



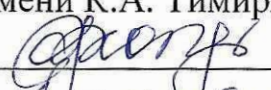
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)

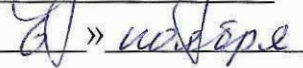
УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор - проректор по
учебной работе

ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА

имени К.А. Тимирязева

 Е.В. Хохлова

«  »  2025 г.

ОТЧЕТ

о результатах внутренней оценки качества реализации образовательной
программы работодателями, научно-педагогическими работниками,
обучающимися по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки

сельскохозяйственной продукции

(профиль *Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и
продовольствия*)

г. Москва, 2025 г.

Содержание

Введение.....	3
Раздел 1. Прохождение профессионально-общественной аккредитации.....	6
Раздел 2. Результаты внешней оценки (ФЭПО, Рособрнадзор).....	7
Раздел 3. Трудоустройство выпускников.....	7
Раздел 4. Результаты социологического опроса представителей работодателей, участвующих в реализации ООП, общие выводы о качестве реализации и предложения по совершенствованию.....	10
Раздел 5. Результаты социологического опроса научно-педагогических работников, общие выводы о качестве реализации ООП и предложения по совершенствованию.....	14
Раздел 6. Результаты социологического опроса обучающихся, общие выводы о качестве образовательного процесса в целом, отдельных дисциплин и практик, условия реализации ООП и предложения по совершенствованию.....	22
Раздел 7. Выводы и предложения.....	32

Введение

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (уровень бакалавриата), утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 года № 669, зарегистрирован в Минюсте РФ 7 августа 2017 года № 47688.

Руководителем основной образовательной программы является Янковская Валентина Сергеевна, д.т.н., доцент, и.о. зав. кафедрой управления качеством и товароведения продукции.

Направление подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (уровень бакалавриата) реализуется в РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева в Технологическом институте. В Технологическом институте в настоящее время обучается более 650 студентов по программам бакалавриата, 110 по программам магистратуры и около 20 аспирантов из всех регионов России, а также стран ближнего и дальнего зарубежья. В том числе по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» Технологического института обучаются 111 бакалавров.

Область профессиональной деятельности.

Основной профессиональной образовательной программой по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (уровень бакалавриата) предусматривается подготовка выпускников к следующим типам профессиональной деятельности:

Область профессиональной деятельности выпускников:

13 - Сельское хозяйство.

Вид профессиональной деятельности:

13.017 – Организация и выполнение работ по производству продукции растениеводства.

22 - Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Вид профессиональной деятельности:

22.007 - Обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» включает оперативный менеджмент безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке, иссле-

дования и технологические разработки, направленные на решение комплексных задач по организации производства и переработке сельскохозяйственной продукции и обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия.

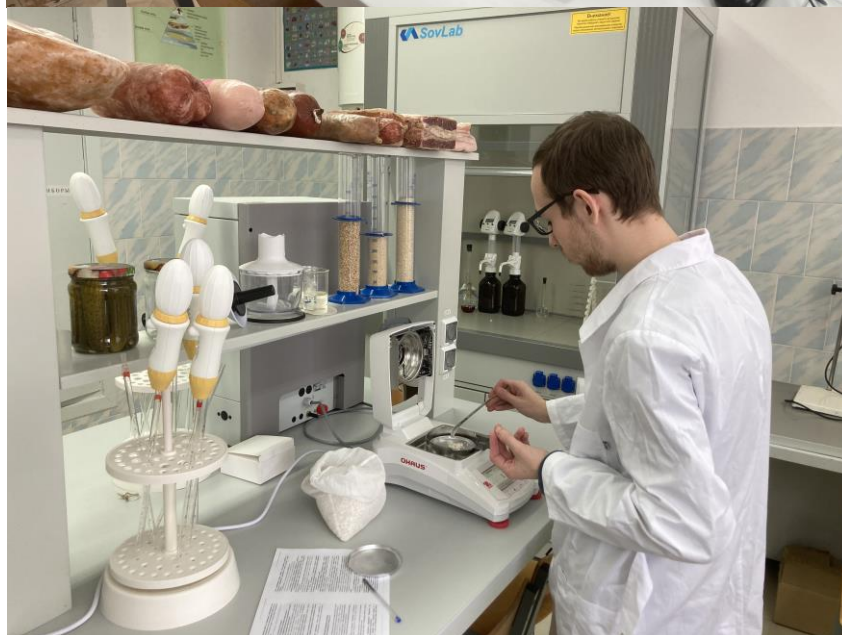
Выпускники могут работать: инженерами по качеству, инженерами по системам качества, менеджерами по качеству, инженерами службы качества, технологами по оценке качества готовой продукции, инженерами в аккредитованных лабораториях, по оценке качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата, являются: сельскохозяйственные культуры и животные; сельскохозяйственное сырьё и пищевые продукты; бактерии, вызывающие микробиологическую порчу продовольственного сырья и продуктов питания при производстве, хранении и реализации; пути заражения сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов вирусами, паразитами, прионами, химическими контаминантами и способы предотвращения попадания их в пищевые системы; методы обнаружения, идентификации и исследования контаминантов; современные методы исследования и идентификация сельскохозяйственного сырья и продовольствия; отечественные и международные системы обеспечения безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и продовольствия; управление технологическими рисками; стандартизация и подтверждение соответствия установленным нормативным документам; управление качеством продукции; безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия; технологии и оборудование для переработки и хранения продукции животноводства и растениеводства.

