**РЕЗУЛЬТАТЫ ОПРОСА СТУДЕНТОВ ВЫПУСКНЫХ КУРСОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ О ВЫПУСКАЮЩИХ КАФЕДРАХ УНИВЕРСИТЕТА (2014 г.)**

В 2014 г. по анкете «Студенты о кафедре» были опрошены выпускники юридического, торгово-технологического факультетов, факультета экономики и управления и ФРФЦ. Доля опрошенных от общего числа выпускников указанных факультетов составила 51,8%. На ТТФ были опрошены 61,7 %, на ЮФ –37,5%, на ФЭУ–89,3% , на ФРФЦ- 19% выпускников.

В связи с тем, что выпускники юридического факультета не указали в ответах свою выпускающую кафедру и специальность (профиль), возможно рассчитать только среднюю оценку по двум кафедрам, выпускающим студентов-заочников: гражданского права и уголовного права, процесса и криминалистики.

Данные по кафедрам экономика потребительской кооперации и технологии и организации общественного питания посчитаны совместно с ФРФЦ.

Оценка студентами деятельности выпускающих кафедр представлена в таблице 1.

Итоговые показатели удовлетворенности по всем факультетам и кафедрам ( за исключением юридического факультета, включающего кафедры гражданского права и уголовного права, процесса и криминалистики) превышают 4 балла по пятибалльной шкале. Наивысшую оценку получили кафедры торгово-технологического факультета (в среднем 4,45 балла), на втором месте факультет экономики и управления (4,10), далее юридический факультет (2,99).

Абсолютным лидером по оценкам выпускников является кафедра технологии пищевых производств и оборудования(4,96 , почти все показатели оценены на 5,00 баллов, нет оценок ниже 4,75). На втором месте (4,47) кафедра социально-культурного сервиса и туризма. Далее следуют кафедры коммерции (4,45) и товароведения и экспертизы товаров(4,44).

Более низкие оценки студентов получили кафедра учета и налогообложения (4,01, один из показателей - 3,79) и кафедра финансов (4,03, один из показателей –3,78), а также кафедра маркетинга и рекламы (4,04).

Наименьшую удовлетворенность высказали выпускники в отношении выпускающих кафедр юридического факультета. При нормативном (минимальном) критерии результативности 3,6 балла, наиболее высокая оценка по кафедрам ЮФ составила по одному из блоков всего 3,47 балла, не превышая по остальным 3,09 балла. Средняя оценка составила всего лишь 2,99 балла. При этом речь идет только о заочниках головного вуза.

По блоку «Дополнительная информация» процент рассчитан от общего количества имеющихся мнений по заданному вопросу, касающихся данной кафедры. Он показывает не распространенность данного мнения среди всех опрошенных, а долю данного мнения в общем количестве высказанных пожеланий, замечаний или позитивных мнений, так как количество ответов не ограничивалось и часть респондентов вообще не высказались по данному блоку.

Мнения студентов о сильных сторонах выпускающих кафедр представлены в таблице 2.

К сильным сторонам выпускающих кафедр студенты относят прежде всего уровень квалификации ППС, отношение преподавателей к студентам.

Мнения студентов о слабых сторонах выпускающих кафедр представлены в таблице 3.

В таблице 4 приводятся дисциплины по выбору, которые студенты дополнительно хотели бы изучать на соответствующих кафедрах.

