

Анкета опитування роботодавців щодо якості освітньої програми

5 відповідей

[Опублікувати дані аналітики](#)

1. Укажіть, будь ласка, назву Вашої організації (підприємства/установи):

5 відповідей

ТОВ «Українсько-словенське спільне підприємство "Київський обласний хлібопекарський комплекс"»

ТОВ "Олкукіз"

ТОВ "Компанія BALEX "

ТОВ "Три Стар"

ГК Балекс

2. Укажіть, будь ласка, Ваші контактні дані: ПІБ, телефон, e-mail:

5 відповідей

Семеренко Людмила Іванівна, 0503059410

Шевченко Едуард Володимирович, 0979279772, allcookies@ukr.net

Туз Наталія Федорівна, 0508166802, tuznatalia2@gmail.com

Шкляєв Олексій Миколайович, +38 050 93 72 617 , aleksey_sh86@ukr.net

Танаскова Наталія Олександрівна, +380504011720, tanaskova_na@balexcompany.com



3. Чи працюють/працювали у Вашій організації фахівці, підготовлені за цією освітньою програмою (якщо «ні», то переходьте до питання 7)?

5 відповідей

так

Так

4. Укажіть, будь ласка, кількість випускників Університету, які працюють у Вашій установі/організації та їх посади:

5 відповідей

більше 10, працюють на посадах інженерів-технологів, майстрів, лаборантів

2 технолог, фахівець з випікання

7. Директор департаменту R&D, провідний техног R&D, провідний інженер-технолог, регіональні технологи

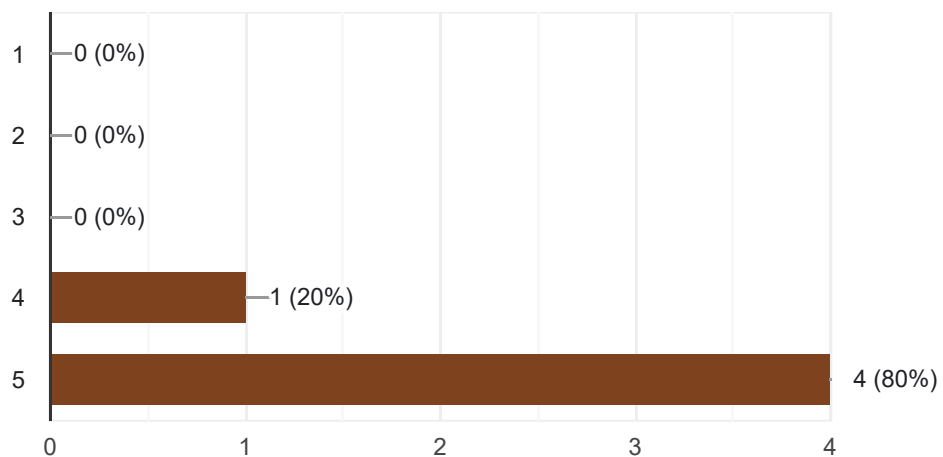
2

7 осіб, технологи Інноваційного центру

5. Оцініть, будь ласка, наскільки Ви задоволені рівнем професійної підготовки випускників Університету, які працюють у Вашій організації/установі? (за 5-бальною шкалою, де 5 – найвищий бал):

