

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

Итоги учебной практики (практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности) по результатам анкетирования работодателей

1. БАЗЫ ПРАКТИКИ

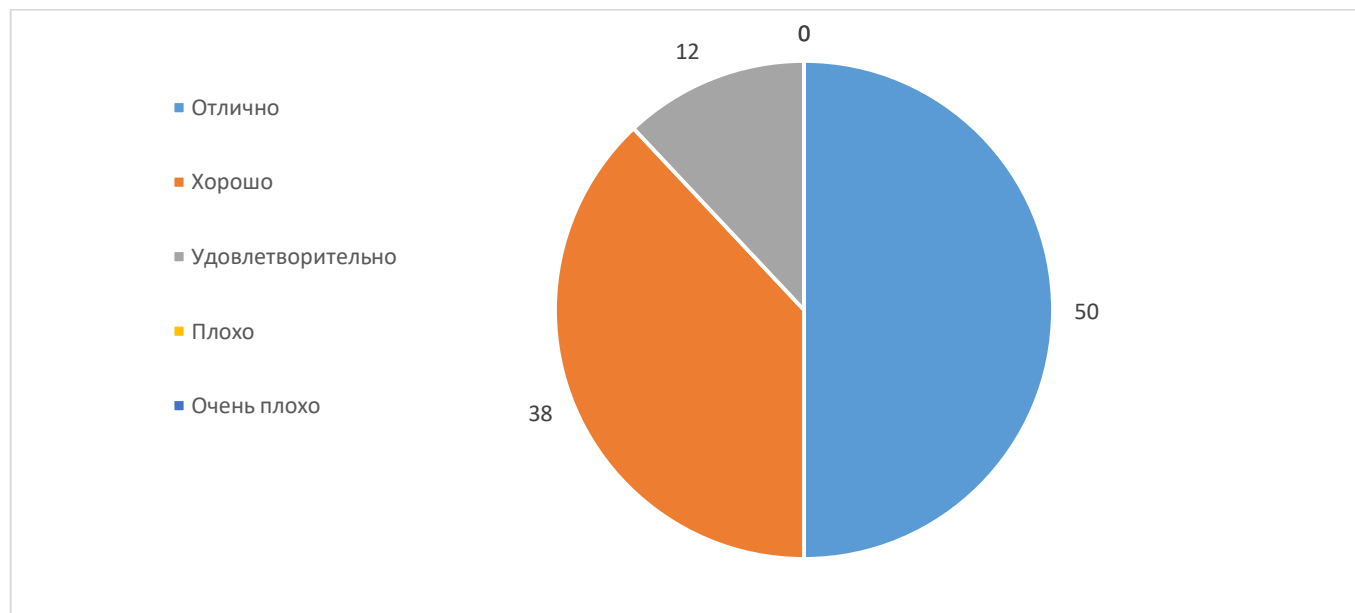
Перечень основных профильных организаций (работодателей региона), участвующих в образовательном процессе по всем направлениям подготовки, приведен в таблице.

Участие работодателей в образовательном процессе

Направление подготовки	Работодатели региона, участвующие в образовательном процессе
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Управление общественного питания «Нефтехим» (423574, РТ, г. Нижнекамск, ул. Соболековская, д. 31)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Ресторан «Арба» (423570, РТ, г. Нижнекамск, пл. им. Н.В. Лемаева, д.6)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Позитив-1» (423578, РТ, г. Нижнекамск, ул. Юности, д.166)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Бор» (423578, РТ, г. Нижнекамск, ул. Корабельная, д.29)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Ресторан «Кама» (423576, РТ, г. Нижнекамск, ул. Строителей, д.18)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Рамус-Сити» ресторан «Варис» (423570, РТ, г. Нижнекамск, ул. Гагарина, д.7в)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан (420111, РТ, г. Казань, ул. Пушкина, д.3)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Квадрат» пиццерия «Пепперони» (423570, РТ, г. Нижнекамск, пр. Химиков, д. 86)

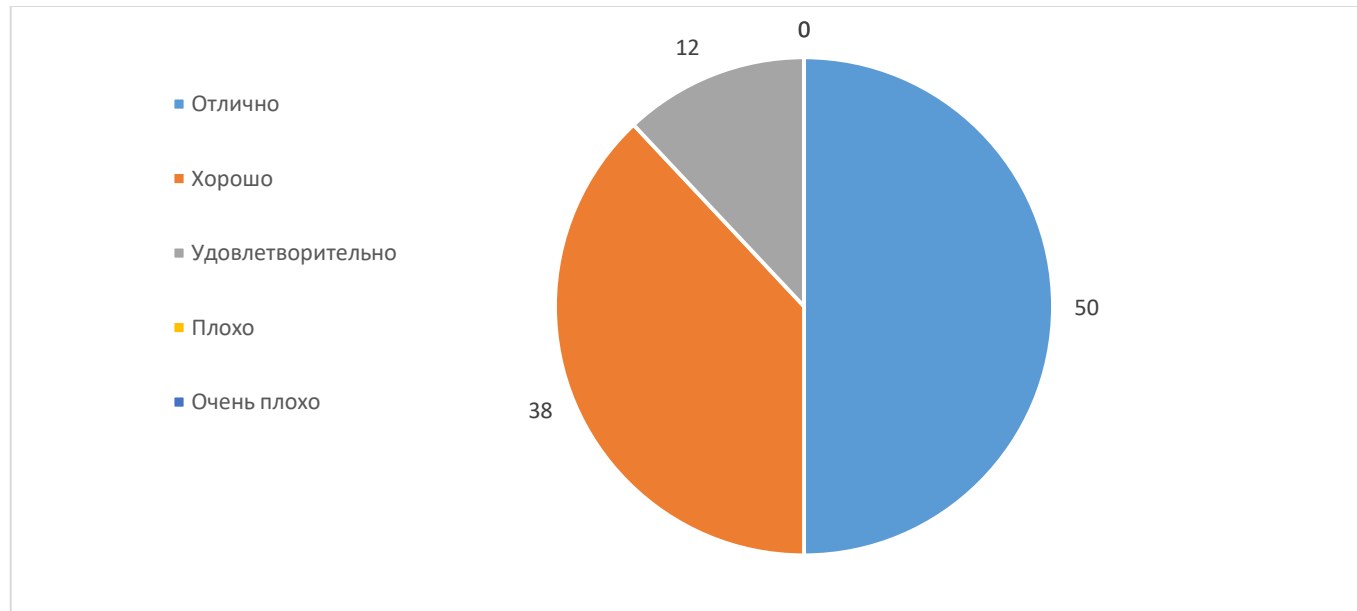
2. ОЦЕНКА ИТОГОВ ПРАКТИКИ СО СТОРОНЫ РАБОТОДАТЕЛЕЙ

Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки студенты – практикантов?



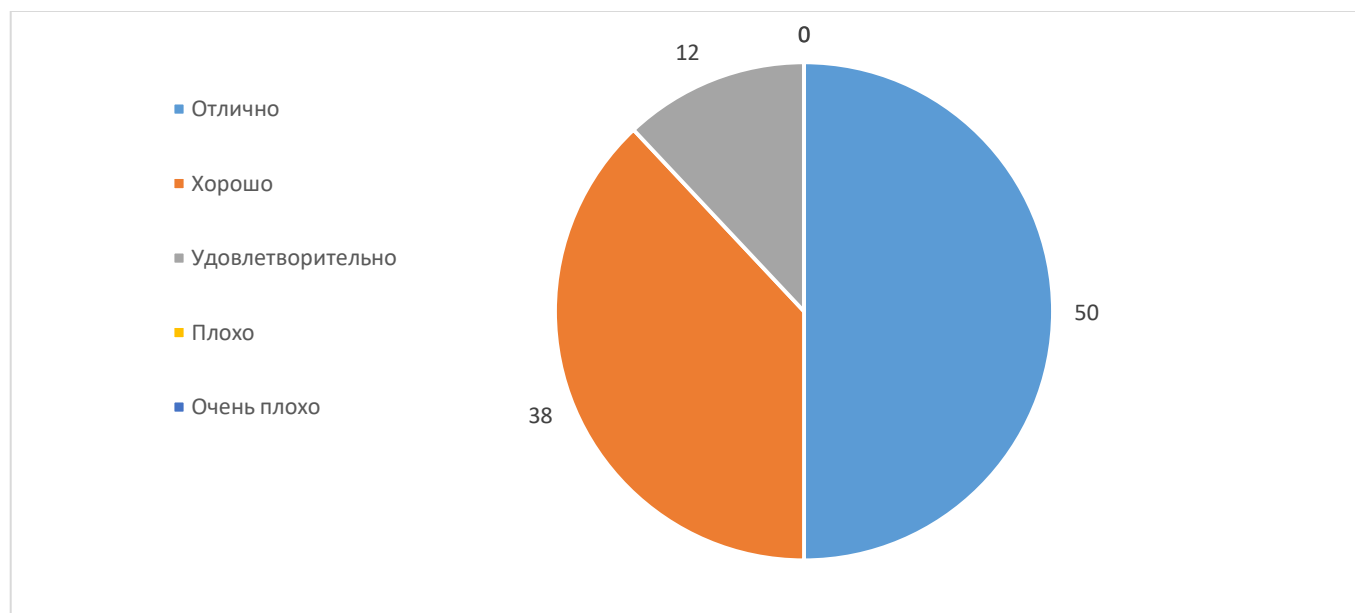
Значение	Ответов	Доля
Отлично	4	50
Хорошо	3	38
Удовлетворительно	1	12
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки студентов-практикантов?



