



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«СИБИРСКОЕ АГЕНТСТВО РАЗВИТИЯ КВАЛИФИКАЦИЙ»**



**Результаты анализа оценки качества образовательной деятельности
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской
области «Байкальский техникум отраслевых технологий и сервиса», проводимого в
рамках регионального этапа профессионально-общественной аккредитации
профессиональных образовательных программ: 43.01.09 Повар, кондитер**

Сроки проведения:

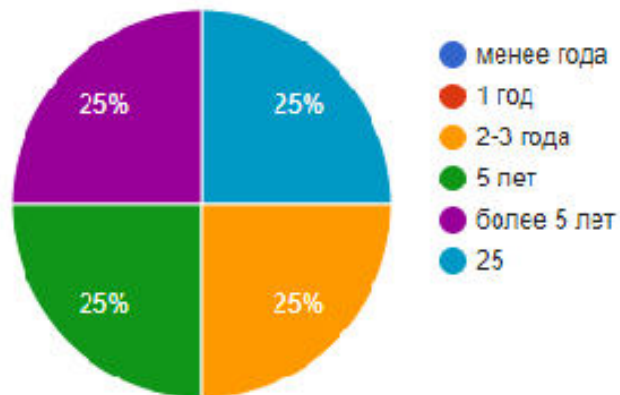
29.09.2022 г. – 03.10.2022 г.

Технический исполнитель:
методист АНО ДПО «САРК» Иванова Екатерина Александровна,
с.т. +79500622480, E-mail: anocapk_entry@mail.ru

В опросе приняли участие один представитель предприятий города Ангарска

Как давно Вы сотрудничаете с техникумом?

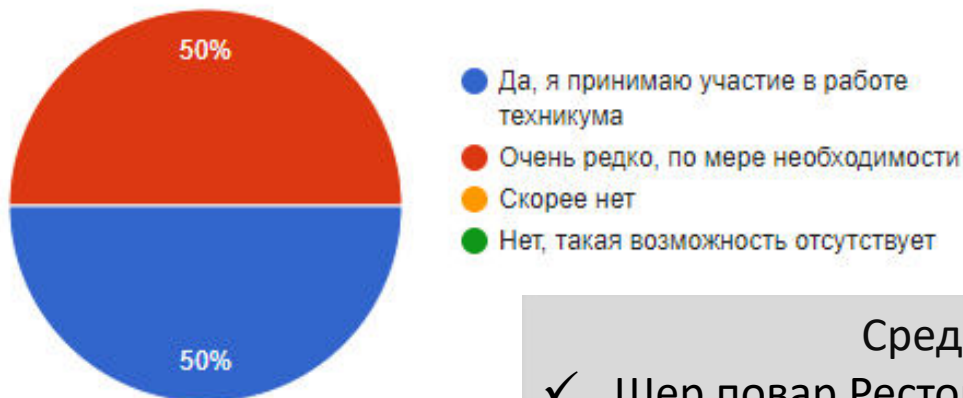
4 ответа



- ✓ Ресторан «У Озера»
- ✓ ООО ЦОТ
- ✓ ООО Резерв ресторан Клюква
- ✓ МБОУ "Светлячок" 9

Имеете ли Вы возможность вносить предложения об улучшении работы техникума?

4 ответа

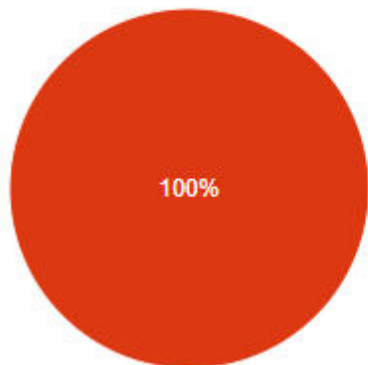


Среди участников

- ✓ Шер повар Ресторан «У Озера»
- ✓ Зав. Производства ООО ЦОТ
- ✓ Су шеф повар ООО Резерв ресторан Клюква
- ✓ Заместитель заведующей по ВМР МБОУ "Светлячок" 9

Как Вы оцениваете готовность выпускников техникума/колледжа к современным условиям на рынке труда?

