



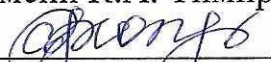
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева»
(ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева)

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор - проректор по
учебной работе

ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА

имени К.А. Тимирязева

 Е.В. Хохлова
« 6 » ноября 2025 г.

ОТЧЕТ

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

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

*(профили Технология мясных, молочных и рыбных продуктов, Биотехнология
продуктов питания из мясного, молочного сырья)*

г. Москва, 2025 г.

Содержание

Введение.....	3
Раздел 1. Прохождение профессионально-общественной аккредитации....	5
Раздел 2. Результаты внешней оценки (ФЭПО, Рособрнадзор).....	6
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.....	17
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.....	33
Раздел 7. Выводы и предложения.....	52

Введение

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата), утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 11 августа 2020 года, № 936, зарегистрирован в Минюсте РФ 26 августа 2020 года, № 59460.

Руководителем основной образовательной программы является Серегин Сергей Александрович, к.т.н., доцент кафедры технологии хранения и переработки продуктов животноводства.

Направление подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» Технологического института обучаются 111 бакалавров.

Область профессиональной деятельности:

Основной профессиональной образовательной программой по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата) предусматривается подготовка выпускников к следующим типам профессиональной деятельности:

Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака.

Вид профессиональной деятельности: производство продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях.

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу бакалавриата по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, включает:

- разработку планов размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;
- расчет производственных мощностей и загрузки оборудования в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;
- разработку технологической и эксплуатационной документации по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения;
- разработку технически обоснованных норм времени (выработки), линейных и сетевых графиков производства продуктов питания животного происхождения в целях оптимизации технологического процесса производства продуктов животного происхождения на автоматизированных технологических линиях;
- расчет нормативов материальных затрат (нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов, инструментов, технологического топлива,

энергии) и экономической эффективности технологических процессов производства продуктов питания животного происхождения;

- разработку технических заданий на проектирование и производство специальной оснастки, инструмента и приспособлений, нестандартного оборудования, средств автоматизации и механизации, предусмотренных технологией производства продуктов питания животного происхождения;

- оформление изменений в технической и технологической документации при корректировке технологических процессов и режимов производства продуктов питания животного происхождения.

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.

Объектами профессиональной деятельности, освоивших программу бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения являются пищевые предприятия, специализированные цеха, имеющие функции пищевого производства, сырье, полуфабрикаты и продукты животного происхождения и гидробионты, продукты переработки (вторичное) и отходы, пищевые ингредиенты и добавки; технологическое оборудование; приборы; нормативная, проектно-технологическая документация, санитарные, ветеринарные и строительные нормы и правила; международные стандарты; методы и средства контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; базы данных технологического, технического характера; данные мониторинга экологической и биологической безопасности продовольствия и окружающей среды.

Область трудовой деятельности выпускника: перерабатывающие предприятия пищевой промышленности (ООО «МПЗ Мясницкий ряд», АО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат», ПАО «Группа Черкизово», ООО «УК «Русмолоко», АО «Истринская сыроварня Олега Сироты», АПХ «Мираторг», ГАП «Ресурс», ГК «Молвест», ООО «Мясокомбинат Павловская слобода» (ГК Велком), ООО «УК «Дамате»», ООО «Царицыно Эталон», ООО «Шепиловская птицефабрика», ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, АОА «Брянский Молочный комбинат», ООО «МакПром», ВНИИ рыбного хозяйства и океанографии (ФГБНУ ВНИИРО), АО «Молочный комбинат «Пензенский», ООО «Самарский мясокомбинат», ООО «Лакталис Истра», ФГБУН ФИЦ питания и биотехнологии).

Подготовка бакалавров проходит в лекционных и лабораторных аудиториях кафедр РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, кафедр технологического института и выпускающей кафедры «Технологии хранения и переработки продуктов животноводства», Фотографии лабораторий и современных лабораторных стендов выпускающей кафедры приведены ниже.

В подготовке бакалавров участвуют молодые и опытные преподаватели с многолетним педагогическим и практическим 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения проводилась в 2024 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 «Продукты питания

животного происхождения» 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 19.03.03 Продукты питания животного происхождения в полной степени соответствует стандартам и критериям аккредитации Нацаккредцентра.

Экспертная комиссия рекомендовала Национальному аккредитационному совету аккредитовать образовательную программу по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, сроком на шесть лет.

Раздел 2. Результаты внешней оценки (ФЭПО, Рособрнадзор)

В разделе представлена информация о результатах тестирования студентов направления подготовки «Продукты питания животного происхождения».

Результаты тестирования студентов направления подготовки и вузов участников по показателю «Доля студентов по проценту набранных баллов за выполнение ПИМ» представлены на рисунке 2.1.

