



**ОТЧЕТ О РЕЗУЛЬТАТАХ ОПРОСА
ОБУЧАЮЩИХСЯ, ПЕДАГОГИЧЕСКИХ РАБОТНИКОВ,
РАБОТОДАТЕЛЕЙ ОБ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ГБПОУ РК «РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»**

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

Согласно методике расчета показателей мониторинга, аккредитационный показатель (АП₇) «Наличие внутренней системы оценки качества образования» устанавливается со значением «имеется», если на официальном сайте профессиональной организации в сети «Интернет» представлены следующие критерии внутренней системы оценки качества образования:

1) локальный нормативный акт о внутренней системе оценки качества образовательной деятельности в профессиональной организации;

2) отчет о самообследовании профессиональной организации, содержащий информацию о:

- результатах опросов работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования по образовательной программы среднего профессионального образования;

- результатах опросов педагогических работников профессиональной организации об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы среднего профессионального образования;

- результатах опросов обучающихся профессиональной организации об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик в рамках реализации образовательной программы среднего профессионального образования.

Наличие вышеуказанных критериев внутренней системы оценки качества образования подтверждается ссылками на соответствующие разделы официального сайта Колледжа в сети «Интернет».

Информация по критерию 2 предоставляется по каждой образовательной программе среднего профессионального образования, реализуемой в колледже.

Исследование проведено психолого-педагогической службой Колледжа с 1-30 июня 2023 г. и состоит из трех разделов:

1. опрос обучающихся Колледжа об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса;

2. опрос педагогических работников об удовлетворенности качеством образовательной деятельности Колледжа;

3. опрос работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности образовательной деятельностью Колледжа.

Настоящий отчет представляет собой описательно-аналитический доклад по результатам опроса. Анализ данных представлен в виде аналитического отчета на сайте Колледжа в разделе ВСОКО (<https://rkig.edu.ru/vsoko.html>).

ЦЕЛЬ ИССЛЕДОВАНИЯ - оценка уровня удовлетворенности работодателей и преподавателей качеством образовательной деятельности Колледжа, а обучающихся - условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса.

Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

- провести анализ контингента обучающихся;
- произвести сбор данных о численности преподавателей;
- произвести сбор данных о работодателях ГБПОУ РК «РКИГ»;
- разработать анкеты;
- провести электронный опрос обучающихся, преподавателей, работодателей;
- проанализировать данные по оценке общей удовлетворенности обучающихся условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса;
- определить степень удовлетворенности обучающихся различными сторонами студенческой жизни;
- выявить факторы, влияющие на удовлетворенность студентов;
- определить степень удовлетворенности работодателей образовательной деятельностью ГБПОУ РК «РКИГ»;
- определить степень удовлетворенности преподавателей качеством образовательного процесса;
- проверить гипотезы, полученные в результате анализа вторичной информации;
- выработать рекомендации по улучшению условий, содержания, организации и качества образовательного процесса.

ОСНОВНЫЕ ГИПОТЕЗЫ ИССЛЕДОВАНИЯ

Н1: в целом по всем уровням образования, обучающиеся продемонстрируют высокий или средний уровень общей удовлетворенности;

Н2: обучающиеся продемонстрируют разную степень важности и удовлетворенности атрибутами Колледжа, наибольший вес по важности будет занимать атрибуты, связанные с учебным процессом;

Н3: преподаватели продемонстрируют высокую степень удовлетворенности качеством образовательной деятельности ГБПОУ РК «РКИГ»;

Н5: работодатели продемонстрируют высокую степень удовлетворенности образовательной деятельностью ГБПОУ РК «РКИГ».

МЕТОДОЛОГИЯ ИССЛЕДОВАНИЯ

Исследовательская часть состояла из следующих этапов

Этап 1. Кабинетное исследование, проведенное при помощи вторичной информации.

Этап 2. Составление анкеты, подготовка инструментария.

Этап 3. Полевое исследование, сбор первичной информации - количественное исследование (опрос).

Метод сбора информации. Сбор данных осуществлен методом анкетирования в форме интернет-опроса (онлайн опроса) с использованием электронной анкеты, созданной в «Яндекс Формы».