#### Таблица 1

## Мнения студентов о выпускающих кафедрах университета (в баллах)

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерии оценки** | Кафедры |
| Юридический факультет(среднее по кафедре гражданского права и кафедреуголовного права, процесса и криминалистики) | Факультет экономики и управления | Торгово-технологический факультет |
| **Факультет (среднее)** | **Экономики потребительской кооперации** | **Учета и налогообложения** | **Финансов** | **Факультет (среднее)** | **Социально-культурный сервис и туризм**  | **Технологии и организации общепита** | **Маркетинга и рекламы** | **Коммерции** | **Товароведения и экспертизы товаров** | **Технологии пищевых производств и оборудования** |
| **1. Уровень теоретической и практической подготовки по дисциплинам кафедры** | **3,22** | **4,07** | **4,16** | **3,99** | **4,06** | **4,44** | **4,42** | **4,39** | **4,04** | **4,44** | **4,35** | **5,00** |
| 1.1. Актуальность и качество лекционного материала | 3,48 | 4,26 | 4,35 | 4,10 | 4,32 | 4,48 | 4,40 | 4,35 | 4,19 | 4,53 | 4,41 | 5,00 |
| 1.2. Методическое обеспечение семинарских, практических (лабораторных) занятий | 3,07 | 3,93 | 3,98 | 3,84 | 3,98 | 4,44 | 4,60 | 4,45 | 4,00 | 4,40 | 4,22 | 5,00 |
| 1.3. Формирование профессиональных умений на семинарах, практических (лабораторных) занятиях | 3,10 | 4,03 | 4,16 | 4,03 | 3,89 | 4,39 | 4,27 | 4,37 | 3,92 | 4,38 | 4,43 | 5,00 |
| **2. Организация курсового проектирования** | **3,07** | **4,01** | **4,18** | **3,96** | **3,89** | **4,37** | **4,47** | **4,26** | **3,93** | **4,32** | **4,35** | **4,88** |
| 2.1. Методическое обеспечение | 3,07 | 4,04 | 4,15 | 3,97 | 4,00 | 4,32 | 4,53 | 4,21 | 3,93 | 4,21 | 4,27 | 4,75 |
| 2.2. Качество консультирования | 3,07 | 3,98 | 4,20 | 3,96 | 3,78 | 4,42 | 4,40 | 4,30 | 3,92 | 4,44 | 4,44 | 5,00 |
| **3. Организация самостоятельной работы** | **3,09** | **3,98** | **4,12** | **3,89** | **3,93** | **4,25** | **4,23** | **4,29** | **4,00** | **4,26** | **4,33** | **4,88** |
| 3.1. Методическое обеспечение | 3,03 | 3,98 | 4,15 | 3,93 | 3,87 | 4,28 | 4,27 | 4,20 | 3,97 | 4,21 | 4,29 | 4,75 |
| 3.2. Организация контроля, целесообразность (соответствие направлению подготовки) | 3,14 | 3,98 | 4,09 | 3,86 | 3,98 | 4,38 | 4,20 | 4,38 | 4,03 | 4,31 | 4,38 | 5,00 |
| **4. Проведение практики преподавателями** **кафедры** | **2,88** | **4,09** | **4,36** | **3,89** | **4,01** | **4,44** | **4,49** | **4,27** | **3,94** | **4,54** | **4,43** | **5,00** |
| 4.1. Качество инструктажа | 3,00 | 4,11 | 4,39 | 3,89 | 4,04 | 4,42 | 4,27 | 4,32 | 3,93 | 4,62 | 4,37 | 5,00 |
| 4.2. Качество консультирования | 2,79 | 4,12 | 4,35 | 3,98 | 4,02 | 4,50 | 4,73 | 4,32 | 3,93 | 4,57 | 4,45 | 5,00 |
| 4.3. Результативность (овладение профессиональными умениями, навыками) | 2,86 | 4,03 | 4,34 | 3,79 | 3,96 | 4,41 | 4,47 | 4,18 | 3,95 | 4,42 | 4,46 | 5,00 |
| **5. Качество консультирования преподавателями кафедры** | **2,90** | **4,08** | **4,24** | **4,00** | **4,00** | **4,49** | **4,40** | **4,33** | **4,23** | **4,48** | **4,53** | **5,00** |
| 5.1. Доступность по времени и дисциплинированность | 2,90 | 4,08 | 4,24 | 4,00 | 4,00 | 4,49 | 4,40 | 4,33 | 4,23 | 4,48 | 4,53 | 5,00 |
| **6. Отношение большинства преподавателей кафедры к своей работе** | **2,90** | **4,35** | **4,49** | **4,29** | **4,26** | **4,60** | **4,40** | **4,58** | **4,30** | **4,64** | **4,67** | **5,00** |
| **7. Отношение учебно-вспомогательного персонала кафедры к студентам** | **2,90** | **4,12** | **4,29** | **4,04** | **4,03** | **4,43** | **4,87** | **4,15** | **3,87** | **4,24** | **4,45** | **5,00** |
| Итого по кафедре | **2,99** | **4,10** | **4,26** | **4,01** | **4,03** | **4,45** | **4,47** | **4,32** | **4,04** | **4,45** | **4,44** | **4,96** |