Область трудовой деятельности выпускника: перерабатывающие предприятия пищевой промышленности, научно-исследовательские институты (ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», ООО «ЭкоНива - Продукты питания», ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, ООО «Фрам», АОА «Брянский Молочный комбинат», ЗАО «Московская пивоваренная компания», ООО «СОФОС Протеин Биотехнологии», ООО «МакПром», МПК Велком, ООО «Фрито Лей Мануфактуринг», ООО «Ливны-Кондитер», Мон'дэлис Русь, ООО «Прохлеб ПП», ООО «РКЗ - ВКУСНЫЕ КОНСЕРВЫ», ОАО «РОТ ФРОНТ», ВНИИ рыбного хозяйства и океанографии (ФГБНУ ВНИИРО), ЗАО «Арзамасский хлеб», АО МПБК «Очаково», ВНИИ овощеводства – филиал ФГБНУ ФНЦО, АО «Молочный комбинат «Пензенский», АО «Цимлянские вина», ООО «Самарский мясокомбинат», ОАО КБК «Черемушки», АО «ТОРГОВЫЙ ДОМ «Перекресток», ООО «СОЮЗ СВ. ИОАННА ВОИНА»).

Подготовка бакалавров проходит в лекционных и лабораторных аудиториях кафедр РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, кафедр технологического института и выпускающей кафедры «Управление качеством и товароведение продукции». Фотографии лабораторий и современных лабораторных стендов выпускающей кафедры приведены ниже. В подготовке бакалавров участвуют молодые и опытные преподаватели с многолетним педагогическим и практи-

ческим опытом, имеющие высокую квалификацию в области пищевых технологий, обеспечения качества и безопасности продуктов питания.





Раздел 1. Прохождение профессионально-общественной аккредитации

Внешняя экспертиза образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции проводилась в 2021 г. и включала анализ отчета о самообследовании, посещение ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева внешней экспертной комиссией и подготовку отчета-заключения.

Основная цель проведения внешней экспертизы – установление степени соответствия аккредитуемой образовательной программы «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» стандартам и

критериям профессионально-общественной аккредитации, разработанным Национальным центром профессионально-общественной аккредитации и установленным в соответствии с Европейскими стандартами гарантии качества образования ESG-ENQA.

Во время посещения вуза комиссия изучила документацию, провела встречи с ректором университета, руководством вуза, директорами институтов, заведующими кафедрами, преподавателями, студентами, выпускниками и представителями профессионального сообщества, а также посетила инжиниринговый центр, точку кипения, специализированные лаборатории, центры коллективного пользования, библиотеки.

На основании анализа представленных документов, сведений и устных свидетельств внешняя экспертная комиссия пришла к выводу о том, что образовательная программа по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, в полной степени соответствует стандартам и критериям аккредитации Нацаккредцентра.

Экспертная комиссия рекомендовала Национальному аккредитационному совету аккредитовать образовательную программу по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, сроком на шесть лет.

Раздел 2. Результаты внешней оценки (ФЭПО, Рособрнадзор)

Процедура внешней оценки ФЭПО не проводилась.

Раздел 3. Трудоустройство выпускников

Выпускники могут осуществлять профессиональную деятельность в других областях профессиональной деятельности и (или) сферах профессиональной деятельности при условии соответствия уровня их образования и полученных компетенций требованиям к квалификации работника.



Выпускники направленности «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (уровень бакалавриата) одинаково хорошо разбираются в следующих видах деятельности: научно-исследовательский и производственно-технологический. Выпускники в зависимости от вида деятельности знают, умеют, владеют соответствующими компетенциями.

Студенты обладают знаниями: законодательства Российской Федерации, нормативного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации и подтверждения соответствия сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции установленным требованиям; знают технологические процессы производства пищевой продукции, необходимых для обеспечения безопасности пищевой продукции; определение последовательности и точности технологических операций производства пищевой продукции с целью исключения загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции контаминантами; определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства в программах производственного контроля; проведение контроля пищевой продукции и продовольственного сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля; выполнение работ по подготовке и проведению внешних и внутренних аудитов систем управления качеством пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке; осуществление контроля соблюдения работниками правил личной гигиены в целях обеспечения безопасности пищевой продукции; технологии автоматической идентификации для различных видов пищевой продукции для целей обеспечения безопасности, качества и прослеживаемости пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке и пр.

В спектре умений – анализ свойств сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства и обращения на рынке пищевой продукции; определение перечня опасных факторов, которые могут привести в процессе производства (изготовления) к выпуску в обращение пищевой продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции; определение контролируемых этапов технологических операций и пищевой продукции на этапах ее производства в программах производственного контроля; внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства на технологических линиях и обращения на рынке пищевой продукции в целях обеспечения требований технических регламентов; ведение документации о выполнении мероприятий по обеспечению безопасности в процессе производства пищевой продукции, включая документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного сырья животного происхождения, на бумажных и (или) электронных носителях информации

Студенты владеют следующими навыками:

проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и пищевой продукции, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности; проводить испытания сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции и сертификационные испытания в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции; использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства и обращения на рынке пищевой продукции.

Подобные знания и навыки выпускников данной направленности позволяют им претендовать на престижную работу в крупных холдингах, пищевых и перерабатывающих предприятиях, федеральных научных центрах, ретейлах и пр. Выпускники направленности «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» пользуются стабильным спросом на рынке труда.

Востребованность выпускников по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (уровень бакалавриата) на протяжении последних лет остается стабильно высокой и варьируется от 95 % до 100 % в 2025 году (табл. 3.1). Более половины начинает свою деловую карьеру во время обучения. После окончания бакалавриата часть выпускников продолжает дальнейшее обучение в магистратуре.

