

**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 (по профилю специальности) по результатам анкетирования работодателей**

## **1. ОБУЧАЮЩИЕСЯ, ПРОХОДИВШИЕ Производственную практику ПМ.02 (по профилю специальности)**

Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

На базе: 9 классов

Курс: 3

Форма обучения: Очная

Всего: 9 студентов

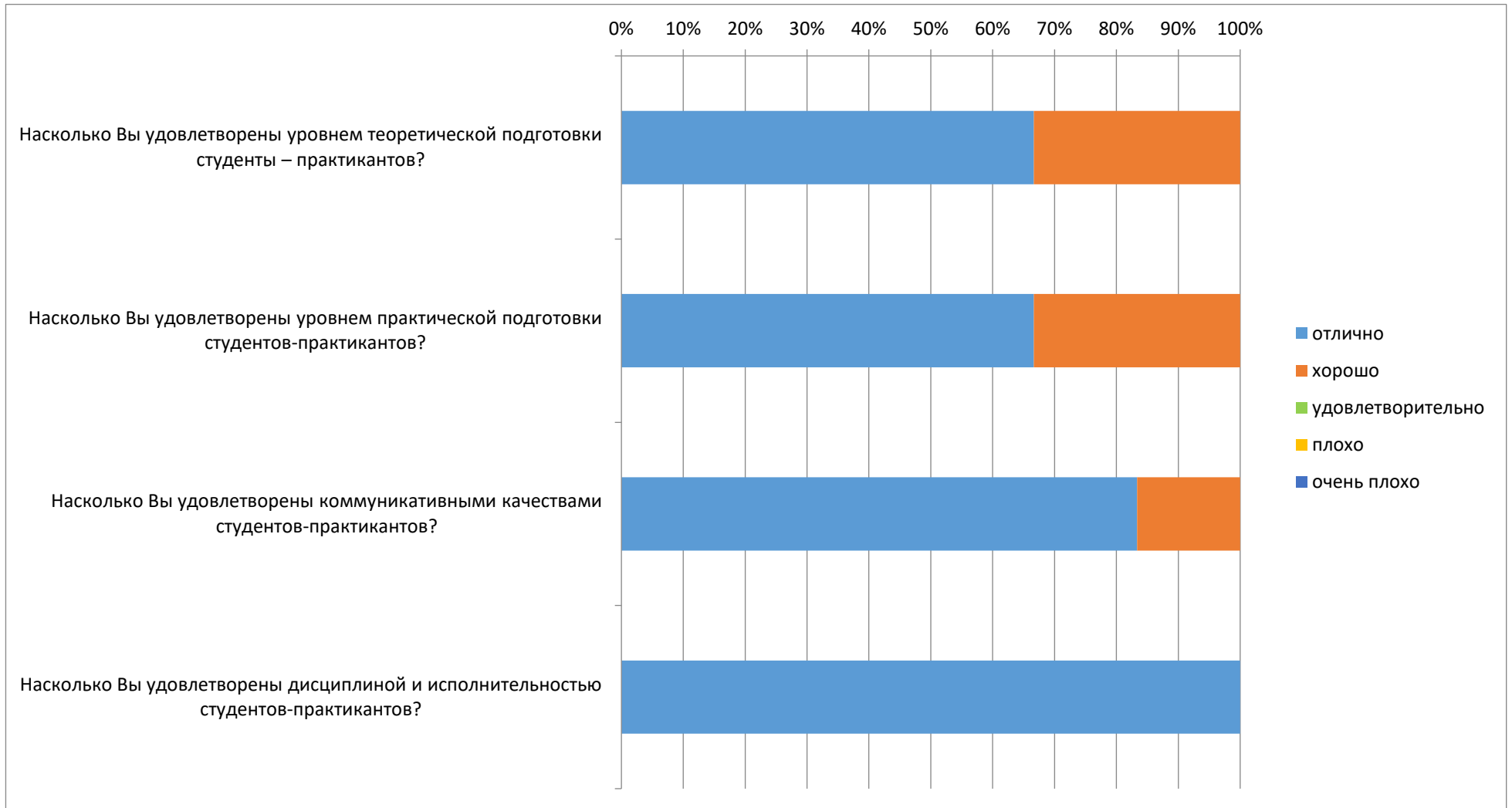
## 2. БАЗЫ ПРАКТИКИ

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

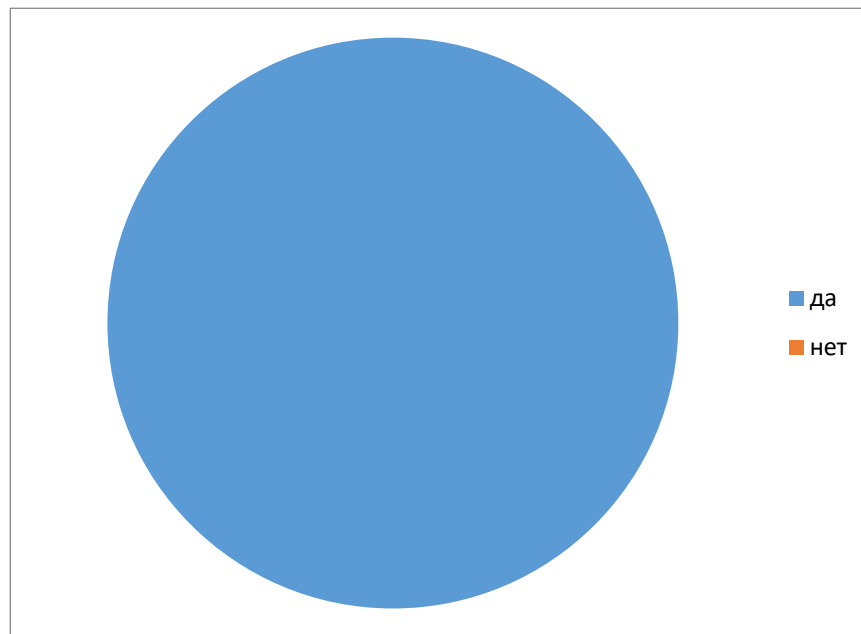
### Участие работодателей в образовательном процессе

