

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
института/факультета/высшей школы
директор Т.А. Шебзухова
ФИО
протокол № 1 от «28» сентября 2023 г.

ОТЧЕТ
о самообследовании образовательной программы среднего профессионального
образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(код и наименование направления подготовки/специальности)
Технология продукции общественного питания
(наименование образовательной программы)
очная
(форма обучения)
2020
(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) обучающихся (выпускников), научно-педагогических (педагогических) работников, работодателей.	3
Выводы	19

1. Общие сведения об образовательной программе

Показатель	Сведения
1.1 Наименование ФГОС СПО, профессиональных стандартов в рамках которых реализуется программа	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 апреля 2014 г. № 384 (в действующей редакции)
1.2 Общая численность обучающихся	11
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	Имеется
1.6. Перечень локальных нормативных актов, на основе которых осуществляется подготовка кадров по ОП (ссылка на сайт)	Сведения об образовательной организации https://pf.ncfu.ru/sveden/ ; Нормативные документы по среднему профессиональному образованию https://pf.ncfu.ru/filial/dokumenty/normativnye-dokumenty-po-spo/index.php?sphrase_id=14388
1.7. Доля педагогических работников, имеющих первую или высшую квалификационные категории, ученое звание и (или) ученую степень и (или) лиц, приравненных к ним, в общей численности педагогических работников, участвующих в реализации соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования	соответствует ФГОС
1.8. Доля педагогических работников, обеспечивающих освоение обучающимися профессиональных модулей образовательной программы среднего профессионального образования, имеющих опыт деятельности не менее одного года в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, в общей численности педагогических работников, участвующих в реализации профессиональных модулей соответствующей образовательной программы среднего профессионального образования	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) обучающихся (выпускников), научно-педагогических (педагогических) работников, работодателей.

Опрос обучающихся, педагогических работников, работодателей об удовлетворенности образовательной деятельностью колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ (далее – колледж) проводился в рамках внутренней оценки качества образовательной деятельности и подготовки обучающихся по программам среднего профессионального образования с целью обеспечения выполнения требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), а также в соответствии с Приказом от 24.04.2023 г. №660/306/448 «Об осуществлении Федеральной службой по надзору в сфере образования и науки, Министерством просвещения Российской Федерации и Министерством науки и высшего образования Российской Федерации аккредитационного мониторинга системы образования» (в части показателя о наличии внутренней системы оценки качества образования) с использованием следующих анкет:

- анкета для обучающихся «Оценка условий, содержания, организации и качества образовательного процесса»;
- анкета «Оценка педагогическим работником университета качества образовательной деятельности»;
- анкета работодателя для получения информации об удовлетворенности качеством образования выпускников.

Сбор данных осуществлен методом анкетирования в форме онлайн-опроса с использованием электронной анкеты, созданной в «Google Формы».

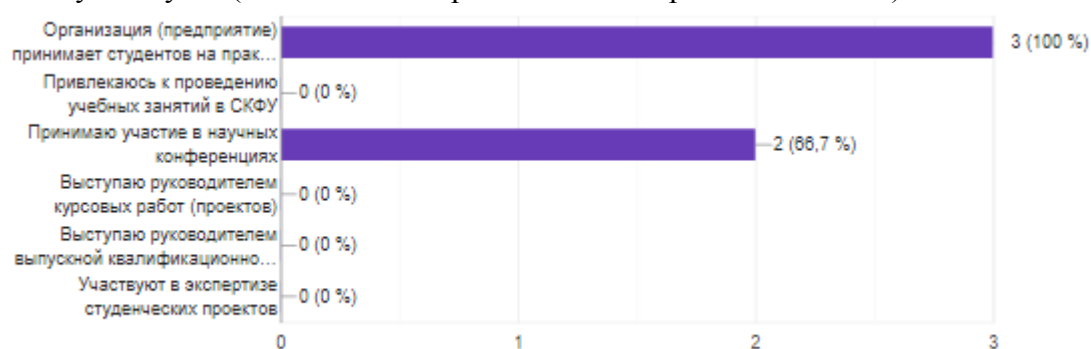
2.1 Информация о результатах опросов **работодателей** и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования по образовательной программе

В анкетировании работодателей участвовали представители следующих организаций: ООО «Империya», ООО «Кавпродконтракт», ООО Санаторий «Русь»

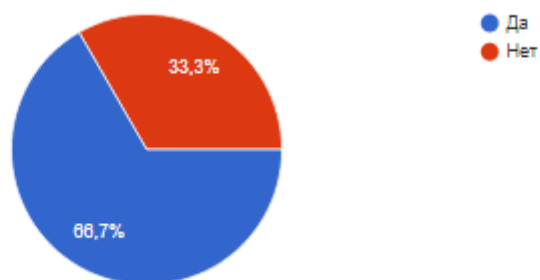
Анкета состоит из 20 вопросов, ответы на которые позволяют дать оценку удовлетворенности работодателей качеством образования по исследуемой образовательной программе.

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):



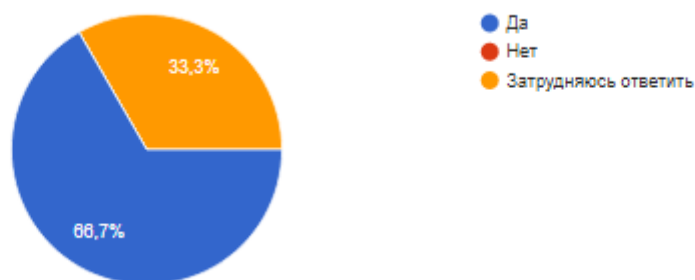
2. Участвуете ли Вы (или представитель) вашей организации в проведении государственной итоговой аттестации выпускников?



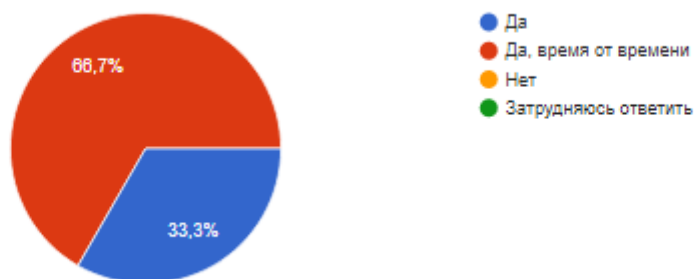
3. Участвуете ли Вы (или представитель) вашей организации практической подготовки обучающихся СКФУ?



