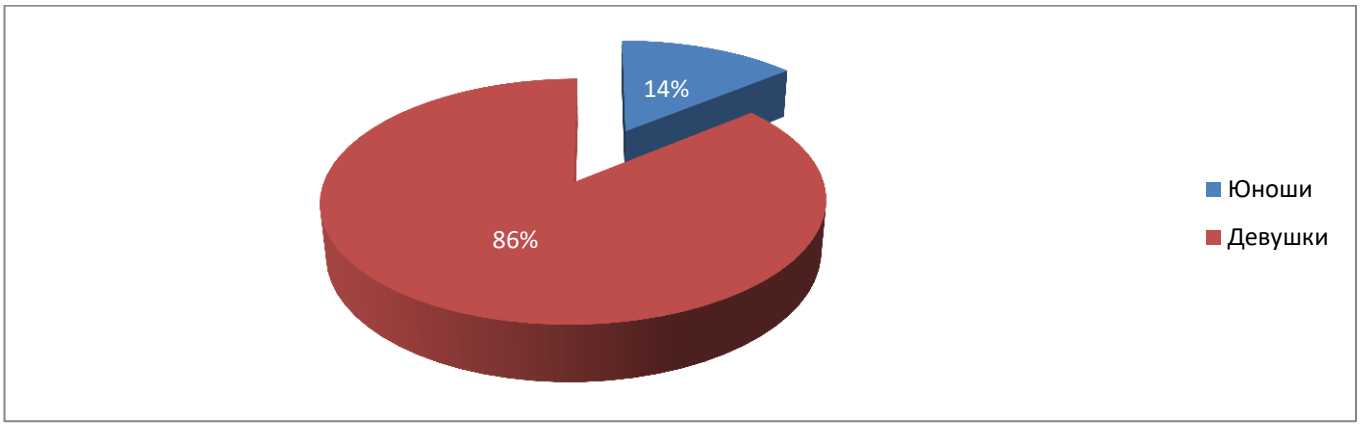
Результаты опроса обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик в рамках реализации ОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Обучающиеся специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» имеют основное общее образование, в группе обучаются 86% девушек, 14% юношей.

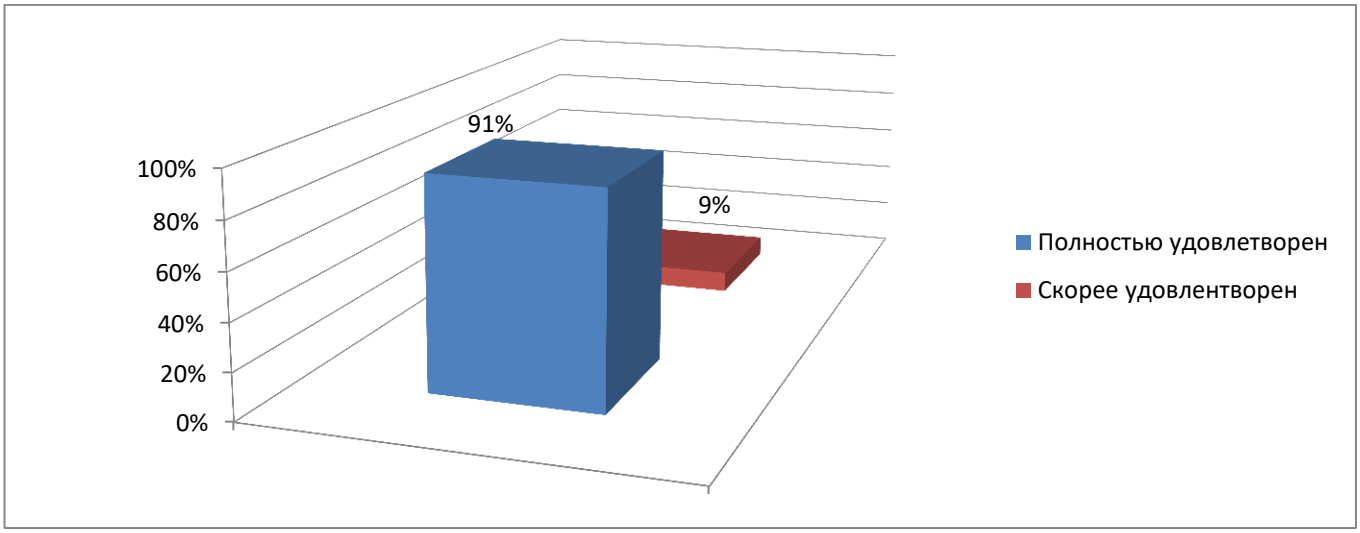


Период анкетирования с 01.02.2023 по 28.02.2023 года.

1. Оценка степени удовлетворенности открытости и доступности информации об образовательной организации по следующей шкале:

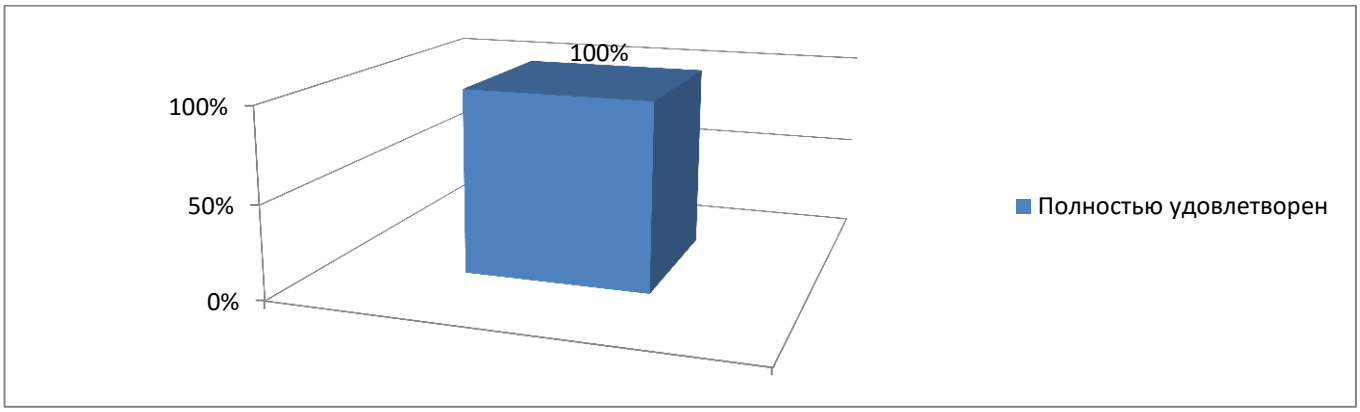
1.1. Удовлетворенность открытостью, полнотой и доступностью информации о деятельности образовательной организации, размещенной на информационных стендах в помещении:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	91
Скорее удовлетворен	9



1.2. Удовлетворенность открытостью, полнотой и доступностью информации о деятельности образовательной организации, размещенной на ее официальном сайте в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

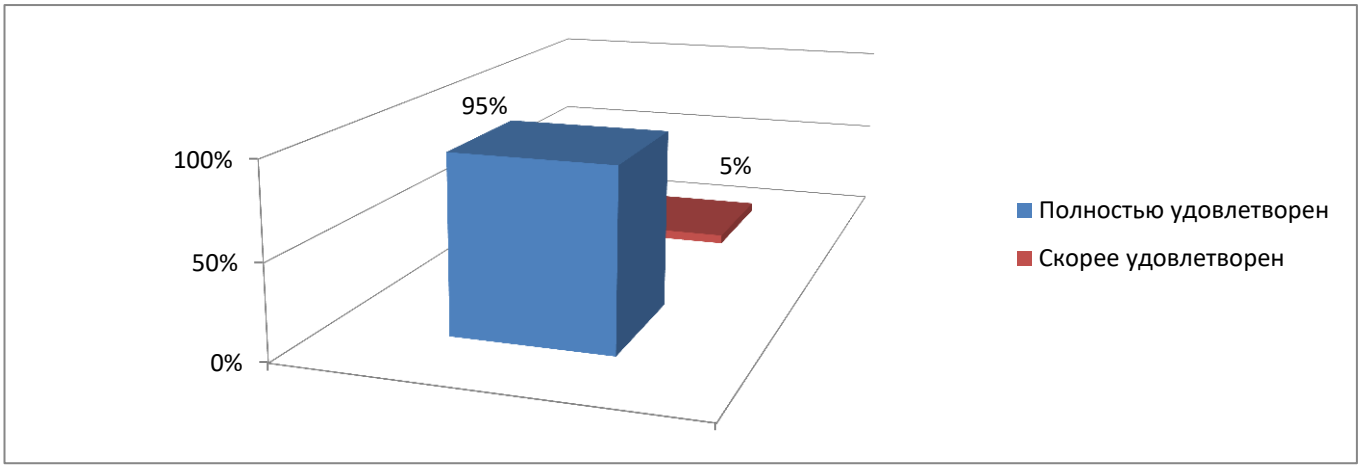
Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	100



2. Оценка степени удовлетворенности комфортности условий предоставления услуг образовательной организацией по следующей шкале:

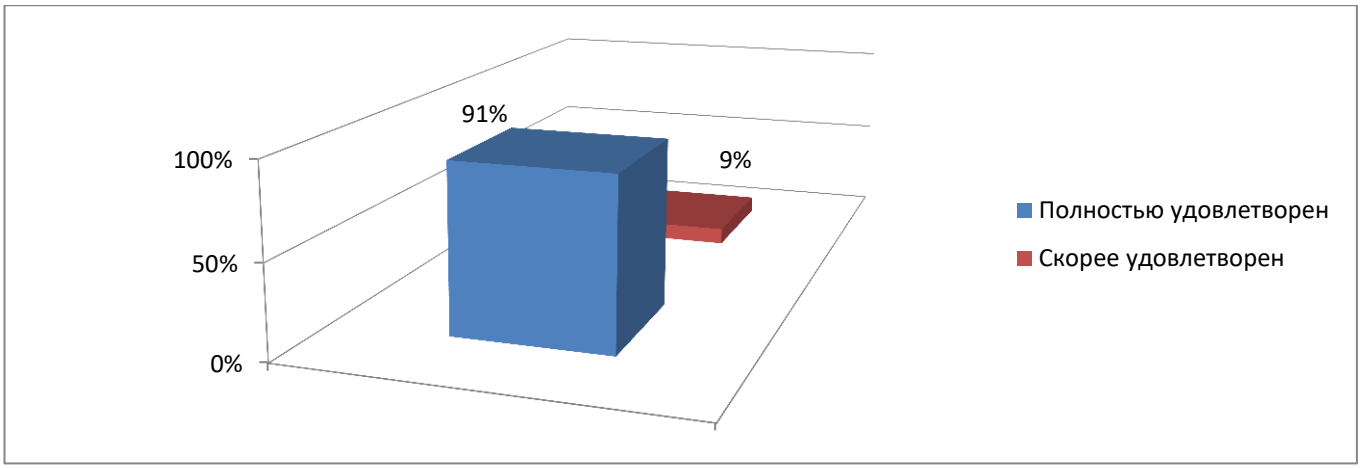
2.1. Удовлетворенность наличием и понятностью навигации внутри образовательной организации:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	95
Скорее удовлетворен	5



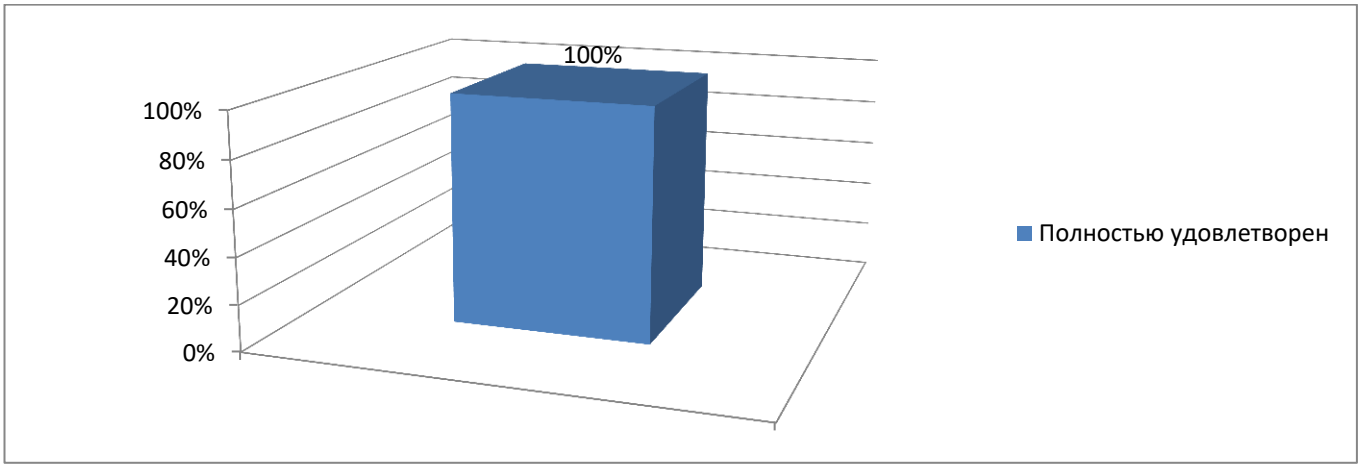
2.2. Удовлетворенность наличием и доступностью санитарно-гигиенических помещений в образовательной организации:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	91
Скорее удовлетворен	9



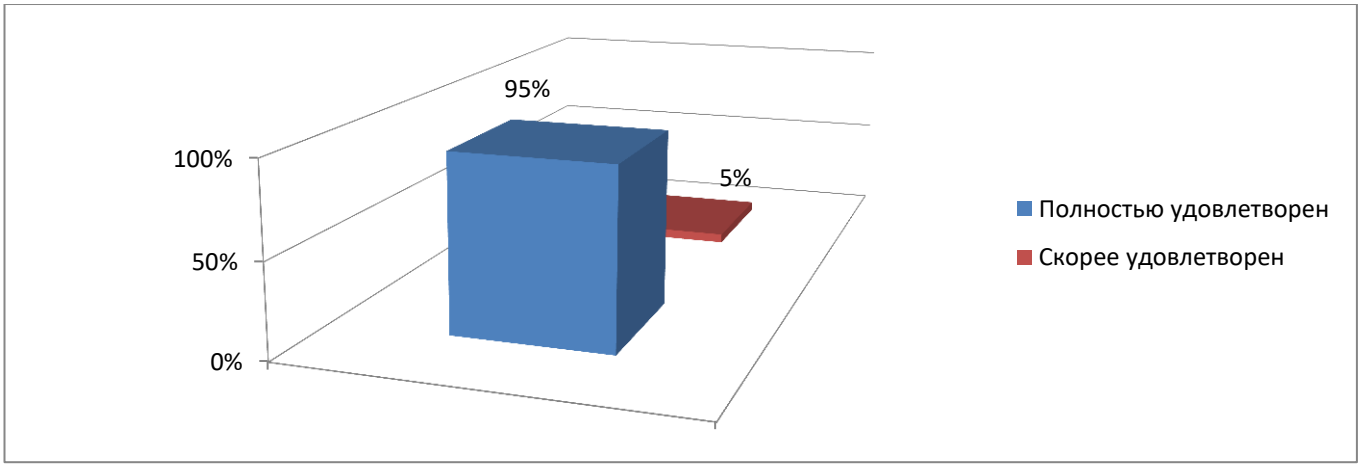
2.3. Удовлетворенность наличием и доступностью питьевой воды в образовательной организации:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	100



2.4. Удовлетворенность санитарным состоянием помещений образовательной организации:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	95
Скорее удовлетворен	5

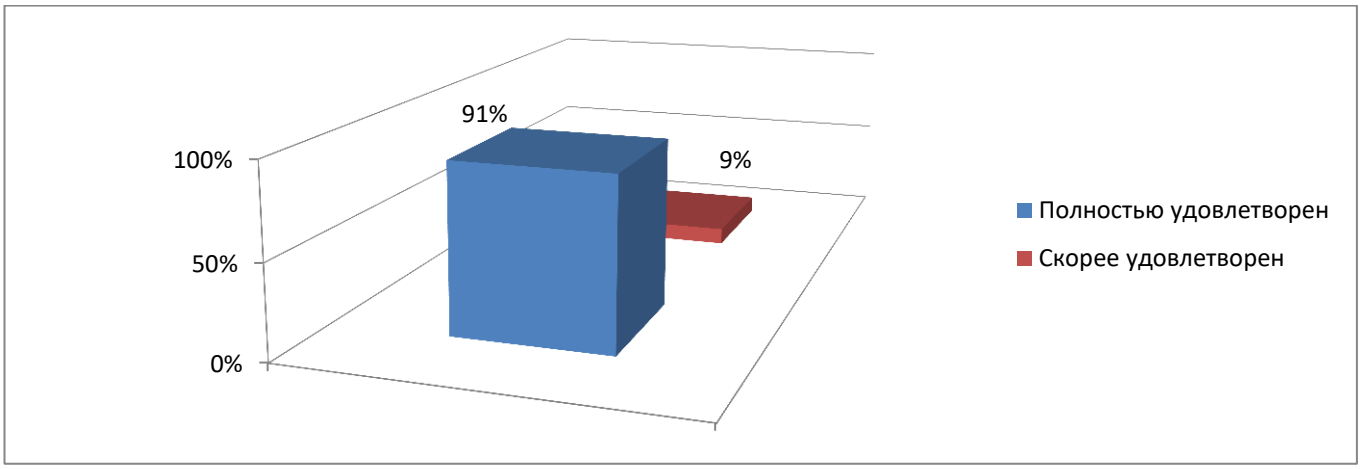


3. Оценка степени удовлетворенности доступности услуг для инвалидов в образовательной организации по следующей шкале: обучающиеся специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» не имеют установленную группу инвалидности.

4. Оценка степени удовлетворенности доброжелательности, вежливости сотрудников образовательной организации по следующей шкале:

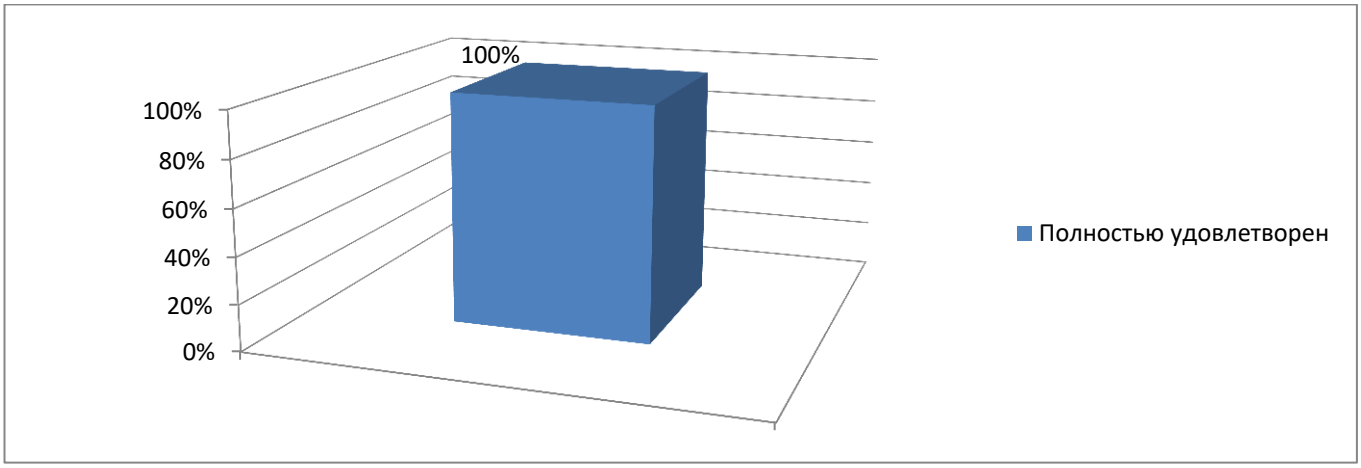
4.1. Удовлетворенность доброжелательностью и вежливостью работников ГБПОУ КРК «Интеграл», обеспечивающих первичный контакт с посетителями и информирование об услугах при непосредственном обращении в образовательную организацию (работники приемной комиссии, секретариата, учебной части):

