
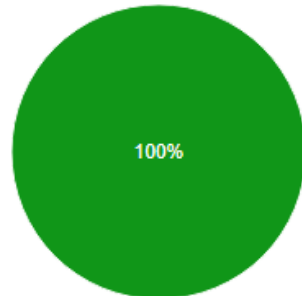


# Результати опитування стейкхолдерів ОПП Харчові технології 2026 рік

 Копіювати діаграму

1. Позначте назву освітньо-професійної програми. Яку Ви оцінюєте:

5 відповідей



- Облік і оподаткування
- Фінанси, банківська справа та страхування
- Підприємництво, торгівля та біржова діяльність
- Харчові технології
- Готельно-ресторанна справа

2. Вкажіть, будь-ласка, назву організації (підприємства, установи) в якій Ви працюєте

5 відповідей

"Basilic group"

ТзОВ Континіум трейд

Скіф

Emotion Group

Ресторація ДОБРА ХАТА..власник

3. Вкажіть, будь-ласка, Вашу посаду у зазначеній організації (підприємстві, установі):

5 відповідей

HR менеджер

Начальник виробництва

Власниця

Нг

Ресторація ДОБРА ХАТА—Власник

4. Для зворотнього зв'язку вкажіть, будь-ласка, Ваші контактні дані (e-mail та (або) номер телефону, власне ім'я) за бажанням.