#### Таблица 2

## Распределение мнений студентов о сильных сторонах выпускающих кафедр

## (в процентах от общего количества высказанных мнений)

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристики | Кафедры |
| **Экономики потребительской кооперации** | **Социально-культурный сервис и туризм** | **Коммерции** | **Учета и налогообложения** | **Технологии и организации общественного питания** | **Товароведения и экспертизы товаров** | **Технологии пищевых производств и оборудования** | **Маркетинга и рекламы** | **Финансов** |
| **1. Ресурсное обеспечение образовательного процесса,** в т.ч.  | **83,5** | **100,0** | **83,9** | **49,9** | **86,8** | **62,5** | **75,0,0** | **79,2** | **72,4** |
|  1) уровень квалификации ППС | 80,7 | 100,0 | 77,4 | 49,9 | 86,8 | 54,2 | 50,0 | 76,3 | 72,4 |
|  2) методическое обеспечение | 2,8 |  | 3,2 |  |  |  | 25,0 | 2,9 |  |
|  3) материально-техническое обеспечение образовательного процесса |  |  | 3,3 |  |  | 8,3 |  |  |  |
| **2. Организацию образовательного процесса,** в т.ч. |  |  |  | **8,3** | **4,6** |  |  |  |  |
|  1)разнообразие предметов |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  2) организация работы преподавателей |  |  |  | 8,3 | 4,6 |  |  |  |  |
| **3. Качество подготовки, в т.ч.:** |  |  |  |  | **4,3** | **4,1** |  | **5,9** |  |
| 3.1 уровень знаний |  |  |  |  | **4,3** | **4,1** |  | **5,9** |  |
| 3.2 актуальность лекционного материала |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4. Отношение преподавателей к студентам (помощь студентам)** | **8,1** |  |  | **16,9** | **4,3** | **16,7** |  | **3,2** | **22,0** |
| **5. Отношение вспомогательного персонала к студентам** | **2,8** |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **6.Дружный коллектив** |  |  | **3,2** |  |  |  |  | **2,9** |  |
| **7.Репутация университета** |  |  |  |  |  |  |  | **2,9** |  |
| **8.Их много** | **5,6** |  | **12,9** | **16,6** |  | **8,4** |  |  | **5,6** |
| **9.Затрудняюсь ответить** |  |  |  | **8,3** |  | **8,3** | **25,0** | **5,9** |  |
| **Итого**  | **100,0** | **100,0** | **100,0** | **100,0** | **100,0** | **100,0** | **100,0** | **100,0** | **100,0** |

#### Таблица 3

## Распределение мнений студентов о слабых сторонах выпускающих кафедр (в процентах от общего количества замечаний)

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристики | Кафедры |
| **Экономики потребительской кооперации** | **Социально-культурный сервис и туризм** | **Коммерции** | **Технологии пищевых производств и оборудования** | **Технологии и организации общественного питания** | **Товароведения и экспертизы товаров** | **Учета и налогообложения** | **Маркетинга и рекламы** | **Финансов** |
| **1. Ресурсное обеспечение образовательного процесса**, в т.ч. | **20,9** |  | **11,5** |  |  | **30,8** |  | **9,7** |  |
|  1) материально-техническое обеспечение образовательного процесса (в том числе специальным оборудованием)  | 4,2 |  | 11,5 |  |  | 30,8 |  | 9,7 |  |
|  2) методическое обеспечение  | 16,7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2. Организацию образовательного процесса**, в т.ч. | **20,9** | **14,3** | **7,7** | **25,0** | **5,9** |  | **12,5** | **18,0** | **12,5** |
|  1) мало времени уделяется специальным дисциплинам |  |  | 7,7 |  |  |  |  |  |  |
|  2) мало времени уделяется практическим занятиям, практике |  |  |  |  | 5,9 |  |  | 4,5 |  |
| 3) отсутствие преподавателей | 16,7 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  4) плохо организована работа преподавателей | 4,2 | 14,3 |  | 25,0 |  |  | 12,5 | 13,5 | 12,5 |
| **3. Качество подготовки**, в т.ч. |  |  | **7,6** |  | **17,7** | **15,4** | **12,5** | **18,1** |  |
|  1) низкое качество проведения занятий |  |  |  |  |  |  |  | 18,1 |  |
|  2) неактуальность излагаемого материала |  |  | 3,8 |  | 5,9 | 15,4 | 12,5 |  |  |
|  3) недостаточный объем теории |  |  |  |  | 5,9 |  |  |  |  |
|  4) не используются новейшие методы исследований |  |  | 3,8 |  | 5,9 |  |  |  |  |
| **4. Отношение преподавателей к студентам (мало внимания)** | **4,0** |  |  |  | **5,9** | **7,6** | **37,5** | **13,6** | **37,5** |
| **5. Отношение учебно-вспомогательного персонала к студентам** | **4,2** |  |  |  | **11,6** |  |  |  |  |
| **6.Не вовремя проверяют и доводят информацию** |  |  |  |  | **5,9** |  | **12,5** | **9,0** |  |
| **7.Несвоевременная сдача ведомостей в деканат** |  |  |  |  |  |  |  | **4,5** |  |
| **8.Местонахождение кафедры** |  |  |  |  |  |  |  | **4,5** |  |
| **9.Их много** |  |  | **3,8** |  |  |  |  |  |  |
| **10. Нет** | **50,0** | **85,7** | **65,6** | **75,0** | **47,1** | **38,5** | **25,0** | **18,1** | **50,0** |
| **11.Затрудняюсь ответить** |  |  | **3,8** |  | **5,9** | **7,7** |  | **4,5** |  |
| **Итого**  | **100,0** | **100,0** | **100,0** | **100,0** | **100,0** | **100,0** | **100,0** | **100,0** | **100,0** |