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	91
Скорее удовлетворен	9



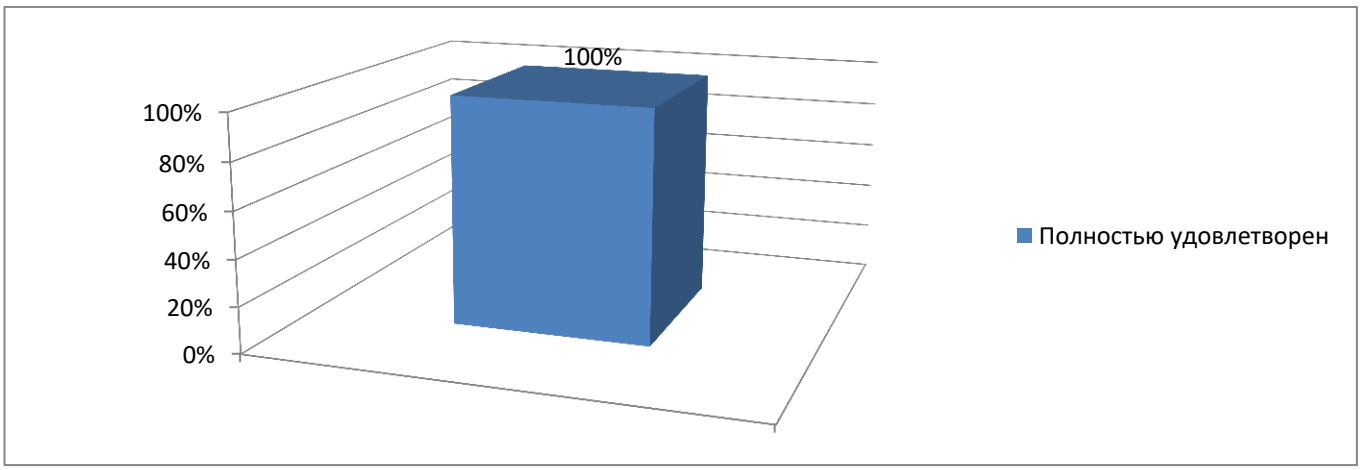
4.2. Удовлетворенность доброжелательностью и вежливостью работников ГБПОУ КРК «Интеграл», обеспечивающих непосредственное оказание образовательной услуги при обращении в образовательную организацию (преподаватели, мастера производственного обучения, кураторы):

Оценка критерия	**%**
Полностью удовлетворен	100



4.3. Удовлетворенность доброжелательностью и вежливостью работников ГБПОУ КРК «Интеграл», с которыми взаимодействовали в дистанционной форме (по телефону, по электронной почте, с помощью электронных сервисов (для подачи электронного обращения (жалобы, предложения), получения консультации по оказываемым образовательным услугам) и в прочих дистанционных формах):

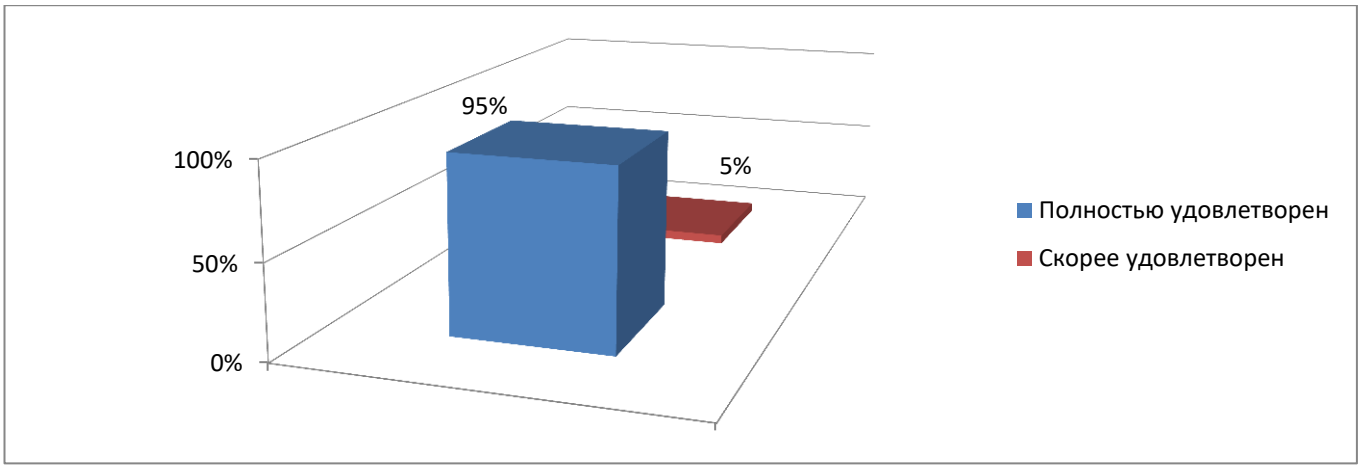
Оценка критерия	**%**
Полностью удовлетворен	100



5. Оценка степени удовлетворенности условиями оказания услуг образовательной организацией по следующей шкале:

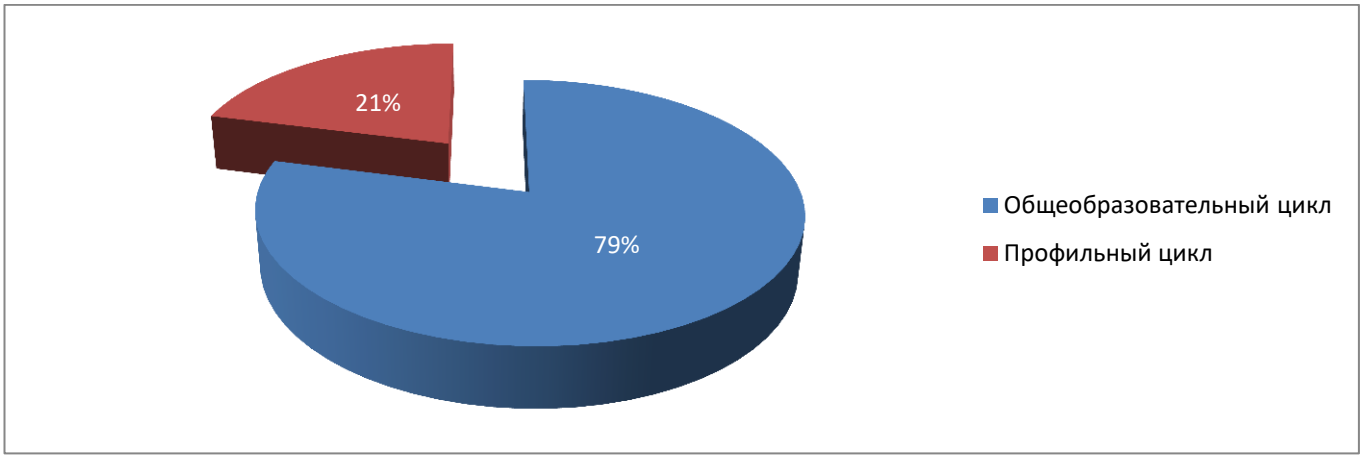
5.1. Удовлетворенность условий оказания образовательных услуг в образовательной организации:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	95
Скорее удовлетворен	5



Результаты опросов педагогических работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации ОП СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

В анкетировании приняли участие педагоги ГБПОУ КРК «Интеграл»:

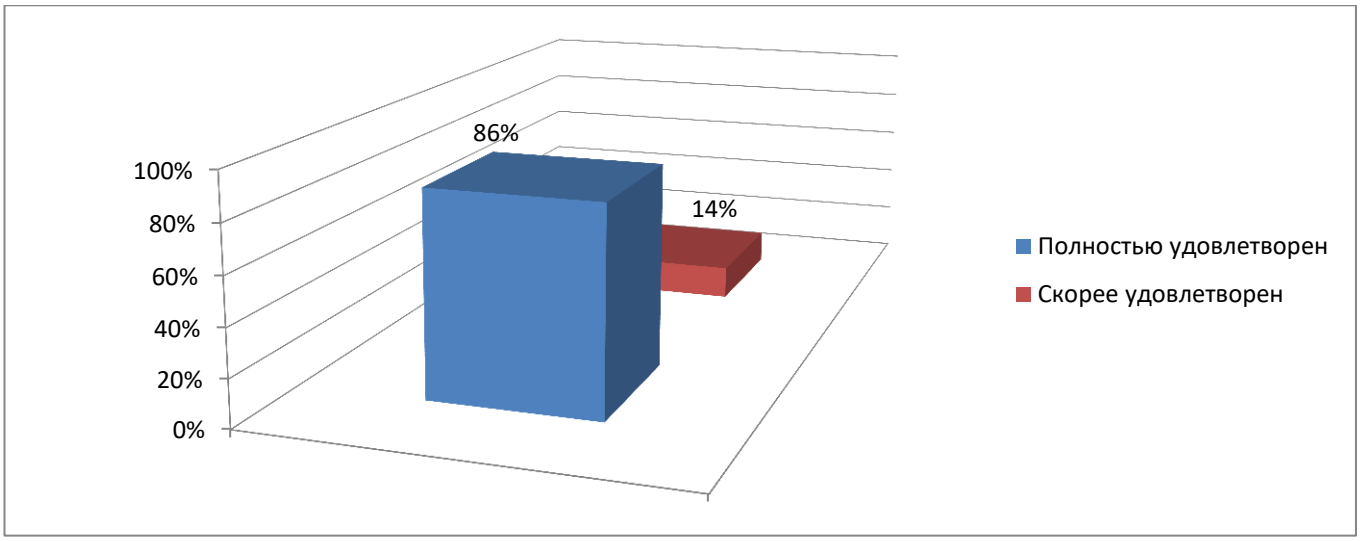


Период анкетирования с 01.02.2023 по 28.02.2023 года.