4 відповіді

0503785887

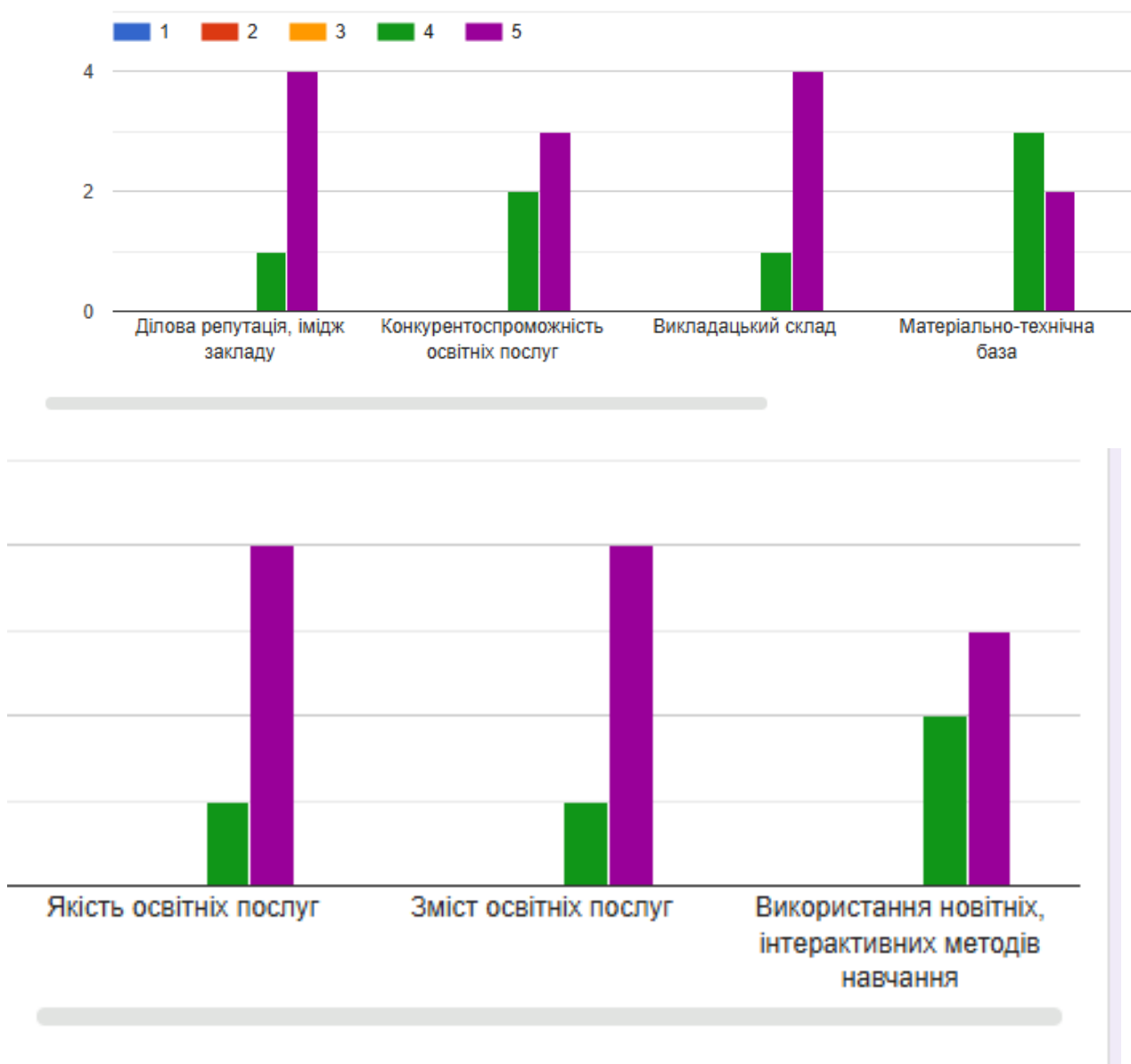
0502600383 Галина Олександрівна

samka812@gmail.com

Микола Наход ..0683037561

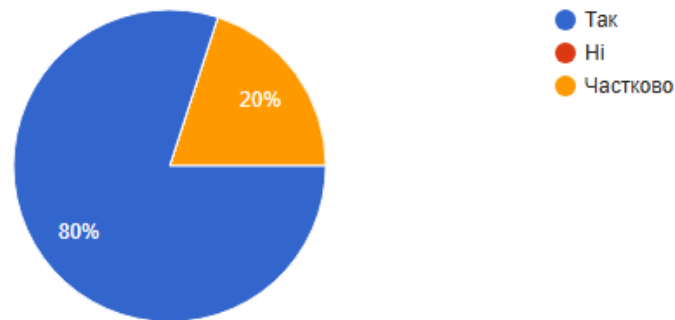
 Копіювати діаг

5. Просимо визначити ступінь прояву запропонованих нижче критеріїв у діяльності Коледжу, як закладу фахової передвищої освіти; де 1 –низький ступінь прояву, 5 – високий ступінь прояву



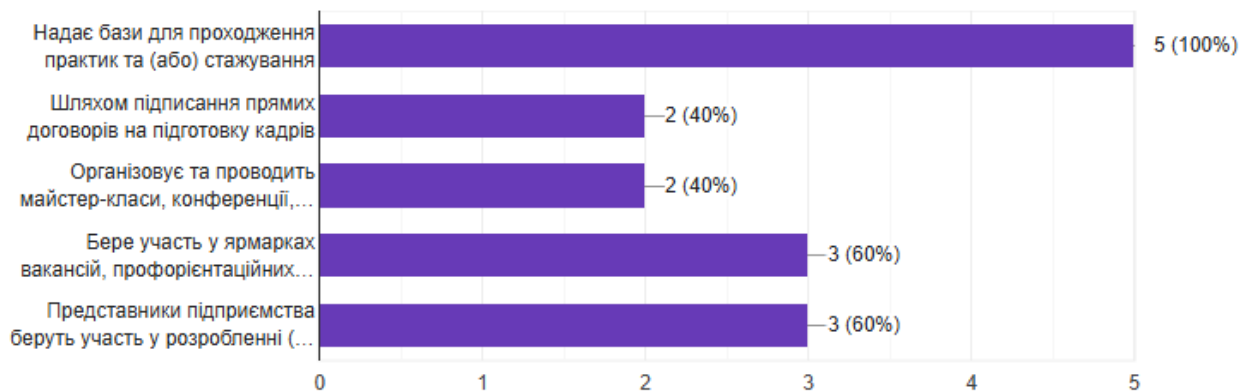
6. Чи залучають Вас до організації освітнього процесу у Луцькому кооперативному фаховому коледжі ЛТЕУ

5 відповідей



7. Яким чином організація (підприємство, установа) співпрацює з Луцьким кооперативним фаховим коледжем ЛТЕУ