Направление подготовки	Работодатели региона, участвующие в образовательном процессе
Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Максимилианс – Казань», ресторан «Максимилианс»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Татинтур», кафе «Эдем»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «МАНДАРИН ФУДС», производство готового питания
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «РГС Казань», ресторан при отеле «Космос»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Театрал», пиццерия «Refettorio»

### 3. ОЦЕНКА ИТОГОВ ПРАКТИКИ СО СТОРОНЫ ОРГАНИЗАЦИЙ

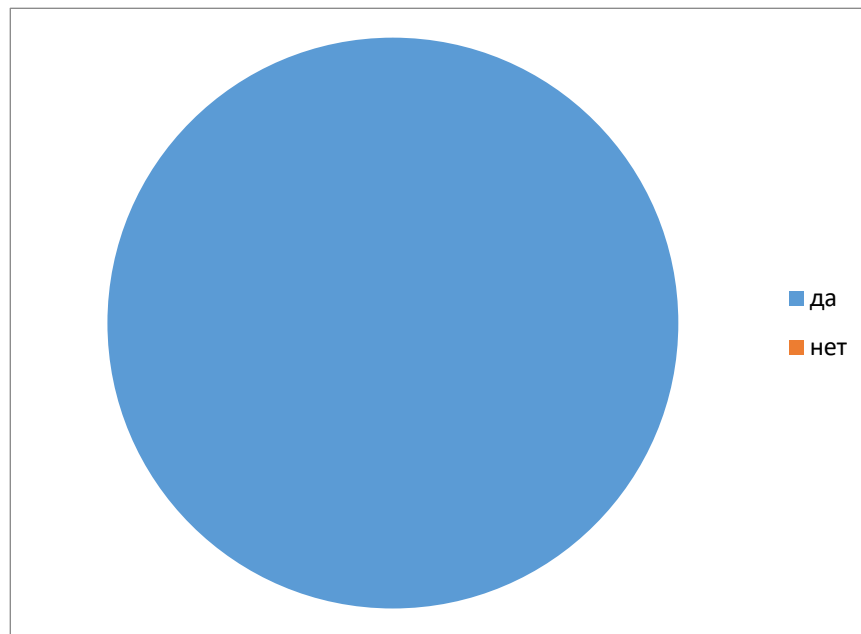


**Готовы ли Вы пригласить студентов-практикантов образовательного учреждения для прохождения последующих практик в Вашу организацию?**



