

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ» (СКФУ)
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДЕНО
на заседании Ученого совета
Пятигорского института (филиал) СКФУ
Директор Шебухова Т.А.
протокол № 1 от «28» сентября 2023 г.

ОТЧЕТ
о самообследовании образовательной программы высшего образования

19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания

(код и наименование направления подготовки/специальности)

Технология продукции и организация предприятий питания туристско-рекреационного кластера

(наименование образовательной программы)

очная

(форма обучения)

2022 г.

(год набора)

Пятигорск, 2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Общие сведения об образовательной программе	3
2. Оценка удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы по результатам анкетирования (опроса) работодателей, научно-педагогических (педагогических) работников, обучающихся (выпускников).....	3
Выводы.....	28

1. Общие сведения об образовательной программе

Показатель	Сведения
1.1 Наименование ФГОС ВО, профессиональных стандартов в рамках которых реализуется программа	1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденный Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 года № 1028 (в действующей редакции); 2. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н «Об утверждении профессионального стандарта «Руководитель предприятия питания» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 2 июня 2015 г., регистрационный N 37510); 3. Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 15.06.2020 № 329н "Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»; (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 17 июля 2020 г., регистрационный N 59004)
1.2 Общая численность обучающихся	13
1.3. Численность студентов, принятых на условиях целевого приема на первый курс	-
1.4. Наличие профессионально-общественной аккредитации (ссылка на сайт)	Не имеется
1.5. Наличие на сайте образовательной организации информации об образовательной программе (ссылка на сайт)	Имеется
1.6. Перечень локальных нормативных актов, на основе которых осуществляется подготовка кадров по ОП (ссылка на сайт)	https://www.ncfu.ru/university/dokumenty/dokumenty-reglamentiruie-obrazovatel-nuu-deyatel-nost/
1.7. Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и (или) ученое звание	соответствует ФГОС
1.8. Доля работников из числа руководителей и (или) работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой ОП	соответствует ФГОС
1.9. Наличие электронной информационно-образовательной среды	Имеется Положение об электронной информационно-образовательной среде http://files.ncfu.ru/op/sveden/vikon-files/polog_eios_11.10.2018.pdf
1.10. Наличие внутренней системы оценки качества образования	Имеется

2. Оценка удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы по результатам анкетирования

(опроса) работодателей, научно-педагогических (педагогических) работников, обучающихся (выпускников).

Локальный нормативный правовой акт о внутренней системе оценки качества образовательной деятельности в образовательной организации:

«Положение о внутренней независимой оценке качества образования в федеральном государственном автономном образовательном и учреждении высшего образования «Северо-Кавказский федеральный университет» (Утверждено Ученым советом СКФУ (от 26.12.2019, протокол № 6).

Ссылка: https://www.ncfu.ru/export/uploads/docs-university/Dokumenty-Obrazovatel_naya-deyatel_nost/polozhenie_vnutrennyaya-nezavisimaya-ocenka-kachestva-obrazovaniya_29.12.2019.pdf

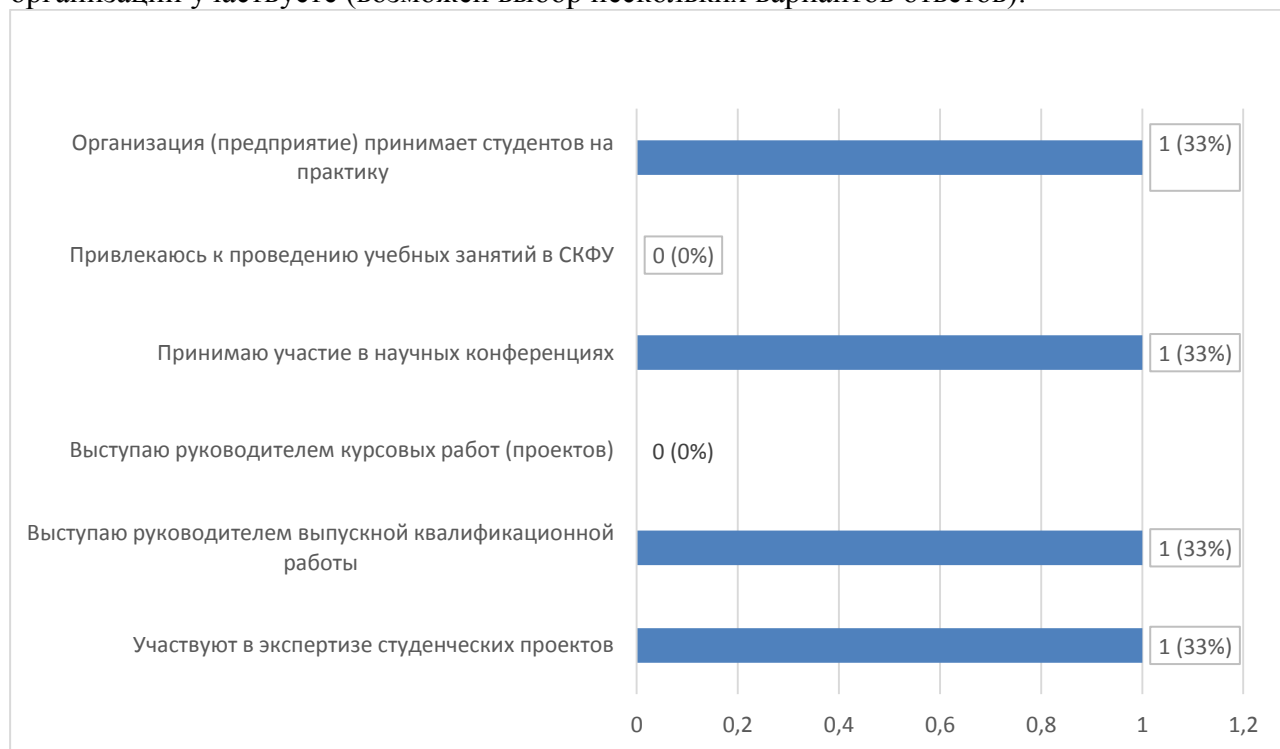
2.1 Информация о результатах опросов **работодателей** и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования по образовательной программе

В анкетировании работодателей участвовали представители следующих организаций: АО «Хлебокомбинат «Георгиевский», ООО «Ресторатор», ФГБОУ «Всероссийский детский центр «Орлёнок».

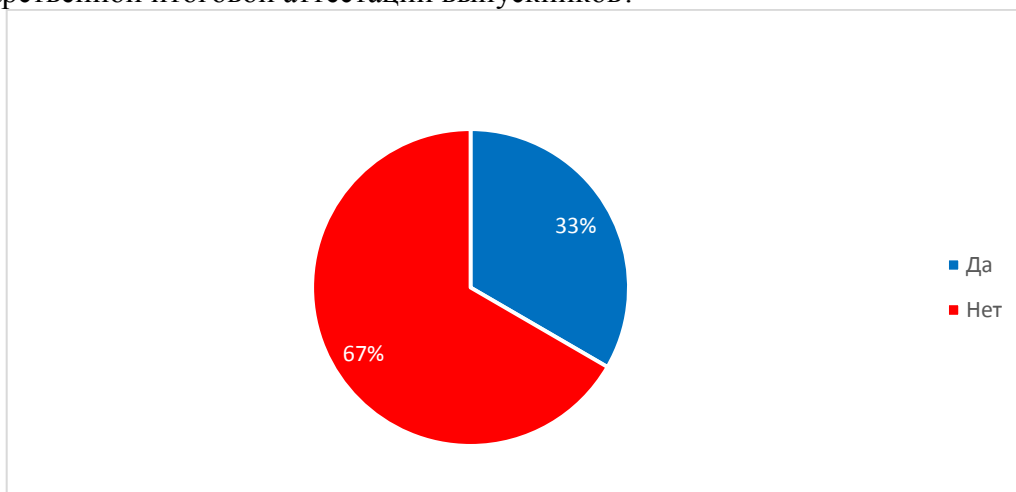
Анкета состоит из 20 вопросов, ответы на которые позволяют дать оценку удовлетворенности работодателей качеством образования по исследуемой образовательной программе.

На диаграммах, отражающих результаты опроса, указаны процентные показатели по каждому из вариантов ответов.

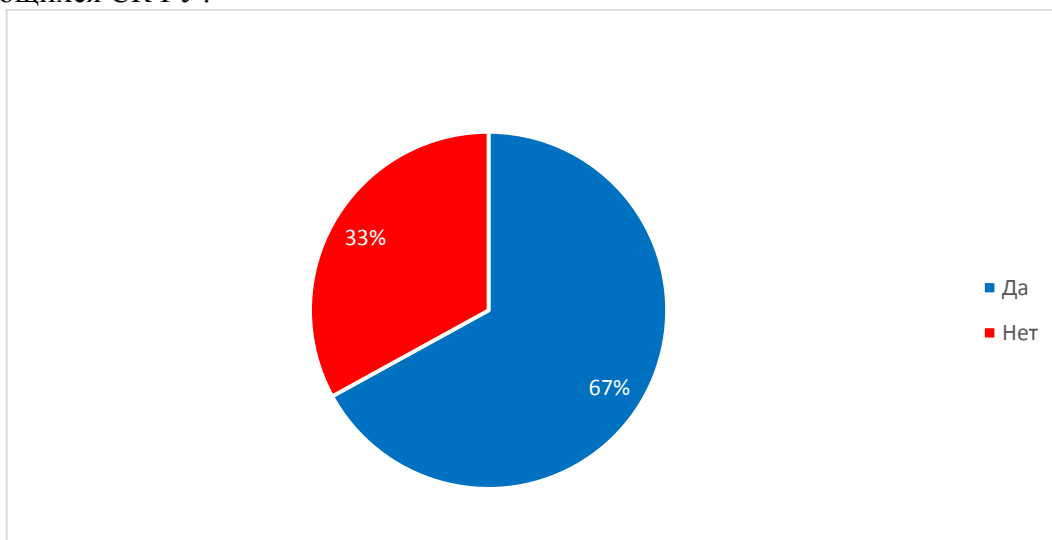
1. Отметьте в каких формах взаимодействия с СКФУ Вы (или представитель) вашей организации участвуете (возможен выбор нескольких вариантов ответов):



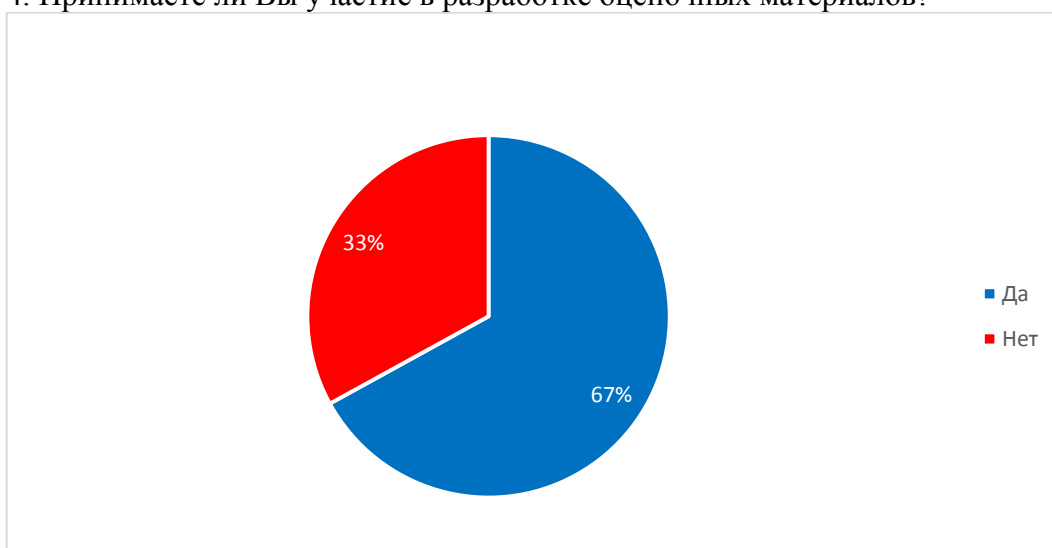
2. Участвуете ли Вы (или представитель) вашей организации в проведении государственной итоговой аттестации выпускников?



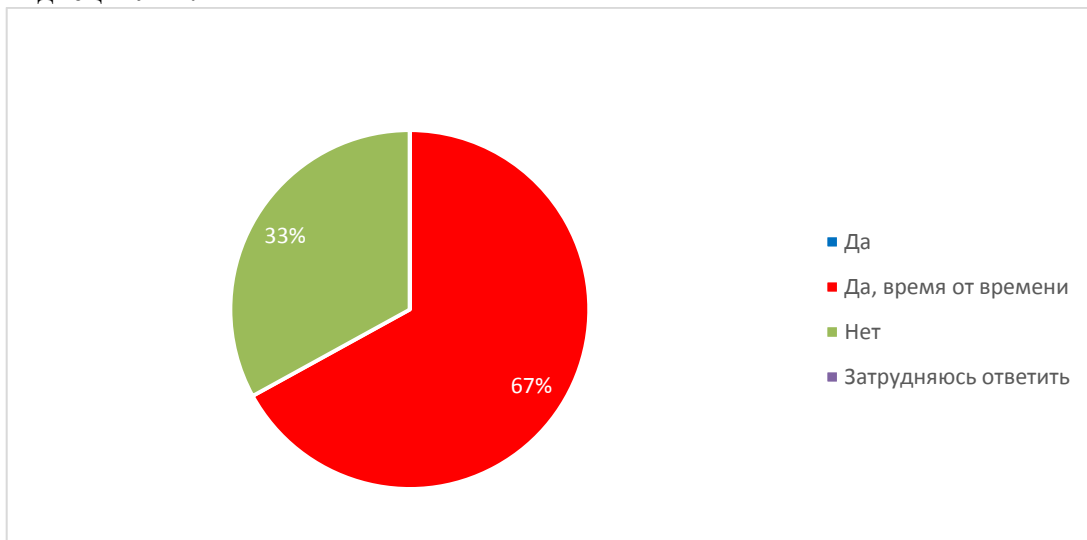
3. Участвуете ли Вы (или представитель) вашей организации практической подготовки обучающихся СКФУ?



4. Принимаете ли Вы участие в разработке оценочных материалов?



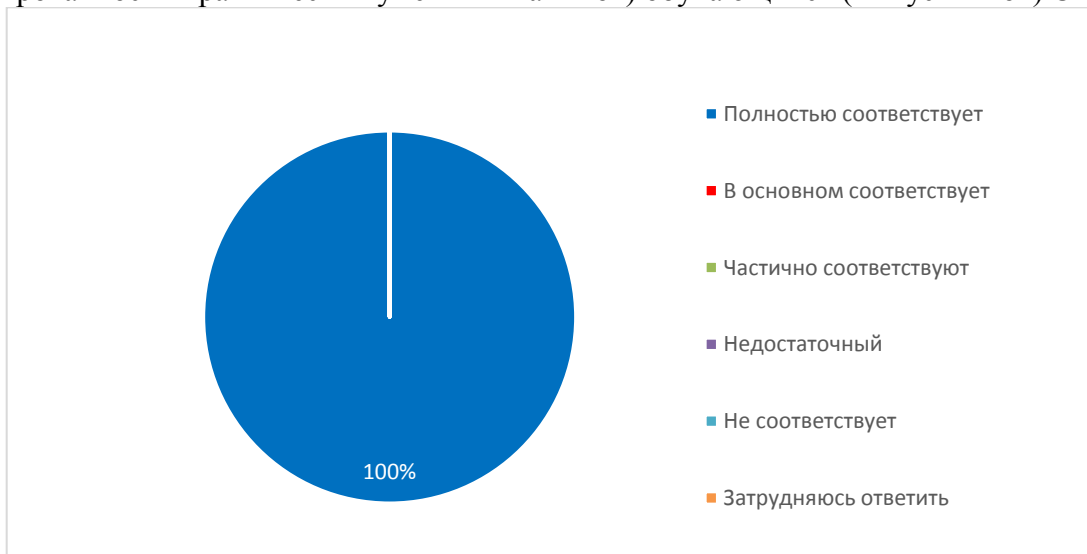
5. Сотрудничаете ли Вы с Университетом в области актуализации и разработки учебных дисциплин?