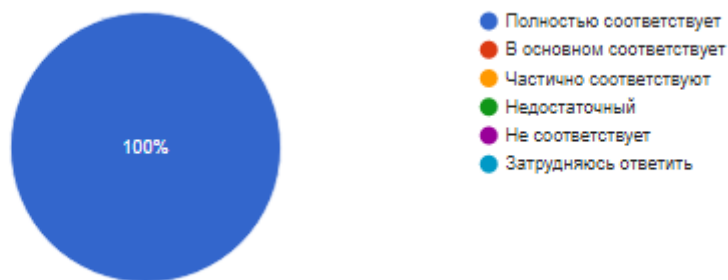
4. Принимаете ли Вы участие в разработке оценочных материалов?



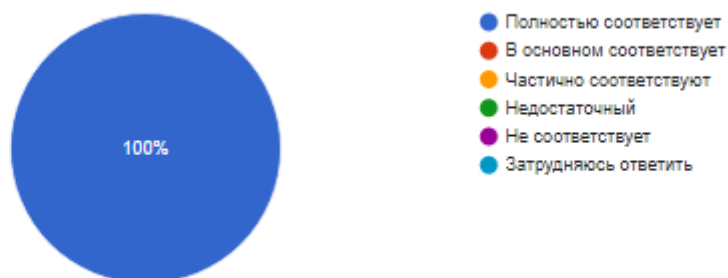
5. Сотрудничаете ли Вы с Университетом в области актуализации и разработки учебных дисциплин?



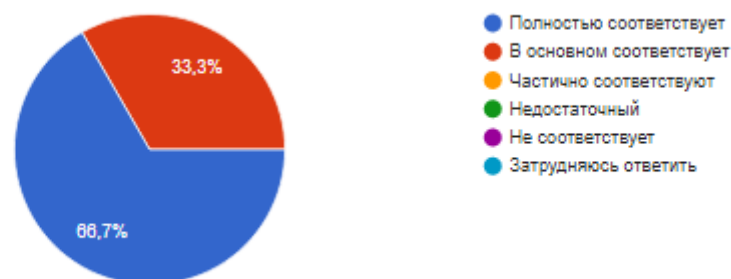
6. Оцените насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки обучающихся (выпускников) СКФУ



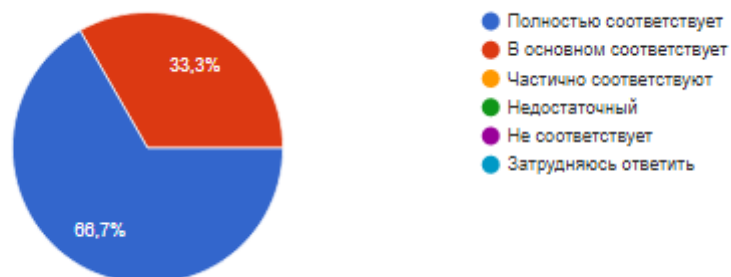
7. Оцените насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки (уровнем сформированности практических умений и навыков) обучающихся (выпускников) СКФУ



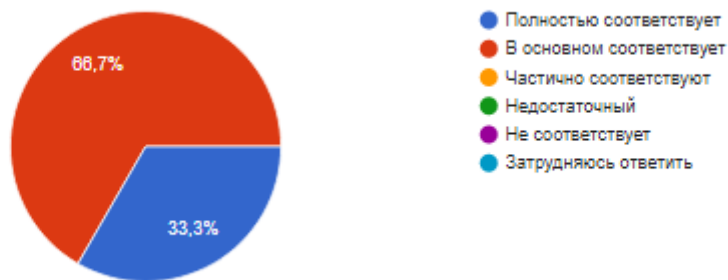
8. Оцените насколько Вы удовлетворены уровнем коммуникативных навыков, сформированным у обучающихся (выпускников) СКФУ



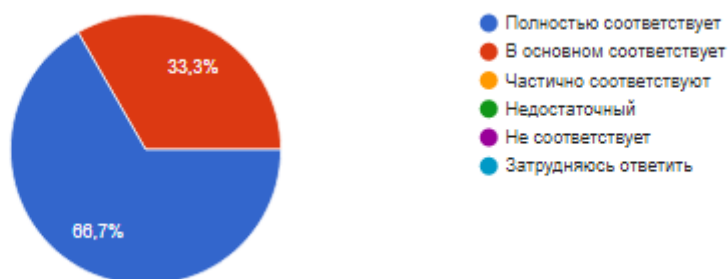
9. Оцените насколько Вы удовлетворены уровнем системного и критического мышления, сформированным у обучающихся (выпускников) СКФУ



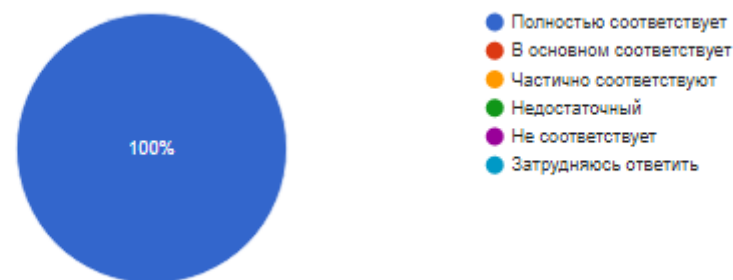
10. Оцените насколько Вы удовлетворены способностью обучающихся (выпускников) СКФУ к самоорганизации и саморазвитию



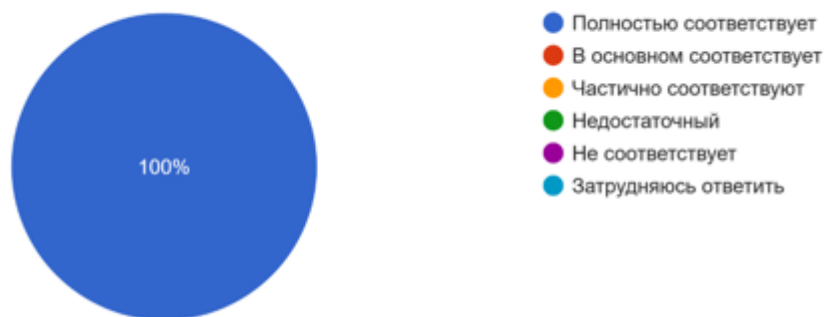
11. Оцените насколько Вы удовлетворены способностями обучающихся (выпускников) СКФУ к командной работе и их лидерскими качествами