1. Результаты опроса обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ» об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса

Целью данного исследования является оценка условий, содержания, организации и качества образовательного процесса студентов ГБПОУ РК «РКИГ».

Опрос прошел с использованием сервиса Яндекс Формы.

Анкета состоит из 15 вопросов открытого и закрытого типов, на которые следовало отвечать, опираясь на десятибалльную шкалу.

Таблица 1 - Оценочная шкала результатов анкетирования

Степень удовлетворенности	Интервал удовлетворенности
Неудовлетворенность	До 5,0
Частичная неудовлетворенность	От 5,1 до 6,9
Частичная удовлетворенность	От 7,0 до 8,0
Полная удовлетворенность	От 8,1 до 10

В анкетировании приняли участие обучающиеся по образовательным программам: 19.01.04 Пекарь, 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.01.01 Официант, бармен, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 43.02.05 Флористика, 43.02.10 Туризм, 43.02.14 Гостиничное дело, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 54.01.20 Графический дизайнер.

На период проведения опроса в ГБПОУ РК «РКИГ» обучалось 1196 студентов. Количественное распределение обучающихся по направлениям подготовки и доля студентов, принявших участие в опросе представлены в таблице 1.

Таблица 2 – Количественное распределение обучающихся по направлениям подготовки

Направление подготовки	Общее число обучающихся, чел.	Количество обучающихся, прошедших опрос, чел (%)
19.01.04 Пекарь	71	60 (84,51%)
19.02.10 Технология продукции	72	63 (87,50%)

общественного питания		
43.01.01 Официант, бармен	72	69 (95,83%)
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	43	41 (95,35%)
43.02.05 Флористика	49	45 (91,84%)
43.02.10 Туризм	165	160 (96,97%)
43.02.14 Гостиничное дело	303	291 (96,04%)
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	269	257 (95,54%)
54.01.20 Графический дизайнер	223	203 (91,03%)
Всего	1196	1129 (94,4%)

Все прошедшие опрос студенты Колледжа обучаются на очной форме, как бюджетной основе, так и коммерческой.

Для оценки уровня удовлетворенности обучающихся качеством образовательного процесса задавались вопросы, представленные в таблице 3.

Таблица 3 – Опросник для обучающихся

№ п\п	Вопросы
1.	Соответствует ли структура образовательной программы Вашим ожиданиям (присутствуют все дисциплины, изучение которых, по Вашему мнению, необходимо для ведения будущей профессиональной деятельности; нет дублирования дисциплин; нет нарушения логики преподавания дисциплин и т.п.)?
2.	Удовлетворены ли Вы уровнем теоретических знаний, получаемых в колледже?
3.	Удовлетворены ли Вы уровнем практических навыков, получаемых в колледже?
4.	Соответствует ли содержание учебных и производственных практик Вашей будущей профессиональной деятельности?
5.	Удовлетворены ли Вы возможностями выбора факультативных и элективных дисциплин?
6.	Удовлетворены ли Вы полнотой и доступностью информации о Колледже, размещенной на официальном интернет-сайте, информационных стендах и на территории Колледжа?
7.	Удовлетворены ли Вы расписанием учебных занятий и промежуточной аттестации (удобство расписания, его соблюдение, своевременность доведения)?
8.	Удовлетворены ли Вы автоматизированной системой управления обучением Moodle для организации дистанционного обучения и самостоятельной работы?
9.	Удовлетворены ли Вы качеством учебников, учебных и учебно-методических пособий в электронной и (или) печатной формах, используемых в учебном процессе?
10.	Удовлетворены ли Вы уровнем оснащения техническими средствами обучения, в том числе компьютерной техникой и программным обеспечением, используемых в образовательном процессе?
11.	Удовлетворены ли Вы комфортностью условий, в которых осуществляется образовательная деятельность в колледже?

№ п/п	Вопросы
12.	Удовлетворены ли Вы качеством организации практической подготовки, в том числе практик, по образовательной программе?
13.	Удовлетворены ли Вы качеством образовательного процесса по образовательной программе в целом?
14.	Удовлетворены ли Вы качеством преподавания дисциплин образовательной программы (информативность и актуальность учебного материала, компетентность преподавателей, применение преподавателями современных образовательных технологий)?
15.	Что бы Вы порекомендовали для совершенствования образовательной программы?