Таблица 3.1 – Трудоустройство выпускников по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (уровень бакалавриата) за 2024-2025 учебный год

Код, шифр группы научных специальностей	Наименование профессии, специальности, направления подготовки наименование группы научных специальностей	2024-2025 учебный год		
		Количество выпускников	Направлено на места трудоустройства	Количество трудоустроенных выпускников
35.03.07	«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	46	46	46

Возможности трудоустройства для данных специалистов весьма обширны: они начинают трудовую деятельность в качестве специалистов отделов качества, технологов, сотрудников НИИ и ВУЗов и имеют хорошие перспективы дальнейшего профессионального и карьерного роста в предприятиях перерабатывающей промышленности, холдингах, образовательных и научных организациях.

Выпускники по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленность подготовки: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (уровень бакалавриата) трудоустраиваются в производственные службы и отделы контроля качества организаций пищевых и перерабатывающих предприятий различных форм собственности, занятых производством пищевой продукции, ее реализацией; готовы к организации индивидуального предпринимательства. Они работают технологами, директорами, менеджерами и инженерами по качеству, руководителями компаний в предприятиях пищевой промышленности, научно-исследовательских институтах, высших учебных заведениях, например, таких как: Министерство сельского хозяйства РФ; Министерство сельского хозяйства и продовольствия Московской области; (ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», ООО «ЭкоНива - Продукты питания», ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, ООО «Фрам», АОА «Брянский Молочный комбинат», ЗАО «Московская пивоваренная компания», ООО «СОФОС Протеин Биотехнолоджи», ООО «МакПром», МПК Велком, ООО «Фрито Лей Мануфактуринг», ООО «Ливны-Кондитер», Мон'дэлис Русь, ООО "Прохлеб ПП", ООО «РКЗ - ВКУСНЫЕ КОНСЕРВЫ», ОАО «РОТ ФРОНТ», ВНИИ рыбного хозяйства и океанографии (ФГБНУ ВНИИРО), ЗАО «Арзамасский хлеб», АО МПБК «Очаково», ВНИИ овощеводства – филиал ФГБНУ ФНЦО, АО «Молочный комбинат «Пензенский», АО «Цимлянские вина», ООО «Самарский мясокомбинат», ОАО КБК «Черемушки», АО "ТОРГОВЫЙ ДОМ "Перекресток", ООО «СОЮЗ СВ. ИОАННА ВОИНА»).

Раздел 4. Результаты социологического опроса представителей работодателей, участвующих в реализации ООП, общие выводы о качестве реализации и предложения по совершенствованию

Сколько времени понадобилось нашим молодым специалистам, чтобы войти в курс дел, овладеть основными навыками практической работы, освоить основные функции?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Более 1- го года	4,3%
2	От 3-х до 6-ти месяцев	76,1%
3	От 6-ти месяцев до 1 года	19,6%

Готовы ли Вы принять на работу выпускника со степенью бакалавра по определенному направлению подготовки?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	100%
2	Нет	-
3	Затрудняюсь ответить	-

Должен ли выпускник иметь опыт практической деятельности, прежде чем он придет в Вашу организацию?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Обязательно иметь опыт работы по специальности не менее года	10%
2	Желательно иметь опыт работы по специальности не менее года	5%
3	Преддипломной и производственной практики вполне достаточно	40%
4	Рассматриваем возможность совмещения студентами учебы на последних курсах и работы в нашей организации	45%
5	Рассматриваем в индивидуальном порядке	-
6	Затрудняюсь ответить	-
7	Другое	-

Отметьте, какими качествами обладают наши выпускники (укажите все возможные варианты):

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Умение корректно выполнять рабочие задания	15%
2	Эрудированность	10%
3	Творческий подход к делу	45%
4	Умение поддерживать хорошие взаимоотношения с коллегами	15%
5	Бесконфликтное поведение	-
6	Умения разрешать проблемные ситуации	-
7	Организационные способности	-
8	Способность учиться чему-то новому	-
9	Умение работать в команде	10%
10	Способность выбирать и использовать технические средства для решения профессиональных задач	5%
11	Способность проектировать и осуществлять работу под руководством специалиста более высокой квалификации	-
12	Другое	-

Оцените, пожалуйста, уровень теоретической подготовки выпускников (выберите цифру по шкале, где 1 балл - минимальная оценка; 10 баллов - максимальная оценка).

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	1	-
2	2	-
3	3	-
4	4	-
5	5	5%
6	6	10%

7	7	15%
8	8	35%
9	9	15%
10	10	20%

Оцените, пожалуйста, уровень практических знаний и умений выпускников (выберите цифру по шкале, где 1 балл - минимальная оценка; 10 баллов - максимальная оценка).

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	1	-
2	2	-
3	3	-
4	4	-
5	5	-
6	6	-
7	7	20%
8	8	30%
9	9	45%
10	10	5%

Оцените, пожалуйста, уровень технической подготовки выпускников (выберите цифру по шкале, где 1 балл - минимальная оценка; 10 баллов - максимальная оценка).

