

Аналитический отчет по результатам анкетирования студентов

Период: 2024-2025 уч.год Учебное заведение: ИКИПК

Оценивались дисциплины:

1. Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации
2. Организация обслуживания гостей в процессе проживания
3. Гостинично-ресторанное обслуживание
4. Этикет и сервис
5. Основы менеджмента и маркетинга
6. Основы статистики
7. Управление персоналом в гостиничной индустрии
8. Управление ресурсами гостиничных и туристических комплексов
9. Экскурсоведение и экскурсология
10. Туризм в Кыргызстане
11. Основы предпринимательства
12. Физическая культура

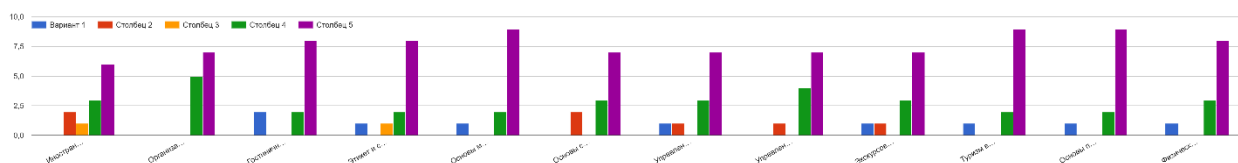
Краткие выводы по разделам:

1. Компетентность преподавателя в предмете

Наиболее высокие оценки (близкие к 10 баллам) получили преподаватели дисциплин:

- «Основы менеджмента и маркетинга»
- «Основы предпринимательства»
- «Гостинично-ресторанное обслуживание»

1. Каков, по вашему мнению, уровень компетентности преподавателя в учебном предмете, в соответствующих теоретических дисциплинах?

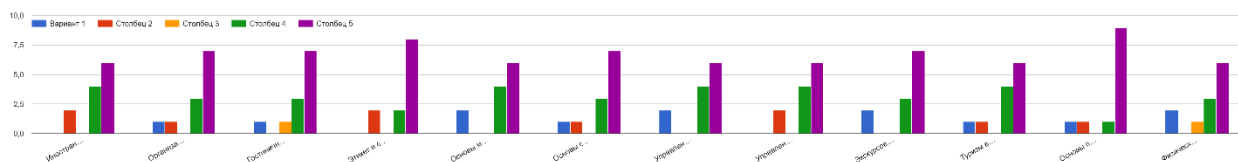


2. Методы активизации студентов

Лучшие показатели у преподавателей:

- «Основы предпринимательства»
- «Этикет и сервис»
- «Гостинично-ресторанное обслуживание»

2. Насколько разнообразны используемые преподавателем методы и приемы активизации деятельности студентов на уроках?

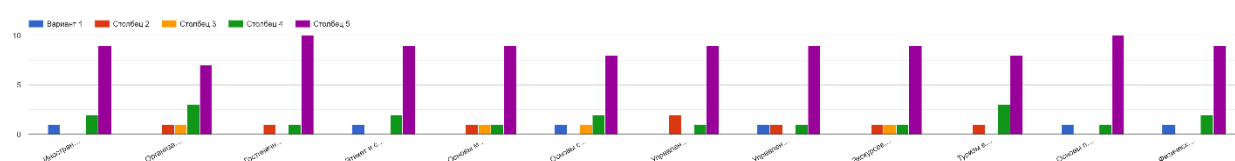


3. Профессиональная этика в коллективе

Отмечена высокая культура общения во всех дисциплинах, особенно:

- «Гостинично-ресторанное обслуживание»
- «Физическая культура»
- «Основы предпринимательства»

3. Оцените, пожалуйста, как преподаватель применяет профессиональную этику по отношению к другим преподавателям.

