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)»
Донской казачий государственный институт пищевых технологий и бизнеса (филиал)

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00AA7853CEFA35F0837BA866654F3503A6
Владелец: Павлятенко Геннадий Владимирович
Действителен: с 08.12.2025 до 03.03.2027

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)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки/ специальности)

Управление ресторанным бизнесом
(наименование образовательной программы)

1. Наименование Вашей организации ФГАОУ ДПО «Академия стандартизации, метрологии и сертификации (учебная)», Союз работодателей предприятий торговли и сферы услуг РО, ООО «Сицилия»

2. Сфера деятельности Вашей организации

Образование профессиональное дополнительное
Консультирование по вопросам управления
Консультирование по вопросам коммерческой деятельности и управления
Деятельность в области технического регулирования, стандартизации, метрологии, аккредитации, каталогизации продукции
Технические испытания, исследования, анализ и сертификация
Сертификация продукции, услуг и организаций
Деятельность по техническому контролю, испытаниям и анализу прочая
Научные исследования и разработки в области естественных и технических наук прочие

Деятельность в области права
Консультирование по вопросам коммерческой деятельности и управления
Исследование конъюнктуры рынка и изучение общественного мнения

Деятельность ресторанов и услуги по доставке продуктов 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
	35.03.08. Водные биоресурсы и аквакультура
∨	38.03.01. Экономика
	38.03.02 Менеджмент

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
	Управление проектами в области информационных технологий
	Машины и аппараты пищевых производств
	Технологические процессы и оборудование производственных систем
	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
	Проектирование автоматизированных систем
	Проектирование автоматизированных производственных систем в пищевой промышленности
	Биотехнологии производства, хранения и переработки зерна и зернопродуктов
	Технологии бродильных производств и виноделие
∨	Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специального назначения
∨	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения
	Технология производства продуктов из мясного и молочного сырья
∨	Технология и организация производства продукции индустрии питания и специализированных пищевых продуктов
∨	Управление ресторанным бизнесом
	Технологии аквакультуры
	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
∨	Процессное управление организацией

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

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)*

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

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