Результаты опроса представлены в таблице 3, в которой приведены сокращенные формулировки вопросов.

Таблица 4 – Результаты опроса

№ п/п	Направление подготовки	Средняя оценка по образовательной программе
19.01.04 Пекарь		
1	Соответствие программы проф.деятельности	9,4
2	Уровень теоретических знаний	8
3	Уровень практических навыков	8,6
4	Содержание практик	10
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8,6
6	Полнота и доступность информации	8
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	9
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	9,2
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	9,8
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	9,8
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	8,8
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	7,8
13	Уровень образовательного процесса по программе	9,6
19.02.10 Технология продукции общественного питания		
1	Соответствие программы проф.деятельности	9,6
2	Уровень теоретических знаний	8,6
3	Уровень практических навыков	7,8
4	Содержание практик	8,4
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8
6	Полнота и доступность информации	9
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества	9

	с колледжем	
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	9
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	8,6
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,8
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	8,4
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	8,8
13	Уровень образовательного процесса по программе	8,8
43.01.01 Официант, бармен		
1	Соответствие программы проф.деятельности	8,8
2	Уровень теоретических знаний	7,6
3	Уровень практических навыков	8,4
4	Содержание практик	8,2
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	9,8
6	Полнота и доступность информации	7,4
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	7,4
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	8,2
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	7,8
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	7,4
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	8,2
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	7,8
13	Уровень образовательного процесса по программе	8,2
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании		
1	Соответствие программы проф.деятельности	8,2
2	Уровень теоретических знаний	8,4
3	Уровень практических навыков	9
4	Содержание практик	9
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8,4
6	Полнота и доступность информации	7,6
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	9,6
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	7,4
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	7,4
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	9,4

	программ практик проф.деятельности организации	
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	9,2
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	9
13	Уровень образовательного процесса по программе	10
43.02.05 Флористика		
1	Соответствие программы проф.деятельности	7,4
2	Уровень теоретических знаний	9,8
3	Уровень практических навыков	7,4
4	Содержание практик	9,6
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	7,6
6	Полнота и доступность информации	9,6
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	9,4
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	9,4
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	9
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	7,4
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	8
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	7,4
13	Уровень образовательного процесса по программе	8,8
43.02.10 Туризм		
1	Соответствие программы проф.деятельности	7,8
2	Уровень теоретических знаний	9,2
3	Уровень практических навыков	8,2
4	Содержание практик	9,8
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	9,8
6	Полнота и доступность информации	10
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	8,2
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	9,4
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	8,6
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	9
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	7,8
12	Организация практик / Организация практик /	8,2

	Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	
13	Уровень образовательного процесса по программе	7,4
43.02.14 Гостиничное дело		
1	Соответствие программы проф.деятельности	8,8
2	Уровень теоретических знаний	9,8
3	Уровень практических навыков	7,6
4	Содержание практик	9,4
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	7,8
6	Полнота и доступность информации	9,4
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	7,6
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	8
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	7,4
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,8
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	10
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	9,2
13	Уровень образовательного процесса по программе	8,2
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
1	Соответствие программы проф.деятельности	10
2	Уровень теоретических знаний	7,8
3	Уровень практических навыков	9,4
4	Содержание практик	8,6
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	9,8
6	Полнота и доступность информации	9,8
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	7,4
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	8,6
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	8,2
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	9,2
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	8
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	7,8
13	Уровень образовательного процесса по программе	8,2
54.01.20 Графический дизайнер		

1	Соответствие программы проф.деятельности	8,2
2	Уровень теоретических знаний	7,8
3	Уровень практических навыков	9,6
4	Содержание практик	9,8
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8,2
6	Полнота и доступность информации	7,4
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	7,4
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	9,4
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	9,6
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,4
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	8,8
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	7,8
13	Уровень образовательного процесса по программе	7,6

В целом по Колледжу оценка удовлетворенности обучением составила 8,6 (высокая оценка); по образовательной программе 19.01.04 Пекарь – 9,0 (высокая оценка); 19.02.10 Технология продукции общественного питания – 8,7 (высокая оценка); 43.01.01 Официант, бармен – 8,1 (высокая оценка); 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании – 8,7 (высокая оценка); 43.02.05 Флористика – 8,5 (высокая оценка); 43.02.10 Туризм – 8,7 (высокая оценка); 43.02.14 Гостиничное дело – 8,6 (высокая оценка); 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 8,7 (высокая оценка); 54.01.20 Графический дизайнер – 8,5 (высокая оценка).

