

Звіт
за результатами опитування роботодавців
щодо ОПП «Харчові технології»
(спеціальність 181 Харчові технології)
ОПС «Фаховий молодший бакалавр»

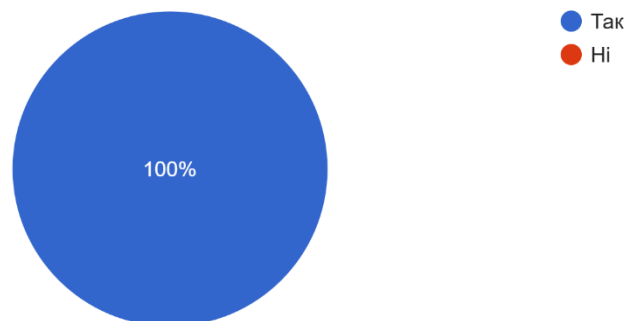
В Ірпінському фаховому коледжі НУБіП України щороку здійснюється моніторинг та оновлення освітньо-професійних програм для вдосконалення їхньої якості. Ключовою метою цього процесу є збір та аналіз відгуків від роботодавців щодо ефективності програм та врахування їхніх рекомендацій з удосконалення.

Механізм перегляду освітніх програм базується на налагодженому діалозі з представниками бізнесу через обговорення ключових аспектів змісту ОПП. Цьогорічне опитування охопило 8 експертів з підприємств харчової індустрії та сфери ресторанного господарства.

Нижче наведено консолідовані результати анкетування, які дають змогу ґрунтовно проаналізувати зібрані дані та виявити компоненти освітньо-професійної програми, що потребують модернізації. Надані роботодавцями пропозиції становлять цінне підґрунтя для подальшого покращення ОПП, забезпечуючи відповідність сучасним вимогам ринку праці.

Чи ознайомлені ви з освітньо-професійною програмою, розміщеною на офіційному веб-сайті Коледжу?

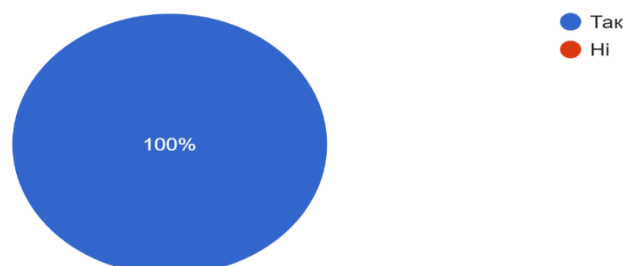
8 відповідей



100 % роботодавців, які були опитані, підтвердили, що ознайомлені з ОПП «Харчові технології», яка розміщена на офіційному веб-сайті коледжу.

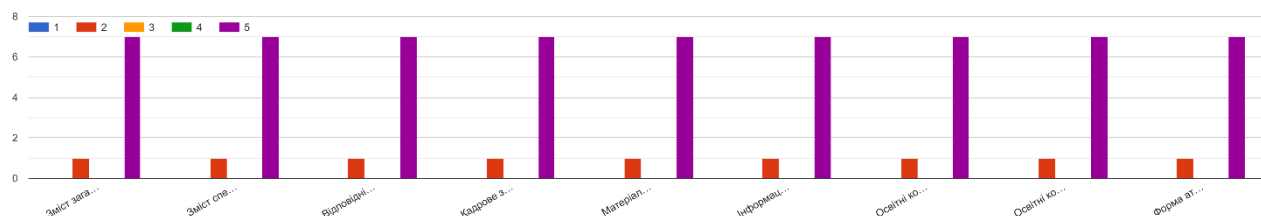
Чи залучали вас до перегляду освітньо-професійної програми?

8 відповідей



Результати опитування демонструють, що кожен із 8 опитаних представників роботодавців взяв активну участь у процесі перегляду програми, що яскраво відображає їхню зацікавленість у цьому питанні. Подібний рівень залучення бізнесу створює сприятливі умови для успішного працевлаштування випускників коледжу та формує міцне підґрунтя для їхнього подальшого професійного зростання та кар'єрного розвитку.