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	1	-
2	2	-
3	3	-
4	4	-
5	5	-
6	6	5%
7	7	40%
8	8	25%
9	9	30%
10	10	5%

Уровень общей подготовки студентов, приходящих на практику.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Высокий уровень	25%
2	Хороший уровень	75%
3	Средний уровень	-
4	Низкий уровень	-
5	Затрудняюсь ответить	-

Уровень профессиональной подготовки (практических навыков и умений) студентов, приходящих на практику.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Высокий уровень	100%
2	Хороший уровень	-
3	Средний уровень	-
4	Низкий уровень	-

5	Затрудняюсь ответить	-
---	----------------------	---

Уровень взаимодействия сотрудников РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева и Вашей организации при проведении практики студентов.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Высокий уровень	75%
2	Хороший уровень	25%
3	Средний уровень	-
4	Низкий уровень	-
5	Затрудняюсь ответить	-

Уровень соответствия рабочих программ практик задачам Вашей организации.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Высокий уровень	100%
2	Хороший уровень	-
3	Средний уровень	-
4	Низкий уровень	-
5	Затрудняюсь ответить	-

Уровень соответствия тем выпускных квалификационных работ актуальным задачам Вашей организации.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Высокий уровень	100%
2	Хороший уровень	-
3	Средний уровень	-
4	Низкий уровень	-
5	Затрудняюсь ответить	-

Какие направления взаимодействия с РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева Вы считаете наиболее перспективными?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Производственная практика студентов на базе Вашей организации	90%
2	Участие Ваших сотрудников в образовательном процессе	-
3	Целевая подготовка специалистов для вашего предприятия	-
4	Трудоустройство студентов к Вам на предприятие	10%
5	Другое	-

Что, по Вашему мнению, следует улучшить в подготовке выпускников?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Повысить уровень теоретических знаний	-
2	Улучшить уровень практической подготовки	75%
3	Повысить навыки производственной дисциплины	-
4	Повысить навыки саморазвития и самообразования	25%

Принимали ли Вы на работу выпускников РГАУ-МСХА имени К.А.Тимирязева?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	80%
2	Нет	-
3	Планирую	20%

Каким образом, на Ваш взгляд, необходимо совершенствовать подготовку специалистов в Вузе в соответствии с требованиями современного рынка труда?

Улучшить уровень практической подготовки

Выводы:

Результаты опроса работодателей свидетельствуют о высокой оценке подготовки выпускников РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева и их востребованности на рынке труда: 80% респондентов уже нанимали выпускников, а 100% готовы принимать на работу бакалавров. Большинство молодых специалистов (76,1%) осваивают основные рабочие функции за 3-6 месяцев, ещё 19,6% – за 6-12 месяцев. Работодатели высоко оценивают практические (7-9 баллов у 75% опрошенных) и технические знания (7-9 баллов у 70%), теоретическую подготовку (8-10 баллов у 55%), а также выделяют творческий подход (45%). 90% работодателей считают наиболее перспективным направлением взаимодействия организацию производственной практики студентов на базе их организаций

Раздел 5. Результаты социологического опроса научно-педагогических работников, общие выводы о качестве реализации ООП и предложения по совершенствованию

Всего ППС института принявших участие в соц.опросе – 21.

1. Являетесь ли Вы штатным сотрудником РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, т.е. здесь ли лежит Ваша трудовая книжка (отметьте только один вариант ответа)

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	являюсь штатным сотрудником, моя основная должность – преподаватель	21 (100%)
2	являюсь штатным сотрудником, преподаю по внутреннему совместительству	-
3	не являюсь штатным сотрудником данного вуза, преподаю по внешнему совместительству	-
4	не веду преподавательскую работу	-

2. Преподавали ли Вы в прошлом учебном году (2024-2025) в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	да, являлся/являлась штатным сотрудником, основная должность - преподаватель	20 (95%)
2	да, являлся/являлась штатным сотрудником, преподавал (а) по внутреннему совместительству	-
3	да, являлся/являлась штатным сотрудником, преподавал (а) по внешнему совместительству	-
4	не преподавал/не преподавала в 2024 - 2025 учебном году в данном вузе	1 (5%)

3. Какую должность Вы занимаете в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	директор института	-
2	заведующий кафедрой	3 (14%)
3	профессор	5 (24%)
4	доцент	11 (52%)
5	старший преподаватель	-
6	преподаватель	-
7	ассистент	2 (10%)

4. Укажите Ваш педагогический стаж в данном вузе (выберите нужный вариант ответа)

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	до 5 лет	3 (14%)
2	5-10 лет	5 (24%)
3	10-20 лет	11 (52%)
4	21 год и выше	2 (10%)

5. Удовлетворены ли Вы своей профессией?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	да	19 (90%)
2	нет	-
3	затрудняюсь ответить	2 (10%)

6. Удовлетворены ли Вы своим социальным статусом?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	да	21 (100%)
2	нет	-
3	затрудняюсь ответить	-

7. Удовлетворены ли Вы ценностями, стратегией, миссией и политикой РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	да	19 (90%)
2	нет	1 (5%)

3	затрудняюсь ответить	1 (5%)
---	----------------------	--------

8. Удовлетворены ли Вы деятельностью администрации вуза?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	да	20 (95%)
2	нет	-
3	частично	1 (5%)
	затрудняюсь ответить	-

9. Оцените (по десятибалльной шкале) уровень Вашей удовлетворенности условиями организации труда и оснащённостью рабочих мест.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	1 (5%)
9	8	2 (10%)
10	9	9 (43%)
11	10	9 (48%)

Не самая высокая удовлетворенность оснащённостью рабочих мест ППС (порядка 15% от опрошенных) связана прежде всего с текущим ремонтом ряда аудиторий и помещений, что носит временный характер.

