

**СОЧИНСКИЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АВТОНОМНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ДРУЖБЫ НАРОДОВ
ИМЕНИ ПАТРИСА ЛУМУМБЫ»**



ОТЧЁТ
по результатам анкетирования
работодателей об удовлетворенности
качеством образовательной деятельности и
подготовки выпускников среднего
профессионального образования по
образовательной программе «Повар,
кондитер» по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

июнь 2024

1. Анализ результатов анкетирования

Анкетирование работодателей Сочинского института (филиала) РУДН проведено в рамках внутренней системы оценки качества образования и в соответствии с приказом директора от 15.05.2024 № 02-03/77 в период с 20 мая по 30 мая 2024 года. Цель анкетирования - определить оценку качества подготовки выпускников в Сочинском институте (филиале) РУДН имени Патриса Лумумбы.

Задачи:

- выявить степень удовлетворенности работодателей качеством подготовки выпускников;

- выявить сильные и слабые стороны подготовки выпускников.

Для достижения цели и реализации поставленных задач была составлена анкета специалистами отдела мониторинга качества образовательной деятельности. Шкала оценивания результатов анкетирования: от 50 до 65 баллов - низкая степень удовлетворенности; от 65 до 85 баллов - средняя степень удовлетворенности; от 85 до 100 баллов - высокая степень.

Опрос работодателей проведен в форме онлайн анкетирования по основной образовательной программе «Повар, кондитер» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Мнение работодателей изучалось с использованием анкеты «Об удовлетворенности качеством образовательной деятельности и подготовки выпускников в Сочинском институте (филиале) РУДН».

В анкетировании приняли участие представители четырех организаций города Сочи: ОАО санаторий «Южное Взморье»; ООО «Олимп Плюс»; Radisson Collection Paradise Resort & Spa Sochi; ООО «Этно-Комплекс».

Работодатели дали оценку удовлетворенности качеством подготовки выпускников. Результаты представлены на диаграммах в обобщенном виде.

Выборка участников электронного анкетирования – 4 респондента, что составило 75% от общего количества организаций. Респондентам предлагалось ответить на 21 вопрос анкеты.

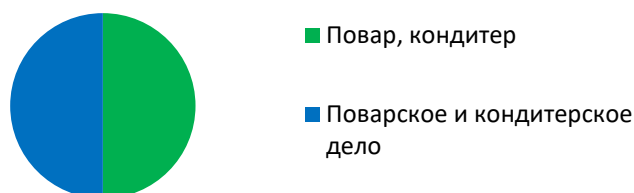
2. Описание результатов анкетирования

1. Обучающиеся каких специальностей/направлений проходят практику в Вашей организации?



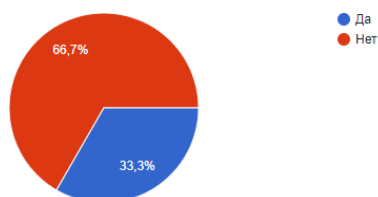
В вышеперечисленных организациях проходят практику студенты направлений подготовки специальности Поварское и кондитерское дело, и профессии Повар, кондитер.

2. Выпускники каких специальностей/направлений трудоустроены в Вашей организации (на предприятии)?



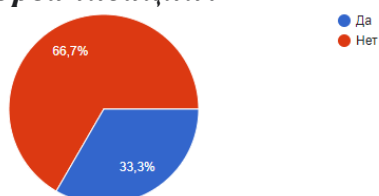
Выпускники специальности Поварское и кондитерское дело, и профессии Повар, кондитер трудоустроены на предприятиях города

3. Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в разработке (актуализации) образовательных программ?



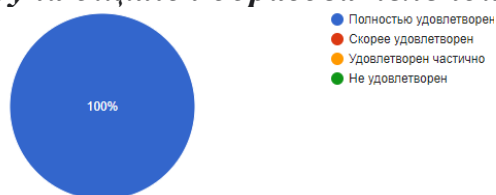
Да, 33% работодателей участвовали в разработке и актуализации образовательных программ.

4. Участвуют ли представители Вашей организации (предприятия) в деятельности государственных экзаменационных комиссий образовательной организации?



