

ВИТЯГ ІЗ ПРОТОКОЛУ № 3
Засідання циклової комісії харчових технологій,
готельно-ресторанної справи та кейтерингу
Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж економіки і технологій
Національного університету «Чернігівська політехніка»

14.10.2025

м. Чернігів

Голова: Аліна СМАГЛЮК

Присутні: Людмила ІЛЛЯШЕНКО, Галина СМІРНОВА, Оксана ЄРМОЛЕНКО, Ірина ЄЩЕНКО, Ольга ХОЛЯВКО, Ольга КАРТАК

Порядок денний:

2. Про результати опитування стейкхолдерів.

2. СЛУХАЛИ:

Людмилу ІЛЛЯШЕНКО, заступника директора з навчальної роботи про результати опитування стейкхолдерів.

Повідомила, що з метою удосконалення освітньо-професійної програми Харчові технології проведено опитування серед існуючих та потенційних роботодавців. В ньому взяли участь керівники підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

В опитуванні брали участь представники закладів ресторанного господарства:

- ШишкіNN Спа Готель
- Ресторан Хвоя
- Кафе Унісон
- Ресторан Колиба
- Кейтерингова компанія Банда Смаку
- Піцерія Pizza Di Roma
- Ресторан Веранда
- КП «Шкільне»
- Варенична Балувана Галя
- Ресторан Велюров
- Кав'ярня Шарлотка
- ТОВ ТС "Плюс" WineTime
- Ресторан Сенатор

84,6% підприємств з числа опитаних – приватної форми власності, 7,7% – державної, 7,7% - комунальної.

Випускники та здобувачі освіти Коледжу працюють у всіх опитаних підприємствах. При цьому в 2 підприємствах працює – від 5 до 10 осіб, в 11 підприємствах – до 5. Одне підприємство не має випускників Коледжу серед працівників.

84,6% керівників повністю задоволені рівнем фахової підготовки здобувачів освіти та/або випускників Коледжу, 15,4% – частково задоволені рівнем підготовки.

69,2% опитаних вказали на необхідність проходження курсів випускників, пов'язаних із специфікою організації, 30,8% не проводили додаткового навчання.

В прийомі на роботу випускників Коледжу повністю зацікавлені 69,2% закладів, в цілому зацікавлені 30,8% і не зацікавлені – 0% підприємств.

На прохання оцінити якості та навички здобувачів освіти та/або випускників отримано такі результати:

- Рівень загальнотеоретичної підготовки та професійних знань 7 стейкхолдерів оцінили як високий (5 балів), 1 – середній (4 бали), 4 – достатній (3 бали) і 1 – низький (2 бали).

- Навички стратегічного мислення випускників високо оцінили 4 роботодавців, 4 дали достатню оцінку, 1 вважає навички середніми і 4 – початковими.
- Висока націленість на результат 8 стейкхолдерів оцінили на високі бали (5 і 4 бали), достатня – 1 і низька 3.
- Здатність до командної роботи випускників дістала високу оцінку у 7 стейкхолдерів, достатню – 2, середню – 3 і низьку – 1.
- 8 керівників підприємств вважають, що випускники Коледжу здатні ефективно представляти себе й результати своєї праці, 5 відповіли, що випускникам необхідно розвивати ці навички.

В цілому випускники Коледжу мають високу націленість на кар'єрне зростання і професійний розвиток.

Якості ерудованості, загальної культури, комунікабельності випускників отримали схвальні відгуки від більшості роботодавців.

Стейкхолдери відповіли, що випускники мають навички ведення ділової документації.

За рівнем володіння інформаційними та комунікаційними технологіями більшість стейкхолдерів надали високу та середню оцінку.

92,3% стейкхолдерів готові надати можливість для проходження виробничої практики на базі свого підприємства здобувачам освіти, 7,7% – не готові.

Представники підприємств надали рекомендації та пропозиції щодо підвищення якості підготовки здобувачів освіти у Коледжі:

- збільшити кількість годин практичної підготовки;
- підвищувати рівень цифрової компетентності здобувачів освіти
- підвищувати рівень обізнаності здобувачів щодо новітніх технологій та технік виготовлення харчової продукції, а також вивчати нову продукцію і правильні техніки роботи з ними.
- посилювати зв'язки з підприємствами шляхом проведення гостьових лекцій, екскурсій, конференцій.

ВИРІШИЛИ:

Викладачам циклової комісії прийняти інформацію до відома та опрацювати пропозиції стейкхолдерів.

Голова



Аліна СМАГЛЮК