

Анкета для опитування випускників щодо якості освітньої програми

16 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:

16 відповідей

Горелкова Олена Сергіївна, інженер-технолог ТОВ "Група ТФ"

Семененко Владислав Сергійович, завідувач лабораторії кафедр харчових технологій в ресторанній індустрії ДБТУ

Блищик Світлана Сергіївна, інженер-технолог, ТОВ "Тайфун-2000"

Калембет Владислав Анатолійович, R&D Технолог, ТДВ "УКРОЛІЯПРОДУКТ"

ivna0809@gmail.com, ТОВ Група Тайфун

Литовченко Аліна Миколаївна, інженер -технолог, ТОВ Тайфун 2000

Заколюдажний Нікіта Сергійович 181_216_01

Мостепанюк Ольга Станіславівна, провідний інженер-технолог ТОВ "Тайфун-2000"

+380993309305 Петренко Валентина Григорівна.

Чернова Анна Олександрівна
Старший кондитер

Семенко Леонід Вікторович, шеф- кухар, заклад ресторанної індустрії " Yummysushi"

Воскресенський Артем Ігорович, директор з логістики та постачання, ПП „ТД „Золота миля,,

Шокотько Наталія Віталіївна, В.О. менеджера (управителя) ресторану, ТОВ «ГРГ Україна»

Леонтенко Віра Анатоліївна

Хлопова Анастасія Сергіївна, кухар, кафе "Trattoria"

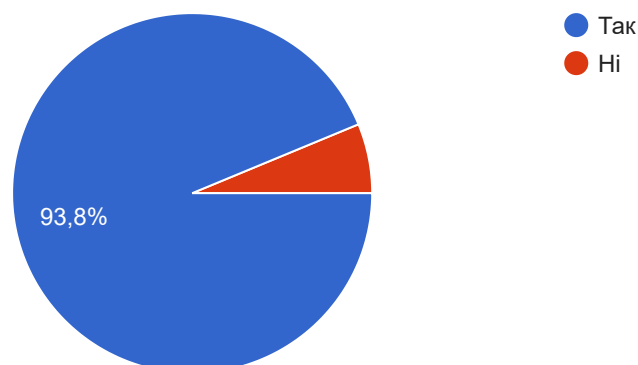
Хуторна Софія Русланівна.