<b>Значение</b>	<b>Ответов</b>	<b>Доля</b>
Да	6	100%
Нет	-	-

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



<b>Значение</b>	<b>Ответов</b>	<b>Доля</b>
Да	3	100%
Нет	-	-

# **Итоги Производственной практики ПМ.03 (по профилю специальности) по результатам анкетирования работодателей**

## **1. ОБУЧАЮЩИЕСЯ, ПРОХОДИВШИЕ Производственную практику ПМ.03 (по профилю специальности)**

Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

На базе: 9 классов

Курс: 3

Форма обучения: Очная

Всего: 9 студентов



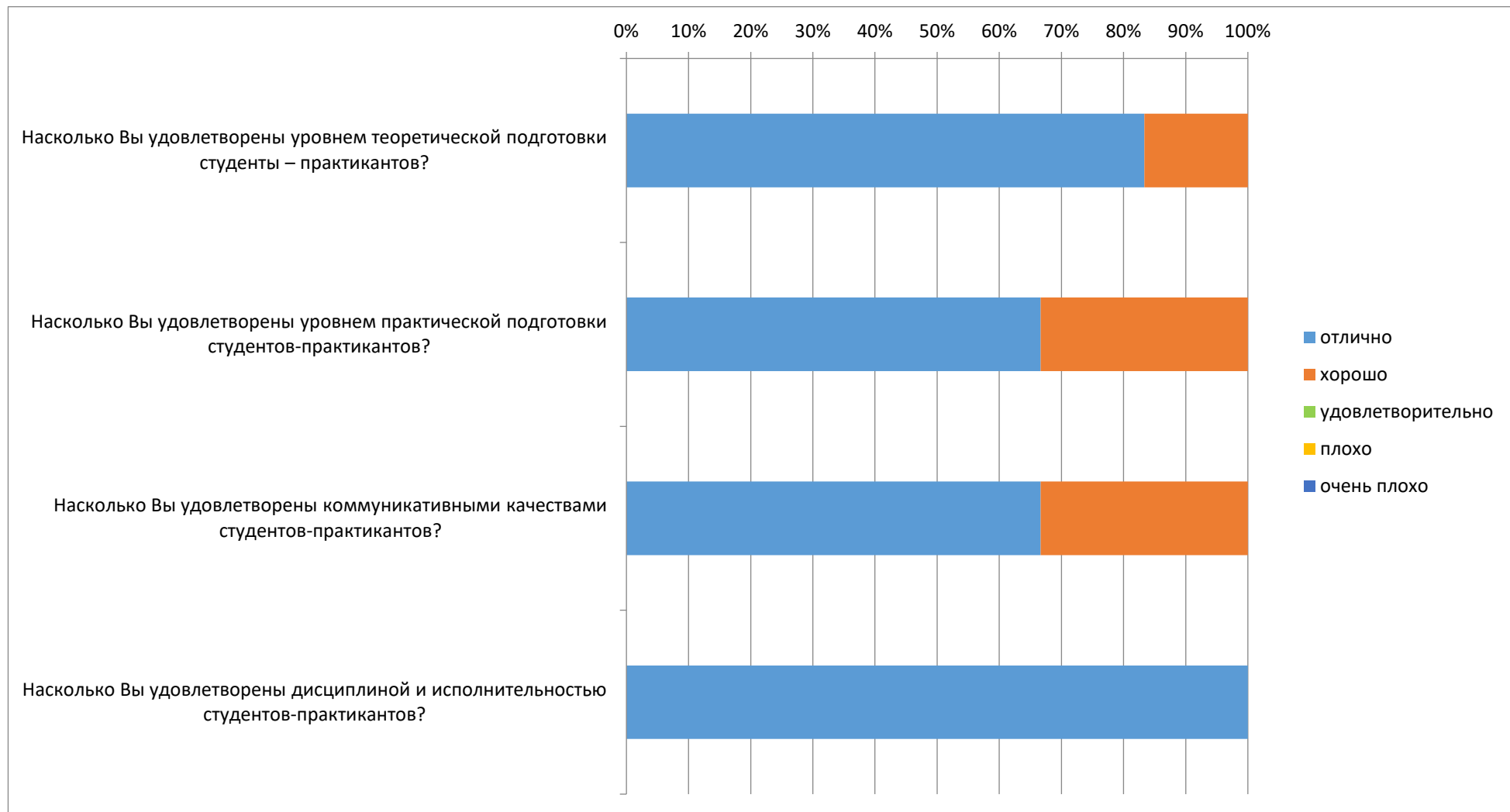
## 2. БАЗЫ ПРАКТИКИ

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

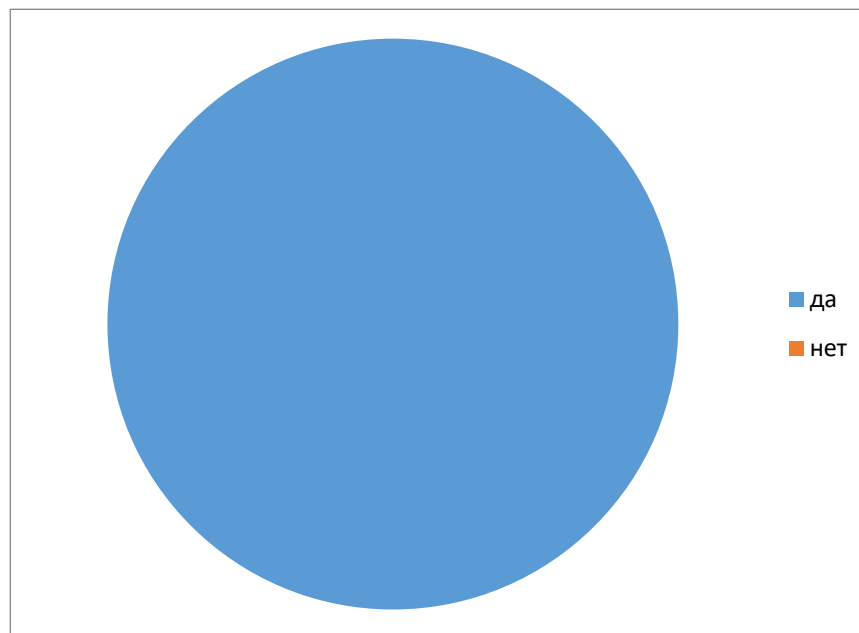
### Участие работодателей в образовательном процессе

Направление подготовки	Работодатели региона, участвующие в образовательном процессе
Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Максимилианс – Казань», ресторан «Максимилианс»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Татинтур», кафе «Эдем»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «МАНДАРИН ФУДС», производство готового питания
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «РГС Казань», ресторан при отеле «Космос»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Театрал», пиццерия «Refettorio»

