

ЗВІТ

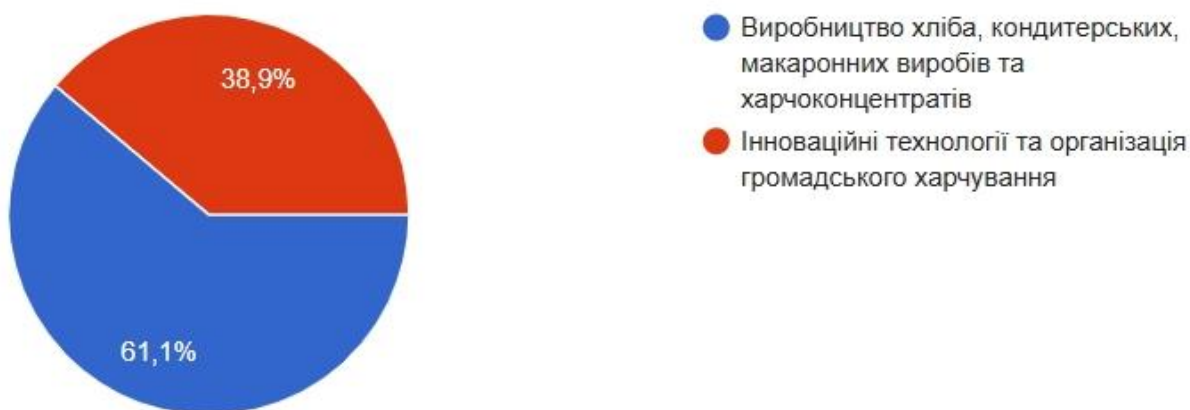
за результатами опитування роботодавців протягом 2024-2025 н.р. щодо ефективності підготовки фахівців (випускників коледжу) за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» спеціальність 181 «Харчові технології» у ВСП «ОТФК ОНТУ»

Метою проведення анкетування є моніторинг побажань потенційних та дійсних роботодавців у сфері харчової промисловості з метою виявлення шляхів поліпшення якості освітніх послуг, що надаються коледжем за спеціальністю 181 «Харчові технології», а також удосконалення системи якості освітнього процесу ВСП «Одеський технічний фаховий коледж Одеського національного технологічного університету». Відповідно до поставленої мети було проведено опитування (анкетування) роботодавців, які співпрацюють з випусковою цикловою комісією харчових технологій (входять до ради роботодавців), надають здобувачам освіти бази для технологічної та переддипломної практики, мають зворотній зв'язок з коледжем.

Результати опитування відображені у звіті. В опитуванні взяли участь 18 представників роботодавців у галузі харчових технологій. Роботодавцям було запропоновано відповісти на 13 запитань, з яких 10 запитань закритого типу (із запропонованими варіантами відповідей) за анкетною, розміщеною на сайті коледжу:

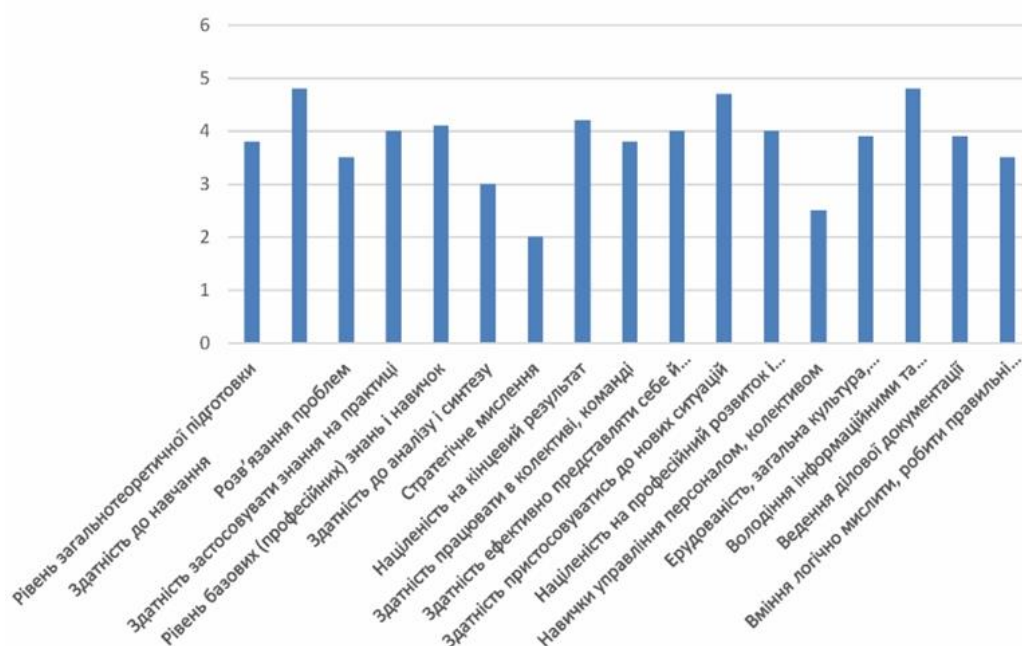
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeTcfhDR_wlOC74P5T6obpRg3YrDBRJTqj3PjQwjPYLAEnQw/viewform?usp=header

