

Информация о результатах опросов работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования по образовательной программе среднего профессионального образования

С целью получения регулярной и максимально объективной информации о качестве подготовки выпускников и планирования мероприятий по повышению эффективности, качества и конкурентоспособности образовательных услуг, проведено анкетирование работодателей и их представителей, участвующих в реализации образовательных программ

Итоги производственной практики ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07 по результатам анкетирования работодателей

1. ОБУЧАЮЩИЕСЯ, ПРОХОДИВШИЕ Производственную практику ПМ.02, ПМ.03, ПМ.04, ПМ.07

Наименование специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

На базе: 9 классов

Курс: 4

Форма обучения: Очная

Всего: 18 студентов

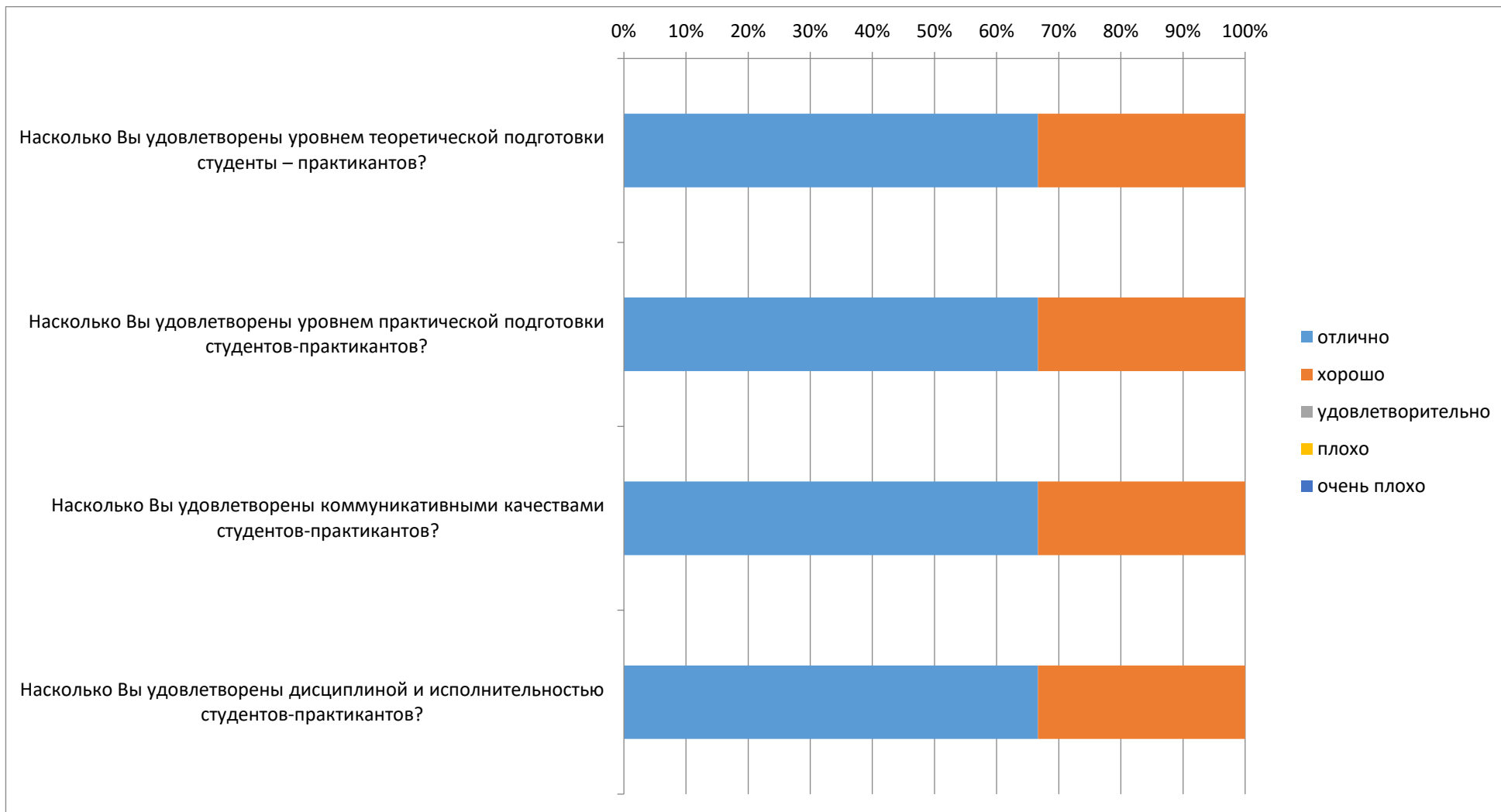
2. БАЗЫ ПРАКТИКИ

Перечень основных профильных организаций (работодателей региона), участвующих в образовательном процессе по всем специальностям, приведен в таблице.