### 3. ОЦЕНКА ИТОГОВ ПРАКТИКИ СО СТОРОНЫ ОРГАНИЗАЦИЙ



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



<b>Значение</b>	<b>Ответов</b>	<b>Доля</b>
Да	6	100%
Нет	-	-

# **Итоги учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.04 результатам анкетирования работодателей**

## **1. ОБУЧАЮЩИЕСЯ, ПРОХОДИВШИЕ учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.04**

Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

На базе: 11 классов

Курс: 3

Форма обучения: Очная

Всего: 10 студентов

Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

На базе: 9 классов

Курс: 4

Форма обучения: Очная

Всего: 9 студентов

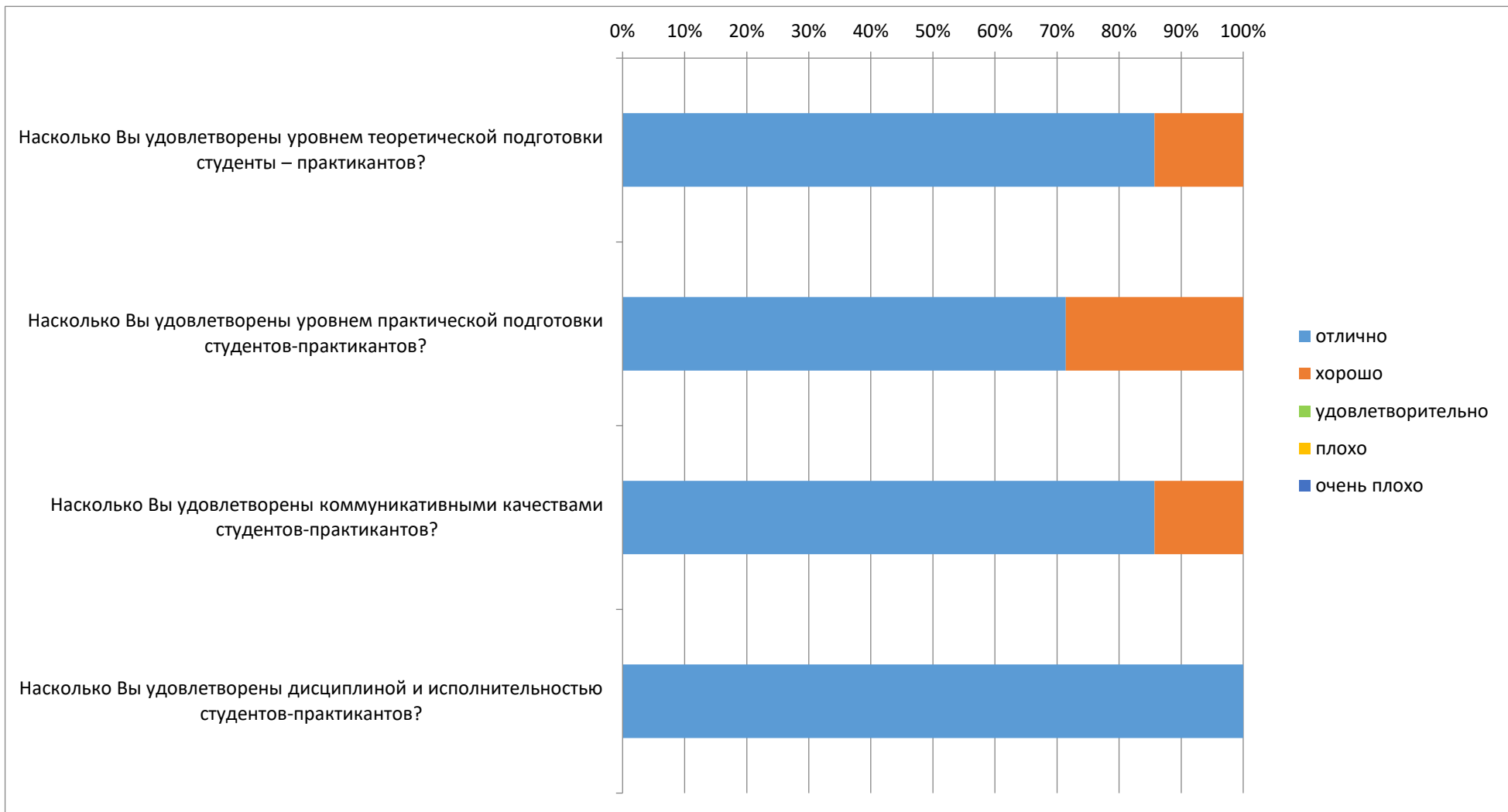
## 2. БАЗЫ ПРАКТИКИ

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

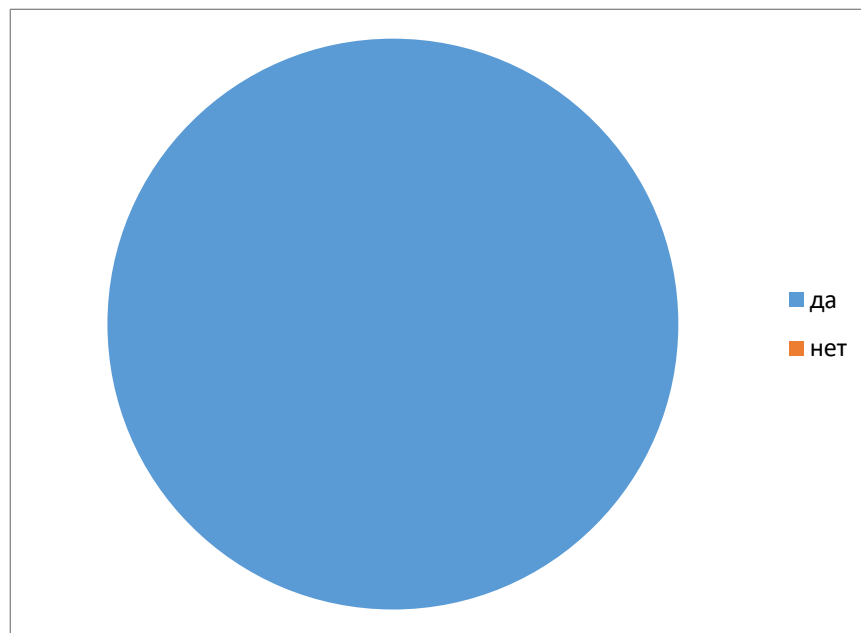
### Участие работодателей в образовательном процессе

Направление подготовки	Работодатели региона, участвующие в образовательном процессе
Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Лето», ресторан «ЛЕТО» (ул. Ершова, 5)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Экспресс-Сервис», кафе «Байкал» (УР, г. Ижевск, ул. Ленина, д.101)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Лента» (ул. Рихарда Зорге, 11Б)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Крем – Кафе», кофейня «Cream Coffee»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)