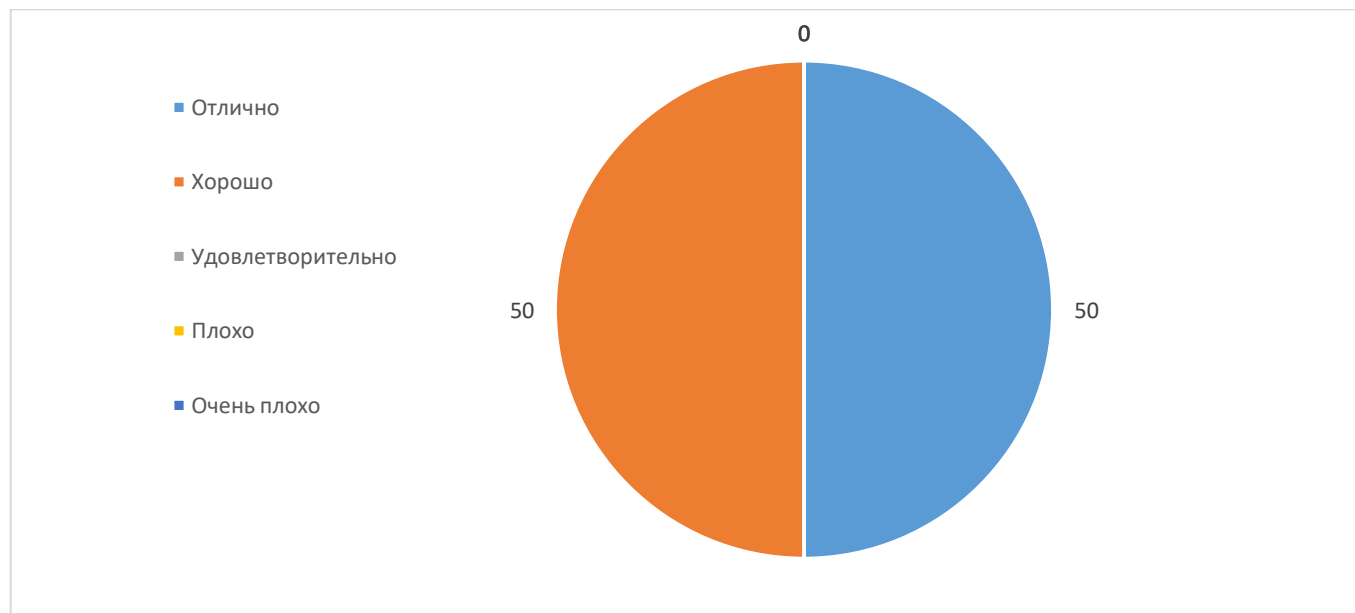
Значение	Ответов	Доля
Отлично	4	50
Хорошо	3	38
Удовлетворительно	1	12
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами студентов-практикантов?



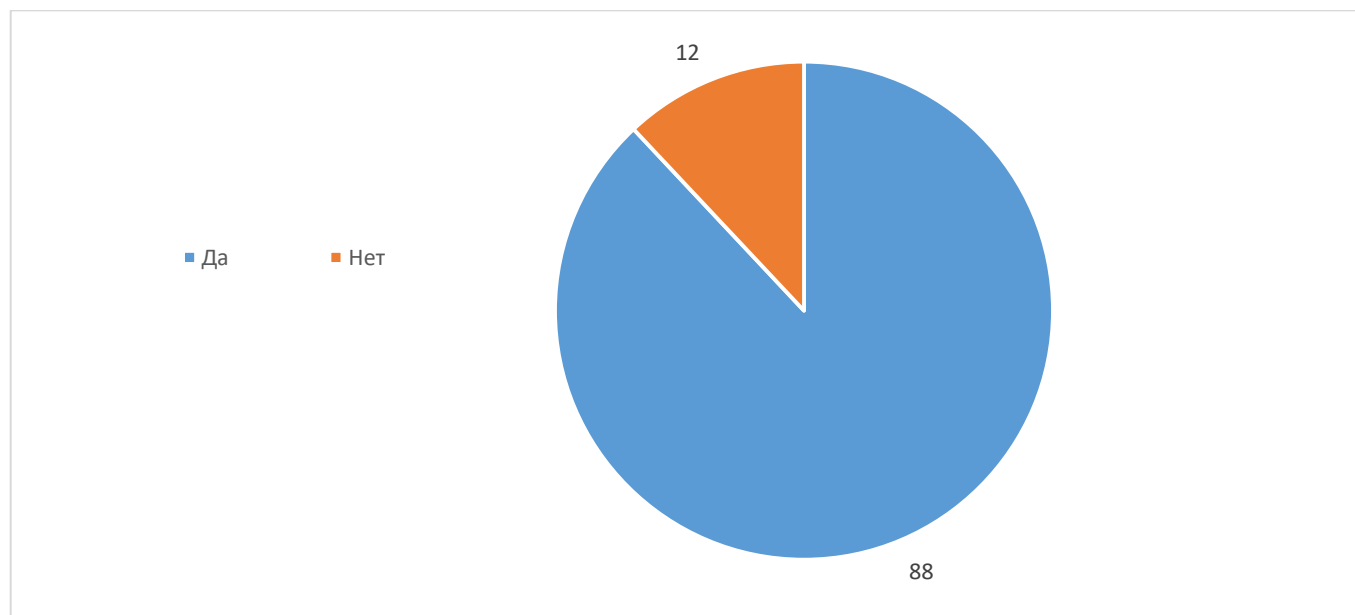
Значение	Ответов	Доля
Отлично	4	50
Хорошо	3	38
Удовлетворительно	1	12
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены дисциплиной и исполнительностью студентов-практикантов?



Значение	Ответов	Доля
Отлично	4	50
Хорошо	4	50
Удовлетворительно	0	0
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

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



Значение	Ответов	Доля
Да	7	88
Нет	1	12

**Итоги ознакомительной практики
(учебной практики) по результатам анкетирования работодателей**

1. БАЗЫ ПРАКТИКИ

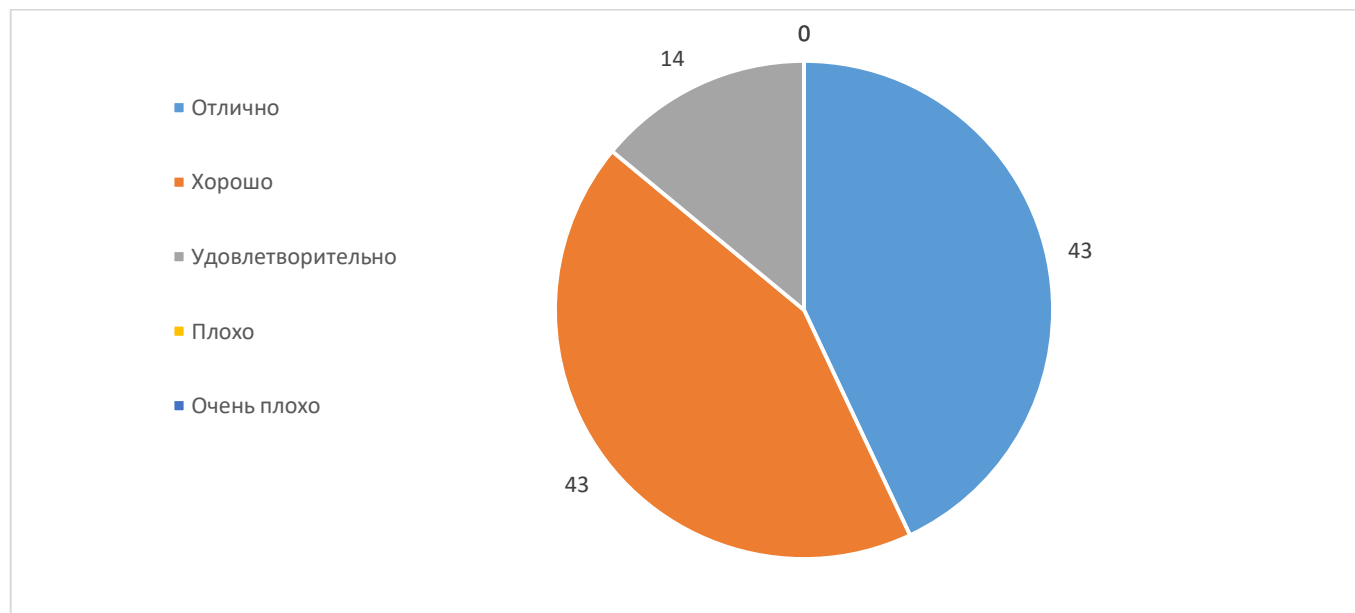
Перечень основных профильных организаций (работодателей региона), участвующих в образовательном процессе по всем направлениям подготовки, приведен в таблице.