10. Оцените (по десятибалльной шкале) уровень Вашей удовлетворенности охраной и безопасностью труда.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	2 (10%)
7	6	2 (10%)
8	7	4 (19%)
9	8	6 (29%)
10	9	1 (5%)
11	10	6 (29%)

11. Оцените (по десятибалльной шкале) уровень Вашей удовлетворенности условиями трудового договора.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	2 (10%)

6	5	2 (10%)
7	6	1 (5%)
8	7	2 (10%)
9	8	8 (38%)
10	9	1 (5%)
11	10	5 (24%)

12. Оцените (по десятибалльной шкале) уровень Вашей удовлетворенности оплатой труда.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	1 (5%)
6	5	1 (5%)
7	6	1 (5%)
8	7	1 (5%)
9	8	2 (10%)
10	9	6 (29%)
11	10	9 (43%)

13. Оцените (по десятибалльной шкале) уровень Вашей удовлетворенности системой поощрения по результатам выполненной работы.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	-
9	8	2 (10%)
10	9	8 (38%)
11	10	11 (52%)

14. Оцените (по десятибалльной шкале) уровень Вашей удовлетворенности эффективным контрактом РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	1 (4%)
6	5	5 (22%)
7	6	2 (9%)
8	7	6 (26%)
9	8	3 (13%)
10	9	1 (4%)
11	10	5 (22%)

15. Удовлетворены ли Вы качеством и количеством учебно-методической литературы?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	19 (90%)
2	Нет	1 (5%)
3	Другое	1 (5%)

16. Удовлетворены ли Вы состоянием аудиторного фонда для занятий?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	16 (76%)
2	Нет	3 (14%)
3	Другое	2 (10%)

17. Удовлетворены ли Вы оснащенностью аудиторией современным оборудованием, необходимым для проведения занятий?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	15 (71%)
2	Нет	2 (10%)
3	Другое	4 (19%)

18. Удовлетворены ли Вы доступностью компьютерных ресурсов и орг-техники?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	8 (38%)
2	Нет	3 (14%)
3	Частично	10 (48%)

19. Удовлетворены ли Вы отношениями с непосредственным руководством?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	да	19 (90%)
2	нет	1 (5%)
3	затрудняюсь ответить	1 (5%)

20. Удовлетворены ли Вы отношениями с коллегами в структурном подразделении?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	да	20 (95%)
2	нет	-
3	затрудняюсь ответить	1 (5%)

21. Удовлетворены ли Вы взаимоотношениями со студентами?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	да	21 (100%)
2	нет	-
3	затрудняюсь ответить	-

22. Нуждаетесь ли Вы в повышении квалификации (в 2025 году)?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	да, в профессиональной	3 (14%)
2	да, в педагогической	4 (19%)
3	да, в научной	6 (29%)
4	да, в другой	5 (24%)
5	не нуждаюсь	2 (10%)
6	пока затрудняюсь ответить	1 (5%)
7	другое	-

23. Какую форму повышения квалификации Вы считаете наиболее приемлемой для себя в настоящее время?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	методические совещания (семинары) на кафедрах	-
2	посещение лекций коллег	-
3	изучение новой литературы	-
4	участие в семинарах и конференциях, проводимых в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева	2 (10%)
5	выполнение и защита диссертации	3 (14%)
6	курсы повышения квалификации в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева	5 (24%)
7	курсы повышения квалификации в институтах переподготовки кадров и повышения квалификации	6 (29%)
8	стажировка в профильных учебных и научных заведениях	2 (10%)
9	научная стажировка за рубежом	2 (10%)
10	затрудняюсь ответить	1 (5%)

24. Оцените удовлетворенность возможностью повышения квалификации (по десятибалльной шкале).

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	4 (19%)
9	8	6 (29%)
10	9	2 (10%)
11	10	9 (43%)

25. Удовлетворены ли Вы организацией питания в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	18 (86%)
2	Нет	2 (10%)
3	Затрудняюсь ответить	1 (5%)

26. Удовлетворены ли Вы обслуживанием в библиотеке?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	20 (95%)
2	Нет	-
3	Затрудняюсь ответить	1 (5%)

27. Оцените (по пятибалльной шкале) факторы, привлекающие к профессиональной деятельности преподавателей РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., % оценки				
		1	2	3	4	5
1	Перспектива профессионального роста	-	-	5 (24%)	10 (48%)	6 (29%)
2	Работа по специальности	1 (5%)	-	-	10 (48%)	10 (48%)
3	Высокий престиж вуза	-	-	5 (24%)	7 (33%)	9 (43%)
4	Хорошие условия труда	-	-	2 (10%)	10 (48%)	9 (43%)
5	Возможность заниматься преподавательской деятельностью	-	-	-	1 (5%)	20 (95%)
6	Возможность заниматься научной деятельностью	2 (10%)	1 (5%)	2 (10%)	8 (38%)	8 (38%)
7	Возможности для самореализации	1 (5%)	4 (19%)	2 (10%)	7 (33%)	7 (33%)
8	Зарплата	-	4 (19%)	3 (14%)	9 (43%)	5 (24%)
9	Хорошая психологическая атмосфера в коллективе	1 (5%)	2 (10%)	1 (5%)	13 (62%)	4 (19%)
10	Близость от места жительства	5 (24%)	2 (10%)	4 (19%)	5 (24%)	5 (24%)
11	Наличие аспирантуры и диссертационных советов	-	-	2 (10%)	10 (48%)	9 (43%)

28. Возникло ли у Вас желание сменить работу?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	нет	18 (86%)
2	при определенных обстоятельствах, возможно, да	2 (10%)
3	да, при первой удобной возможности	-
4	затрудняюсь ответить	1 (5%)

29. Если да, то почему?