### 3. ОЦЕНКА ИТОГОВ ПРАКТИКИ СО СТОРОНЫ ОРГАНИЗАЦИЙ



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



<b>Значение</b>	<b>Ответов</b>	<b>Доля</b>
Да	7	100%
Нет	-	-

# **Итоги учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.05 результатам анкетирования работодателей**

## **1. ОБУЧАЮЩИЕСЯ, ПРОХОДИВШИЕ учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.05**

Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

На базе: 11 классов

Курс: 3

Форма обучения: Очная

Всего: 10 студентов

Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

На базе: 9 классов

Курс: 4

Форма обучения: Очная

Всего: 9 студентов



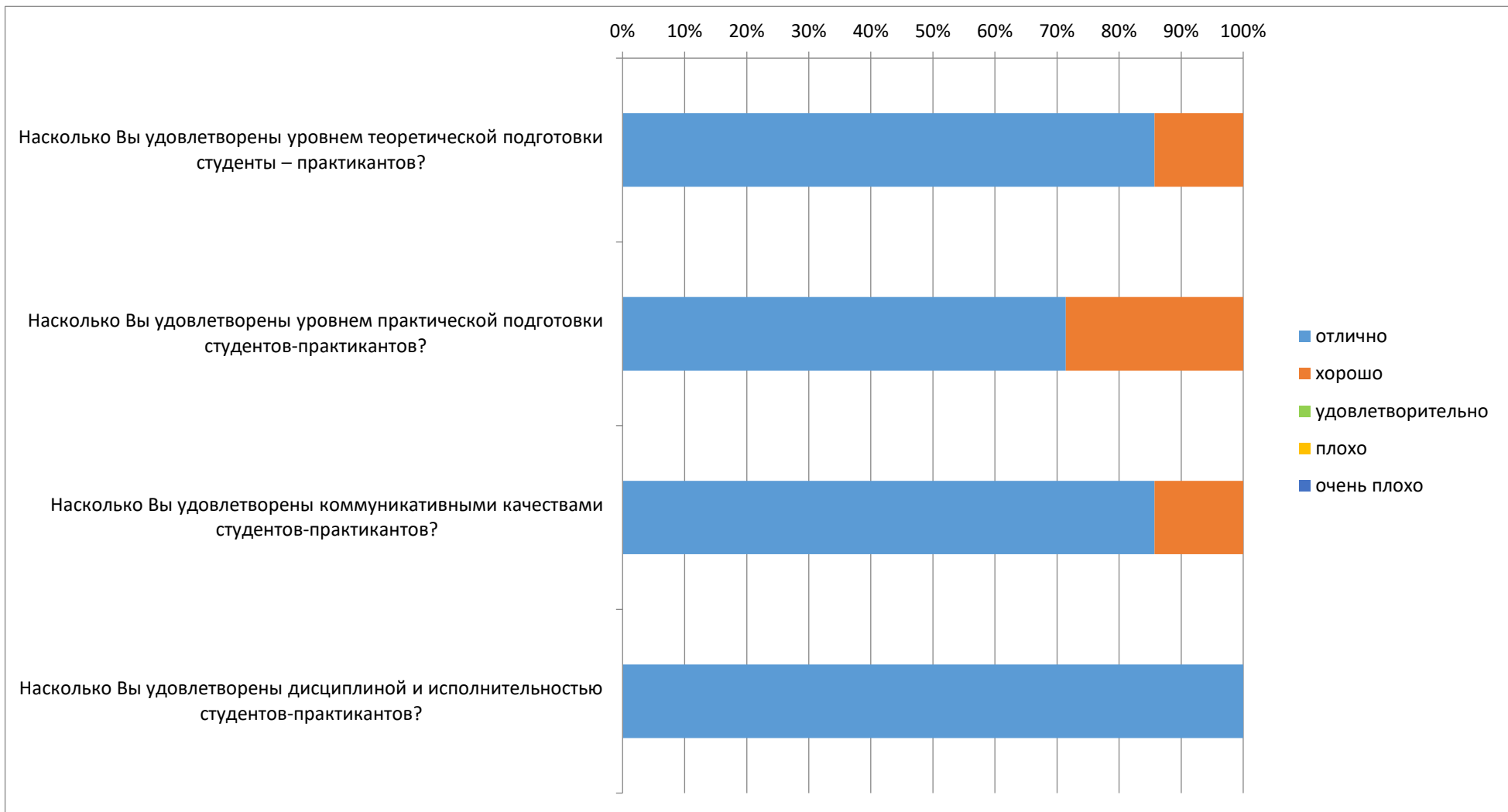
## 2. БАЗЫ ПРАКТИКИ

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

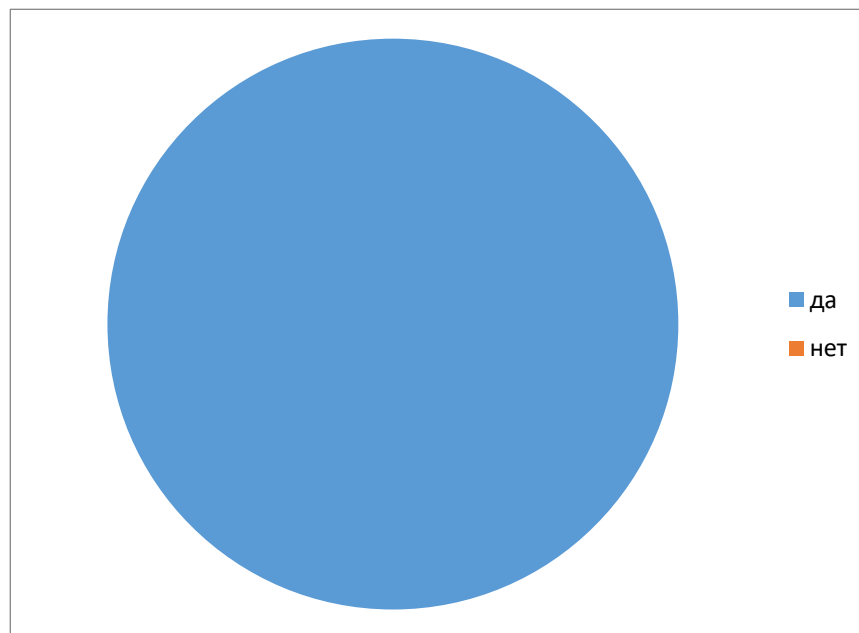
### Участие работодателей в образовательном процессе