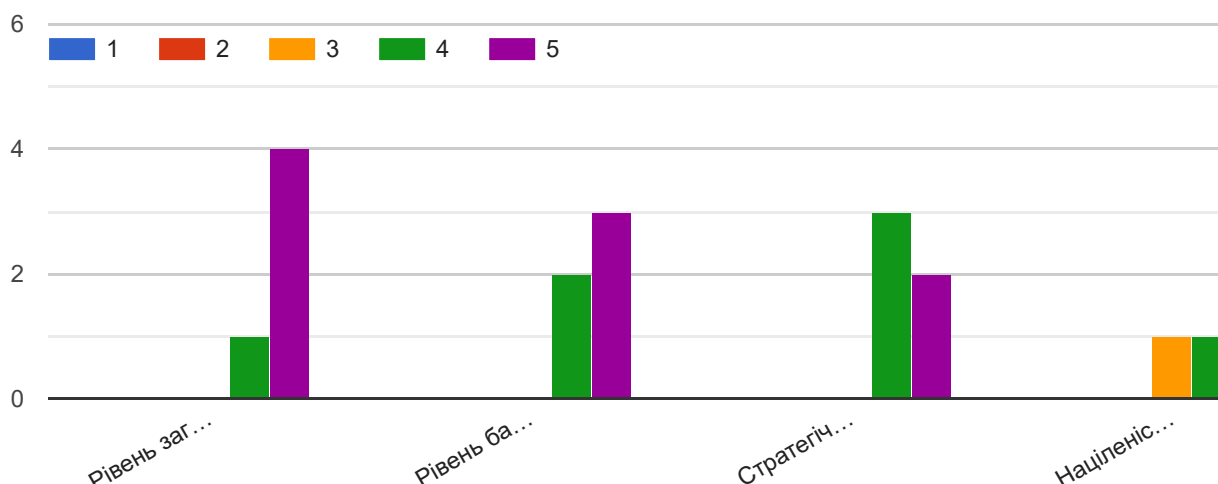
 Копіювати

5 відповідей



6. Оцініть, будь ласка, якість підготовки та навички випускників
Університету (за 5-бальною шкалою, де 5 – найвищий бал):

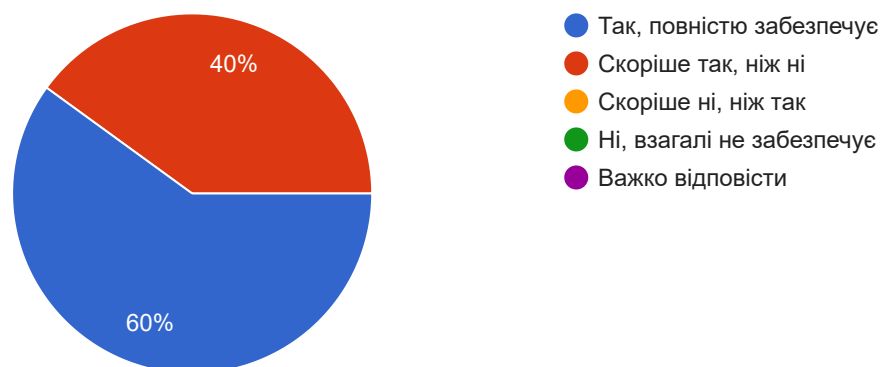
 Копіювати



7. Чи забезпечує освітня програма формування
компетентностей, необхідних для ефективної роботи у Вашій
організації?

 Копіювати

5 відповідей



8. Які компетентності Ви вважаєте доцільним додати до освітньої програми?

5 відповідей

немає побажань

Наявні повністю задовільняють

Користування обліковими програмами, ведення звітності та технологічної документації

новітні здобутки в сфері молекулярної кондитерської справи

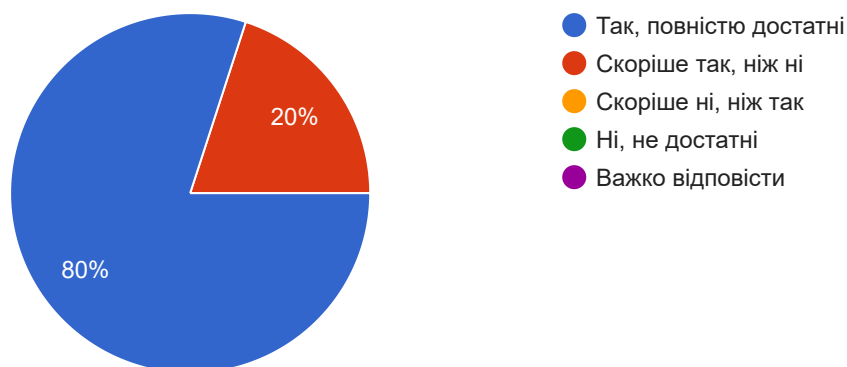
Вміння презентувати проєкти, результати тестувань, розробок або експериментів.



9. Чи є програмні результати навчання, передбачені освітньою програмою, достатніми для професійної діяльності?

 Копіювати

5 відповідей



10. Які програмні результати Ви вважаєте доцільним додати до освітньої програми?