## Таблица 4

## Распределение ответов на вопрос: «Какие дисциплины по выбору Вы бы хотели изучать на кафедре?»

|  |  |
| --- | --- |
| Дисциплины | Кафедры |
| **Экономики потребительской кооперации** | **Социально-культурный сервис и туризм** | **Коммерции** | **Технология пищевых производств и оборудования** | **Технологии и организации общественного питания** | **Товароведения и экспертизы товаров** | **Учета и налогообложения** | **Маркетинга и рекламы** | **Финансов** |
| Управление качеством |  |  |  |  |  | 9,1 |  |  |  |
| Финансы |  |  | 5,0 |  |  |  |  |  | 12,5 |
| Экономика торговли | 37,5 |  | 5,0 |  |  |  |  |  |  |
| Коммерческая деятельность предприятия |  |  | 20,0 |  |  |  |  |  |  |
| Мировая экономика | 6,3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Экономическая оценка инвестиций | 12,5 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Банковское дело |  |  |  |  |  |  |  |  | 12,5 |
| Аудит |  |  |  |  |  |  | 16,7 |  |  |
| маркетинг |  |  | 25,0 |  |  |  |  | 33,4 |  |
| Барменское дело |  |  |  |  | 5,9 |  |  |  |  |
| Кухни народов мира |  |  |  |  | 17,6 |  |  |  |  |
| Организация ресторанного бизнеса |  |  |  |  | 17,6 |  |  |  |  |
| технология |  |  | 5,0 |  | 11,8 |  |  |  |  |
| Прогнозирование |  |  |  |  |  |  |  |  | 12,5 |
| психология |  | 14,3 |  |  |  |  |  | 5,3 |  |
| Бух. учет, налогообложение | 6,1 |  | 5,0 |  |  |  | 33,2 |  | 25,0 |
| Автокад |  |  |  |  | 5,8 |  |  |  |  |
| Иностранный язык | 12,6 |  |  |  | 5,9 | 9,0 |  |  |  |
| Право |  |  |  |  |  | 18,2 |  |  |  |
| Нейролингвистическое программирование |  |  | 5,0 |  |  |  |  |  |  |
| Проектирование ПОП |  |  |  |  | 11,8 |  |  |  |  |
| Информационные технологии |  |  |  |  | 5,9 |  |  | 11,1 |  |
| Физкультура |  |  |  |  |  |  |  | 5,6 |  |
| Деловое общение |  |  |  |  |  |  | 16,7 |  |  |
| Безопасность студентов |  |  |  |  |  |  | 16,7 |  |  |
| Менеджмент | 25,0 |  | 10,0 |  |  |  |  |  |  |
| Товароведение |  |  |  |  |  | 45,5 |  |  |  |
| Дизайн |  |  |  |  |  |  |  | 11,1 |  |
| Брендинг |  |  |  |  |  |  |  | 5,6 |  |
| По разделам проводить более полное количество часов |  |  | 5,0 |  |  |  |  |  |  |
| Больше практики |  | 14,3 |  |  |  |  |  |  |  |
| Затрудняюсь ответить |  |  |  | 66,7 | 5,9 |  |  | 5,6 |  |
| Достаточно имеющихся |  | 71,4 | 15,0 | 33,3 | 11,8 | 18,2 | 16,7 | 22,3 | 37,5 |
| Итого | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 | 100,0 |

Отчет подготовила:

Специалист ЦМК О.А. Попова