1. Оценка степени удовлетворенности условиями образовательной деятельности по следующей шкале:

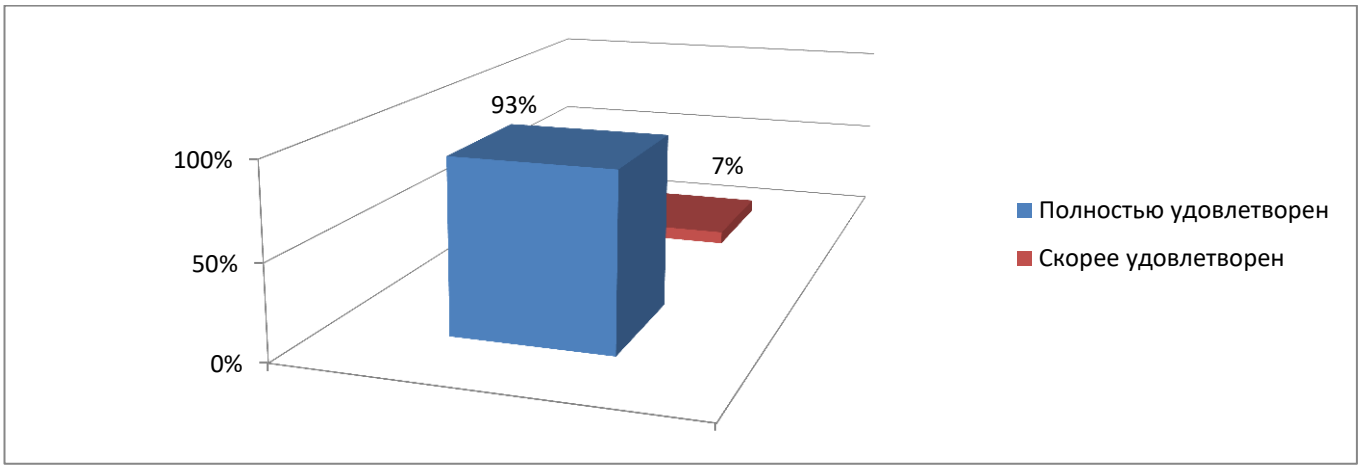
1.1. Доброжелательность и вежливость участников образовательного процесса:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	86
Скорее удовлетворен	14



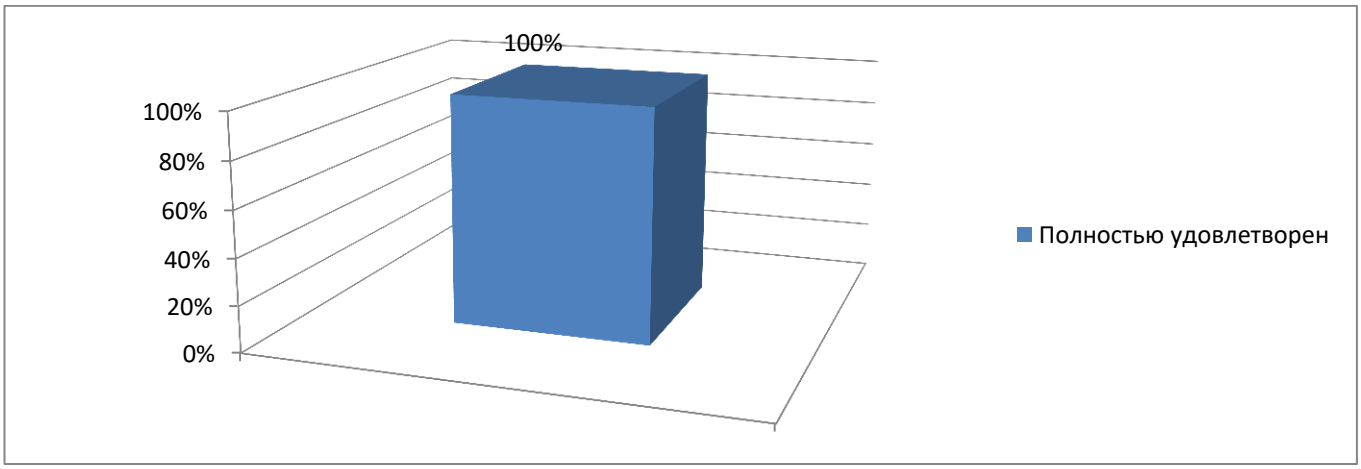
1.2. Возможность совершенствования и развития педагогического и творческого потенциала:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	93
Скорее удовлетворен	7



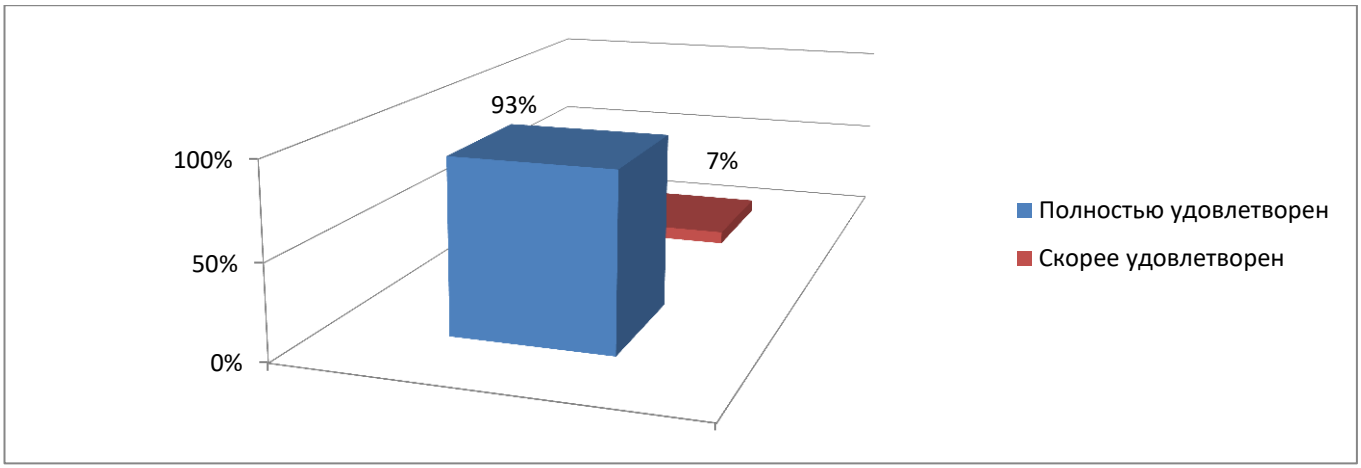
1.3. Возможность повышения квалификации и профессионального роста и развития:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	100



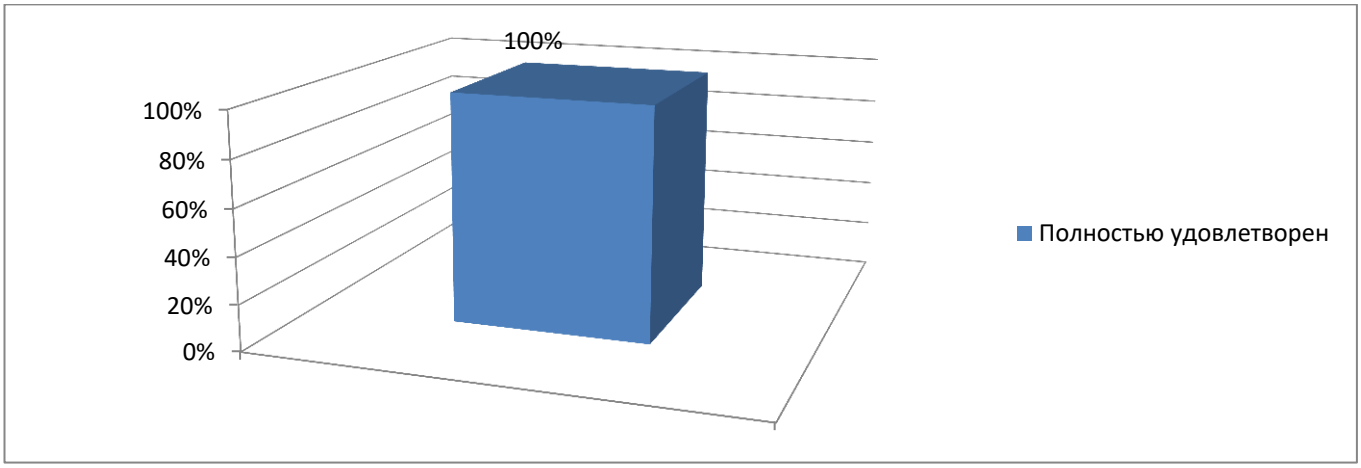
1.4. Признание успехов и достижений:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	93
Скорее удовлетворен	7



1.5. Удовлетворенность инфраструктурой образовательной организации:

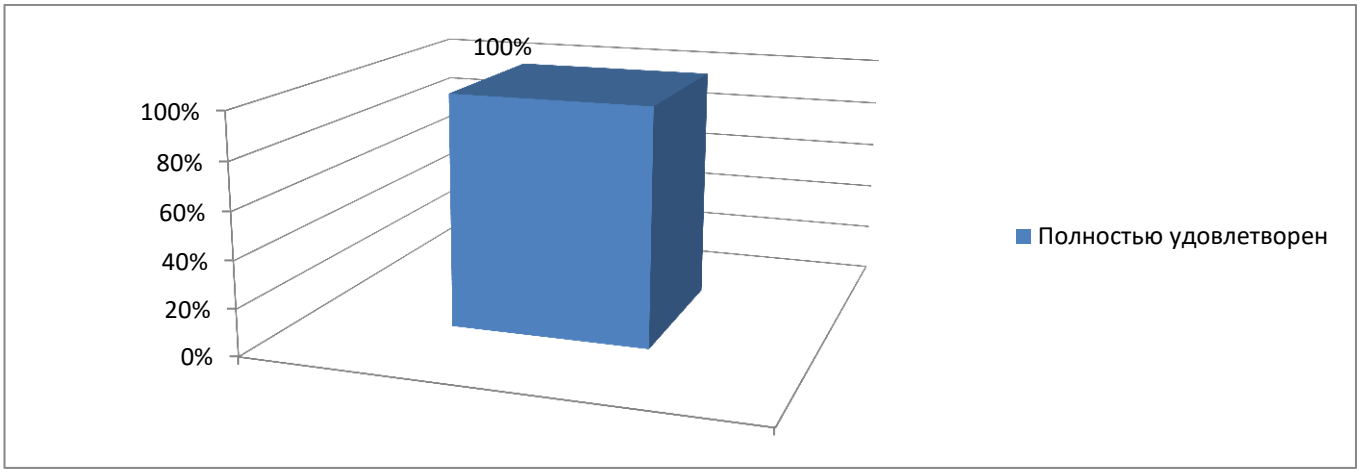
Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	100



2. Оценка, насколько Вы удовлетворены организацией образовательной деятельности по следующей шкале:

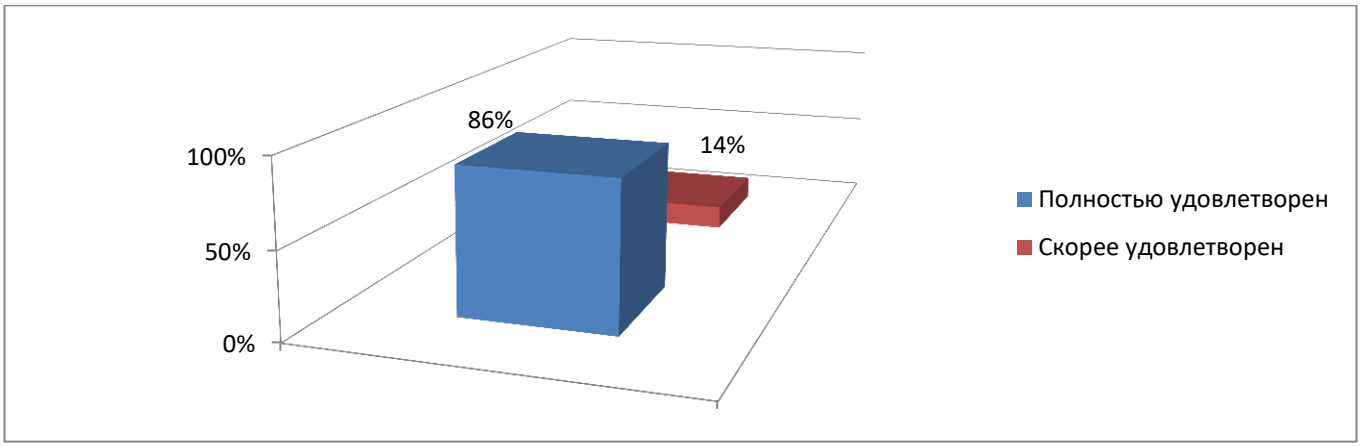
2.1. Оптимальность режима труда и отдыха:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	100



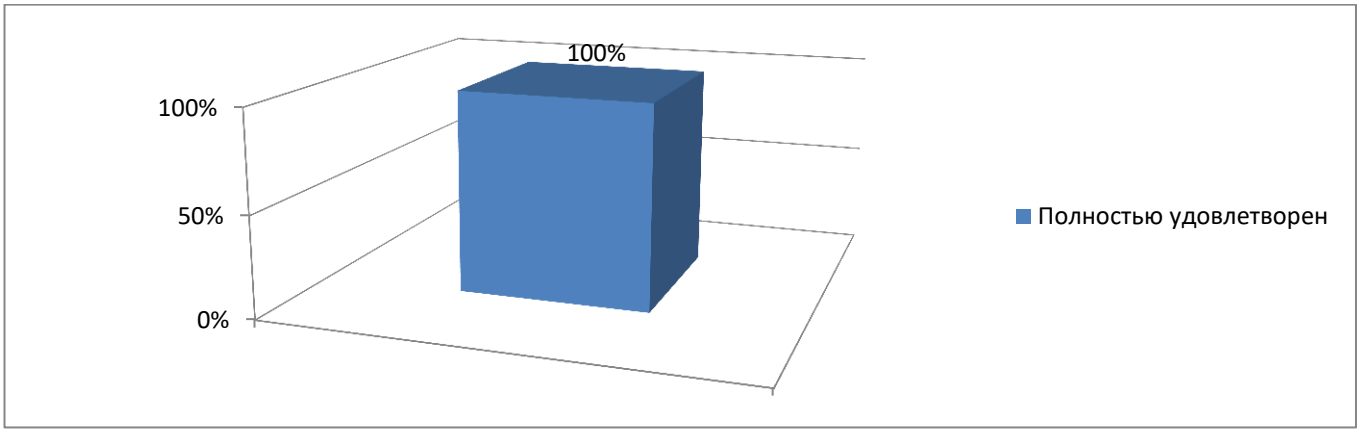
2.2. Оснащенность рабочего места:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	86
Скорее удовлетворен	14



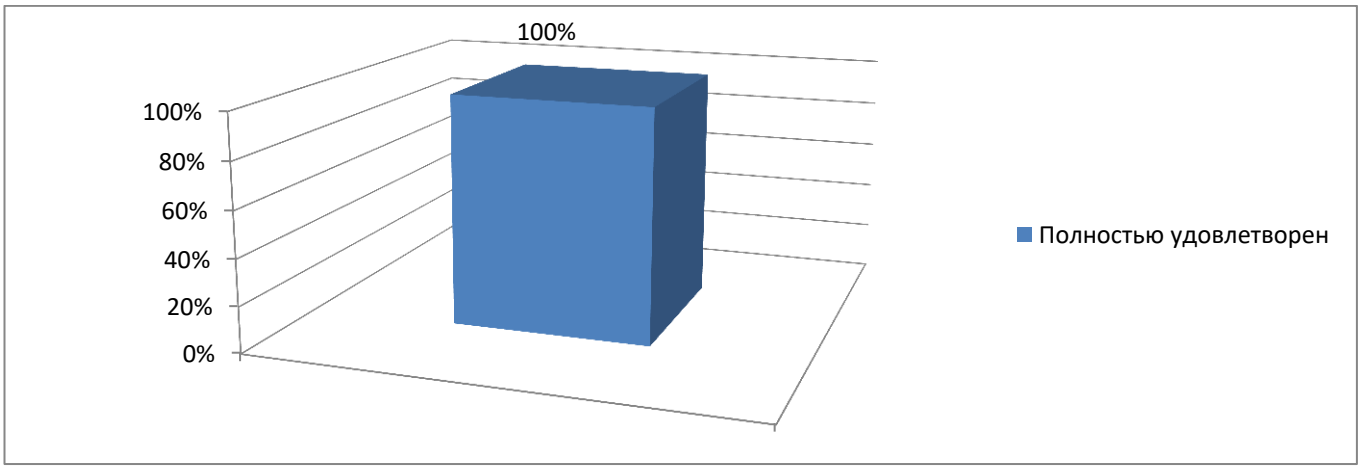
2.3. Доступность информации, необходимой для образовательного процесса:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	100



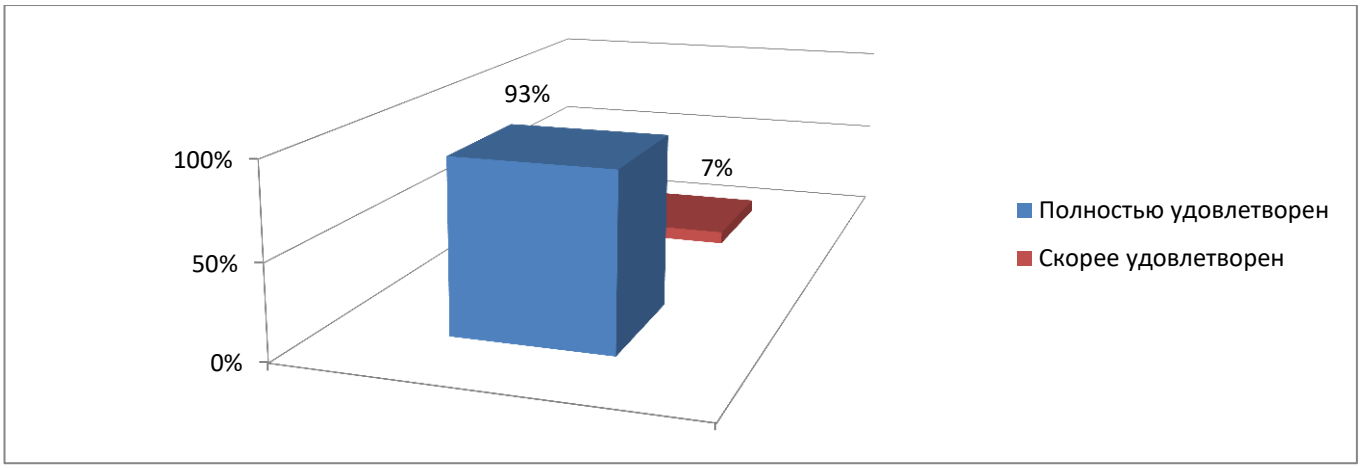
2.4. Безопасность трудовой деятельности:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	100