5 відповідей

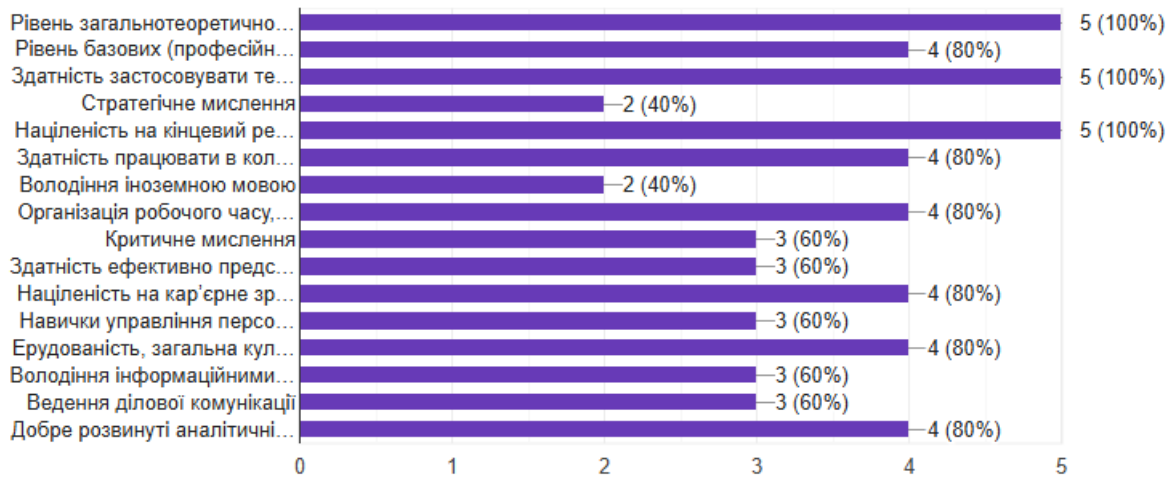


8. До яких видів освітньої діяльності Коледжу Ви хотіли б бути залучені? (можливо кілька варіантів відповідей)



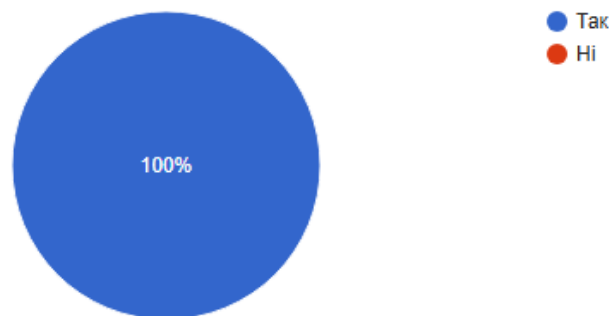
9. Які з наведених нижче чинників мають, на Вашу думку, найбільший вплив на ефективність професійної діяльності фахівця та його кар'єрне зростання ?

5 відповідей



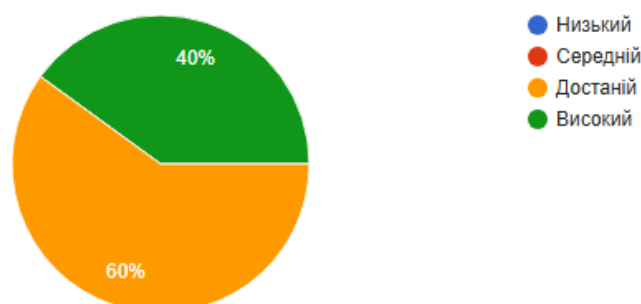
10. Чи працюють (працювали) в організації (підприємстві, установі), яку Ви представляєте, випускники оцінюваної Вами освітньо-професійної програми Луцького кооперативного фахового коледжу ЛТЕУ

5 відповідей



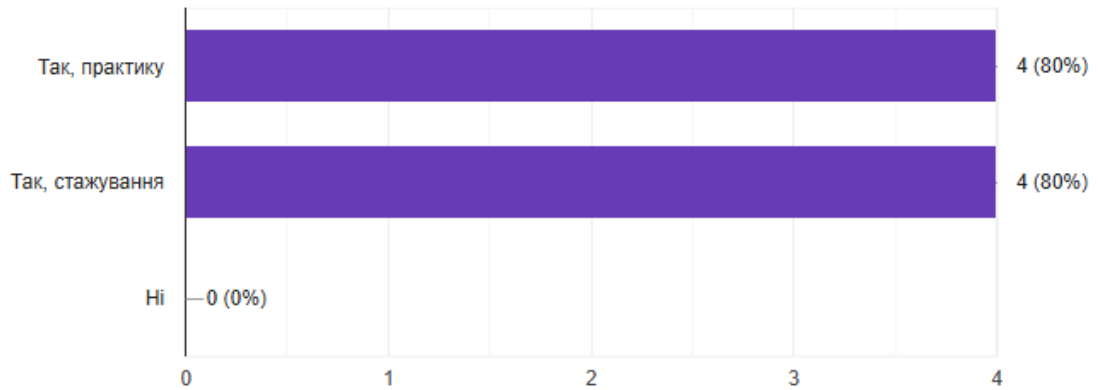
11. Якщо так, то як Ви оцінюєте рівень підготовки фахівців для ведення професійної діяльності?