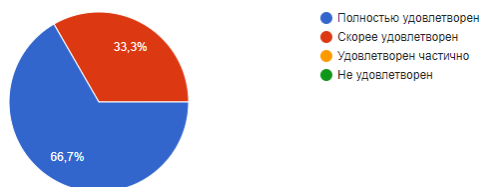
Да, 33% работодателей участвовали в деятельности Государственных экзаменационных комиссиях образовательной организации.

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



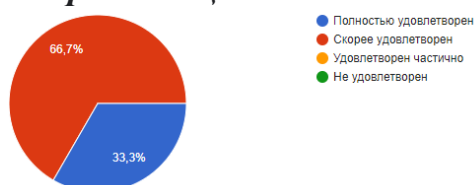
В организации практической подготовки обучающихся участвует 100% работодателей.

6. Насколько Вы удовлетворены уровнем теоретической подготовки выпускников?



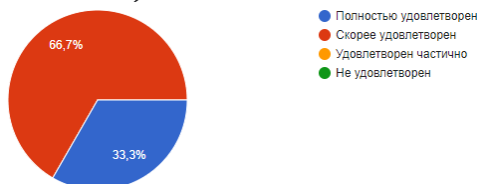
Уровнем теоретической подготовки выпускников полностью удовлетворено - 67% работодателей, скорее удовлетворено - 33%.

7. Оцените уровень практической подготовки обучающихся (выпускников) образовательной организации:



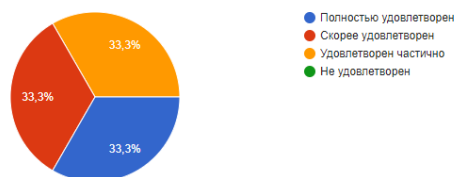
Уровнем практической подготовки выпускников полностью удовлетворено - 33% работодателей и скорее - 67%.

8. Оцените коммуникативные качества обучающихся, умение работать в команде (способность налаживать контакты в коллективе, культура общения и т.п.):



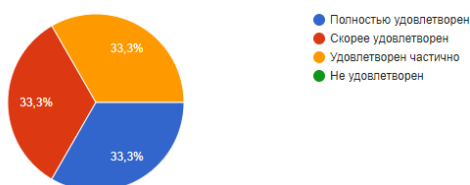
Уровнем коммуникативных качеств у студентов, умением работать в команде полностью и скорее удовлетворено - 100% работодателей.

9. Оцените уровень профессиональной мобильности обучающихся (готовность быстро перестроиться на другую задачу, ориентироваться в новых условиях):



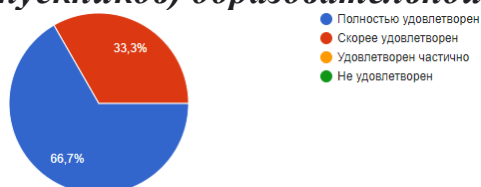
Уровнем профессиональной мобильности выпускников полностью удовлетворено - 33%, скорее удовлетворено - 33% работодателей, частично удовлетворено - 34%.

10. Насколько Вы удовлетворены дисциплиной и исполнительностью обучающихся (выпускников) образовательной организации?



Работодатели полностью удовлетворены дисциплиной, исполнительностью обучающихся и выпускников Института - 33%, скорее удовлетворено - 33%, частично удовлетворено - 34%.

11. Насколько Вы удовлетворены дополнительными знаниями и умениями обучающихся (выпускников) образовательной организации?



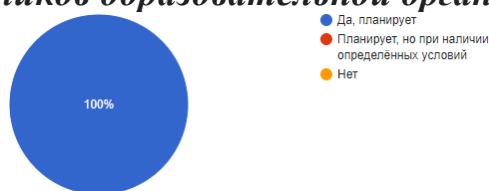
Дополнительными знаниями, которыми владеют выпускники института полностью удовлетворено - 67% работодателей, скорее удовлетворено - 34%.

12. Какое количество выпускников образовательной организации принято на работу в Вашу организацию (предприятие) за последний год?



