

Утверждаю:



Директор ГБПОУ «ЧГКИПиТ» Е.В.Берсенева
«10» сентября 2023 г.

Аналитическая справка

о результатах опроса обучающихся ГБПОУ «ЧГКИПиТ» об
удовлетворенности условиями, содержанием, организацией
и качеством образовательного процесса в целом и отдель-
ных дисциплин (модулей и практик)

в 2022-2023 учебном

году

Опрос обучающихся был проведен в период с 10.06.2023 по 15.06.2023 года.. Всего в опросе приняли участие 1453 обучающихся по образовательной программе, что составляет 76 % контингента за 2022-2023 учебный год.

Опрос проводился в простой письменной форме

1. Насколько Вы удовлетворены полнотой и актуальностью информации об колледже и его, размещенной на официальном сайте <https://chgkipit.ru/>

Наименование образовательной программы	Удовлетворен в достаточной мере (%)	Скорее больше удовлетворен(%)	Удовлетворен в меньшей мере(%)	Совершенно не удовлетворен(%)	Затрудняюсь ответить(%)
43.01.09 Повар, кондитер	96	3,5	0	0	0,5
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	91,4	4,9	3,0		0,7
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	98	2,0	0	0	0
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	97,2	2,4	0,4	0	0
43.02.13 Технология парикмахерского искусства	100	0	0	0	0
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	100	0	0	0	0
15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)	99	0	0	1	0
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	100	0	0	0	0
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	100	0	0	0	0
Итого	87,1				

Высокий показатель характеризует положительную оценку у опрошенных: 87,1,5% участников исследования заявили, что удовлетворены актуальностью информации о колледже размещенной на официальном сайте.

2.Насколько Вы удовлетворены состоянием и возможностями электронной информационно-образовательной среды колледжа (сайт, личный кабинет обучающегося), доступностью различных электронно-библиотечных систем (наличием электронных учебных изданий)

Наименование образовательной программы	Удовлетворен в достаточной мере (%)	Скорее больше удовлетворен(%)	Удовлетворен в меньшей мере(%)	Совершенно не удовлетворен(%)	Затрудняюсь ответить(%)
43.01.09 Повар, кондитер	97	2,3	0,3	0	0
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	98	2	0	0	0
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	100	0	0	0	0
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	96,8	2,1	2,1	0	0
43.02.13 Технология парикмахерского искусства	100	0	0	0	0
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	100	0	0	0	0
15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)	98,1	0	0	0	1,9
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	100	0	0	0	0
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	96,8	2,1	2,1	0	0

На вопрос о состоянии и возможностях электронной информационно-образовательной среды колледжа(сайт, различных электронных ресурсов) студенты оценивают положительно.

3.Насколько Вы удовлетворены материально-техническим обеспечением образовательного процесса (учебно-лабораторной базой, программным обеспечением и др.)?

Наименование образовательной программы	Удовлетворен в достаточной мере (%)	Скорее больше удовлетворен(%)	Удовлетворен в меньшей мере(%)	Совершенно не удовлетворен(%)	Затрудняюсь ответить(%)
43.01.09 Повар, кондитер	100	0	0	0	0
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	100	0	0	0	0
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	94	6	0	0	0
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	100	0	0	0	0
43.02.13 Технология парикмахерского искусства	100	0	0	0	0
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	92	4	4	0	0
15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)	89	1	10	0	0
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	100	0	0	0	0
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	96	0	0	0	0

4. Насколько Вы удовлетворены возможностью полноценного питания в период Вашего обучения в колледже ?

Наименование образовательной программы	Удовлетворен в достаточной мере (%)	Скорее больше удовлетворен(%)	Удовлетворен в меньшей мере(%)	Совершенно не удовлетворен(%)	Затрудняюсь ответить(%)
43.01.09 Повар, кондитер	100	0	0	0	0
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	100	0	0	0	0
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	95	0	5	0	0
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	93	3	0	0	4
43.02.13 Технология парикмахерского искусства	100	0	0	0	0

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	100	0	0	0	0
15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)	99	1	0	0	0
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	100	0	0	0	
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	100	0	0	0	0

На вопрос об удовлетворенности возможностями полноценного питания на период обучения в колледже практически все студенты ответили положительно.

5. Насколько Вы удовлетворены доброжелательностью, вежливостью работников колледжа (административных работников и учебно-вспомогательного персонала), участвующих в образовательном процессе?

Наименование образовательной программы	Удовлетворен в достаточной мере (%)	Скорее больше удовлетворен (%)	Удовлетворен в меньшей мере (%)	Совершенно не удовлетворен (%)	Затрудняюсь ответить (%)
43.01.09 Повар, кондитер	93	1	3	0	1
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	98	2	0	0	0
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	84	12	4	0	0
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	83	8	5	0	4
43.02.13 Технология парикмахерского искусства	99	1	0	0	0
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	100	0	0	0	0
15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)	95	4	1	0	0

38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	90	7	1	0	2
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	97	1	1	1	0
Итого	93				

Более 90% респондентов полностью или в основном удовлетворены доброжелательностью и профессиональной компетентностью сотрудников колледжа задействованных в реализации образовательных программ(в том числе административных и вспомогательных структур). Многие студенты воспринимают работников колледжа как дружелюбных и располагающих к общению.