Оцініть, будь ласка, освітньо-професійну програму за такими критеріями (оцініть за 5-бальною шкалою, де 1 – низький рівень, 5 – високий рівень)



Роботодавці високо оцінюють освітньо-професійну програму за вказаними на графіку критеріями.

Чи забезпечує перелік дисциплін освітньо-професійної програми повноцінну підготовку студентів до практичної діяльності за спеціальністю?

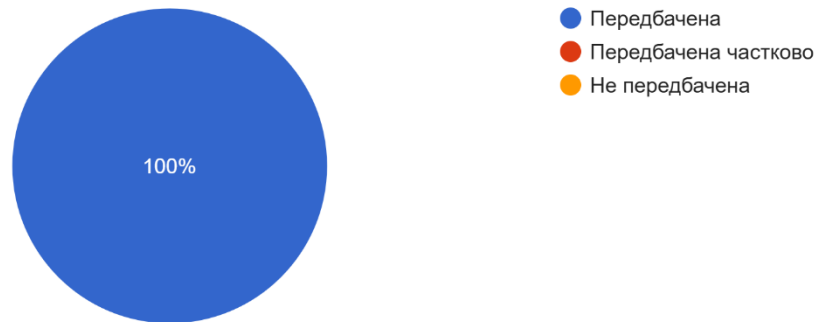
8 відповідей



За даними проведеного опитування серед представників бізнесу, всі без винятку роботодавці (100%) підтвердили, що перелік навчальних дисциплін освітньо-професійної програми «Харчові технології» повністю забезпечує комплексну підготовку здобувачів освіти до практичної роботи за фахом. Такий однотайний позитивний відгук є переконливим свідченням актуальності та високої якості освітньої програми, яку пропонує коледж. Цей факт може слугувати вагомим аргументом для абітурієнтів при виборі даного напрямку як платформи для побудови успішної професійної кар'єри у галузі харчових технологій.

Чи передбачена освітньо-професійною програмою можливість формування здобувачем фахової передвищої освіти індивідуальної освітньої траєкторії?

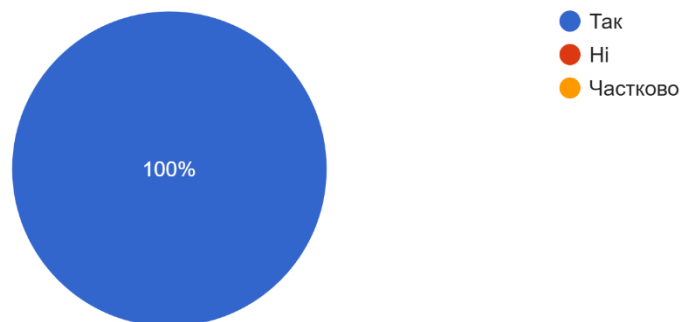
8 відповідей



Результати опитування роботодавців щодо освітньо-професійної програми «Харчові технології» свідчать про те, що всі роботодавці підтверджують передбачення в програмі можливостей формування здобувачем фахової передвищої освіти індивідуальної освітньої траєкторії.

Чи вважаєте ви, що підготовка фахівців за освітньо-професійною програмою є актуальною і необхідною?

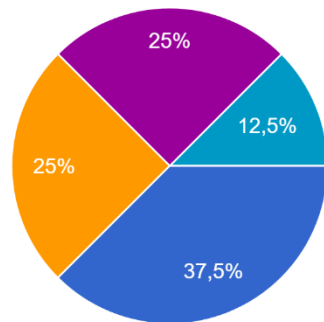
8 відповідей



Також усі опитані представники роботодавців були одностайними у думці, що підготовка фахівців за цією програмою є актуальною і необхідною. Єдність позиції роботодавців підкреслює стратегічну важливість даної освітньої програми для харчової галузі та свідчить про її відповідність сучасним потребам ринку праці. Такий консенсус серед професіоналів галузі не лише підтверджує правильність обраного коледжем напрямку підготовки, але й сигналізує про стабільний попит на випускників програми «Харчові технології» у виробничому секторі, що гарантує перспективність професійного розвитку майбутніх фахівців.

Назвіть форми співпраці із випусковою цикловою комісією (можливо обрати декілька варіантів відповідей).

