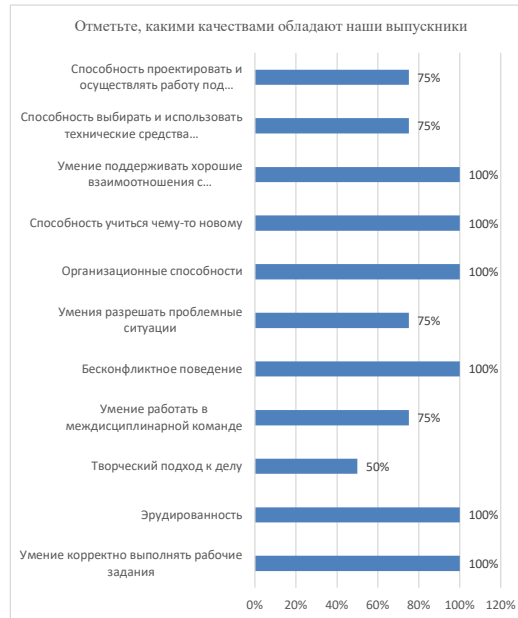
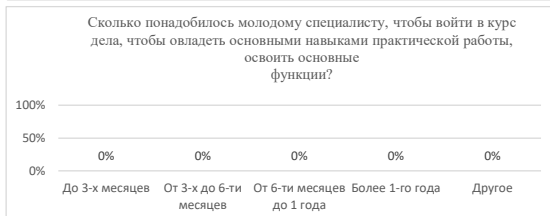
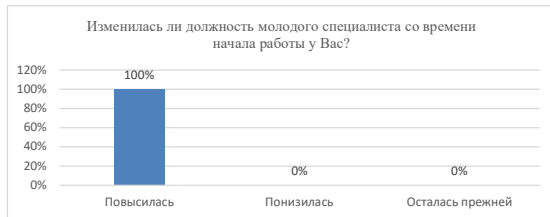


**Результаты анкетирования представителей работодателей
для выявления удовлетворенности качеством, организацией и содержанием учебного процесса в университете**

Код и наименование специальности/ направления подготовки	43.02.15 - Поварское и кондитерское дело
Наименование образовательной программы (профиля/направленности/ специализации)	Программа подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



**Общий уровень подготовки выпускников
(1 балл – минимальная выраженность качества, 10 баллов – максимальная)**

№ п/п	Показатели/	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Уровень общетеоретической подготовки	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	50%	50%
2	Уровень практических знаний и умений	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	100%
3	Уровень технической подготовки	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	0%	25%	75%

Оценка содержания образовательного процесса в вузе в целом и качество производственных практик

№ п/п	Показатели/	Высокий уровень	Хороший уровень	Средний уровень	Низкий уровень	Затруднило ответить
1	Уровень общей подготовки студентов,	75%	25%	0%	0%	0%
2	Уровень профессиональной подготовки	100%	0%	0%	0%	0%
3	Уровень взаимодействия сотрудников	100%	0%	0%	0%	0%
4	Уровень соответствия рабочих программ	75%	25%	0%	0%	0%
5	Уровень соответствия тем выпускных	100%	0%	0%	0%	0%