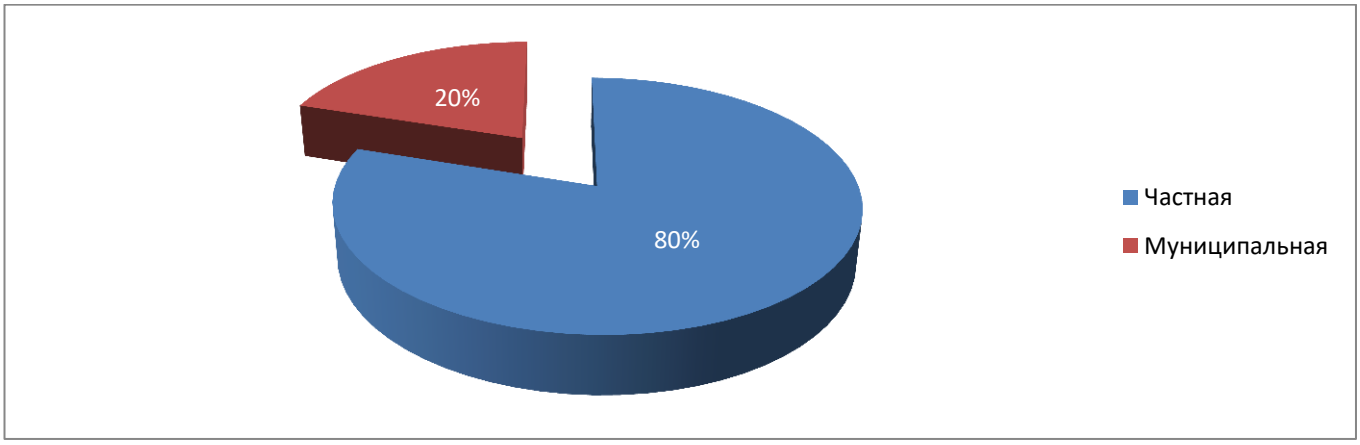
2.5. Санитарное состояние помещений образовательной организации:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	93
Скорее удовлетворен	7



Результаты опросов работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством образования по ОП СПО по специальности 09.02.10 «Технология продукции общественного питания»

В анкетировании приняли участие представители профессионального сообщества различных форм собственности:

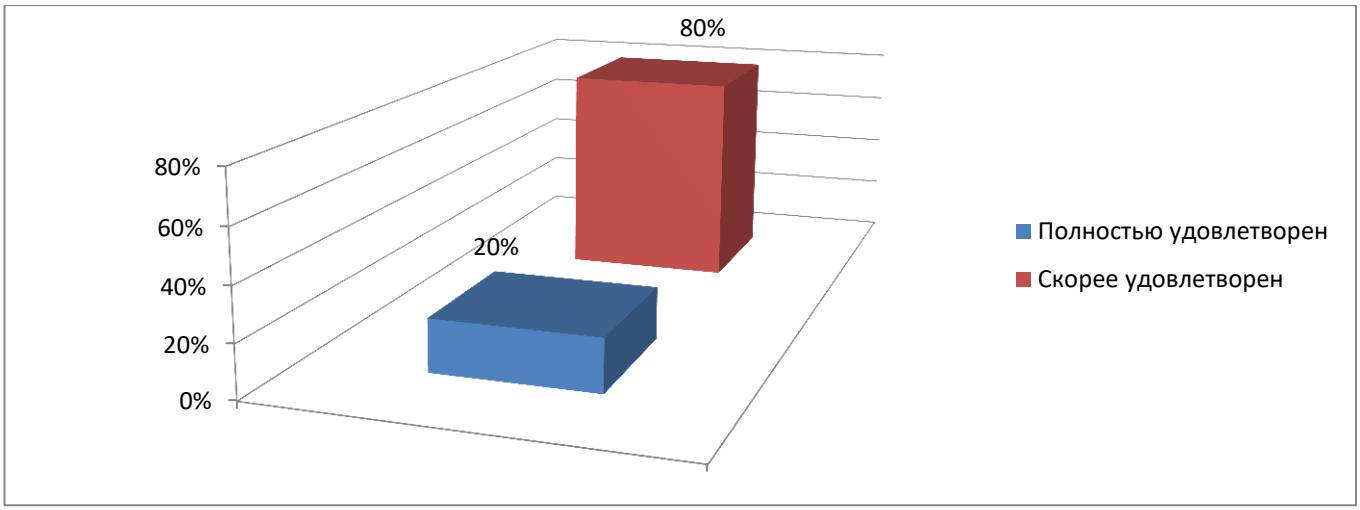


Период анкетирования с 01.02.2023 по 28.02.2023 года.

1. Оценка степени удовлетворенности уровнем профессиональных компетенций выпускников по следующей шкале:

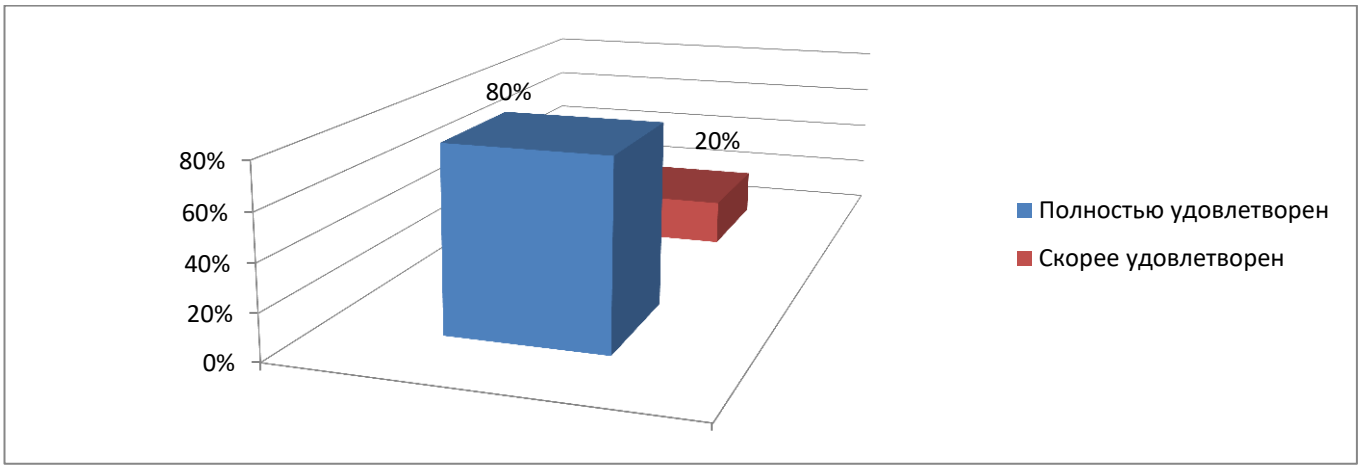
1.1. Актуальность и полнота полученных знаний и умений:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	20
Скорее удовлетворен	80



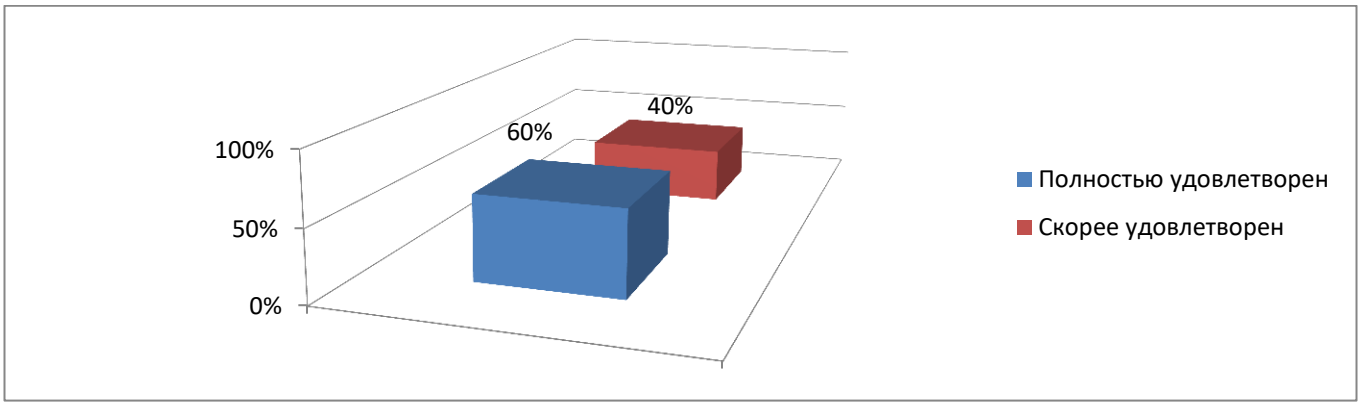
1.2. Способность своевременно и качественно решать профессиональные задачи:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	80
Скорее удовлетворен	20