5 відповідей



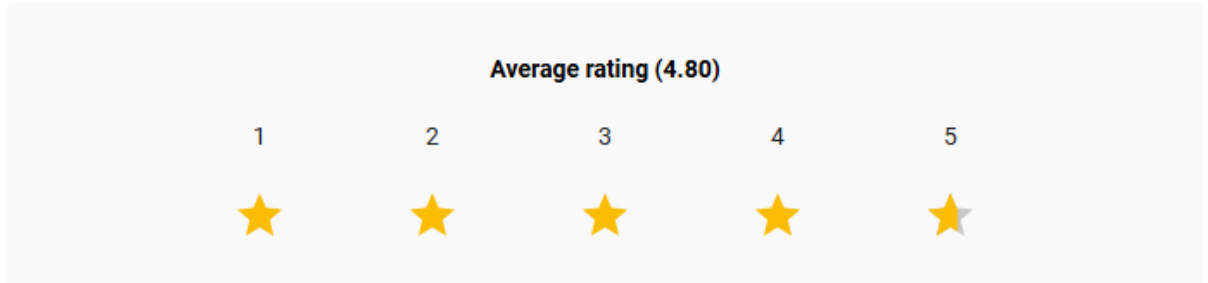
12. Чи проходили учасники освітнього процесу даної освітньо-професійної програми практику стажування в організації (підприємстві, установі)?

5 відповідей



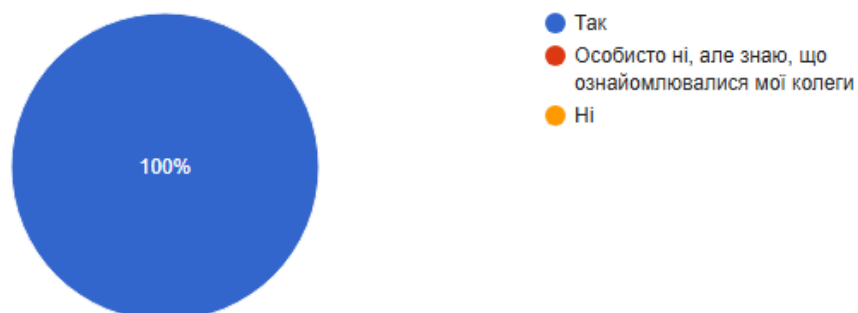
13. Наскільки організація (підприємство, установа), яку ви представляєте, зацікавлена в прийомі на роботу випускників оцінюваної Вами освітньо-професійної програми? (не зацікавлені - 1, зацікавлені - 5)

5 відповідей



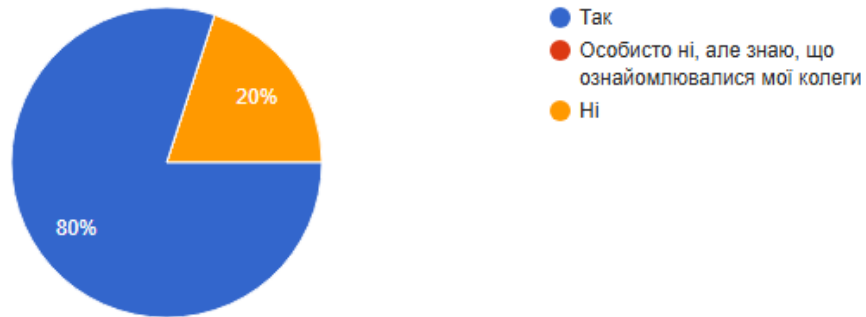
14. Чи ознайомлені Ви особисто або працівники організації (підприємства, установи), в якій Ви працюєте, зі змістом оцінюваної Вами освітньо-професійної програми?

5 відповідей



15. Чи залучалися Ви особисто або працівники організації (підприємства, установи), в якій Ви працюєте, до обговорення та перегляду оцінюваної Вами освітньо-професійної програми ?