Направление подготовки	Работодатели региона, участвующие в образовательном процессе
Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Лето», ресторан «ЛЕТО» (ул. Ершова, 5)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Экспресс-Сервис», кафе «Байкал» (УР, г. Ижевск, ул. Ленина, д.101)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Лента» (ул. Рихарда Зорге, 11Б)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Крем – Кафе», кофейня «Cream Coffee»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)

### 3. ОЦЕНКА ИТОГОВ ПРАКТИКИ СО СТОРОНЫ ОРГАНИЗАЦИЙ



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



<b>Значение</b>	<b>Ответов</b>	<b>Доля</b>
Да	7	100%
Нет	-	-

## **Итоги учебной практики и производственной практики (по профилю специальности) по ПМ.06 результатам анкетирования работодателей**

### **1. ОБУЧАЮЩИЕСЯ, ПРОХОДИВШИЕ учебную практику и производственную практику (по профилю специальности) по ПМ.06**

Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

На базе: 11 классов

Курс: 3

Форма обучения: Очная

Всего: 10 студентов

Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

На базе: 9 классов

Курс: 4

Форма обучения: Очная

Всего: 9 студентов

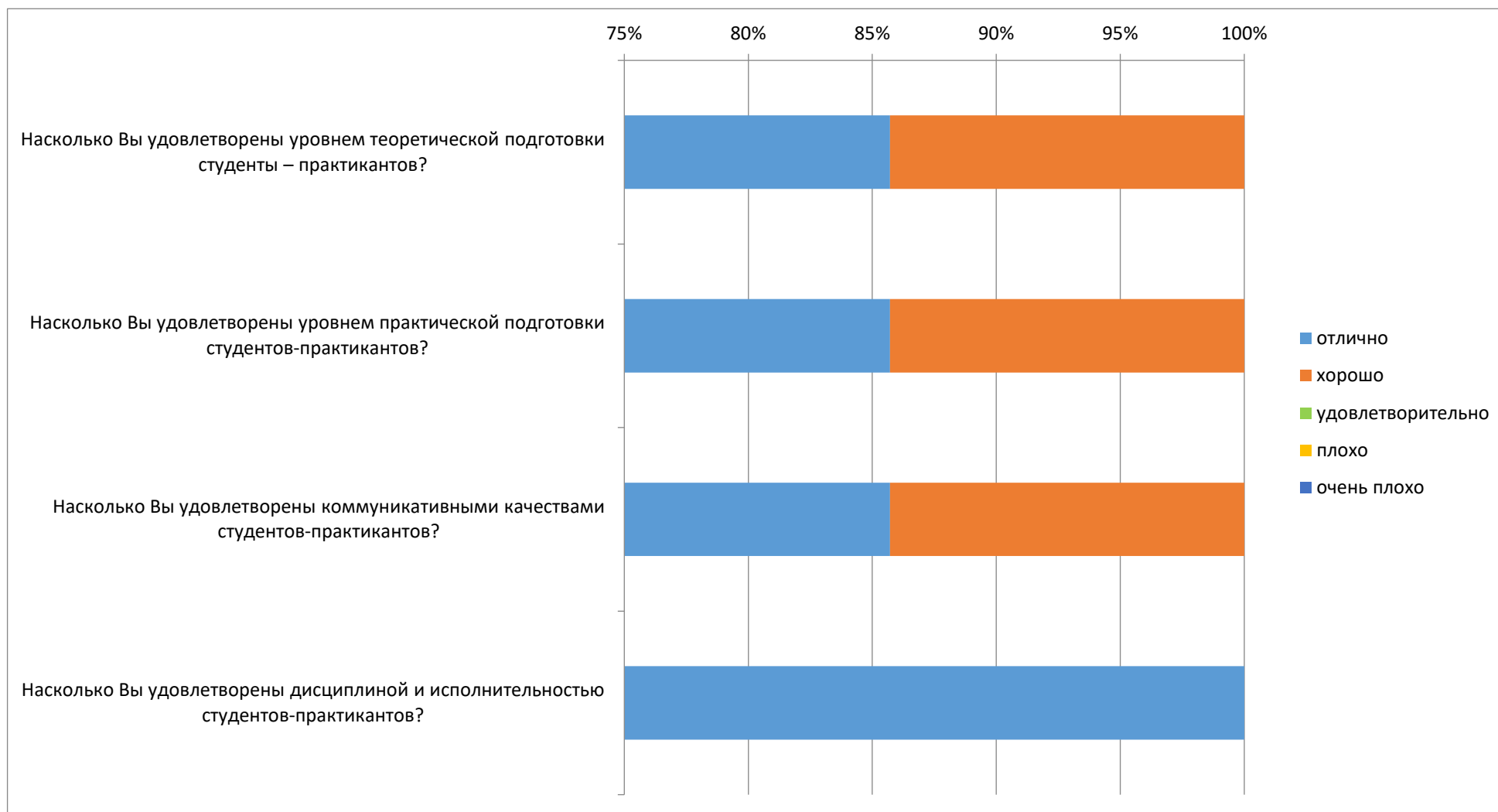
## 2. БАЗЫ ПРАКТИКИ

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

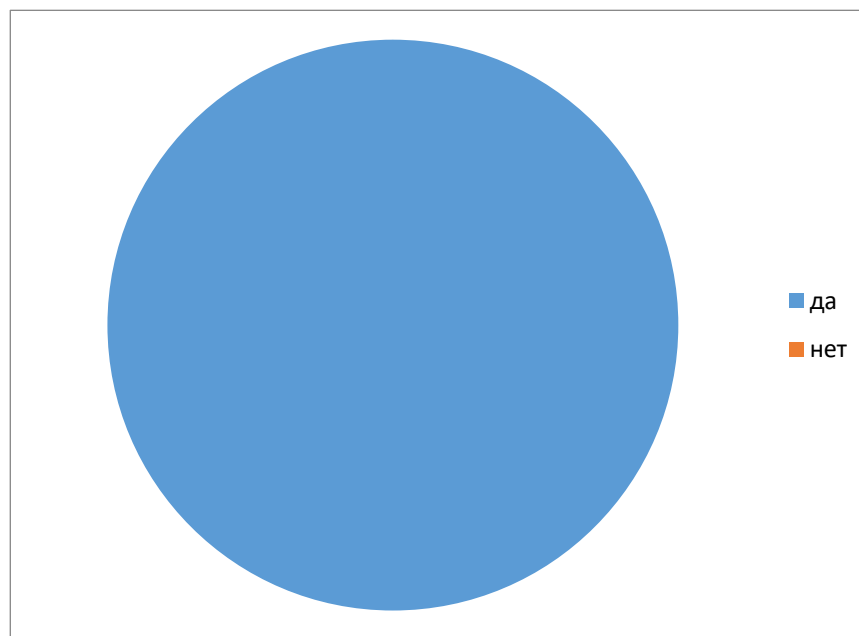
### Участие работодателей в образовательном процессе

Направление подготовки	Работодатели региона, участвующие в образовательном процессе
Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Лето», ресторан «ЛЕТО» (ул. Ершова, 5)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Экспресс-Сервис», кафе «Байкал» (УР, г. Ижевск, ул. Ленина, д.101)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Лента» (ул. Рихарда Зорге, 11Б)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Крем – Кафе», кофейня «Cream Coffee»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)

### 3. ОЦЕНКА ИТОГОВ ПРАКТИКИ СО СТОРОНЫ ОРГАНИЗАЦИЙ



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



<b>Значение</b>	<b>Ответов</b>	<b>Доля</b>
Да	7	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: 11 классов

