

Министерство образования и науки Хабаровского края  
краевое государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Хабаровский торгово-экономический техникум»

## АНАЛИТИЧЕСКАЯ СПРАВКА

о результатах анкетирования работодателей по оценке  
качества подготовки выпускников специальности 43.02.15 Поварское и  
кондитерское дело в  
краевом государственном бюджетном  
профессиональном образовательном учреждении  
«Хабаровский торгово-экономический техникум»

2022 год

В анкетировании по оценке качества подготовки выпускников Техникума принимали участие 91 представитель работодателей, в том числе:

- по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело 30 представителей.

Цель анкетирования – определение востребованности обучающихся и выпускников Техникума на рынке труда, а также выявление требований и предпочтений, предъявляемых работодателями к выпускникам Техникума.

Основные задачи анкетирования:

- определить уровень востребованности выпускников Техникума на региональном рынке труда, в отдельных организациях/предприятиях;
- установить степень соответствия подготовки (качества образовательного уровня) выпускников требованиям работодателей;
- создать базу данных вакансий организаций/предприятий/учреждений региона, являющихся потенциальными работодателями;
- выработать действия, направленные на улучшение качества подготовки обучающихся;
- определить готовность работодателей к сотрудничеству с Техникумом, в том числе их желание участвовать в целевой подготовке выпускников Техникума.

Исследование проводилось с 05 сентября по 20 сентября 2022 года и предполагало рассылку анкет на электронную почту представителям организаций (учреждений), деятельность которых соответствует профилю реализуемой образовательной программы.

Работодатели участвовали в реализации и разработке образовательных программ, путем предоставления мест для прохождения производственной практики, согласовании учебных планов, рабочих программ, контрольно-оценочных средств, работе квалификационной и государственной экзаменационной комиссии.

Результаты анкетирования:

1. *Какова организационно-правовая форма Вашего предприятия /организации?*

Специальность	Государственное	Краевое (муниципальное)	ИП	АО (ЗАО)	ООО
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	-	10 %	-	7 %	83 %

2. *Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в проведении государственной итоговой аттестации в техникуме?*

Специальность	Да	Нет
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	13 %	87 %

3. *Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в деятельности государственных экзаменационных комиссий образовательной организации в качестве их председателей?*

Специальность	Да	Нет
---------------	----	-----

43.02.15 Поварское и кондитерское дело	3 %	97 %
--	-----	------

4. Участвует ли Ваша организация (предприятие) в организации практической подготовки обучающихся образовательной организации?

Специальность	Да	Нет
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	100 %	-

5. Участвует ли Ваша организация (предприятие) в проведении демонстрационного экзамена, проводимого в рамках промежуточной или государственной итоговой аттестации?

Специальность	Да	Нет
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	3 %	-

6. Участвует ли Ваша организация (предприятие) в проведении профессионально-общественной аккредитации образовательных программ, реализуемых образовательной организацией?

Специальность	Да	Нет
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	-	100 %

7. Трудоустроены ли в Вашей организации (на предприятии) выпускники, освоившие основную профессиональную образовательную программу в Техникуме?

Специальность	Да	Нет
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	78 %	22 %

8. Насколько компетенции выпускников, сформированные при освоении образовательной программы, соответствуют профессиональным стандартам (при наличии)?

Специальность	Полностью соответствуют	В основном соответствуют	Частично соответствуют	Полностью не соответствуют	Затрудняюсь ответить
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	71 %	16 %	-	-	13 %

9. Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки выпускников?

Специальность	Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	81 %	16 %	3 %	-	-

10. Насколько Вы удовлетворены уровнем практической подготовки выпускников?

Специальность	Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	94 %	3 %	3 %	-	-

11. Насколько Вы удовлетворены способностями выпускников к командной работе и их лидерскими качествами?

Специальность	Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	55 %	33 %	6 %	-	6 %

12. Насколько Вы удовлетворены способностью выпускников к самоорганизации и саморазвитию?

Специальность	Полностью удовлетворен	В основном удовлетворен	Частично удовлетворен	Полностью не удовлетворен	Затрудняюсь ответить
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	36 %	40 %	9 %	3 %	12 %

13. Намерены ли Вы в настоящее время и в будущем принимать выпускников на работу?

Специальность	Да	Нет
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	100 %	-

14. Желаете ли Вы развивать деловые связи и сотрудничество с Техникумом?

Специальность	Да	Нет
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	100 %	-

15. Если Вы желаете развивать деловые связи и сотрудничество с Техникумом, то в каких формах? (можно отметить несколько вариантов ответов)

Специальность	Участие в учебной и воспитательной деятельности	Заключение договоров на проведение практики	Проведение совместных мероприятий	Организация стажировок преподавателей	Проведение профориен. мероприятий
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	-	100 %	32 %	72 №	24 %

16. Укажите основные достоинства в подготовке выпускников Техникума (отметьте несколько вариантов ответов)

Перечень достоинств	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Высокий уровень теоретических знаний	90 %
Высокий уровень практической подготовки	90 %
Владение современными методами и технологиями деятельности	40 %
Профессионализм выпускников	-
Готовность выпускников к быстрому реагированию в нестандартных ситуациях	-
Высокий уровень производственной дисциплины	-
Желание выпускников работать	60 %
Желание выпускников к саморазвитию и самообразованию	-
Владение коммуникативными навыками	-

17. Укажите основные недостатки в подготовке выпускников Техникума  
(можно отметить несколько вариантов ответов)

Перечень недостатков	43.02.15 Поварское и кондитерское дело
Низкий уровень теоретических знаний	-
Недостаточный уровень практической подготовки	-
Отсутствие желания работать	-
Низкая производственная дисциплина	3 %
Отсутствие желания к саморазвитию и самообразованию	12 %
Низкий уровень общей профессиональной подготовки	-

**Вывод:**

Полученные данные свидетельствуют о высокой степени удовлетворенности работодателей качеством подготовки выпускников, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего образования, что свидетельствует о достаточно стабильной системе эффективного взаимодействия работодателей и обучающихся, как в процессе освоения образовательной программы, так и после ее завершения.

Работодатели намерены принимать выпускников на работу и быть базой для прохождения производственной практики. Так же представители работодателей указывают на высокий уровень теоретической и практической подготовки выпускников их профессионализм и желание работать. При этом необходимо повысить мотивацию студентов к улучшению навыков самообразования и саморазвития.

Заместитель директора  
по учебной работе

В.Г.Перевальская