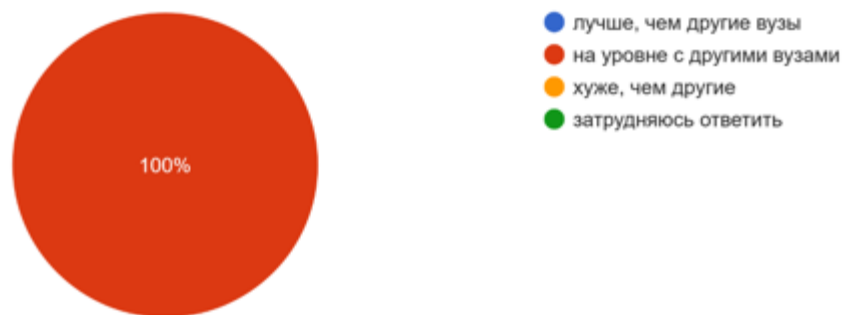
12. Оцените насколько Вы удовлетворены способностями обучающихся (выпускников) СКФУ к разработке и реализации проектов



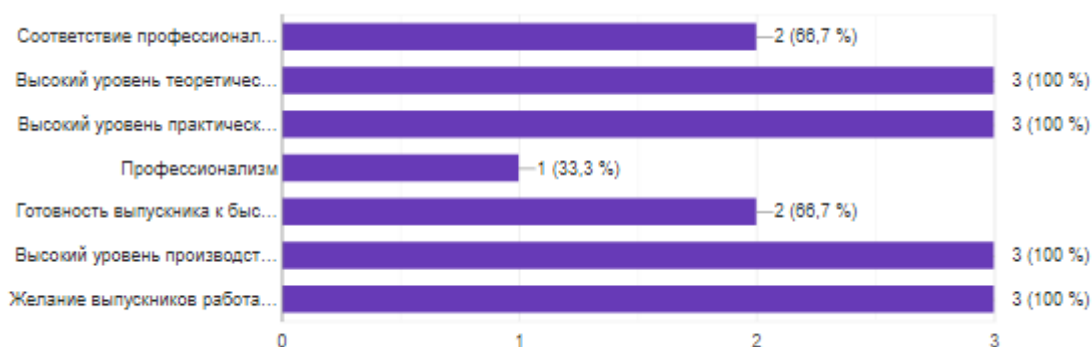
13. Оцените уровень соответствия подготовки обучающихся (выпускников) современным требованиям



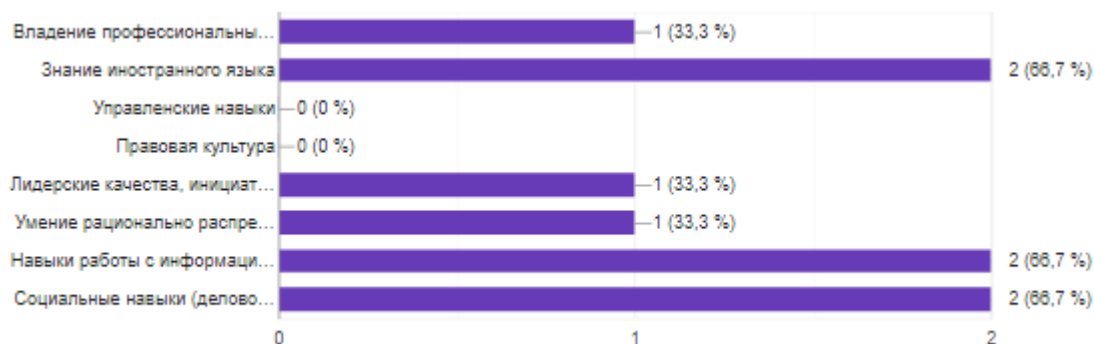
14. Оцените уровень подготовки студентов СКФУ в сравнении с другими вузами



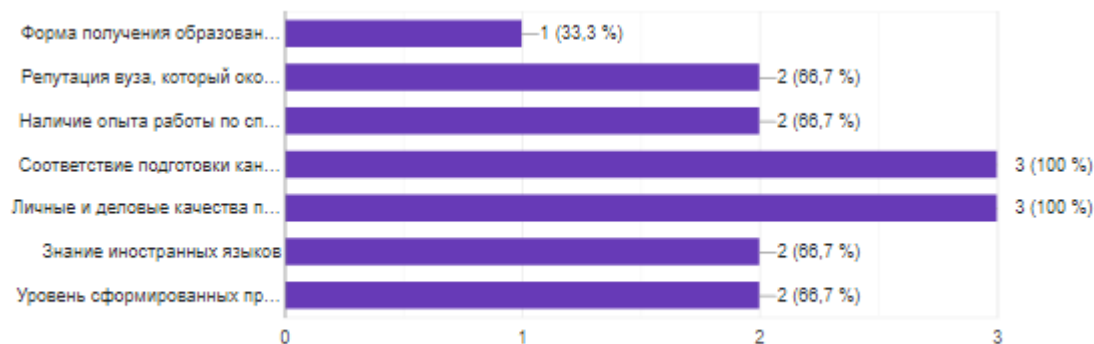
15. Укажите основные достоинства подготовки обучающихся (выпускников) СКФУ (возможен выбор нескольких вариантов ответов)



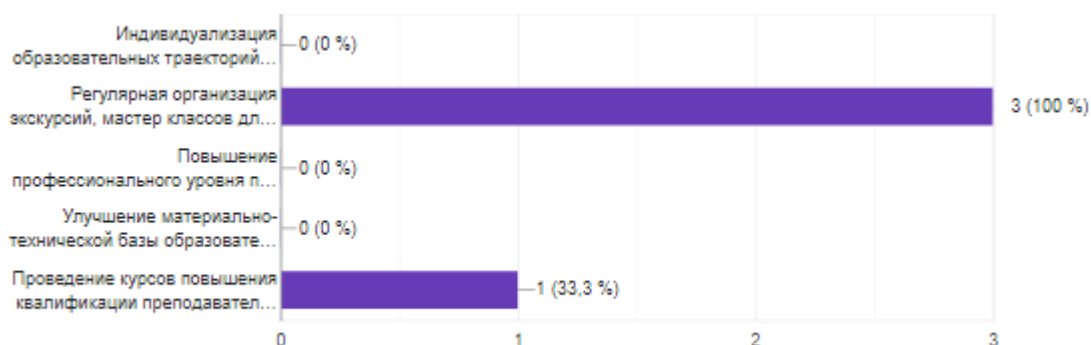
16. Отметьте умения и навыки обучающихся (выпускников), которые нуждаются в совершенствовании (возможен выбор нескольких вариантов ответов)



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 колледжа, 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 разработке и реализации проектов, к самоорганизации и саморазвитию.

