

Анкета для опитування випускників щодо якості освітньої програми

15 відповідей

[Опублікувати дані аналітики](#)

Розділ без назви



1. Для зворотного зв'язку вкажіть, будь ласка, Ваші контактні дані: прізвище, ім'я, по батькові, посаду та назву організації, у якій Ви працюєте:

15 відповідей

Зінченко Марина Миколаївна, технолог ТОВ "Алвіва Банс"

Бабаєв Сергій Олександрович, ВСП ХФКХП ДБТУ, викладач

Онищенко Тетяна Олексіївна. Тимчасово не працюю за фахом у зв'язку з переїздом закордон та проходженням інтеграційних курсів

Лабазов Максим Ігорович, регіональний Технолог, ТОВ Лесафр Україна

Авраменко Олена Юріївна, мої контакти 0953462761. Моє місце роботи крмпанія "Балекс", арацюю технологом хлібного напрямку.

Белікова Вікторія Вікторівна, Application group specialist, ТОВ Техноком

.

Лебєдєва Олександра Олександрівна

Ромашкіна Дар'я Дмитрівна, технолог, кондитерський цех ФОП Кулешов Е.Б., м.Дніпро

Воронкін Андрій Олександрович, директор ТОВ "Філ'єркін і Ко"

Котломанітова Ярослава Костянтинівна, контролер харчової продукції ПрАТ "Полтавська птахофабрика"

Анедченко Світлана Анатоліївна

Тарасова Вікторія Олександрівна, кухар в ТОВ "ДК"Пілот"

Мамедов Артур , фрилансер , 0675040404

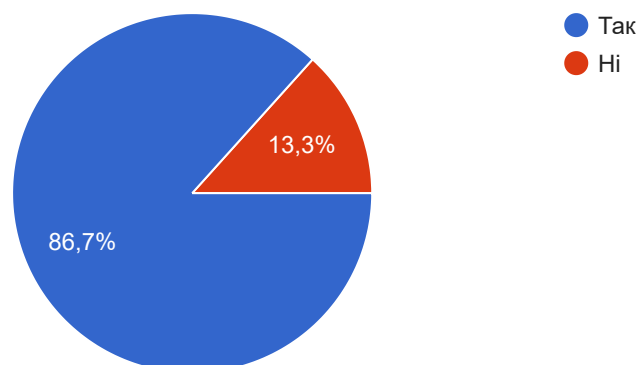
Гритчин Богдан Романович, Регіональний технолог Інноваційного Центру Західного Регіону; Компанія - ТД Золота миля



2. Чи працюєте Ви зараз (працювали раніше) за спеціальністю?

 Копіювати

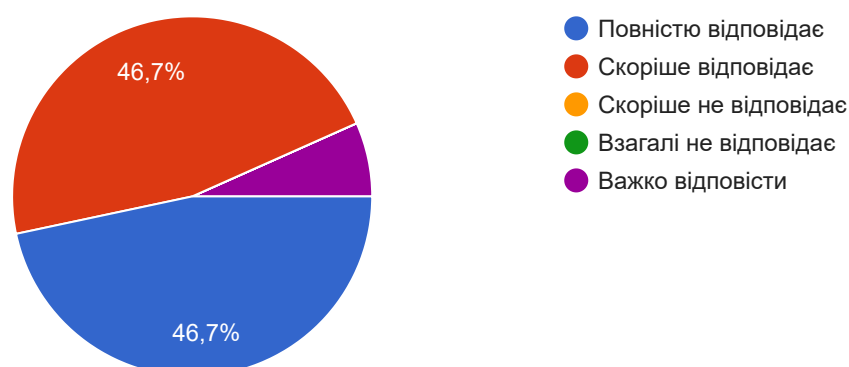
15 відповідей



3. Наскільки рівень Вашої професійної підготовки за освітньою програмою відповідає вимогам роботодавця?