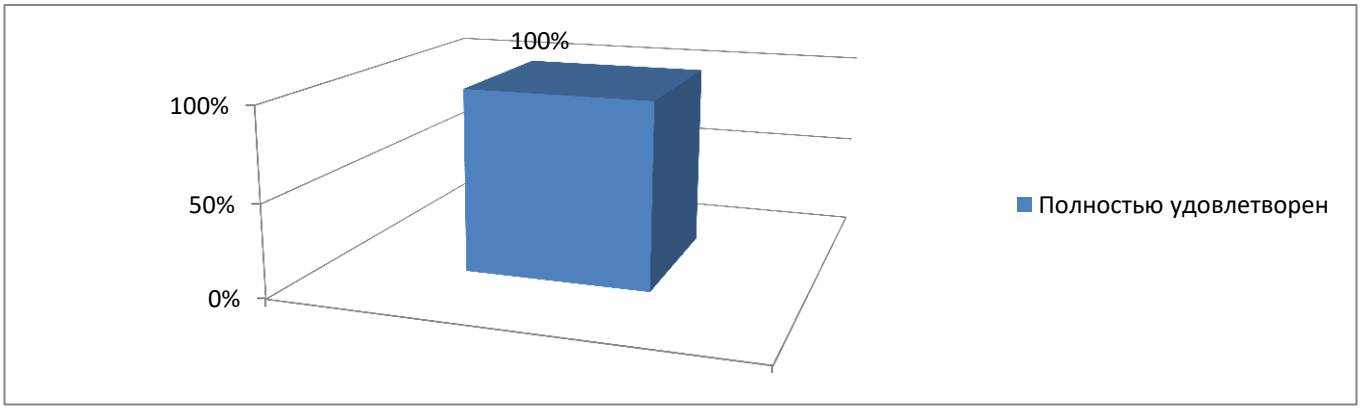
1.3. Способность самостоятельно проводить исследования, обобщать и анализировать полученную информацию, делать выводы, формулировать заключения и рекомендации:

Оценка критерия	**%**
Полностью удовлетворен	60
Скорее удовлетворен	40



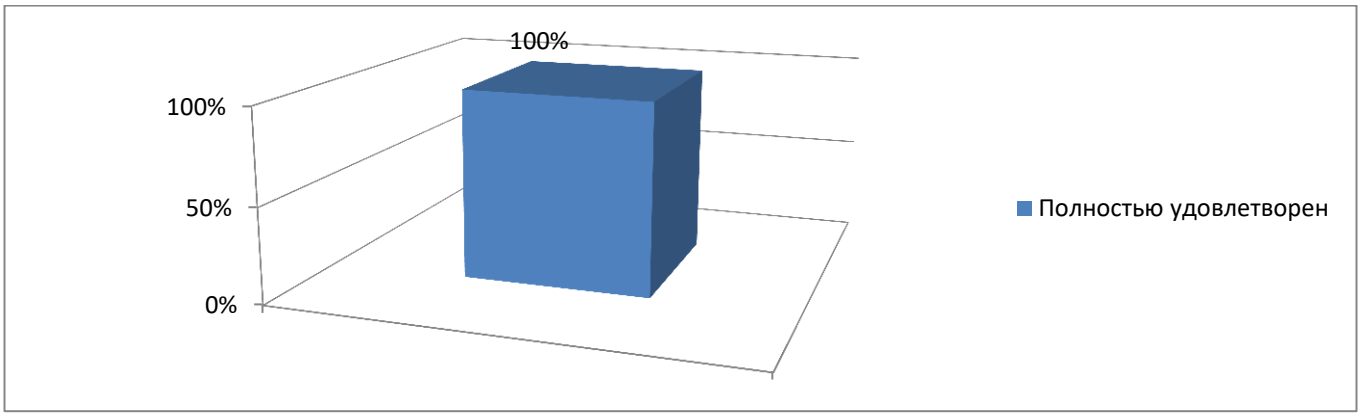
1.4. Способность к профессиональной эксплуатации современного оборудования:

Оценка критерия	**%**
Полностью удовлетворен	100



1.5. Способность использовать современные методы обработки и интерпретации информации:

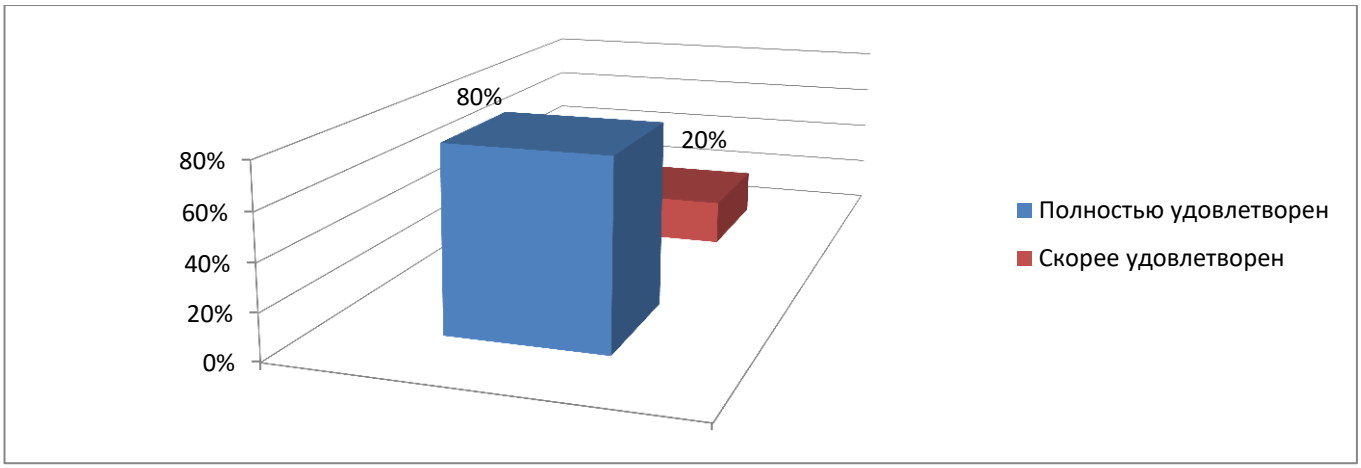
Оценка критерия	**%**
Полностью удовлетворен	100



2. Оценка, насколько Вы удовлетворены общими компетенциями выпускников по следующей шкале:

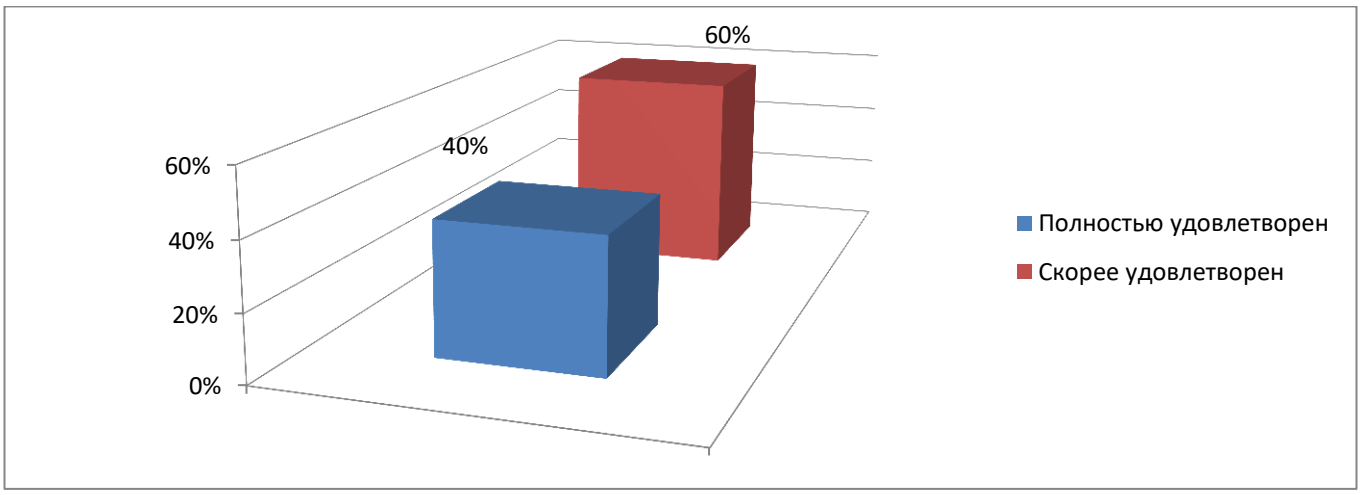
2.1. Готовность действовать в нестандартных ситуациях, вырабатывать стратегию действий:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	80
Скорее удовлетворен	20



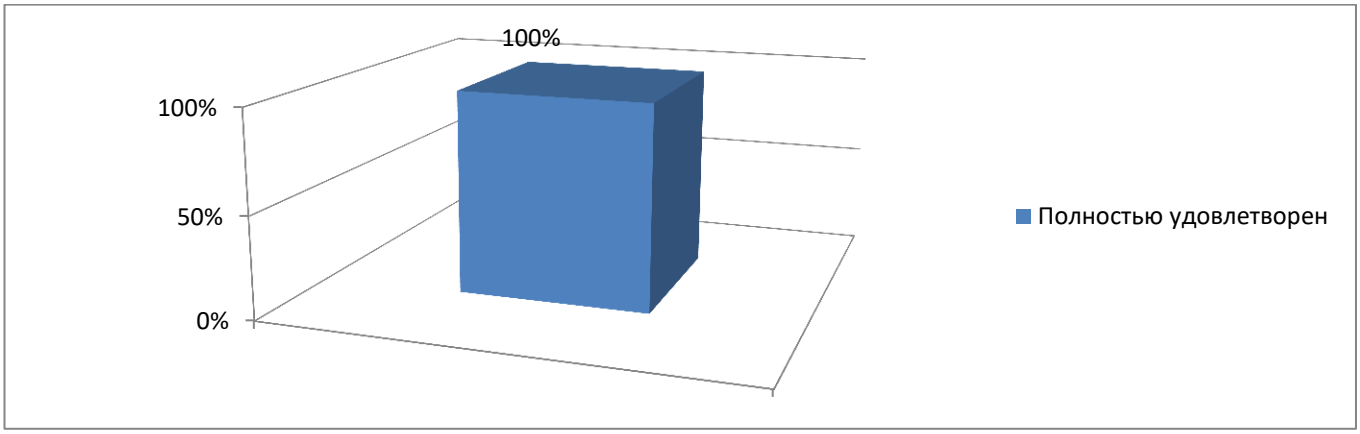
2.2. Способность к организации и управлению проектной деятельностью:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	40
Скорее удовлетворен	60