В качестве основных достоинств подготовки выпускников колледжа работодатели отметили, прежде всего, высокий уровень теоретической и практической подготовки, соответствие профессиональному стандарту, желание выпускников работать по специальности, готовность выпускника к быстрому реагированию в нестандартной ситуации, желание выпускников работать по специальности.

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

- знание иностранного языка;
- навыки работы с информацией;
- социальные навыки;
- умение рационально распределять время, ресурсы;
- социальные навыки (деловое общение, работа в коллективе).

Представители работодателей, принявшие участие в анкетировании, для повышения качества подготовки обучающихся предложили рассмотреть возможность улучшение материально-технической базы образовательной организации.

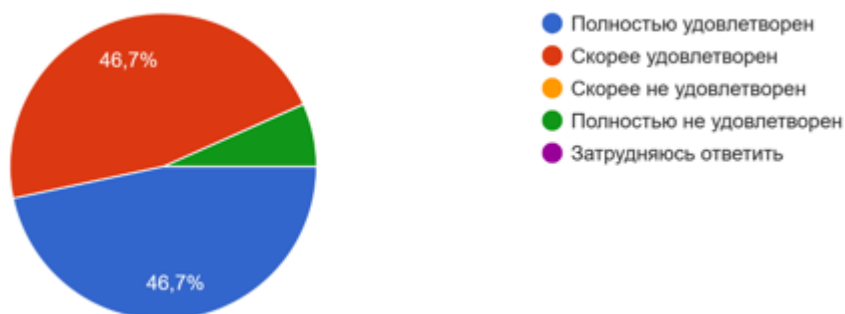
2.2 Информация о результатах опросов педагогических работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы

В заполнении анкеты приняли участие 15 педагогических работников, реализующих ООП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (100%). По гендерному распределению преобладающее число респондентов женского пола – 80%, доля мужчин – 20%. 20% респондентов имеют высшую квалификационную категорию, 13,3 % - первую квалификационную категорию. Стаж работы в Университете 33,3% педагогических работников – менее 5 лет, 20% - более 20 лет.

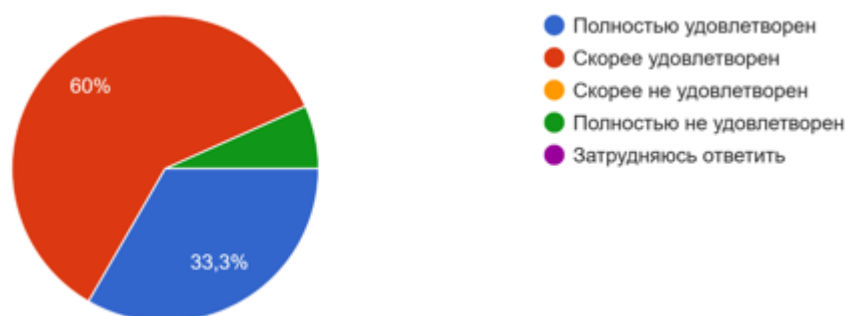
Анкета состоит из 27 вопросов, ответы на которые позволяют дать оценку качества образовательной деятельности по исследуемой образовательной программе.

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

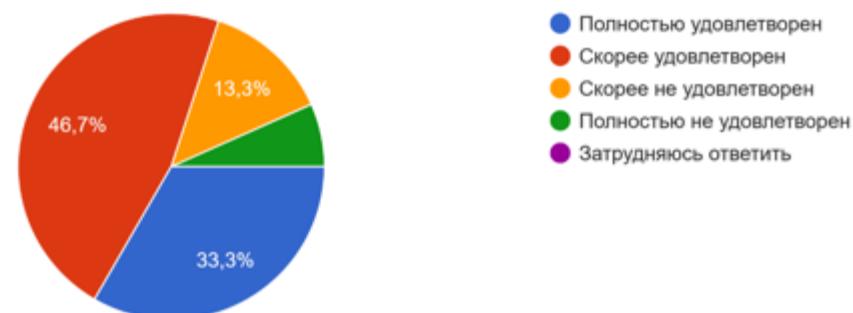
1. Удовлетворены ли Вы организацией образовательного процесса в СКФУ?



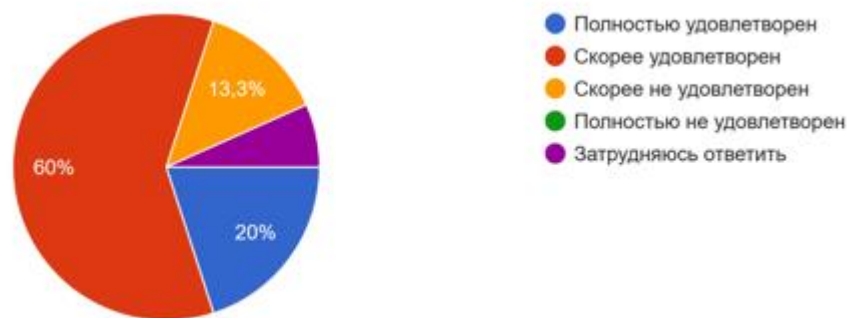
2. Удовлетворены ли Вы санитарно-гигиеническим состоянием помещений в СКФУ?



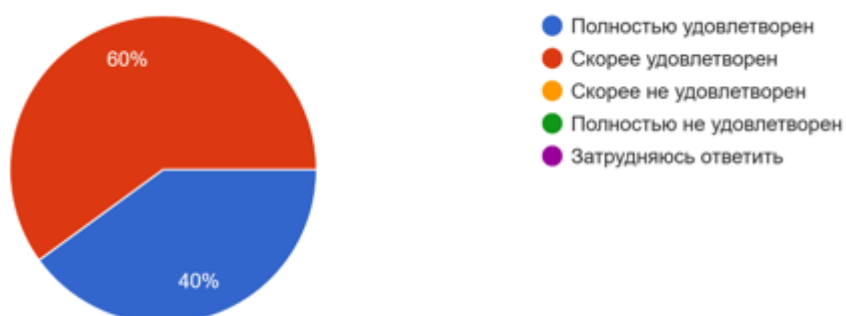
3. Удовлетворены ли Вы материально-техническим оснащением (качеством и количеством учебного/научного оборудования), используемым при обучении по образовательной программе?