 Копіювати

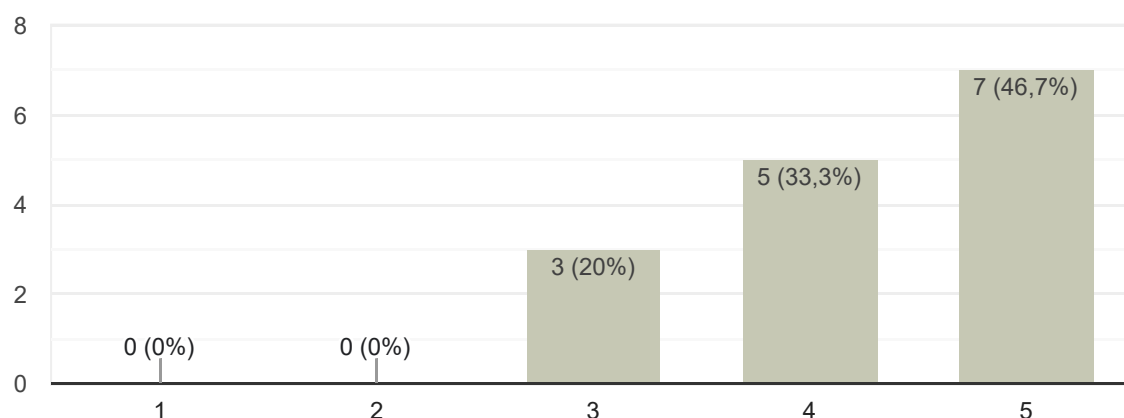
15 відповідей



4. Оцініть, будь ласка, наскільки легко отримані при навчанні компетентності дозволили адаптуватися до професійної діяльності (де «1» – дуже важко, «5» – зовсім легко)?

 Копіювати

15 відповідей



5. Які комунікативні проблеми виникали у Вас у професійній діяльності на початковому етапі роботи?

15 відповідей

Ніяких

Не виникло

Ніяких проблем

Не стикалася

Професія потребує досвіду. Важко заробити авторитет в колективі виробництв без професійного досвіду.

Не виникали.

Трошки інший напрямок роботи (спеції) та початок діяльності під час піку коронавірусу

Не виникали

Проблем не було

не було

Невпевненість у своїх навиках

Не маю досвіду

Спочатку було важко висловлювати зауваження чи прохання в новому колективі,але з часом все налагодилося. Також я стикнулася с тим,що не розуміла деякі слова колег так звані "професійні жаргони" пройшов час в мої голові ці фрази стали звичними.

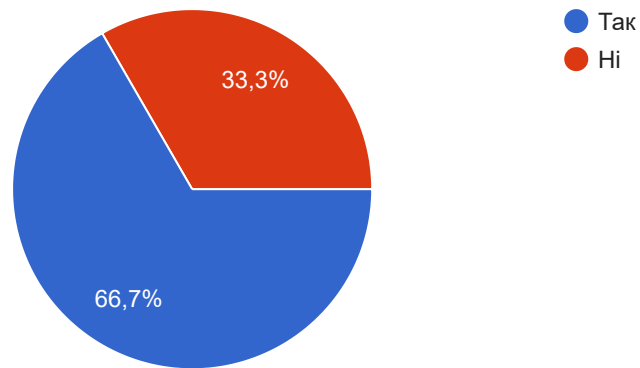
Комунікативних труднощів не виникало, оскільки університет забезпечив добру підготовку: навички ділового спілкування, презентацій і роботи в команді були сформовані ще під час навчання.



6. Чи проходили Ви додаткове навчання на робочому місці з метою формування професійних практичних навичок?

 Копіювати

15 відповідей



7. Які саме питання з професійної діяльності були Вами додатково засвоєні в перші півроку роботи?

15 відповідей

Особливості логістики сировини

Ознайомлення з продуктами компанії та методикою роботи з ними

Більш поглиблене знання з тенденції ринку; детальне планування виробничого процесу

Пов'язані з роботою з персоналом та харчовим законодавством

Не було питань

Аналізи та валідація термінів придатності, ознайомлення з вимогами законодавств інших країн.