8 відповідей



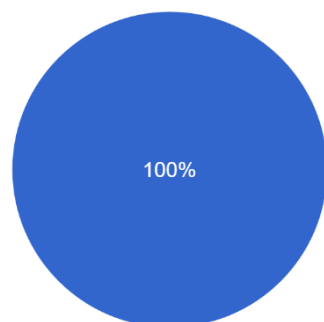
- Участь у розробці проєкту освітньо-професійної програми та навчально...
- Участь в освітньому процесі шляхом проведення аудиторних занять
- Керівництво практикою
- Участь у засіданнях циклової комісії
- Участь у конференціях, методичних семінарах, круглих столах тощо
- Участь у майстер-класах, тренінгах,...
- Науково-дослідна співпраця

Роботодавці високо оцінюють співпрацю з випусковою цикловою комісією у рамках освітньо-професійної програми «Харчові технології». Вони відзначили можливість участі в майстер-класах, тренінгах, зустрічах зі студентами тощо (12,5%), керівництво практикою (25%), та участь у конференціях, методичних семінарах, круглих столах (25%). Також 37,5% роботодавців беруть участь у розробці проєкту освітньо-професійної програми та навчального плану, а також планують брати участь в освітньому процесі шляхом проведення аудиторних занять.

Таким чином, результати опитування демонструють високий рівень залучення представників бізнесу до освітнього процесу в різноманітних формах, що сприяє посиленню практичної складової навчання. Особливо важливим є факт участі значної частини роботодавців у розробці програми та їхня готовність проводити аудиторні заняття, що забезпечує безпосередню передачу актуальних галузевих знань та навичок студентам. Така багатовекторна співпраця з професійною спільнотою є потужним інструментом забезпечення якості освіти та підготовки конкурентоспроможних фахівців, здатних ефективно вирішувати реальні виробничі завдання одразу після завершення навчання в коледжі.

Чи забезпечує освітньо-професійна програма формування тих компетентностей, які потрібні фахівцям для ефективної роботи на вашому підприємстві (в установі/організації)?

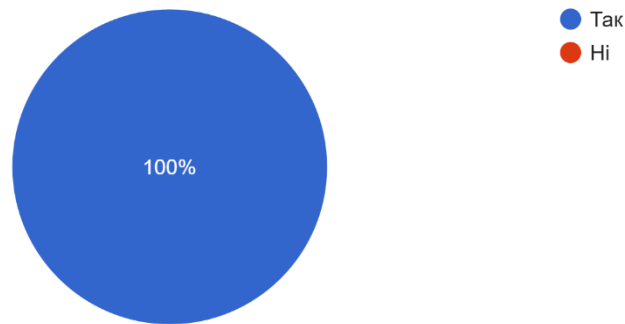
8 відповідей



- Так
- Ні

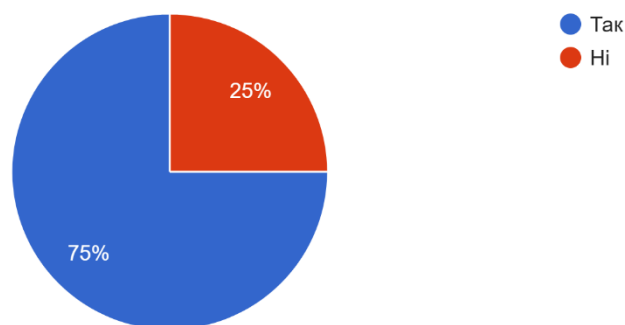
За результатами опитування роботодавців 100% вважає, що освітньо професійна програма «Харчові технології» забезпечує формування необхідних компетентностей для ефективної роботи на їх підприємстві/установі/організації. Це є позитивним сигналом для коледжу і свідчить про те, що програма успішно відповідає на потреби ринку праці.

Чи зацікавлені ви надати можливість для проходження виробничої практики на базі вашого підприємства (установи/організації) студентам...етою підвищення рівня практичної підготовки?
8 відповідей



Ствердна відповідь від усіх представників роботодавців була на запитання щодо зацікавленості надати можливість для проходження виробничої практики студентам.