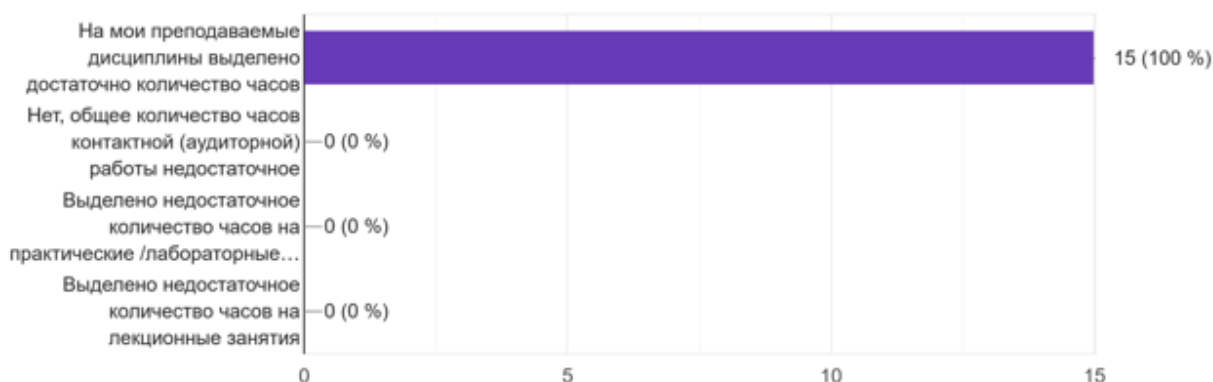
4. Удовлетворены ли Вы оснащенностью аудиторий современными техническими средствами обучения (компьютерами, оргтехниккой и т.п.)?



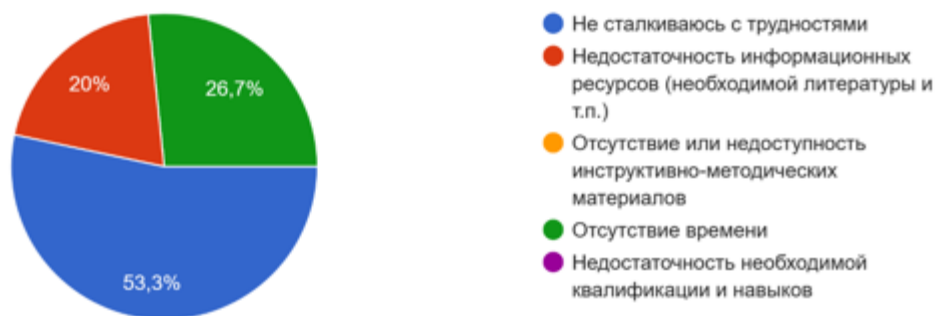
5. Удовлетворены ли Вы содержанием образовательной программы (объемом практики; перечнем дисциплин и т.д.)?



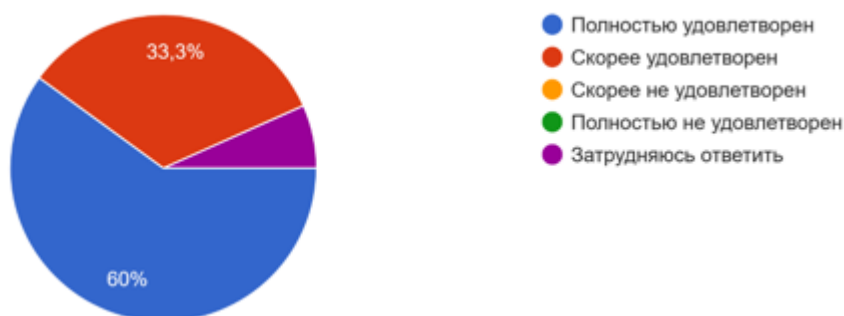
6. На Ваш взгляд, на преподаваемые Вами дисциплины (модули) в учебном плане по образовательной программе отведено достаточное количество часов контактной (аудиторной) работы (возможен выбор нескольких вариантов ответов)?



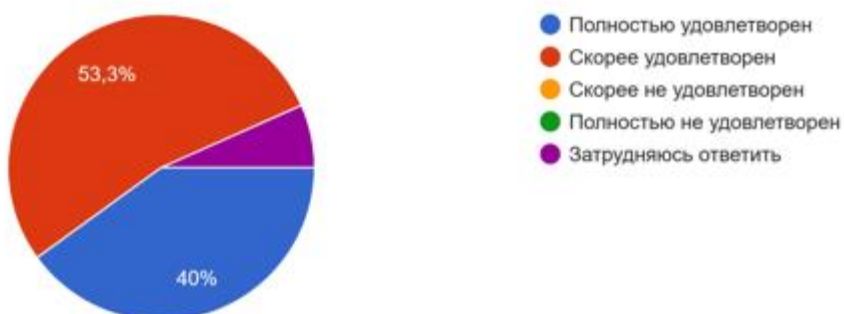
7. С какими трудностями Вы сталкиваетесь при разработке и реализации программ дисциплин (модулей), практик в рамках образовательной программы?



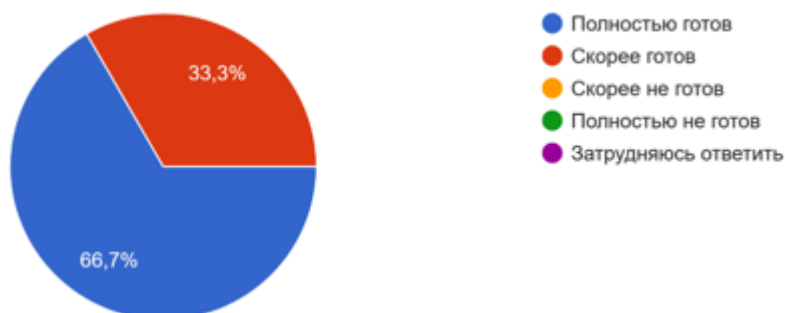
8. Удовлетворены ли Вы системой внутреннего контроля текущей успеваемости, промежуточной аттестацией в СКФУ?



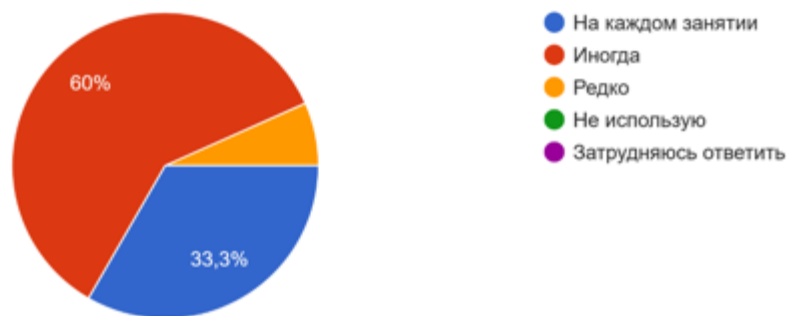
9. Удовлетворены ли Вы обеспечением условий для формирования у обучающихся ключевых компетенций?



