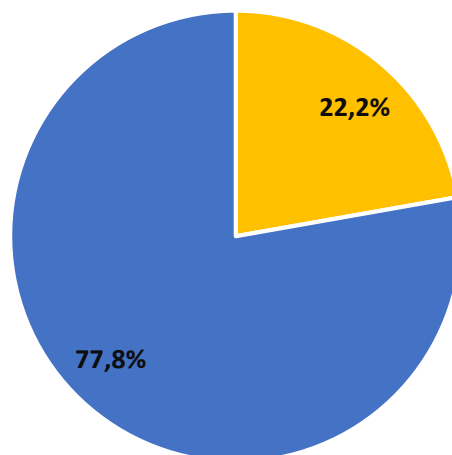


Результати опитування роботодавців (стейкхолдерів) щодо якості підготовки випускників

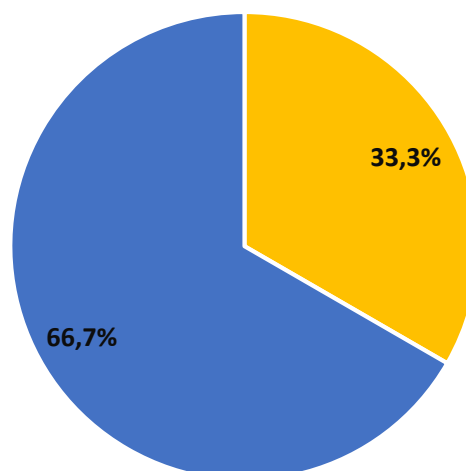
Житомирського кооперативного фахового коледжу бізнесу і права

**Як Ви оцінюєте рівень професійної підготовки
випускників ЖКФКБП, які працюють (працювали) у Вас
в організації/установі?**



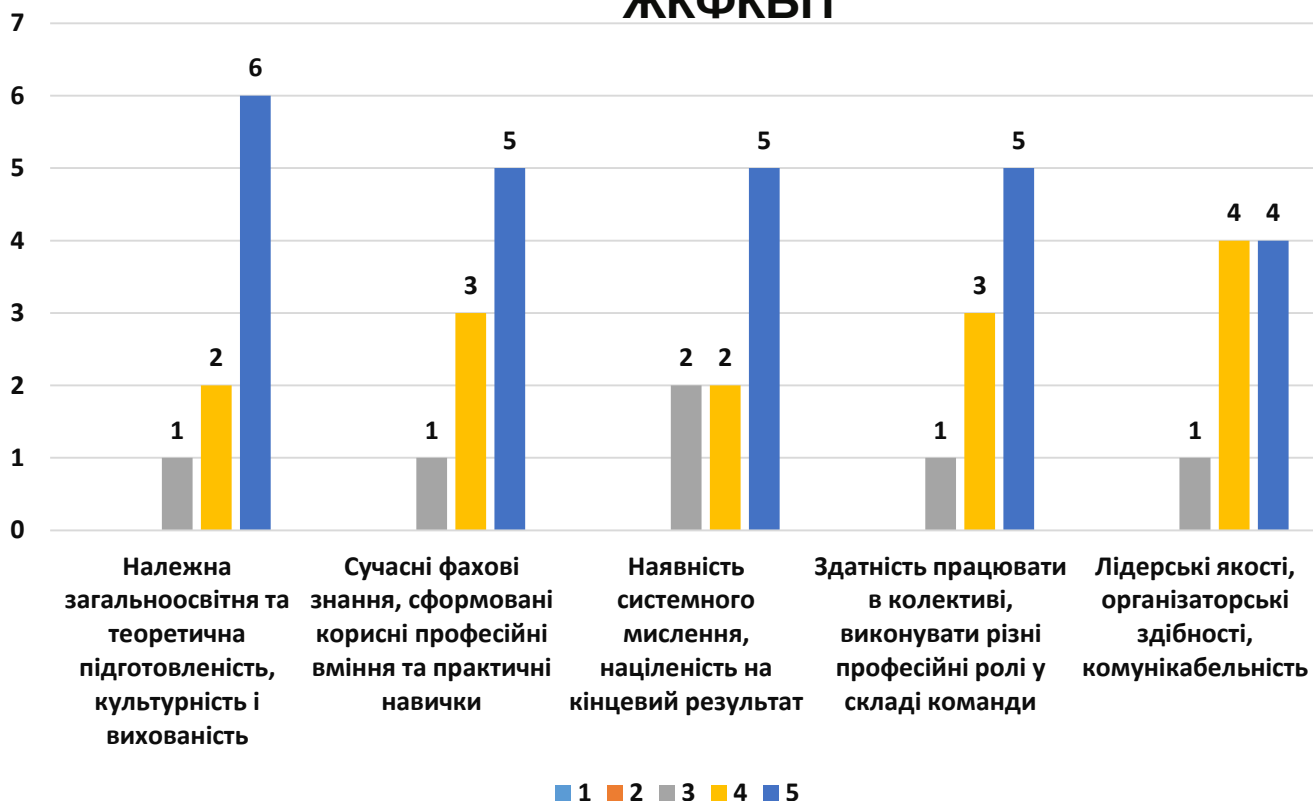
■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5

