

**Результаты опроса работодателей, педагогических работников и обучающихся
об удовлетворенности качеством образования по образовательной программе
среднего профессионального образования по специальности 43.02.15
Поварское и кондитерское дело в 2025 году**

**1. Результаты опросов работодателей об удовлетворенности качеством
образования по образовательной программе среднего профессионального
образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
в 2025 году**

Цель: получение обратной связи о качестве подготовки выпускников по образовательной программе среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для планирования мероприятий по повышению эффективности, качества и конкурентоспособности образовательных услуг.

Опрос удовлетворенности работодателей качеством подготовки обучающихся ОГБПОУ Кохомский индустриальный колледж по специальности Поварское и кондитерское дело проводился в ноябре 2025 года. В опросе приняли участие работодатели, у которых обучающиеся групп проходили практику.

В анкетировании участвовали 15 работников из 2 организаций по направлению подготовки.

Наименование специальности	Социальные партнеры
43.02.15 Поварское и кондитерское дело	ООО «Пицца Фабрика» ООО «Гостиный двор»

Чтобы определить, насколько образовательный процесс ОГБПОУ Кохомский индустриальный колледж удовлетворяет работодателей, им были предложены вопросы:

1. Оцените уровень теоретической подготовки обучающихся неудовлетворительно (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично).
Ответы представлены в таблице 1

Таблица 1

Критерии	Результаты, %
Отлично	48,6
Хорошо	43
Удовлетворительно	8,4
Неудовлетворительно	0

2. Оцените уровень практической подготовки обучающихся (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично).

Ответы представлены в таблице 2

Таблица 2

Критерии	Результаты, %
Отлично	67, 2
Хорошо	31
Удовлетворительно	1,8
Неудовлетворительно	0

3. Оцените степень удовлетворенности дисциплиной и исполнительностью обучающихся (неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично).

Ответы представлены в таблице 3

Таблица 3

Критерии	Результаты, %
Отлично	76, 4
Хорошо	23,6
Удовлетворительно	0
Неудовлетворительно	0

4. Намерены ли Вы принимать выпускников колледжа на работу? (да/нет).

Все 100 % опрошенных представителей предприятий готовы принимать выпускников колледжа на работу.

5. Какие знания, навыки, умения, на Ваш взгляд, необходимы выпускникам для эффективной работы в Вашей организации?

При ответе на этот вопрос опрошенные работодатели предложили следующие варианты:

в рамках общих компетенций:

- умение работать в команде, взаимодействие с коллегами на кухне и персоналом зала;
- способность быстро перестраиваться в условиях высокой загрузки (часы пик) и менять задачи;
- умение принимать решения в рамках своей зоны ответственности без постоянного контроля;
- готовность к интенсивной работе в течение длительной смены;
- понимание важности качества блюда для репутации заведения.

в рамках профессиональных компетенций:

- строгое соблюдение технологических карт и стандартов качества;

- навыки работы с современным оборудованием;
- соблюдение санитарных норм: знание правил личной гигиены и санитарии на производстве.

6. Какие темы для изучения необходимо включить в содержание образовательных программ, связанных с реальной потребностью Вашего предприятия?

Анализируя потребности предприятий общественного питания (быстрое питание и ресторанное обслуживание), работодатели рекомендовали расширить учебный план следующими темами:

✓ Пищевая безопасность и стандарты НАССР: углубленное изучение принципов ХАССП, критических контрольных точек и документооборота.

✓ Экономика кулинарного производства: расчет себестоимости блюд, контроль фудкоста (food cost), минимизация отходов (безотходная технология).

✓ Сервис и этикет: основы подачи блюд, стандарты сервиса для персонала кухни (взаимодействие с официантами и гостями).

Анализ результатов опроса работодателей об удовлетворенности качеством подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело показывает, что образовательная программа по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ОГБПОУ Кохомский индустриальный колледж соответствует требованиям работодателей и обеспечивает подготовку квалифицированных, конкурентоспособных специалистов, готовых к эффективной трудовой деятельности в сфере общественного питания.

2. Результаты опроса педагогических работников об удовлетворенности условиями и организацией образовательной деятельности в рамках реализации образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в 2025 году

Для координации и мониторинга деятельности образовательного учреждения в ОГБПОУ Кохомский индустриальный колледж проводятся систематические сборы анкетной информации.

Одним из механизмов, обеспечивающим обратную связь с участниками образовательного процесса является анкетирование педагогических работников. Для изучения качества ведения образовательной деятельности колледжа и с целью выявления мнения участников и потребителей образовательных услуг проводятся ежегодные анонимные опросы.

Такие опросы позволяют сформировать базу для анализа и принятия управленческих решений, провести оценку деятельности и вычислить общую удовлетворенность участников работой образовательного учреждения по всем направлениям и отношением к различным сторонам образовательного процесса.

Анкетирование педагогических работников проводится регулярно с обязательным условием соблюдения анонимности с целью получения более достоверных данных. Ответы респондентов анализировались с учетом принадлежности к методическим комиссиям, чтобы избежать задвоения данных.

Преподавателям были предложены вопросы:

1. Всегда ли доступна Вам вся необходимая информация, касающаяся учебного процесса и внеучебных мероприятий?

Варианты ответов	Методическое объединение	
	Общеобразовательный цикл	Профессиональный цикл
Да, всегда	10	10
Нет, не всегда	0	0
Затрудняюсь ответить	0	0
Всего (чел.):	10	10

2. Отметьте не более 3 важных для Вас источников информации о жизни в колледже.