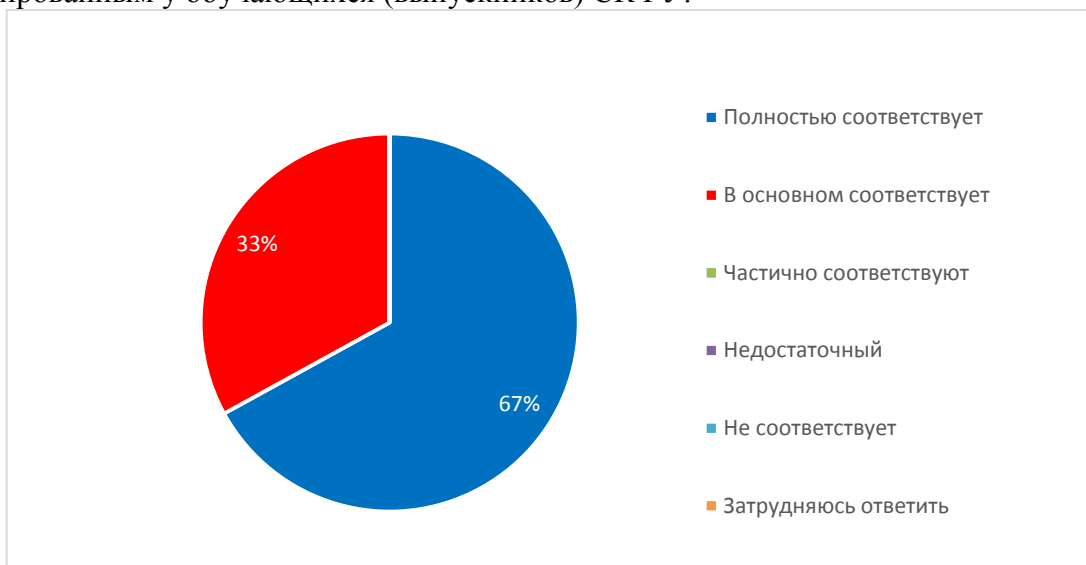
6. Оцените насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки обучающихся (выпускников) СКФУ:



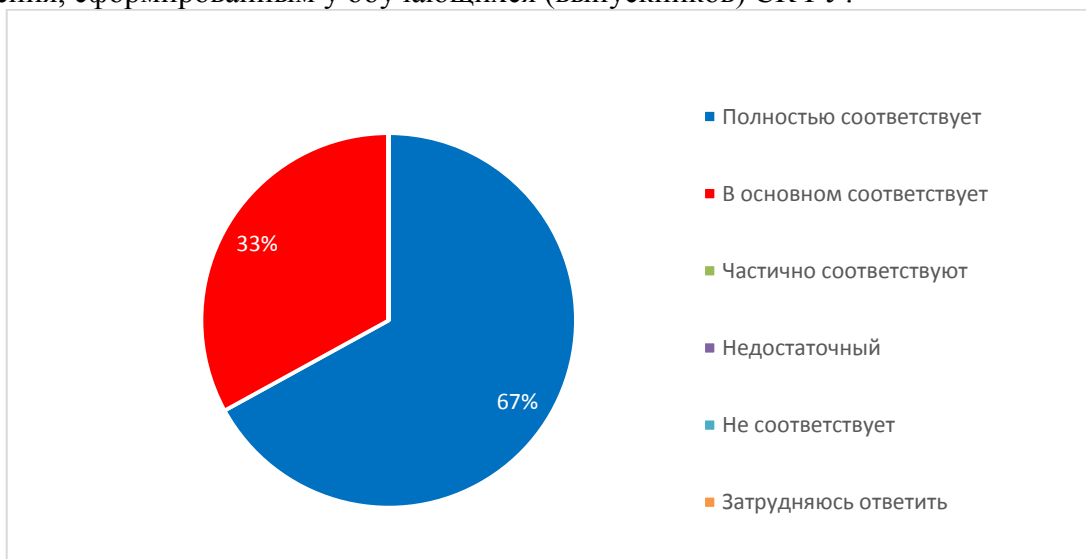
7. Оцените насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки (уровнем сформированности практических умений и навыков) обучающихся (выпускников) СКФУ:



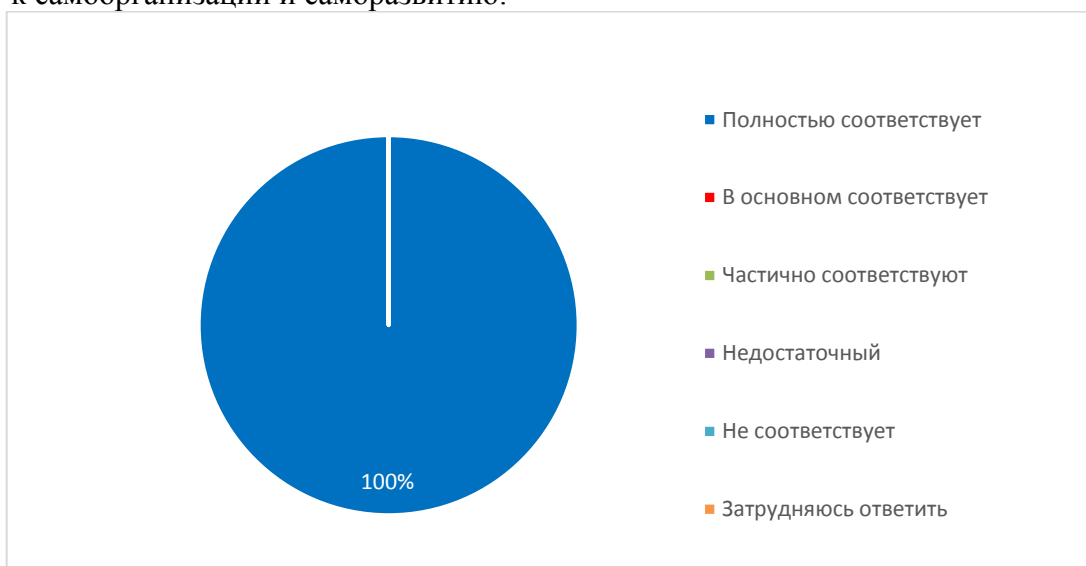
8. Оцените насколько Вы удовлетворены уровнем коммуникативных навыков, сформированным у обучающихся (выпускников) СКФУ:



9. Оцените насколько Вы удовлетворены уровнем системного и критического мышления, сформированным у обучающихся (выпускников) СКФУ:



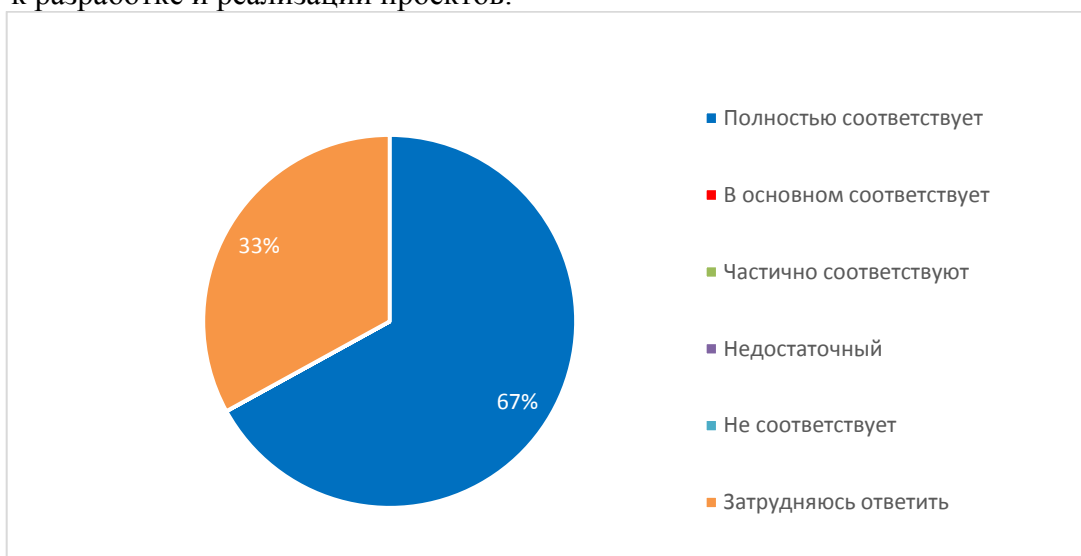
10. Оцените насколько Вы удовлетворены способностью обучающихся (выпускников) СКФУ к самоорганизации и саморазвитию:



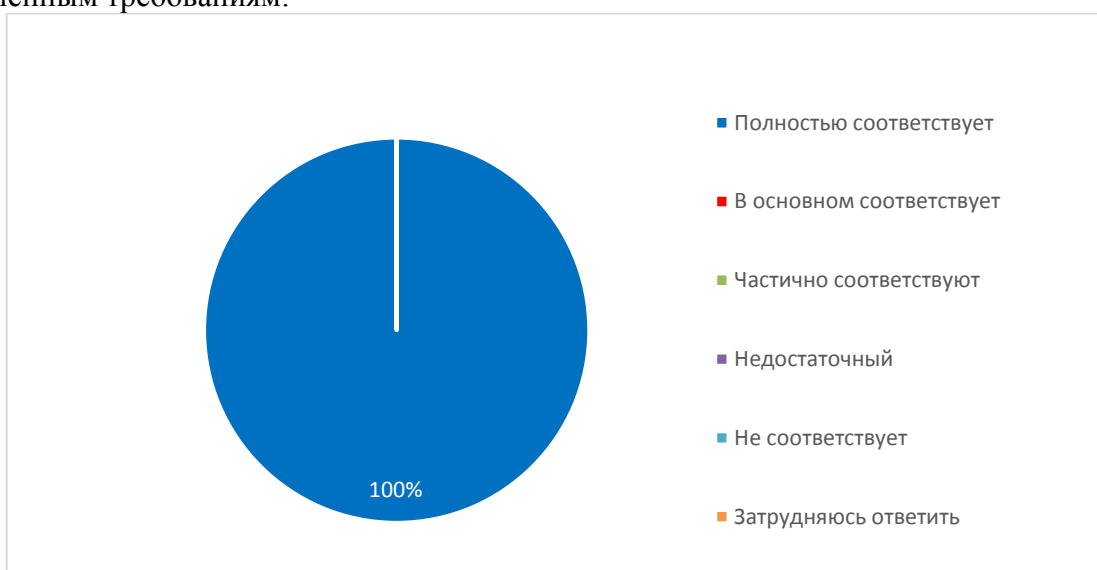
11. Оцените насколько Вы удовлетворены способностями обучающихся (выпускников) СКФУ к командной работе и их лидерскими качествами:



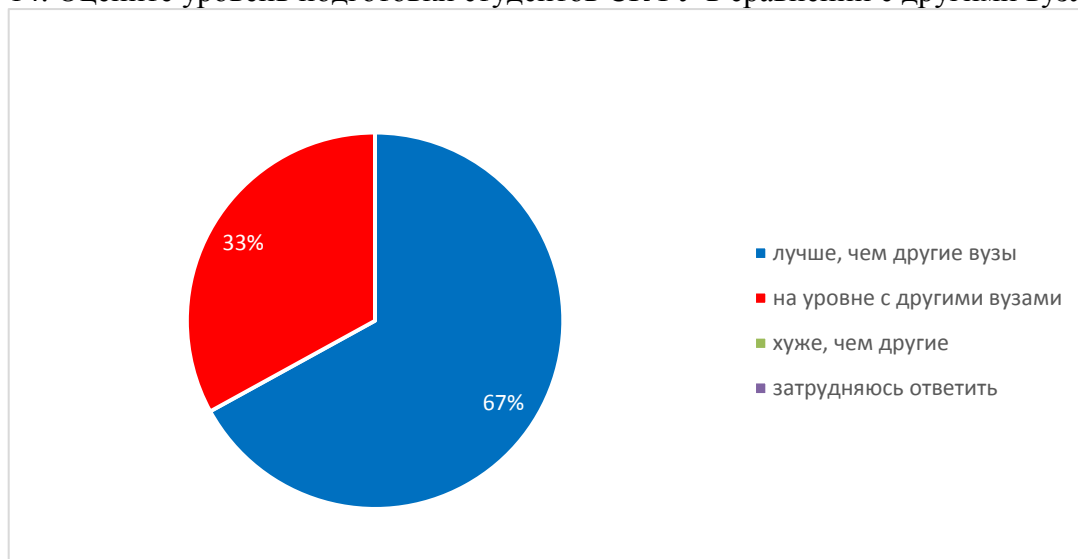
12. Оцените насколько Вы удовлетворены способностями обучающихся (выпускников) СКФУ к разработке и реализации проектов:



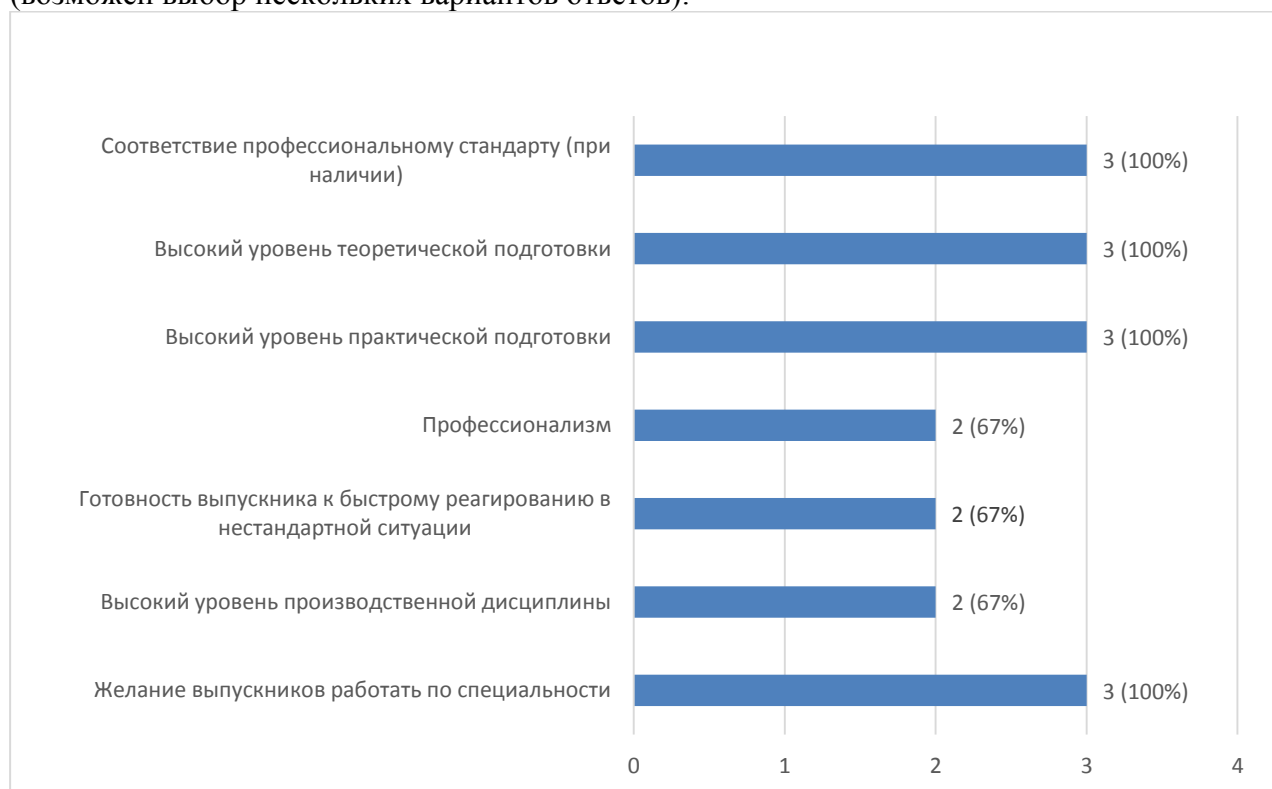
13. Оцените уровень соответствия подготовки обучающихся (выпускников) современным требованиям:



