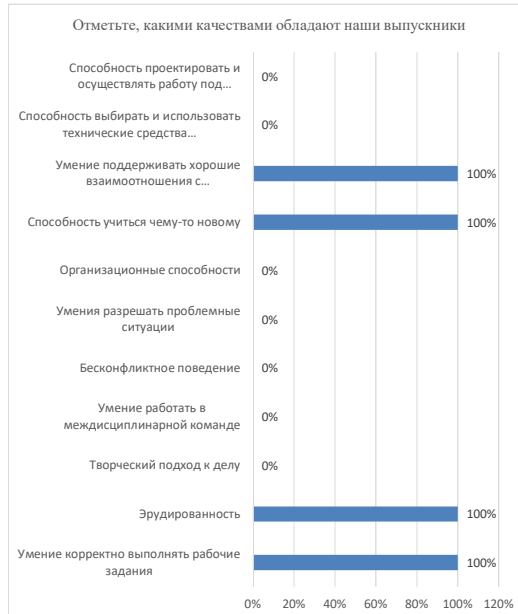
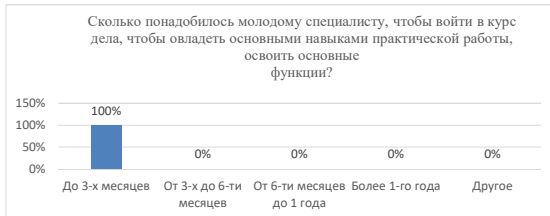
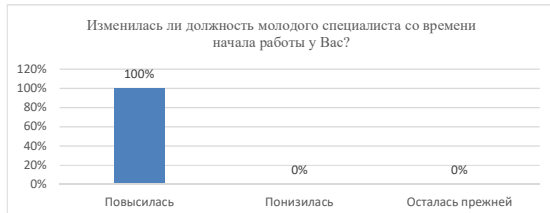


**Результаты анкетирования представителей работодателей
для выявления удовлетворенности качеством, организацией и содержанием учебного процесса в университете**

| | |
|---|--|
| Код и наименование специальности/ направления подготовки | 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания |
| Наименование образовательной программы (профиля/направленности/ специализации) | Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов |



**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 общеобразовательной подготовки | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 0% | 100% |
| 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% | 0% | 100% |

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

| № п/п | Показатели/ | Высокий уровень | Хороший уровень | Средний уровень | Низкий уровень | Затрудность ответить |
|-------|---------------------------------------|-----------------|-----------------|-----------------|----------------|----------------------|
| 1 | Уровень общей подготовки студентов, | 100% | 0% | 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 | 100% | 0% | 0% | 0% | 0% |
| 5 | Уровень соответствия тем выпускных | 100% | 0% | 0% | 0% | 0% |