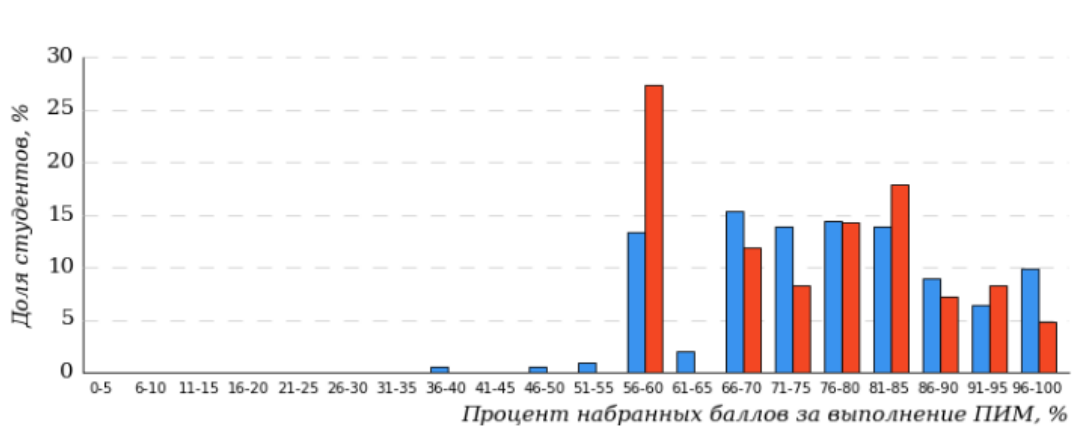


Рисунок 2.1- Распределение результатов тестирования студентов вуза с наложением на общий результат вузов-участников

Распределение результатов тестирования студентов направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья» вуза и вузов участников по показателю «Доля студентов, находящихся на уровне

обученности не ниже второго» в соответствии с моделью оценки результатов обучения представлено на рисунке 2.2.

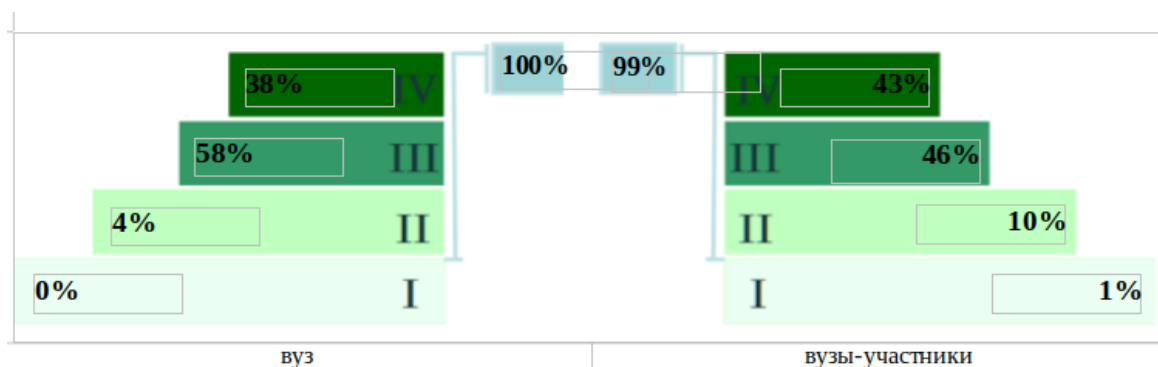


Рисунок 2.2 - Диаграмма распределения результатов тестирования студентов по уровням обученности

Как видно из рисунка 2.2, доля студентов направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья» вуза, находящихся на уровне обученности не ниже второго, составляет 100%, а доля студентов данного направления подготовки вузов-участников на уровне обученности не ниже второго - 99%.

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 направления подготовки «Продукты питания животного происхождения» (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 поточности 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 не 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 направления подготовки «Продукты питания животного происхождения» пользуются стабильным спросом на рынке труда.

Востребованность выпускников по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата) на протяжении последних лет остается стабильно высокой и варьируется от 93 % до 100 % (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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата) за 2024-2025 учебный год

Код, шифр группы научных специальностей	Наименование направления подготовки	2024-2025 учебный год		
		Количество выпускников	Направлено на места трудоустройства	Количество трудоустроенных выпускников
19.03.03	Продукты питания животного происхождения	21	21	21

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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (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; (ООО «МПЗ Мясницкий ряд», АО «Останкинский мясоперерабатывающий комбинат», ПАО «Группа Черкизово», ООО «УК «Русмолоко», АО «Истринская сыроварня Олега Сироты», АПХ «Мираторг», ГАП «Ресурс», ГК «Молвест», ООО «Мясокомбинат Павловская слобода» (ГК Велком), ООО «УК «Дамате»», ООО «Царицыно Эталон», ООО «Шепиловская птицефабрика», ФГАНУ «Всероссийский научно-исследовательский институт молочной промышленности», ФГБНУ «Федеральный научный центр пищевых систем им. В.М. Горбатова» РАН, АОА «Брянский Молочный комбинат», ООО «МакПром», ВНИИ рыбного хозяйства и океанографии (ФГБНУ ВНИИРО), АО «Молочный комбинат «Пензенский», ООО «Самарский мясокомбинат»,

ООО «Лакталис Истра», ФГБУН ФИЦ питания и биотехнологии).