Таким образом, в целом, существенных недостатков в содержании, организации и качестве образовательного процесса обучающиеся не обнаружили. **Средняя оценки по удовлетворенности образовательным процессом - 8,60 - высокий результат удовлетворенности обучающихся.**

Результаты опроса педагогических работников об удовлетворенности качеством образовательной деятельности ГБПОУ РК «РКИГ»

Целью данного исследования является оценка удовлетворенности педагогических работников качеством образовательной деятельности ГБПОУ РК «РКИГ».

Опрос прошел с использованием сервиса Яндекс Формы.

Анкета состоит из 15 вопросов открытого и закрытого типов, на которые следовало отвечать, опираясь на десятибалльную шкалу, где 10- очень высокий уровень... 1 - крайне низкий уровень критерия. Вопросы представлены в таблице 5.

Таблица 5 – Опросник для педагогических работников

№ п/п	Вопросы
1.	Оцените соответствие образовательной программы будущей профессиональной деятельности студентов, осваивающих образовательную программу
2.	Оцените уровень теоретических знаний, формируемый образовательной программой
3.	Оцените уровень практических навыков, формируемый образовательной программой
4.	Соответствует ли содержание учебных и производственных практик будущей профессиональной деятельности студентов, осваивающих образовательную программу?
5.	Оцените соответствие перечня факультативных и элективных дисциплин (дисциплин по выбору) потребностям студентов, осваивающих образовательную программу
6.	Оцените уровень полноты и доступности информации об образовательной программе, размещенной на официальном интернет-сайте, информационных стендах и Колледже
7.	Удовлетворены ли Вы расписанием учебных занятий и промежуточной аттестации образовательной программы (удобство расписания, его соблюдение, своевременность доведения)?
8.	Удовлетворены ли Вы автоматизированной системой управления обучением Moodle для организации дистанционного обучения и самостоятельной работы студентов, осваивающих образовательную программу?
9.	Оцените качество учебников, учебных и учебно-методических пособий в электронной и (или) печатной формах, используемых при реализации образовательной программы
10.	Оцените качество оснащения техническими средствами обучения, в том числе компьютерной техникой и программным обеспечением, используемых при реализации образовательной программы
11.	Оцените уровень комфортности условий, в которых осуществляется образовательная деятельность в колледже
12.	Оцените уровень организации практической подготовки студентов, в том числе практик, по образовательной программе
13.	Оцените уровень образовательного процесса по образовательной программе в целом
14.	Что бы Вы порекомендовали для совершенствования образовательной программы?
15.	Какие дисциплины Вы бы порекомендовали включить в образовательную программу для совершенствования образовательной деятельности?

На период проведения опроса в ГБПОУ РК «РКИГ» работало 78 преподавателей, 11 мастеров производственного обучения, 12 педагогов дополнительного образования, всего – 101 человек.

В анкетировании приняли участие 95% научно-педагогических работников,

реализующих ООП: 19.01.04 Пекарь, 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.01.01 Официант, бармен, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 43.02.05 Флористика, 43.02.10 Туризм, 43.02.14 Гостиничное дело, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 54.01.20 Графический дизайнер. Оценочная шкала представлена в таблице 1, сводные результаты опроса представлены в таблице 6 - результаты анкетирования.

Таблица 6 – Результаты опроса преподавателей ГБПОУ РК «РКИГ»

№ п/п	Направление подготовки	Средняя оценка по образовательной программе
19.01.04 Пекарь		
1	Соответствие программы проф.деятельности	9,6
2	Уровень теоретических знаний	7,9
3	Уровень практических навыков	8,1
4	Содержание практик	8,4
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8,3
6	Полнота и доступность информации	9,9
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	8,7
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	7,8
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	8,3
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	9,1
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	9,4
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	7,9
13	Уровень образовательного процесса по программе	9,3
19.02.10 Технология продукции общественного питания		
1	Соответствие программы проф.деятельности	8,6
2	Уровень теоретических знаний	7,7
3	Уровень практических навыков	9,1
4	Содержание практик	8,4
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	9,2
6	Полнота и доступность информации	7,7
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	9,5
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	9,3
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	9,0
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	9,4
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к	9,6