Подавляющее большинство респондентов при ответе выбрали следующие источники информации о жизни в колледже:

- ✓ приказы, официальные документы - 20
- ✓ заседания методической комиссии - 17
- ✓ инструктивно-методические совещания - 7
- ✓ личное общение с руководством - 2
- ✓ общение с коллегами и обучающимися – 4
- ✓ официальный сайт колледжа – 10

3. Предоставляет ли Вам колледж возможность пройти курсы повышения квалификации, обучающие семинары, стажировки?

На данный вопрос все респонденты ответили положительно.

4. Какую форму повышения квалификации Вы считаете наиболее приемлемой для себя в настоящее время? (укажите не более 3 вариантов ответов)

Варианты ответов	Методическое объединение	
	Общеобразовательный цикл	Профессиональный цикл
Программы дистанционного обучения	10	10
Очные курсы повышения квалификации в других ПОО	0	5
Стажировка на предприятиях	0	4
Посещение лекций и практических занятий коллег в колледже и коллег в других ПОО	8	4

Изучение новой литературы/ информации по своей дисциплине (курсу, практике)	8	5
Участие в однодневных семинарах, практикумах, конференциях	4	2

5. Какие затруднения из перечисленных Вы испытываете в своей повседневной педагогической практике (укажите не более 2 вариантов ответов)?

Варианты ответов	Методическое объединение	
	Общеобразовательный цикл	Профессиональный цикл
Не хватает времени на изучение своей дисциплины (курса)	2	1
Необходимо актуализировать знания в области ЭО и ДОТ	9	8
Не хватает знаний об актуальных (инновационных) методах преподавания	4	6
Стоит усилить знания о методах повышения учебной мотивации обучающихся	3	2
Требуется актуализировать знания методики и педагогики	2	3

6. Оцените степень удовлетворенности отдельных сторон образовательного процесса в колледже по следующей шкале:

3 балла – удовлетворяет

2 балла – частично удовлетворяет

1 балл – не удовлетворяет

Варианты ответов	Методическое объединение	
	Общеобразовательный цикл	Профессиональный цикл
материально-техническая база колледжа	6 чел. - 3б 4 чел. - 2б 0 чел. – 1б	5 чел. - 3б 5 чел. - 2б 0 чел. – 1б
организация учебного процесса	8 чел. - 3б 2 чел. - 2б 0 чел. – 1б	9 чел. - 3б 1 чел. - 2б 0 чел. – 1б
организация воспитательного процесса	5 чел. - 3б 6 чел. - 2б 0 чел. – 1б	6 чел. - 3б 4 чел. - 2б 0 чел. – 1б
психологический климат	8 чел. - 3б 2 чел. - 2б	8 чел. - 3б 2 чел. - 2б

	0 чел. – 16	0 чел. – 16
организационная структура колледжа	7 чел. - 36 2 чел. - 26 1 чел. – 16	8 чел. - 36 1 чел. - 26 1 чел. – 16

В целом, отражение мнений педагогических работников по степени удовлетворенности работой образовательного учреждения по всем направлениям и отношением к различным сторонам образовательного процесса по шкале предложенных ответов «удовлетворяет» составило 70%, «частично удовлетворяет» составило 29%, «не удовлетворяет» -2% от мнения опрошенных.

Результаты опроса подтверждают, что в ОГБПОУ Кохомский индустриальный колледж создана стабильная и благоприятная образовательная среда для профессиональной деятельности педагогов. Коллектив демонстрирует высокий уровень вовлеченности, лояльности и готовности к профессиональному развитию.

3. Результаты опроса обучающихся об удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик в рамках реализации образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в 2025 году

Опрос проводился в виде онлайн-анкетирования обучающихся.

Всего в опросе приняли участие 53 обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Наименование показателя	Доля удовлетворенных респондентов в % от общего числа опрошенных получателей услуг
1. Показатели, характеризующие общий критерий удовлетворенности условиями осуществления образовательного процесса	
1.1 Удовлетворенность открытостью, доступностью и полнотой размещенной информации о деятельности колледжа на информационных стендах в помещении колледжа, на официальном сайте колледжа. Удовлетворенность комфортностью предоставления услуг организацией:	98 %
1.2 материально-техническим оснащением учебных кабинетов, лабораторий, мастерских;	96 %
1.3 режимом учебной (аудиторной) работы, качеством расписания учебных занятий;	95%
1.4 Удовлетворенность доброжелательностью, вежливостью работников колледжа, обеспечивающих непосредственное оказание образовательной услуги	94 %

2. Показатели, характеризующие общий критерий удовлетворенности содержанием и качеством образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик	
2.1 Доля получателей услуг, удовлетворенных доступностью и ясностью изложения материала по дисциплинам (модулям)	96 %
2.2 Доля получателей услуг, удовлетворенных возможностью практического применения полученных знаний по дисциплинам (модулям) в будущей профессиональной деятельности	90 %
2.3 Доля получателей услуг, удовлетворенных организацией практики в колледже	99 %
2.4 Доля получателей услуг удовлетворенных содействием колледжа в трудоустройстве по специальности	77 %
2.5 Доля получателей образовательных услуг, которые готовы рекомендовать колледж родственникам и знакомым	95 %

Результаты опроса обучающихся свидетельствуют о высоком качестве реализации образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в ОГБПОУ Кохомский индустриальный колледж.

Колледж успешно обеспечивает:

- ✓ комфортные и современные условия обучения;
- ✓ качественное теоретическое и практическое обучение;
- ✓ благоприятный психологический климат и открытую коммуникацию.

Приоритетной задачей на следующий учебный период является развитие системы содействия трудоустройству выпускников, что позволит повысить конкурентоспособность молодых специалистов на рынке труда и укрепить позиции колледжа как надежного партнера работодателей.