На питання №1 **Вкажіть освітньо-професійну програму, за якою навчались фахівці (випускники коледжу), що працюють у Вашій установі/організації (вибрати)** учасники опитування відповідали таким чином



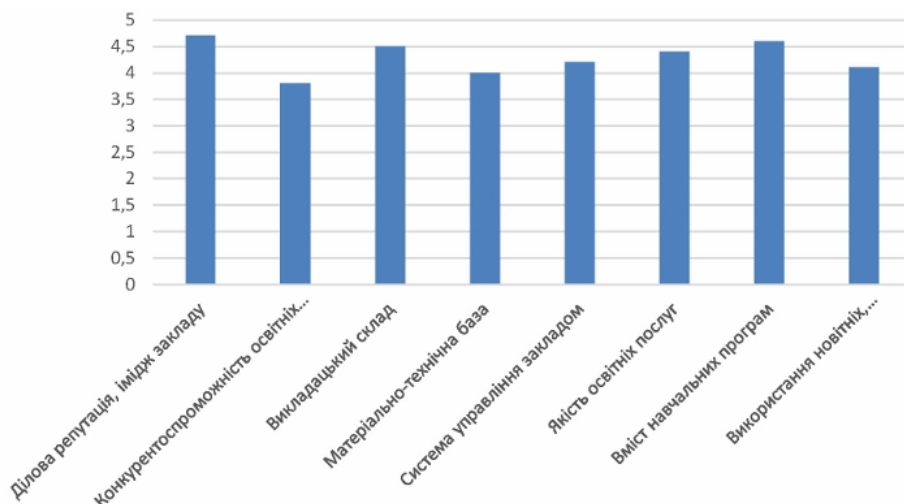
На питання №2 Які з наведених нижче чинників мають, на Вашу думку, найбільший вплив на ефективність професійної діяльності фахівця та його кар'єрне зростання (1 - низький рівень до 5 - високий рівень)

- Рівень загальнотеоретичної підготовки
- Здатність до навчання
- Здатність до аналізу і синтезу
- Розв'язання проблем
- Здатність застосовувати знання на практиці
- Рівень базових (професійних) знань і навичок
- Стратегічне мислення
- Націленість на кінцевий результат
- Здатність працювати в колективі, команді
- Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці
- Здатність пристосовуватись до нових ситуацій
- Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання
- Навички управління персоналом, колективом
- Ерудованість, загальна культура, комунікабельність
- Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями
- Ведення ділової документації
- Вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку



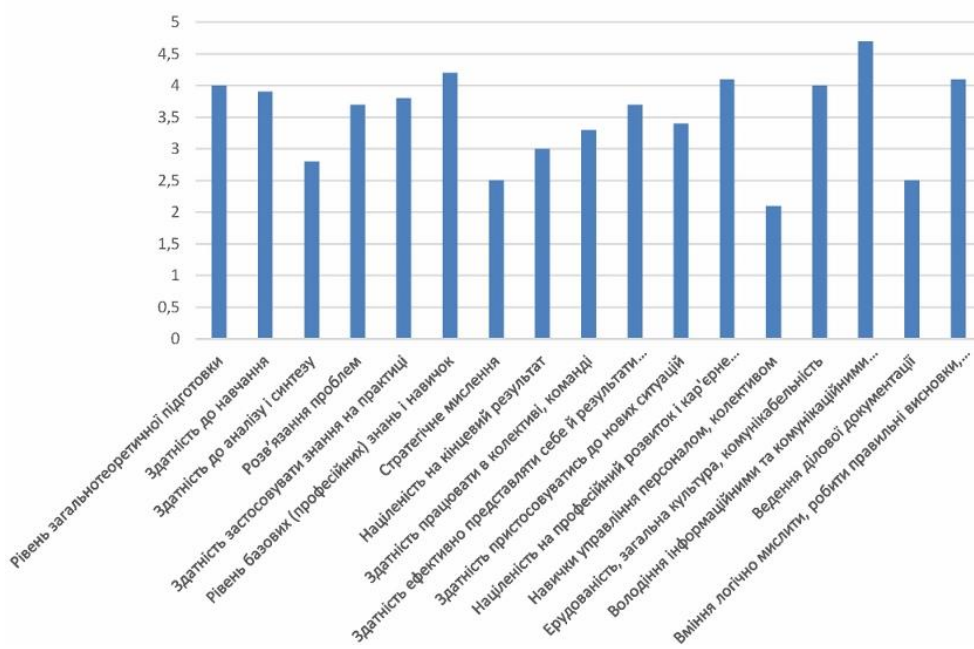
На питання №3 Наведіть, будь ласка, свою оцінку коледжу як закладу фахової передвищої освіти, за такими критеріями: 1 (незначний рівень) до 5 (дуже високий рівень)

- Ділова репутація, імідж закладу
- Конкурентоспроможність освітніх послуг
- Викладацький заклад
- Матеріально-технічна база
- Система управління закладом
- Якість освітніх послуг
- Вміст навчальних програм
- Використання новітніх, інтерактивних методів навчання

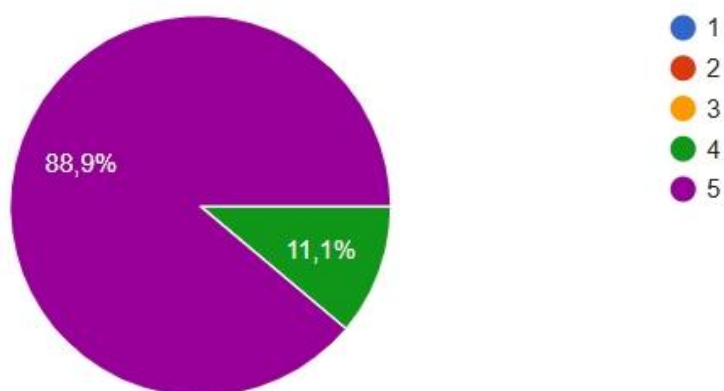


На питання №4 Оцініть якості та навички випускників коледжу за п'ятибальною шкалою від 1 (низький рівень) до 5 (високий рівень)

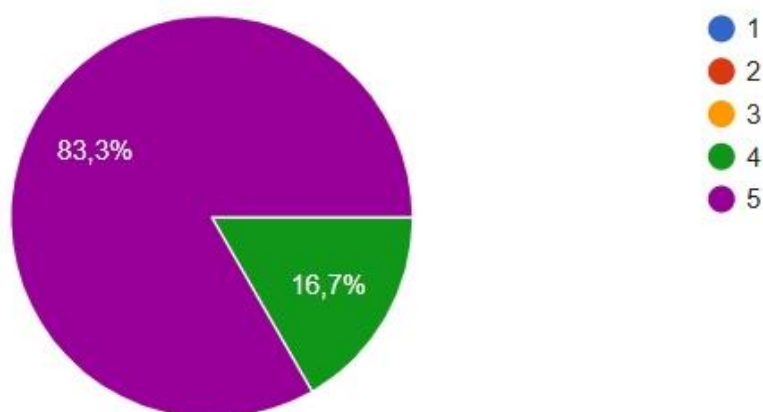
- Рівень загальнотеоретичної підготовки
- Здатність до навчання
- Здатність до аналізу і синтезу
- Розв'язання проблем
- Здатність застосовувати знання на практиці
- Рівень базових (професійних) знань і навичок
- Стратегічне мислення
- Націленість на кінцевий результат
- Здатність працювати в колективі, команді
- Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці
- Здатність пристосовуватись до нових ситуацій
- Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання
- Навичко управління персоналом, колективом
- Ерудованість, загальна культура, комунікабельність
- Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями
- Ведення ділової документації
- Вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку



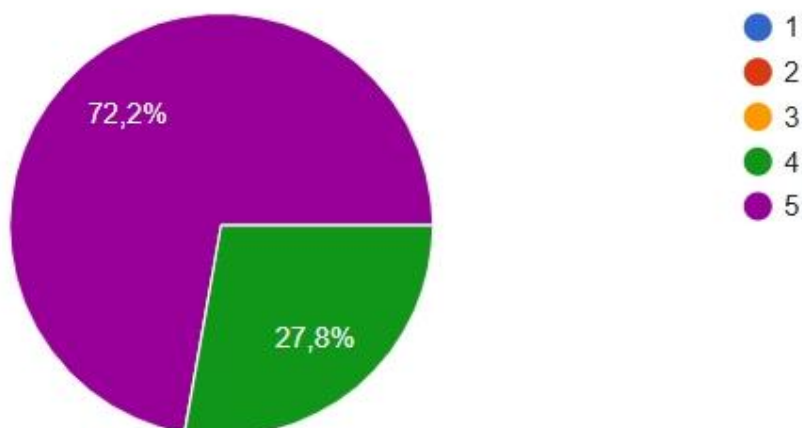
На питання №5 Наскільки Ви задоволені рівнем професійної підготовки випускників коледжу, які працюють у Вас в організації/установі? (1 - низький рівень до 5 - високий рівень)



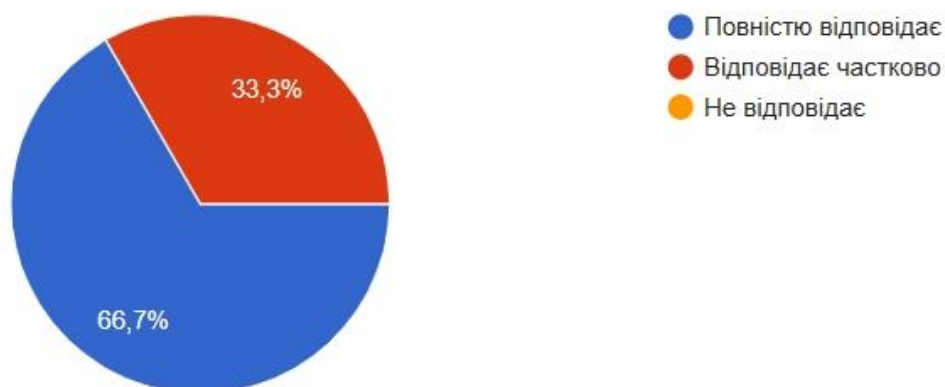
На питання №6 Наскільки Ви зацікавлені в прийомі на роботу випускників коледжу? 1 (не зацікавлений) до 5 (повністю зацікавлений)



На питання №7 Якою, на вашу думку, є актуальність освітньо-професійної програми у світлі найновіших досліджень та сучасного ринку праці? (1 - низький рівень до 5 - високий рівень)



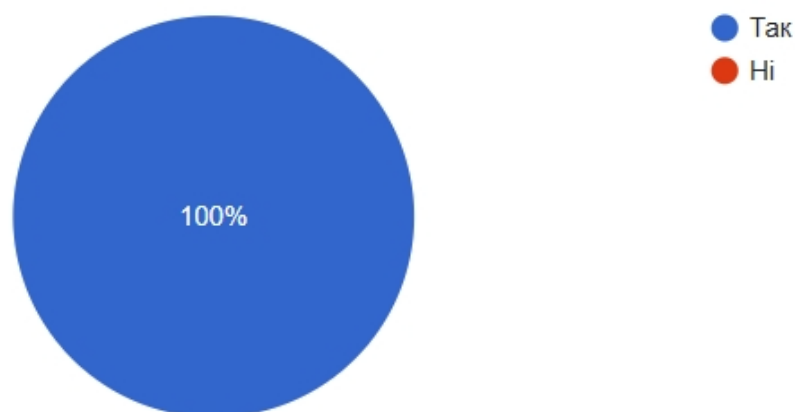
На питання №8 Наскільки, на Вашу думку, дана освітньо-професійна програма відповідає сучасним і перспективним вимогам до професійної діяльності фахівців, потребам галузі та ринку праці загалом?