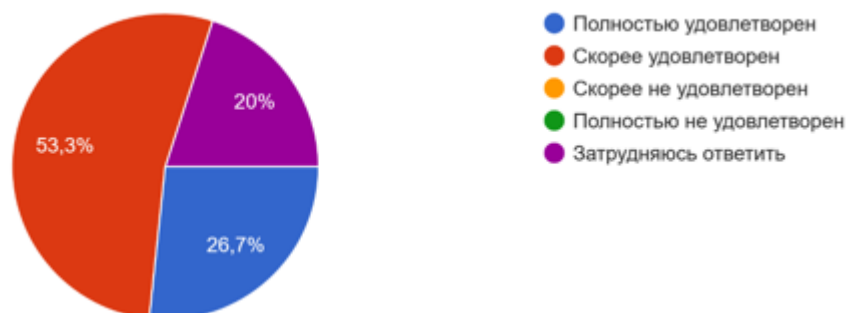
10. Готовы ли Вы к инновационной деятельности?



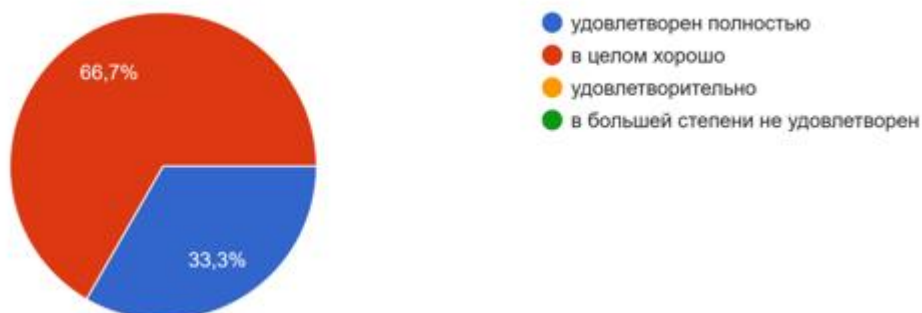
11. Насколько часто Вы используете современные методики, интерактивные технологии ведения занятий в рамках преподаваемой дисциплины?



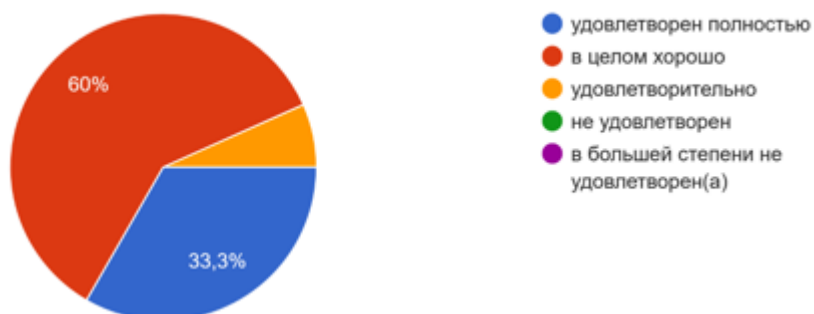
12. Оцените, пожалуйста, качество функционирования ЭИОС



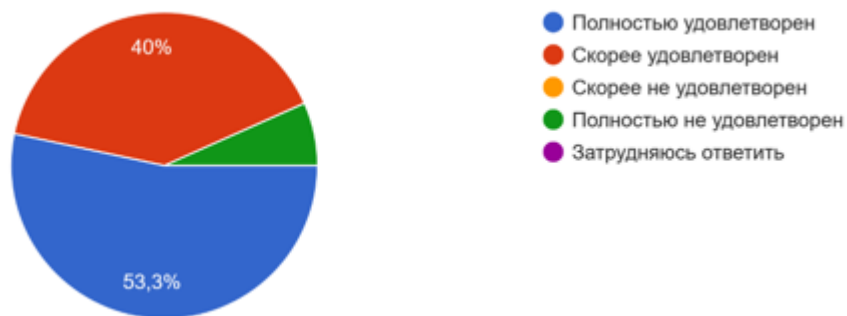
13. Насколько Вы удовлетворены открытостью, полнотой и доступностью информации о деятельности организации, размещенной на информационных стендах и официальном сайте?



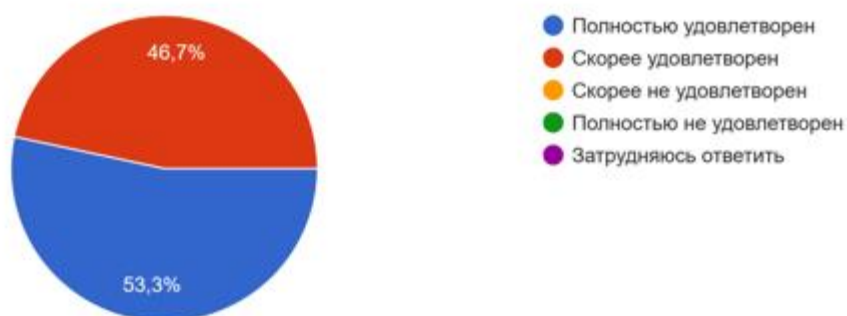
14. Удовлетворены ли Вы организацией практической подготовки (учебная и производственная практика)?



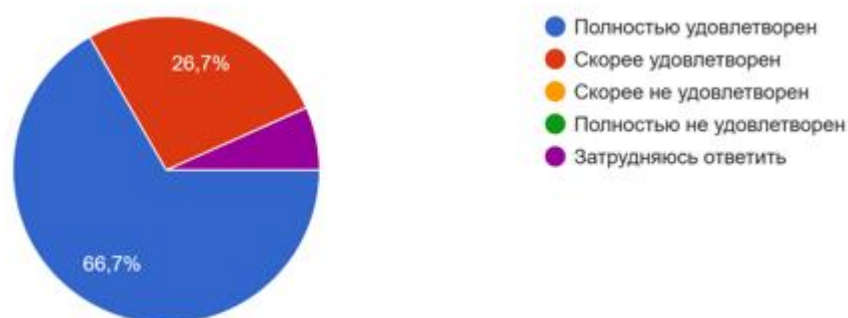
15. Удовлетворены ли Вы реализацией программы воспитания в СКФУ?