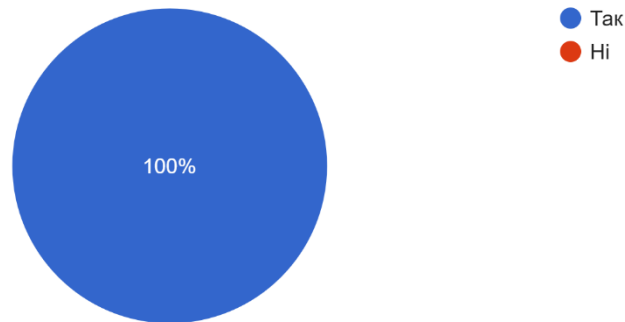
Чи готові ви проводити профорієнтаційні бесіди з випускниками шкіл щодо їх вступу до Коледжу на освітньо-професійну програму?
8 відповідей



За результатами опитування роботодавців бачимо, що 75 % з них готові проводити профорієнтаційні бесіди з випускниками шкіл щодо їх вступу до коледжу на дану програму.

Чи готові ви співпрацювати з Коледжем надалі з метою удосконалення освітньо-професійної програми для підготовки фахівців?

8 відповідей



Усі 100% опитаних представників бізнесу висловили готовність до подальшої співпраці з Коледжем задля вдосконалення освітньо-професійної програми підготовки фахівців. Така одностайна позиція є надзвичайно обнадійливим показником, оскільки партнерство з роботодавцями становить фундаментальну основу для формування висококваліфікованих спеціалістів, які повністю відповідають актуальним вимогам сучасного ринку праці.

Варто зазначити, що анкета містила спеціальний розділ «Ваші пропозиції та зауваження до змісту освітньої програми», який надав можливість представникам підприємств висловити конкретні міркування щодо наповнення ОПП. У цьому розділі було зафіксовано наступні пропозиції:

Надайте свої коментарі або пропозиції щодо покращення якості освіти та освітнього процесу підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою у Коледжі.

5 відповідей

Освітньо-професійна програма повністю задовольняє освітні потреби

Більше практичних занять

Збільшити часи, відведені практичних занять.

Частіше залучати роботодавців до проведення майстер-класів у коледжі

Освітньо-професійна програма повністю задовольняє освітні потреби. Рекомендуємо розширювати співпрацю з підприємствами постійно

Зазначте, будь-ласка, назву підприємства (організації), яке ви представляєте та контактний телефон (за бажанням).

8 відповідей

Кафе "Варенична Майстерня"

Кафе "Іжак". м.Київ

КП "Фабрика-кухня "Готуїмо" БМР

Санаторій "Ворзель"СБУ

Кафе «Франс.уа»

ПП "Деліція"

Ресторан корисного харчування "ЗАвертай"

Проведений комплексний аналіз результатів опитування представників роботодавців дозволяє сформулювати узагальнюючий висновок щодо якості освітньо-професійної програми «Харчові технології». Насамперед варто відзначити високий рівень зацікавленості професійної спільноти у даній програмі, що підтверджується стовідсотковою участю опитаних у процесі її моніторингу та готовністю до подальшої співпраці з Коледжем.

Одноставна позитивна оцінка змісту освітньої програми та її компонентів демонструє, що підготовка фахівців за ОПП «Харчові технології» не лише актуальна і необхідна для галузі, але й повністю відповідає вимогам сучасного виробництва. Роботодавці високо оцінюють якість підготовки випускників, відзначаючи достатній рівень набутих ними компетентностей та практичних навичок.

Особливо цінним аспектом взаємодії з роботодавцями є їхня багатовекторна залученість до освітнього процесу через участь у розробці програми, проведенні практичних занять, керівництві виробничою практикою та організації спеціалізованих заходів. Така інтеграція практичного досвіду в освітній процес забезпечує високу якість практичної підготовки здобувачів освіти.

З метою подальшого вдосконалення освітньо-професійної програми «Харчові технології» ОПС «Фаховий молодший бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» необхідно врахувати всі конструктивні пропозиції та зауваження, надані роботодавцями під час опитування. Це дозволить не лише адаптувати програму до динамічних змін у галузі, але й посилити її конкурентні переваги на ринку освітніх послуг.

Реалізація запропонованих роботодавцями рекомендацій сприятиме підвищенню якості підготовки фахівців, формуванню у них актуальних професійних компетентностей.