

Анкета опитування роботодавців щодо якості освітньої програми

8 відповідей

[Опублікувати дані аналітики](#)

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

8 відповідей

ДЛК Пілот(Мережа супермаркетів Рост та мінімаркетів Опті маркет)

комбінат громадського харчування, м. Харків,

ФОП Куц О.Г., харчоблок приватного закладу дошкільної освіти

ТОВ "С КАРД СЕРВІС"

Бар "Farsch"

ПП „ ТД „ Золота миля„

ТОВ Тайфун-2000

Кафе-варенична "Галя Балувана"



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

8 відповідей

Шевченко Павло Сергійович
0951062990
Sevcenkoravel523@gmail.com

foodtechex024@gmail.com, Вербицька В.В.

Куц Олександра Григорівна

Шишкін Олег Геннадійович, +380504018750, shishk1nvt171186@gmail.com

Марія Рюміна, 0664323430, mariarymina2002@gmail.com

Воскресенський Артем Ігорович, 0663695186, voskresenskyai@gmail.com

Блищик Світлана, 095-918-7227, blishik96@ukr.net

Панченко Іван, 0662184231, ivankiviryska2504@gmail.com

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

8 відповідей

Так

так

Ні

так, працюють

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

6 відповідей

1

12 робітників (технологи, менеджери по продажу, товарознавці)

1, директор з логістики та постачання

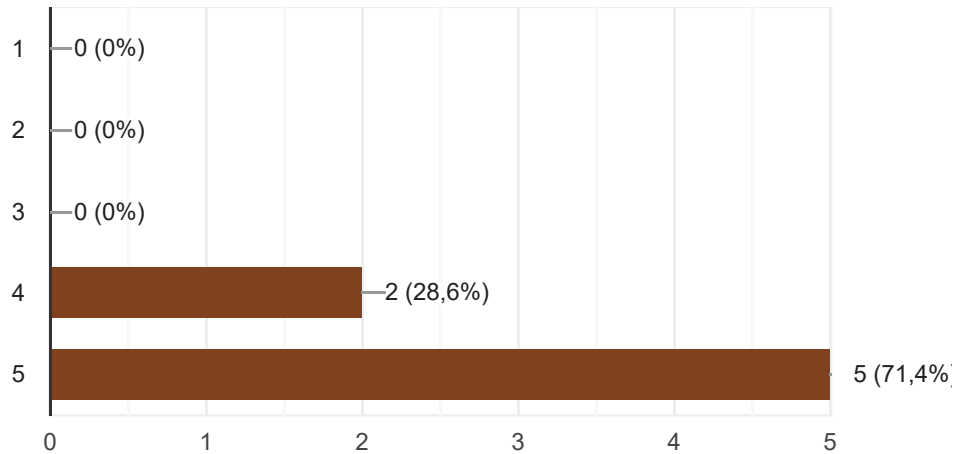
5 осіб



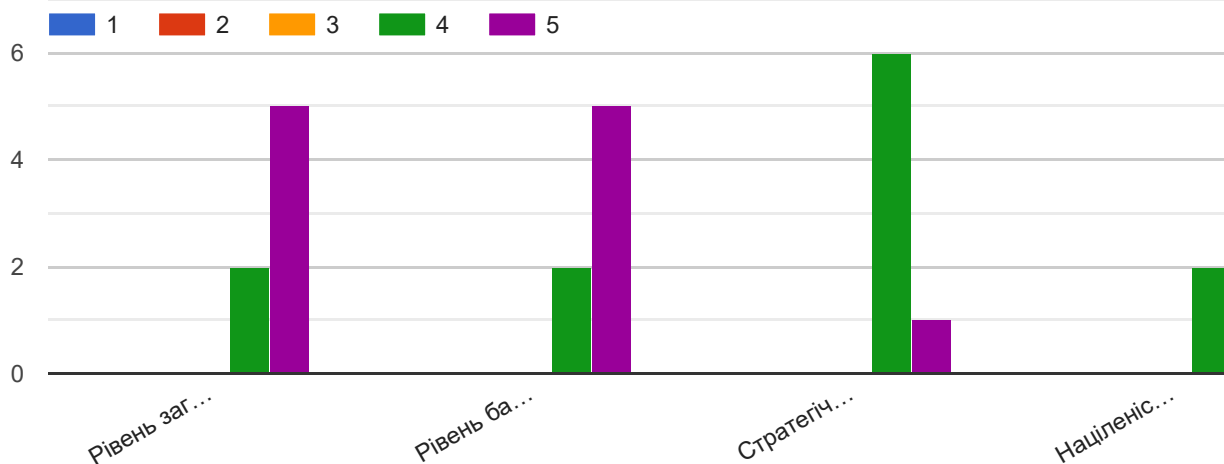
5. Оцініть, будь ласка, наскільки Ви задоволені рівнем професійної підготовки випускників Університету, які працюють у Вашій організації/установі? (за 5-бальною шкалою, де 5 – найвищий бал):

