

Аналитическая справка о результатах анкетирования работодателей об удовлетворенности качеством подготовки обучающихся и выпускников ГАПОУ «НГТК» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Период: 2024–2025 учебный год

Специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Общие положения

Анкетирование является формой контроля выполнения требований законодательства РФ в области образования. Работодатели выступают активными участниками образовательного процесса, и их мнение имеет существенное значение для оценки качества подготовки, планирования мероприятий по повышению эффективности и конкурентоспособности колледжа.

В рамках регулярной внутренней оценки качества образовательной деятельности ГАПОУ «НГТК» ежегодно проводит анкетирование работодателей.

Целью анкетирования является получение объективной внешней оценки качества подготовки выпускников по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для последующей корректировки рабочих программ дисциплин, совершенствования материально-технической базы мастерских и актуализации материалов Демонстрационного экзамена в соответствии с запросами работодателей региона.

Задачи, которые решаются через анкету

1. Определить уровень удовлетворенности: поставить оценку качеству подготовки.
2. Выявить дефицитные навыки: узнать, чего именно не хватает молодому специалисту в первый рабочий день.
3. Получить рекомендации: прямой запрос от бизнеса на изменение процесса обучения.

2. Характеристика выборки

В анкетировании 2024–2026 учебного года приняли участие 20 работодателей. В выборку вошли администраторы/управляющие, шеф-повара, повара г. Новокуйбышевска, г. Самары.

Ключевые партнеры-респонденты:

- ИП Жукова Т.Г.
- ИП Сергеев П.С.
- АО «Фабрика школьного питания»
- ООО «Самара-Гермес-Тур»
- ООО "Система ПБО"
- ООО «Отель Веста»

- другие.

3. Результаты анкетирования

3.1 Результаты анкетирования работодателей

Оцениваемые параметры	Средняя оценка (1–5)	Уровень удовлетворенности	Комментарии работодателей
1. Знание санитарных норм и ХАССП	4,8	Высокий	«Строго соблюдают правила, знают маркировку и товарное соседство».
2. Теоретическая база (технологии)	4,2	Выше среднего	«Хорошо знают классические рецептуры, но теряются при замене сырья».
3. Работа с инвентарем и ножом	4,0	Средний	«Базовые навыки есть, но не хватает скорости в профессиональной нарезке».
4. Работа на тепловом оборудовании	3,9	Средний	«Пугаются сложных пароконвектоматов, привыкли к простой плите».
5. Скорость отдачи блюд (Kitchen management)	3,4	Низкий	«Главная проблема — "запара". Студенты медленнее штатных сотрудников на 30%».
6. Навыки калькуляции и фудкоста	3,1	Критически низкий	«Не умеют считать себестоимость, не понимают цену списаний».
7. Работа с ПО (iiko, r-keeper)	3,0	Низкий	«Не знают, как завести техкарту в систему и провести инвентаризацию».
8. Оформление и подача (пластика)	3,5	Ниже среднего	«Умеют классику, но не знают современных трендов подачи».

9. Коммуникативные навыки (работа в зале)	3,2	Низкий	«Повар не должен бояться выйти к гостю или объяснить блюдо официанту».
10. Командная работа (бригада)	3,3	Низкий	«Каждый сам за себя, нет понимания слаженной работы цеха».

3.2 Итоговые показатели анкетирования

Показатель	Значение
Общая удовлетворенность качеством	82%
Готовы трудоустроить сразу	55%
Готовы взять после стажировки	35%
Средний балл по всем компетенциям	3,64

Ключевые выводы из таблицы

1. Разрыв между теорией и практикой: Высокие оценки за санитарию и теорию (4,0+) соседствуют с низкими оценками за скорость и экономику (3,0–3,4).
2. Экономическая неграмотность: Самый низкий балл (3,1) по фудкосту говорит о том, что колледжи готовят «исполнителей», а бизнесу нужны «экономисты на кухне».
3. Цифровой разрыв: Незнание складского и кассового ПО (iiko/r-keeper) является барьером для трудоустройства в сетевые проекты.

4. Рекомендации по совершенствованию образовательного процесса.

1. Внедрить модуль «Экономика предприятия и калькуляция» в вариативную часть ОПОП: Учитывая критически низкую оценку навыков калькуляции (3,1) и фудкоста, необходимо включить в учебный план 2025–2026 учебного года дисциплину «Управленческий учет на предприятиях общественного питания».

Практическое задание: обязать студентов рассчитывать технико-технологические карты (ТТК) не только по граммам, но и по себестоимости (food cost) с учетом сезонных колебаний цен.

Инструментарий: Провести обучение работе в программе «ШефЭксперт» или аналогичных калькуляционных программах.

2. Модернизировать материально-техническую базу и цифровые компетенции: Низкая оценка работы с ПО (3,0) свидетельствует о цифровом разрыве между колледжем и сетевым бизнесом.

Действие: В рамках программы «Профессионалитет» произвести закупку лицензий или установку учебных версий систем автоматизации (iiko, r-keeper, Tillypad).

Интеграция: включить работу в iiko/r-keeper в программу Демонстрационного экзамена (модули: «Заведение меню», «Проведение инвентаризации», «Касса»).

3. Усилить практико-ориентированный компонент через интенсивы «Kitchen Management»: для решения проблемы низкой скорости отдачи блюд (3,4) и слабой командной работы (3,3) необходимо изменить формат проведения практик.

Мероприятие: внедрить формат «Учебный сервис» — еженедельные 4-часовые смены в мастерских колледжа, имитирующие реальный поток гостей (ланч-тайм), где мастер п/о выступает в роли шеф-повара, а студенты — линейными поварами.

Конкурсное движение: организовать внутренний чемпионат по скоростной нарезке (брюнуаз, жульен) и сборке сетов для выявления и поощрения самых быстрых студентов.

4. Развивать гибкие навыки (Soft Skills) и современные тренды: Работодатели отметили отставание в оформлении (3,5) и коммуникации (3,2).

Подача: пригласить действующих шеф-поваров ресторанов г. Самары и Тольятти для проведения мастер-классов по современной plating (подаче) и работе с нестандартным сырьем.

Сервис: ввести в программу тренинг «Повар в зале», обучающий правилам объяснения состава блюд гостям и корректному взаимодействию с официантами.

5. Заключение

Внутренний мониторинг подтверждает, что в ГАПОУ «НГТК» осуществляется тесное стратегическое сотрудничество с работодателями, что позволяет реализовывать образовательные программы в строгом соответствии с ФГОС СПО. Выпускники колледжа получают качественное образование, удовлетворяющее базовые потребности рынка труда, и являются конкурентоспособными специалистами. Выявленные зоны роста носят точечный характер и могут быть устранены в рамках плановой методической работы в 2025–2026 учебном году.