Участие работодателей в образовательном процессе

Направление подготовки	Работодатели региона, участвующие в образовательном процессе
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Управление общественного питания «Нефтехим» (423574, РТ, г. Нижнекамск, ул. Соболековская, д. 31)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Ресторан «Арба» (423570, РТ, г. Нижнекамск, пл. им. Н.В. Лемаева, д.6)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Позитив-1» (423578, РТ, г. Нижнекамск, ул. Юности, д.166)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Бор» (423578, РТ, г. Нижнекамск, ул. Корабельная, д.29)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Ресторан «Кама» (423576, РТ, г. Нижнекамск, ул. Строителей, д.18)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Рамус-Сити» ресторан «Варис» (423570, РТ, г. Нижнекамск, ул. Гагарина, д.7в)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан (420111, РТ, г. Казань, ул. Пушкина, д.3)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Квадрат» пиццерия «Пепперони» (423570, РТ, г. Нижнекамск, пр. Химиков, д. 86)

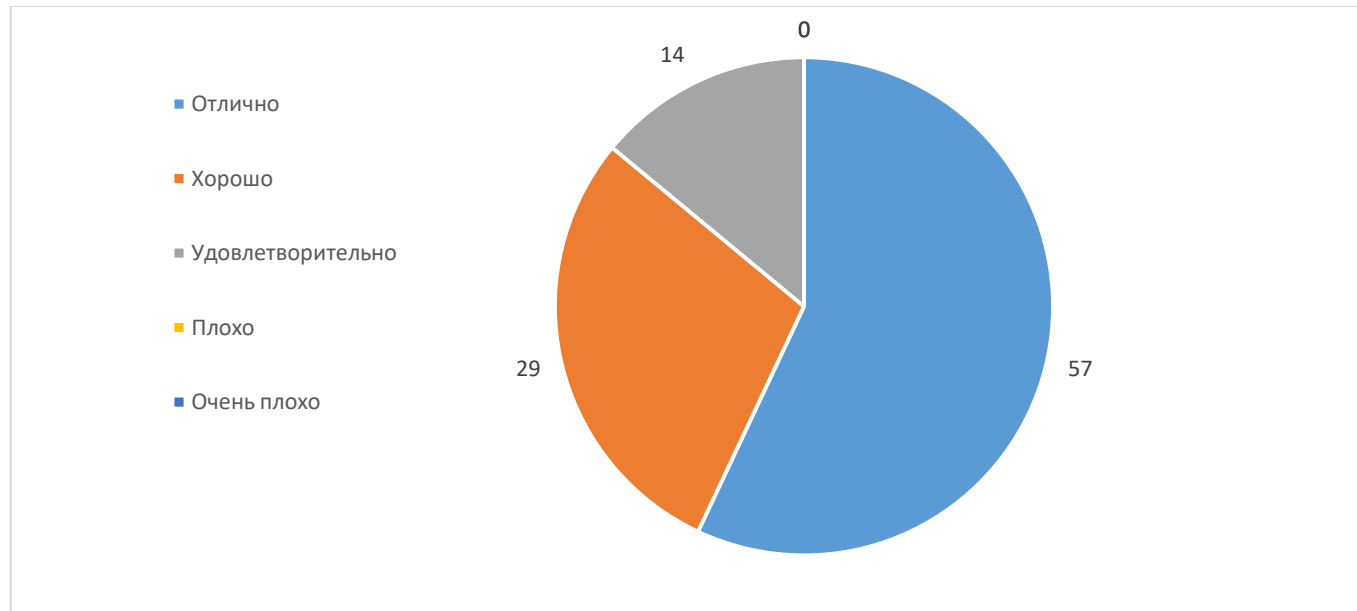
2. ОЦЕНКА ИТОГОВ ПРАКТИКИ СО СТОРОНЫ РАБОТОДАТЕЛЕЙ

Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки студенты – практикантов?



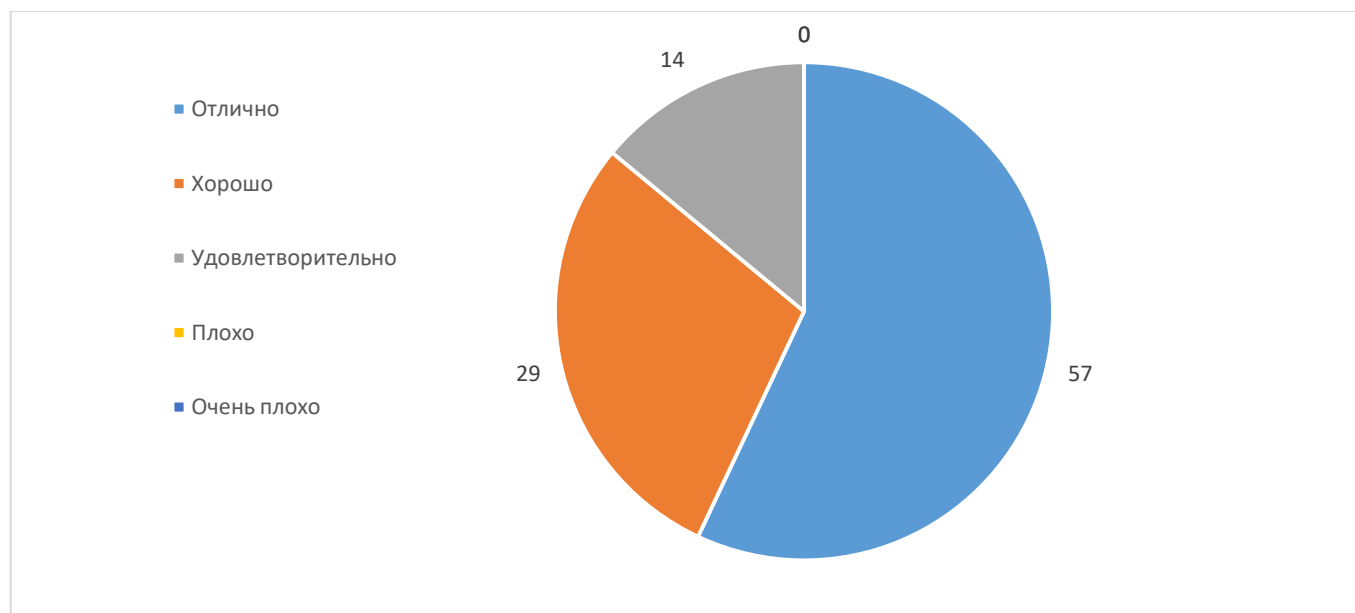
Значение	Ответов	Доля
Отлично	3	43
Хорошо	3	43
Удовлетворительно	1	14
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки студентов-практикантов?



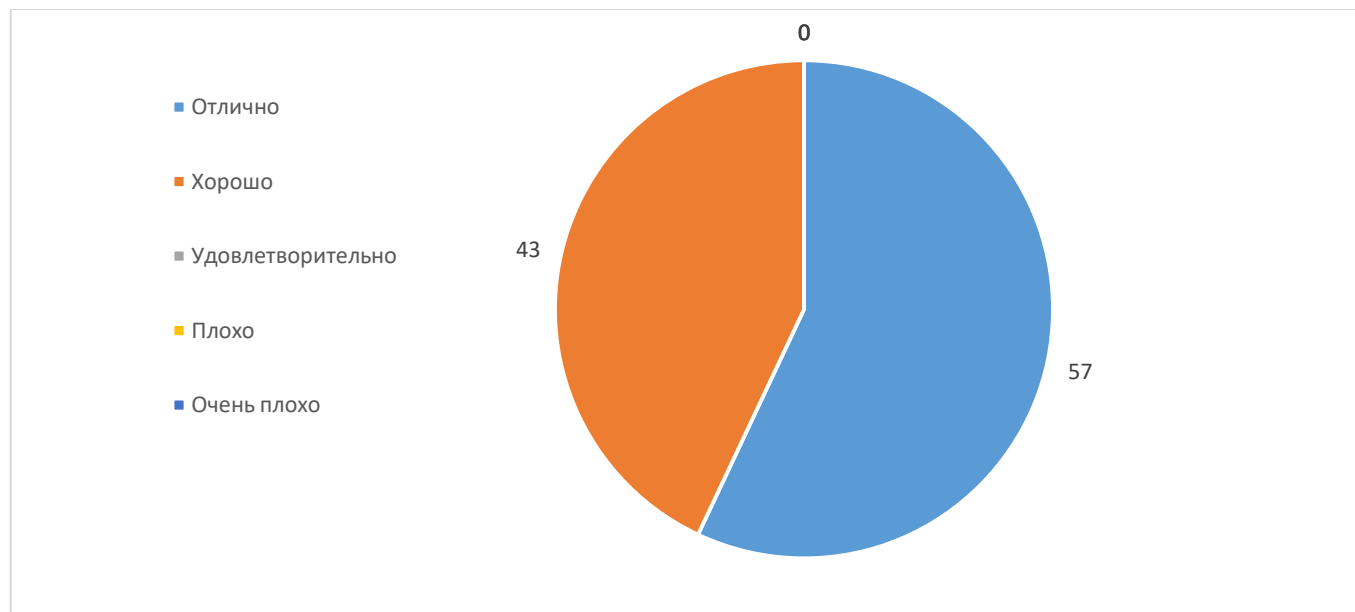
Значение	Отвтов	Доля
Отлично	4	57
Хорошо	2	29
Удовлетворительно	1	14
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами студентов-практикантов?



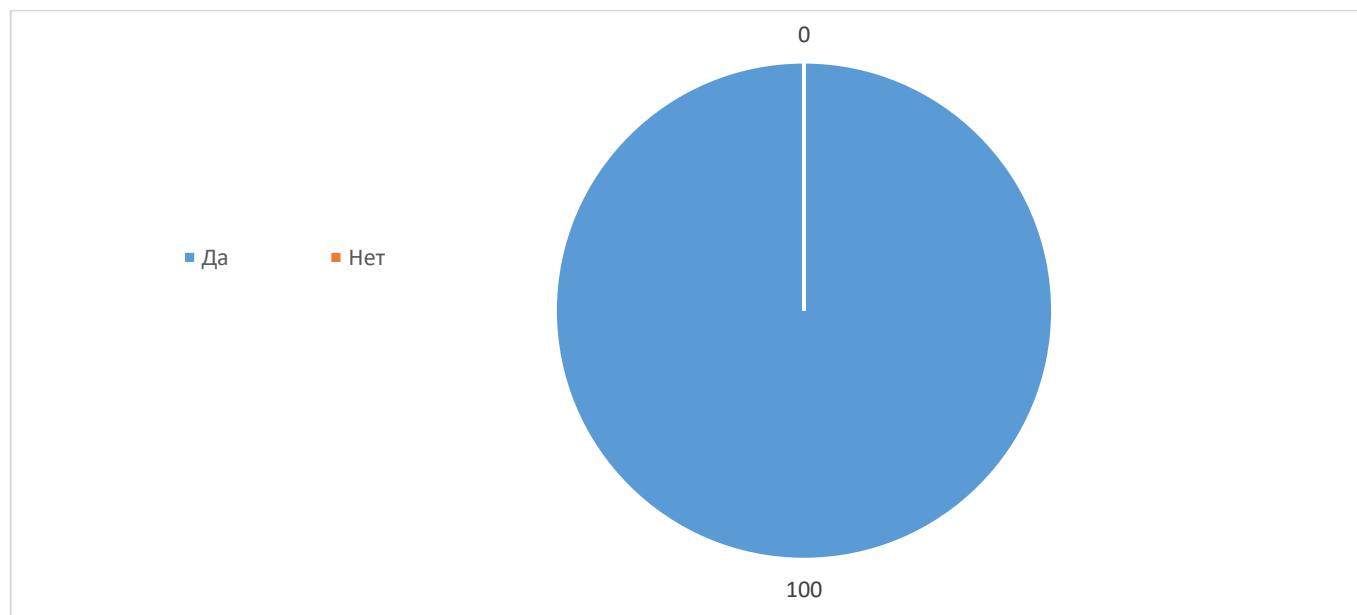
Значение	Отвстов	Доля
Отлично	4	57
Хорошо	2	29
Удовлетворительно	1	14
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены дисциплиной и исполнительностью студентов-практикантов?



