

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КАМЧАТСКОГО КРАЯ
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЧАТСКИЙ КОЛЛЕДЖ ТЕХНОЛОГИИ И СЕРВИСА»
(КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса»)

ОТЧЕТ

**о результатах опроса работодателей и (или) их объединений, иных
юридических и (или) физических лиц об удовлетворенности качеством
образования по образовательной программе среднего
профессионального образования**

**основная образовательная программа среднего профессионального
образования по специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания**

г. Петропавловск-Камчатский, 2022

Ужесточение требований со стороны работодателей к качеству подготовки высококвалифицированных кадров привело к тому, что ориентация на потребителя становится ключевым принципом в организации образовательного процесса. Именно в расчете на работодателя колледж должен определять цель своей деятельности и ставить задачи для ее достижения. Этому должна способствовать внутренняя система оценки качества образовательной деятельности, которая обеспечит соизмерение полученных результатов с требованиями и ожиданиями выпускников и работодателей.

В рамках плана по реализации внутренней системы оценки качества образования (далее – ВСОКО) в КГПОАУ «Камчатский колледж технологии и сервиса» проведено анкетирование работодателей в сентябре 2022 г.

Целью опроса является определение уровня удовлетворенности качеством подготовки обучающихся и выпускников, который работодатель может диагностировать в рамках прохождения обучающимися учебных и производственных практик, а также при их дальнейшем трудоустройстве в организации.

Практическая значимость опроса работодателей состоит в том, что его результаты являются основой для улучшения качества образовательного процесса в колледже, служат элементом для разработки концепции формирования и развития конкурентных преимуществ выпускников колледжа.

Кроме этого, результаты анкетирования работодателей помогут выявить уровень теоретической и практической подготовки, уровень социокультурной готовности обучающихся, ожидания работодателей, а также позволят ранжировать профессионально значимые качества специалистов в части приоритетности для организаций.

Для достижения поставленных целей была составлена анкета, состоящая из 23 вопросов.

Анкетирование проводилось анонимно, результаты анкетирования носят обобщенный характер.

В анкетировании приняли участие 17 организаций, в том числе 9% от общего числа организаций - участников опроса являются работодателями для обучающихся (выпускников) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Все представители работодателей, участвующие в опросе, участвуют в организации практической подготовки обучающихся колледжа по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В ходе опроса все работодатели отметили, что компетенции обучающихся (выпускников), сформированные при освоении образовательной программы, в основном соответствуют профессиональным стандартам.

Работодатели отметили, что уровень теоретической подготовки обучающихся (выпускников) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания в целом соответствует их требованиям.

Уровень практической подготовки обучающихся (выпускников) по этой специальности, по мнению работодателей, частично соответствует их требованиям.

В модели современного выпускника большое значение имеют сформированные компетенции, одной из которых является способность к коммуникации (коммуникативные качества). Работодатели отметили хороший уровень сформированности у выпускника колледжа по вышеуказанной профессии коммуникативных качеств.

Хорошую оценку со стороны работодателей получили сформированные у выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания способности к командной работе и их лидерские качества: работодатели подчеркнули частичную удовлетворенность уровнем сформированной этих компетенций у выпускников.

Недостаточный уровень сформированности способностей к системному и критическому мышлению у обучающихся (выпускников) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания отметили все принявшие участие в опросе работодатели. Аналогичную оценку получили и способности обучающихся (выпускников) к разработке и реализации проектов: уровень развития этих способностей у обучающихся (выпускников) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания охарактеризован как недостаточный.

Высокую оценку от работодателей получил уровень сформированности способности обучающихся (выпускников) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания к самоорганизации и саморазвитию.

На вопрос «Какие дополнительные знания и умения обучающихся (выпускников) являются, по Вашему мнению, необходимыми для них при трудоустройстве» представители организаций – работодателей отметили важными для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания аккуратность, внимательность, трудолюбие, ответственность, коммуникабельность, владение компьютером, грамотную речь, знание иностранных языков, креативность.

Отдельно блок вопросов был посвящен перспективам развития деловых связей и сотрудничеству образовательной организации с организациями работодателей. Все работодатели, участвующие в опросе по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, выразили готовность развивать деловые связи с образовательной организацией в части подготовки специалистов, при этом наиболее предпочтительными формами взаимодействия названы заключение соглашений о прохождении практики; организацию стажировок обучающихся, через проведение совместных мероприятий.

Опрошенные работодатели назвали основные достоинства и недостатки подготовки выпускников по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В числе достоинств работодатели назвали желание выпускников работать, готовность выпускников к быстрому реагированию в нестандартной ситуации, высокий уровень теоретической подготовки, а также желание выпускников к саморазвитию и самоорганизации.

Среди недостатков названы низкая производственная дисциплина, низкий уровень общей профессиональной подготовки.

Следующий блок вопросов касался вопросов совершенствования образовательного процесса. По мнению работодателей, повышению качества подготовки обучающихся (выпускников) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания может способствовать: регулярная организация экскурсий обучающихся в организации (на предприятия), соответствующие направлению подготовки, регулярное повышение квалификации педагогов.

Что касается модели выпускника глазами работодателей, то в числе наиболее важных профессиональных качеств обучающихся (выпускников) по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, опрашиваемые назвали: социальные навыки (деловое общение, работа в коллективе); умение проявлять инициативу на работе; умение применять инновации в своей работе; знание новейших технологий.

Выводы и рекомендации

После анализа массива анкет колледж определит общий настрой респондентов в плане удовлетворенности организацией образовательного процесса. Полученные данные позволят сделать выводы о соответствии теоретической и практической подготовки требованиям работодателей; степени востребованности обучающихся и выпускников колледжа; помогут выявить проблемные точки в подготовке специалистов, требующие корректировки: те направления образовательной деятельности, которые необходимо усилить для повышения конкурентоспособности и большей мобильности выпускников на современном рынке труда.