**Наскільки Ви зацікавлені в прийомі на роботу
випускників**

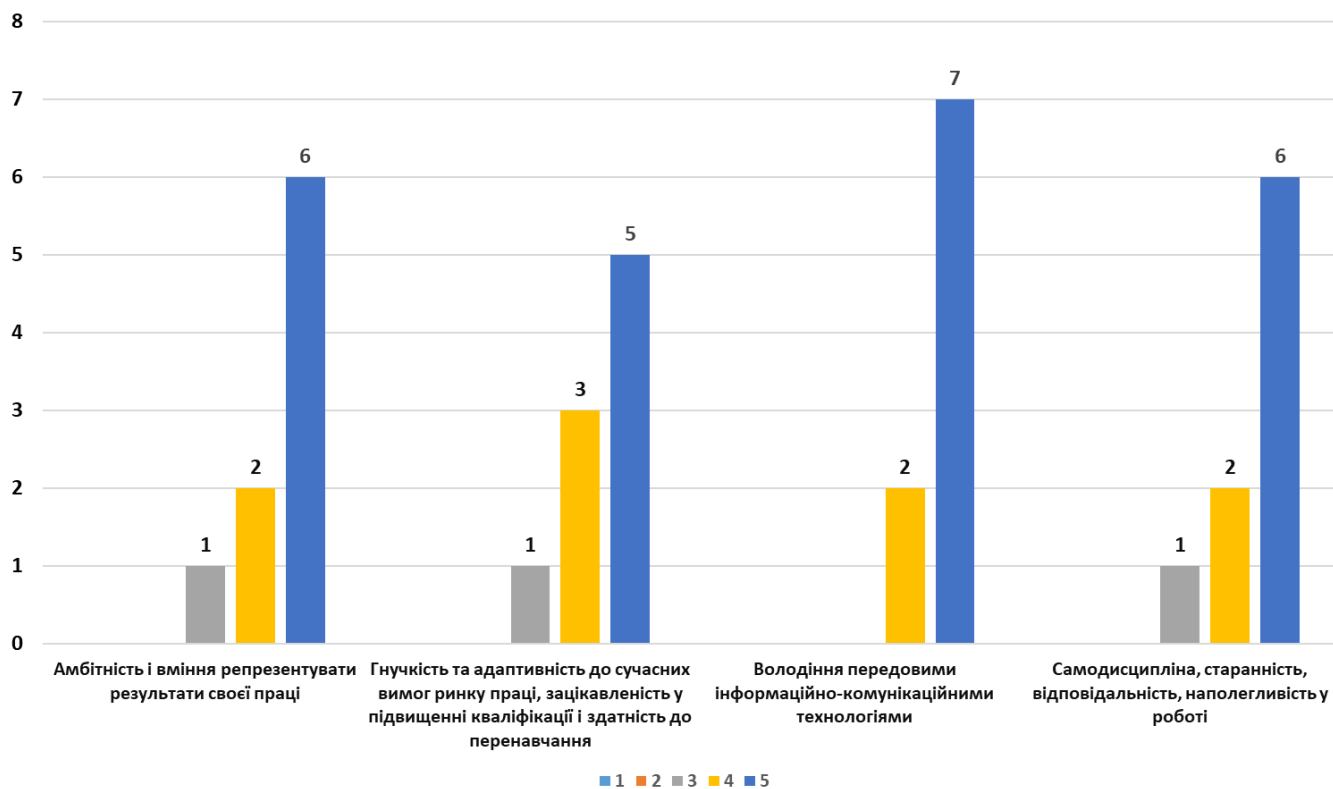


■ 1 ■ 2 ■ 3 ■ 4 ■ 5

Оцініть якості та навички випускників ЖКФКБП



Оцініть якості та навички випускників ЖКФКБП



Які знання, вміння та навички, виходячи з Вашого досвіду, необхідно в першу чергу?

- ✓ Базові знання по спеціальності, бажання навчатися та розвиватися.
- ✓ Крім теоретичного матеріалу слід розуміти ще і практику застосування методів навчання у сфері громадського харчування.
- ✓ Знання технології приготування страв. Вміння швидко навчатися та працювати в колективі.
- ✓ Бажання працювати.
- ✓ Більше практики для студентів.
- ✓ Знання сучасних веб-технологій та вміння швидко навчатись новому.
- ✓ Здатність працювати в колективі.
- ✓ Мати бажання працювати, також важливі навички організації робочого місця, швидкість, уважність, креативність і вміння працювати в команді.
- ✓ Удосконалити практичні вміння.