6. Насколько Вы удовлетворены структурой осваиваемой образовательной программы (учебным планом, набором изучаемых дисциплин)?

Наименование образовательной программы	Удовлетворен в достаточной мере (%)	Скорее больше удовлетворен(%)	Удовлетворен в меньшей мере(%)	Совершенно не удовлетворен(%)	Затрудняюсь ответить(%)
43.01.09 Повар, кондитер	100	0	0	0	0
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	100	0	0	0	
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	91	9	0	0	
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	86	1	0	0	13
43.02.13 Технология парикмахерского искусства	100	0	0	0	0
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	100	0	0	0	0
15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)	100	0	0	0	0
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	100	0	0	0	0
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	100	0	0	0	0

Обучающиеся вполне удовлетворительно оценивают преподавание учебных дисциплин.

7. Насколько Вы удовлетворены организацией и содержанием учебных и производственных практик, предоставляемыми ими возможностями получения профессиональных умений и навыков?

Наименование образовательной программы	Удовлетворен в достаточной мере (%)	Скорее больше удовлетворен(%)	Удовлетворен в меньшей мере(%)	Совершенно не удовлетворен(%)	Затрудняюсь ответить(%)
43.01.09 Повар, кондитер	91	8	1		
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	94	1	5		
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	90	5	1	1	3
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	100	0	0	0	0
43.02.13 Технология парикмахерского искусства	100	0	0	0	0
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	98	2	0	0	0
15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)	90	8	0	0	1
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	98	2	0	0	0
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	93	7	0	0	0

Результаты на вопрос об удовлетворенности организацией и содержанием образовательной и производственной практики, показывают, что обучающиеся удовлетворены организацией и содержанием практики.

8. Насколько Вы объективно удовлетворены профессиональной компетентностью преподавателей, участвующих в реализации образовательной программы на том курсе, на котором Вы обучаетесь сейчас?

Наименование образовательной программы	Удовлетворен в достаточной мере (%)	Скорее больше удовлетворен(%)	Удовлетворен в меньшей мере(%)	Совершенно не удовлетворен(%)	Затрудняюсь ответить(%)
43.01.09 Повар, кондитер	98	2	0	0	0

43.02.15 Поварское и кондитерское дело	98	2	0	0	0
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	90	9	1	0	0
43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	98	0	2	0	0
43.02.13 Технология парикмахерского искусства	100	0	0	0	0
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	97	1	1	1	0
15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)	95	5	0	0	0
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	100	0	0	0	0
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	100	0	0	0	0

Данные, полученные на вопрос о профессиональной компетентности преподавателей, свидетельствуют, что более 90% респондентов удовлетворены профессионализмом и компетенцией сотрудников колледжа, вовлеченных в реализацию образовательных программ (в том числе сотрудников администрации колледжа).

Обучающимся в ходе опроса также предоставлялась уникальная возможность дать индивидуальную оценку содержанию и организации отдельных дисциплин, практик из числа пройденных, которые, по мнению опрашиваемых были наиболее или наименее интересными, полезными, хорошо организованными.

9. Удовлетворены ли Вы в целом качеством образовательного процесса по Вашему направлению подготовки (специальности)?

Наименование образовательной программы	Удовлетворен в достаточной мере (%)	Скорее больше удовлетворен(%)	Удовлетворен в меньшей мере(%)	Совершенно не удовлетворен(%)	Затрудняюсь ответить(%)
43.01.09 Повар, кондитер	78	13	2	0	7
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	88	6	1	1	4
38.02.05 Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров	79	19	0	0	2

43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании	90	10	0	0	0
43.02.13 Технология парикмахерского искусства	95	0	0	0	5
19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий	90	9	0	0	1
15.02.12 Монтаж, техническое обслуживание и ремонт промышленного оборудования (по отраслям)	91	4	4	1	0
38.02.01 Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)	89	11	0	0	0
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов	90	2	4	0	4
Итого	87,7				

87,7% обучающихся сообщают, что они довольны качеством образовательного процесса.

Для получения более объективной картины удовлетворенности качеством образовательного процесса в ГБПОУ «ЧГКИПиТ» обучающимся предлагалось прокомментировать те позиции, по которым они выразили в ходе опроса частичную неудовлетворенность, а также оставить свои отзывы и предложения. В целом, по результатам анкетирования обучающихся наблюдается достаточно хорошая тенденция удовлетворенности качеством и комфортностью обучения в колледже, дается высокая оценка различным сторонам жизнедеятельности образовательной организации и уровню преподавания дисциплин.