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

4.1. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мясных, молочных и рыбных продуктов

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, чел., %
1	Более 1- го года	2, 10%
2	От 3-х до 6-ти месяцев	16, 80%
3	От 6-ти месяцев до 1 года	2, 10%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	20, 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	10%
3	Преддипломной и производственной практики вполне достаточно	30%
4	Рассматриваем возможность совмещения студентами учебы на последних курсах и работы в нашей организации	50%
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, чел., %
1	Умение корректно выполнять рабочие задания	2, 10%
2	Эрудированность	2, 10%
3	Творческий подход к делу	10, 50%
4	Умение поддерживать хорошие взаимоотношения с коллегами	2, 10%
5	Бесконфликтное поведение	-
6	Умения разрешать проблемные ситуации	-
7	Организационные способности	-

8	Способность учиться чему-то новому	-
9	Умение работать в команде	2, 10%
10	Способность выбирать и использовать технические средства для решения профессиональных задач	2, 10%
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, чел., %
1	1	-
2	2	-
3	3	-
4	4	-
5	5	6, 30%
6	6	-
7	7	2, 10%
8	8	8,40%
9	9	2, 10 %
10	10	2, 10%

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, чел., %
1	1	-
2	2	-
3	3	-
4	4	-
5	5	-
6	6	-
7	7	-
8	8	10, 50%
9	9	10, 50%
10	10	-

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, чел., %
1	1	-
2	2	-
3	3	-
4	4	-
5	5	-
6	6	-
7	7	-
8	8	5, 25%

9	9	10, 50%
10	10	5, 25%

Уровень общей подготовки студентов, приходящих на практику.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Высокий уровень	-
2	Хороший уровень	20 100%
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, чел., %
1	Высокий уровень	20, 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, чел., %
1	Высокий уровень	20, 100%
2	Хороший уровень	-
3	Средний уровень	-
4	Низкий уровень	-
5	Затрудняюсь ответить	-

Уровень соответствия рабочих программ практик задачам Вашей организации.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Высокий уровень	20, 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, чел., %
1	Высокий уровень	20, 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, чел., %
1	Производственная практика студентов на базе Вашей организации	20, 100%
2	Участие Ваших сотрудников в образовательном процессе	-
3	Целевая подготовка специалистов для вашего предприятия	-
4	Трудоустройство студентов к Вам на предприятие	-
5	Другое	-

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Повысить уровень теоретических знаний	-
2	Улучшить уровень практической подготовки	20, 100%
3	Повысить навыки производственной дисциплины	-
4	Повысить навыки саморазвития и самообразования	-

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	16, 80%
2	Нет	-
3	Планирую	4, 20, %

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

Улучшить уровень практической подготовки

4.2. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья

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, чел., %
1	Более 1- го года	3,15%
2	От 3-х до 6-ти месяцев	15, 75%
3	От 6-ти месяцев до 1 года	2, 10%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	19, 95%
2	Нет	1, 5%
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	12%
2	Желательно иметь опыт работы по специальности не менее года	15%
3	Преддипломной и производственной практики вполне достаточно	28%
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, чел., %
1	Умение корректно выполнять рабочие задания	3,15%
2	Эрудированность	4, 20%
3	Творческий подход к делу	8, 40%
4	Умение поддерживать хорошие взаимоотношения с коллегами	1, 5%
5	Бесконфликтное поведение	-
6	Умения разрешать проблемные ситуации	-
7	Организационные способности	-
8	Способность учиться чему-то новому	-
9	Умение работать в команде	3, 15%
10	Способность выбирать и использовать технические средства для решения профессиональных задач	1, 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, чел., %
1	1	-
2	2	-
3	3	-
4	4	-
5	5	7, 35%
6	6	-
7	7	1, 5%
8	8	6,30%
9	9	3, 15 %
10	10	3, 15%

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, чел., %
1	1	-
2	2	-
3	3	-
4	4	-
5	5	-
6	6	-
7	7	-
8	8	15, 75%
9	9	5, 25%
10	10	-

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, чел., %
1	1	-
2	2	-
3	3	-
4	4	-
5	5	-
6	6	-
7	7	-
8	8	6, 30%
9	9	12, 60%
10	10	2, 10%

Уровень общей подготовки студентов, приходящих на практику.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Высокий уровень	1, 5%
2	Хороший уровень	19, 95%
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, чел., %
1	Высокий уровень	18, 90%
2	Хороший уровень	2, 10%
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, чел., %
1	Высокий уровень	19, 95 %
2	Хороший уровень	1, 5%
3	Средний уровень	-
4	Низкий уровень	-
5	Затрудняюсь ответить	-