Виготовлення кондитерських виробів

-

Особливості роботи на певних видах обладнання

робота на обладнанні

Оформлення документів та практичне застосування стандарту ISO 22000

Не маю ще досвіду

Робота з професійним обладнанням, технологія приготування і оформлення страв відповідно стандартам компанії

Потрібно завжди бути пунктуальним, і завжди доводити справу до кінця

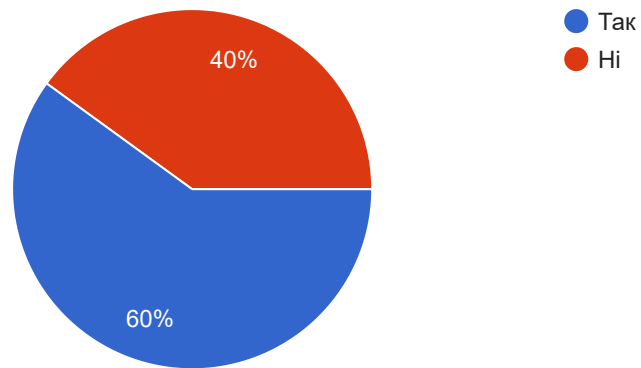
У перші пів року роботи я додатково засвоїв технологічні нюанси виробничих процесів, особливості роботи з обладнанням і вимоги до контролю якості. Завдяки міцній теоретичній базі, отриманій на кафедрі хліба, мені вдалося швидко адаптуватися та ефективно застосовувати знання на практиці.



8. Чи отримали Ви підвищення за посадою в перші два роки роботи?

 Копіювати

15 відповідей



9. Які фахові компетентності та програмні результати, на Вашу думку, необхідно додати до освітньої програми?

15 відповідей

В освітній програмі все влаштовує

--

Тренінги з командної роботи та управління харчовим виробництвом

Більше практичних навичок на ранніх етапах навчання.

В цьому не має потреби.

Все залежить

Сучасні десерти та торти

-

Ніякі

більше лабораторних практичних занять, але поки це поки не можливо в м.Харків

На мою думку, необхідно збільшити обсяг вивчення стандартизації та метрології і харчових технологій

Користування ШІ

Додати компетентність у сфері молекулярної кухні. Навички критичного мислення та прийняття рішень у нестандартних ситуаціях, які доволі часто виникають на виробництві.

Більше відпочинку)

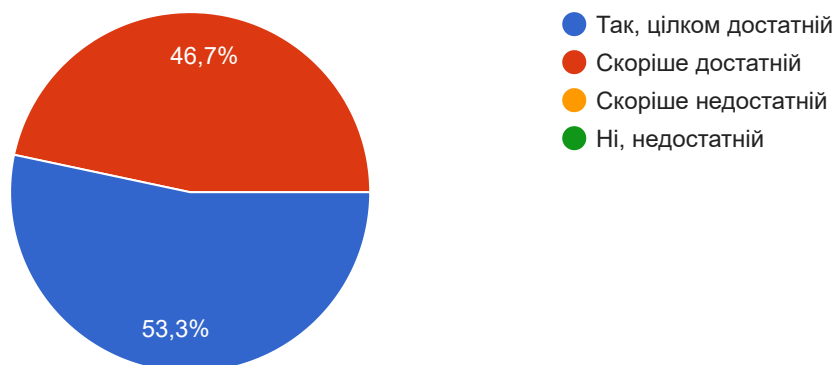
Освітня програма загалом є повною й актуальною. Можна було б додати більше практичних занять, пов'язаних із сучасним обладнанням та автоматизацією процесів у хлібопекарській промисловості.



10. Чи достатнім, на Вашу думку, є перелік та обсяг навчальних дисциплін освітньої програми для успішної роботи за спеціальністю?

[Копіювати](#)

15 відповідей



11. Які дисципліни, на Вашу думку, необхідно додати до переліку освітніх компонент ОП?

15 відповідей

Не бачу необхідності в додаванні ОК

Достатня кількість дисциплін

На мою думку, всі необхідні дисципліни вже включені до програми.

Харчове законодавство; новітні технології в харчовій промисловості, обладнання харчових виробництв

На мою думку, всього достатньо.

