удовлетворены содержанием (наполненностью материалами) учебных дисциплин размещенных на платформе Moodle?	4,02	80,45
6.8.	Удовлетворены ли Вы доброжелательностью и вежливостью работников образовательной организации, обеспечивающих непосредственное оказание образовательной услуги при обращении в организацию (преподаватели, воспитатели, тренеры, инструкторы)?	4,32	86,36
<b>Уровень удовлетворенности обучающихся по ОПОП</b>		<b>Суммарный средний балл – 89,52</b>	<b>Степень удовлетворенности – 85,26 Полная удовлетворенность</b>

Оценочная шкала результатов анкетирования

Степень удовлетворенности	Интервал оценки уровня удовлетворенности, %
Неудовлетворенность	0- 50
Частичная неудовлетворенность	51-65
Частичная удовлетворенность	66- 80
Полная удовлетворенность	81-100

### План мероприятий по повышению удовлетворенности обучающихся качеством образовательного процесса по образовательной программе

№	Мероприятие	Сроки реализации
1.1	Осуществление мониторинга потребностей рынка труда и оптимизация структуры программы подготовки в соответствии с требованиями ведущих предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности	согласно плану
2	Организация своевременного обновления учебно-методического комплекса по программе	в течение года
3	Обновление базы практик и развитие научных кружков	в течение года
4	Обновление МТО института с учетом закупки нового оборудования	в течение года
4.2	Информирование студентов о расположении и возможности использования помещений для самостоятельной работы.	в течение года
5	Организация профориентационных бесед с привлечением профильных организаций	в течение года
6	Поддержание стендов института в рабочем состоянии (актуальные информационные данные)	в течение года

Директор ИПП

В.В. Матюшев