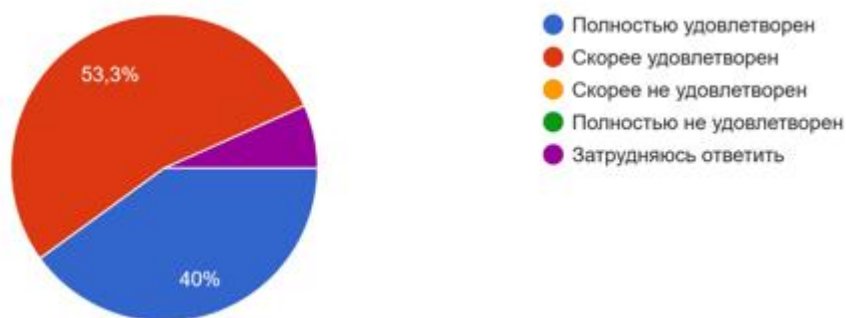
16. Удовлетворены ли Вы доступностью внутренней локально-нормативной и методической базы университета?



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



18. Удовлетворены ли Вы возможностями повышения квалификации, которые предоставляет университет?



Результаты анкетирования педагогических работников колледжа, реализующих ООП специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, с использованием анкеты «Оценка педагогическим работником качества образовательной деятельности»

показывают, что в целом педагогические работники удовлетворены организацией образовательного процесса.

Педагогические работники чаще всего высказывали недостаточную удовлетворенность оснащенностью аудиторий современными техническими средствами обучения (13,3 % ответов), качеством фондов читального зала и наполненностью ЭБС методическими материалами, учебниками и т.п. (46,7 % ответов), возможностями повышения квалификации, которые предоставляет университет (6,7 % ответов).

Среди трудностей, с которыми преподаватели сталкиваются при разработке и реализации программ дисциплин (модулей) и практик, ими указываются отсутствие времени (26,7 % ответов), недостаточность информационных ресурсов (необходимой литературы, баз данных и т.п.) – 20 % ответов.

Таким образом, в целом, существенных недостатков в содержании, организации и качестве образовательного процесса преподаватели не обнаружили. 93,4% удовлетворены организацией образовательного процесса в СКФУ.

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 11 обучающихся старшего курса специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (100%). По гендерному распределению преобладающее число респондентов мужского пола – 72,7%, доля женщин – 27,3%. Возраст респондентов колеблется от 18 до 24 лет.

Все прошедшие опрос студенты Колледжа обучаются на очной форме, на условиях полного возмещения затрат.

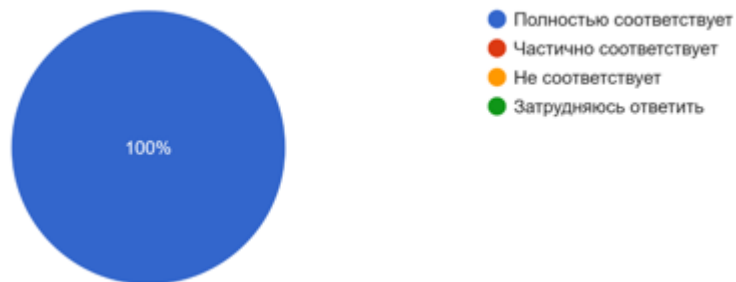
Анкета состоит из 18 вопросов, ответы на которые позволяют дать оценку условий, содержания, организации и качества образовательного процесса студентов колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ.

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

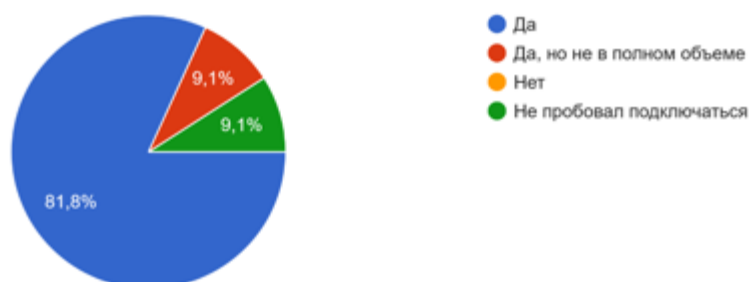
1. Изменилось ли Ваше отношение к выбранной специальности (направлению подготовки, профессии) после поступления в СКФУ?



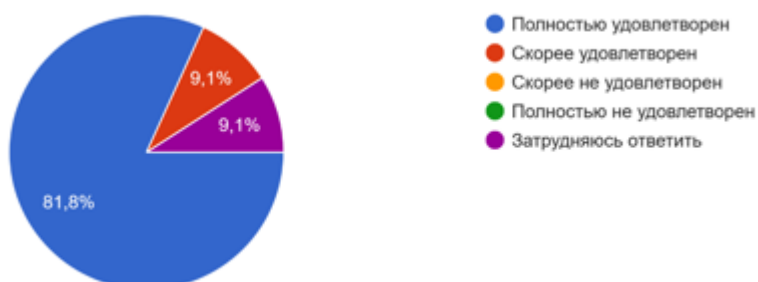
2. Соответствует ли структура образовательной программы Вашим ожиданиям? (присутствуют все дисциплины (модули), практики, изучение которых, по Вашему мнению, необходимо для ведения будущей профессиональной деятельности):



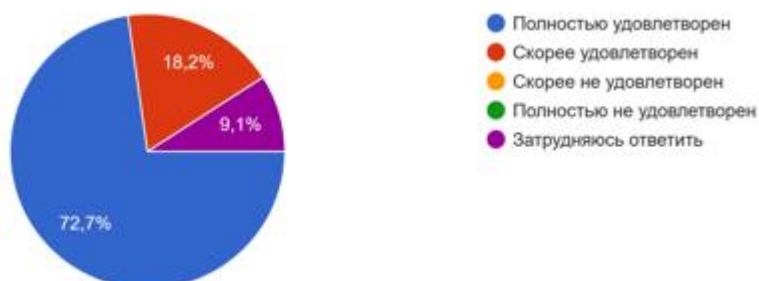
3. Есть ли у Вас доступ через электронную информационно-образовательную среду университета к учебным планам, рабочим программам дисциплин (модулей), практик, электронным учебным изданиям, электронным образовательным ресурсам, к профессиональным базам данных и информационным справочным системам?



