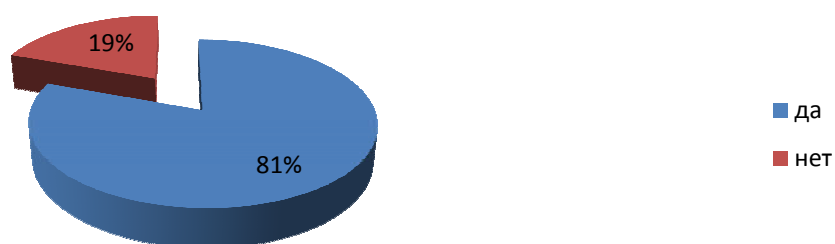


## РЕЗУЛЬТАТЫ ОПРОСОВ РАБОТОДАТЕЛЕЙ и (или) их объединений об удовлетворенности качеством образования по образовательной программе

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья
19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов
19.02.12 Технология продуктов питания животного происхождения
19.02.10 Технология продукции общественного питания

### 1. Пользовались ли Вы официальным сайтом организации в сети «Интернет»?



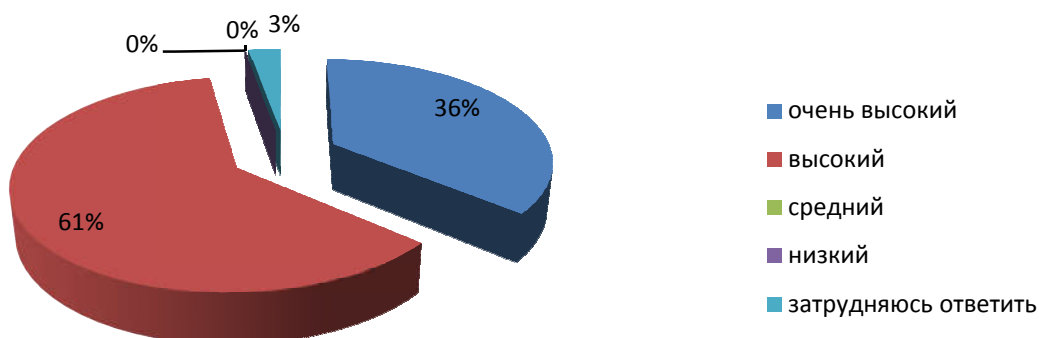
### 2. Насколько Вы удовлетворены открытостью, полнотой и доступностью информации о деятельности организации на её официальном сайте?



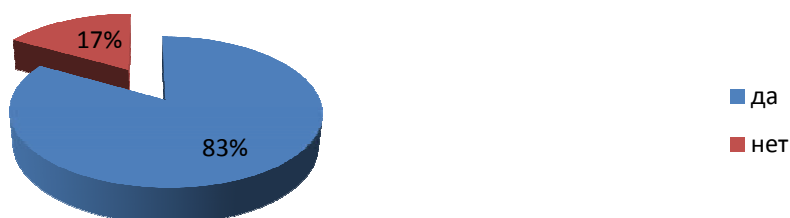
### 3. Какие факторы, на Ваш взгляд, оказывают решающее влияние на обеспечение качества образования?



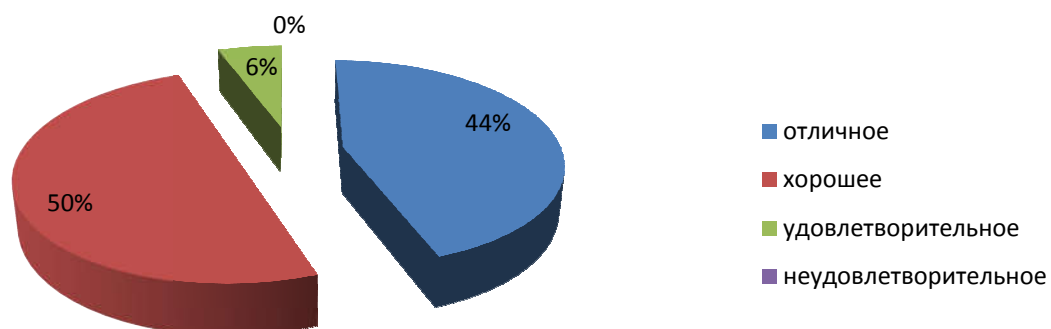
### 4. Как вы в целом оцениваете уровень профессионализма преподавателей колледжв



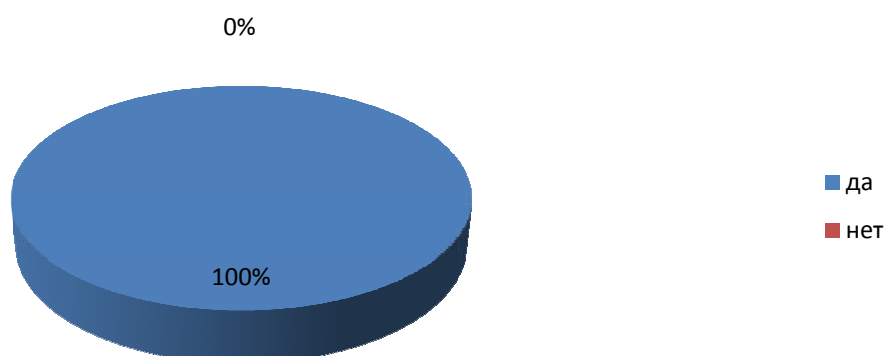
### 5. Согласны ли Вы с тем, что применение нововведений (инноваций) в колледже способствует повышению качества образования?



### 6. Как бы Вы оценили качество образования, которое дает колледж?



### 7. Удовлетворены ли Вы качеством образовательных услуг в колледже?



### 8. Удовлетворены ли Вы качеством воспитательной работы в колледже?

