

## **Результаты анкетирования социальных партнеров об удовлетворенности качеством образовательных услуг, предоставляемых колледжем по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

В соответствии с Положением о внутренней системе оценки качества образования, утвержденным приказом директора от 18.09.2020 № 175, в 2022 году было проведено анкетирование социальных партнеров об удовлетворенности качеством образовательных услуг, предоставляемых колледжем по основной профессиональной образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Анкетирование было организовано в онлайн-форме, посредством представления анкет для заполнения респондентами в Yandex-форме. Результаты анкетирования представлены в диаграммах.

### **Наименование предприятия**

ИП Кайданович Галина Алексеевна, «Кулинарный дом Александр»

ООО «Максим рестораны»

ИП Земцов А.Г. ресторан «Лодка»

ООО «Грант»

ООО «Сыроварня Максим»

ООО «Магия вкуса»

### **Ваша должность**

ИП Кайданович Галина Алексеевна, «Кулинарный дом Александр» - Шеф - кондитер

ООО «Максим рестораны» - Директор

ИП Земцов А.Г., ресторан «Лодка» - Шеф повар

ООО «Грант» - Шеф повар

ООО «Сыроварня Максим» - Шеф кондитер, Шеф повар

ООО «Магия вкуса» - Заведующая производством

### **Какое количество студентов колледжа за последние 3 года трудоустроились к вам?**

ИП Кайданович Галина Алексеевна, «Кулинарный дом Александр» - 0

ООО «Максим рестораны» - 1

ИП Земцов А.Г., ресторан «Лодка» - 10

ООО «Грант» - более 10

ООО «Сыроварня Максим» - 8

ООО «Магия вкуса» - 0

Как давно Ваше предприятие является социальным партнером колледжа

более 4-х лет	3	42.9%
1-2 года	2	28.6%
3-4 года	2	28.6%
менее 1 года	0	0.0%

Какое количество студентов колледжа проходило производственную практику у вас на предприятии за последние 3 года?

0	0	0.0%
1-5	2	28.6%
5--10	2	28.6%
20-30	2	28.6%
более 30	1	14.3%
10-20	0	0.0%

Ваша потребность в кадрах на ближайшие 2 года составит

1-2 человека	3	42.9%
более 3 человек	3	42.9%
более 30 человек	1	14.3%
более 10 человек	0	0.0%
более 20 человек	0	0.0%
более 50 человек	0	0.0%

Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки студентов и выпускников ГАПОУ ТО "ТКПСТ" (актуальность практических навыков, достаточность их для практического применения, умение применять их в нестандартных ситуациях)?

1	0	0.0%
2	0	0.0%
3	0	0.0%
4	3	42.9%
5	4	57.1%

Готовы ли Вы в дальнейшем сотрудничать с колледжем? Если да то по каким направлениям?

проведение экскурсий	4	22.2%
проведение практических занятий	4	22.2%
целевое обучение	3	16.7%
участие ваших сотрудников в конкурсном движении в качестве экспертов	3	16.7%
совместная подготовка обучающихся к демонстрационным экзаменам и конкурсам	0	0.0%
подготовка, переподготовка и повышение квалификации ваших сотрудников на базе МФЦПК	2	11.1%
совместная разработка образовательных программ	1	5.6%
стажировка преподавателей спец.дисциплин на базе вашего предприятия	1	5.6%
обеспечение расходными материалами для проведения практической подготовки	0	0.0%

В вашем предприятии закрепляют наставников за молодыми специалистами?

Да	7	100.0%
Нет	0	0.0%

Насколько Вы удовлетворены коммуникативными навыками студентов и выпускников ГАПОУ ТО "ТКПСТ"

1	0	0.0%
2	0	0.0%
3	0	0.0%
4	5	71.4%
5	2	28.6%

Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки студентов и выпускников ГАПОУ ТО "ТКПСТ" (актуальность теоретических знаний, соответствие теоретических знаний квалификации, умение применять теоретические знания в профессиональной деятельности)

1	0	0.0%
2	0	0.0%
3	0	0.0%
4	4	57.1%
5	3	42.9%

Насколько Вы удовлетворены дисциплиной и исполнительностью студентов и выпускников ГАПОУ ТО "ТКПСТ"

1	0	0.0%
2	0	0.0%
3	0	0.0%
4	3	42.9%
5	4	57.1%