ВИТЯГ З ПРОТОКОЛУ №9
засідання педагогічної ради
Відокремленого структурного підрозділу
«Фаховий коледж економіки і технологій
Національного університету «Чернігівська політехніка»

30.06.2026 м. Чернігів

Голова – Михайло СОКОЛ
Секретар – Людмила ІЛЛЯШЕНКО
Присутні – 52 члени педагогічної ради
Відсутні – немає

Порядок денний:

4. Про результати опитування стейкхолдерів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа. Доповідач Наталія Єременко.

4. СЛУХАЛИ:

Наталію ЄРЕМЕНКО, завідувача навчально-виробничою практикою, про результати опитування стейкхолдерів.

Повідомила, що з метою удосконалення освітньо-професійних програм проведено опитування серед існуючих та потенційних роботодавців.

В опитуванні брали участь представники закладів ресторанного господарства:

- Coffee boom
- Кафе Кукурудза
- Ресторан Shishi
- ФОП Горіна Анастасія Олексіївна
- ТОВ альянс незалежних готелів України
- Ресторан Хвоя
- Кафе «Надія» ФОП Байда Оксана Іванівна
- Приморско клуб ЕАД хотел Форест Бийч
- ТОВ ТС «Плюс» Магазин Wine Time
- Optima Collection Чернігі
- Ресторан ПОЛІССЯ
- ПП ТА «Чернігів-тур»
- ФОП Філоненко. Мережа кав`ярень «Coffee boss»

100% підприємств з числа опитаних – приватної форми власності.

Випускники та здобувачі освіти Коледжу працюють у переважній більшості підприємств з числа опитаних (92,9%). При цьому в 1 підприємствах працюють більше 10 здобувачів освіти, в трьох закладах – від 5 до 10 осіб, в 9 підприємствах – до 5. Решта підприємств не мають випускників Коледжу серед працівників.

78,6% керівників повністю задоволені рівнем фахової підготовки здобувачів освіти та/або випускників Коледжу, 14,3% вважають, що компетентності, вказані в ОПП, достатні для ефективної роботи в закладі, 7,1% – не задоволені.

57,1% опитаних вказали на необхідність проходження курсів випускників, пов'язаних із специфікою організації, 42,9% не проводили додаткового навчання.

В прийомі на роботу випускників Коледжу повністю зацікавлені 78,6% закладів, в цілому зацікавлені 7,1% і не зацікавлені – 7,1% підприємств.

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

Рівень загальнотеоретичної підготовки та професійних знань 6 стейкхолдерів оцінили як високий (5 балів), 4 – середній (4 бали), 3 – достатній (3 бали) і 1 – низький (1 бали).

Рівень базових (професійних) знань і навичок високо оцінили - 5 стейкхолдерів, достатній рівень (3 і 4 бали) – 5 стейкхолдерів та 1 стейкхолдер оцінив в 1 бал.

Навички стратегічного мислення випускників високо оцінили 5 роботодавців, 3 дали достатню оцінку, 5 вважають навички середніми і 1 – початковими.

Висока націленість на результат 10 стейкхолдери оцінили на високі бали (5 і 4 бали), достатня – 3 і низька 2.

Здатність до командної роботи випускників дістала високу оцінку у 18 стейкхолдерів, достатню – 4, середню – 3 і низьку – 1.

11 керівників підприємств вважають, що випускники Коледжу здатні ефективно представляти себе й результати своєї праці, 3 відповіли, що випускникам необхідно розвивати ці навички.

Націленість на кар`єрне зростання та професійний розвиток 6 стейкхолдері оцінили на високий рівень (5 балів), достатній (3 і 4 бали) – 7 стейкхолдерів, низький рівень – 1 з опитаних.

В цілому випускники Коледжу мають високу націленість на кар'єрне зростання і професійний розвиток (6 осіб).

Якості ерудованості, загальної культури, комунікабельності випускників отримали схвальні відгуки від 10, 3 роботодавців оцінили ці навички як середні, 1- як ниький рівень.

4 опитаних відповіли, що випускники мають високі навички ведення ділової документації, 5 надали достатній рівень.

За рівнем володіння інформаційними та комунікаційними технологіями 6 стейкхолдерів надали високу оцінку, 5 – мають достатній рівень, 1 – початковий.

100% стейкхолдерів готові надати можливість для проходження виробничої практики на базі свого підприємства здобувачам освіти за відповідною ОПП.

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.

4. ВИРІШИЛИ:

Голові циклової комісії взяти інформацію до відома та опрацювати пропозиції стейкхолдерів освітньо-професійною програмою.

Голова Михайло СОКОЛ

Секретар Людмила ІЛЛЯШЕНКО