5 відповідей

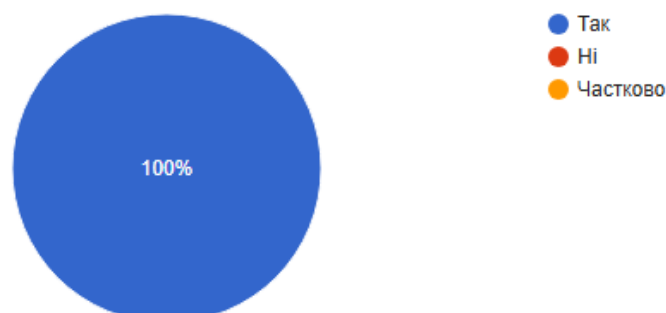


16. Якщо так, то в який спосіб Ви брали участь в обговоренні оцінюваної Вами освітньо-професійної програми ? (можливі декілька варіантів відповіді)



17. Чи вважаєте Ви актуальним і необхідним здійснення підготовки фахівців за оцінюваною Вами освітньо-професійної програми ?

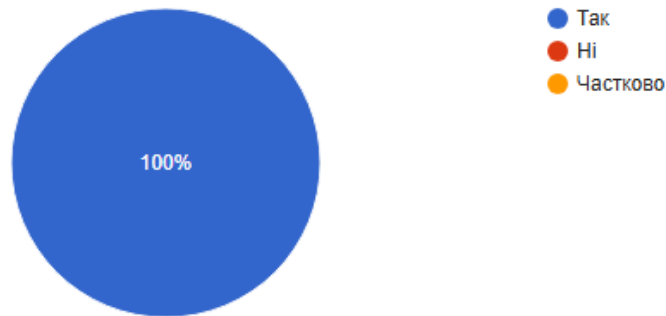
5 відповідей




 Копіювати діаграму

18. Чи відповідає оцінювана Вами освітньо-професійна програма вимогам, які висуваються до фахівців у даній галузі (сфері) ?

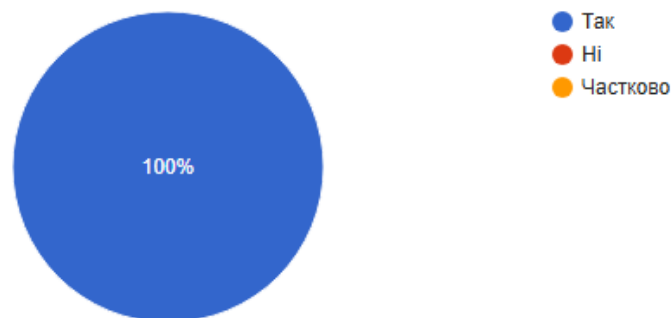
5 відповідей



 Копіювати діаграму

19. Чи вважаєте Ви, що підготовка фахівців за оцінюваною Вами освітньо-професійною програмою відповідає вимогам ринку праці ?

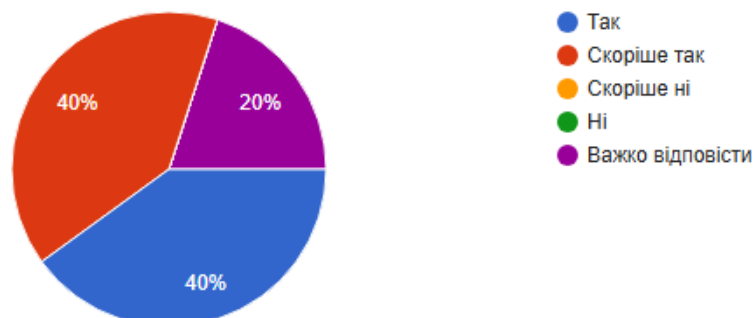
5 відповідей



 Копіювати діаграму

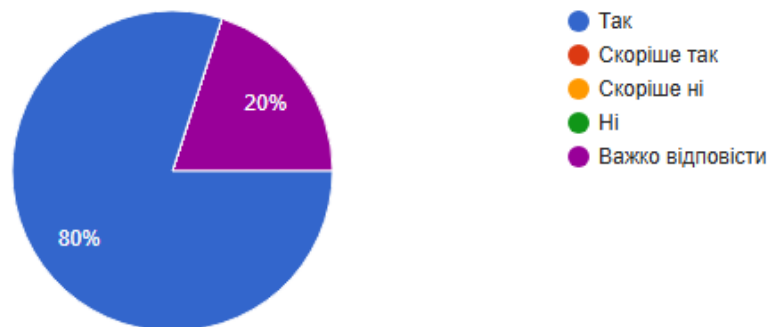
20. Чи достатніми є комунікативні, організаторські та соціально-психологічні навички, що представлені в освітньо-професійній програмі?