Значение	Ответов	Доля
Отлично	4	57
Хорошо	3	43
Удовлетворительно	0	0
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

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



Значение	Ответов	Доля
Да	7	100
Нет	0	0

**Итоги производственной практики
(практики по получению профессиональных умений и опыта
профессиональной деятельности) по результатам анкетирования
работодателей**

1. БАЗЫ ПРАКТИКИ

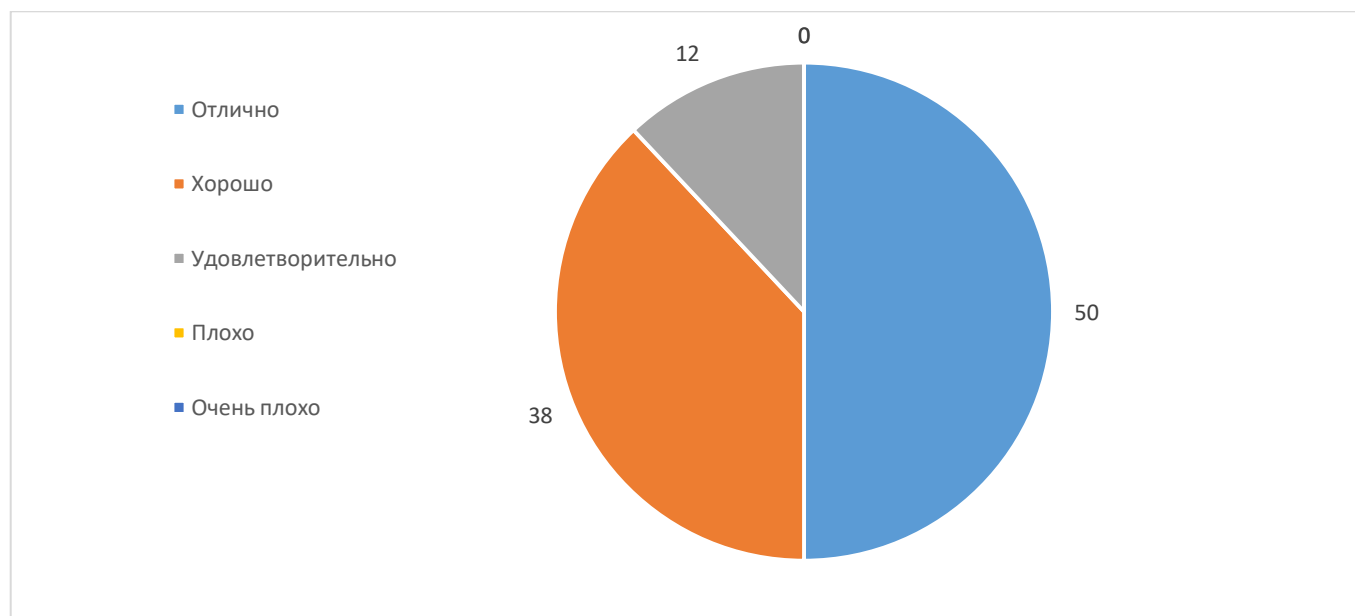
Перечень основных профильных организаций (работодателей региона), участвующих в образовательном процессе по всем направлениям подготовки, приведен в таблице.

Участие работодателей в образовательном процессе

Направление подготовки	Работодатели региона, участвующие в образовательном процессе
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Управление общественного питания «Нефтехим» (423574, РТ, г. Нижнекамск, ул. Соболековская, д. 31)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Ресторан «Арба» (423570, РТ, г. Нижнекамск, пл. им. Н.В. Лемаева, д.6)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Позитив-1» (423578, РТ, г. Нижнекамск, ул. Юности, д.166)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Бор» (423578, РТ, г. Нижнекамск, ул. Корабельная, д.29)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Ресторан «Кама» (423576, РТ, г. Нижнекамск, ул. Строителей, д.18)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Рамус-Сити» ресторан «Варис» (423570, РТ, г. Нижнекамск, ул. Гагарина, д.7в)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан (420111, РТ, г. Казань, ул. Пушкина, д.3)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Квадрат» пиццерия «Пепперони» (423570, РТ, г. Нижнекамск, пр. Химиков, д. 86)

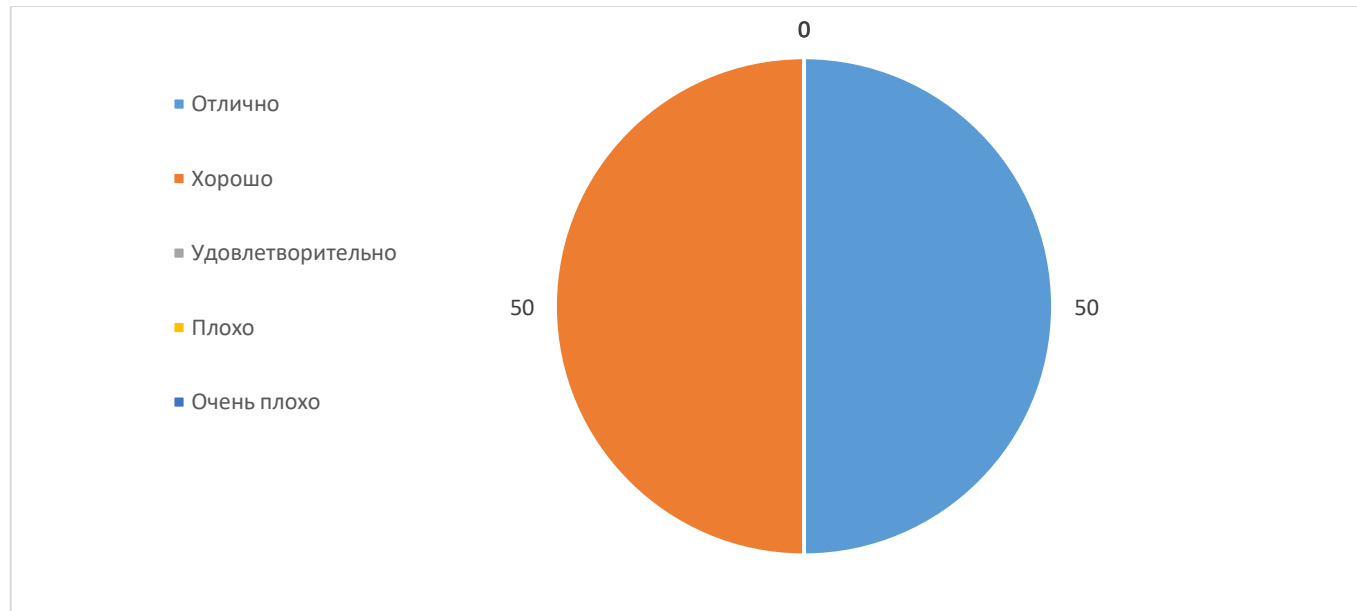
2. ОЦЕНКА ИТОГОВ ПРАКТИКИ СО СТОРОНЫ РАБОТОДАТЕЛЕЙ

Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки студенты – практикантов?



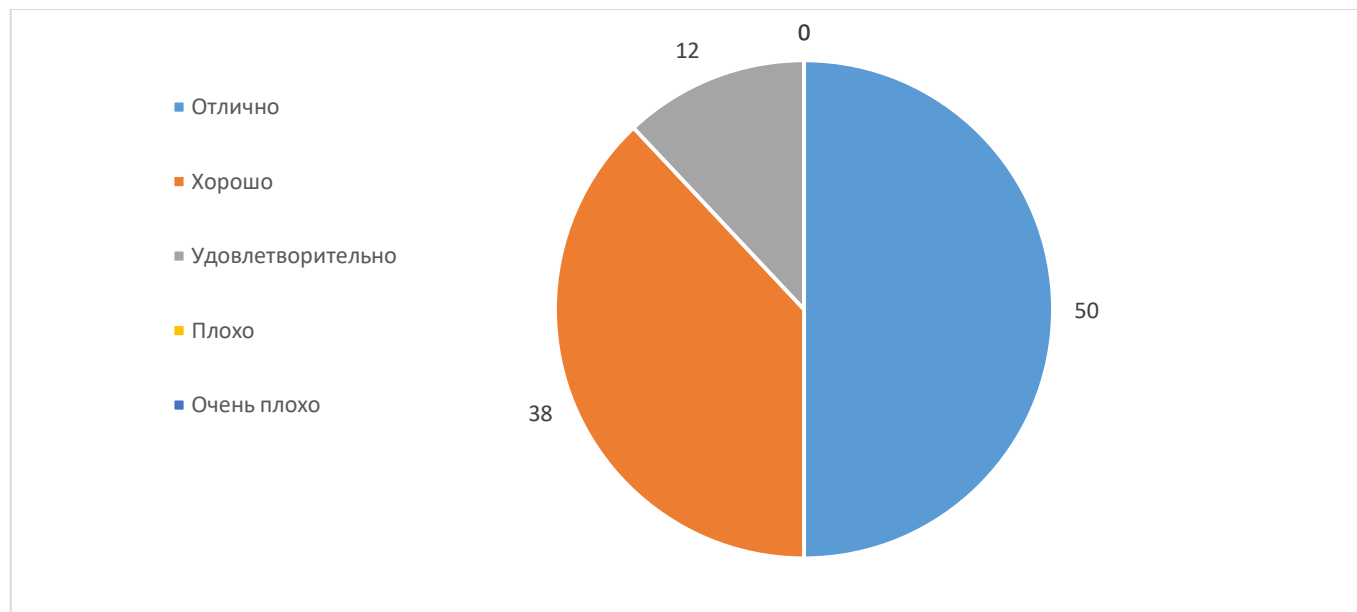
Значение	Ответов	Доля
Отлично	4	50
Хорошо	3	38
Удовлетворительно	1	12
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки студентов-практикантов?



