

Анкета опитування роботодавців щодо якості освітньої програми

6 відповідей

[Опублікувати дані аналітики](#)

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

6 відповідей

ТОВ Європродукт-2017

ТОВ Салтівський м'ясокомбінат

ТОВ ВП Роганський м'ясокомбінат

ТОВ "КАПС ФУД СІСТЕМС"

ПП "Новожанівський м'ясокомбінат"

ТОВ "Арома Спейс"

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

6 відповідей

Сало Катерина, 0953356132

Махотка Ольга Ігорівна

Дмитро

Оробченко Анна, директор

Технолог Богиня А.В.

Лопушняк Андрій, директор



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

6 відповідей

так

ні

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

5 відповідей

4

12

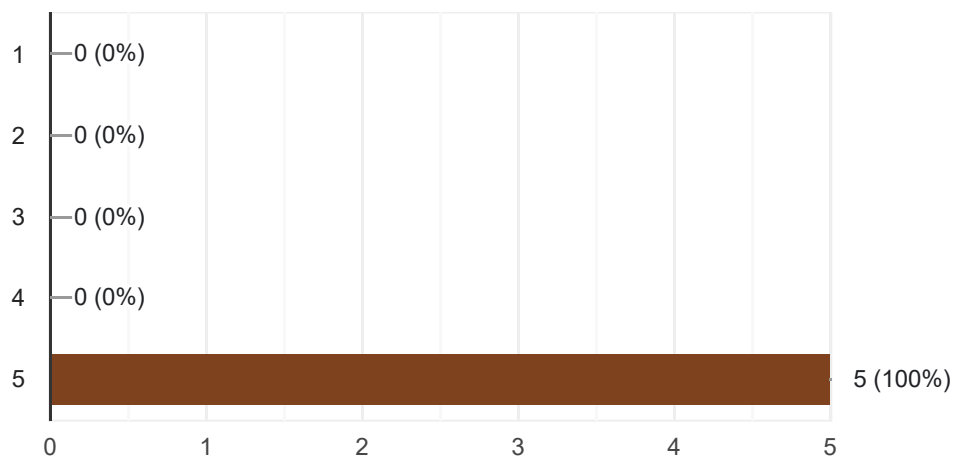
2, головний інженер, фахівець з охорони праці

технолог

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

6
5
4
3
2
1
0

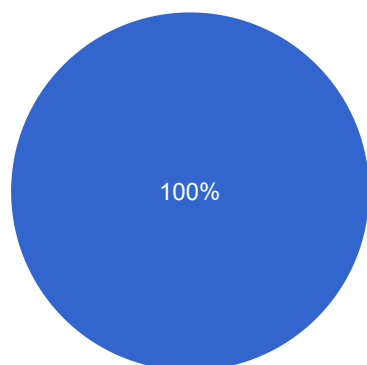
1 2 3 4 5

Рівень заг... Рівень ба... Стратегіч... Націленіс...

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

 Копіювати

6 відповідей



- Так, повністю забезпечує
- Скоріше так, ніж ні
- Скоріше ні, ніж так
- Ні, взагалі не забезпечує
- Важко відповісти



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

6 відповідей

Компетентність у сфері харчової безпеки та якості з акцентом на впровадження міжнародних стандартів (HACCP, ISO 22000, FSSC 22000)

Цифрові компетентності – використання програм для моделювання технологічних процесів, управління даними та аналітики

Уміння розробляти нові продукти та рецептури з урахуванням ринкових трендів, персоналізованого харчування та споживчих вподобань