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

 Копіювати

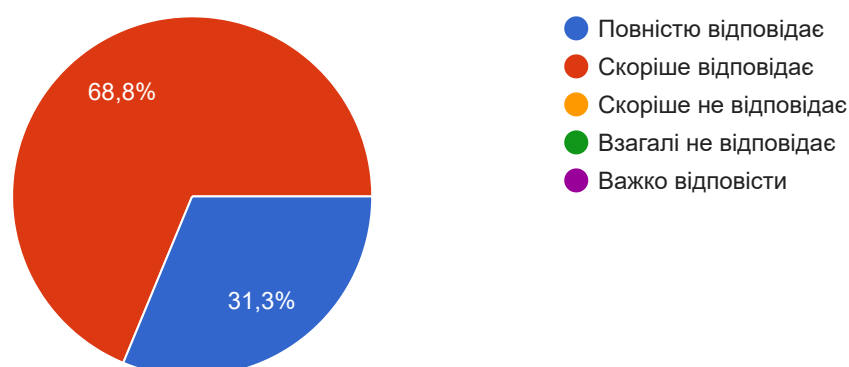
16 відповідей



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

 Копіювати

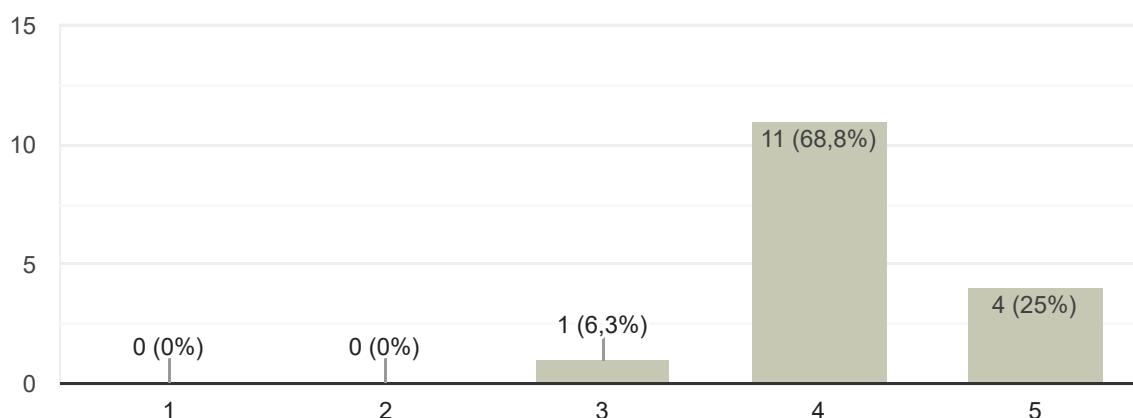
16 відповідей



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

 Копіювати

16 відповідей



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

16 відповідей

-

Не виникали

брак практичної підготовки

Комерційні питання

Розуміння, що колекти досвідчений, чи зможу я справитися зі всіма завданнями

Локальні проблеми виробництва

Моє незнання німецької відстрочило початок моєї роботи.

Проблем не виникало

Невміння конструктивно висловити претензії

Ніякі

На початку професійної діяльності виникали труднощі з налагодженням ефективної комунікації через брак досвіду. Також було важко адаптуватись до корпоративного стилю спілкування.

Комунікативних проблем не виникало

Не виникало

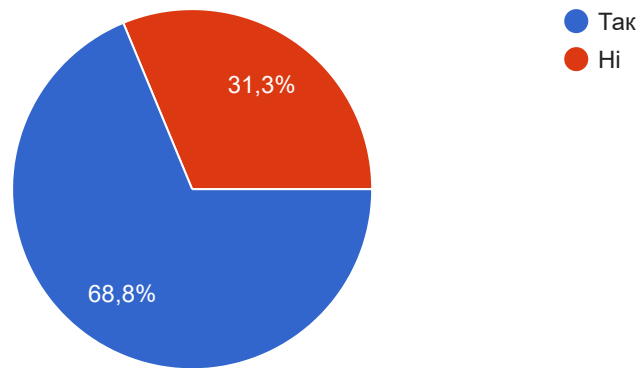
Боязнь спілкування з новими людьми.



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

 [Копіювати](#)

16 відповідей



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

16 відповідей

-

Було достатньо отримано знань з теоретичного та практичного навчання в університеті

Законодавча база України в сфері харчової промисловості, розробка нормативних документів

Комерційні складова та економічні розрахунки

розрахунок харчової цінності продукції відповідно діючого законодавства, визначення показників якості та безпечості

Були придбані практичні навички

Ще не приступила до роботи. Вивчаю німецьку. Без знання мови неможливо працювати за спеціальністю.

Робота з документацією

Як вирішувати конфліктні або форс- мажорні ситуації всередині команди

Особливості товарів і сировини, яку використовує компанія! Постачальники, ключові характеристики, особливості ринку, сезонність!

У перші пів року я додатково засвоїла навички з ведення документації, поглибила знання щодо внутрішніх процесів у компанії та більш на практиці змогла використати раніше вивчені знання.

Нових питань не виникало

Робота з професійним обладнанням. Технології приготування і оформлення страв

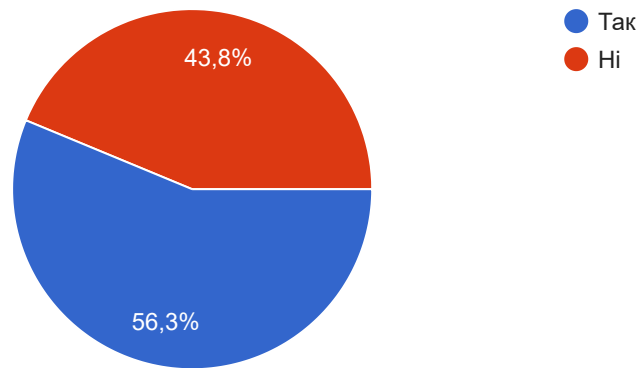
Організація роботи ЗРГ, спілкування з клієнтами, складання меню та технологічних карток.



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

 [Копіювати](#)

16 відповідей



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

16 відповідей

-

Фахові компетентності та програмні результати в повному обсязі відповідають діючій ОП

більш поглиблене вивчення теоретичних та практичних питань використання харчових добавок; поглиблене вивчення законодавчої бази України в сфері харчової промисловості

Робота з інноваційними технологіями та розробка інновацій

достатньо всього

Знання системи HACCP

Більше професійних навичок, і менше організаційних, бо на початку все одно ніхто не пускає до організаційних питань на роботі.