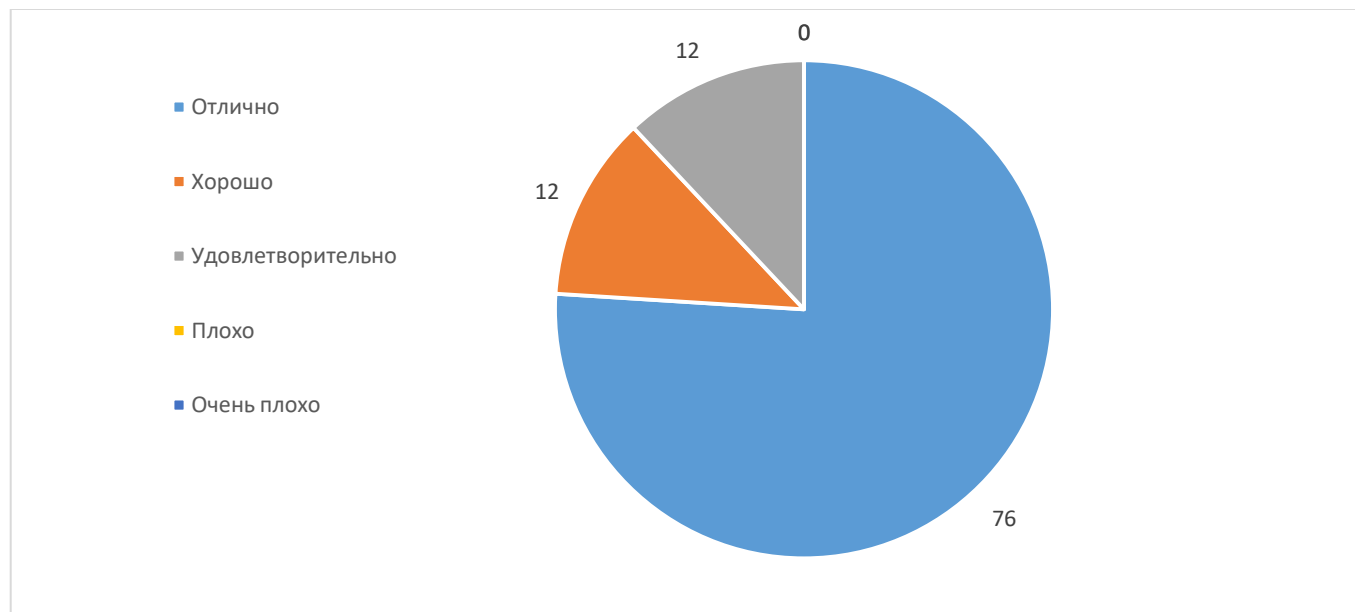
Значение	Ответов	Доля
Отлично	4	50
Хорошо	4	50
Удовлетворительно	0	0
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами студентов-практикантов?



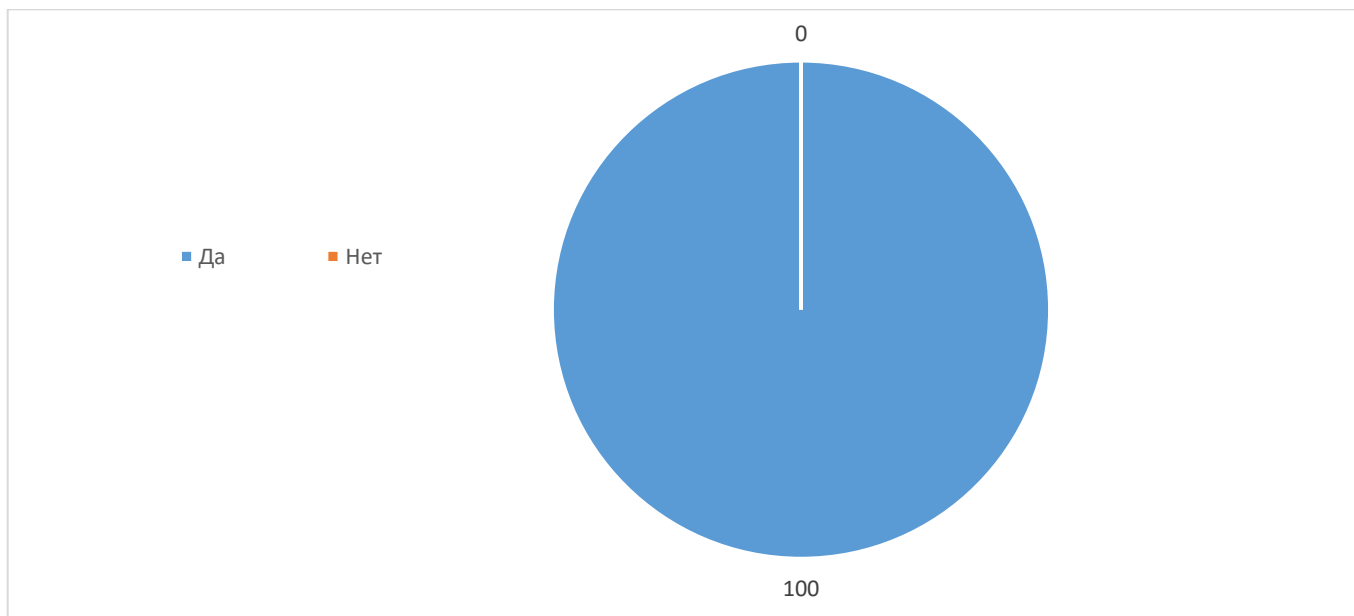
Значение	Ответов	Доля
Отлично	4	50
Хорошо	3	38
Удовлетворительно	1	12
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены дисциплиной и исполнительностью студентов-практикантов?



Значение	Ответов	Доля
Отлично	6	76
Хорошо	1	12
Удовлетворительно	1	12
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

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



Значение	Ответов	Доля
Да	8	100
Нет	0	0

**Итоги производственной практики
(преддипломной практики) по результатам анкетирования
работодателей**

1. БАЗЫ ПРАКТИКИ

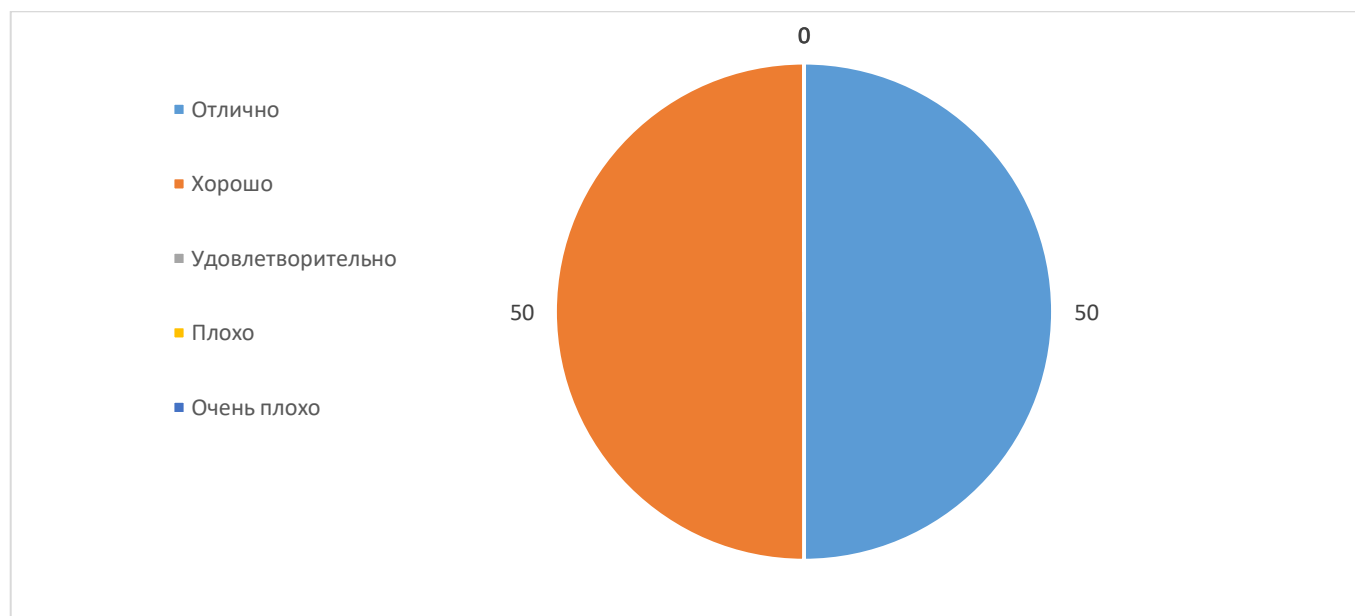
Перечень основных профильных организаций (работодателей региона), участвующих в образовательном процессе по всем направлениям подготовки, приведен в таблице.