5 відповідей



21. Чи носять фахові компетенції практичний характер для використання професійній діяльності майбутніх фахівців?

5 відповідей



22. Якими освітніми компонентами, на Вашу думку, слід доповнити освітньо-професійну програму, що оцінюється, для посилення конкурентних переваг фахівця на ринку праці?

3 відповіді

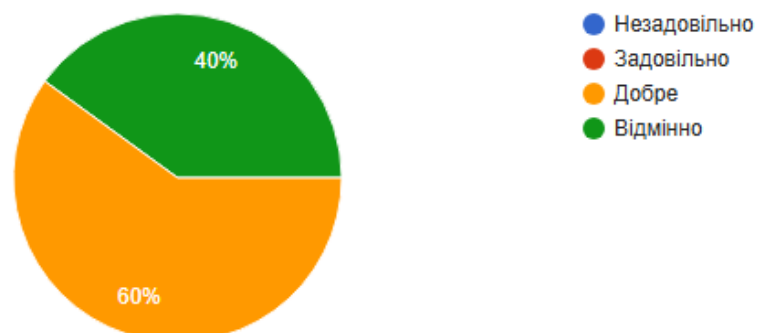
Практики, індивідуальні проекти,

Більше практики на підприємстві

Майстер-класи, які готують студенти як екзамен

23. Дайте загальну оцінку освітньо-професійної програми, яку Ви оцінюєте?

5 відповідей



## **Аналітична довідка результатів опитування стейкхолдерів ОПП Харчові технології 2026 рік**

Стейкхолдери демонструють високу довіру до коледжу. Показники ділової репутації, якості та змісту освітніх послуг оцінені переважно на 4-5 балів. Це свідчить про те, що ОПП відповідає вимогам галузі та ринку праці (100% опитаних дати відповідь -так).

80% опитаних стейкхолдерів залучені до освітнього процесу, а 100% організацій надають бази для практик, що є критично важливим для спеціальності «Харчові технології». Високий рівень зацікавленості роботодавців у випускниках (4,8 з 5) підтверджує успішність ОПП.

Роботодавці підтверджують високу професійну підготовку випускників (100% мали досвід співпраці з випускниками, 60% оцінюють рівень як «достатній», 40% - «високий»).

Фахові компетенції сприймаються як практично орієнтовані (80% відповідей «Так»).

60 % опитаних поставили оцінку 4 за критерій «Матеріально-технічна», що вказує на необхідність її модернізації.

Використання новітніх методів навчання отримали оцінку 4 (40%), що вказує на те, що вони потребують оновлення більш ми освітніми технологіями.

40% стейкхолдерів вважають соціально-психологічні навички повністю достатніми, що вказує на потребу в посиленні блоку "м'яких навичок" (soft skills).

### **Пропозиції щодо вдосконалення ОПП «Харчові технології»**

Відповідно до п. 22 опитування, необхідно збільшити частку практичного навчання. Впровадити в освітні компоненти більше індивідуальних проєктів, які імітують реальні виробничі завдання закладів ресторанного господарства. Передбачити проведення більшої кількості майстер-класів від провідних фахівців підприємств-партнерів (на які є запит в опитуванні).

Оскільки 20% опитаних вагаються щодо достатності соціально-психологічних навичок, доцільно доповнити ОПП вибірково освітніми компонентами: Комунікативний менеджмент, Основи менеджменту, які дозволять сформувати у здобувачів освіти навички ведення ділової комунікації, управління персоналом та здатність працювати в команді, на яких роботодавці наголошували як на критичних чинниках кар'єрного зростання.

Враховуючи швидкий розвиток ресторанної галузі регіону та вимоги ринку праці, передбачити оновлення матеріальної бази коледжу, залучати стейкхолдерів до спільного планування закупівель обладнання для лабораторій.

Активніше впроваджувати симулятори виробничих процесів, спеціалізоване програмне забезпечення.

Оскільки стейкхолдери виявили інтерес до розвитку дуальної форми здобуття освіти (п. 8 опитувальника), розпочати роботу над створенням пілотних договорів з найбільш активними стейкхолдерами.

Продовжити практику залучення стейкхолдерів до перегляду ОПП (що наразі реалізується на рівні 80%), розглянути можливість розширення формату онлайн-зустрічей (п. 16 опитувальника).