5 відповідей

немає побажань

Складно відповісти

Розширене Користування Microsoft

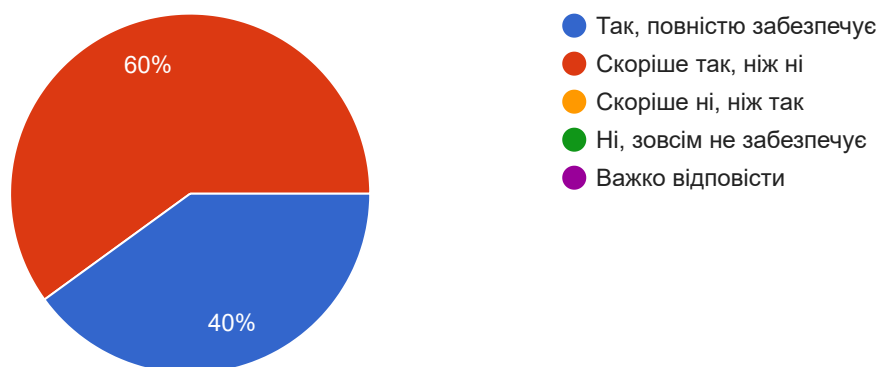
інноваційні технології світової майстерності в технології харчової промисловості

Їх сформовано в рамках програми в достатньому та повному обсязі.

11. Чи забезпечує перелік та обсяг навчальних дисциплін освітньої програми повноцінну підготовку здобувачів до практичної діяльності за спеціальністю?

 Копіювати

5 відповідей



12. Які зміни, на Вашу думку, доцільно внести до переліку навчальних дисциплін освітньої програми? (додати, вилучити чи удосконалити навчальні дисципліни)

5 відповідей

додати більше практичної складової

можна запропонувати більше залучати фахівців-практиків до викладання не тільки обов'язкових, а й вибіркових компонентів

Вплив технологічних показників сировини на якість кінцевого продукту. Побудова довгострокових відносин, презентація своїх компетенцій

спрямувати більше часу на профільні дисципліни вилучити, дисципліни з фізичного виховання та їм подібні, на які відводиться багато кредитів

Види навчальних дисциплін програми всеосяжно надають повний спектр необхідних знань.

13. Надайте, будь ласка, свій коментар та побажання щодо мети й унікальності освітньої програми:

5 відповідей

мета сформульована відповідна до ринку праці

-

Необхідно посилити вивчення технологічних параметрів на якість готового продукту

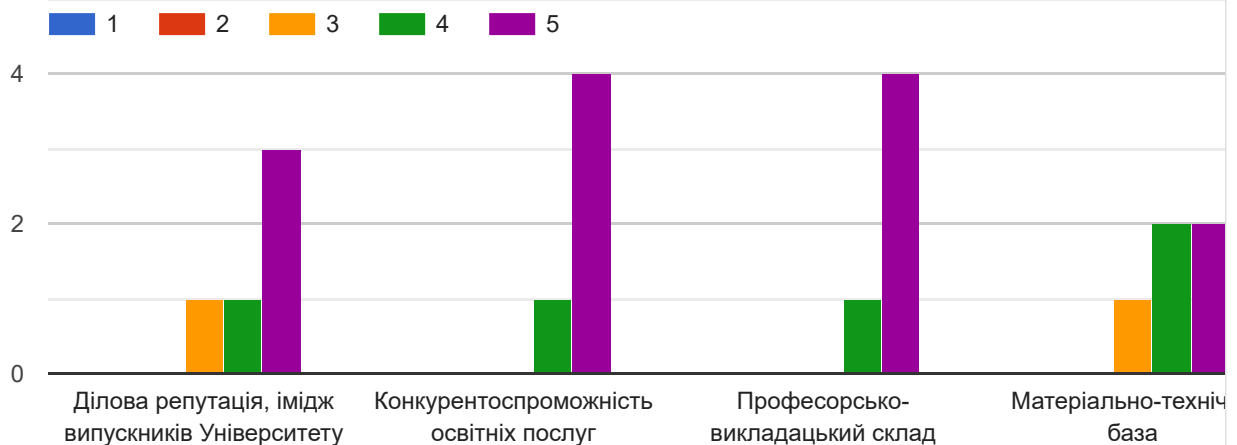
освітня програма є збалансованою та достатньою для здобуття студентами відповідного рівня знань

Мета: підготовка фахівців, знання та навички, яких відповідають потребам сучасної індустрії. Унікальність: підготовка фахівців, які на науковому рівні розуміють практичні аспекти технології виробництва хліба, макаронних, кондитерських виробів та харчоконцентратів, розуміють засоби і методи впливання на процеси, як технологічні, так і організаційні, а також управляють інноваціями, впроваджуючи сучасні підходи.