Уровень соответствия рабочих программ практик задачам Вашей организации.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Высокий уровень	18, 90%
2	Хороший уровень	2, 10%
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, чел., %
1	Высокий уровень	17, 85%
2	Хороший уровень	3, 15%
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, чел., %
1	Производственная практика студентов на базе Вашей организации	19, 95%
2	Участие Ваших сотрудников в образовательном процессе	1, 5%
3	Целевая подготовка специалистов для вашего предприятия	-
4	Трудоустройство студентов к Вам на предприятие	-
5	Другое	-

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Повысить уровень теоретических знаний	2, 10%
2	Улучшить уровень практической подготовки	18, 90%
3	Повысить навыки производственной дисциплины	-
4	Повысить навыки саморазвития и самообразования	-

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	15, 75%
2	Нет	-

3	Планирую	5, 25 %
---	----------	---------

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 подтверждают высокую оценку подготовки выпускников РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева. 80% респондентов уже трудоустроивали выпускников вуза, а 100% готовы принимать на работу бакалавров. В среднем молодые специалисты осваивают основные рабочие функции за 3-6 месяцев (80% ответов), что свидетельствует об их достаточной подготовленности. Работодатели высоко оценивают уровень практических (оценки 8-9 баллов у 100% опрошенных) и технических знаний (оценки 9-10 баллов у 75%), а также отмечают творческий подход выпускников как ключевое качество (50% ответов). Кроме того, 100% работодателей высоко оценивают уровень подготовки студентов на практике, взаимодействие с вузом и соответствие рабочих программ и тем ВКР задачам организации.

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.

5.1. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мясных, молочных и рыбных продуктов

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%)
4	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	-
7	6	1(5%)
8	7	4 (19%)
9	8	6 (29%)
10	9	4(20%)
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	-

6	5	-
7	6	1 (5%)
8	7	2 (10%)
9	8	8 (38%)
10	9	4(20%)
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	-
6	5	-
7	6	-
8	7	2(10%)
9	8	4(20%)
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	-
6	5	-
7	6	2 (9%)
8	7	6 (26%)

9	8	3 (13%)
10	9	5 (22%)
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	2(10%)
3	Другое	3 (14%)

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 оргтехники?

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

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	1 (5%)
3	Затрудняюсь ответить	2 (10%)

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	-
3	да, при первой удобной возможности	1 (5%)
4	затрудняюсь ответить	2 (10%)

29. Если да, то почему?

Нагрузка, удаленность от места работы

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 профориентационной 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
- Усовершенствовать работу с должниками (дорожная карта).
- Работа с должниками, которые давно не были в университете, должна проводиться не преподавателем, а нужно решение руководства и план.
- В университете можно ввести должность Менеджер проектов, который будет отвечать за реализацию текущих проектов полностью, например, выставка Золотая осень.
- В то же время, 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.

5.2. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья

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	20 (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	19 (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 (15%)
3	профессор	6 (30%)
4	доцент	10 (50%)
5	старший преподаватель	-
6	преподаватель	-
7	ассистент	1 (5%)

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	до 5 лет	4 (20%)
2	5-10 лет	6 (30%)
3	10-20 лет	9 (45%)
4	21 год и выше	1 (5%)

5. Удовлетворены ли Вы своей профессией?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	да	19 (95%)
2	нет	-
3	затрудняюсь ответить	1 (5%)

6. Удовлетворены ли Вы своим социальным статусом?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	да	20 (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	18 (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	17 (85%)
2	нет	-
3	частично	3 (15%)
4	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	2 (10%)
9	8	3 (15%)
10	9	8 (40%)
11	10	7 (35%)

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	-
7	6	2(10%)
8	7	5 (25%)
9	8	5 (25%)
10	9	3(15%)
11	10	5 (25%)

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	-
6	5	-
7	6	3 (15%)
8	7	1 (5%)
9	8	6 (30%)
10	9	3(15%)
11	10	7 (35%)

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	-
6	5	-
7	6	-
8	7	4(20%)
9	8	5(25%)
10	9	5 (25%)
11	10	6 (30%)

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	4 (20%)
10	9	7 (35%)
11	10	9 (45%)

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	-
6	5	-
7	6	3 (15%)
8	7	4 (20%)
9	8	2 (10%)
10	9	3 (15%)
11	10	8 (40%)

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	18 (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	15 (75%)
2	Нет	1(5%)
3	Другое	4 (20%)

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	13 (65%)
2	Нет	2(10%)
3	Другое	5 (25%)

18. Удовлетворены ли Вы доступностью компьютерных ресурсов и оргтехники?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	13 (65%)
2	Нет	4(20%)
3	Частично	3 (15%)

19. Удовлетворены ли Вы отношениями с непосредственным руководством?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	да	18 (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	19 (95%)
2	нет	-
3	затрудняюсь ответить	1 (5%)