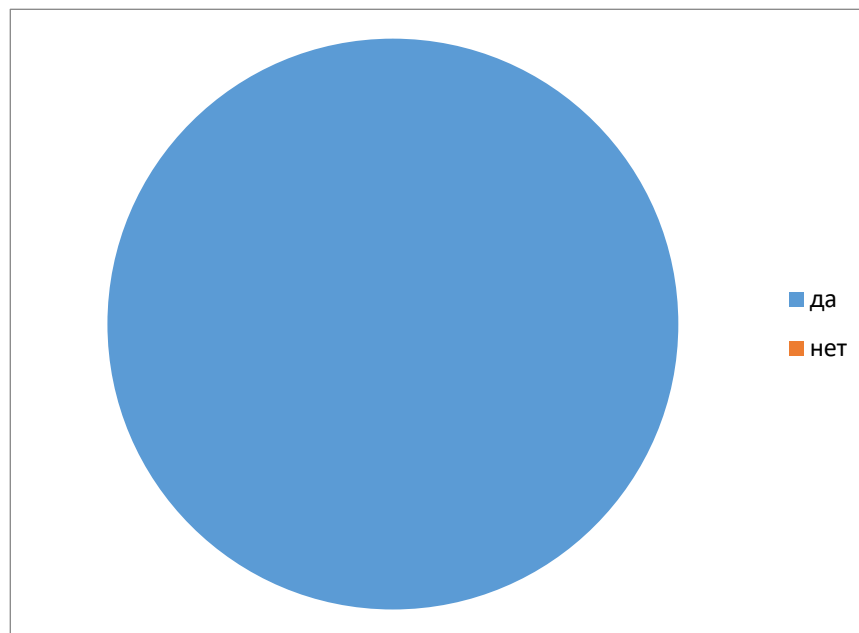
Участие работодателей в образовательном процессе

Наименование специальности	Работодатели региона, участвующие в образовательном процессе
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО АБК «Пеймент»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Амбар»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Бахетлефуд», столовая ПАО «СИБУР»

3. ОЦЕНКА ИТОГОВ ПРАКТИКИ СО СТОРОНЫ ОРГАНИЗАЦИЙ



Готовы ли Вы пригласить студентов-практикантов образовательного учреждения для прохождения последующих практик в Вашу организацию?