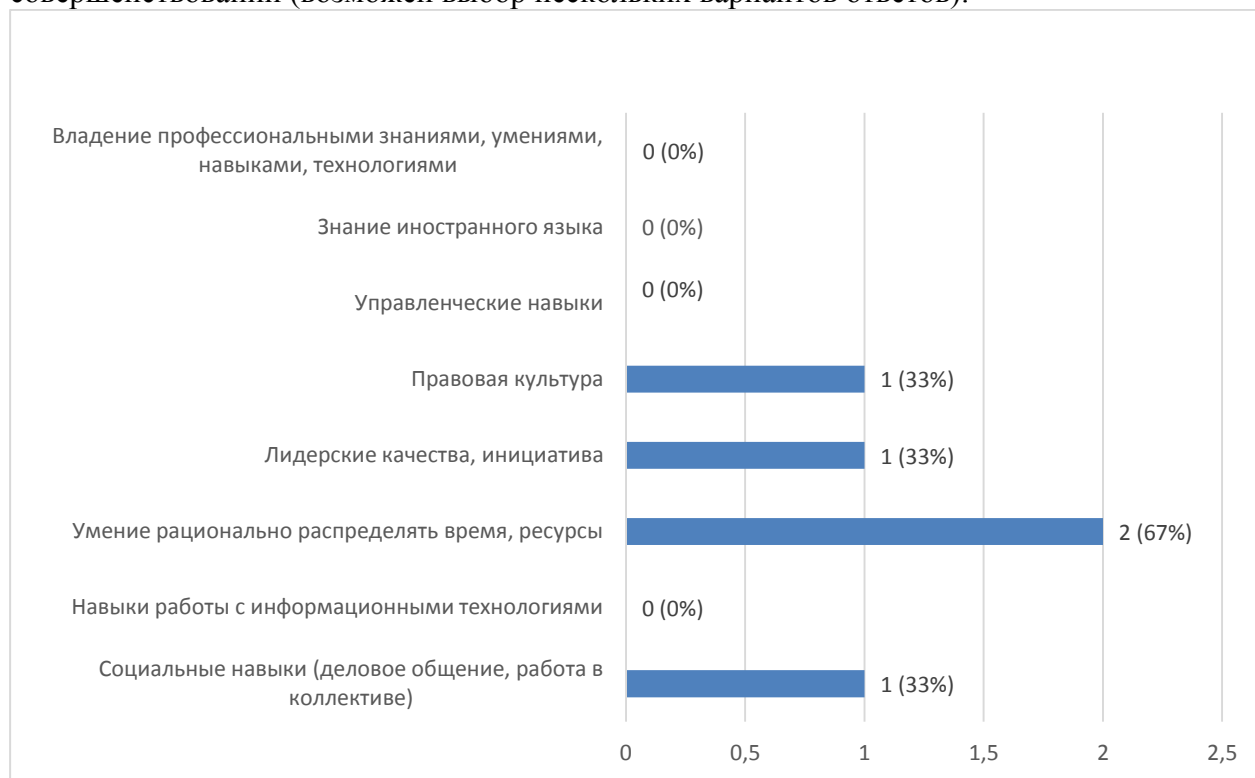
14. Оцените уровень подготовки студентов СКФУ в сравнении с другими вузами:



15. Укажите основные достоинства подготовки обучающихся (выпускников) СКФУ (возможен выбор нескольких вариантов ответов):



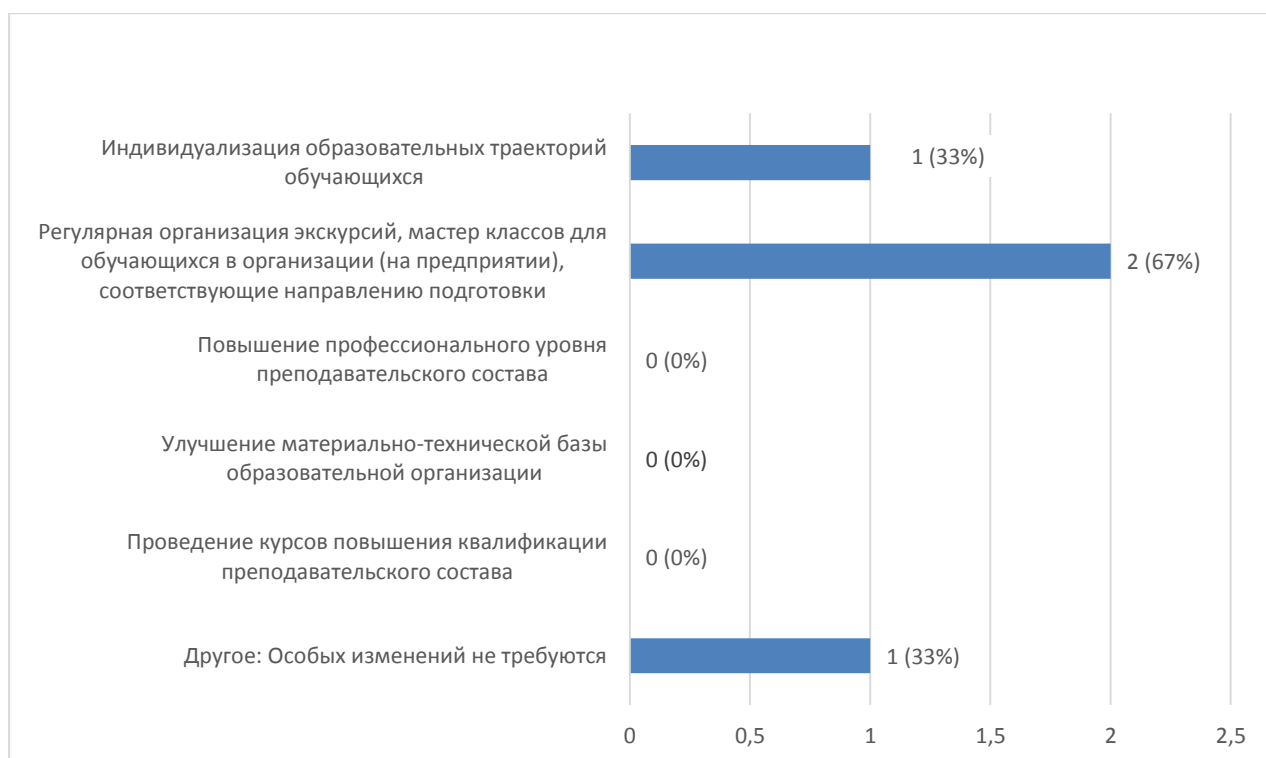
16. Отметьте умения и навыки обучающихся (выпускников), которые нуждаются в совершенствовании (возможен выбор нескольких вариантов ответов):



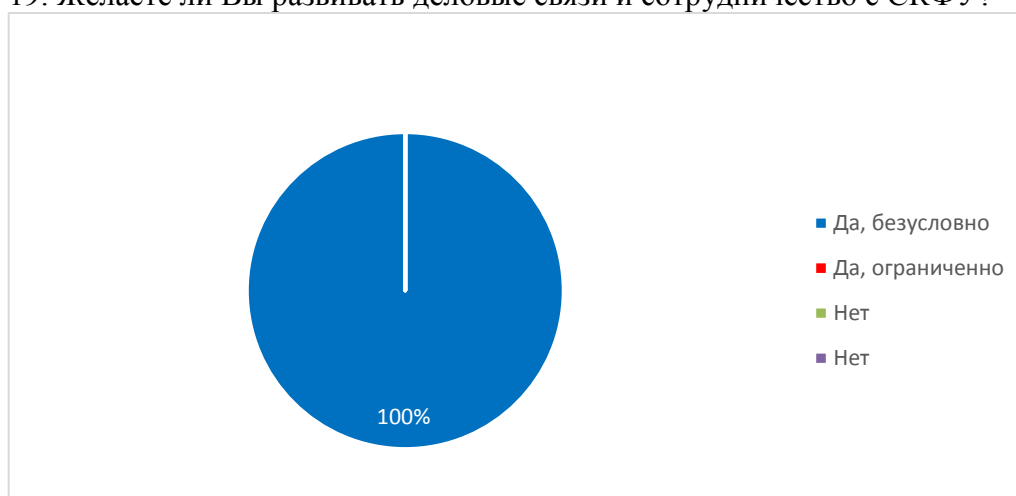
17. Отметьте наиболее значимые критерии для устройства на работу, по мнению работодателей (возможен выбор нескольких вариантов ответов):



18. Какие изменения в образовательной программе необходимы, на Ваш взгляд, для повышения качества подготовки обучающихся (выпускников) (возможен выбор нескольких вариантов ответов):



19. Желаете ли Вы развивать деловые связи и сотрудничество с СКФУ?



Проведенное анкетирование показало, что, по мнению большинства представителей работодателей, компетенции обучающихся, сформированные при освоении образовательной программы, в основном соответствуют ФГОС.

Работодатели удовлетворены уровнем теоретической и практической подготовки выпускников, в том числе коммуникативными и лидерскими качествами, способностями к командной работе, к системному и критическому мышлению, к самоорганизации и саморазвитию.

В качестве основных достоинств подготовки выпускников кафедры технологии продуктов питания и товароведения работодатели отметили, прежде всего, соответствие профессиональному стандарту, высокий уровень теоретической и практической подготовки, профессионализм, готовность выпускника к быстрому реагированию в нестандартной ситуации, высокий уровень производственной дисциплины, желание выпускников работать по специальности.

Среди дополнительных знаний и умений выпускников, которые по мнению работодателей нуждаются в совершенствовании, работодатели указали следующее:

- правовая культура;
- умение рационально распределять время, ресурсы;
- социальные навыки (деловое общение, работа в коллективе);
- лидерские качества, инициатива.

Представители работодателей, принявшие участие в анкетировании, для повышения качества подготовки обучающихся предложили регулярную организацию экскурсий, мастер классов для обучающихся в организации (на предприятии), соответствующие направлению подготовки и индивидуализацию образовательных траекторий обучающихся.

Таким образом, в целом, недостатков в содержании, организации и качестве образовательного процесса работодатели не обнаружили.

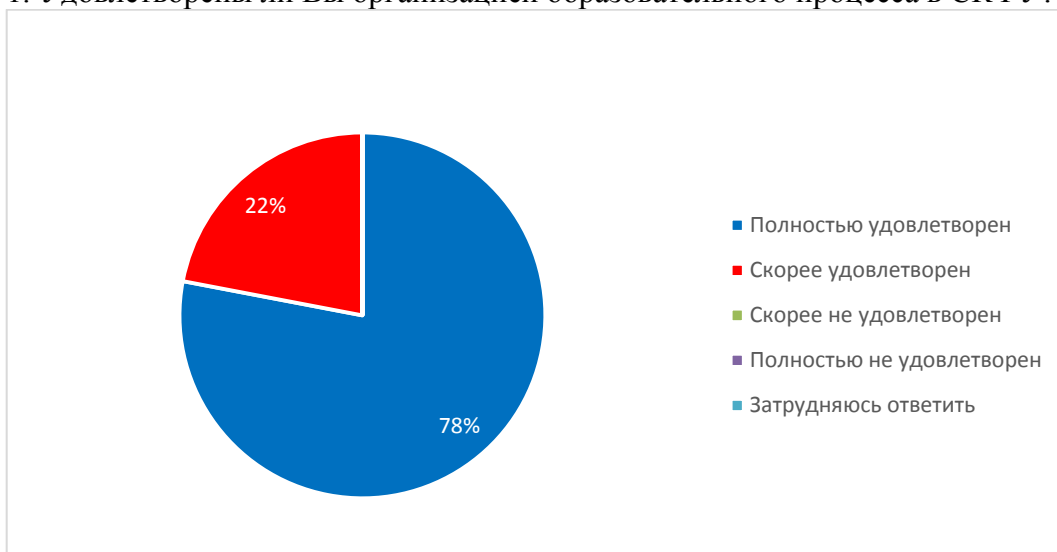
2.2 Информация о результатах опросов **научно-педагогических (педагогических) работников** об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы

В заполнении анкеты приняли участие 9 педагогических работников, реализующих ОП по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (100%). По гендерному распределению преобладающее число респондентов женского пола – 89%, доля мужчин – 11%. Стаж работы в Университете 22 % – 16-20 лет, 78 % – более 20 лет.

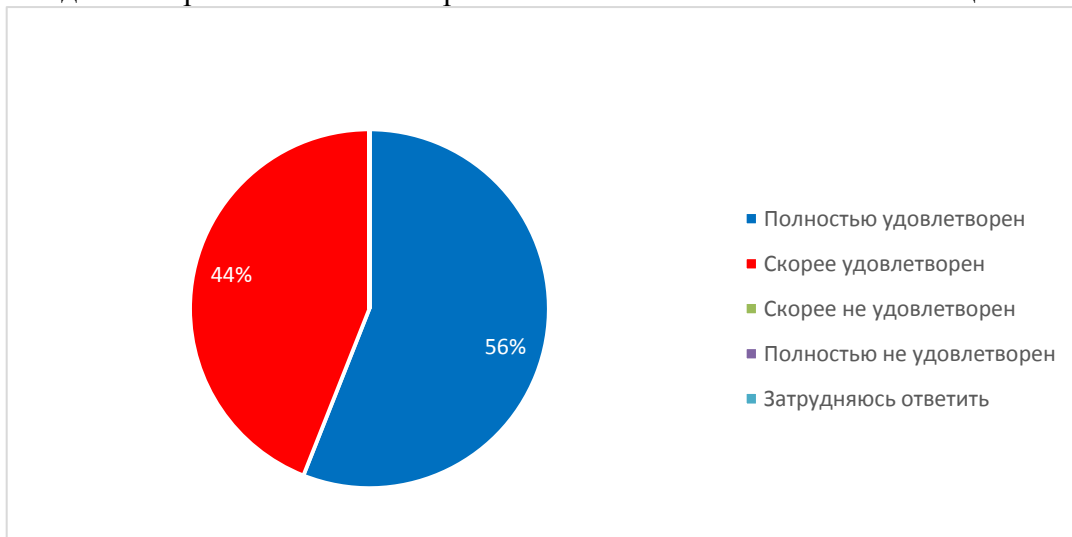
Анкета состоит из 30 вопросов, ответы на которые позволяют дать оценку качества образовательной деятельности по исследуемой образовательной программе.

На диаграммах, отражающих результаты опроса, указаны процентные показатели по каждому из вариантов ответов.

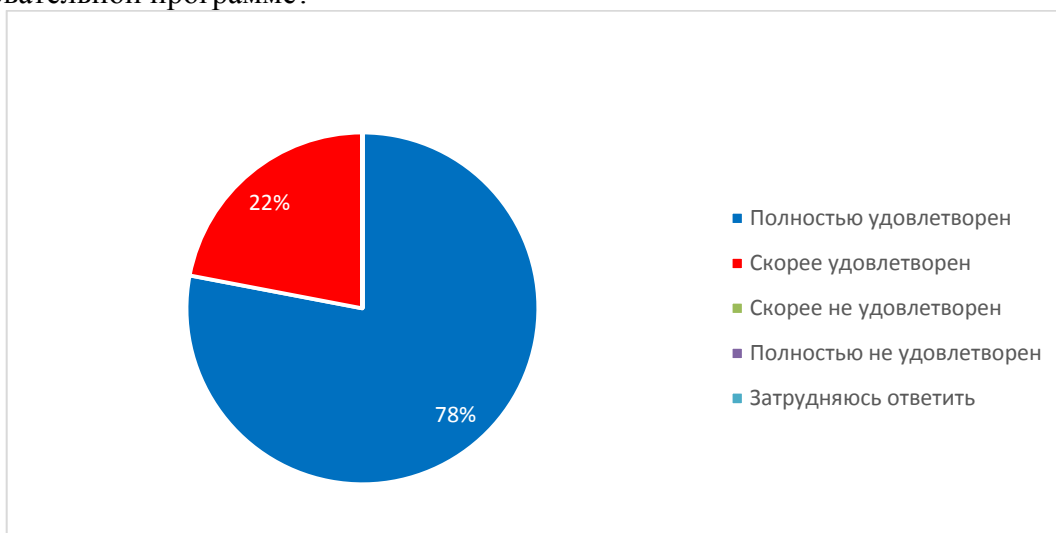
1. Удовлетворены ли Вы организацией образовательного процесса в СКФУ?