21. Удовлетворены ли Вы взаимоотношениями со студентами?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	да	20(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	2 (10%)
2	да, в педагогической	3 (15%)
3	да, в научной	5 (25%)
4	да, в другой	5 (25%)
5	не нуждаюсь	1 (5%)
6	пока затрудняюсь ответить	4 (20%)
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	3 (15%)
5	выполнение и защита диссертации	4 (20%)
6	курсы повышения квалификации в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева	3 (15%)
7	курсы повышения квалификации в институтах переподготовки кадров и повышения квалификации	7 (35%)
8	стажировка в профильных учебных и научных заведениях	1 (5%)
9	научная стажировка за рубежом	2 (10%)
10	затрудняюсь ответить	-

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	5 (25%)
9	8	7 (35%)
10	9	3 (15%)
11	10	5 (25%)

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	16 (80%)
2	Нет	2 (10%)
3	Затрудняюсь ответить	2 (10%)

26. Удовлетворены ли Вы обслуживанием в библиотеке?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	19 (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 (25%)	8 (40%)	7 (35%)
2	Работа по специальности	1 (5%)	-	-	11 (55%)	8(40%)
3	Высокий престиж вуза	-	-	3 (30%)	8 (40%)	9 (45%)
4	Хорошие условия труда	-	-	3 (15%)	11 (55%)	6 (30%)
5	Возможность заниматься преподавательской деятельностью	-	-	-	2 (10%)	18 (90%)
6	Возможность заниматься научной деятельностью	4 (20%)	3 (15%)	2 (10%)	6 (30%)	5 (25%)
7	Возможности для самореализации	3 (15%)	5 (25%)	1 (5%)	8 (40%)	3 (15%)
8	Зарплата	-	5 (25%)	4 (20%)	7 (35%)	4 (20%)
9	Хорошая психологическая атмосфера в коллективе	2 (10%)	3 (15%)	4 (20%)	10 (50%)	1(5%)
10	Близость от места жительства	6 (30%)	3 (15%)	5 (25%)	2 (10%)	4 (20%)
11	Наличие аспирантуры и диссертационных советов	-	-	5 (25%)	11 (55%)	4 (20%)

28. Возникло ли у Вас желание сменить работу?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	нет	18 (90%)
2	при определенных обстоятельствах, возможно, да	-
3	да, при первой удобной возможности	1 (5%)
4	затрудняюсь ответить	1 (5%)

29. Если да, то почему?

Нагрузка, удаленность от места работы

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	20 (100%)	-	-
2	из учебно-методического управления	19 (95%)	1 (5%)	-
3	из институтов	20 (100%)	-	-
4	из управления экономики и финансов	17 (85%)	2 (10%)	1 (5%)
5	из бухгалтерии	14 (70%)	3 (15%)	3 (15%)
6	из управления профориентационной работы и организации приёма	18 (90%)	2 (10%)	-
7	из Центра качества образования	20 (100%)	-	-
8	с официального сайта	16 (75%)	2 (10%)	2 (10%)
9	из социальных сетей	15 (75%)	3 (15%)	2 (10%)

31. Занимаетесь ли Вы спортом?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел., %
1	Да	6 (30%)
2	Нет	14 (70%)

32. Если да, то каким?

- 5) ходьба
- 6) тренажерный зал, кардио-зона
- 7) легкая атлетика, плавание
- 8) 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	7 (35%)
2	сложность проведения практических занятий	5 (25%)
3	потеря связи с университетом	1 (5%)
4	повышение нагрузки при проведении занятий	2 (10%)
5	низкая скорость интернета	1 (5%)
6	отсутствие современной техники для проведения занятий	3 (15%)
7	сложно разделить рабочее и личное время	1 (5%)

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	16 (80%)
2	частично удовлетворен/удовлетворена	2 (10%)
3	не удовлетворен/удовлетворена	-
4	затрудняюсь ответить	2 (10%)

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

- Не снижать текущий уровень
- Усовершенствовать работу с должниками (дорожная карта).
- Работа с должниками, которые давно не были в университете, должна проводиться не преподавателем, а нужно решение руководства и план.
- В университете можно ввести должность Менеджер проектов, который будет отвечать за реализацию текущих проектов полностью, например, выставка Золотая осень.
- В то же время, 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. Подавляющее большинство респондентов удовлетворены своей профессией (90%), социальным статусом (100%), деятельностью администрации (95%), взаимоотношениями с коллегами (95%) и студентами (100%). Высокие оценки получены по таким параметрам, как организация труда и оснащённость рабочих мест (9-10 баллов поставили 91% опрошенных), обслуживание в библиотеке (95%), питание в вузе (86%), доступность и актуальность информации от структурных подразделений (в т.ч. 100 % – от ректората и институтов). 86% преподавателей полностью удовлетворены организацией учебного процесса, а 86% не планируют менять место работы. Ключевыми факторами привлечения к работе стали возможность заниматься преподавательской деятельностью (95%), перспектива профессионального роста и хорошие условия труда (43–48%).