Высокая нагрузка, отдаленность от места жительства.

30. Считаете ли Вы доступной и актуальной информацию из следующих структурных подразделений:

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %		
		да	нет	не всегда
1	из ректората	21 (100%)	-	-
2	из учебно-методического управления	20 (95%)	1 (5%)	-
3	из институтов	21 (100%)	-	-
4	из управления экономики и финансов	18 (86%)	2 (10%)	1 (5%)
5	из бухгалтерии	15 (71%)	4 (19%)	2 (10%)
6	из управления профорientационной работы и организации приёма	20 (95%)	1 (5%)	-
7	из Центра качества образования	21 (100%)	-	-
8	с официального сайта	18 (86%)	2 (10%)	1 (5%)
9	из социальных сетей	15 (71%)	2 (10%)	4 (19%)

31. Занимаетесь ли Вы спортом?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	5 (24%)
2	Нет	16 (76%)

32. Если да, то каким?

- 1) ходьба
- 2) тренажерный зал, кардио-зона
- 3) легкая атлетика, плавание
- 4) фитнес

33. Что вызывает у Вас трудности при проведении дистанционных занятий (можно выбрать несколько вариантов ответа)?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	отсутствие полноценного контакта с обучающимися	14 (29%)
2	сложность проведения практических занятий	12 (24%)
3	потеря связи с университетом	2 (4%)
4	повышение нагрузки при проведении занятий	5 (10%)
5	низкая скорость интернета	1 (2%)
6	отсутствие современной техники для проведения занятий	2 (4%)
7	сложно разделить рабочее и личное время	8 (16%)

34. Насколько Вы удовлетворены организацией учебного процесса в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	полностью удовлетворен/удовлетворена	18 (86%)

2	частично удовлетворен/удовлетворена	2 (10%)
3	не удовлетворен/удовлетворена	-
4	затрудняюсь ответить	1 (5%)

35. Поделитесь Вашими проблемами и предложениями по усовершенствованию образовательного процесса и деятельности РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева в целом

- Не снижать текущий уровень
- В университете можно ввести должность Менеджер проектов, который будет отвечать за реализацию текущих проектов полностью, например, выставка Золотая осень.
- Много хороших инициатив, которые хочется поддержать и пожелать, чтобы они развивались, например, повышение квалификации по иностранному языку, благоустройство и развитие территорий, множество новых активностей для студентов.

Выводы:

Результаты опроса преподавателей РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева демонстрируют высокий уровень удовлетворённости профессиональной деятельностью и условиями работы в вузе. 90% довольны своей профессией, 100% – социальным статусом и взаимоотношениями со студентами, 95% – отношениями с коллегами, 90% – с руководством. Высоки оценки по ключевым аспектам: обслуживанию в библиотеке (95%), организации питания (86%), доступности информации от подразделений вуза (в т.ч. 100% – от ректората и институтов). 86% полностью удовлетворены организацией учебного процесса и не планируют менять место работы, а 95% высоко ценят возможность заниматься преподавательской деятельностью. Особенно высоко оценены перспективы профессионального роста и престиж вуза.

Раздел 6. Результаты социологического опроса обучающихся, общие выводы о качестве образовательного процесса в целом, отдельных дисциплин и практик, условия реализации ООП и предложения по совершенствованию

Социологический опрос прошли 32 обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, что составляет 76,1% от общего количества студентов выпускного курса данного направления подготовки.

Удовлетворены ли Вы доступностью руководства Вашего института?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	84,9
2	Нет	5,8
3	Частично	9,4

Удовлетворены ли Вы полнотой и актуальностью информации, размещенной на официальном сайте Университета?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	70,0
2	Нет	9,4
3	Частично	30,6

Удовлетворены ли Вы организацией учебных занятий (расписание занятий и сессии, распределение учебного и внеучебного времени и др.)?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	77,5
2	Нет	3,8
3	Частично	18,8

Удовлетворены ли Вы обеспеченностью учебной и методической литературой?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	78,1
2	Нет	6,3
3	Частично	15,6

Оцените уровень профессиональных качеств преподавателей Вашего института

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Не могу оценить	3,1
2	Качество практически отсутствует	-
3	Качество проявляется редко	-
4	Качество проявляется на уровне 50 %	3,1
5	Качество проявляется часто	78,1
6	Качество проявляется практически всегда	15,6
7	Другое	-

Оцените качество преподаваемых дисциплин в Вашем институте, основываясь на содержании дисциплины и качестве преподаваемого материала.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Не могу оценить	3,1
2	Качество практически отсутствует	-
3	Качество проявляется редко	-
4	Качество проявляется на уровне 50 %	9,4
5	Качество проявляется часто	75,0
6	Качество проявляется практически всегда	12,5

Насколько часто преподаватели используют интерактивные и технические средства в образовательном процессе?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Практически всегда	71,3

2	Иногда	19,4
3	Крайне редко	9,4
4	Никогда	-
5	Затрудняюсь ответить	-
6	Другое	-

Оцените доступность преподавателей Вашего института для консультаций (по десятибалльной шкале)

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	6,3
8	7	9,4
9	8	28,1
10	9	25,0
11	10	31,3

Оцените доброжелательность и вежливость сотрудников Вашего института (по десятибалльной шкале).

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	3,1
7	6	6,3
8	7	12,5
9	8	25,0
10	9	31,3
11	10	21,9

Оцените по пятибалльной шкале формы обучения, способствующие качественному образованию в Вашем институте, 1 - минимальная оценка, 5 - максимальная.

