



**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:

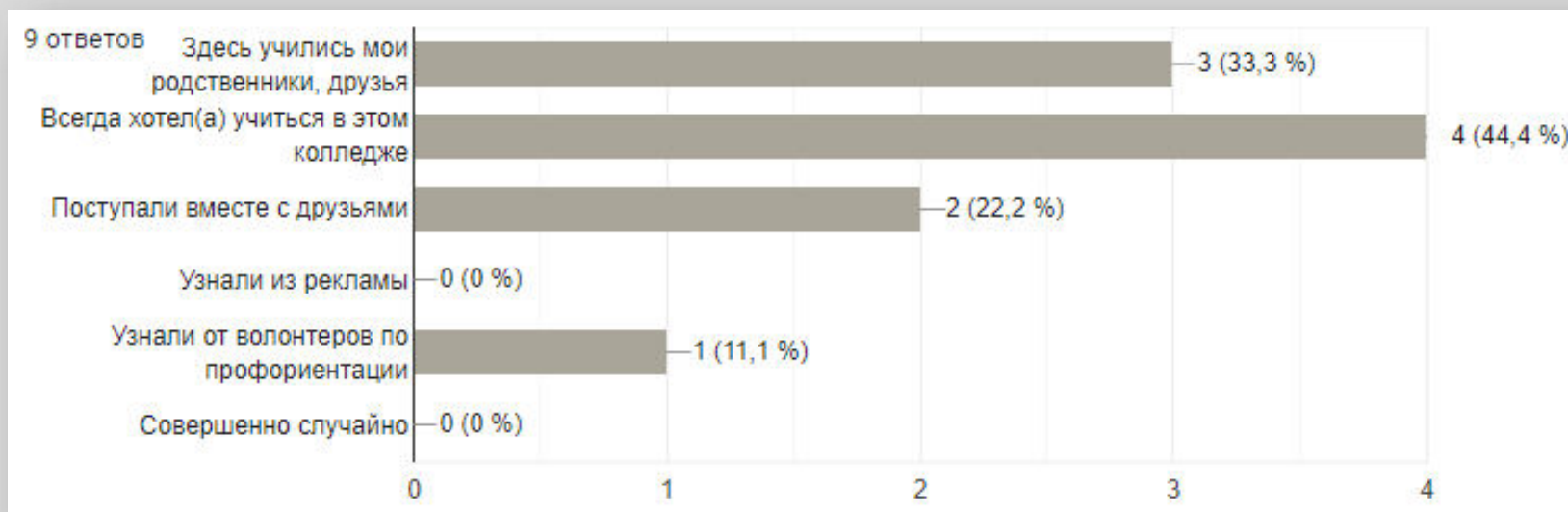
**29.09.2022 г. – 03.10.2022 г.**

**Технический исполнитель:**  
методист АНО ДПО «САПК» Иванова Екатерина Александровна,  
с.т. +79500622480, E-mail: [anocapk\\_entry@mail.ru](mailto:anocapk_entry@mail.ru)

# В опросе приняли участие пять выпускников

Фамилия, имя, отчество	Место работы	Должность
Николаева Виолетта Сергеевна	Гостиница Куршавель	Помощник повара
Масков Алексей Дмитриевич	Пришел с армии трудоустраеваюсь	Кондитера
Засухина Анастасия Сергеевна	ООО БГК «Гора Соболинная»	Помощник повара
Селиванова Диана Александровна	Декретный отпуск	Уход за ребёнком
Гладышева Виктория Дмитриевна	Кафе Бриз	Помощник повара
Безруких	Ресторан « У Оезера»	Помощник повара
Федорова Диана Алексеевна	Декретный отпуск	Декретный отпуск
Воронина Александра Витальевна	Сад N9	Помощник повара
Сандин Илья Валерьевич	Школа №1	Повар