	проф.деятельности	
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	8,4
13	Уровень образовательного процесса по программе	9,1
43.01.01 Официант, бармен		
1	Соответствие программы проф.деятельности	9,0
2	Уровень теоретических знаний	9,6
3	Уровень практических навыков	7,8
4	Содержание практик	9,1
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8,7
6	Полнота и доступность информации	9,8
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	9,6
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	7,8
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	9,6
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,6
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	8,3
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	9,0
13	Уровень образовательного процесса по программе	8,5
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании		
1	Соответствие программы проф.деятельности	9,2
2	Уровень теоретических знаний	8,8
3	Уровень практических навыков	7,8
4	Содержание практик	9,7
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	7,9
6	Полнота и доступность информации	9,3
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	8,6
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	9,5
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	8,5
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,7
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	7,9
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	8,0

13	Уровень образовательного процесса по программе	8,6
43.02.05 Флористика		
1	Соответствие программы проф.деятельности	9,8
2	Уровень теоретических знаний	8,5
3	Уровень практических навыков	9,5
4	Содержание практик	9,1
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8,0
6	Полнота и доступность информации	9,6
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	8,9
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	9,6
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	8,3
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	9,6
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	8,7
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	9,9
13	Уровень образовательного процесса по программе	9,6
43.02.10 Туризм		
1	Соответствие программы проф.деятельности	8,7
2	Уровень теоретических знаний	9,4
3	Уровень практических навыков	8,3
4	Содержание практик	9,6
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	9,0
6	Полнота и доступность информации	8,1
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	8,9
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	8,9
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	8,5
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,5
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	7,8
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	9,9
13	Уровень образовательного процесса по программе	8,0
43.02.14 Гостиничное дело		
1	Соответствие программы проф.деятельности	8,5
2	Уровень теоретических знаний	7,9
3	Уровень практических навыков	7,8

4	Содержание практик	9,0
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8,3
6	Полнота и доступность информации	9,7
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	9,6
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	9,4
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	7,7
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	7,7
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	9,5
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	7,8
13	Уровень образовательного процесса по программе	8,4
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
1	Соответствие программы проф.деятельности	8,0
2	Уровень теоретических знаний	9,8
3	Уровень практических навыков	7,7
4	Содержание практик	8,1
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	7,7
6	Полнота и доступность информации	7,7
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	8,1
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	8,7
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	8,0
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,6
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	9,6
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	8,0
13	Уровень образовательного процесса по программе	9,9
54.01.20 Графический дизайнер		
1	Соответствие программы проф.деятельности	9,0
2	Уровень теоретических знаний	8,5
3	Уровень практических навыков	9,7
4	Содержание практик	8,7
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8,6
6	Полнота и доступность информации	8,6
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества	8,5

	с колледжем	
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	8,4
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	9,9
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,0
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	9,3
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	8,0
13	Уровень образовательного процесса по программе	9,4

В целом по Колледжу оценка удовлетворенности качеством образовательной деятельности составила 8,8 (высокая оценка); по образовательной программе 19.01.04 Пекарь – 8,7 (высокая оценка); 19.02.10 Технология продукции общественного питания – 8,8 (высокая оценка); 43.01.01 Официант, бармен – 8,9 (высокая оценка); 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании – 8,7 (высокая оценка); 43.02.05 Флористика – 9,2 (высокая оценка); 43.02.10 Туризм – 8,7 (высокая оценка); 43.02.14 Гостиничное дело – 8,6 (высокая оценка); 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 8,5 (высокая оценка); 54.01.20 Графический дизайнер – 8,8 (высокая оценка).

Таким образом, в целом, существенных недостатков в содержании, организации и качестве образовательного процесса преподаватели не обнаружили. **Средняя оценки по удовлетворенности качеством образовательной деятельности - 8,8 - высокий результат удовлетворенности преподавателей.**

Результаты опроса работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования по образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ»

Целью данного исследования является оценка удовлетворенности работодателей качеством образования по образовательной программы среднего профессионального образования в ГБПОУ РК «РКИГ».