№ п/п	Количество ответов, чел.	Количество ответов, %
Традиционные лекции		
1	1	3,1
2	1	3,1
3	4	12,5
4	8	25,0
5	18	56,3
Диалог, "мозговой штурм", деловая игра		
6	1	3,1
7	1	3,1

8	2	6,3
9	8	25,0
10	20	62,5
Интерактивные методы		
11	1	3,1
12	4	12,5
13	7	21,9
14	10	31,3
15	10	31,3
Лабораторные работы		
16	1	-
17	2	-
18	3	25,0
19	4	28,1
20	5	46,9
Семинары		
21	0	-
22	0	-
23	8	25,0
24	12	37,5
25	12	37,5
Научно-исследовательская работа, отчеты по практикам, курсовые работы/проекты		
26	0	-
27	1	3,1
28	4	12,5
29	12	37,5
30	15	46,9
Самостоятельные работы		
31	0	-
32	1	3,1
33	4	12,5
34	12	37,5
35	15	46,9

Оцените по пятибалльной шкале учебную деятельность института в целом, 1 - минимальная оценка, 5 - максимальная оценка.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
Соответствие информации, излагаемой преподавателем, читаемой дисциплине		
1	1	-
2	2	6,3
3	3	9,4
4	4	40,6
5	5	43,8
Оснащенность учебных занятий современным оборудованием		
6	1	-
7	2	9,4
8	3	18,8
9	4	31,3
10	5	40,6

Актуальность и востребованность излагаемой информации		
11	1	-
12	2	3,1
13	3	15,6
14	4	62,5
15	5	18,8
Уважительное отношение преподавателей к студентам		
16	1	-
17	2	3,1
18	3	12,5
19	4	31,3
20	5	53,1
Объективность оценивания самостоятельной работы студентов		
21	1	-
22	2	6,3
23	3	15,6
24	4	40,6
25	5	37,5

Можете ли Вы назвать преподавателей, которые когда-либо заставляли Вас платить за сдачу зачетов, экзаменов, курсовых работ/проектов и отчетов по практике:

100 % обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции ответили «Нет», это значит не платили за сдачу зачетов, экзаменов, курсовых работ/проектов и отчетов по практике.

Удовлетворены ли Вы оснащением учебных аудиторий, лабораторий современным техническим оборудованием?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	90,7
2	Нет	3,1
3	Частично	6,2

Удовлетворены ли Вы санитарно-гигиеническим состоянием учебных аудиторий, лабораторий?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	78,1
2	Нет	6,3
3	Частично	15,6

Удовлетворены ли Вы пунктами общественного питания?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	73,8
2	Нет	7,5
3	Частично	9,4

Не питаюсь в ВУЗе -3

Удовлетворены ли Вы организацией практик и стажировок?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	73,1

2	Нет	15,6
3	Частично	11,3

Удовлетворены ли Вы бытовыми условиями проживания?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Не проживаю в общежитии	37,5
2	Да	41,3
3	Нет	5,6
4	Частично	15,6

Укажите, сколько примерно времени за последнюю неделю, Вы работали в библиотеке Университета? (введите числовое значение)

21 (65,7%) обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции работали в библиотеке 1-2 часа за последнюю неделю.

Укажите, сколько примерно времени за последнюю неделю, Вы работали на компьютере в Университете? (введите числовое значение)

27 (84,4%) обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции работали на компьютере в Университете 2-3 часа за последнюю неделю.

Укажите, сколько примерно времени за последнюю неделю, Вы работали в Интернете в Университете? (введите числовое значение)

27 (84,4%) обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции работали в Интернете в Университете 1-2 часа за последнюю неделю.

Дайте оценку образовательному процессу в целом, используя десяти-балльную шкалу, где 0 - минимальная оценка; 10 - максимальная оценка.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	3,1
7	6	6,3
8	7	18,8
9	8	37,5
10	9	25,0
11	10	9,4

Как Вы оцениваете свои перспективы на рынке труда?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Смотрю в будущее с оптимизмом	40,6
2	Испытываю неизвестность, рассматриваю свои шансы на трудоустройство не высокими	6,3
3	Готов (а) работать там, где смогу больше зарабатывать независимо от специальности	15,6

4	Другое	37,5
---	--------	------

И всё же, если бы Вам пришлось выбирать специальность снова, как бы Вы поступили?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Выбрал (а) бы снова эту специальность в этом же образовательном учреждении	53,8
2	Выбрал (а) бы снова эту специальность, но в другом образовательном учреждении	6,3
3	Выбрал (а) бы другую специальность и другое образовательное учреждение	8,8
4	Выбрал (а) бы другую специальность в этом же образовательном учреждении	21,9
5	Другое	9,4

В вашем институте есть источники, в которых можно познакомиться с планом (графиком) внеучебной деятельности?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	78,1
2	Нет	15,6
3	Затрудняюсь ответить	6,3

Укажите каким видом деятельности Вы занимаетесь во внеучебное время?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Научно-исследовательской работой	21,9
2	Техническим творчеством	-
3	Художественным творчеством	3,1
4	Спортом	15,6
5	Культурно-массовой работой	18,8
6	Во внеучебное время подрабатываю	31,3
7	Во внеучебное время ничем не занимаюсь	9,4

Укажите, в каких мероприятиях Вы принимали участие в прошлом и текущем учебном году?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	В студенческих научных конференциях	37,5
2	В предметных олимпиадах	3,1
3	В спортивных соревнованиях	12,5
4	В культурно-массовых мероприятиях	31,3
5	Не принимал участие	15,6

Оцените уровень организации и проведения мероприятий, в которых Вы принимали участие (по десятибалльной шкале).