 Копіювати

7 відповідей



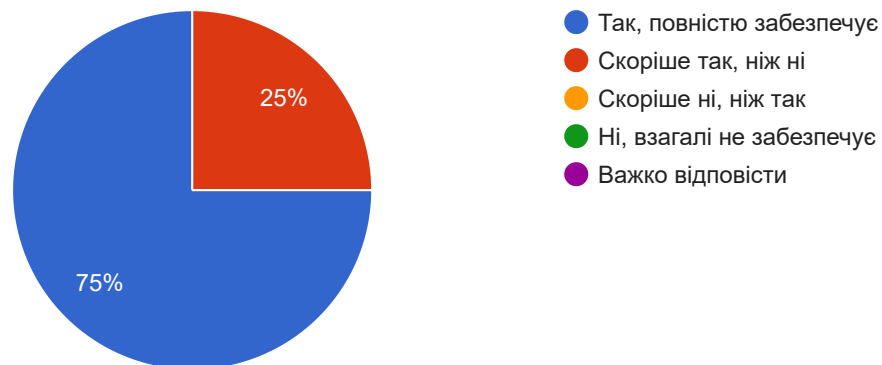
6. Оцініть, будь ласка, якість підготовки та навички випускників Університету (за 5-бальною шкалою, де 5 – найвищий бал):

 Копіювати

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

 Копіювати

8 відповідей



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

8 відповідей

Корпоративну культуру,(організація дозвілля)
Психологію(часто дуже потрібна річ)

управління людськими ресурсами

Я вважаю, що до освітньої програми доцільним є додавання такої компетенції як:
Забезпечення системи контролю якості та безпеки сировини, напівфабрикатів,
ресторанної продукції

8. Я вважаю, що до освітньої програми доцільним є додавання такої компетенції як:
Розробка стратегічних програм розвитку підприємств ресторанного господарства

Навички аналітики даних, основи кібербезпеки

Більше практичних навичок, а не теорії

компетентності з розроблення нової продукції

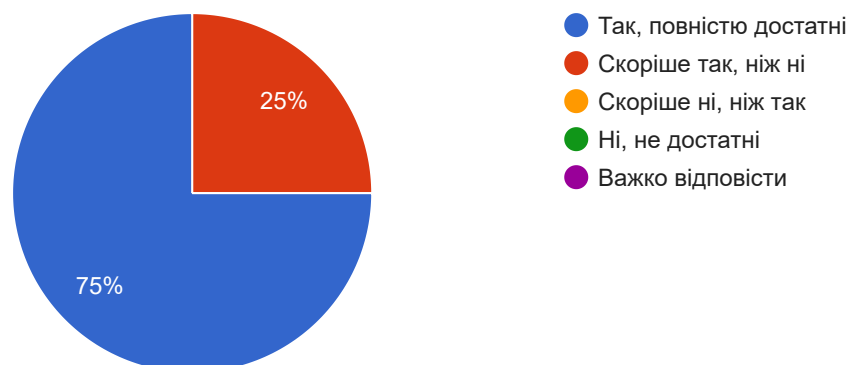
У програмі все враховано



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

 Копіювати

8 відповідей



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

8 відповідей

Психологію

швидкість прийняття рішень, виробництво продукції на індустріальній основі

Я вважаю, що програмні результати навчання відповідають вимогам стандарту ОПП та не потребують доопрацювання

10. Я вважаю, що до освітньої програми доцільно було б додати наступні програмні результати: 1. Прийняття управлінських рішень у невизначених ситуаціях із ризиком, критичне оцінювання альтернатив.