Значение	Ответов	Доля
Да	3	100%
Нет	-	-

Итоги преддипломной практики по результатам анкетирования работодателей

1. ОБУЧАЮЩИЕСЯ, ПРОХОДИВШИЕ ПРЕДДИПЛОМНУЮ ПРАКТИКУ

Наименование специальности: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

На базе: 9 классов

Курс: 4

Форма обучения: Очная

Всего: 15 студентов

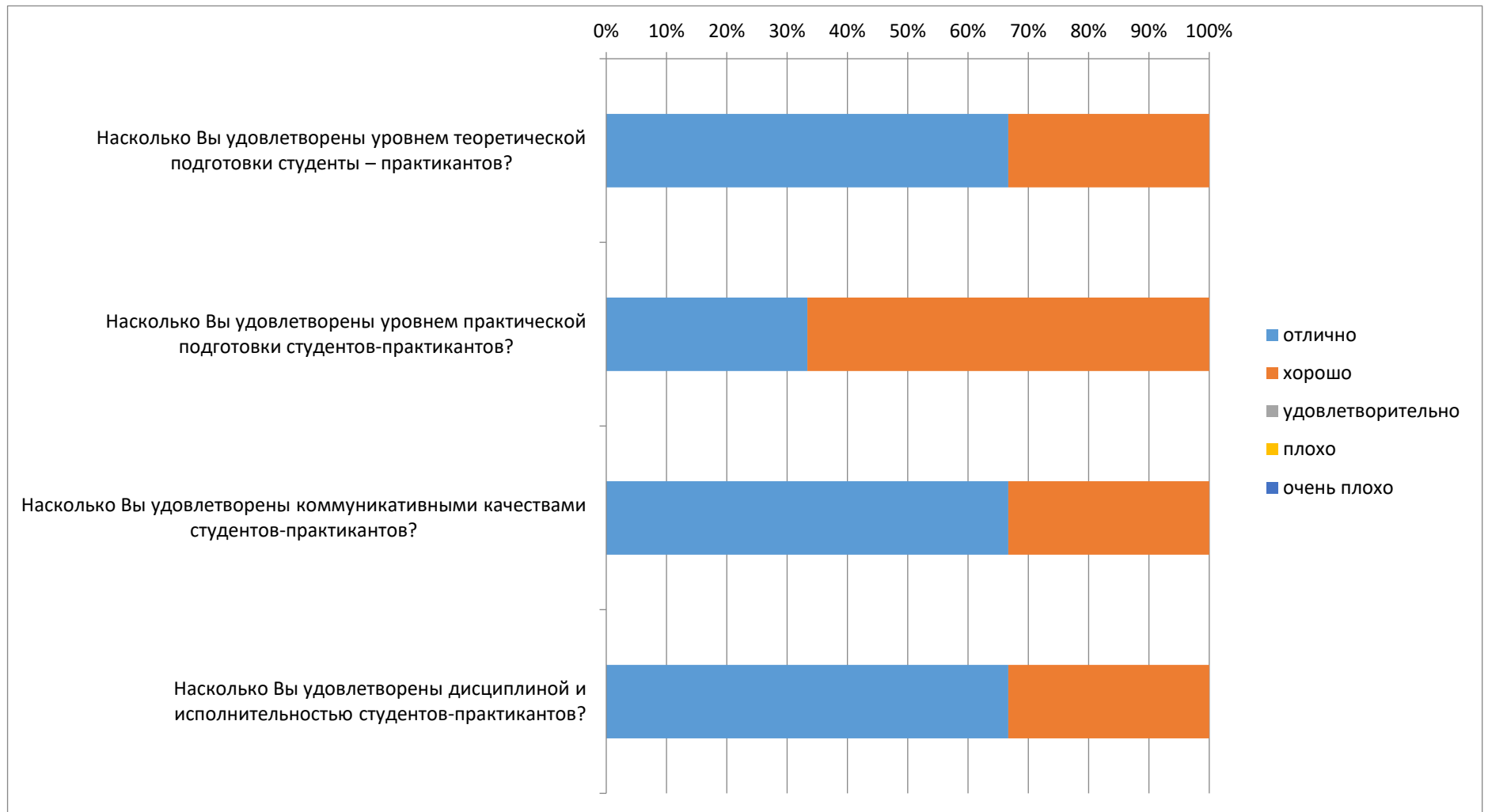
2. БАЗЫ ПРАКТИКИ

Перечень основных профильных организаций (работодателей региона), участвующих в образовательном процессе по всем специальностям, приведен в таблице.

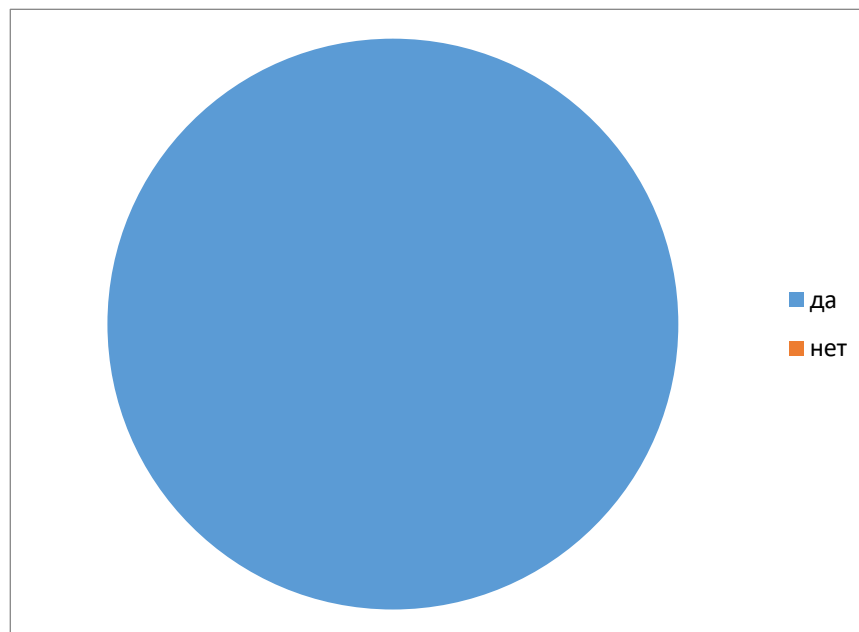
Участие работодателей в образовательном процессе

19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО АБК «Пеймент»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Амбар»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Бахетлефуд», столовая ПАО «СИБУР»

3. ОЦЕНКА ИТОГОВ ПРАКТИКИ СО СТОРОНЫ ОРГАНИЗАЦИЙ



Смогли бы Вы порекомендовать руководителю образовательного учреждения трудоустройство студента-практиканта в качестве молодого специалиста по итогам практики в Вашей организации?



Значение	Ответов	Доля
Да	3	100%
Нет	0	0%

4. ПРЕДЛОЖЕНИЯ СО СТОРОНЫ ОРГАНИЗАЦИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ПРАКТИКИ

«Организация прохождения практики обучающимися организована на хорошем уровне. Студенты были обеспечены всей необходимой документацией, им своевременно оказывалась методическая поддержка со стороны руководителя практики Колледжа. Студенты успешно справились со всеми поставленными перед ними задачами, проявили при этом добросовестность и инициативность, умение работать в команде и сотрудничать с коллективом».

«Обучающиеся во время прохождения практики произвели достаточно хорошее впечатление. Они проявили настойчивость в достижении целей практики, проявили искренний интерес к практической деятельности. Тематика дипломных работ студентов актуальна и была интересна для нашей организации. Продолжительность практики позволила выполнить все задачи, поставленные перед студентами».

«За время практики студенты проявляли интерес к изучению разнообразных форм работы, которые используются в организации для приготовления кулинарной продукции, показывали навыки владения оборудованием общественного питания. Они достаточно быстро обучаются, способны самостоятельно выполнять несложные задачи и более сложные под руководством сотрудников организации.

Рекомендуем увеличить количество практических часов для изучения работы на современном оборудовании, которые востребованы в настоящее время не только в массовом приготовлении блюд, но в сфере индивидуальных заказов.