4 ответа



- Высокий уровень готовности
- Оптимальный уровень готовности
- Недостаточный уровень готовности
- Выпускники к реальным условиям не готовы



Среди работников Вашей организации есть выпускники данного техникума?

4 ответа



- Да, таких немало
- Да, один выпускник
- Не владею информацией
- Нет таких работников



Замечания по итогам прохождения производственной практики студентами техникума

- ✓ Особых замечаний по производственной практике я не заметила, но порекомендовала бы содействовать формированию содействовать в большой команде
- ✓ Работать в команде скорость работы
- ✓ Скорость приготовления блюд, мало практической части
- ✓ Замечаний нет, хотелось бы стимулировать студентов зарплатой за работу во время практики на производстве



Удовлетворяет ли Вас профессионализм и компетентность работников техникума?

4 ответа



- Да, вполне
- В целом, да
- Не владею информацией
- Скорее, нет

В чем Вы видите перспективы сотрудничества с образовательной организацией?

4 ответа

Было бы неплохо приглашать почаще сотрудников общественного питания для проведения мастер классов

Новые кадры для нашего проиводства

Организация практик, проведение встреч ,участие в профессиональных конкурсах

Организация практики и дальнейшее трудоустройство

Назовите положительные стороны подготовки выпускников техникума/колледжа

4 ответа

Знают приёмы приготовления пищи, знают расположения товарного соседства, умеют работать на технологическом оборудовании

Профессиональную подготовку студентов

Эффективно работают, ответственность, хорошая теоретическая подготовка, заинтересованность в дальнейшем трудоустройстве

Отзывчивые, трудолюбивые, ориентируются в профессии и имеют хорошие теоретический знания и практические навыки

Перечислите умения и навыки, которым нужно уделять особое внимание при подготовке специалиста вашей отрасли

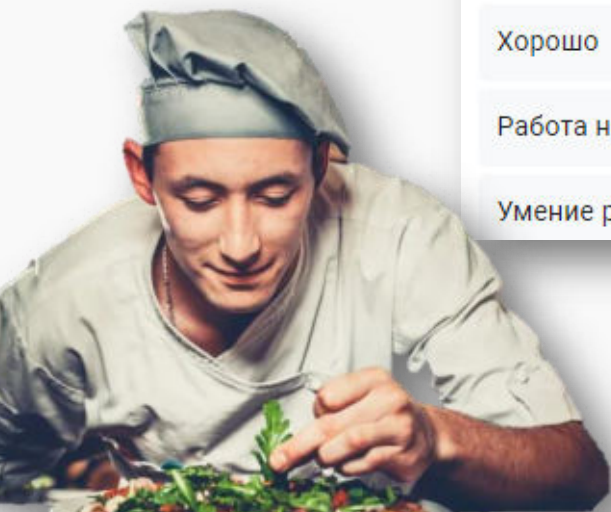
4 ответа

Больше уделить самостоятельной работе при организации рабочей практике

Хорошо

Работа на современном оборудовании

Умение работать в большом коллективе



Перечислите замечания по итогам прохождения производственной практики студентами техникума/колледжа (развернутый ответ)

4 ответа

Особых замечаний по производственной практике я не заметила, но порекомендовала бы содействовать формированию содействовать в большой команде

Работать в команде скорость работы

Скорость приготовления блюд, мало практической части

Замечаний нет, хотелось бы стимулировать студентов зарплатой за работу во время практики на производстве



Готовы ли Вы рекомендовать техникум своим родственникам и знакомым?

4 ответа



- Да
- В целом, да
- Скорее, нет
- Нет
- Затрудняюсь ответить

RECOMMENDED



По результатам опроса, проведенного АНО ДПО
«САПК» общая удовлетворенность
работодателей результатами обучения
выпускников — **100%**

Пороговое значение – 75%

Технический исполнитель:
методист АНО ДПО «САПК» Иванова Екатерина Александровна,
с.т. +79500622480, E-mail: anocapk_entry@mail.ru