Компетентність у сфері харчової безпеки

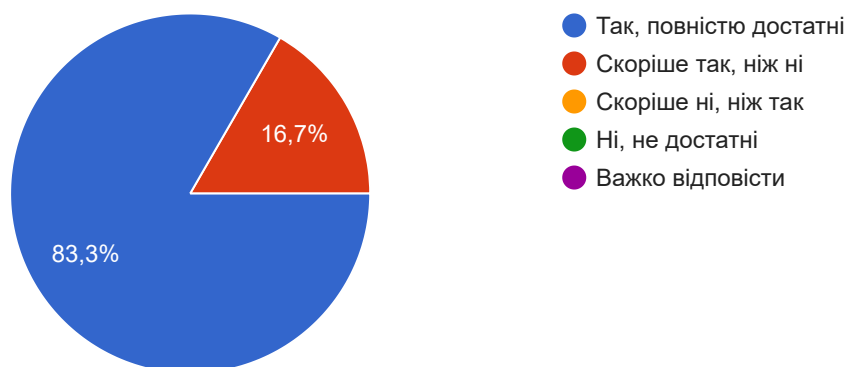
Компетентності у сфері маркетингу та комерціалізації продуктів, включаючи брендинг, просування крафтової продукції та роботу з HoReCa.

вміння розробляти і застосовувати нові технології у виробництві м'ясопродуктів, орієнтуючись на запити споживачів та галузі.

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

 Копіювати

6 відповідей



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

6 відповідей

Важливо, щоб студенти добре розбиралися у вимогах HACCP, ISO та інших стандартів. Щоб могли робити внутрішні перевірки, знаходити ризики і пропонувати, як їх усунути

Зараз без IT ніяк. Молодь має вміти користуватися програмами для обліку, аналітики і навіть моделювання виробничих процесів

Випускники мають уміти створювати нові рецептури, пробувати їх на практиці та оцінювати, чи будуть вони цікаві споживачу й прибуткові для бізнесу

вміння розробляти та впроваджувати програми передумов, формувати плани HACCP

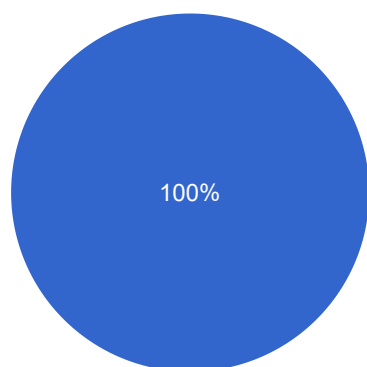
Корисно, щоб молоді спеціалісти розуміли, як працює ринок: могли аналізувати попит, пропонувати ідеї для реклами чи просування продукції, особливо в крафтовому сегменті

Здобувач здатний впроваджувати нові технології у виробництво м'ясопродуктів, дбаючи про їхню якість, безпечність та відповідність сучасним вимогам.

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

 Копіювати

6 відповідей



- Так, повністю забезпечує
- Скоріше так, ніж ні
- Скоріше ні, ніж так
- Ні, зовсім не забезпечує
- Важко відповісти



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

6 відповідей

–

У відповідних дисциплінах зробити акцент на санітарії та гігієні виробництва – зробити акцент на сучасних вимогах ЄС

Все влаштовує

В рамках дисципліни «Інноваційні технології» приділити увагу новітнім трендам , зокрема альтернативні білки, функціональні продукти, clean label тощо

всього достатньо

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

6 відповідей

Все добре

підкреслювати зв'язок програми з сучасними тенденціями ринку

Все влаштовує

Освітня програма цікава тим, що дає і класичні теоретичні знання, і сучасні практичні навички. Вона готує фахівців не лише для великих підприємств, а й для крафтового сегменту, який зараз активно розвивається.