Участие работодателей в образовательном процессе

Направление подготовки	Работодатели региона, участвующие в образовательном процессе
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Управление общественного питания «Нефтехим» (423574, РТ, г. Нижнекамск, ул. Соболековская, д. 31)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Ресторан «Арба» (423570, РТ, г. Нижнекамск, пл. им. Н.В. Лемаева, д.6)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Позитив-1» (423578, РТ, г. Нижнекамск, ул. Юности, д.166)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Бор» (423578, РТ, г. Нижнекамск, ул. Корабельная, д.29)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Ресторан «Кама» (423576, РТ, г. Нижнекамск, ул. Строителей, д.18)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Рамус-Сити» ресторан «Варис» (423570, РТ, г. Нижнекамск, ул. Гагарина, д.7в)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан (420111, РТ, г. Казань, ул. Пушкина, д.3)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Квадрат» пиццерия «Пепперони» (423570, РТ, г. Нижнекамск, пр. Химиков, д. 86)

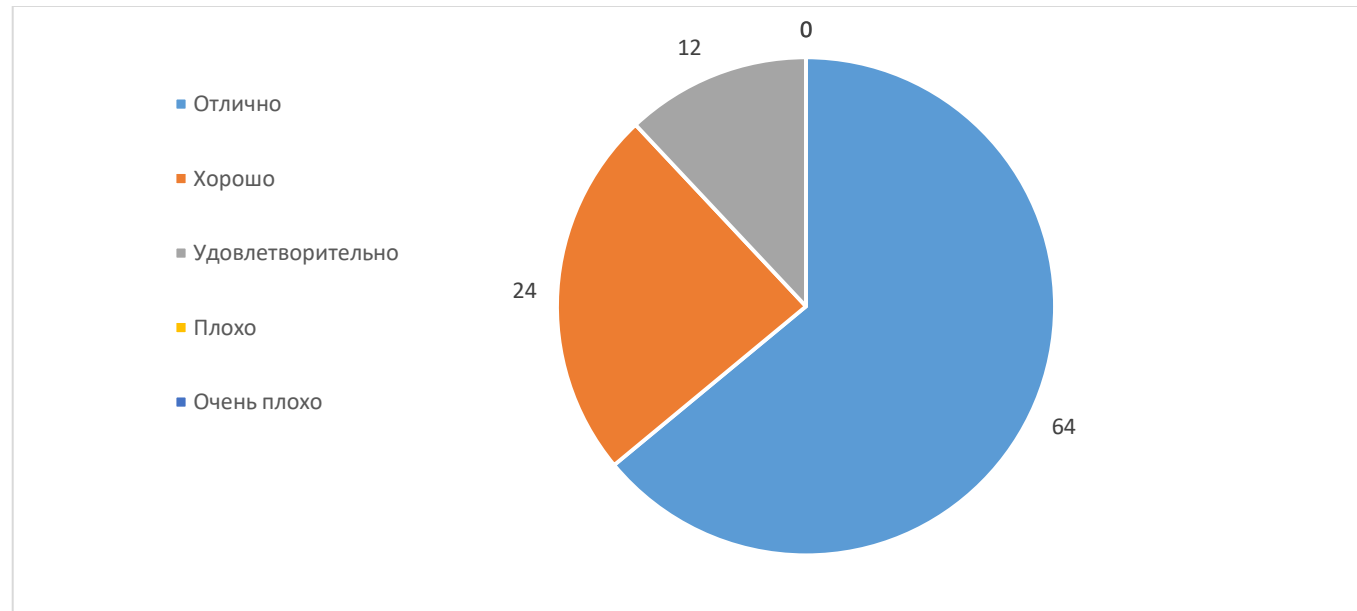
2. ОЦЕНКА ИТОГОВ ПРАКТИКИ СО СТОРОНЫ РАБОТОДАТЕЛЕЙ

Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки студенты – практикантов?



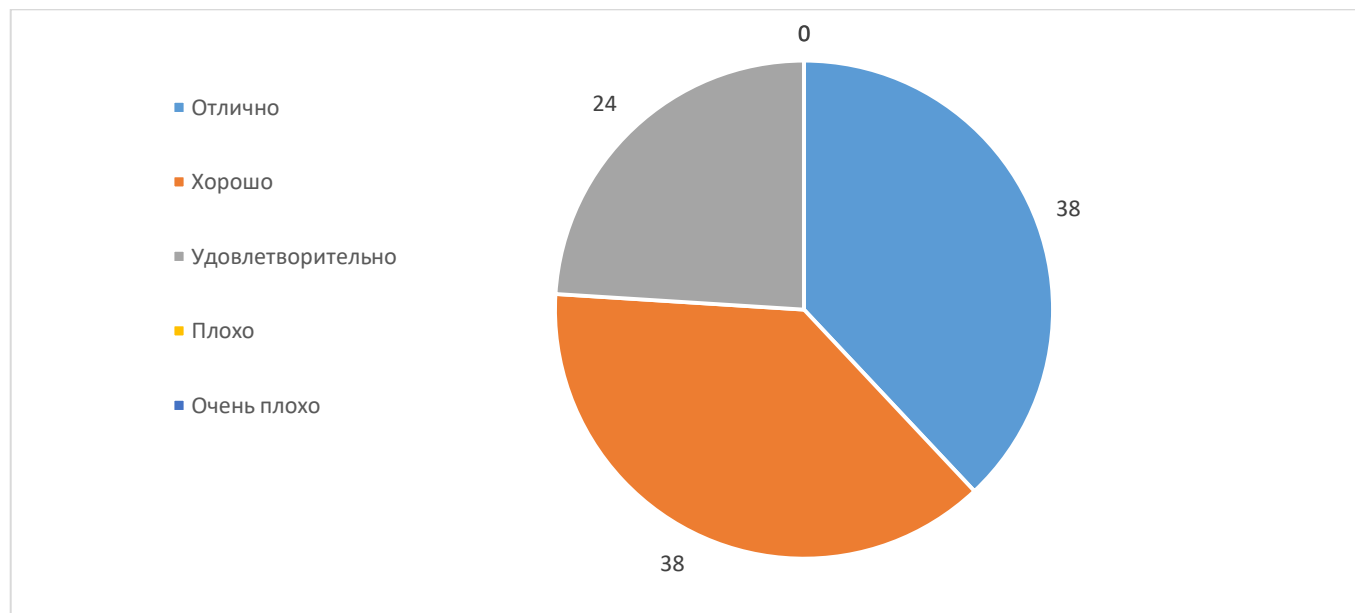
Значение	Ответов	Доля
Отлично	4	50
Хорошо	4	50
Удовлетворительно	0	0
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки студентов-практикантов?



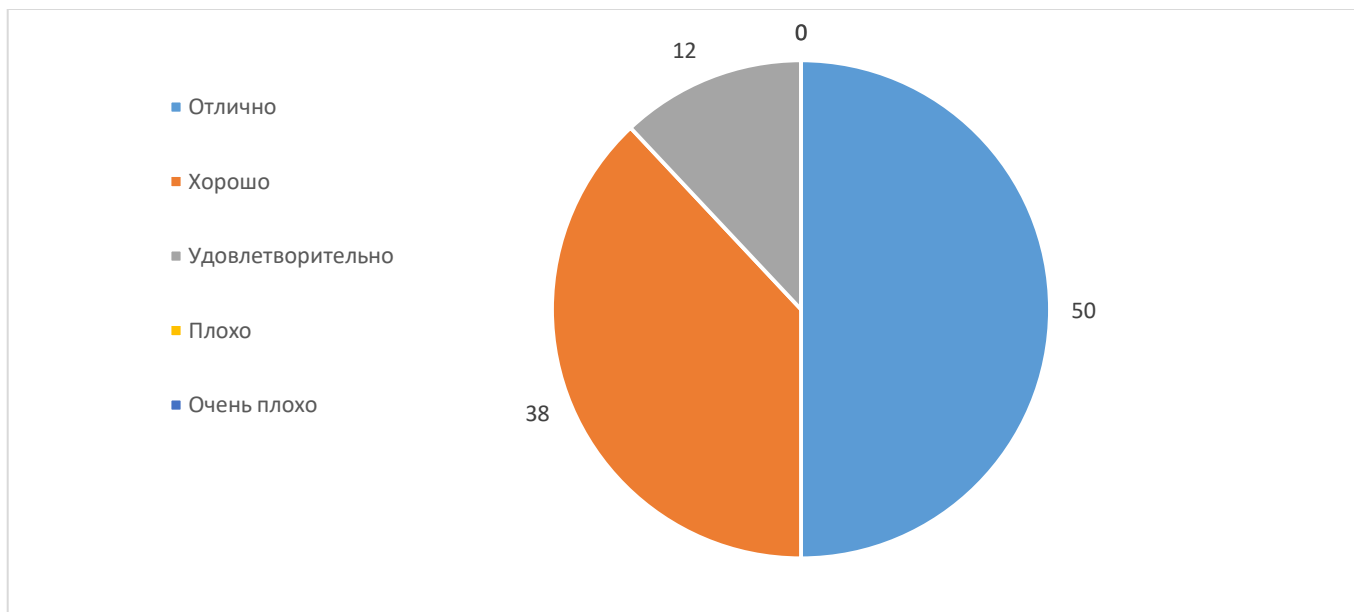
Значение	Ответов	Доля
Отлично	5	64
Хорошо	2	24
Удовлетворительно	1	12
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами студентов-практикантов?



