МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»

(ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебно-методической работе
_____ М.Ю. Стояновский

РЕЗУЛЬТАТЫ ОПРОСА

работодателей и (или) их объединений, иных юридических и (или) физических лиц
Донского казачьего государственного института пищевых технологий и бизнеса (филиала) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)» об удовлетворенности качеством образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования
(обучающихся / НПР / работодателей)

38.03.02. Менеджмент
(код и наименование направления подготовки / специальности)

«Производственный менеджмент»
(наименование образовательной программы)

1. Наименование Вашей организации ООО Хлебозавод Юг Руси

2. Сфера деятельности Вашей организации

Производство хлеба и мучных кондитерскихизделий, тортов и пирожных недлительного хранения
Производство муки из зерновых культур
Производство крупы и гранул из зерновыхкультур
Производство мучных смесей и приготовление мучных смесей или тестадля хлеба, тортов, бисквитов и блинов

Производство крахмала, прочих крахмалосодержащих продуктов
Производство макаронных изделий
Производство сахарного сиропа Строительство жилых и нежилых зданий
Производство электромонтажных, санитарно-технических и прочих строительно-монтажных работ
Работы строительные отделочные
Деятельность агентов по оптовой торговле твердым, жидким и газообразным топливоми связанными продуктами
Торговля оптовая зерном
Торговля оптовая масличными семенами имаслосодержащими плодами
Торговля оптовая сельскохозяйственнымсырьем, не включенным в другие группировки
Торговля оптовая моторным топливом,включая авиационный бензин
Торговля розничная хлебом и хлебобулочными изделиями и кондитерскими изделиями в специализированных магазинах
Деятельность ресторанов и услуги подоставке продуктов питания
Деятельность ресторанов и кафе с полнымресторанным обслуживанием, кафетериев,ресторанов быстрого питания и самообслуживания
Деятельность ресторанов и баров по обеспечению питанием в железнодорожныхвагонах-ресторанах и на судах
Деятельность предприятий общественногопитания по прочим видам организации питания

3. Выберите, выпускники каких направлений подготовки/специальностей трудоустроены в Вашей организации *(выбор из перечня шифров направлений подготовки/специальностей)*

	09.03.03. Прикладная информатика
∨	15.03.02. Технологические машины и оборудование
∨	15.03.04. Автоматизация технологических процессов и производств
∨	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
∨	19.03.03. Продукты питания животного происхождения
∨	19.03.04. Технология продукции и организация общественного питания
∨	38.03.01. Экономика
∨	38.03.02 Менеджмент
∨	38.03.07. Товароведение

4. Выберите, выпускники каких образовательных программ (профилей) трудоустроены в Вашей организации (*выбор из перечня образовательных программ (профилей))*

	Проектирование программного обеспечения для бизнеса в пищевой промышленности и отраслях агропромышленного комплекса

\/	Машины и аппараты пищевых производств
\/	Технологические процессы и оборудование производственных систем в отраслях агропромышленного комплекса
\/	Автоматизация технологических процессов и производств в пищевой промышленности и отраслях агропромышленного комплекса
\/	Проектирование автоматизированных производственных систем в пищевой промышленности.
\/	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения
\/	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального назначения
	Технологии бродильных производств и виноделие
\/	Биотехнологии производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов
	Технология производства и экспорт зерна и зернопродуктов
\/	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специального назначения
	Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья
\/	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
	Технологические процессы в рыбоводстве
	Экологическое проектирование в эффективной аквакультуре
\/	Финансы и бизнес-аналитика
\/	Финансы и управление финансовыми активами
\/	Финансы и финансовый консалтинг
\/	Экономика предприятий пищевой промышленности
	Государственное и муниципальное управление
\/	Производственный менеджмент
\/	Процессное управление организацией
\/	Товарный менеджмент и экспертиза

5. Участвуют ли представители Вашей организации в разработке (актуализации) образовательных программ?

Да	**Нет**

∨	

6. Участвуют ли представители Вашей организации в деятельности государственных экзаменационных комиссий университета?

Да	Нет
	∨

7. Участвует ли Ваша организация в организации практической подготовки обучающихся университета?

Да	Нет
∨	

8. Какими качествами обладают выпускники университета: *(укажите все возможные варианты)*

∨	Умение корректно выполнять поставленные задачи
∨	Эрудированность
∨	Творческий подход к делу
∨	Организаторские способности
∨	Способность к саморазвитию и самообразованию
∨	Коммуникативные навыки (умение работать в команде, способность налаживать контакты в коллективе)
∨	Умение быстро ориентироваться в новых условиях и находить решения в нестандартных ситуациях
∨	Владение современными методами и технологиями для решения профессиональных задач
∨	Способность проектировать и осуществлять работу под руководством специалиста более высокой квалификации
	Другое _____

9. Оцените, пожалуйста, общий уровень подготовки выпускников: *(выберите цифру в каждой строке по шкале: 1 балл – минимальная выраженность качества, 10 баллов – максимальная)*

№ п/п	Показатели	Баллы									
1	Уровень сформированности компетенций по образовательной программе	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
										∨	
2	Уровень теоретических знаний	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
										∨	
3	Уровень практических умений и навыков	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
										∨	

10. Оцените, пожалуйста, уровень подготовки обучающихся, направленных университетом на практику в Вашу организацию: *(выберите цифру в каждой строке по шкале: 1 балл – минимальная выраженность качества, 10 баллов – максимальная)*

№ п/п	Показатели	Баллы									
1	Уровень теоретических знаний обучающихся, приходящих на практику	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
										∨	
2	Уровень профессиональной подготовки (практических навыков и умений) обучающихся, приходящих на практику	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
										∨	
3	Уровень взаимодействия сотрудников университета и Вашей организации при проведении практики обучающихся	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
										∨	
4	Уровень соответствия рабочих программ практик задачам	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

	Вашей организации										V
5	Уровень соответствия тем выпускных квалификационных работ актуальным задачам Вашей организации	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
											V

11. Какие направления взаимодействия с университетом Вы считаете наиболее перспективными? *(укажите все возможные варианты)*

V	Прохождение практики и практической подготовки обучающимися на базе Вашей организации
V	Участие сотрудников Вашей организации в образовательном процессе
	Целевая подготовка специалистов для Вашей организации
V	Трудоустройство выпускников в Вашу организацию
V	Проведение совместных мероприятий
V	Организация стажировок обучающихся
	Другое _____

12. Что, по Вашему мнению, следует улучшить в подготовке выпускников университета? *(укажите все возможные варианты)*

	Уровень теоретических знаний
V	Уровень практических умений и навыков
	Навыки производственной дисциплины
V	Навыки саморазвития и самообразования
	Другое _____

И.о. директора ДКГПТиБ (филиал)
ФБГОУ ВО МГУТУ
им. К.Г. Разумовского (ПКУ)  Павлятенко Г.В.