Курс: 3

Форма обучения: Очная

Всего: 10 студентов

Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

На базе: 9 классов

Курс: 4

Форма обучения: Очная

Всего: 9 студентов



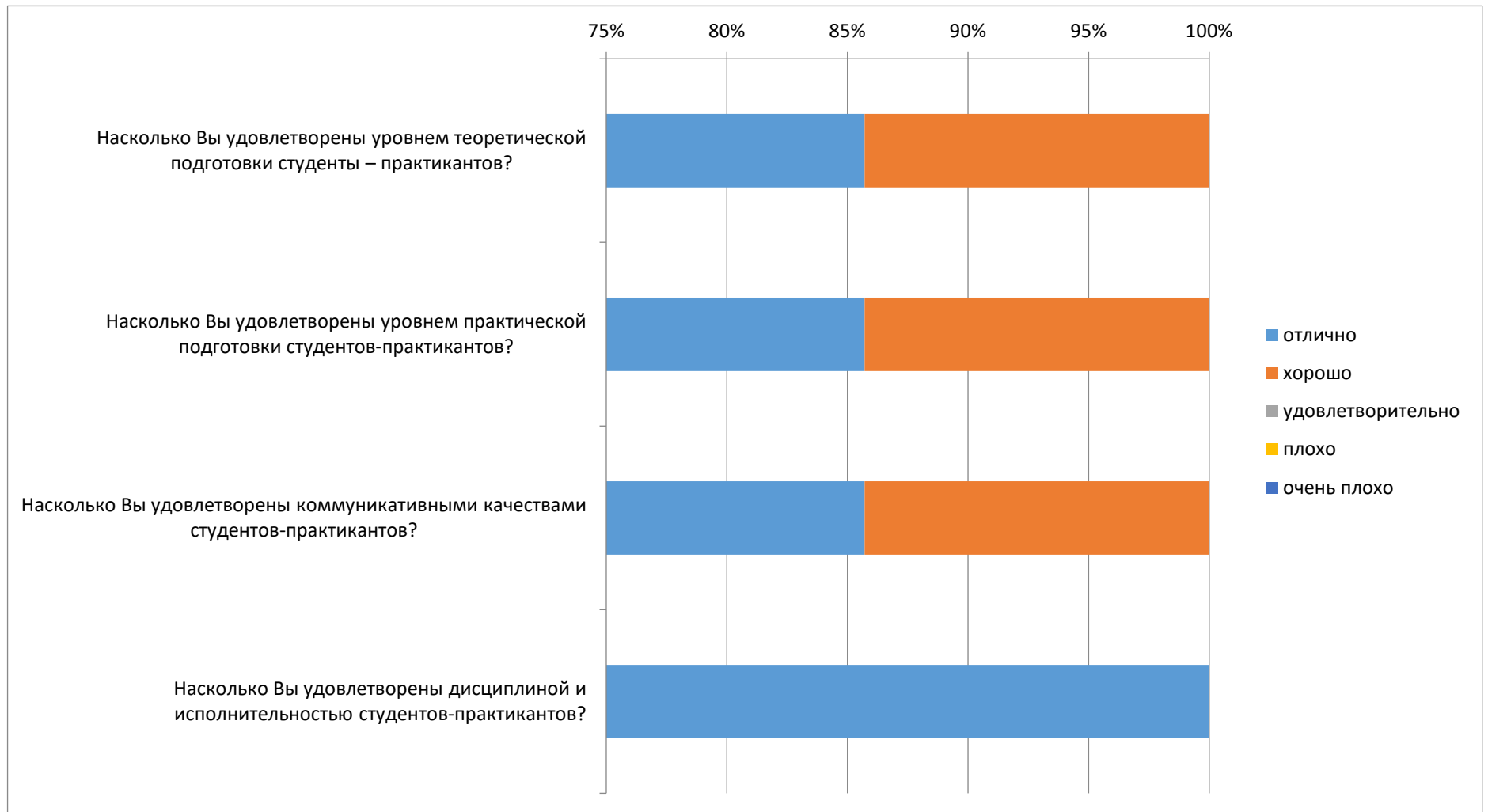
## 2. БАЗЫ ПРАКТИКИ

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

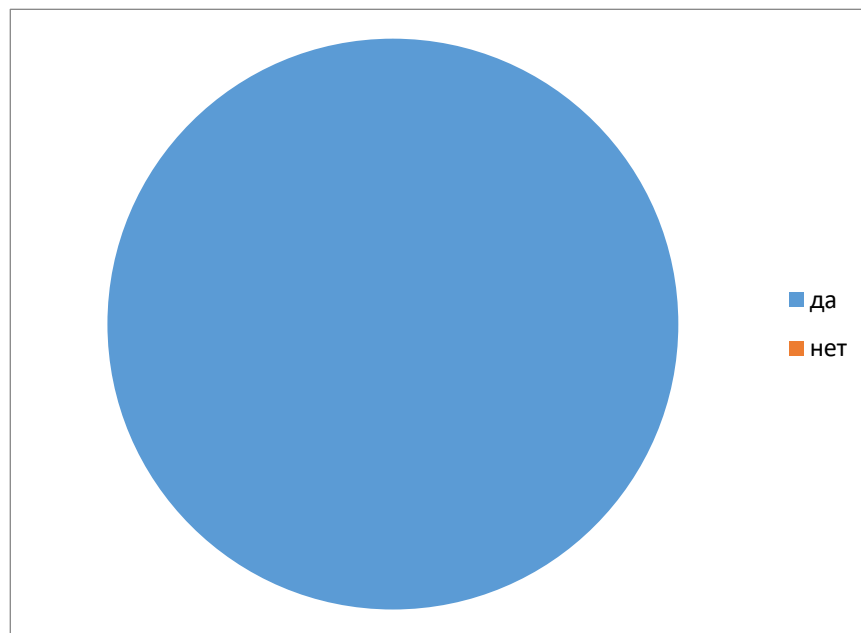
### Участие работодателей в образовательном процессе

Направление подготовки	Работодатели региона, участвующие в образовательном процессе
Наименование специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Лето», ресторан «ЛЕТО» (ул. Ершова, 5)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Экспресс-Сервис», кафе «Байкал» (УР, г. Ижевск, ул. Ленина, д.101)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Лента» (ул. Рихарда Зорге, 11Б)
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Крем – Кафе», кофейня «Cream Coffee»
19.02.10 Технология продукции общественного питания	ООО «Туган ресторан-кухня», ресторан «Туган Авылым» (ул. Т. Миннуллина, д.14/56)

### 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?**



<b>Значение</b>	<b>Ответов</b>	<b>Доля</b>
Да	7	100%
Нет	0	0%

#### **4. ПРЕДЛОЖЕНИЯ СО СТОРОНЫ ОРГАНИЗАЦИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ПРАКТИКИ**

«Студенты, проходящие практику, не только быстро вникают в процесс работы, но и активно принимают участие в нем. Они проявляют глубокий интерес к процессу работы, стремятся разобраться в каждой детали и делают все возможное, чтобы выполнять предложенную работу с максимальной аккуратностью. Важно отметить, что студенты проявляют нежданную самостоятельность, ведь они не только задают вопросы, но и ищут ответы сами. Они проявляют инициативу, изучая дополнительную информацию, которая помогает им разобраться в предмете и внести свой вклад в работу коллектива. Кроме того, студенты ведут себя вежливо и уважительно со всеми членами коллектива. Они показывают, что дружелюбные отношения в