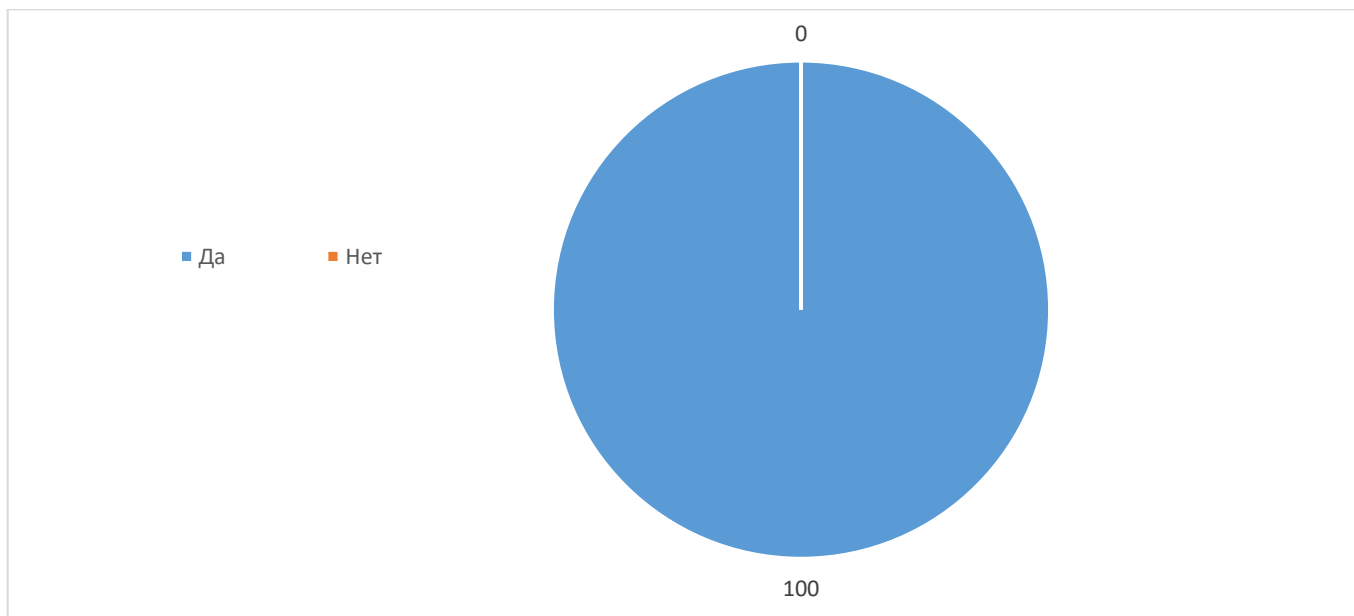
Значение	Ответов	Доля
Отлично	3	38
Хорошо	3	38
Удовлетворительно	2	24
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены дисциплиной и исполнительностью студентов-практикантов?



Значение	Ответов	Доля
Отлично	4	50
Хорошо	3	38
Удовлетворительно	1	12
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

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



Значение	Ответов	Доля
Да	8	100
Нет	0	0

1. БАЗЫ ПРАКТИКИ

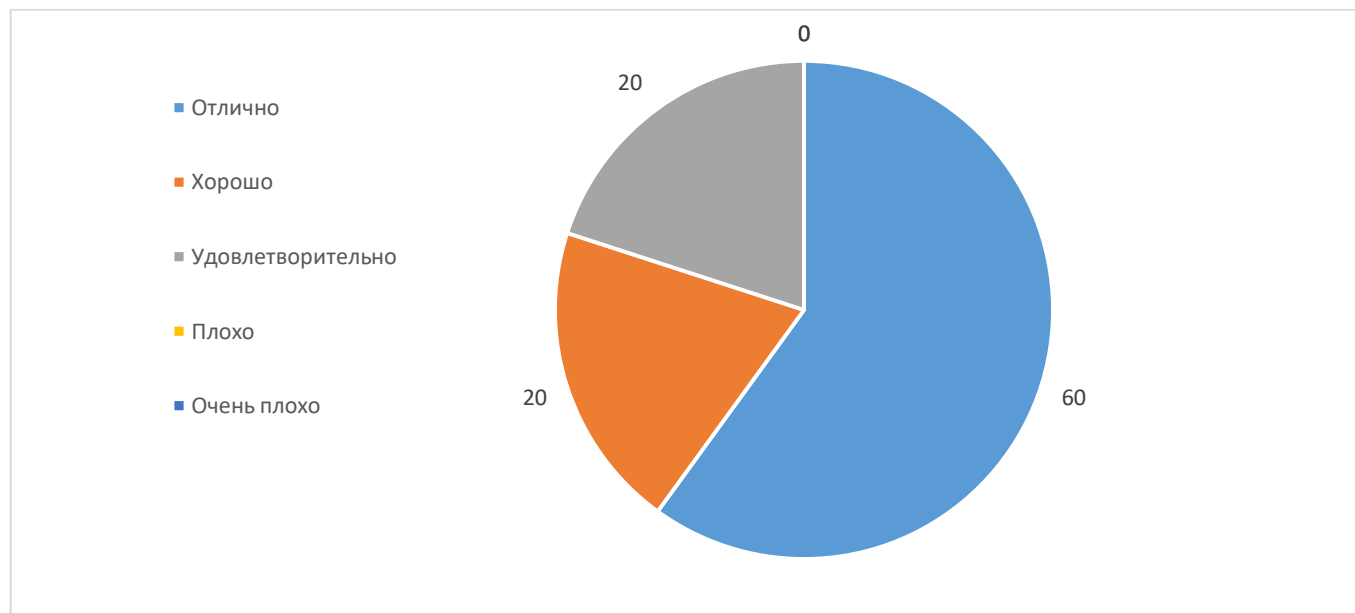
Перечень основных профильных организаций (работодателей региона), участвующих в образовательном процессе по всем направлениям подготовки, приведен в таблице.

Участие работодателей в образовательном процессе

Направление подготовки	Работодатели региона, участвующие в образовательном процессе
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Управление общественного питания «Нефтехим» (423574, РТ, г. Нижнекамск, ул. Соболековская, д. 31)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Ресторан «Арба» (423570, РТ, г. Нижнекамск, пл. им. Н.В. Лемаева, д.6)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Позитив-1» (423578, РТ, г. Нижнекамск, ул. Юности, д.166)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Бор» (423578, РТ, г. Нижнекамск, ул. Корабельная, д.29)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Ресторан «Кама» (423576, РТ, г. Нижнекамск, ул. Строителей, д.18)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Рамус-Сити» ресторан «Варис» (423570, РТ, г. Нижнекамск, ул. Гагарина, д.7в)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	НКО «Ассоциация Рестораторов и Отельеров г. Казани и Республики Татарстан (420111, РТ, г. Казань, ул. Пушкина, д.3)
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (Технология организации ресторанного дела)	ООО «Квадрат» пиццерия «Пепперони» (423570, РТ, г. Нижнекамск, пр. Химиков, д. 86)

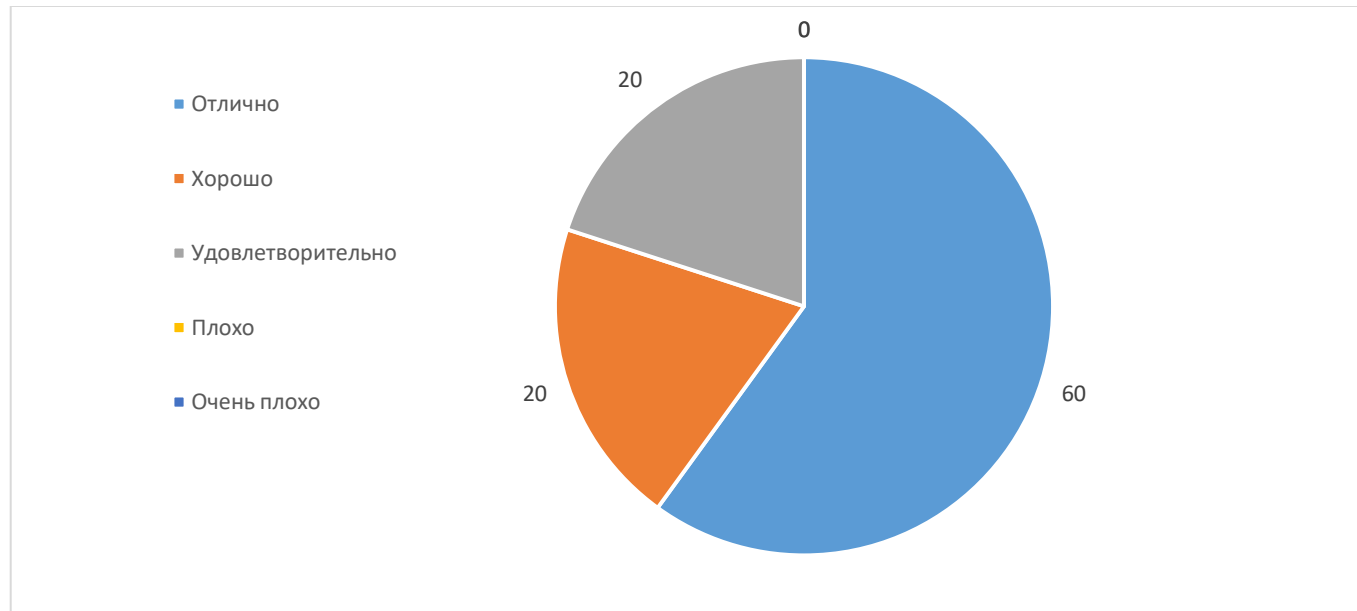
2. ОЦЕНКА ИТОГОВ ПРАКТИКИ СО СТОРОНЫ РАБОТОДАТЕЛЕЙ

Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки студенты – практикантов?



