

Протокол
опроса обучающихся об удовлетворённости условиями, содержанием,
организацией и качеством образовательного процесса по образовательной
программе

*Инновационные технологии
хлебопекарных, кондитерских,
макаронных и
зерноперерабатывающих
производств*

**Продукты питания из растительного
сырья**

19.04.02

код, шифр

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

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

В анкетировании приняли участие 20 обучающихся, что составило 71,43 % от количества обучающихся по ОПОП

№	Вопросы респондентам	Средний балл	Оценка уровня удовлетворенности, %
1.	<i>Удовлетворенность структурой программы</i>	<i>Суммарный средний балл – 9,67</i>	<i>Степень удовлетворенности – 96,67 Полная 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.)	5,00	100,00
1.2.	Удовлетворяет ли Вашим потребностям выделяемый объем времени, отведенный на лекционные занятия?	4,67	93,33
2.	<i>Удовлетворенность учебно-методическим обеспечением программы</i>	<i>Суммарный средний балл – 10,00</i>	<i>Степень удовлетворенности – 100,00 Полная удовлетворенность</i>
2.1.	Оцените насколько учебный процесс обеспечен учебниками, учебными и методическими пособиями, научной литературой и т.д. в том числе имеющаяся в электронно-библиотечных системах вуза?	5,00	100,00
2.2.	Удовлетворяет ли Вас качество сопровождения самостоятельной работы обучающихся, наличие методических материалов и рекомендаций?	5,00	100,00
3.	<i>Удовлетворенность условиями реализации программы</i>	<i>Суммарный средний балл – 20,00</i>	<i>Степень удовлетворенности – 100,00 Полная удовлетворенность</i>
3.1.	Оцените, пожалуйста, качество подключения к ЭБС	5,00	100,00

	из любой точки, где есть сеть «Интернет» как внутри Университета, так и вне его.		
3.2.	Оцените на сколько Вы удовлетворены организацией и проведением учебных и производственных практик?	5,00	100,00
3.3.	Оцените организацию научно-исследовательской деятельности студентов (возможность участия в конференциях, семинарах, т.п.)	5,00	100,00
3.4.	Оцените насколько полно размещены учебно-методические материалы по образовательной программе в электронно-информационной образовательной системе вуза (наличие учебных планов, рабочих программ дисциплин, программ практик и пр.)	5,00	100,00
4.	<i>Удовлетворенность материально-техническим обеспечением программы</i>	<i>Суммарный средний балл – 9,33</i>	<i>Степень удовлетворенности – 93,33 Полная удовлетворенность</i>
4.1.	Удовлетворяет ли Вас качество аудиторий, фондов читального зала и библиотеки, учебных лаборатории и оборудования?	4,67	93,33
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.)?	4,67	93,33
5.	<i>Общая удовлетворенность качеством предоставления образовательных услуг по программе</i>	<i>Суммарный средний балл – 35,00</i>	<i>Степень удовлетворенности – 100,00 Полная удовлетворенность</i>
5.1.	Предоставляется ли Вам возможность участвовать в формировании своей индивидуальной образовательной программы?	5,00	100,00
5.2.	Предоставляется ли Вам возможность оценивания содержания, организации и качества учебного процесса в целом (например, свободный доступ к анкетированию), а также работы отдельных преподавателей?	5,00	100,00
5.3.	Оцените возможность творческого самовыражения/развития (спортивных, культурных и др. секций)	5,00	100,00
5.4.	Оцените оперативность и результативность реагирования на Ваши запросы (на кафедру, в деканат, к руководству вуза)	5,00	100,00
5.5.	Насколько Вы удовлетворены тем, что обучаетесь в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ и на данном направлении подготовки (специальности)?	5,00	100,00
5.6.	Насколько Вы удовлетворены организацией проведения преподавателями индивидуальных	5,00	100,00

	консультаций в ходе семестра?		
5.7.	Насколько Вы удовлетворены содержанием (наполненностью материалами) учебных дисциплин размещенных на платформе LMS Moodle?	5,00	100,00
6	<i>Удовлетворенность информационным обеспечением, обратной связью, доброжелательностью сотрудников</i>	<i>Суммарный средний балл – 44,33</i>	<i>Степень удовлетворенности – 98,52 Полная удовлетворенность</i>
6.1.	Насколько Вы удовлетворены информацией размещенной на стендах организации (расписание, банковские реквизиты, учебные планы направления подготовки, графики пересдач, лицензия, свидетельство об аккредитации, рабочие программы дисциплин (практики), внеучебных мероприятий и т.д.)?	5,00	100,00
6.2.	Насколько Вы удовлетворены информацией размещенной на сайте организации (расписание, банковские реквизиты, учебные планы направления подготовки, графики пересдач, лицензия, свидетельство об аккредитации, внеучебных мероприятий и т.д.)?	5,00	100,00
6.3.	Насколько Вы удовлетворены дистанционными способами взаимодействия с образовательной организацией (телефон, электронная почта, электронный сервис «Студенческий офис» (форма для подачи электронного обращения (жалобы, предложения)), раздел «Часто задаваемые вопросы», анкета для опроса граждан на сайте и прочие)?	5,00	100,00
6.4.	Удовлетворены ли Вы наличием и понятностью навигации внутри организации?	5,00	100,00
6.5.	Удовлетворены ли Вы комфортностью условий предоставления образовательных услуг в организации (наличие и доступность санитарно-гигиенических помещений; санитарное состояние помещений организации)?	5,00	100,00
6.6.	Удовлетворены ли Вы доброжелательностью и вежливостью работников образовательной организации, обеспечивающих непосредственное оказание образовательной услуги при обращении в организацию (преподаватели, воспитатели, коменданты общежитий тренеры, инструкторы)?	4,67	93,33
6.7.	Удовлетворены ли Вы зонами отдыха (ожидания) в корпусах Университета?	4,67	93,33
6.8.	Удовлетворены ли Вы наличием и доступностью питьевой воды в корпусах Университета?	5,00	100,00
6.9.	Готовы ли Вы рекомендовать данную образовательную организацию родственникам и знакомым (или могли бы Вы ее рекомендовать, если бы была возможность выбора образовательной организации)?	5,00	100,00
Уровень удовлетворенности обучающихся по ОПОП		Суммарный	Степень

	<i>средний балл – 128,33</i>	<i>удовлетворенности – 98,72 Полная удовлетворенность</i>
--	----------------------------------	--

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.	Актуализация ОПОП по направлению подготовки 19.04.02 в соответствии с учетом мнений студенческого общества ИПП и работодателей	в течение года
2	Разработка и актуализация учебно-методических указаний по всем направлениям подготовки института пищевых производств.	в течение года
3.	Разработка и актуализация учебно-методических указаний по практикам института пищевых производств по всем направлениям подготовки. Своевременное информирование студентов о проводимых научно-исследовательских мероприятиях.	в течение года
4	Обновление аудиторий для СРС студентов. Открытие новых лабораторий на площадке института.	в течение года
5	Большая вовлеченность студентов в спортивную, культурную и другие секции института за счет агитационной работы кураторов и ответственного за воспитательную работу.	в течение года
6.	Актуализация графика индивидуальных консультаций. Актуализация информации на сайте и стендах института Информирование студентов о работе дистанционных сервисов института / Университета.	в течение года
Организация встречи с обучающимися данного направления с целью информирования о структуре ОПОП на учебный год, размещении ресурсов на сайте Университета		сентябрь 2025 г

Руководитель ЦМКиМ

М.А. Федорова