На питання №9 Чи передбачає освітньо-професійна програма практичну підготовку, яка дає можливість здобути компетентності, потрібні випускникам для подальшої професійної діяльності?



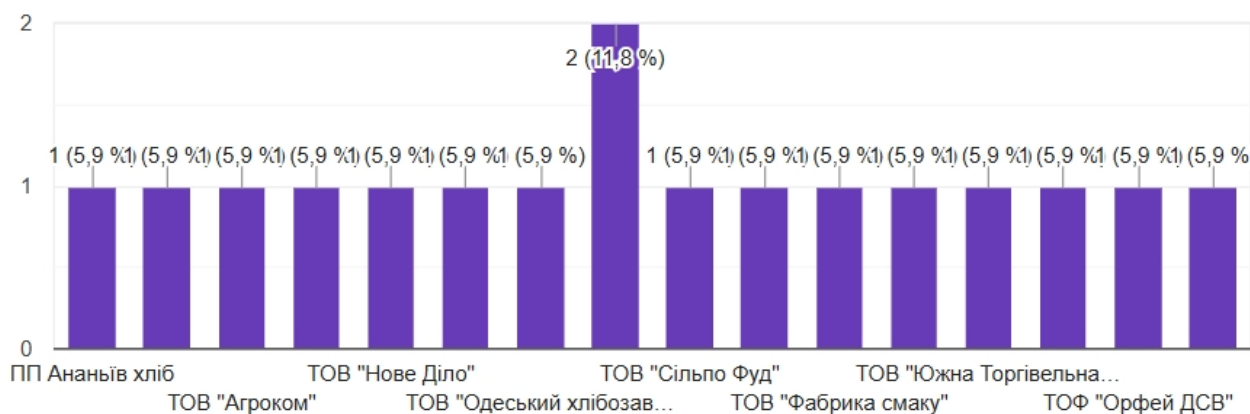
На питання №10 Чи залучались Ви особисто до організації та реалізації освітнього процесу та освітньо-професійної програми?



На питання №11 **Надайте свій коментар або побажання щодо шляхів удосконалення даної освітньо-професійної програми**

- Ми вважаємо що освітня програма відповідає усім нормам та стандартам.
- Позитивним є розвиток навичок командної роботи та комунікації.
- Випускники дуже гарно пристосовуються до нових умов.
- Студенти вміють працювати в команді та комунікувати один з одним.
- Програма формує відповідальне ставлення до організації виробничих процесів.
- Відчувається рівень освітньої підготовки студентів. Вони швидко орієнтуються у просторі, виконують завдання досконало, базові навички на рівні.
- Адаптувати навчальні матеріали до світових стандартів HoReCa
- Все влаштовує
- Викладання не оновлюється під актуальні світові тренди. Загалом програма більш ніж задовільна, але не вистачає лабільності до актуальних трендів
- Корисним буде включення модулів з організації кейтерингу та доставки.
- Значна частина курсу виглядає теоретичною, але практичної користі для бізнесу студенти не отримують. Незважаючи на це, Студенти демонструють хороші базові знання у класичних технологіях.
- Необхідно приділити більше уваги сучасній технічній документації
- Недостатньо міждисциплінарності: кулінарія відділена від менеджменту, маркетингу та комунікацій.
- Рекомендується акцентувати на формуванні навичок командної роботи та сервісної культури.
- Необхідно додати до освітньої програми більше практичних занять
- Рекомендується додати курси з управління виробничими процесами та персоналом.
- Удосконалення освітньої програми полягає в її осучасненні
- Студенти демонструють гарні базові знання. Завдяки цій освітній базі, студенти краще орієнтуються на практиці, виконують свою роботу досконально

На питання №12 **Вкажіть, будь ласка, назву Вашої установи/організації (за бажанням)**



Загалом за результатами опитування роботодавців протягом 2024-2025 н.р. щодо ефективності підготовки фахівців (випускників коледжу) за освітньо-професійним ступенем «фаховий молодший бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» у ВСП «ОТФК ОНТУ» можна зробити висновок, що переважна більшість роботодавців задоволені якістю освітнього процесу у коледжі та налаштовані на плідну співпрацю.