

Лист анализа анкет 2022 год

№	Содержание вопроса анкеты	Возможные варианты	Количественные показатели
1.	Вид собственности	- государственная	
		- акционерное общество	16 – 40%
		- частная (ИП)	24 – 60%
		- общественная организация	
		- другое	
2.	Кто отвечает на вопросы анкеты	Руководитель	22 –55%
		Заместитель руководителя	9– 22%
		Начальник отдела кадров	
		Начальник цеха, подразделения, шеф-повар менеджер	9 –23%
3.	К какой отрасли относится ваше предприятие?	Легкая промышленность	
		Сельское хозяйство	
		Сфера обслуживания	
		Торговля	7 – 17,5%
		Общественное питание	33 – 82,5%
		другое	
4.	Какова среднесписочная численность работников на вашем предприятии?	Менее 15	11-28%
		15-49	29–72%
		50-99	
		100-299	
		300-500	
		Более 500	
5.	Можете ли Вы сказать, что за последние 2 года численность сотрудников предприятия:	Значительно увеличилась (более 20%)	
		Небольшой прирост (5-10%)	11– 27%
		Практически без изменений (около 5%)	24 –60%
		Небольшое снижение (5-20%)	5 – 13%
		Значительное снижение (более 20%)	
		Затрудняюсь ответить	
6.	Существует ли для Вашего предприятия проблема дефицита кадров?	Работников простого физического труда (не требующего профессиональных навыков)	10- 25%
		Работников сложного физического труда (требующего профессиональных навыков)	26 – 65%
		Работников простого умственного труда (не требующего специальных знаний)	5- 13%
		Работников сложного умственного труда (требующего специальных знаний)	29 – 73%
		Руководящих работников (на уровне подразделения)	10- 25%
		Руководящих работников (на уровне предприятия, фирмы)	2- 5%
7.	Существует ли на Вашем предприятии потребность в специалистах среднего профессионального образования?	да	39– 98%
		нет	1– 2%

8.	Специалисты, каких профессий/специальностей могли бы быть приняты сегодня на Ваше предприятие?	Повар 63 Кондитер 21 Официант 18 Продавец-консультант-12 Су-шеф– 3 Технолог -1 Менеджер - 1 Кухонный работник –12 Заведующий производством -3 Специалист по ПКД – 3 Кладовщик – 3 Торговый представитель – 2 Бармен – 4 Су шеф – 8 Диспетчер – 1 Курьер – 1 Фуд блогер – 1 Пиццдел - 1 Всего:158	
9.	Сколько выпускников учреждений СПО были приняты на ваше предприятие за последние два года	116	
10.	Оцените уровень их подготовки	Знание теоретических основ профессии: высокий 5-12,5% средний 35- 87,5% низкий Владение практическими профессиональными навыками: высокий 5-12,5% средний 34-85% низкий 1 – 2,5% Личностные качества: высокий 5-20% средний 34 – 85% низкий 1 – 2,5%	
11.	Сколько человек уволились за последние два года, причины	декретный отпуск, переезд, не устраивает з/п, отсутствие соц пакета, армия, не соответствие навыков необходимым требованиям, не соответствие занимаемой должности	31
12.	Аспекты сотрудничества с учреждениями среднего профессионального образования	Участие в разработке УПД по ФГОС Стажировка мастеров и преподавателей Предоставление обучающимся мест для учебной и производственной практики Помощь в оснащении МТБ (мастер-классы, экскурсии, конкурсы) Профессиональная подготовка, повышение квалификации работников предприятия Проведение процедуры ДЭ и чемпионата «Молодые профессионалы»	12 - 25% 14 – 35% 35 – 87,5% 0 12 - 25% 17-43%
13.	Укажите, наиболее важные для ваших	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным подтекстам	21-52%

	работников ОК	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	11-27%
		Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	9-23%
		Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	38- 95%
		Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	6 – 15%
		Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	18 - 45%
		Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	2 -5%
		Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности	2 – 5%
		Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	18- 45%
		Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	27– 68%
		Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	11 - 28%
14.	Укажите, наиболее значимые ПК	повар	Знание технологии, оформление блюд, Самостоятельная разработка блюд Знание теоретических основ, умение читать технологические карты, работать со сборником рецептур, знание ПК, соблюдение ТБ, умение работать на новом оборудовании, знание СанПинов, знать выход готовой продукции и сроки хранения, знание национальных кухонь, уметь составлять меню, знание ПС, уметь оценивать качества готовых блюд, управлять различными участками производства, соблюдать трудовую дисциплину, определять качество сырья, уметь работать в системе ХАССП, отработанные практические навыки
		кондитер	Творчески подходить к профессии, знание ПК, соблюдение ТБ, умение