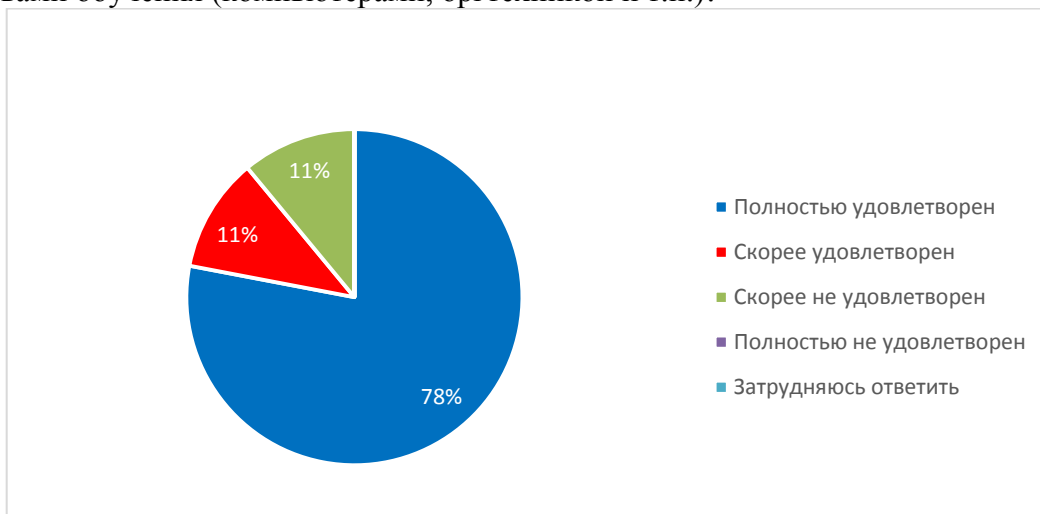
2. Удовлетворены ли Вы санитарно-гигиеническим состоянием помещений в СКФУ?



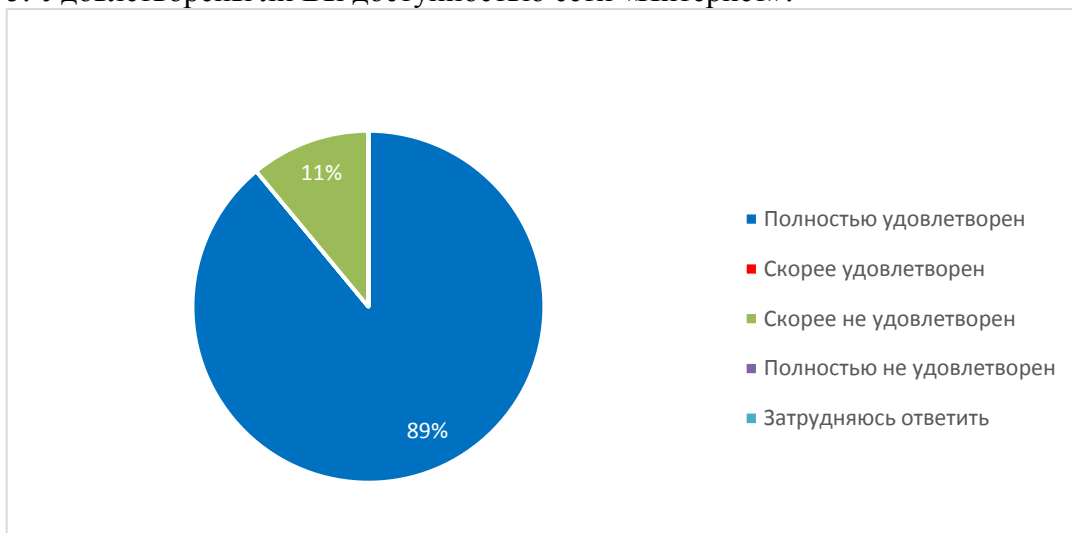
3. Удовлетворены ли Вы материально-техническим оснащением (качеством и количеством учебного/научного оборудования), используемым при обучении по образовательной программе?



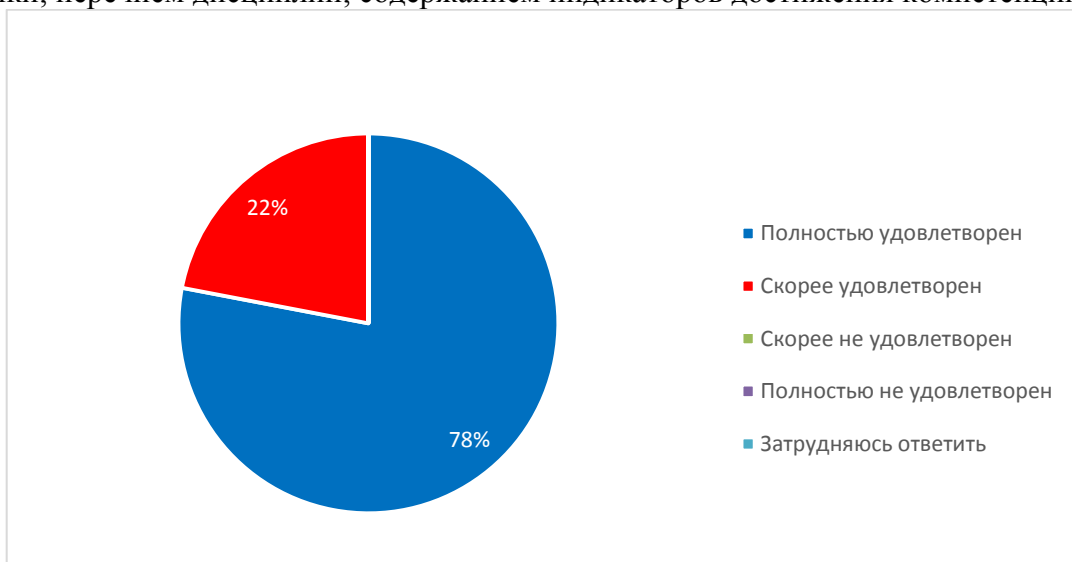
4. Удовлетворены ли Вы оснащенностью аудиторий современными техническими средствами обучения (компьютерами, оргтехникой и т.п.)?



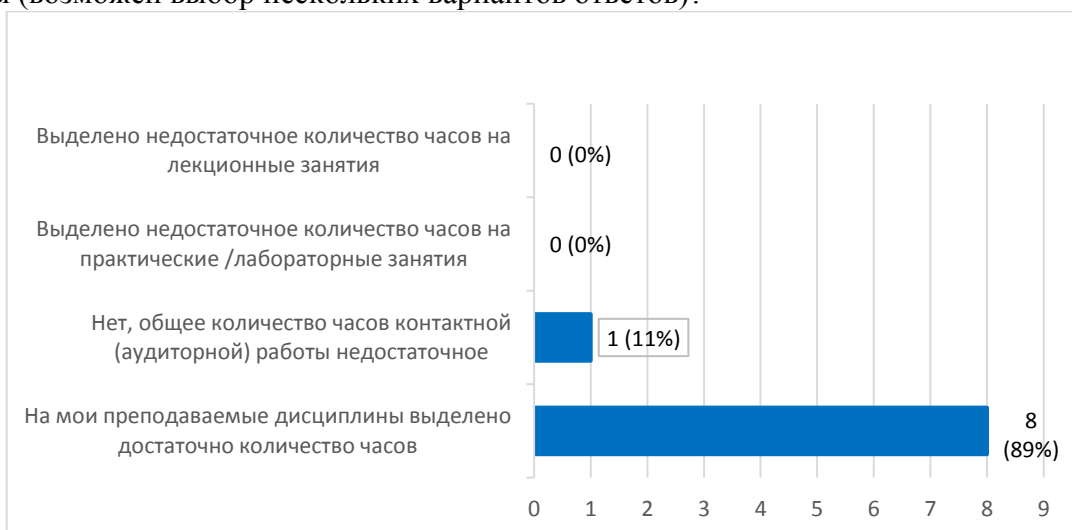
5. Удовлетворены ли Вы доступностью сети «Интернет»?



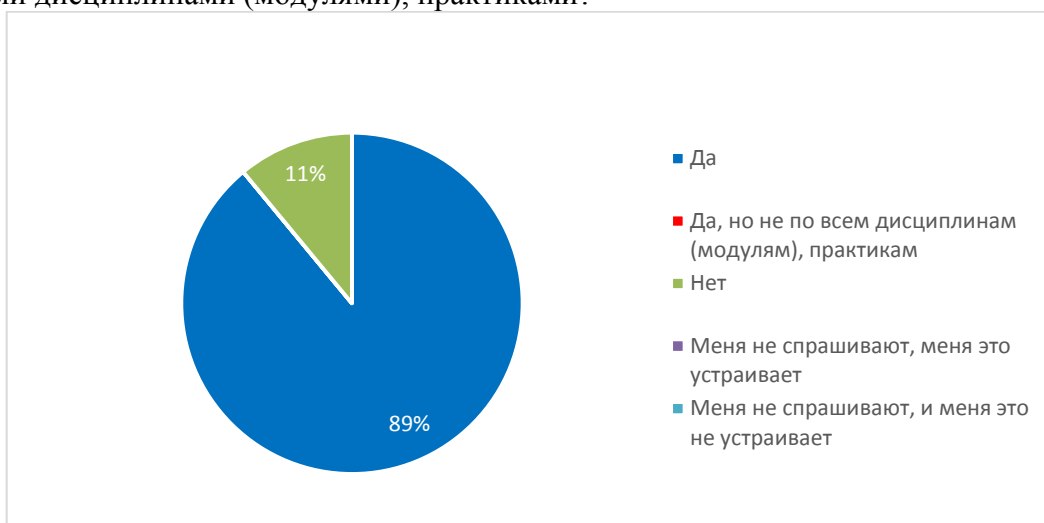
6. Удовлетворены ли Вы содержанием образовательной программы (объемом практики; перечнем дисциплин; содержанием индикаторов достижения компетенций и т.д.)?



7. На Ваш взгляд, на преподаваемые Вами дисциплины (модули) в учебном плане по образовательной программе отведено достаточное количество часов контактной (аудиторной) работы (возможен выбор нескольких вариантов ответов)?



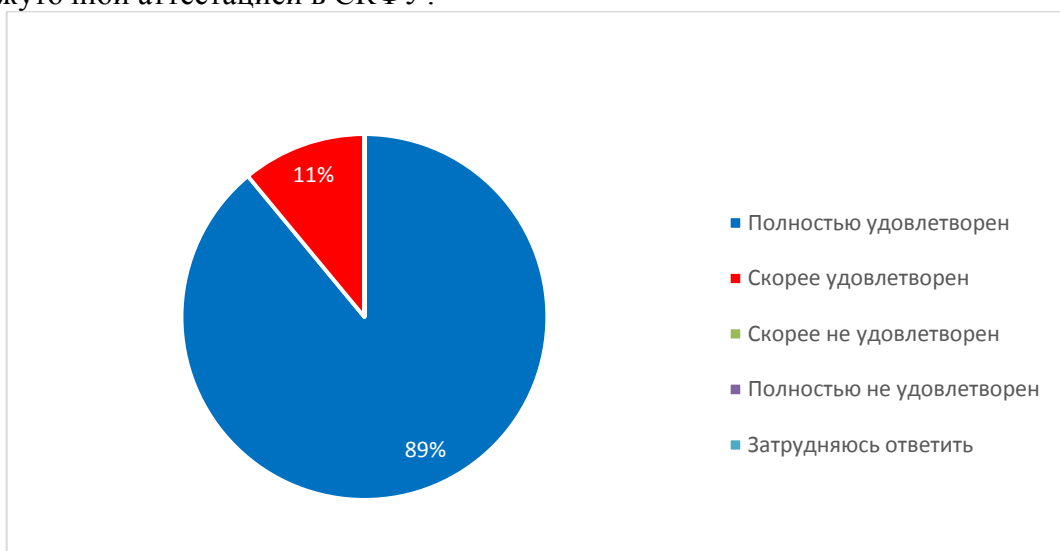
8. Учитываются ли при разработке образовательной программы Ваши пожелания к результатам освоения образовательной программы (компетенциям), которые закрепляются за Вашими дисциплинами (модулями), практиками?



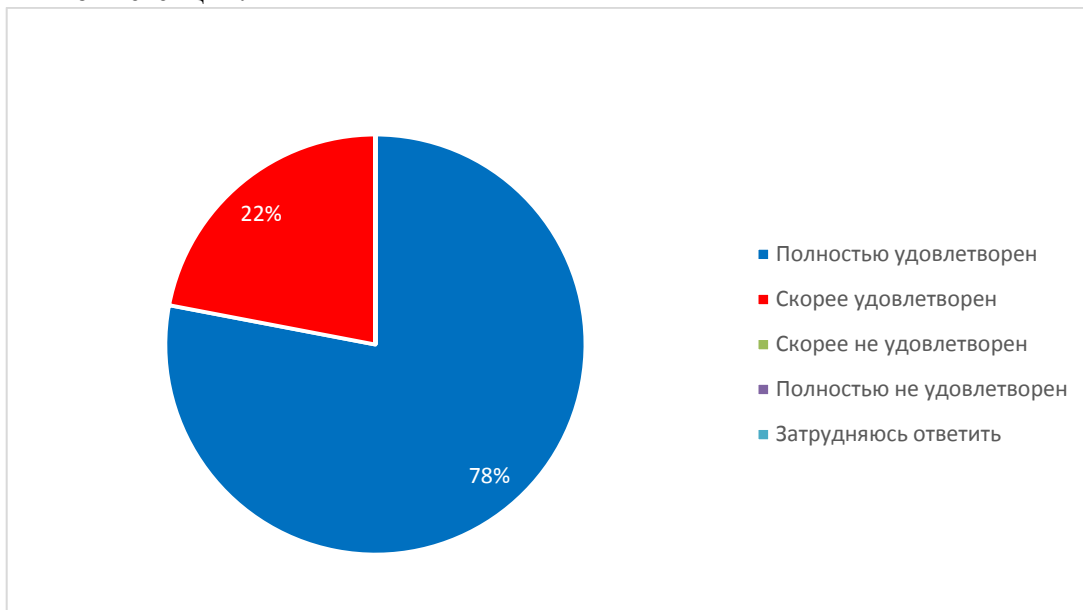
9. С какими трудностями Вы сталкиваетесь при разработке и реализации программ дисциплин (модулей), практик в рамках образовательной программы?



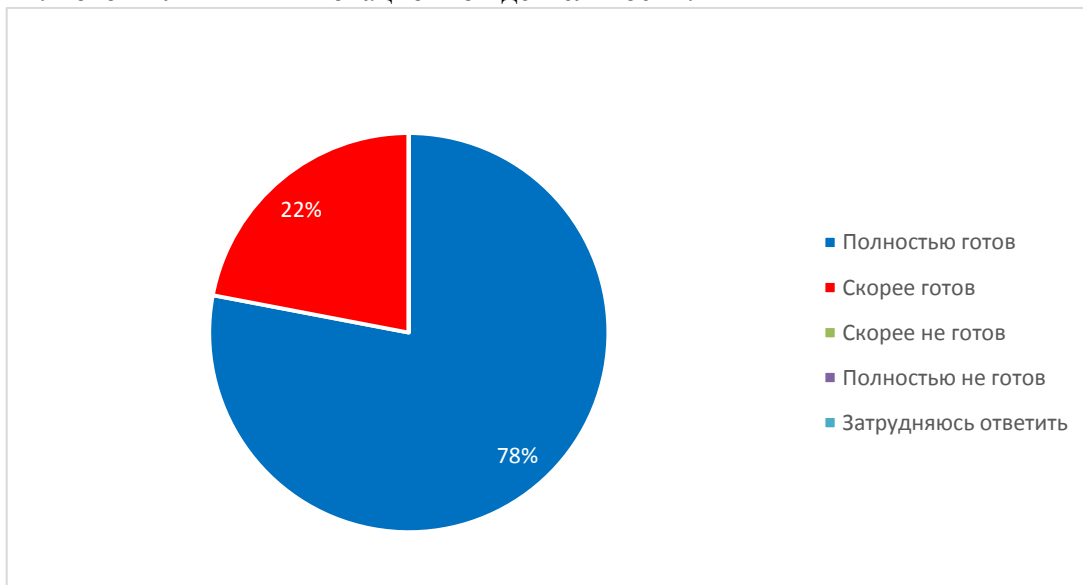
10. Удовлетворены ли Вы системой внутреннего контроля текущей успеваемости, промежуточной аттестацией в СКФУ?