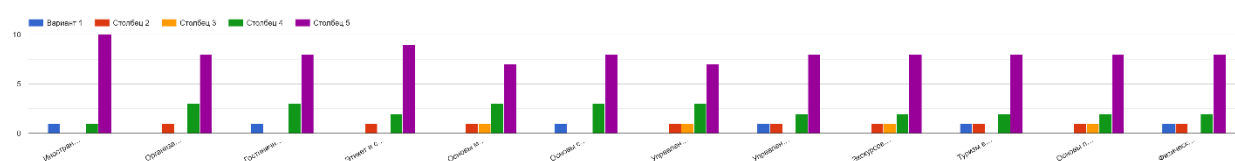


4. Отношение к студентам

Наивысшие оценки у преподавателей:

- «Иностранный язык в сфере проф. коммуникации»
- «Этикет и сервис»
- «Основы статистики»

4. Оцените, пожалуйста, насколько преподаватель тактичен и уважительно относится к студентам.

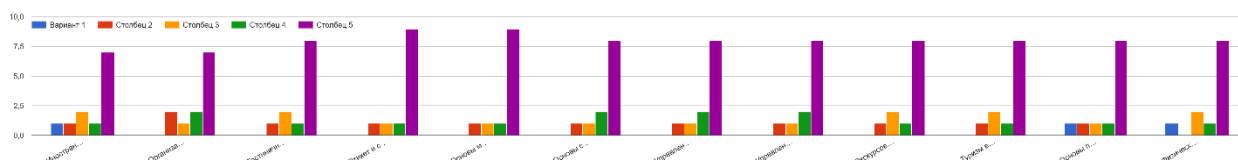


5. Подача материала

Наиболее интересная и доступная подача — по дисциплинам:

- «Этикет и сервис»
- «Основы менеджмента»
- «Физическая культура»

5. Оцените, пожалуйста, умение преподавателя понятно и интересно объяснять материал урока.

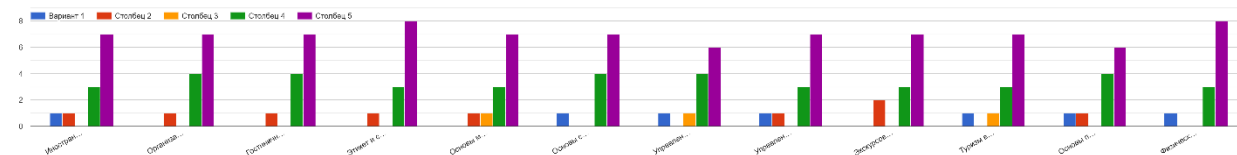


6. Использование материальной базы

Активное использование отмечено у преподавателей:

- «Основы статистики»
- «Гостинично-ресторанное обслуживание»
- «Физическая культура»

6. Оцените, пожалуйста, насколько преподаватели используют материально-техническую базу колледжа (оборудование, стенды, компьютеры, мультимедийное оборудование) по дисциплинам.

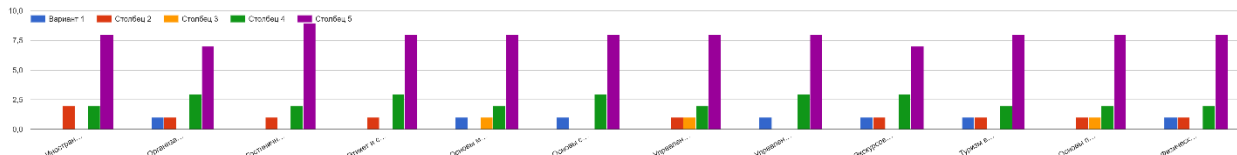


7. Обучение работе с литературой и интернетом

Высокие результаты по:

- «Гостинично-ресторанное обслуживание»
- «Этикет и сервис»
- «Основы статистики»

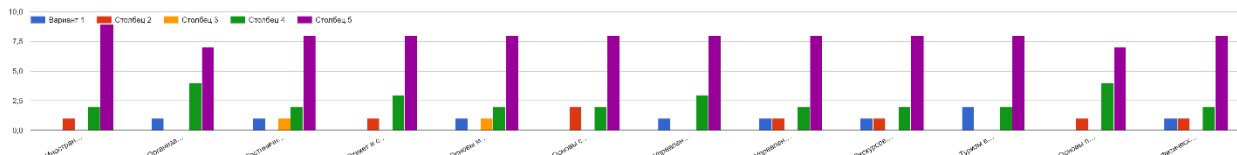
7. Оцените, пожалуйста, насколько качественно преподаватель научил вас работать с литературой и интернет-ресурсами.