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	0	-
2	1	-
3	2	-

4	3	-
5	4	-
6	5	3,1
7	6	3,1
8	7	12,5
9	8	25,0
10	9	18,8
11	10	37,5

Как Вы считаете, выпускники РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева подготовлены к жизни и труду в современных условиях и адаптации на рынке труда?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	62,5
2	Нет	6,3
3	Затрудняюсь ответить	31,3

Дайте примерную оценку готовности студентов к жизни и труду в современных условиях и адаптации на рынке труда (по десятибалльной шкале).

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	6,3
7	6	6,3
8	7	31,3
9	8	37,5
10	9	15,6
11	10	3,1

Вам приходилось обращаться за помощью, консультацией в службу социально-психологической помощи?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	9,4
2	Нет	81,3
3	Затрудняюсь ответить	9,4

Если обращались в службу социально-психологической помощи, то укажите, насколько Вы удовлетворены оказанной помощью (по десятибалльной шкале).

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-

6	5	-
7	6	-
8	7	-
9	8	1
10	9	1
11	10	1

Поощряет ли администрация РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева студентов за достижения в учёбе, занятия призовых мест в конференциях, конкурсах и соревнованиях, а также за активное участие в общественной работе и культурно-массовых мероприятиях?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	93,8
2	Нет	-
3	Затрудняюсь ответить	6,3

Оцените уровень эффективности и справедливости системы поощрения студентов за достижения в учёбе, занятия призовых мест в конференциях, конкурсах и соревнованиях, а также за активное участие в общественной работе и культурно-массовых мероприятиях (по десятибалльной шкале).

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	6,3
7	6	9,4
8	7	18,8
9	8	25,0
10	9	25,0
11	10	15,6

Оцените уровень организации воспитательной работы в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева (по десятибалльной шкале).

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	9,4
7	6	3,1
8	7	12,5
9	8	18,8
10	9	28,1
11	10	28,1

В Вашей учебной группе есть куратор?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	100
2	Нет	-
3	Затрудняюсь ответить	-

Если в Вашей группе есть куратор, оцените его деятельность по десяти-балльной шкале

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	3,1
8	7	6,3
9	8	15,6
10	9	31,3
11	10	43,8

Поделитесь Вашими предложениями по улучшению качества образовательных услуг в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева; опишите свои проблемы и пожелания. Укажите причины наличия академической задолженности (при ее наличии)

Развивать инновационные решения, внедрять больше современных технологий и работы с ПК и Интернетом, следовать курсу реорганизации учебных пространств и ремонту учебных корпусов

Готовы ли Вы рекомендовать РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева родственникам и знакомым?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, %
1	Да	79,4
2	Нет	5,6
3	Затрудняюсь ответить	15,0
4	Другое	-

Выводы:

Результаты опроса показывают высокий уровень удовлетворённости студентов РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева различными аспектами образовательного процесса. Так, 84,9% удовлетворены доступностью руководства института, 77,5% – организацией учебных занятий, 78,1% – обеспеченностью литературой и профессиональными качествами преподавателей, 90,7% – оснащённостью аудиторий и лабораторий. Высокие оценки воспитательной работы, системы поощрения студентов (93,8% подтвердили её наличие) и доступности преподавателей для консультаций. 79,4% готовы рекомендовать вуз знакомым.

Раздел 7. Выводы и предложения

Выводы:

Возможности трудоустройства выпускников по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции реализуются в большинстве на предприятиях пищевой промышленности.

Комплексный анализ результатов опросов работодателей, преподавателей и студентов РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева подтверждает высокое качество образовательного процесса и востребованность выпускников на рынке труда.

Работодатели (100% готовы принимать бакалавров, 80% уже нанимали выпускников) отмечают быструю адаптацию молодых специалистов (95,7% осваивают функции за 3-12 месяцев), высокий уровень знаний (7-9 баллов по практическим и техническим навыкам у 70-75%, 8-10 баллов по теории у 55%) и творческий подход (45%), при этом акцентируя необходимость усиления практической подготовки (75%) и организации практик на предприятиях (90%).

Преподаватели демонстрируют значительную удовлетворённость: 90% довольны профессией, 100% – социальным статусом и отношениями со студентами, 86% не планируют менять место работы.

Студенты высоко оценивают ключевые аспекты обучения (84,9% – доступность руководства, 90,7% – оснащённость аудиторий, 79,4% готовы рекомендовать вуз), что в совокупности свидетельствует о слаженной работе вуза, профессионализме коллектива и эффективной подготовке специалистов, востребованных на рынке труда.

Предложения:

Обеспечить образовательную программу направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции материально-технической базой (корпус 25), соответствующей требованиям рабочих программ дисциплин (современным исследовательским оборудованием, компьютерами, мультимедийными аудиториями, лабораториями).

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

к отчету от 06.11.2025 № _____

по вопросу: о результатах внутренней оценки качества реализации образовательной программы работодателями, научно-педагогическими работниками, обучающимися по направлению подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Должность завизи- ровавшего проект	Дата поступле- ния на визиро- вание	Инициалы, фамии- лия	Подпись	Дата визиро- вания
---------------------------------------	---	-------------------------	---------	-----------------------

Руководитель ООП

П.Д. Осмоловский



Директор института

И.А. Бакин