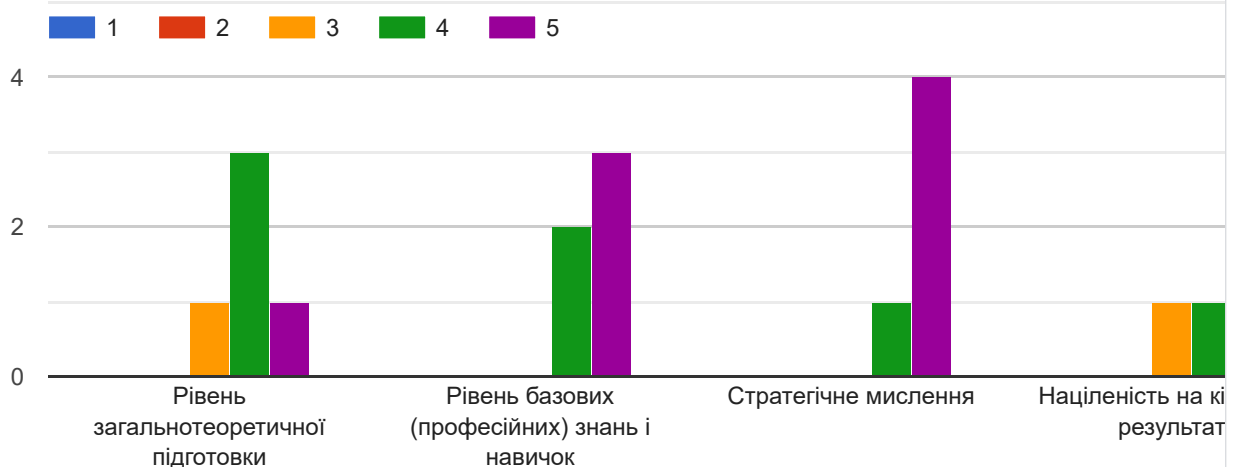
14. Оцініть, будь ласка, освітню програму за наведеними критеріями (за 5-бальною шкалою, де 5 – найвищий бал):

 Копіювати



15. Які з наведених чинників, на Вашу думку, мають найбільший вплив на ефективність професійної діяльності фахівця та його кар'єрне зростання?

 Копіювати



16. Які додаткові заходи необхідні для поліпшення підготовки фахівців Вашої галузі в Державному біотехнологічному університеті (будь ласка, дайте розгорнуту відповідь):

5 відповідей

запровадження дуальної форми навчання і більш ширше залучення фахівців галузі до проведення занять

можна запропонувати більше залучати фахівців-практиків до викладання не тільки обов'язкових, а й вибіркового компонентів. Це сприятиме поглибленню взаємозв'язку між академічним навчанням та реальними виробництвами.

Розширити базу щодо вивчення впливу сировинної бази, технології виробництва, технологічних параметрів на якість готової продукції. Розширити компетенції вивчення системи безпеки харчових продуктів, її впровадження на харчових виробництвах. Прокачати навички щодо проведення аналітичних досліджень пошуку сировини ресурсів

спрямувати більше зусиль на здобуття студентами практичних навичок , під час навчання, на виробничих майданчиках

Покращення матеріально-технічної бази, як з точки зору технологічного обладнання , так і лабораторного. Це дасть змогу покращити рівень практичної складової освіти, що є важливим фактором у підготовці фахівців, яких потребує сьогоднішній ринок праці.

Компанія Google не створювала цей вміст і не підтримує його. - [Власник контактної форми](#) - [Умови використання](#) - [Політика конфіденційності](#)

Ця форма здається підозрілою? [Звіт](#)

Google Форми