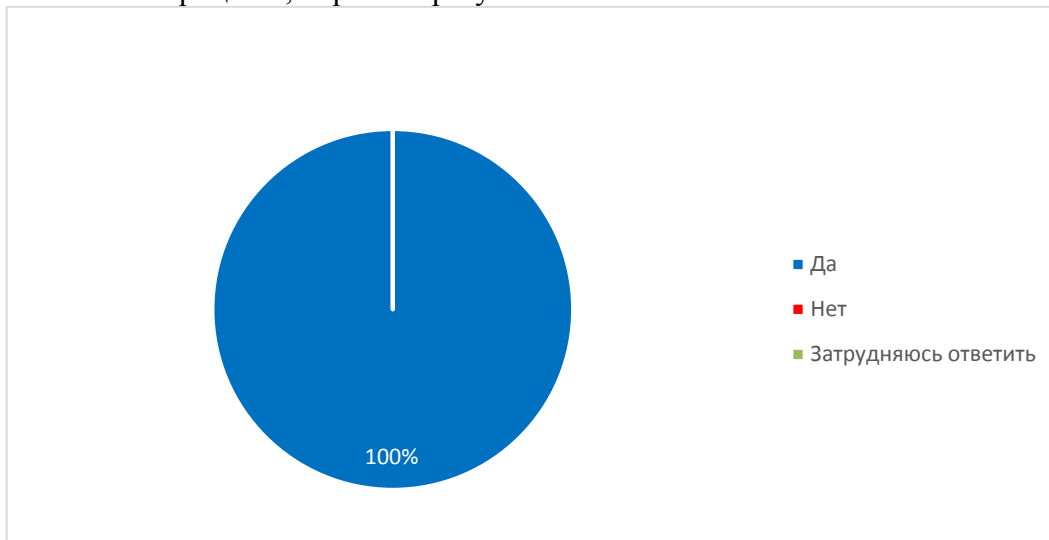
11. Удовлетворены ли Вы обеспечением условий для формирования у обучающихся ключевых компетенций:



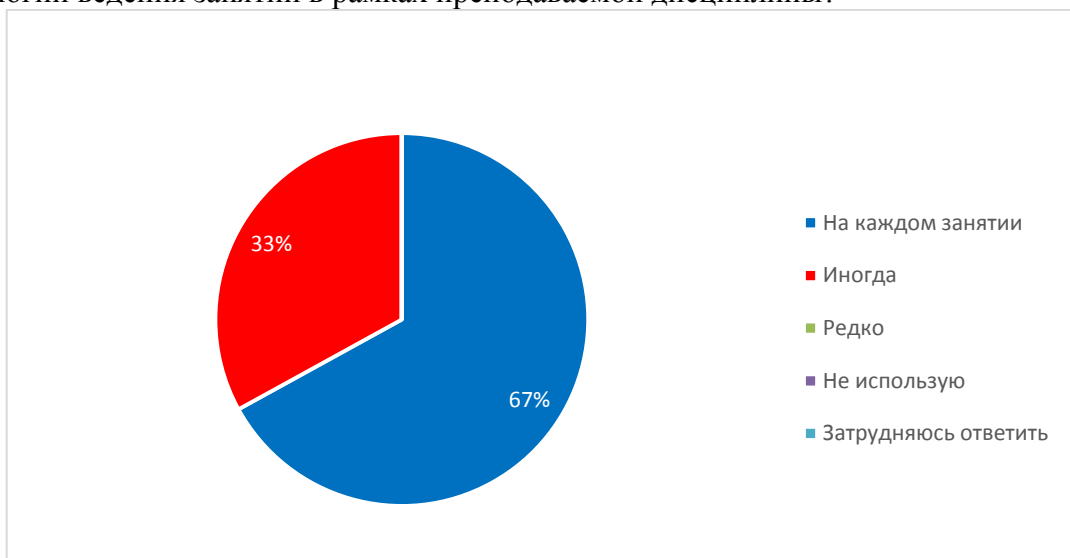
12. Готовы ли Вы к инновационной деятельности?



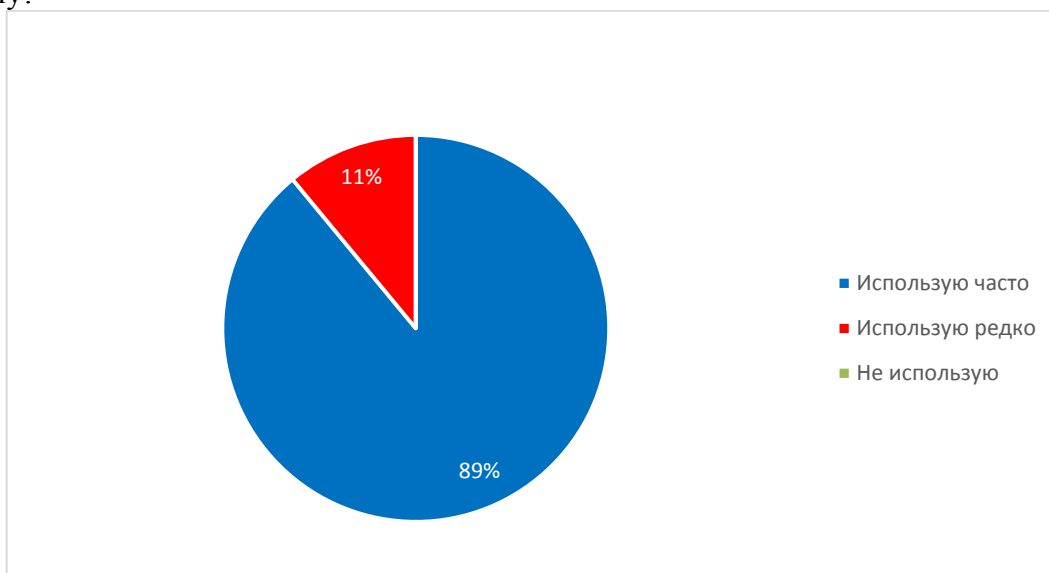
13. Используемые вами методы обучения обеспечивают успешное решение задач образовательного процесса, хороший результат?



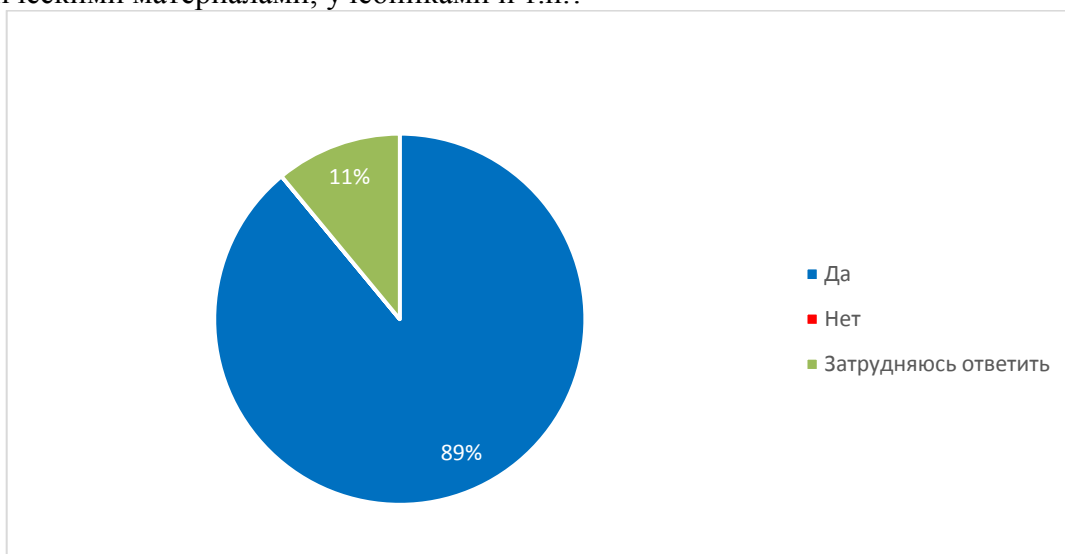
14. Насколько часто Вы используете современные методики, интерактивные технологии ведения занятий в рамках преподаваемой дисциплины?



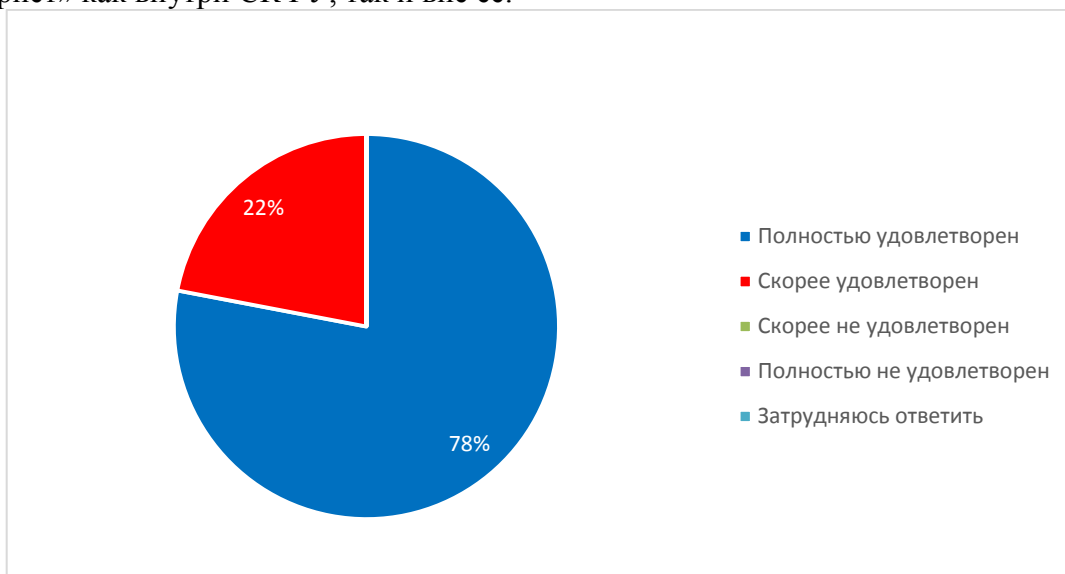
15. Оцените, как часто в своей работе вы используете электронную библиотечную систему?



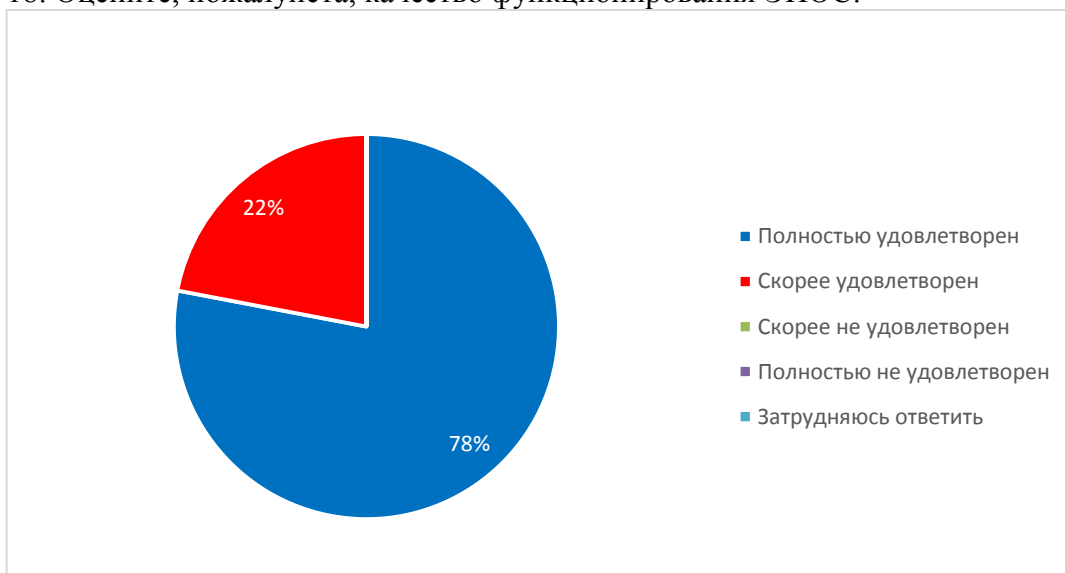
16. Удовлетворяет ли Вас качество фондов читального зала и наполненность ЭБС методическими материалами, учебниками и т.п.?



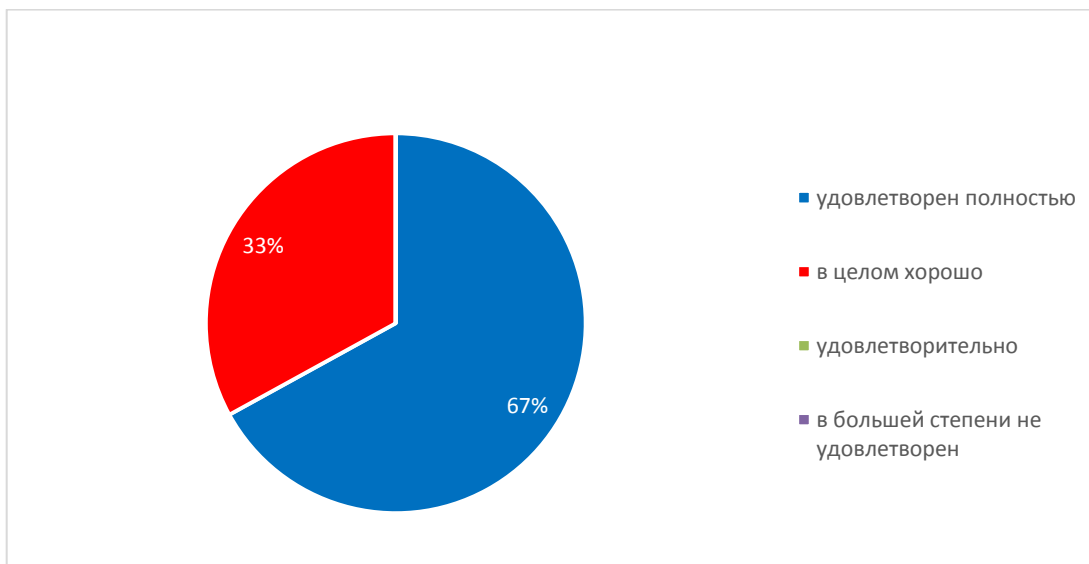
17. Оцените, пожалуйста, качество подключения к ЭБС из любой точки, где есть сеть «Интернет» как внутри СКФУ, так и вне ее:



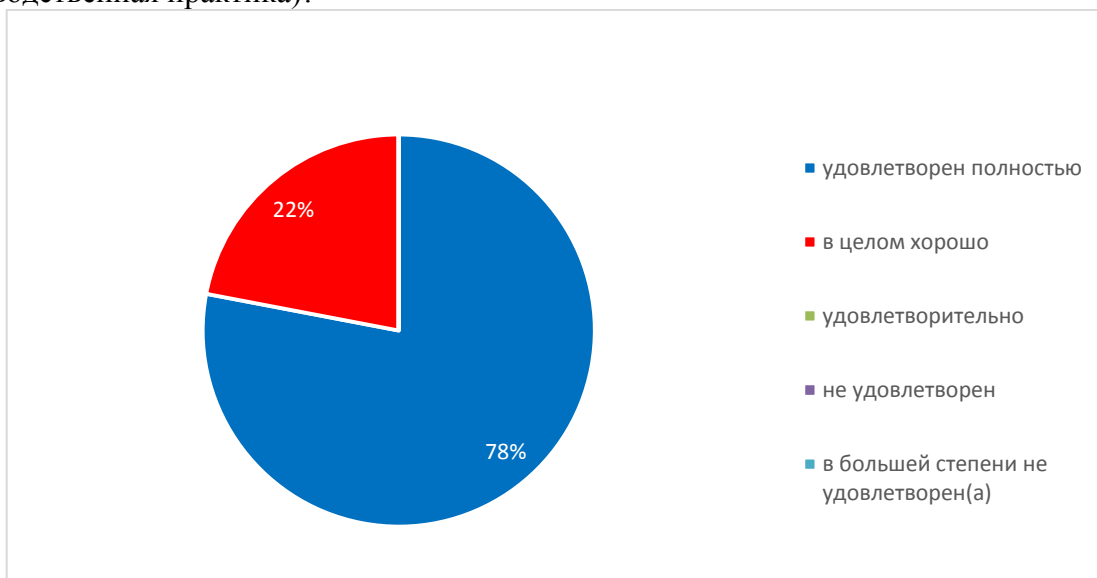
18. Оцените, пожалуйста, качество функционирования ЭИОС:



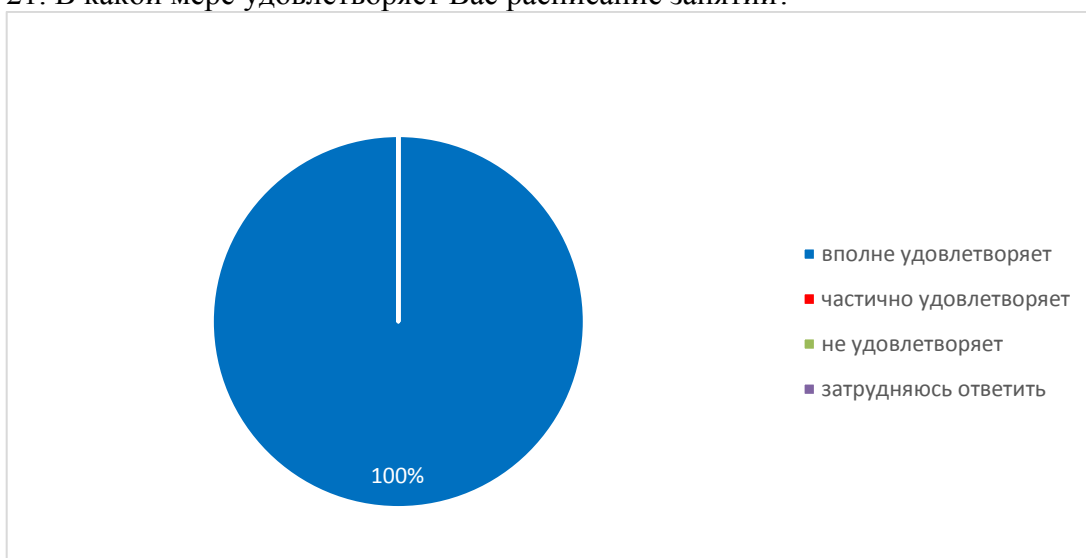
19. Насколько Вы удовлетворены открытостью, полнотой и доступностью информации о деятельности организации, размещенной на информационных стендах и официальном сайте?