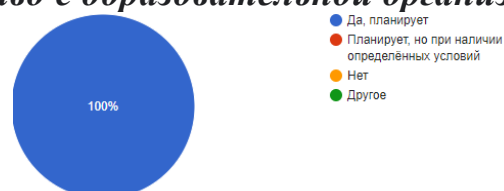
За последний год в опрошенные предприятия приняты на работу десять выпускников.

13. Ваша организация планирует в настоящее время и в будущем принимать на работу выпускников образовательной организации?



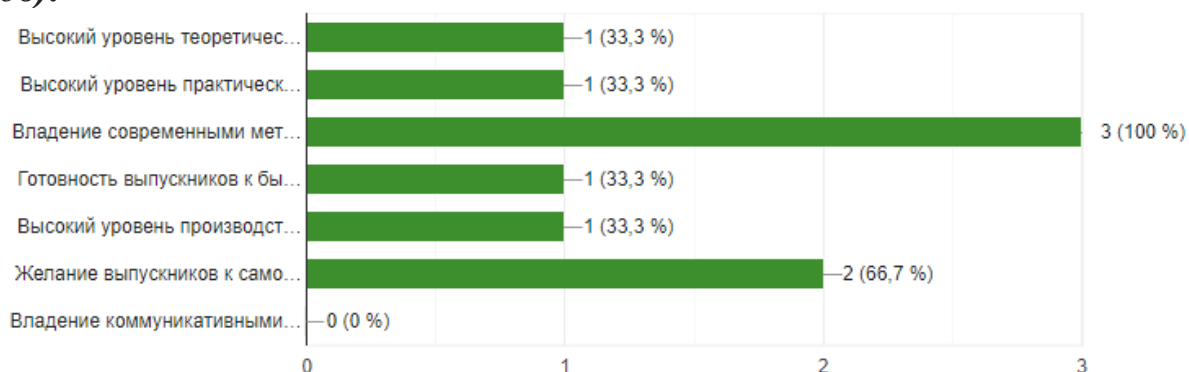
Все (100%) организаций планируют в настоящее время и в будущем принимать на работу выпускников Института.

14. Планирует ли Ваша организация (предприятие) развивать деловые связи и сотрудничество с образовательной организацией?



Все предприятия планируют в настоящее время и в будущем развивать деловые связи с Институтом.

15. Укажите основные достоинства в подготовке выпускников образовательной организации (отметьте несколько вариантов ответов):



Основными достоинствами выпускников работодатели считают: владение современными методами и технологиями деятельности (100%); желание выпускников самореализации (67%); высокий уровень теоретической подготовки, высокий уровень производственной дисциплины, высокий уровень практической подготовки, высокий уровень производственной дисциплины по 33%.

16. Укажите основные недостатки в подготовке выпускников образовательной организации (отметьте несколько вариантов ответов):

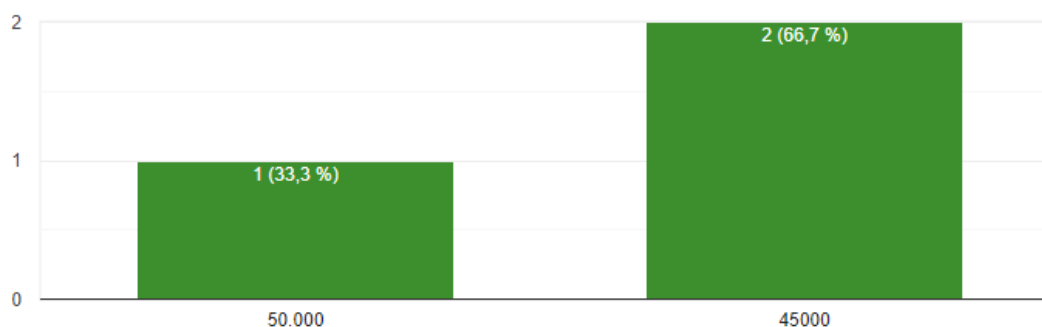


Работодатели считают основными недостатками в подготовке выпускников: недостаточный уровень практической подготовки, отсутствие желания работать, низкую производственную дисциплину (по 33%).

17. Выпускники каких специальностей/направлений требуются Вашей организации (перечислить)?