			<p>работать на новом оборудовании знание СанПинов, знание технологических процессов, оформлять кондитерские изделия, знание ПС, оценивать качество изделий, соблюдать трудовую дисциплину, работать с шоколадом, уметь работать в системе ХАССП</p>
		официант	<p>знание ПК, знание 1С культура обслуживания, знание технологии, психология общения, виды сервировки, вести учет материальных ценностей, знать назначение посуды, обслуживать крупные мероприятия, уметь работать с винной картой, быть стрессоустойчивым, коммуникабельным, следить за внешним видом, работать на кейтеринге</p>
		Товаровед - эксперт	<p>Владение ПК, знание 1С Торговля, товароведческие характеристики, работа с документами, оформлять претензии, коммуникабельность, изучение спроса на товары, знать принципы ценообразования, знание технологии продаж</p>
		Поварское и кондитерское дело	<p>Калькуляция, знание СанПиНов, оценивать свою работу, постоянно совершенствоваться, брать на себя ответственность, организовывать работу, уметь составлять новые технологические карты, внедрять новые технологии, знание 1С,ХАССП, вести учет</p>

			материальных ценностей, знать технические регламенты, знать физиологию питания, повышать свой профессиональный уровень, способность к инновациям
15.	Укажите необходимые дополнительные квалификации по смежным профессиям	повар	Официант, пекарь, кондитер, кассир, официант
		кондитер	Повар, калькулятор, пекарь
		официант	Повар, кондитер, бармен, администратор, продавец
		Товаровед - эксперт	Продавец, менеджер, торговый агент, маркетолог, кассир, администратор зала
		Специалист по поварскому и кондитерскому делу	Повар, кондитер, администратор, менеджер, су-шеф, зав производством
16.	Являются ли обязательными требования: наличие стажа работы и профессионального образования	Повар: Наличие профессионального образования Наличие стажа работы	40 – 100%
		Специалист по поварскому и кондитерскому делу: Наличие профессионального образования Наличие стажа работы	40- 100% 12 –30%
		Кондитер: Наличие профессионального образования Наличие стажа работы	40– 100%
		Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров: Наличие профессионального образования Наличие стажа работы	44- 100% 7- 18%
		официант: Наличие профессионального образования Наличие стажа работы	40 – 100%
17.	Как часто сотрудники техникума взаимодействуют с вами по вопросам трудоустройства и организации УП и ПП	Никогда	0%
		Редко	9 – 22,5%
		Только при оформлении на практику	8 - 20%
		Постоянно	22 – 55%
		Только при трудоустройстве	1 – 3%

Работодатели:

- 1) ООО «Паприка» клуб-ресторан «Берлога»
- 2) ИП Биденко кафе «Йокко»
- 3) ИП Кевлишвили кафе «Генацвале»

- 4) ИП Лукьянова ресторан доставки ZEN, Пицбург
- 5) ИП Рузибаева столовая
- 6) ООО «ЛидерПрод» ресторан «Чучварра»
- 7) ИП Ермакова кафе «УЮТ»
- 8) ООО «Радуга» магазин «Бычий рог»
- 9) ООО «Радуга» магазин «Визит»
- 10) ООО «Радуга» магазин «Колос»
- 11) ООО «Радуга» магазин «Сибиряк»
- 12) ТЦ Фестиваль магазин «Остин»
- 13) ООО «Сибпродукт» Кофейня «Шоколадница»
- 14) ООО «Сервис» ресторан «Пилснер»
- 15) ИП Прудников ресторан «Буги Вуги»
- 16) ООО Север, магазин Авоська
- 17) ИП Боков А.С. «Вкусный дворик»
- 18) ООО «Ангарскинвестстрой» ресторан «Зебра»
- 19) ООО Орфей Гриль-бар «Егерь»
- 20) ИП Лефанд В.Д. доставка «Я наелся»
- 21) ИП Малышева Н.А.
- 22) ИП Гомбоев кафе «Арт Хаус»
- 23) ИП Болотова кафе «Познофф»
- 24) ИП Савинов ресторан «Шангрилла»
- 25) ООО Паритет А ресторан «Хештег»
- 26) ИП Демечева кафе «Антрисоль»
- 27) ИП Марчук Натур Продукт
- 28) Сеть суши маркетов «Банзай»
- 29) ООО Дело ресторан доставки «Васаби»
- 30) ООО «Комельфо» клуб-ресторан «Ploenia»
- 31) ИП Плугарев кафе «Каннан Чикен»
- 32) ИП «Белый бобр»
- 33) ООО «Меридиан»
- 34) ООО «Орбита»
- 35) ИП Серебро А.А. ремторан «Ролл Хаус»
- 36) ИП Закурдаева кафе Блек Суши
- 37) ООО «ПаритетА» ресторан «Невский»
- 38) ИП Попов цех полуфабрикатов «Вкусно ем»
- 39) ИП Пименов доставка «Панда»
- 40) ИП Стяжкина кафе «Мюнхен»

ВСЕГО 40 предприятия

15 предприятий не первый год принимают участие в анкетировании