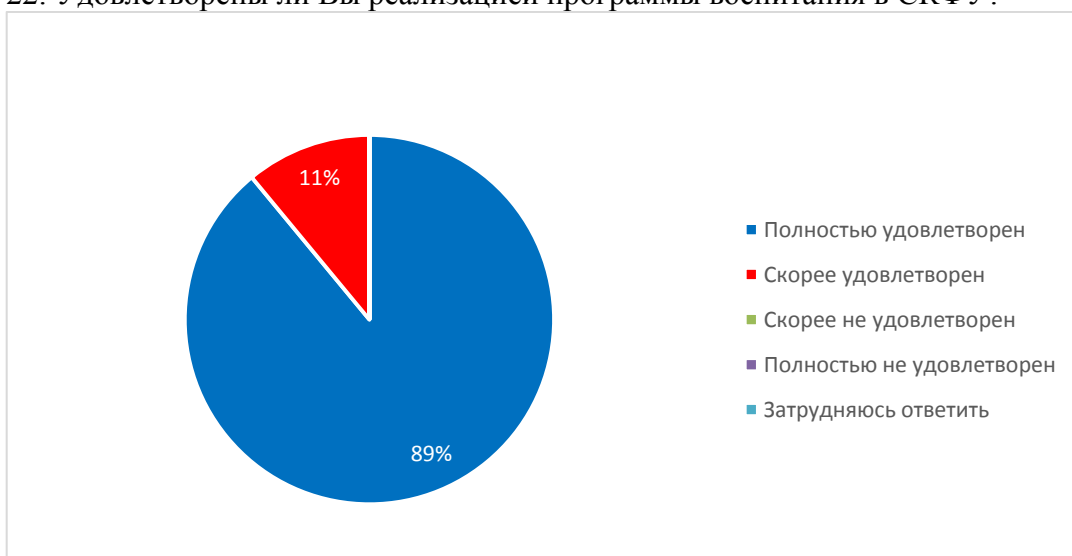
20. Удовлетворены ли Вы организацией практической подготовки (учебная и производственная практика)?



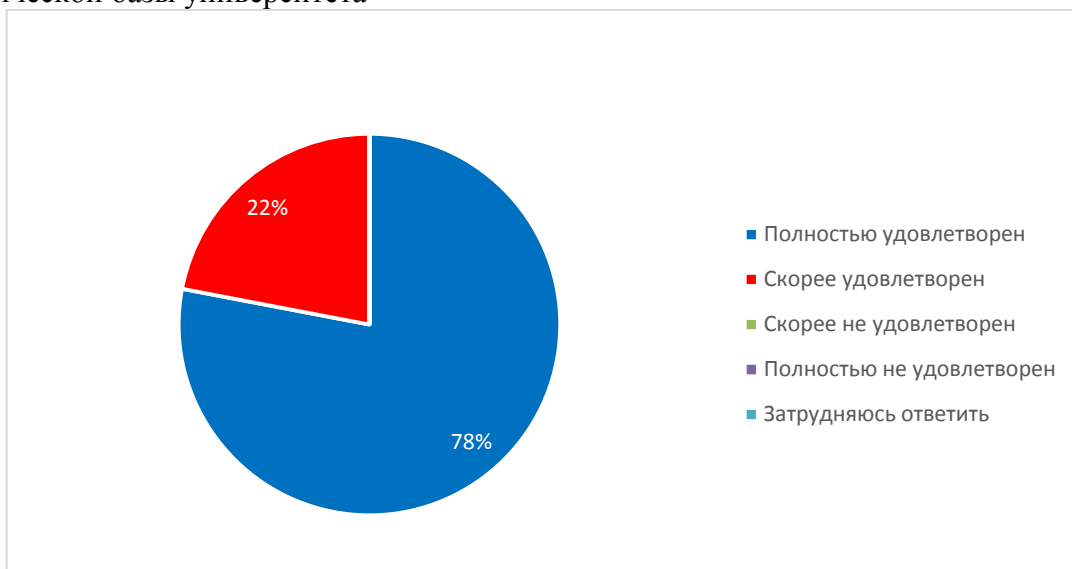
21. В какой мере удовлетворяет Вас расписание занятий?



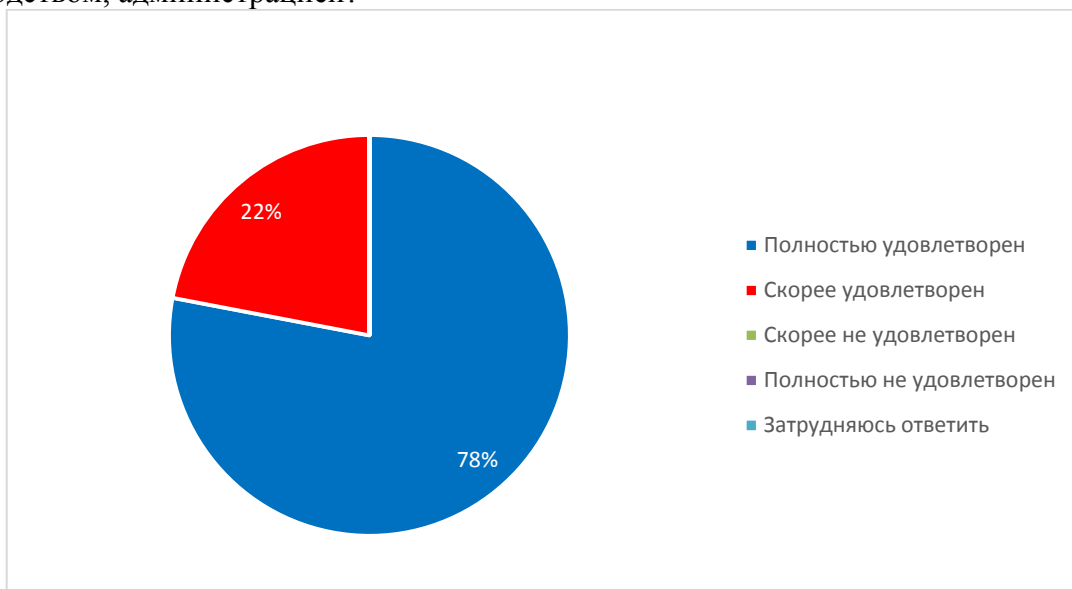
22. Удовлетворены ли Вы реализацией программы воспитания в СКФУ?



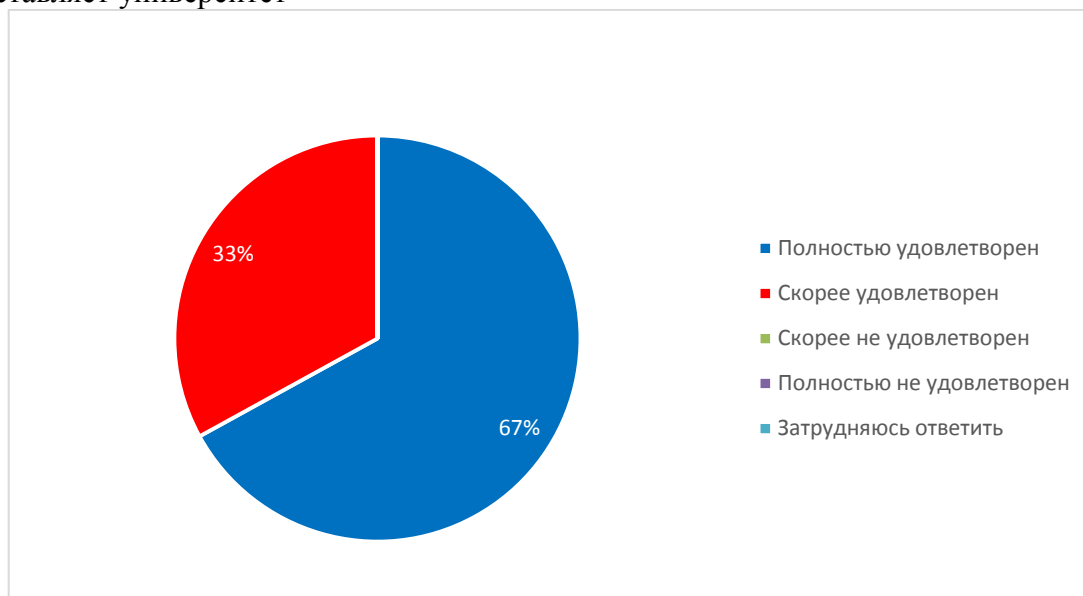
23. Удовлетворены ли Вы доступностью внутренней локально-нормативной и методической базы университета



24. Удовлетворены ли Вы уровнем культуры общения, взаимодействия с коллегами, руководством, администрацией?



25. Удовлетворены ли Вы возможностями повышения квалификации, которые предоставляет университет



Педагогические работники чаще всего высказывали недостаточную удовлетворенность оснащённостью аудиторий современными техническими средствами обучения (компьютерами, оргтехникой и т.п.) (11% ответов), доступностью сети «Интернет» (11% ответов).

Также педагогические работники отмечают недостаточность общего количества часов контактной (аудиторной) работы, выделенных по преподаваемым дисциплинам и модулям (11 % ответов).

Среди трудностей, с которыми преподаватели сталкиваются при разработке и реализации программ дисциплин (модулей) и практик, ими указываются отсутствие времени (11% ответов).

Таким образом, в целом, существенных недостатков в содержании, организации и качестве образовательного процесса преподаватели не обнаружили.

2.3. Информация о результатах опросов **обучающихся (выпускников)** об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик в рамках реализации образовательной программы

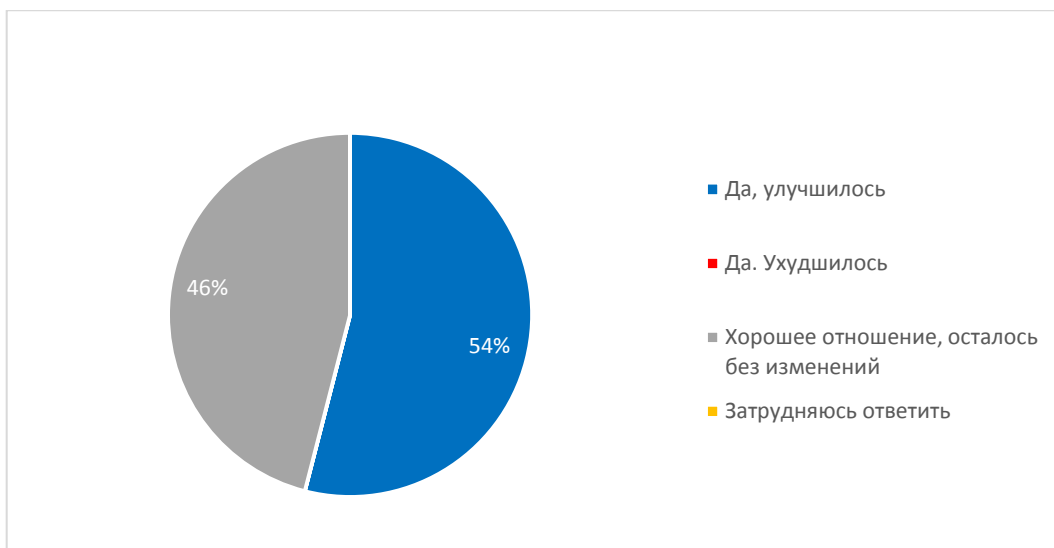
В заполнении анкеты приняли участие 9 обучающихся старшего курса по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (100%). По гендерному распределению преобладающее число респондентов женского пола – 46%, доля респондентов мужского пола – 54%. Возраст респондентов колеблется от 23 до 30 лет.

Все прошедшие опрос студенты обучаются на очной форме на бюджетной основе.

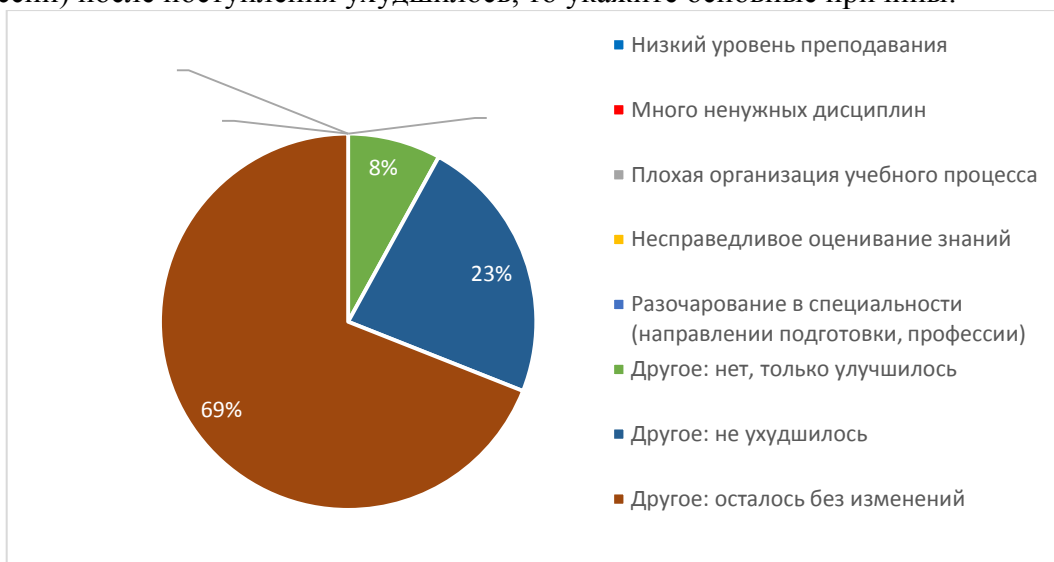
Анкета состоит из 22 вопросов, ответы на которые позволяют дать оценку условий, содержания, организации и качества образовательного процесса студентов кафедры технологии продуктов питания и товароведения отделения «Школа Кавказского гостеприимства» факультета инновационной инженерии и технологий гостеприимства Пятигорского института (филиал) СКФУ.

На диаграммах, отражающих результаты опроса, указаны процентные показатели по каждому из вариантов ответов.

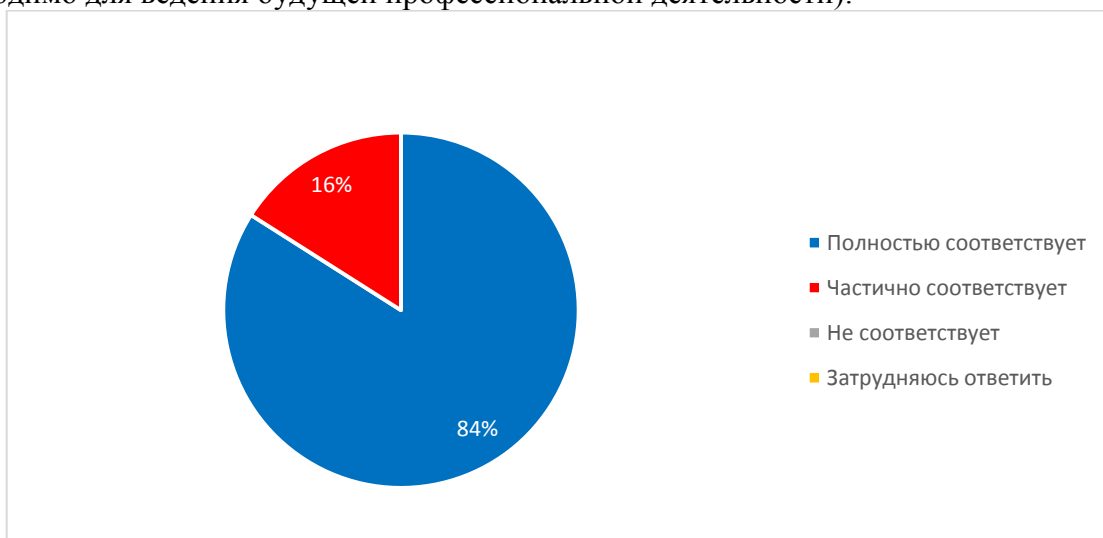
1. Изменилось ли Ваше отношение к выбранной специальности (направлению подготовки, профессии) после поступления в СКФУ??