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 21 обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», что составляет 3,0% от общего количества студентов института (711 студентов).

6.1. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология мясных, молочных и рыбных продуктов

Удовлетворены ли Вы доступностью руководства Вашего института?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Да	17
2	Нет	1
3	Частично	3

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Да	18
2	Нет	1
3	Частично	2

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Да	16
2	Нет	1
3	Частично	4

Удовлетворены ли Вы обеспеченностью учебной и методической литературой?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Да	17
2	Нет	1
3	Частично	3

Оцените уровень профессиональных качеств преподавателей Вашего института.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Не могу оценить	1
2	Качество практически отсутствует	-
3	Качество проявляется редко	-
4	Качество проявляется на уровне 50 %	1
5	Качество проявляется часто	10
6	Качество проявляется практически всегда	9
7	Другое	-

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Не могу оценить	2
2	Качество практически отсутствует	-
3	Качество проявляется редко	-
4	Качество проявляется на уровне 50 %	3

5	Качество проявляется часто	9
6	Качество проявляется практически всегда	7

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Практически всегда	14
2	Иногда	5
3	Крайне редко	-
4	Никогда	-
5	Затрудняюсь ответить	2
6	Другое	-

Оцените доступность преподавателей Вашего института для консультаций (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	1
9	8	6
10	9	9
11	10	5

Оцените доброжелательность и вежливость сотрудников Вашего института (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	1
9	8	3
10	9	8
11	10	9

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
Традиционные лекции		
1	1	-
2	2	1

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

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
Соответствие информации, излагаемой преподавателем, читаемой дисциплине		
1	1	-
2	2	-
3	3	2
4	4	11
5	5	8

Оснащенность учебных занятий современным оборудованием		
6	1	-
7	2	-
8	3	3
9	4	10
10	5	8
Актуальность и востребованность излагаемой информации		
11	1	-
12	2	-
13	3	2
14	4	11
15	5	8
Уважительное отношение преподавателей к студентам		
16	1	-
17	2	-
18	3	-
19	4	14
20	5	7
Объективность оценивания самостоятельной работы студентов		
21	1	-
22	2	-
23	3	3
24	4	9
25	5	9

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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 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, чел.
1	Да	17
2	Нет	1
3	Частично	3

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Да	16
2	Нет	2
3	Частично	3

Удовлетворены ли Вы пунктами общественного питания?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Да	15
2	Нет	1
3	Частично	3

Не питаюсь в ВУЗе -2

Удовлетворены ли Вы организацией практик и стажировок?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Да	18
2	Нет	-
3	Частично	3

Удовлетворены ли Вы бытовыми условиями проживания?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Не проживаю в общежитии	3
2	Да	9
3	Нет	2
4	Частично	4

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

84 % обучающихся работали 1-3 часа в библиотеке Университета за последнюю неделю.

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

74 % обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» работали на компьютере в Университете 4-5 часов за последнюю неделю.

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

69 % обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» работали в Интернете в Университете 2-3 часа за последнюю неделю.

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

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

Как Вы оцениваете свои перспективы на рынке труда?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Смотрю в будущее с оптимизмом	16

2	Испытываю неизвестность, рассматриваю свои шансы на трудоустройство не высокими	1
3	Готов (а) работать там, где смогу больше зарабатывать независимо от специальности	3
4	Другое	1

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Выбрал (а) бы снова эту специальность в этом же образовательном учреждении	17
2	Выбрал (а) бы снова эту специальность, но в другом образовательном учреждении	1
3	Выбрал (а) бы другую специальность и другое образовательное учреждение	-
4	Выбрал (а) бы другую специальность в этом же образовательном учреждении	2
5	Другое	1

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Да	18
2	Нет	-
3	Затрудняюсь ответить	3

Укажите каким видом деятельности Вы занимаетесь во внеучебное время?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Научно-исследовательской работой	10
2	Техническим творчеством	-
3	Художественным творчеством	-
4	Спортом	8
5	Культурно-массовой работой	9
6	Во внеучебное время подрабатываю	2
7	Во внеучебное время ничем не занимаюсь	1
8	Другое	-

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	В студенческих научных конференциях	11
2	В предметных олимпиадах	2
3	В спортивных соревнованиях	9
4	В культурно-массовых мероприятиях	10
5	Не принимал участие	3

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

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

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, чел.
1	Да	17
2	Нет	-
3	Затрудняюсь ответить	4

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, чел.
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	2
9	8	5
10	9	8
11	10	6

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Да	5
2	Нет	16
3	Затрудняюсь ответить	-

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	16
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	-
9	8	-
10	9	3
11	10	2

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, чел.
1	Да	18
2	Нет	-
3	Затрудняюсь ответить	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, чел.
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	3
9	8	4
10	9	8
11	10	6

Оцените уровень организации воспитательной работы в РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева (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	2
9	8	5
10	9	9
11	10	7