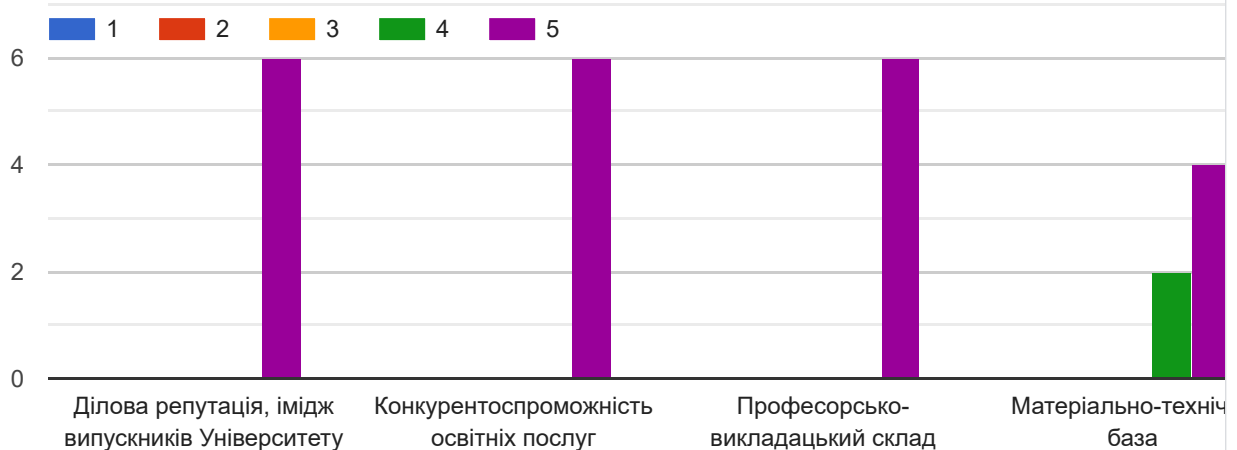
Все добре сформульовано

добре сформульовано



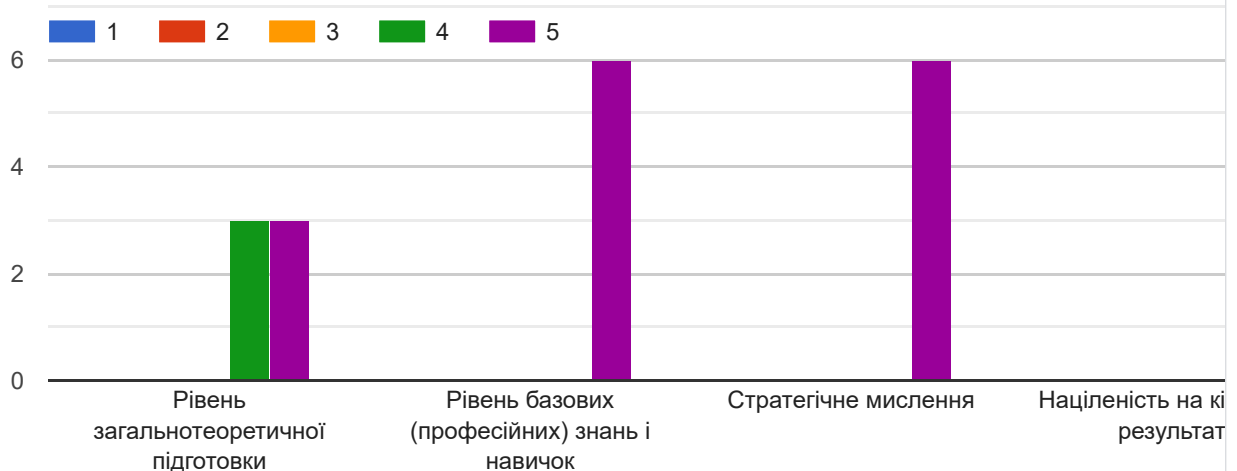
14. Оцініть, будь ласка, освітню програму за наведеними критеріями (за 5-бальною шкалою, де 5 – найвищий бал):

 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):

6 відповідей

Варто розширити співпрацю університету з бізнесом – залучати практиків і експертів галузі до викладання, організовувати спільні проекти, стажування, майстер-класи. Це дозволить студентам бачити, як насправді працює сучасна харчова індустрія, і краще розуміти вимоги роботодавця

Бажано посилити практичну підготовку студентів: більше лабораторних і виробничих занять, робота з сучасним обладнанням, відвідування підприємств. Теорія важлива, але роботодавцю потрібні фахівці, які вже на старті можуть працювати в реальних умовах виробництва

Доцільно розвивати у студентів soft skills: уміння працювати в команді, комунікацію з колегами та клієнтами, основи управління проектами та персоналом. Сучасному фахівцю потрібні не лише технічні знання, а й здатність ефективно взаємодіяти в колективі та брати відповідальність за результат

Потрібно активніше співпрацювати з підприємствами через стажування й спільні проекти.

Реалізація програми відбувається на високому рівні

Враховувати в ході освітнього процесу результати навчання студентів за межами університету, заохочувати їх участь у семінарах, майстер-класів тощо

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

Ця форма здається підозрілою? [Звіт](#)

Google Форми