2. Если Ваше отношение к выбранной специальности (направлению подготовки, профессии) после поступления ухудшилось, то укажите основные причины:



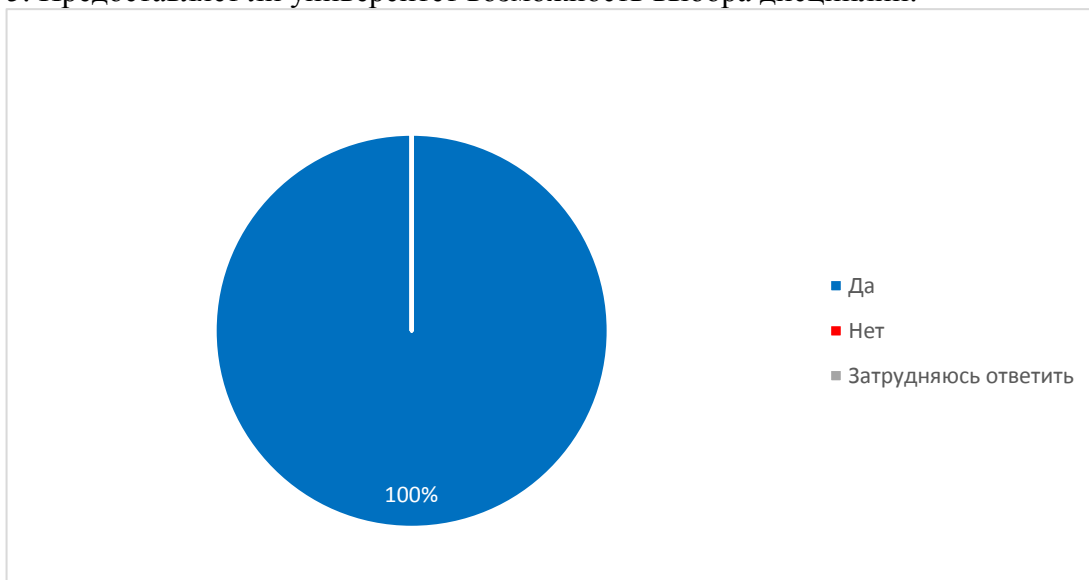
3. Соответствует ли структура образовательной программы Вашим ожиданиям? (присутствуют все дисциплины (модули), практики, изучение которых, по Вашему мнению, необходимо для ведения будущей профессиональной деятельности):



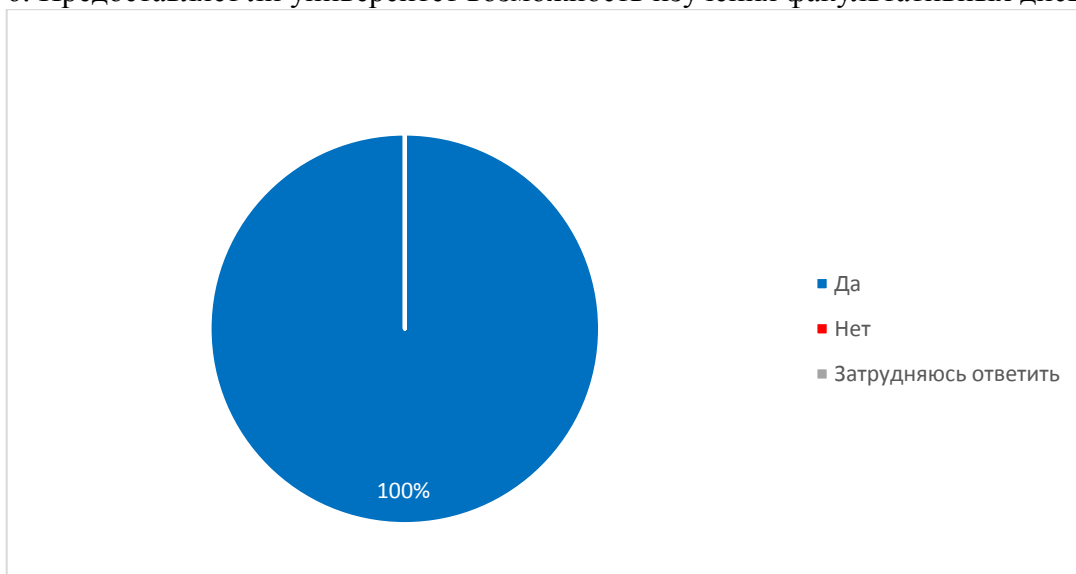
4. В чем образовательная программа не соответствует Вашим ожиданиям?



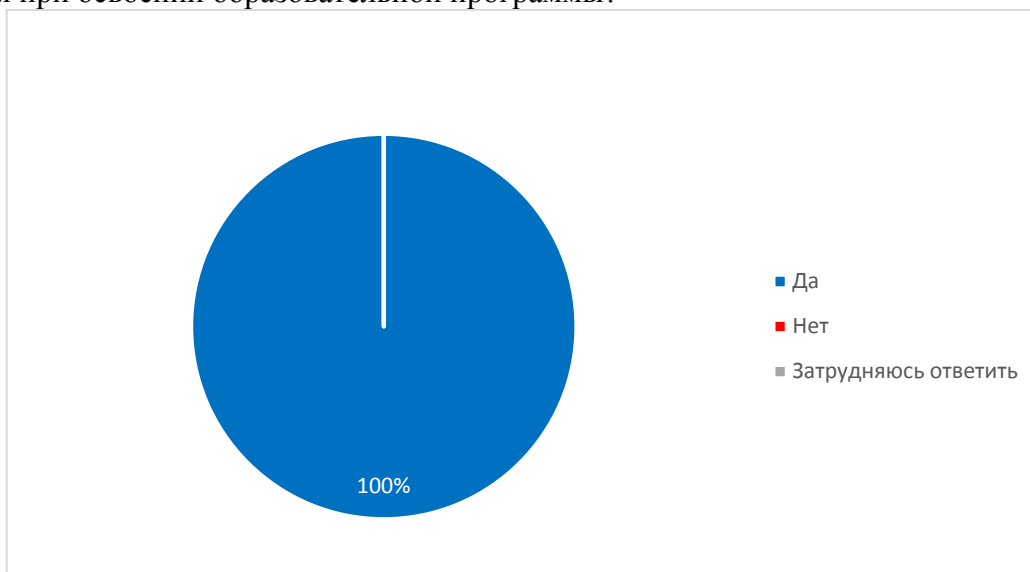
5. Предоставляет ли университет возможность выбора дисциплин:



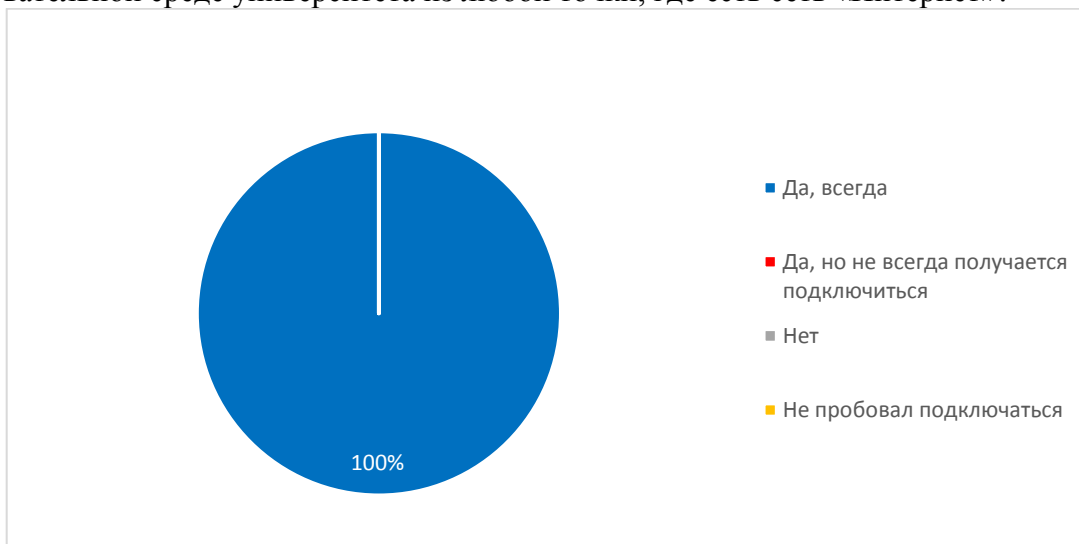
6. Предоставляет ли университет возможность изучения факультативных дисциплин:



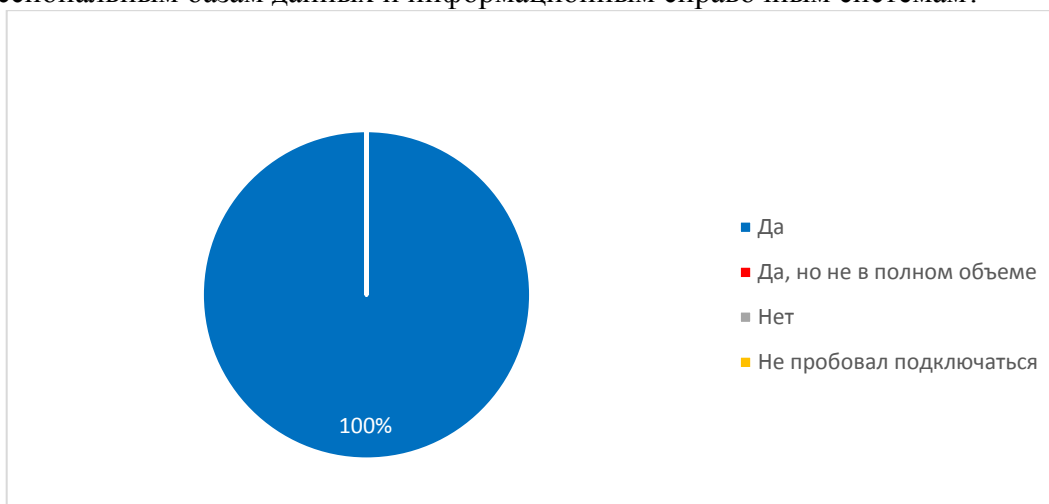
7. Имеется ли в университете возможность обучения по индивидуальным учебным планам при освоении образовательной программы?



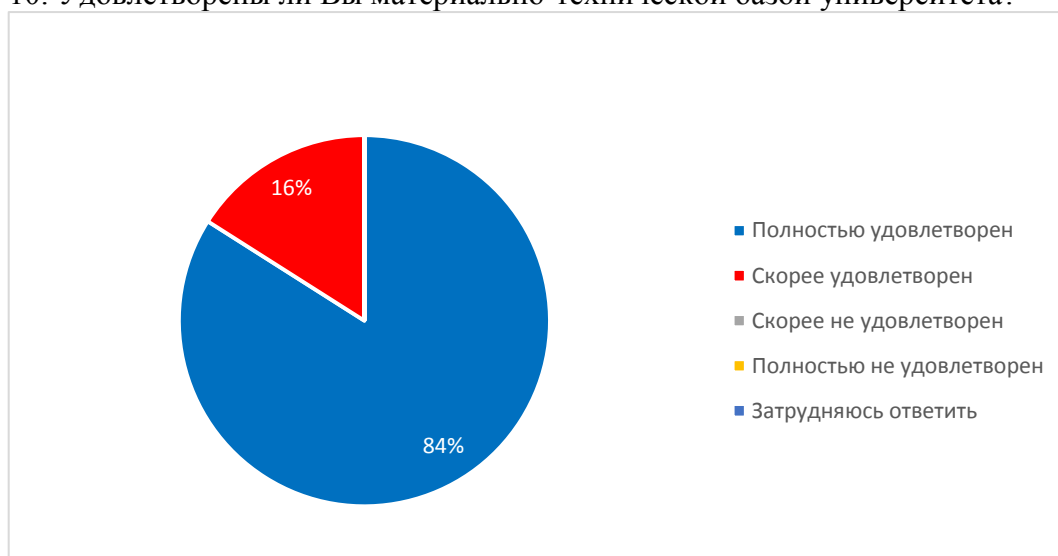
8. Есть ли у Вас возможность подключения к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, где есть сеть «Интернет»?



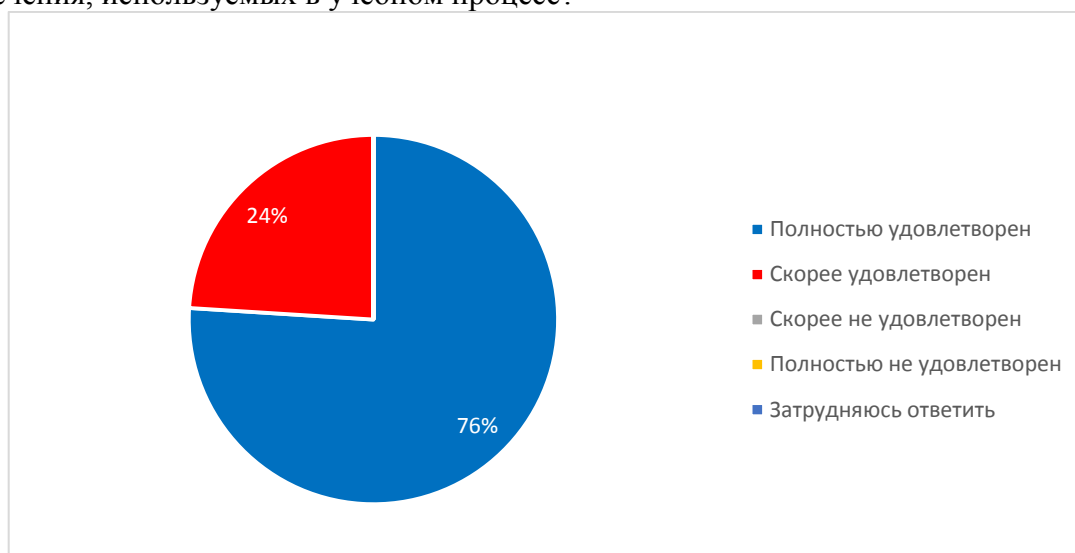
9. Есть ли у Вас доступ через электронную информационно-образовательную среду университета к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям, электронным образовательным ресурсам, к профессиональным базам данных и информационным справочным системам?



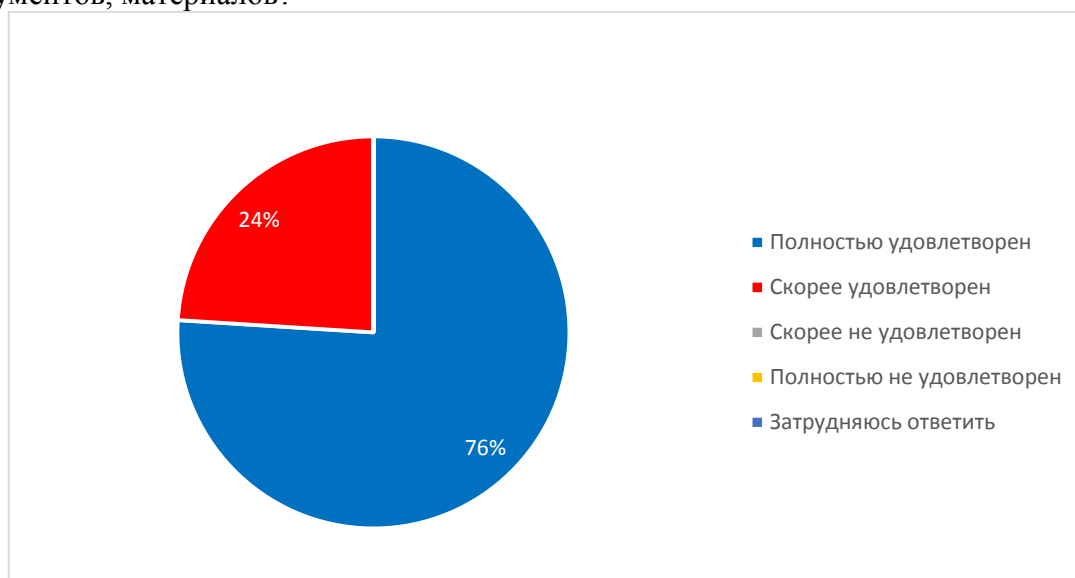
10. Удовлетворены ли Вы материально-технической базой университета?