В Вашей учебной группе есть куратор?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов, чел.
1	Да	21
2	Нет	-
3	Затрудняюсь ответить	-

Если в Вашей группе есть куратор, оцените его деятельность 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	2
10	9	7
11	10	12

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, чел.
1	Да	18
2	Нет	-
3	Затрудняюсь ответить	2
4	Другое	1

6.2. 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Биотехнология продуктов питания из мясного, молочного сырья

Удовлетворены ли Вы доступностью руководства Вашего института?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Да	81%
2	Нет	5%
3	Частично	14%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Да	86%
2	Нет	5%
3	Частично	9%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Да	76%
2	Нет	5%
3	Частично	19%

Удовлетворены ли Вы обеспеченностью учебной и методической литературой?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Да	81%
2	Нет	5%
3	Частично	14%

Оцените уровень профессиональных качеств преподавателей Вашего института.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Не могу оценить	5%
2	Качество практически отсутствует	-
3	Качество проявляется редко	-
4	Качество проявляется на уровне 50 %	5%
5	Качество проявляется часто	47%
6	Качество проявляется практически всегда	43%
7	Другое	-

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Не могу оценить	10%

2	Качество практически отсутствует	-
3	Качество проявляется редко	-
4	Качество проявляется на уровне 50 %	14%
5	Качество проявляется часто	43%
6	Качество проявляется практически всегда	33%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Практически всегда	67%
2	Иногда	24%
3	Крайне редко	-
4	Никогда	-
5	Затрудняюсь ответить	9%
6	Другое	-

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	5%
9	8	28%
10	9	43%
11	10	24%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	5%
9	8	14%
10	9	38%
11	10	43%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
Традиционные лекции		
1	1	-
2	2	5%
3	3	19%
4	4	43%
5	5	33%
Диалог, "мозговой штурм", деловая игра		
6	1	5%
7	2	5%
8	3	5%
9	4	48%
10	5	37%
Интерактивные методы		
11	1	-
12	2	-
13	3	19%
14	4	43%
15	5	38%
Лабораторные работы		
16	1	-
17	2	5%
18	3	9%
19	4	43%
20	5	43%
Семинары		
21	1	-
22	2	5%
23	3	5%
24	4	47%
25	5	43%
Научно-исследовательская работа, отчеты по практикам, курсовые работы/проекты		
26	1	5%
27	2	5%
28	3	5%
29	4	48%
30	5	37%
Самостоятельные работы		
31	1	5%
32	2	10%
33	3	28%
34	4	33%
35	5	24%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
Соответствие информации, излагаемой преподавателем, читаемой дисциплине		
1	1	-
2	2	-
3	3	10%
4	4	52%
5	5	38%
Оснащенность учебных занятий современным оборудованием		
6	1	-
7	2	-
8	3	14%
9	4	48%
10	5	38%
Актуальность и востребованность излагаемой информации		
11	1	-
12	2	-
13	3	10%
14	4	52%
15	5	38%
Уважительное отношение преподавателей к студентам		
16	1	-
17	2	-
18	3	-
19	4	67%
20	5	33%
Объективность оценивания самостоятельной работы студентов		
21	1	-
22	2	-
23	3	14%
24	4	43%
25	5	43%

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 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» 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 в процентах
1	Да	81%
2	Нет	5%
3	Частично	14%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Да	76%
2	Нет	10%
3	Частично	14%

Удовлетворены ли Вы пунктами общественного питания?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Да	79%
2	Нет	5%
3	Частично	16%

Не питаюсь в ВУЗе -2 человека

Удовлетворены ли Вы организацией практик и стажировок?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Да	86%
2	Нет	-
3	Частично	14%

Удовлетворены ли Вы бытовыми условиями проживания?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Не проживаю в общежитии	17%
2	Да	50%
3	Нет	11%
4	Частично	22%

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

84 % обучающихся работали 1-3 часа в библиотеке Университета за последнюю неделю.

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

74 % обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» работали на компьютере в Университете 4-5 часов за последнюю неделю.

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

69 % обучающихся по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» работали в Интернете в Университете 2-3 часа за последнюю неделю.

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	10%
9	8	19%
10	9	38%
11	10	33%

Как Вы оцениваете свои перспективы на рынке труда?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Смотрю в будущее с оптимизмом	76%
2	Испытываю неизвестность, рассматриваю свои шансы на трудоустройство не высокими	5%
3	Готов (а) работать там, где смогу больше зарабатывать независимо от специальности	14%
4	Другое	5%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Выбрал (а) бы снова эту специальность в этом же образовательном учреждении	81%
2	Выбрал (а) бы снова эту специальность, но в другом образовательном учреждении	5%
3	Выбрал (а) бы другую специальность и другое образовательное учреждение	-
4	Выбрал (а) бы другую специальность в этом же образовательном учреждении	9%
5	Другое	5%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Да	86%
2	Нет	-
3	Затрудняюсь ответить	14%

Укажите каким видом деятельности Вы занимаетесь во внеучебное время?