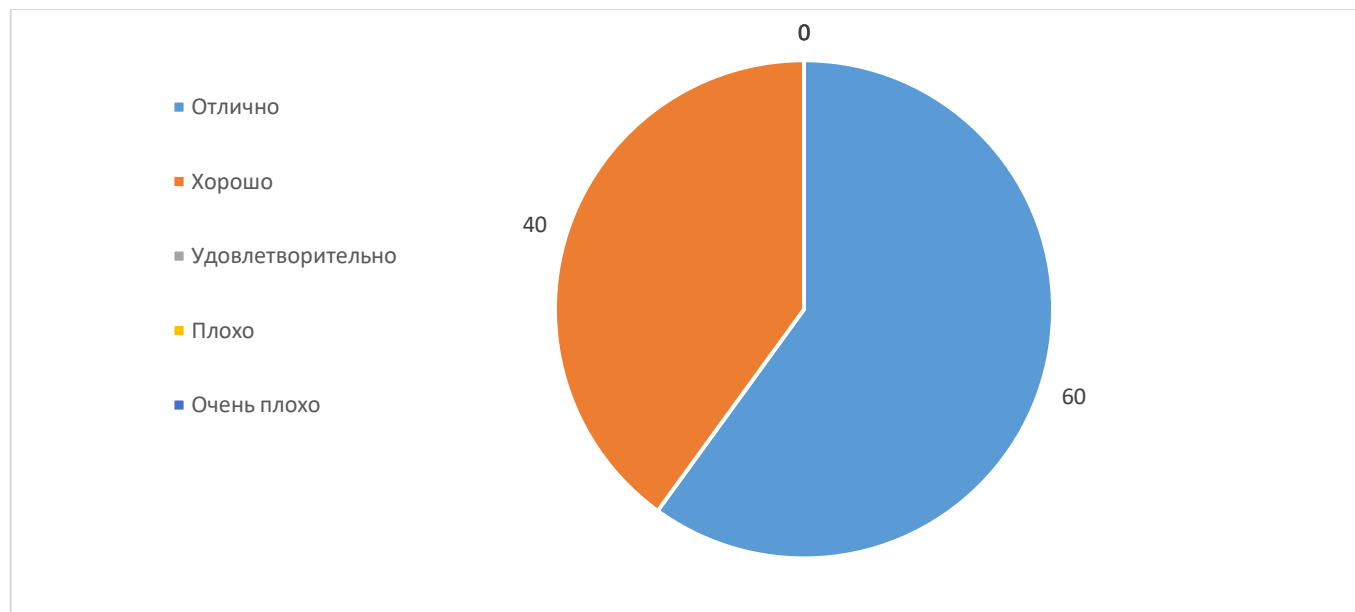
Значение	Ответов	Доля
Отлично	3	60
Хорошо	1	20
Удовлетворительно	1	20
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки студентов-практикантов?



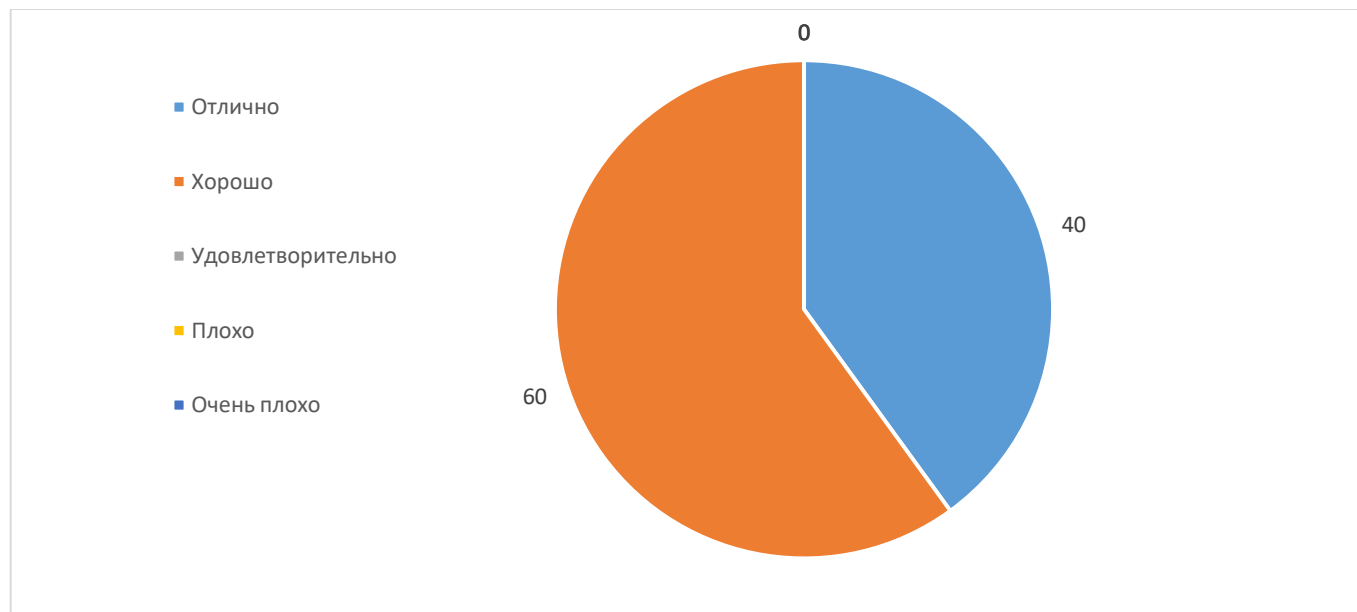
Значение	Ответов	Доля
Отлично	3	60
Хорошо	1	20
Удовлетворительно	1	20
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены коммуникативными качествами студентов-практикантов?



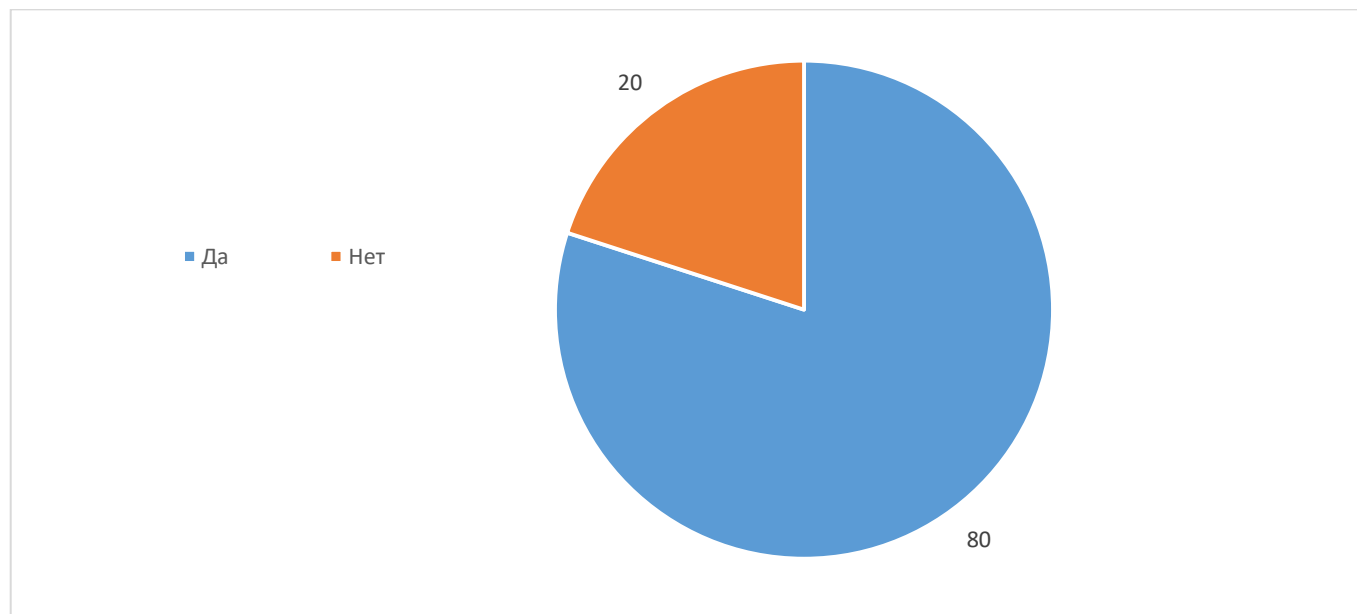
Значение	Ответов	Доля
Отлично	3	60
Хорошо	2	40
Удовлетворительно	0	0
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

Насколько Вы удовлетворены дисциплиной и исполнительностью студентов-практикантов?



Значение	Ответов	Доля
Отлично	2	40
Хорошо	3	60
Удовлетворительно	0	0
Плохо	0	0
Очень плохо	0	0

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



Значение	Ответов	Доля
Да	4	80
Нет	1	20

3. ПРЕДЛОЖЕНИЯ СО СТОРОНЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ПРАКТИКИ

Практика студентов была организована с целью убедиться в правильности профессионального выбора, была проведена согласно календарного учебного графика и программы практики. Студенты в университете были проинформированы с условиями прохождения и техникой безопасности на практике. Перед студентами были определены цель и задачи практики, которую они успешно выполнили в полном объеме.

Руководители с мест прохождения практики оценивали работу студентов и своевременно доводили информацию до руководителя практики от университета.

За время прохождения практики студенты проявляли профессиональные навыки в работе в области организации предприятий общественного питания, а продемонстрировали умения применять теоретические знания в практической деятельности.

В рамках прохождения практики студенты сформировали способности работать в коллективе, овладели навыками по организации работы предприятия общественного питания.

Рекомендую руководителям практики от университета обратить внимание на следующие аспекты:

-заранее знакомить студентов с нормативными документами предприятия общественного питания - местом проведения практики;

- проявлять максимум самостоятельности при выполнении календарного плана практики

- студентам дать оценку своей работы - указать достижения, а если вдруг обнаружился недостаток, то объяснить, почему так вышло.

- заранее знакомить студентов с информационными технологиями, применяемыми на предприятии питания

«Я удовлетворена организацией практики. Студенты в ВУЗе были четко проинструктированы условиями прохождения практики. Перед ними были определены цели и задачи, с которыми они успешно справились. Руководители места проведения практики оценивали работу студентов. Староста группы и руководитель практики своевременно и четко доводили информацию до руководителей».

«Рекомендую руководителям от университета обратить особое внимание на следующие аспекты:

- анализ студентами собственной деятельности».