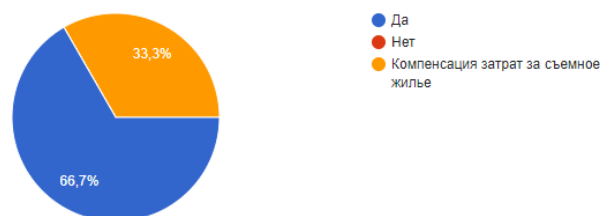
Выпускники по профессии Повар, кондитер требуются в организациях города.

18. Укажите размер заработной платы молодого специалиста в Вашей организации (предприятия) на сегодняшний день:



Размер заработной платы молодых специалистов в городе Сочи на сегодняшний день колеблется в пределах от 45000 руб. до 50000 руб.

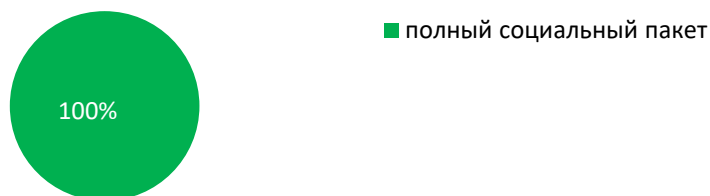
19. Предоставляет ли Ваша организация жилье молодым специалистам?



Жилье молодым специалистам предоставляет 67% предприятий города и выплачивает компенсацию за съемное жилье 33% работодателей.

***20. Какие дополнительные социальные гарантии предоставляет
Ваша организация молодым специалистам?***

Молодым специалистам организации предоставляют такие социальные гарантии:



***21. Каковы перспективы профессионального роста молодого
специалиста в Вашей организации?***

Перспективы профессионального роста молодого специалиста представлены в диаграмме:



3. Выводы по результатам проведенного анкетирования

Анализируя мнение работодателей по основной образовательной программе «Повар, кондитер», по профессии 43.01.09 Повар, кондитер «Об удовлетворенности качеством образовательной деятельности и подготовки выпускников в Сочинском институте (филиале) РУДН». В анкетировании приняли участие представители четырех предприятий города Сочи: ОАО санаторий «Южное Взморье»; ООО «Олимп Плюс»; Radisson Collection Paradise Resort & Spa Sochi; ООО «Этно-Комплекс».

Работодатели отметили, что студенты Сочинского института (филиала) РУДН проходят практику в их организациях (100%) и остаются работать по профессии Повар, кондитер. 33% респондентов подтвердили, что участвуют в разработке и актуализации основной образовательной программы по профессии «Повар, кондитер». Участвуют в организации практической подготовки обучающихся -100%, а также являются членами Государственной экзаменационной комиссии в институте - 33% респондентов.

Работодатели полностью и скорее удовлетворены: теоретической и практической подготовкой выпускников; скорее удовлетворены коммуникативными качествами (умение работать в команде 100%), а также профессиональной мобильностью (быстро перестроится на другую задачу) и дисциплиной - по 66%.

Основными достоинствами выпускников работодатели считают: владение современными методами и технологиями деятельности (100%); желание выпускников самореализации (67%); высокий уровень теоретической подготовки, высокий уровень производственной дисциплины, высокий уровень практической подготовки по 33%.

Однако работодатели считают основными недостатками в подготовке выпускников: недостаточный уровень практической подготовки, отсутствие желания работать, низкую производственную дисциплину (по 33%).

За последний год в опрошенные предприятия приняты на работу десять выпускников. Все (100%) предприятий планируют в настоящее время и в будущем принимать на работу выпускников института и все предприятия планируют в настоящее время и в будущем развивать деловые связи с Сочинским институтом (филиалом) РУДН имени Патриса Лумумбы.

В данный момент работодателям требуются выпускники по профессии Повар, кондитер. Размер заработной платы молодых специалистов составляет от 45000 руб. до 50000 руб. Молодым специалистам работодатели предоставляют жилье - 67% предприятий города и выплачивает компенсацию за съемное жилье 33% работодателей, а также полный социальный пакет и карьерный рост.

Отчет рассмотрен на заседании ученого совета Сочинского института (филиала) РУДН имени Патриса Лумумбы 01.07.2024 г. протокол №03-04/10.