У даній освітній програмі все прописано, додавати нічого не треба

Практика на підприємстві

управління проектами

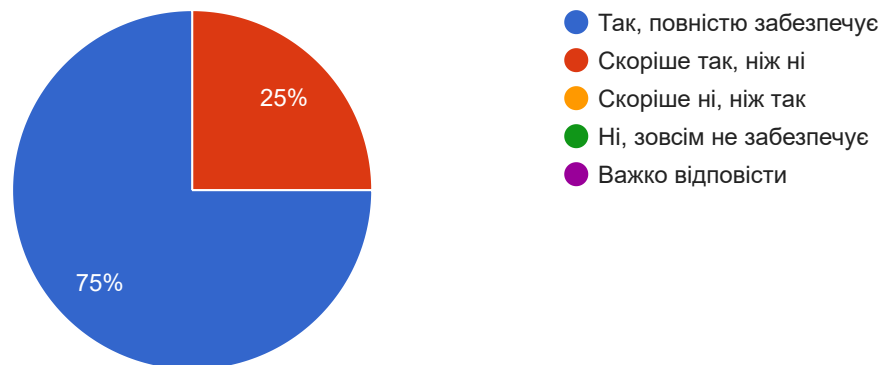
У програмі все враховано





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

8 відповідей



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

8 відповідей

Думаю зміни не потрібні

управління персоналом, лідерство

Вважаю, що всі дисципліни освітньої програми є релевантними та відповідають актуальним вимогам роботодавців. Вони сприяють формуванню ключових фахових компетентностей і забезпечують всебічну підготовку здобувачів вищої освіти. Всі освітні компоненти мають прикладну спрямованість і орієнтовані на розвиток професійних умінь, критичного мислення, здатності до інновацій і гнучкого реагування на зміни в умовах ринку.

12. На мою думку, всі дисципліни освітньої програми є актуальними, оскільки відповідають сучасним вимогам галузі, сприяють формуванню необхідних фахових компетентностей та забезпечують комплексну підготовку здобувачів вищої освіти. Кожна дисципліна має практичне значення та спрямована на розвиток професійних навичок, аналітичного мислення, інноваційного підходу та адаптивності до змін на ринку праці. Особливо важливим є баланс між теоретичними знаннями і практичною підготовкою, а також інтеграція сучасних технологій в освітній процес.

Додавати або вилучати навчальні дисципліни з переліку не треба

Додати регулярну практику на підприємствах

удосконалити зміст дисципліни методологія наукових досліджень - ввести практичні кейси

Вважаю, що все враховано



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

8 відповідей

Освітня програма дуже вдала,бажаю тримати такий же рівень.

програма дійсно унікально, враховує реалії виробництва харчової продукції в ресторанній індустрії

Освітня програма вирізняється своєю унікальністю завдяки гармонійному поєднанню теоретичної підготовки та практикоорієнтованого підходу до формування фахових компетентностей. Вона враховує сучасні тенденції розвитку галузі, адаптована до потреб ринку праці і орієнтована на підготовку конкурентоспроможних спеціалістів, здатних впроваджувати інновації та ефективно діяти в умовах змін. Її унікальність також проявляється у впровадженні новітніх технологій, міждисциплінарних зв'язків та активній співпраці з представниками професійного середовища.

13. Освітня програма є унікальною, сучасною та підлаштована під вимоги роботодавців

Вміння презентувати ідеї, проєкт, продукти

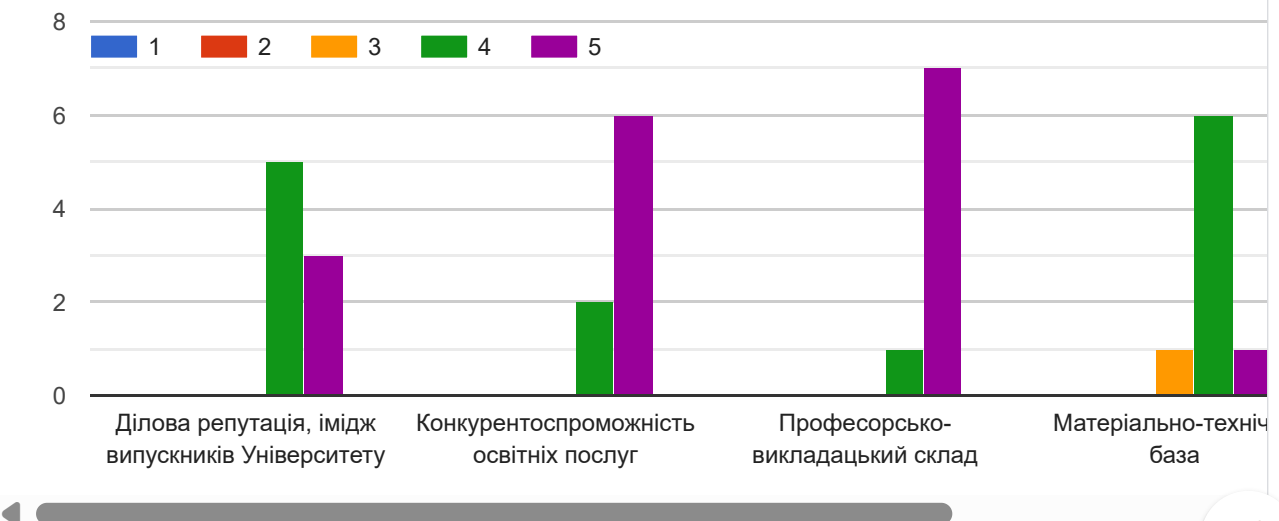
Чим більше університет буде залучений до реальних практичних кейсів(співпраця з бізнесом), тим краще будуть підготовлені студенти!