Опрос прошел с использованием сервиса Яндекс Формы.

Анкета состоит из 15 вопросов открытого и закрытого типов, на которые следовало отвечать, опираясь на десятибалльную шкалу, где 10- очень высокий уровень... 1 - крайне низкий уровень критерия. Вопросы представлены в таблице 7.

Таблица 7 – Опросник для работодателей

№ п/п	Вопросы
1.	Оцените соответствие образовательной программы требованиям профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников
2.	Оцените уровень теоретических знаний, получаемых студентами, осваивающими образовательную программу

№ п/п	Вопросы
3.	Оцените уровень практических навыков, получаемых студентами, осваивающими образовательную программу
4.	Соответствует ли содержание учебных и производственных практик будущей профессиональной деятельности студентов, осваивающих образовательную программу?
5.	Какими качествами, на Ваш взгляд, обладают обучающиеся / выпускники колледжа: (укажите все возможные варианты)?
6.	Оцените уровень полноты и доступности информации об образовательной программе, размещенной на официальном интернет-сайте, информационных стендах и Колледже?
7.	Оцените уровень сотрудничества Вашей организации с Колледжем по реализации образовательной программы
8.	Удовлетворены ли Вы уровнем электронного взаимодействия с колледжем (личный кабинет работодателя, электронное портфолио студента / выпускника, LMS Moodle, др.)?
9.	Оцените соответствие тематики выпускных квалификационных работ актуальным задачам профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники Колледжа
10.	Оцените уровень соответствия рабочих программ практик направлениям профессиональной деятельности Вашей организации
11.	Оцените степень готовности выпускников по образовательной программе к выполнению профессиональной деятельности
12.	Оцените уровень владения выпускниками по образовательной программе современными техническими средствами, необходимыми для выполнения профессиональной деятельности
13.	Оцените качество подготовки обучающихся по образовательной программе в целом
14.	Что бы Вы порекомендовали для совершенствования образовательной программы?
15.	Какие направления Вашего взаимодействия с колледжем Вы считаете наиболее перспективными для совершенствования подготовки выпускников по образовательной программе?

На период проведения опроса с ГБПОУ РК «РКИГ» заключили долгосрочные договора о сотрудничестве 35 предприятий и 4 общественные организации, список которых представлен в таблице 8.

Таблица 9 – Перечень организаций-работодателей ГБПОУ РК «РКИГ»

Организации, действующие в туризме и сфере услуг	
1.	Общество с ограниченной ответственностью «ГАРАНТ-СВ» Санаторно-курортный комплекс «МРИЯ»
2.	Акционерное общество «Пансионат «Море»
3.	Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Голден»
4.	Общество с ограниченной ответственностью «Санаторий «Славутич»
5.	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение «Международный детский центр «Артек»
6.	Акционерное общество «Крымхлеб»

7.	Акционерное общество «Агропромстрой»
8.	Государственное унитарное предприятие Республики Крым «Санаторно-оздоровительный комплекс «Россия»
9.	Общество с ограниченной ответственностью «Генуя – Тур»
10.	Общество с ограниченной ответственностью Управляющая компания «Управдом»
11.	Общество с ограниченной ответственностью «Севастопольское бюро путешествий»
12.	Общество с ограниченной ответственностью «Семидворье-СПС»
13.	Общество с ограниченной ответственностью «ЗАРЯ»
14.	Общество с ограниченной ответственностью «АЙШЕ»
15.	Общество с ограниченной ответственностью «ГАНЕША ТРЕВЕЛ ГРУПП»
16.	Общество с ограниченной ответственностью «СОЛО-РИЧ»
17.	Общество с ограниченной ответственностью «Рецепты Таврической губернии»
18.	Общество с ограниченной ответственностью «РусКрымТур»
19.	Общество с ограниченной ответственностью «Туристическая компания РусКрымТур»
20.	Общество с ограниченной ответственностью «Сбалансированное питание»
21.	Общество с ограниченной ответственностью «Четыре сезона»
22.	Акционерное общество «Санаторий» Черноморец»
23.	Общество с ограниченной ответственностью «Южная пригородная пассажирская компания»
24.	Общество с ограниченной ответственностью «Управляющая компания «Риэлт Менеджмент»
25.	Муниципальное унитарное предприятие «Евпатория-Крым-Курорт» городского округа Евпатория Республики Крым
26.	Общество с ограниченной ответственностью «Лето»
27.	Общество с ограниченной ответственностью «Молочное»
28.	Общество с ограниченной ответственностью «Северное сияние»
29.	Общество с ограниченной ответственностью «Этна»
30.	Акционерное общество «Туристско-оздоровительный комплекс» «Судак»
31.	Общество с ограниченной ответственностью «Туристическая база «Восход»
32.	Общество с ограниченной ответственностью «Шен»
33.	Общество с ограниченной ответственностью «Новатор»
34.	Закрытое акционерное общество «Комбинат дошкольного питания»
35.	Общество с ограниченной ответственностью «Голубая волна»
Иные организации, общественные объединения	
1.	Крымское региональное отделение Молодежной общероссийской общественной организации «Российские Студенческие Отряды»
2.	Крымская республиканская организация профсоюза работников народного образования и науки Российской Федерации
3.	Межрегиональная общественная организация «Ассоциация предпринимателей Республики Крым и города Севастополя»
4.	Ассоциация кулинаров Крыма и г. Севастополя

