

ПРОТОКОЛ

опроса работодателей, участвующих в реализации ОПОП (удовлетворенность качеством образования по образовательным программам высшего образования)

35.03.07 *Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

Управление качеством и безопасностью продуктов питания

| | | |
|------------------|--|--|
| <i>код, шифр</i> | <i>Наименование профессии, специальности, направления подготовки, наименование группы научных специальностей</i> | <i>Образовательная программа, направленность, профиль, шифр и наименование научной специальности</i> |
|------------------|--|--|

В анкетировании приняли участие 5 представителей работодателей

| № | Вопросы респондентам | Средний балл <i>(по пятибалльной шкале)</i> | Оценка уровня удовлетворенности, % |
|------|--|--|--|
| 1. | <i>Участие работодателей в организации ОПОП (основная профессиональная образовательная программа по направлению подготовки)</i> | <i>Суммарный средний балл – 4,3</i> | <i>Степень удовлетворенности 85,3 % полная удовлетворенность</i> |
| 1.1. | Насколько Вы удовлетворены сотрудничеством с Университетом? | 4,5 | 90,0 |
| 1.2. | Принимаете ли Вы участие в разработке ОПОП? | 4,1 | 82,0 |
| 1.3. | Сотрудничаете ли Вы с кафедрами (иными структурными подразделениями) в области актуализации и разработки учебных курсов? | 4,0 | 80,0 |
| 1.4. | Сотрудничаете ли Вы в области преподавания и проведения мастер-классов? | 4,1 | 82,0 |
| 1.5. | Принимают ли представители Вашей организации участие в профориентационной работе с обучающимися по данному направлению подготовки? | 4,9 | 98,0 |
| 1.6. | Обучаются ли в настоящее время в ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ студенты в рамках целевой подготовки от Вашей организации (предприятия)? | 4,0 | 80,0 |
| 2. | <i>Участие работодателей в трудоустройстве выпускников образовательной программы:</i> | <i>Суммарный средний балл – 4,5</i> | <i>Степень удовлетворенности 90,0 % полная удовлетворенность</i> |
| 2.1. | Готовы ли Вы трудоустроить студентов, обучающихся по соответствующей образовательной программе, на период их производственной практики? | 4,6 | 92,0 |
| 2.2. | Готовы ли Вы трудоустроить в Вашей организации (на предприятии) выпускников, освоивших образовательную программу в рамках целевого обучения? | 4,4 | 88,0 |
| 3. | <i>Удовлетворенность работодателей качеством обучения студентов:</i> | <i>Суммарный средний балл – 4,4</i> | <i>Степень удовлетворенности 87,0 % полная удовлетворенность</i> |
| 3.1. | Как бы Вы оценили общий уровень подготовки студентов в период обучения? | 4,6 | 92,0 |
| 3.2. | Как изменилось за последние 5-7 лет качество подготовки молодых специалистов в Красноярском ГАУ? | 4,1 | 82,0 |
| 4 | <i>Сводный показатель удовлетворенности работодателей по результатам анкетирования</i> | 4,4 | 87,4 |

Оценочная шкала результатов анкетирования

| | |
|-------------------------------|---|
| Степень удовлетворенности | Интервал оценки уровня удовлетворенности, % |
| Неудовлетворенность | 0-50 |
| Частичная неудовлетворенность | 51-65 |
| Частичная удовлетворенность | 66-80 |
| Полная удовлетворенность | 81-100 |

Наименование предприятий (организаций) работодателей, принявших участие в опросе:

1. ООО «Дымов », г. Красноярск, ул. Полигонная 8,
2. Суфудэ, г. Красноярск, ул. Полигонная 8/1,
3. АО «Краскон», г. Красноярск, пр-кт Мира, д. 19,
4. ООО «Заготовительно- производственный комплекс крайпотребсоюза», г. Красноярск, ул. Кирова, д. 19,
5. «Пищевые ингредиенты», г. Красноярск, ул. Калинина 169.

План мероприятий по повышению удовлетворенности работодателей удовлетворенность качеством образования по образовательным программам высшего образования

| № | Мероприятие | Сроки реализации |
|---|---|------------------|
| 1 | Осуществление плановых и координирующих мероприятий | Постоянно |
| 2 | Обновление рабочих программ и фондов оценочных средств профильных дисциплин, а также методических указаний и рабочих программ практик с учетом потребностей работодателей с целью подготовки специалистов, которые будут востребованы на рынке труда в соответствии со специализацией | В течение года |
| 3 | Проведение не менее 2 мастер-классов для студентов по актуальной тематике в технологии и оценке качества продуктов питания | В течение года |
| 4 | Проведение выездных мероприятий (экскурсий) на предприятия прохождения практик и возможного трудоустройства. | В течение года |

Директор института ИПП _____ / И.А. Чаплыгина