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Научно-исследовательской работой	33%
2	Техническим творчеством	-
3	Художественным творчеством	-
4	Спортом	27%
5	Культурно-массовой работой	30%
6	Во внеучебное время подрабатываю	7%
7	Во внеучебное время ничем не занимаюсь	3%
8	Другое	-

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	В студенческих научных конференциях	31%
2	В предметных олимпиадах	6%
3	В спортивных соревнованиях	26%
4	В культурно-массовых мероприятиях	28%
5	Не принимал участие	9%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	5%
8	7	9%
9	8	19%
10	9	38%
11	10	29%

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 в процентах
1	Да	81%
2	Нет	-
3	Затрудняюсь ответить	19%

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 в процентах
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	10%
9	8	24%
10	9	38%
11	10	28%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	Да	24%
2	Нет	76%
3	Затрудняюсь ответить	-

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах.
1	0	76%
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	-
9	8	-
10	9	14%
11	10	10%

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 в процентах
1	Да	86%

2	Нет	-
3	Затрудняюсь ответить	14%

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 в процентах
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	14%
9	8	19%
10	9	38%
11	10	29%

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

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	0	-
2	1	-
3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	9%
9	8	22%
10	9	39%
11	10	30%

В Вашей учебной группе есть куратор?

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

Если в Вашей группе есть куратор, оцените его деятельность по десятибалльной шкале.

№ п/п	Варианты ответов	Количество ответов в процентах
1	0	-
2	1	-

3	2	-
4	3	-
5	4	-
6	5	-
7	6	-
8	7	-
9	8	10%
10	9	33%
11	10	57%

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 в процентах
1	Да	85%
2	Нет	-
3	Затрудняюсь ответить	10%
4	Другое	5%

Выводы:

Результаты опроса студентов РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева свидетельствуют о высоком уровне удовлетворённости образовательным процессом и инфраструктурой вуза. Большинство респондентов положительно оценивают доступность руководства института (17 из 21) и информации на сайте (18 из 21), организацию учебных занятий (16 из 21) и практик (18 из 21), обеспеченность литературой (17 из 21), санитарно-гигиеническое состояние аудиторий (16 из 21) и оснащение оборудованием (17 из 21). Высокие оценки получили профессиональные качества преподавателей (19 из 21 отметили, что качество проявляется часто или практически всегда) и доброжелательность сотрудников (средняя оценка — 9 баллов из 10). 17 из 21 студента выбрали бы ту же специальность и вуз снова, а 18 из 21 готовы рекомендовать его знакомым. Кроме того, 86 % обучающихся смотрят в будущее с оптимизмом, считая, что выпускники вуза подготовлены к адаптации на рынке труда.

Раздел 7. Выводы и предложения

Выводы:

Результаты ФЭПО показали, что доля студентов направления подготовки «Продукты питания из растительного сырья» вуза, находящихся на уровне обученности не ниже второго, составляет 100%, а доля студентов

данного направления подготовки вузов-участников на уровне обученности не ниже второго – 99%.

Возможности трудоустройства выпускников по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» реализуются в большинстве на предприятиях пищевой промышленности, производящих пищевые продукты из растительного сырья.

Результаты опросов работодателей, преподавателей и студентов РГАУ-МСХА имени К. А. Тимирязева демонстрируют высокий уровень удовлетворённости различными аспектами деятельности вуза.

Работодатели (100% готовы принимать бакалавров, 80% уже трудоустраивали выпускников) отмечают хорошую подготовку выпускников: освоение рабочих функций за 3-6 месяцев, высокие оценки практических (8-9 баллов) и технических знаний (9-10 баллов у 75%), творческий подход (50% ответов).

Преподаватели высоко оценивают условия работы (91% поставили 9-10 баллов за организацию труда, 95% довольны деятельностью администрации, 100% – взаимоотношениями со студентами), а 86% не планируют менять место работы.

Студенты положительно характеризуют образовательный процесс: 18 из 21 готовы рекомендовать вуз знакомым, 17 из 21 выбрали бы ту же специальность снова, отмечают доступность руководства и информации, качество преподавания (19 из 21 высоко оценивают профессиональные качества педагогов) и доброжелательность сотрудников (средняя оценка — 9 баллов из 10).

Предложения:

Обеспечить образовательную программу направления подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» материально-технической базой, соответствующей требованиям рабочих программ дисциплин (современным исследовательским оборудованием, компьютерами, мультимедийными аудиториями, лабораториями) для вовлечения студентов в научно-исследовательскую деятельность, практикоориентированную деятельность.

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
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

Должность завизировавшего проект	Дата поступления на визирование	Инициалы, фамилия	Подпись	Дата визирования
Руководитель ООП		С.А. Серегин		24.09.2025г.
И.о. директора института		И.А. Бакин		