В анкетировании приняли участие 100% работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц, являющихся базами практик при реализации ООП: 19.01.04 Пекарь, 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.01.01 Официант, бармен, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании, 43.02.05 Флористика, 43.02.10 Туризм,

43.02.14 Гостиничное дело, 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 54.01.20 Графический дизайнер. Оценочная шкала представлена в таблице 1, сводные результаты опроса представлены в таблице 9 - результаты анкетирования.

Таблица 9 – Результаты опроса преподавателей ГБПОУ РК «РКИГ»

№ п/п	Направление подготовки	Средняя оценка по образовательной программе
19.01.04 Пекарь		
1	Соответствие программы проф.деятельности	9,3
2	Уровень теоретических знаний	8,7
3	Уровень практических навыков	8,9
4	Содержание практик	9,3
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8,7
6	Полнота и доступность информации	8,5
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	8,1
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	7,7
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	8,6
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,5
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	8,3
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	7,7
13	Уровень образовательного процесса по программе	9,3
19.02.10 Технология продукции общественного питания		
1	Соответствие программы проф.деятельности	9,8
2	Уровень теоретических знаний	8,2
3	Уровень практических навыков	9,5
4	Содержание практик	9,3
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	7,9
6	Полнота и доступность информации	9,5
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	8,8
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	7,8
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	8,3
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,8
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	7,8
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	7,7

13	Уровень образовательного процесса по программе	7,7
43.01.01 Официант, бармен		
1	Соответствие программы проф.деятельности	8,2
2	Уровень теоретических знаний	8,6
3	Уровень практических навыков	7,7
4	Содержание практик	8,8
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	7,7
6	Полнота и доступность информации	9,4
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	9,4
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	7,8
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	8,9
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,1
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	7,8
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	9,5
13	Уровень образовательного процесса по программе	8,7
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании		
1	Соответствие программы проф.деятельности	8,3
2	Уровень теоретических знаний	8,1
3	Уровень практических навыков	7,9
4	Содержание практик	9,5
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8,3
6	Полнота и доступность информации	8,4
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	8,7
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	9,2
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	8,6
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	9,1
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	9,0
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	9,4
13	Уровень образовательного процесса по программе	8,8
43.02.05 Флористика		
1	Соответствие программы проф.деятельности	7,7
2	Уровень теоретических знаний	8,3

3	Уровень практических навыков	8,3
4	Содержание практик	9,2
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8,7
6	Полнота и доступность информации	8,8
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	8,1
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	8,6
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	9,6
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	7,7
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	8,5
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	8,1
13	Уровень образовательного процесса по программе	7,7
43.02.10 Туризм		
1	Соответствие программы проф.деятельности	8,0
2	Уровень теоретических знаний	8,2
3	Уровень практических навыков	7,9
4	Содержание практик	8,2
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	9,9
6	Полнота и доступность информации	7,9
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	9,2
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	9,4
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	9,9
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,4
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	8,8
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	8,1
13	Уровень образовательного процесса по программе	9,5
43.02.14 Гостиничное дело		
1	Соответствие программы проф.деятельности	8,0
2	Уровень теоретических знаний	8,3
3	Уровень практических навыков	8,9
4	Содержание практик	8,1
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8,5
6	Полнота и доступность информации	8,5
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	8,8