## Как Вы выбрали техникум для получения профессионального образования?



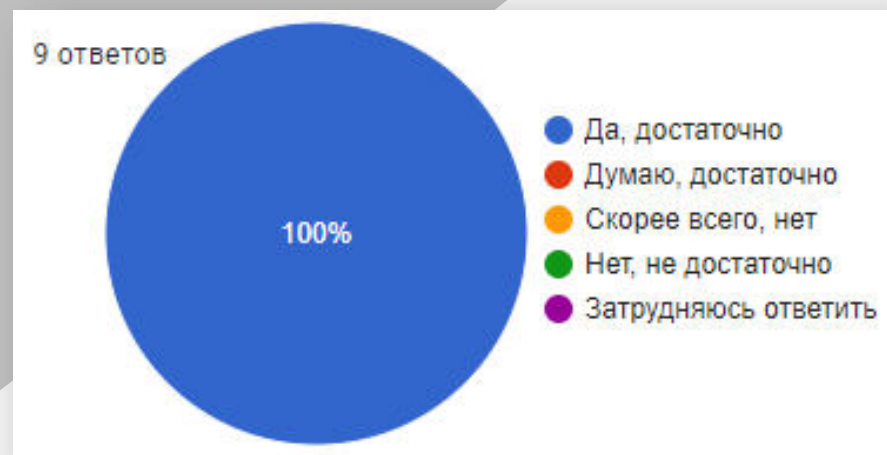
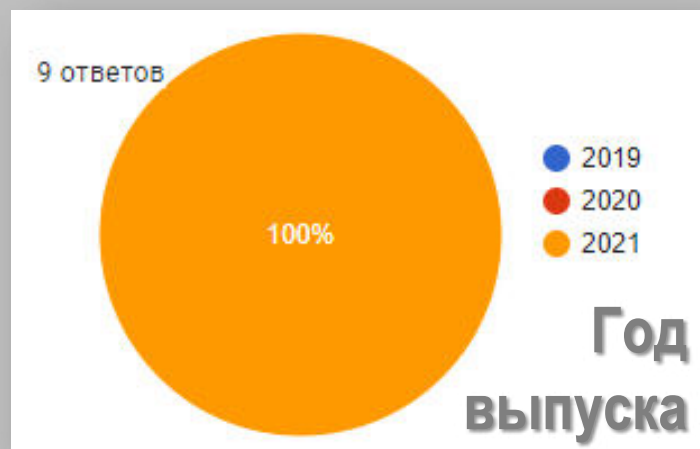
## Какие условия повлияли на Ваше трудоустройство?



# В течение какого времени после окончания техникума Вы смогли устроиться на работу по профессии?



# Достаточно ли Вы получили знаний для самостоятельной профессиональной деятельности?



**Каких умений и компетенций после окончания техникума Вам было не достаточно в работе?**

**Побольше практики**

**Все достаточно**

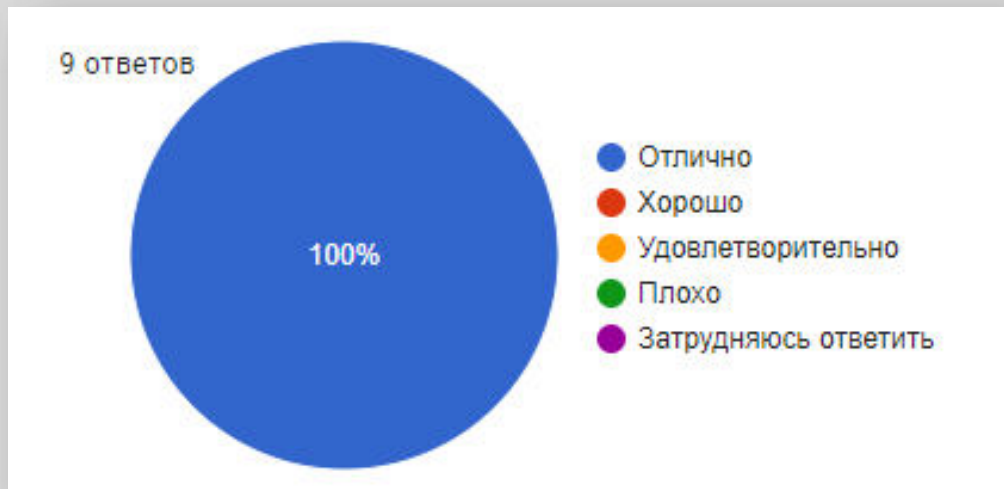
**Знания и умения по каким дисциплинам, модулям, направлениям подготовки оказались для Вас наиболее полезными в работе?**