Додати практики

Ще не можу судити, бо не приступила до роботи за спеціальністю. Вчу іноземну мову. Це єдина перешкода для початку роботи.

Варіантів немає, в освітній програмі все включено

Більше практичної роботи

Як на мене, не вистачає саме реальних кейсів, більш поглиблених знань з HACCP та прикладів використання саме їх на практиці, знань по новому сучасному обладнанню.

Збільшити кількість практичних лабораторних занять

Все влаштовує

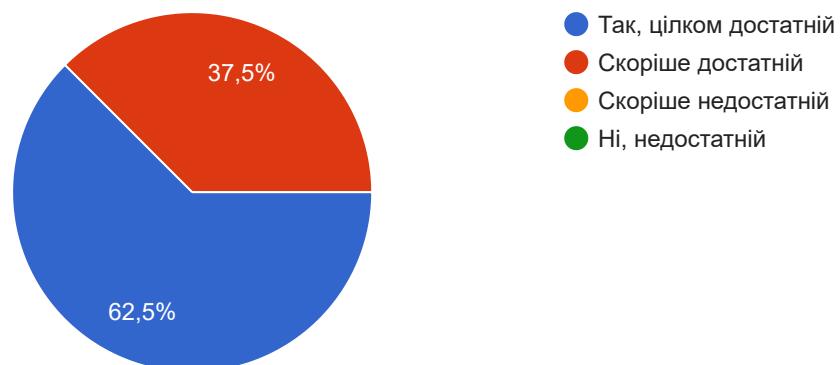
Комунікація з клієнтами, комунікація між робочим персоналом.



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

[Копіювати](#)

16 відповідей



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

16 відповідей

-

Дисципліни, які включені до ОП мають достатній перелік освітніх компонент, та на мою думку не потребують доповнення

перелік дисциплін достатній

Інноваційні технології та R&D

практика

-

Важко відповісти

Життя показало, що в кожному навчальному процесі за фахом необхідний курс іноземної (хоча б англійської) мови. Розумію, що це значно ускладнить програму навчання.

Кількість дисциплін достатня

Комунікація з персоналом

Більше практичних дисциплін

Можливо щось про управління якістю та аудити

Не мою думку для вивчення представлено достатньо цікавих дисциплін. Для їх більш якісного засвоювання збільшити кількість аудиторних годин для дисциплін професійного спрямування

На мою думку, всі необхідні дисципліни є в наявності

На мою думку , додавати дисципліни не потрібно.



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

16 відповідей

Теоретичні основи харчових технологій

На мою думку необхідно збільшити обсяг вивчення дисципліни, як Інноваційні технології та інжиніринг в харчовій промисловості

Харчові добавки - збільшити; не фахові дисципліни - зменшити

Збільшити

конструювання харчоовї продукції - збільшити

Технологічних

Організаційні зменшити, а технічно-професійні збільшити.

Практичних

Для мене було достатньо матеріалу. Кожен далі може самостійно вдосконалюватись. Цьому процесу краю немає.

Робота з документацією та стандарти HACCP

Сучасні формати ЗРІ

Збільшити маркетинг

Скоротити частину загальних дисциплін гуманітарного циклу

Збільшити кількість аудиторних годин для дисциплін професійного спрямування

Можливо трішки більше годин за спеціалізацією

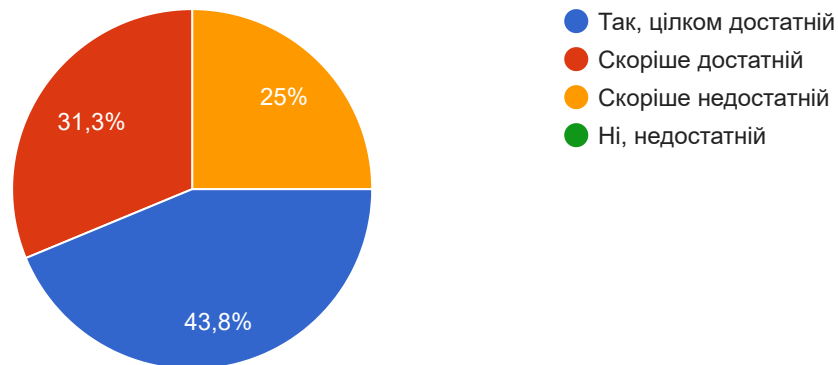
Збільшити кількість аудиторних годин за профільними дисциплінами.