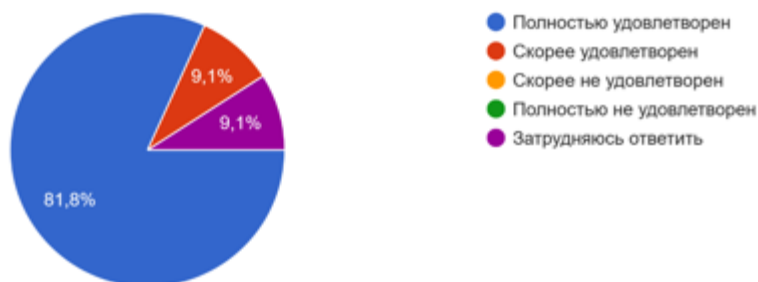
4. Удовлетворены ли Вы материально-технической базой университета?



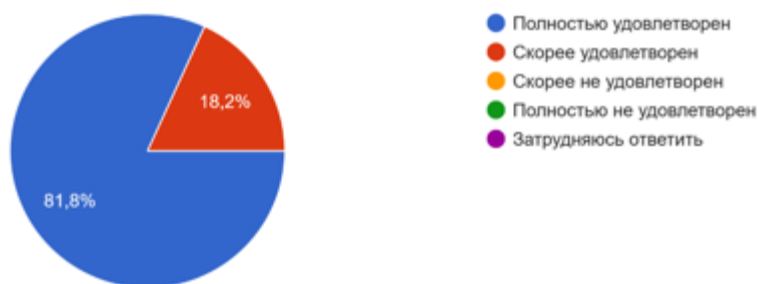
5. Удовлетворены ли Вы наличием и качеством компьютеров и программного обеспечения, используемых в учебном процессе?



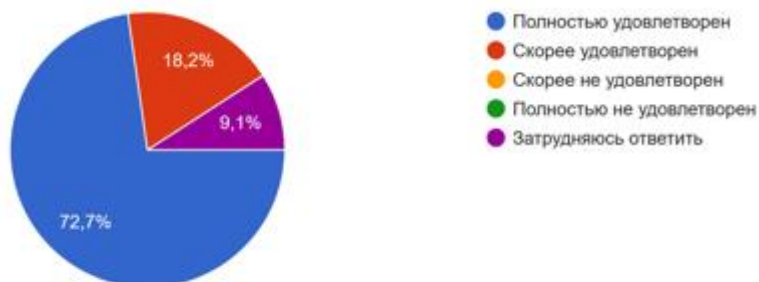
6. Удовлетворены ли Вы наличием и качеством учебного оборудования, инструментов, материалов?



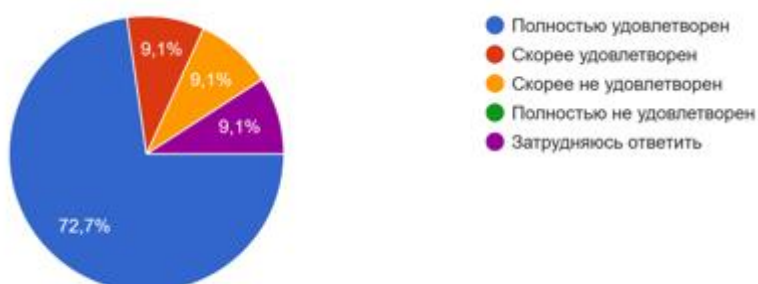
7. Удовлетворены ли Вы наличием лабораторий и специализированных аудиторий, кабинетов?



8. Удовлетворены ли Вы состоянием спортивных залов, площадок, спортивного оборудования и инвентаря?



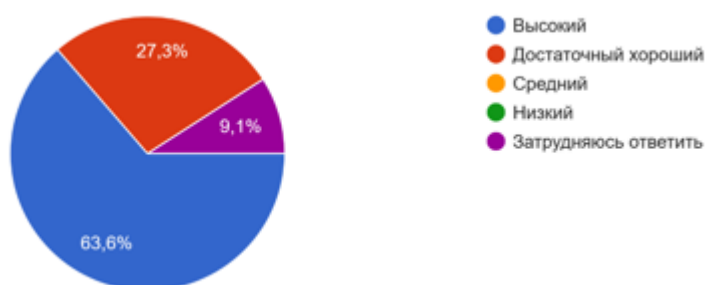
9. Удовлетворены ли Вы организацией самостоятельной работы: есть ли для этого помещения, компьютерное обеспечение, методические (разъяснительные) материалы преподавателей и др.?



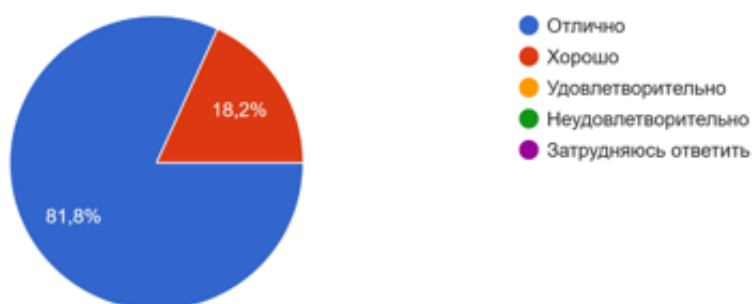
10. Удовлетворены ли Вы организацией учебных и производственных практик?



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



12. 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 в колледже условиям для получения образования, содержанию, организации и качеству образовательного процесса.

На вопрос «В чем образовательная программа не соответствует Вашим ожиданиям?» среди основных причин обучающимися чаще других указывались недостаточный объем практически (18,2%). Абсолютное большинство обучающихся, принявших участие в анкетировании, удовлетворены квалификацией преподавателей (90,9%), организацией практик (100%) и материально-техническим обеспечением учебного процесса в колледже (90,9%).

Таким образом, в целом, существенных 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

В рамках проведенного самообследования установлено соответствие подготовки по образовательной программе 19.02.10 Технология продукции общественного питания. В целом, существенных недостатков в содержании, организации и качестве образовательного процесса работодатели не обнаружили.

В результате анализа данных исследования можно сделать следующие выводы.

Проведенное анкетирование обучающихся, педагогических работников и представителей работодателей по образовательной программе 19.02.10 Технология продукции общественного питания показало в целом высокую степень удовлетворенности качеством образовательной деятельности (образовательного процесса) и подготовки обучающихся в колледже со стороны указанных участников отношений в сфере образования.

На основании полученных в ходе анкетирования ответов и высказанных предложений могут быть сформулированы следующие основные рекомендации руководству колледжа и структурных подразделений, участвующих в реализации образовательной программы:

1. Продолжить работу по совершенствованию инфраструктуры колледжа, условий организации обучения студентов и труда сотрудников.
2. Учитывать полученные в ходе анкетирования данные при принятии управленческих решений.