коллективе являются не менее важными, чем сама работа. Нельзя не отметить, что студенты не отказываются от порученной работы. Они принимают все задачи, несмотря на сложность и объем, и стремятся выполнить их с наивысшим качеством. Они не боятся сложных испытаний и готовы брать на себя ответственность за результаты своей работы».

«Мы с удовольствием принимаем студентов из КИУ на практику и хотим отметить, что мы полностью довольны их организацией и выполнением поставленных сроков. Студенты уже заранее предоставляют все необходимые документы, такие как медицинская книжка, методическое пособие по практике и другие прилагающиеся документы. Нам особенно приятно отметить, что работа со стороны КИУ организована на высоком уровне, а ответственные лица по практике всегда на связи. Их готовность помочь и поддержать нас во время практики очень ценится. С учетом вышеизложенного, мы хотели бы выразить желание принимать еще больше студентов из КИУ на практику. Уверены, что такое сотрудничество будет взаимовыгодным и полезным для обеих сторон».

«Студенты, приходящие на практику в нашу организацию, уже обладают полным пакетом документов и понимают свои задачи и обязанности. Они готовы приступить к работе и собирать необходимую информацию. Вместе с ними мы нацелены на то, чтобы продемонстрировать процесс работы специалистов и научить их осуществлять все этапы работы. Мы готовы принять на работу студентов и предоставить им возможность дальнейшего трудоустройства, даже если у них нет опыта работы. Все остальное, что касается профессиональных навыков и знаний, мы готовы обучить в процессе

работы. Мы уверены в том, что переучить опытного сотрудника является более сложной и дорогостоящей задачей для организации».

#### Предложения:

«Предоставьте студентам возможность участвовать в тренингах и семинарах, которые помогут им развить не только профессиональные навыки, но и мягкие навыки, такие как коммуникация и работа в команде».