програма дійсно є унікальна - готує R&Dтехнологів, випускники мають управлінські навички

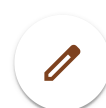
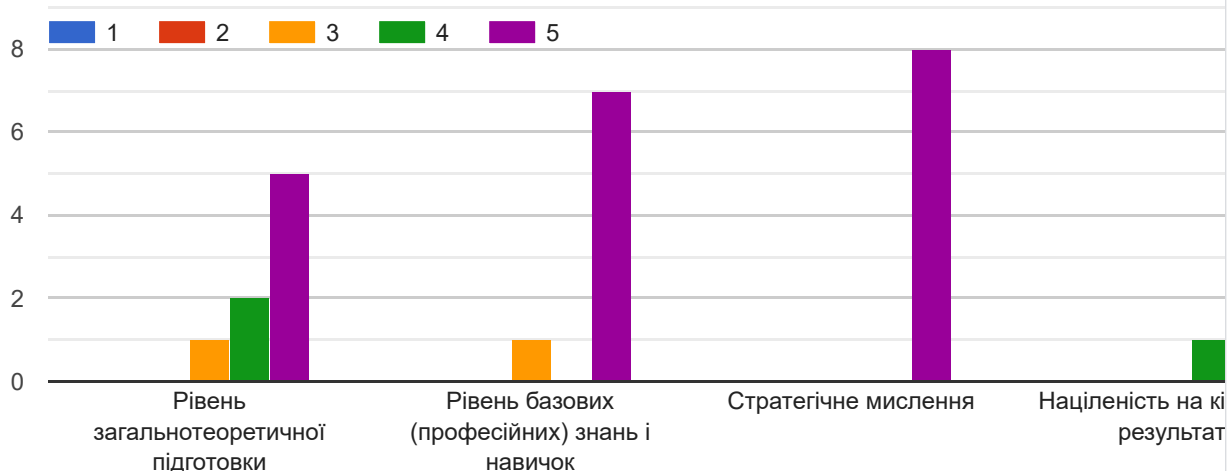
Міжнародна співпраця, участь у програмах обміну чи стажування

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):

8 відповідей

Потрібно готувати фахівців до того, що зараз дуже складно з технічним персоналом, та і взагалі з любим персоналом.

Тому вони повинні бути стриманими, та готовими навчати персонал з нуля.

підвищення кількості практичних занять, навчити працювати з урахуванням різноплановості підприємств галузі

Покращення підготовки фахівців харчової та ресторанної індустрії в університеті потребує розширення практичної складової та активної співпраці з представниками бізнесу. Особливу увагу слід приділити міжнародній академічній мобільності здобувачів. Реалізація цих заходів сприятиме формуванню конкурентоспроможних, інноваційно орієнтованих фахівців, здатних ефективно працювати в умовах сучасного ринку праці.

16. На мою думку, спільні навчальні модулі з представниками галузі та бізнесу необхідні для поліпшення підготовки фахівців Вашої галузі в Державному біотехнологічному університеті

Навички тайм- менеджменту

Практика на підприємствах харчової промисловості

важливо перейти до навчання в лабораторіях

Підтримка стартапів, творчих проектів, стажувань за кордоном

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

Ця форма здається підозрілою? [Звіт](#)

Google Форми