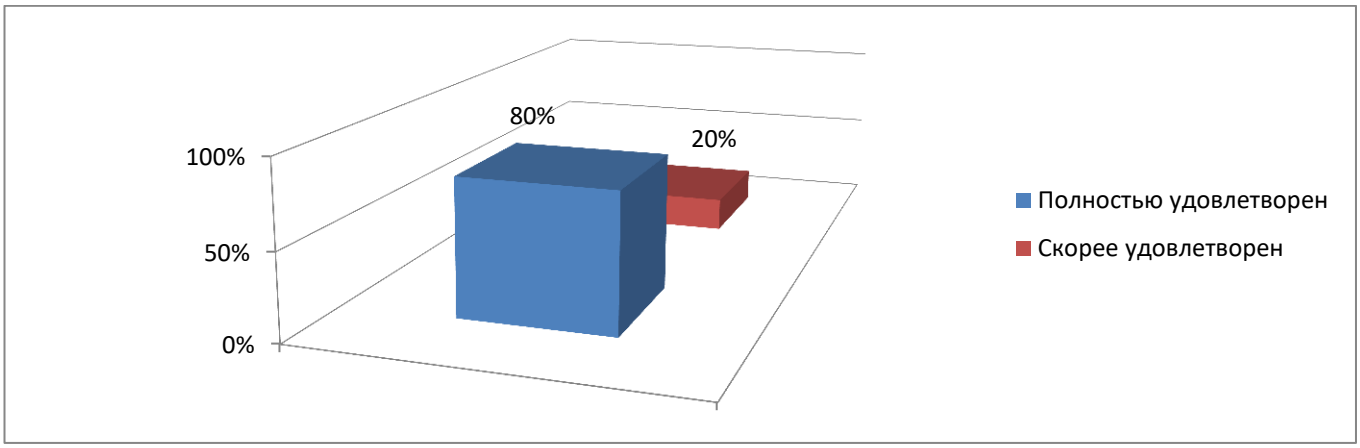
2.3. Способность определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности, готовность к саморазвитию:

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	100



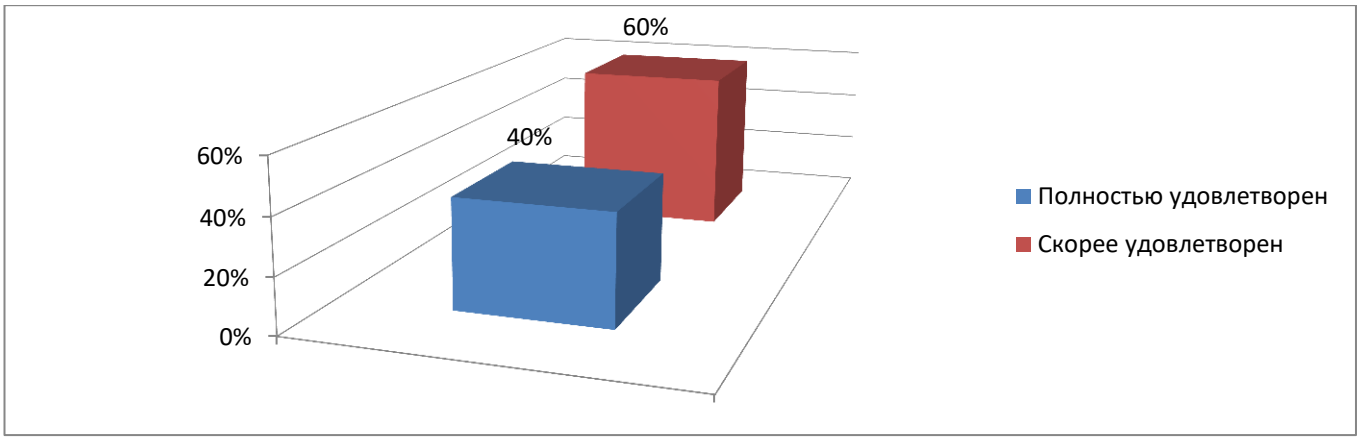
2.4. Владение коммуникативными технологиями (навыками проведения деловых переговоров, публичных выступлений, деловой переписки, др.):

Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	80
Скорее удовлетворен	20



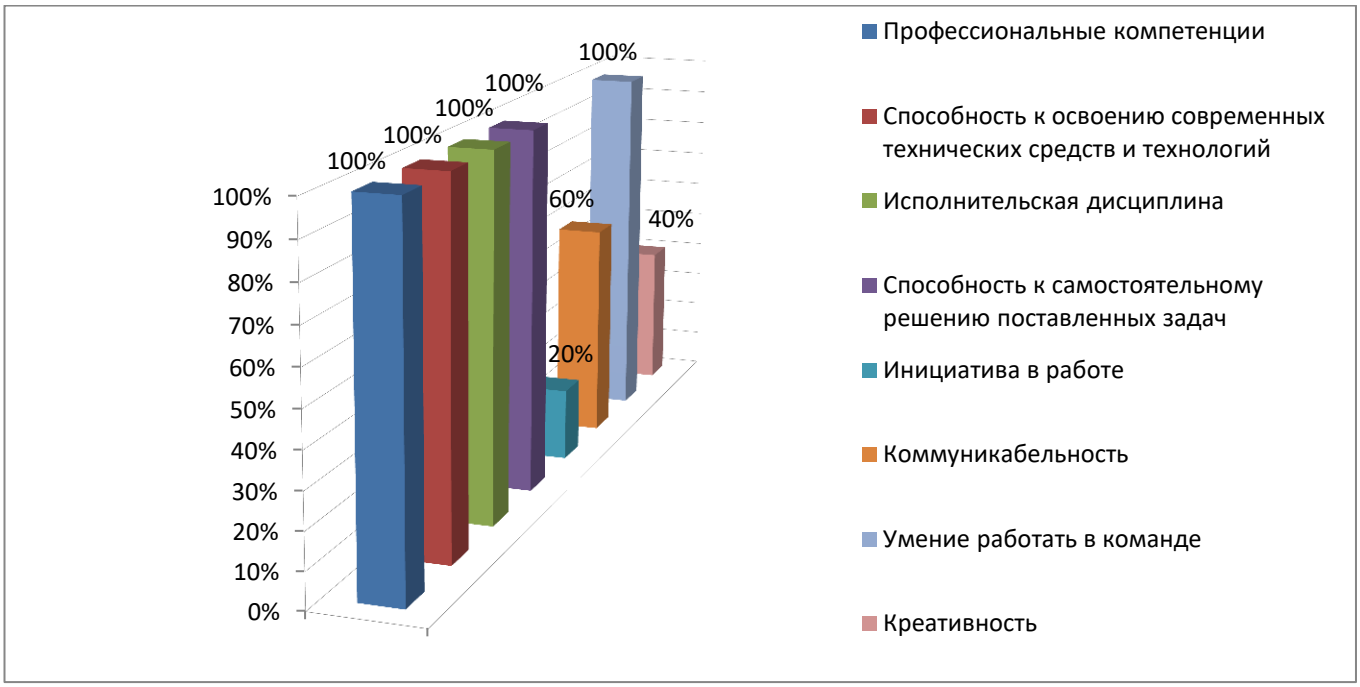
2.5. Способность организовывать и руководить работой команды:

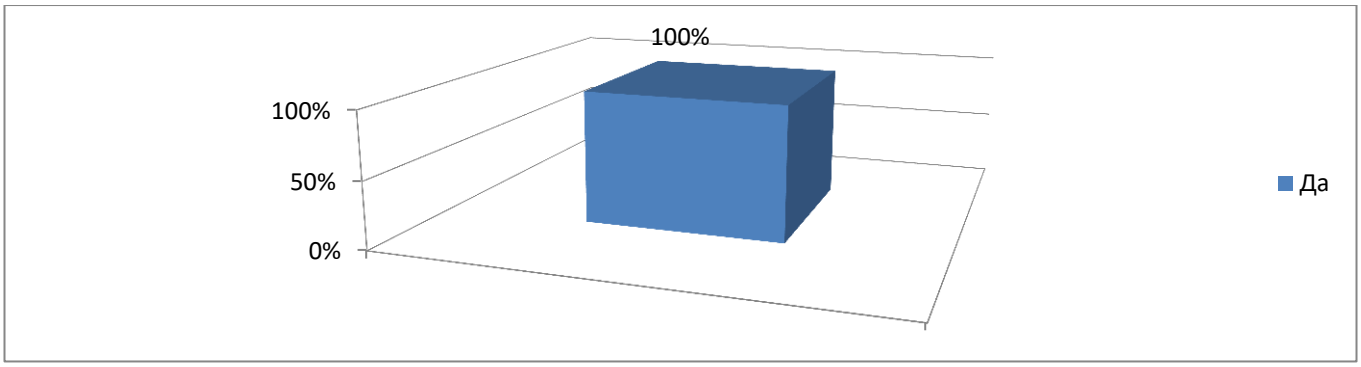
Оценка критерия	%
Полностью удовлетворен	40
Скорее удовлетворен	60



3. Назовите основные требования к выпускникам, претендующим на трудоустройство:

Оценка критерия	%
Профессиональные компетенции	100
Способность к освоению современных технических средств и технологий	100
Исполнительская дисциплина	100
Способность к самостоятельному решению поставленных задач	100
Инициатива в работе	20
Коммуникабельность	60
Умение работать в команде	100
Умение организовывать работу коллектива	-
Креативность	40
Хороший уровень владения иностранными языками	-



4. Планируете ли Вы в будущем трудоустраивать выпускников ГБПОУ КРК «Интеграл»:

Оценка критерия	%
Да	100
Нет	-
Затрудняюсь ответить	-