8. Объективность оценивания

Все преподаватели получили в основном высокие оценки (7–9 баллов).

8. Как вы считаете, как преподавателем оцениваются знания студентов(объективно, необъективно)?

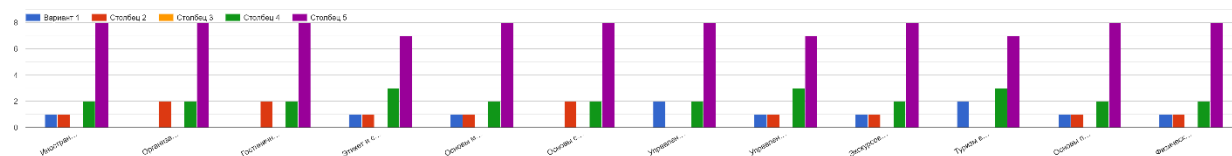


9. Соблюдение трудовой дисциплины

Большинство преподавателей строго следуют трудовой дисциплине, особенно:

- «Гостинично-ресторанное обслуживание»
- «Основы статистики»
- «Физическая культура»

9. Оцените, пожалуйста, насколько преподаватель выполняет трудовую дисциплину (опоздания, телефон во время уроков, заканчивает урок до звонка).

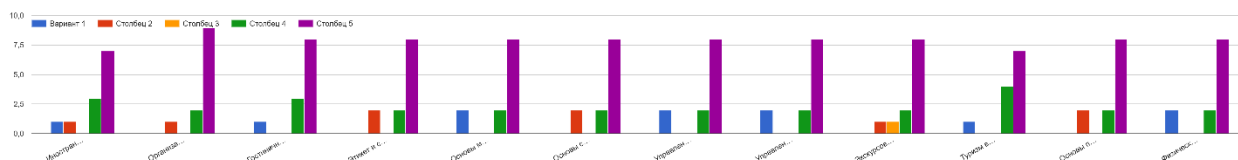


10. Общее удовлетворение студентов

Максимальное удовлетворение у преподавателей:

- «Организация обслуживания гостей»
- «Гостинично-ресторанное обслуживание»

10. Оцените, пожалуйста, насколько вы удовлетворены работой преподавателя по его дисциплине.

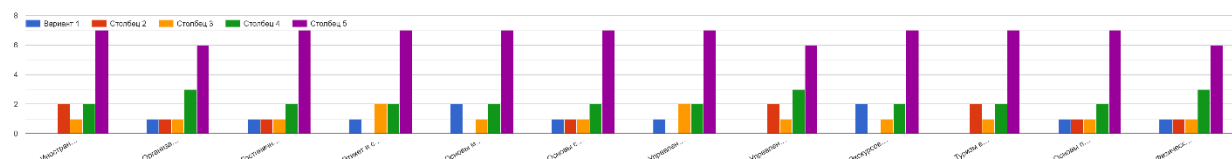


11. Примеры из практики

Хороший уровень связи теории с практикой в дисциплинах:

- «Экскурсоведение и экскурсология»
- «Основы менеджмента и маркетинга»

11. Преподаватель приводит примеры из реальной практики профессиональной деятельности.



12. Готовность рекомендовать курс

Наивысшая готовность студентов рекомендовать курс по:

- «Гостинично-ресторанное обслуживание»
- «Основы статистики»

Общий вывод:

В целом уровень преподавания оценивается как **высокий**. Студенты положительно отзываются о компетентности преподавателей, этике общения, подаче материала и использовании ресурсов колледжа. Отдельно стоит отметить высокий уровень удовлетворённости курсами по направлениям гостинично-ресторанного дела, этикета, менеджмента и предпринимательства.