8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	8,7
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	9,2
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,7
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	8,8
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	8,8
13	Уровень образовательного процесса по программе	8,6
43.02.15 Поварское и кондитерское дело		
1	Соответствие программы проф.деятельности	8,3
2	Уровень теоретических знаний	9,8
3	Уровень практических навыков	9,8
4	Содержание практик	9,0
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	9,9
6	Полнота и доступность информации	8,5
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	8,7
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	8,4
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	8,4
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих программ практик проф.деятельности организации	8,3
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	8,4
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	8,7
13	Уровень образовательного процесса по программе	9,5
54.01.20 Графический дизайнер		
1	Соответствие программы проф.деятельности	8,1
2	Уровень теоретических знаний	8,4
3	Уровень практических навыков	8,8
4	Содержание практик	8,4
5	Факультативы, элективные дисциплины (ДПВ)	8,8
6	Полнота и доступность информации	7,8
7	Расписание / Расписание / Уровень сотрудничества с колледжем	7,8
8	Взаимодействие посредством Moodle и ЭИОС	8,4
9	Учебники и ЭБС / Учебники и ЭБС / Тематика ВКР	7,9
10	Технические средства обучения / Технические средства обучения / Соответствие рабочих	7,8

	программ практик проф.деятельности организации	
11	Комфортность условий обучения / Комфортность условий обучения / Готовность выпускников к проф.деятельности	9,6
12	Организация практик / Организация практик / Уровень владения выпускниками необходимыми техническими средствами	9,2
13	Уровень образовательного процесса по программе	8,6

В целом по Колледжу оценка удовлетворенности качеством образования по образовательной программы среднего профессионального образования составила 8,6 (высокая оценка); по образовательной программе 19.01.04 Пекарь – 8,6 (высокая оценка); 19.02.10 Технология продукции общественного питания – 8,5 (высокая оценка); 43.01.01 Официант, бармен – 8,5 (высокая оценка); 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании – 8,7 (высокая оценка); 43.02.05 Флористика – 8,4 (высокая оценка); 43.02.10 Туризм – 8,7 (высокая оценка); 43.02.14 Гостиничное дело – 8,6 (высокая оценка); 43.02.15 Поварское и кондитерское дело – 8,9 (высокая оценка); 54.01.20 Графический дизайнер – 8,4 (высокая оценка).

Таким образом, в целом, существенных недостатков в содержании, организации и качестве образовательного процесса обучающиеся не обнаружили. **Средняя оценки по удовлетворенности качеством образования по образовательной программы среднего профессионального образования - 8,6 - высокий результат удовлетворенности работодателей.**

В результате анализа данных исследования можно сделать следующие выводы.

Ожидания, связанные с выбором учебного заведения у обучающихся ГБПОУ РК «РКИГ» преимущественно оправдались. Согласно полученным данным, оценка реального качества услуг оказались такой же, как и ожидалось или превысило ожидания.

Оценка удовлетворенности обучением в Колледже в целом составил 8,6 баллов, что является по шкале высоким результатом (8 до 10 баллов).

Рассчитаны уровни удовлетворенности по каждому направлению подготовки. Все средние значения находятся в диапазоне от 8.01 до 9.9, что является высоким результатом.

Таким образом, в целом, существенных недостатков в содержании, организации и качестве образовательного процесса ГБПОУ РК «РКИГ» не обнаружено.

Подтверждены гипотезы исследования: в целом по всем уровням образования, обучающиеся продемонстрировали высокий уровень общей удовлетворенности; разную степень важности и удовлетворенности атрибутами учебного заведения, при этом наибольший вес по важности занимают атрибуты, связанные с учебным процессом; обучающиеся продемонстрировали в целом высокий уровень лояльности.

В качестве пожелание поступило предложение уделять больше внимания дистанционным формам обучения с применением цифровых технологий.

Справку подготовил

Я.А. Донченко, методист
30.06.2023 г.