Отчет по трудоустройству выпускников 2018 года.

Результаты профессиональной подготовки обучающихся характеризуют стабильность преподавания в образовательном учреждении. Качество подготовки выпускников позволяет им не только успешно трудиться на предприятиях города и края, но и продолжать обучение по программам СПО и ВПО.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ группы, профессия** | **Кол-во выпускников** | **Кол-во трудоустроенных** | **Продолжают обучение в Вузе** | **Призваны в ВС РФ** | **В отпуске по уходу за ребенком** | **Не трудоустроено**  |
|  Группа № 32«Повар, кондитер» | 20 | 11 | 0 | 8 | 1 | - |
| Группа № 33« Повар, кондитер» | 17 | 13 | 0 | 4 | 0 | - |
| Группа № 34« Повар, кондитер» | 24 | 20 | 0 | 3 | 1 | - |
| Группа № 35 «Пекарь» | 22 | 18 | 1 | 1 | 2 | - |
| Группа № 36 «Парикмахер» | 21 | 16 | 1 | 0 | 4 | - |
| **Итого:**  | **104** | **78** | **2** | **16** | **8** | **-** |

Трудоустроено - 75%, продолжают обучение в Вузе -2 %, находятся в отпуске по уходу за ребенком - 8%, призваны в ВС РФ – 15%.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ группы, профессия** | **Кол-во выпускников** | **Кол-во трудоустроенных** | **Продолжают обучение в Вузе** | **Призваны в ВС РФ** | **В отпуске по уходу за ребенком** | **Не трудоустроено**  |
| 14-ТОП Технология продукции общественного питания | 24 | 13 | 0 | 7 | 4 | - |
| 15 – ПИ Парикмахерское искусство | 22 | 15 | 2 | 0 | 5 | - |
| 15-ТЭК Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров | 23 | 20 | 1 | 1 | 1 | - |
| 15- ЗсТОП Технология продукции общественного питания | 15 | 15 | 0 | 0 | 0 | - |
| 15-ЗсТЭК Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров  | 9 | 9 | 0 | 0 | 0 | - |
| 16 – ЗПИ Парикмахерское искусство | 10 | 10 | 0 | 0 | 0 | - |
| **Итого:**  | **103** | **82** | **3** | **8** | **10** | **-** |

Трудоустроено - 80%, продолжают обучение в Вузе -3 %, находятся в отпуске по уходу за ребенком - 10%, призваны в ВС РФ – 7%.