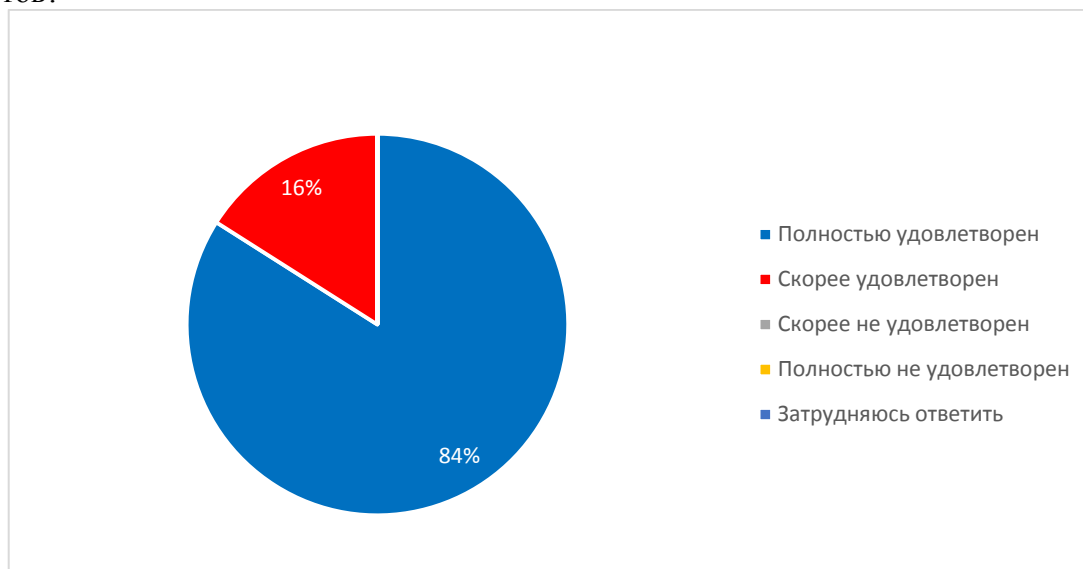
11. Удовлетворены ли Вы наличием и качеством компьютеров и программного обеспечения, используемых в учебном процесс?



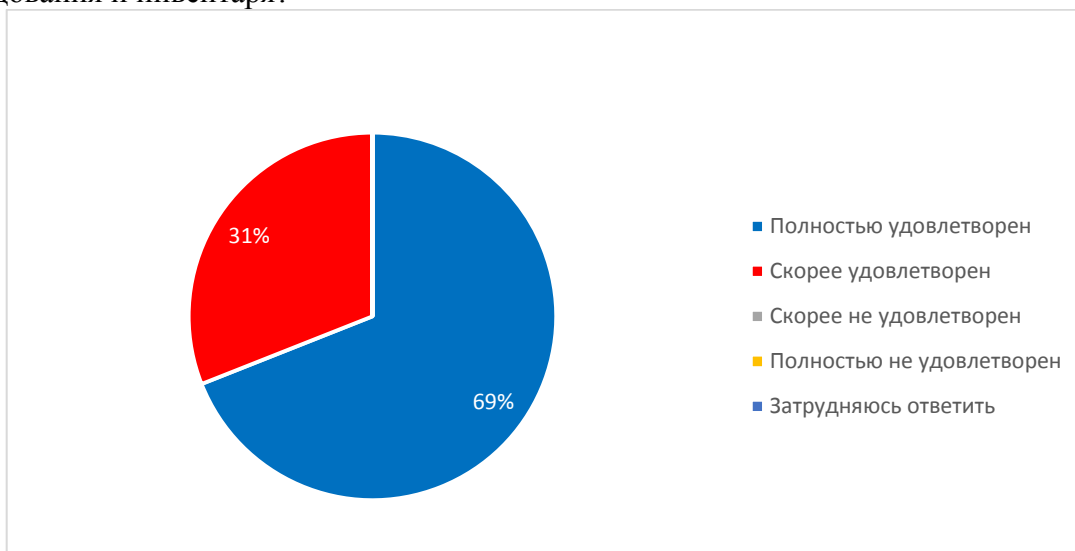
12. Удовлетворены ли Вы наличием и качеством учебного и научного оборудования, инструментов, материалов?



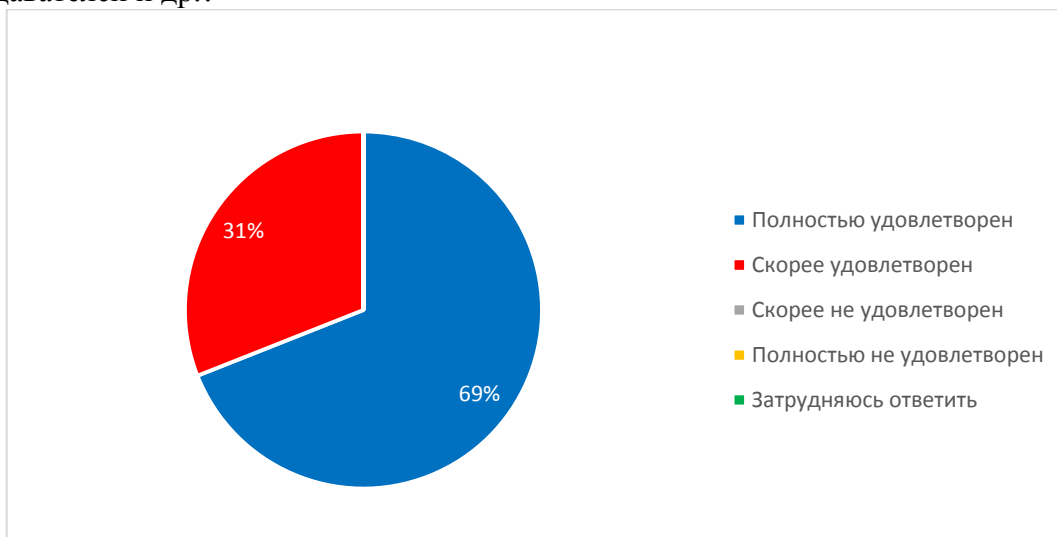
13. Удовлетворены ли Вы наличием лабораторий и специализированных аудиторий, кабинетов?



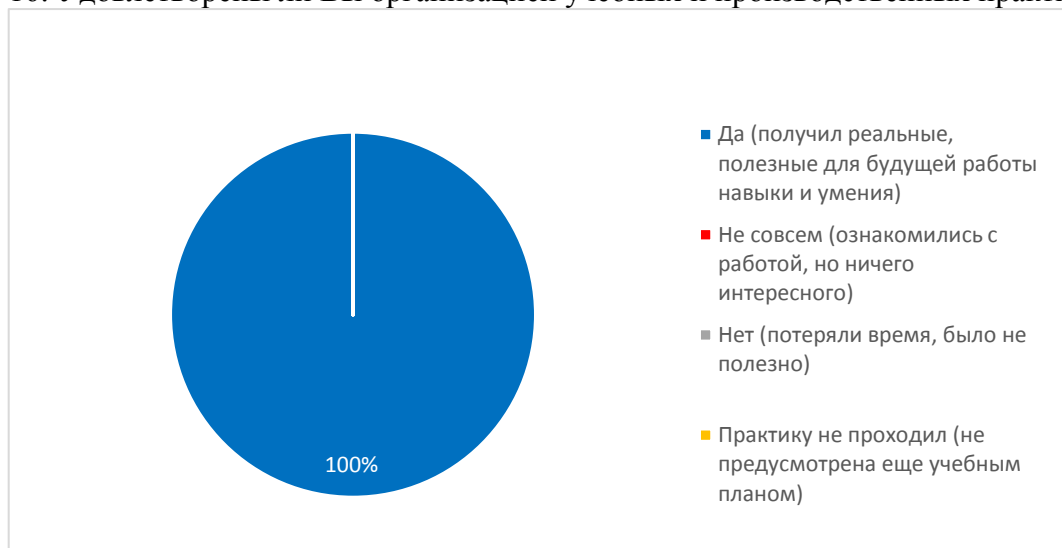
14. Удовлетворены ли Вы наличием спортивных залов, площадок, спортивного оборудования и инвентаря?



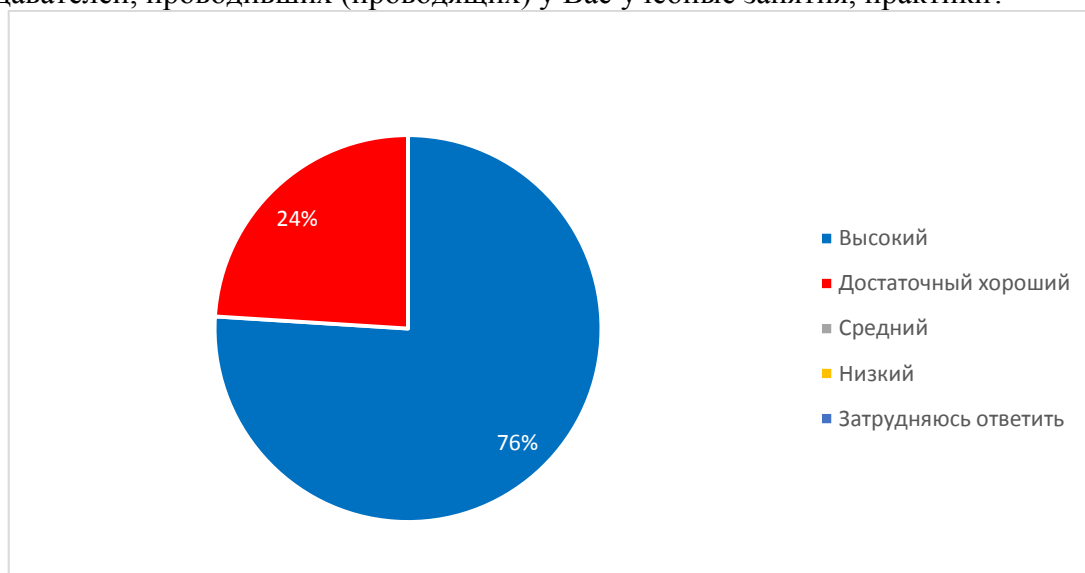
15. Удовлетворены ли Вы организацией самостоятельной работы: есть ли для этого помещения, компьютерное обеспечение, методические (разъяснительные) материалы преподавателей и др.?



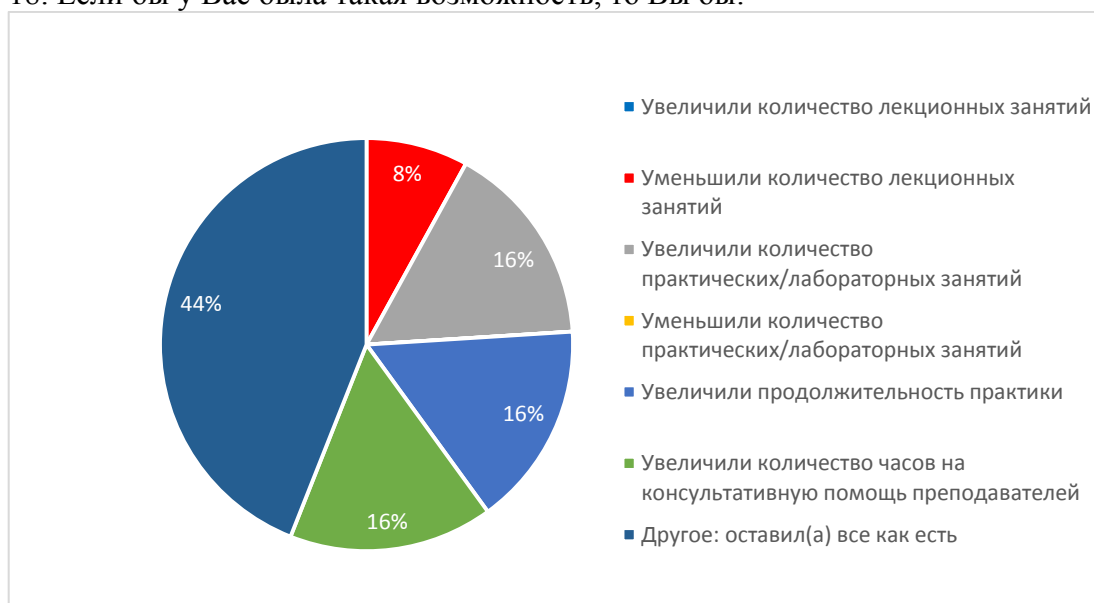
16. Удовлетворены ли Вы организацией учебных и производственных практик?



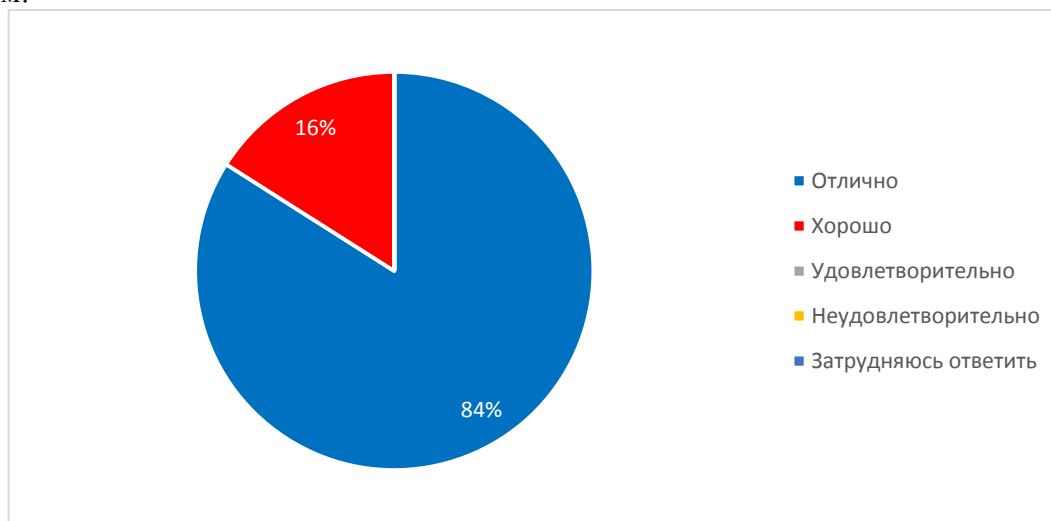
17. Оцените в целом уровень знаний, практического опыта и квалификации преподавателей, проводивших (проводящих) у Вас учебные занятия, практики?



18. Если бы у Вас была такая возможность, то Вы бы:



19. Оцените, пожалуйста, качество образования по Вашей образовательной программе в целом:



Анализ результатов заполнения обучающимися анкеты «Оценка условий, содержания, организации и качества образовательного процесса» показывает в целом положительное отношение обучающихся к созданным условиям для получения образования, содержанию, организации и качеству образовательного процесса.

На вопрос «В чем образовательная программа не соответствует Вашим ожиданиям?» большинство обучающихся ответило, что программа соответствует их ожиданиям (84%). Однако также встречались ответы, касающиеся недостаточного объема практической подготовки (16%).

Все обучающиеся, принявшие участие в анкетировании, удовлетворены квалификацией преподавателей (100%), организацией практик (100%) и материально-техническим обеспечением учебного процесса (100%).

Таким образом, в целом, недостатков в содержании, организации и качестве образовательного процесса обучающиеся не обнаружили. 100% респондентов оценили качество образования по образовательной программе в целом на «отлично» и «хорошо».

ВЫВОДЫ: проведенное анкетирование обучающихся, педагогических работников и представителей работодателей по образовательной программе 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания показало в целом высокую степень удовлетворенности качеством образовательной деятельности (образовательного процесса) и подготовки обучающихся кафедры технологии продуктов питания и товароведения со стороны указанных участников отношений в сфере образования.