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

 Копіювати

16 відповідей



14. Чи сприяв Університет Вашому працевлаштуванню?

16 відповідей

Ні

Так

так

НІ

так, керівник кваліфікаційної роботи

ні

Так. Перешкода - тільки рівень німецької.

Я сама знайшла роботу, допомоги не потребувала

Ні, але навчання в нашому Університеті допомогло



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

16 відповідей

Так

так

Ні

Так, багато разів. За це їм велике дякую!

ні

Ще ні. Але можливо.

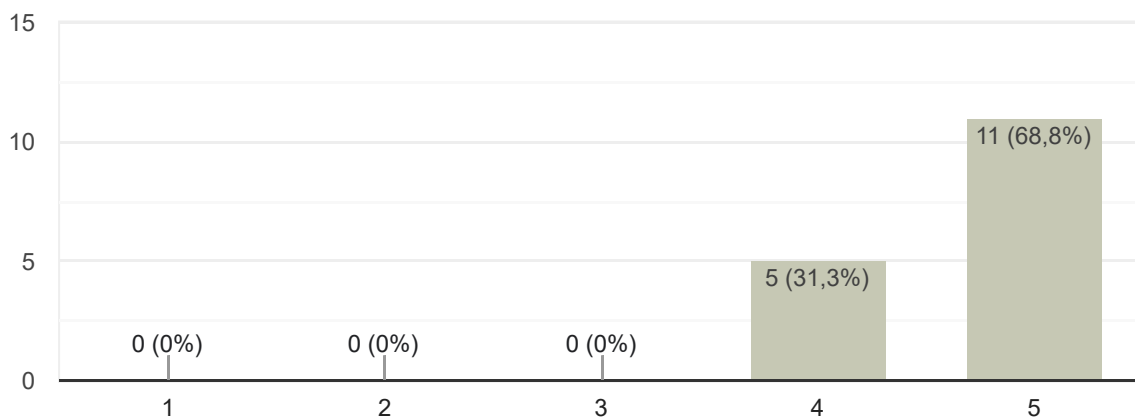
Не мала можливості

Думаю так

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

16 відповідей



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

16 відповідей

Більш практичної складової, бажано після кожного практичного етапу. Щоб це залишалось в пам'яті, не як теоретична інформація, а як нова здобута навичка.

Запровадження дуальної освіти - поєднання навчання та роботи, на мою думку необхідні для поліпшення підготовки фахівців у ДБТУ

збільшення годин практичної підготовки; відвідування харчових виробництв студентами

Створити систему співпраці та контакту студентів з великими підприємствами. Створити умови для роботи студентів з інноваціями та реалізації їх проектів

дуже хотілося б працювати в лабораторіях та аудиторіях

Більше проводити практичних занять, виробничих практик для більш детального ознайомлення з майбутньою професією

на даний момент, акцентуючи увагу на те, що у нас дистанційне навчання, університет мабуть робить все можливе.

Важко відповісти

Мабуть так відповідати не слід, але онлайн навчання було повним. Звичайно, можна було б додати навчальні фільми і тренінги по окремим розділам. Це доповнило б наглядності у онлайн процесі навчання. Але це додатковий час. Треба думати. Не все бажане можна втиснути в учбовий графік.

Збільшення годин виробничої практики

Проведення навчального процесу за більш сучасними даними

Курси з професійної термінології, культура ділового спілкування

Практика на підприємствах харчової промисловості

Можливо оновлення матеріально - технічної бази, можливо консультування чи співпраця з роботодавцями.

Збільшити кількість аудиторних годин для дисциплін професійного спрямування

Під час навчання хотілося б мати більше ознайомчих екскурсій на харчові підприємства, майстер-класи



На мою думку , для поліпшення підготовки фохівців у Державному біотехнологічному університеті, необхідно створити такі заходи: Майстер- класи від шеф-кухарів фірмових або над- складних страв; Більш поглиблені майстер-класи з молекулярної кухні.

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

Ця форма здається підозрілою? [Звіт](#)

Google Форми