До стандартизації додати не тільки українські норми, але й норми ЄС. На практичних заняттях робити фокус не тільки на створенні "еталону", але й відпрацьовувати (порушуючи технологічний процес) помилки на які варто звернути увагу. На мою думку, фокус на помилках надасть аналіз для усунення їх в подальшому. Проведення практичних воркшопів за інноваціями та трендами

Сучасні тенденції

-

Крафтові технології кондитерських виробів

Більше виділити тему про сучасне обладнання макаронних фабрик

Складно відповісти, але на мою думку, це можуть бути дисципліни пов'язані з знанням законодавства.

Learning How to Learn

Молекулярна кухня

Усього достатньо

Можна додати дисципліни з автоматизації виробництва, управління персоналом і цифровізації технологічних процесів.



12. Обсяг вивчення яких дисциплін необхідно збільшити (або зменшити)?

15 відповідей

Не бачу необхідності

Збільшити технології

Збільшити кількість практичних занять з виробничими кейсами.

Важко зараз сказати

Нічого не потрібно змінювати.

Все залежить від майбутньої посади та профілю виробництва. Для хлібопекарських всього достатньо, для інших - база в університеті надається, необхіден досвід у відповідній галузі

Десерти

Додати трохи більше практичних робіт з приготування кулінарних шедеврів

Не маю рекомендацій

сучасні та інноваційні технології харчової промисловості

Збільшити обсяг вивчення стандартизації та метрології і харчових технологій

Збільшити кількість годин з технологій та збільшити кількість практичних завдань.

Філософія / політологія зменшити, а збільшити дисципліни Управління якістю та безпечністю харчової продукції (HACCP, ISO)

Фізкультуру

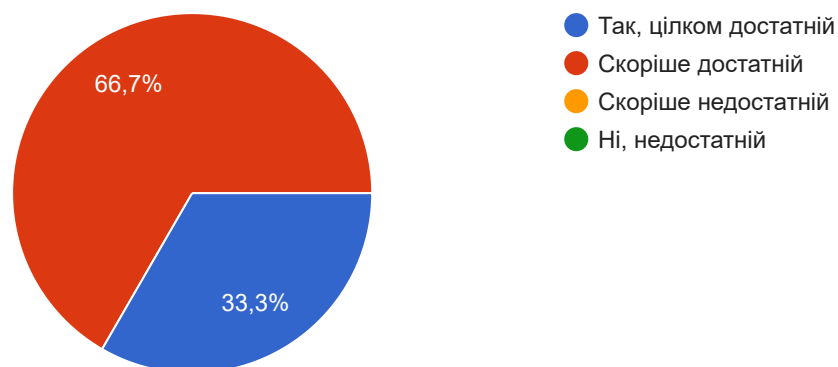
Рекомендую збільшити практичну складову з технології хлібобулочних і кондитерських виробів та контролю якості, трохи зменшивши обсяг загальнотеоретичних дисциплін.



13. Чи достатнім є обсяг практичної підготовки, передбачений змістом освітньої програми?

 Копіювати

15 відповідей



14. Чи сприяв Університет Вашому працевлаштуванню?

15 відповідей

Так

Так

Ні

Так викладачі університету та університет пропонують роботу від підприємств.

Це було запропоновано

Так, звісно.

Отримані знання та життєвий досвід зі студентських років, підтримка викладачів допомогли

ні

Не зовсім

Ні, але я й не зверталася із таких проханням.

Так нам не одноразова пропонували різні вакансії

Так, університет сприяв працевлаштуванню — завдяки рекомендації з кафедри я отримав місце роботи, де працюю зараз



15. Чи зверталися Ви (мали бажання звернутись) до викладачів Університету за професійною консультацією?

15 відповідей

Так

Так

Ні

Так ми ділимося набутим досвідом

Так, зверталась

так

Поки що ні

Так, зверталася неодноразово. Отримала швидку професійну відповідь.