**Кулинария, кондитерское дело**

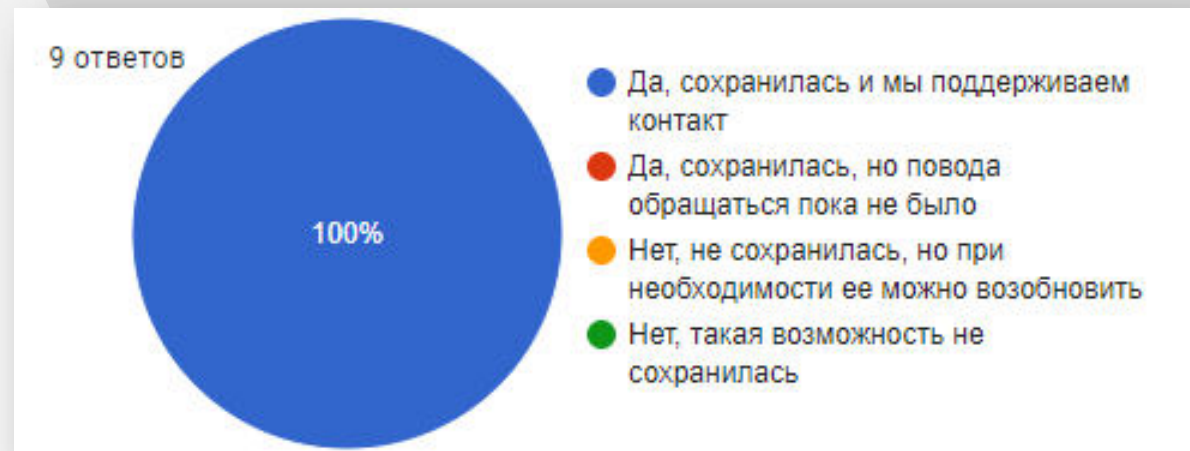
**Кондитерка**

**Мдк 04.02 приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента**

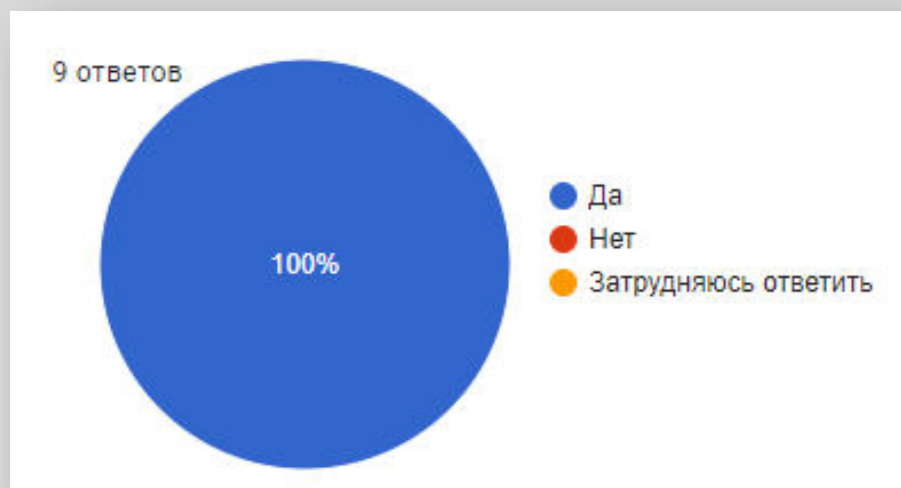
## Как Вы оцениваете организацию учебной и производственной практики студентов?



## Сохранилась ли у Вас возможность оперативной связи с преподавателями техникума?



## Как Вы считаете, выпускники техникума подготовлены к современным условиям на рынке труда?



## Кто из преподавателей внес ощутимый вклад в Ваше обучение в техникуме?

Тихонова Марина Геннадьевна

Табонакова Ольга Николаевна

## Какие мероприятия, проводимые в техникуме Вы бы посетили еще раз?

Проф. Пробы

Мастер класс специальности повар,кондитер

Учебная практика ,мастер-класс

Учебная практика

Турслет, 9 мая, концерты такие как 8 марта, 23 февраля

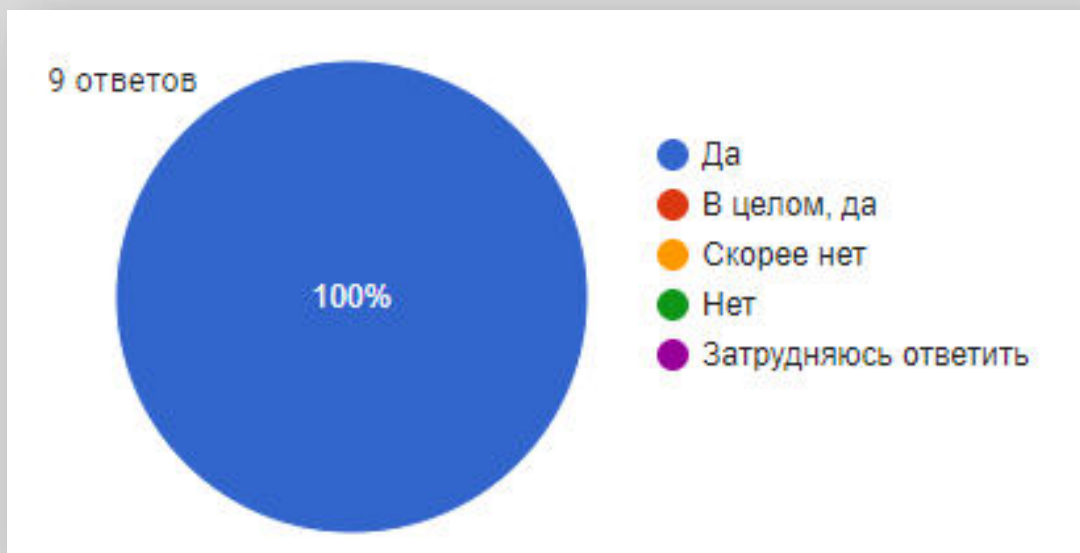
## Какие мероприятия Вы бы рекомендовали провести техникуму для повышения качества образовательных услуг?

Мастер классы

Профессиональные конкурсы



# Готовы ли Вы рекомендовать техникум своим родственникам и знакомым?



**RECOMMENDED**



**ОБЩАЯ УДОВЛЕТВОРЕННОСТЬ  
ПЕДАГОГИЧЕСКОГО КОЛЛЕКТИВА  
СОСТАВЛЯЕТ – 94,2%**

**Пороговое значение – 75%**

**Технический исполнитель:**  
методист АНО ДПО «САРК» Иванова Екатерина Александровна,  
с.т. +79500622480, E-mail: [anocark\\_entry@mail.ru](mailto:anocark_entry@mail.ru)