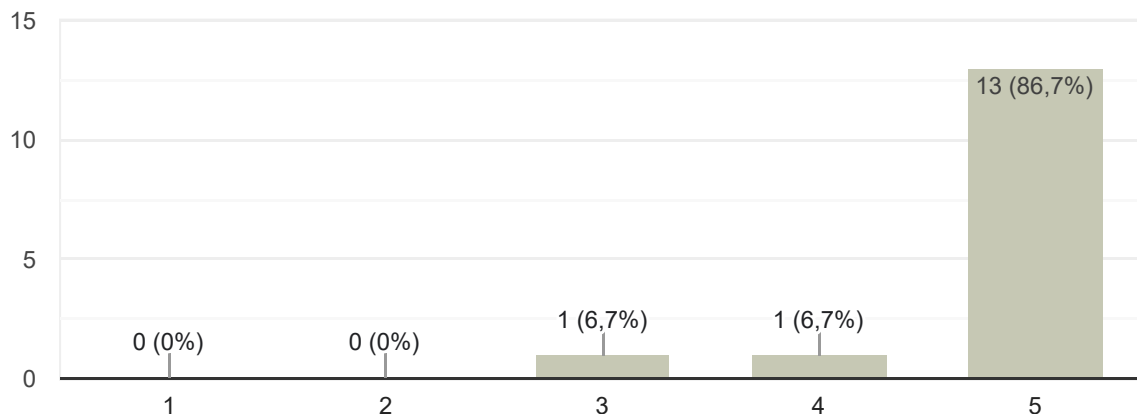
Бажання звернутися за професійною консультацією виникає завжди тому, що викладачі завжди готові допомогти

Так, було бажання звернутися за консультацією, адже при переході від теорії до практики виникають питання, в яких досвід викладачів може бути дуже корисним.

16. Оцініть, будь ласка, загальну задоволеність рівнем отриманих знань та умінь під час навчання за Вашою освітньою програмою (оцініть за 5 бальною шкалою: 1 – незадовільно, 5 – відмінно).

 Копіювати

15 відповідей



17. Які заходи, на Вашу думку, необхідні для поліпшення підготовки фахівців у Державному біотехнологічному університеті (будь ласка, дайте розгорнуту відповідь):

15 відповідей

Не бачу необхідності в додаткових заходах

Можливість набуття практичних навичок

Залучати більшу кількість роботодавців до лекцій, розвивати менторство з боку випускників, які успішно працюють у сфері харчових технологій

Залучення фахових спеціалістів до навчального процесу. Сприяння бізнесу на розвиток матеріально-технічної бази ВНЗ з метою кращої підготовки майбутніх спеціалістів.

Всього достатньо для удосконалення своєї професії.

Дуальна освіта для старших курсів. Екскурсії на будь-якф харчові виробництва, практики та ін. Кількість теорії та бази - дуже на високому рівні. Практика на виробництва для ознайомлення, хоча б по кілька днів для розуміння

Більше практики, та пропрацювання всіх рівнів складності хлібобулочних та кондитерських виробів.

Ще більше майстер-класів

Не маю рекомендацій

Доцільно більше запрошувати експертів з провідних біотехнологічних компаній для проведення лекцій, семінарів і майстер-класів, що дозволить студентам краще розуміти реальні потреби галузі.

Більше практики (наскільки це можливо)

Хотілося би більше чути і бачити практиків! Тобто виробників української харчової галузі, які проводять так звані "гостьові" лекції.

В першу чергу, відновити очне навчання,звісно,коли дозволить безпекова ситуація в країні.

Наступним кроком буде заняття в лабораторіях і виробнича практика на різних підприємствах. Ці заходи допоможуть поліпшити підготовку майбутніх фахівців

Зарплатню підняти їм)

У нинішніх умовах, коли Харків знаходиться поблизу зони бойових дій, а навчання відбувається переважно онлайн, доцільно зосередитися на подальшому вдосконаленні дистанційного формату освіти. Зокрема, варто розширити доступ до сучасних



відеолекцій, інтерактивних матеріалів, віртуальних лабораторій і симуляцій технологічних процесів. Також важливо зберігати живий зв'язок між студентами й викладачами через регулярні онлайн-консультації та практичні обговорення. Крім того, корисним було б зміцнення партнерства з виробничими підприємствами, щоб забезпечити студентам можливість проходження стажувань і практик, навіть у дистанційному або змішаному форматі. Усі ці заходи сприятимуть якісній підготовці фахівців попри складні обставини.

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

Ця форма здається підозрілою? [Звіт](#)

Google Форми



