

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Центр моніторингу якості освітнього процесу та інноваційного розвитку

КОМПЛЕКСНИЙ ЗВІТ

**за результатами моніторингу рівня задоволеності здобувачів вищої освіти
другого (магістерського) рівня навчанням у ВТЕІ ДТЕУ**

**Освітня програма
«Ресторанні технології»**

Вінниця 2024

ОСНОВНІ ВІДОМОСТІ

Відповідно до запиту гаранта освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» Семко Т.В. було розроблено та узгоджено інструментарій для проведення моніторингу.

Розроблена анкета для здобувачів вищої освіти була конвертована у Google-форму.

Польовий етап дослідження проходив з 27 грудня 2023 року по 27 січня 2024 року та з 01 червня 2024 року по 22 червня 2024 року.

Опитано: 1 семестр – 65 здобувачів вищої освіти.

Опитано: 2 семестр – 38 здобувачів вищої освіти.

Магістерський рівень всього: 1 рік – 76 здобувачів вищої освіти.

Магістерський рівень всього: 2 рік – 14 здобувачів вищої освіти.

Виконавці:

Танасійчук А.М. – керівник Центру моніторингу якості освітнього процесу та інноваційного розвитку;

Олійник М.В. – фахівець навчально-методичного відділу.

1. ОПИТУВАННЯ «ЗАДОВОЛЕНІСТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ НАВЧАННЯМ У ВТЕІ ДТЕУ»

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Наскільки Ви загалом задоволені навчанням у ВТЕІ ДТЕУ», (у %)

Повністю задоволений(-а)	87,0
Мабуть, задоволений(-а)	11,0
Важко відповісти	1,0
Мабуть, не задоволений(-а)	-
Повністю не задоволений(-а)	1,0

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть за шкалою від 1 до 5 рівень Вашої задоволеності своїм навчальним досвідом в інституті за такими складниками (де 5 – повністю задоволений(-на), а 1 – повністю незадоволений(-на))», (у %)

	5	4	3	2	1
Рівень викладання дисциплін	91,0	8,0	1,0	-	-
Методичне забезпечення навчального процесу	88,0	11,0	1,0	-	-
Теоретична спрямованість навчання	87,0	12,0	1,0	-	-
Практична спрямованість навчання (зв'язок навчання з практикою)	86,0	13,0	1,0	-	-
Організація навчального процесу (розклад, доступність інформації, взаємодія з деканатом тощо)	90,0	9,0	1,0	-	-
Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу (навчальні корпуси, аудиторії, технічне оснащення тощо)	86,0	12,0	2,0	-	-
Соціальна інфраструктура (гуртожитки, їдальні, спортивні споруди тощо)	79,0	19,0	2,0	-	-
Міжнародні зв'язки інституту	81,0	15,0	4,0	-	-
Позанавчальні проекти інституту (проекти, конкурси тощо)	86,0	13,0	1,0	-	-
Пропозиції інституту для організації дозвілля здобувачів вищої освіти (спорт, мистецтво, туризм тощо)	84,0	15,0	1,0	-	-
Взаємовідносини між здобувачами вищої освіти і викладачами	95,0	4,0	1,0	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть матеріально-технічне забезпечення навчального процесу за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже добре, а 1 – дуже погано)», (у %)

	5	4	3	2	1
Стан навчальних корпусів загалом	88,0	11,0	1,0	-	-
Стан навчальних аудиторій	85,0	14,0	1,0	-	-
Зручність навчальних аудиторій та їхня адаптованість до проведення різних форм навчальних занять	89,0	10,0	1,0	-	-
Комфортність перебування в навчальних приміщеннях	86,0	12,0	2,0	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть ІТ-забезпечення навчального процесу за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже добре, а 1 – дуже погано)», (у %)

	5	4	3	2	1
Оснащення навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням	83,0	15,0	2,0	-	-
Наявність необхідного для навчального процесу програмного забезпечення	82,0	17,0	1,0	-	-
Рівень автоматизації організаційного забезпечення навчального процесу	86,0	13,0	1,0	-	-
Робота системи “Електронний журнал”	84,0	14,0	2,0	-	-
Наявність та якість Wi-Fi у корпусах інституту	75,0	23,0	2,0	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Чи використовуються технології дистанційного навчання науково-педагогічними працівниками, що викладають(-ли) Вам навчальні дисципліни», (у %)

	Всі/Майже всі викладачі використовують	Половина викладачів використовують	Ніхто/Майже ніхто з викладачів не використовує
Moodle	93,0	7,0	-
Office 365	83,0	13,0	4,0
Онлайн-сервіси проведення вебінарів (zoom, meet, teams)	99,0	1,0	-
Альтернативні засоби та канали для синхронної та асинхронної комунікації (електронна пошта, Telegram, Viber)	96,0	4,0	-
Курси загальнодоступних освітніх платформ (Coursera, Udemu, Prometheus тощо)	75,0	20,0	5,0

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть можливості, які ВТЕІ ДТЕУ пропонує здобувачам вищої освіти для участі в міжнародній академічній мобільності за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже добре, а 1 – дуже погано)», (у %)

	5	4	3	2	1
Рівень Вашої поінформованості про програми міжнародної академічної мобільності	83,0	15,0	2,0	-	-
Можливість участі зацікавлених здобувачів вищої освіти у міжнародних програмах обміну з університетами-партнерами інституту	80,0	16,0	3,0	-	1,0

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Чи отримуєте Ви інформацію з офіційних сторінок (сайт; соціальні мережі)», (у %)

	Так, постійно	Інколи	Ні, не отримую
Щодо можливостей працевлаштування	66,0	29,0	4,0
Щодо можливостей стажування	69,0	30,0	1,0
Щодо можливостей проходження практики	81,0	18,0	1,0
Щодо організації ярмарок вакансій та інших кар'єрних заходів	79,0	19,0	2,0
Щодо організацій та проведення конкурсів, майстер класів із залученням експертів провідних організацій	90,0	9,0	1,0

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть роботу деканату Вашого факультету за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже добре, а 1 – дуже погано)», (у %)

	5	4	3	2	1
Режим роботи	90,0	9,0	1,0	-	-
Уважність та ввічливість персоналу	96,0	3,0	1,0	-	-
Обсяг і якість послуг, які надаються (консультування, підготовка документів тощо)	93,0	6,0	1,0	-	-
Оперативність вирішення питань	95,0	4,0	1,0	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть рівень атмосфери та психологічного клімату в інституті за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже добре, а 1 – дуже погано)», (у %)

	5	4	3	2	1
Комфортно спілкуватися з одногрупниками, студентами інших спеціальностей	89,0	10,0	1,0	-	-

Комфортно спілкуватися з куратором академічної групи	95,0	4,0	1,0	-	-
Комфортно спілкуватися з викладачами/працівниками кафедри	95,0	4,0	1,0	-	-
Комфортно спілкуватися з працівниками деканату	95,0	4,0	1,0	-	-
Ознайомлений (-на) з процедурою вирішення конфліктних ситуацій	93,0	6,0	1,0	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Чи дотримуєтесь Ви антикорупційного законодавства в діяльності інституту за шкалою від 1 до 5 (де 5 – повністю дотримуюсь, а 1 – зовсім не дотримуюсь», (у %)

Повністю дотримуюсь	96,0
Мабуть, дотримуюсь	4,0
Важко відповісти	-
Мабуть, не дотримуюсь	-
Повністю не дотримуюсь	-

2. ОПИТУВАННЯ «ЗАДОВОЛЕНІСТЬ ОСВІТНЬОЮ ПРОГРАМОЮ»

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть рівень доступності інформації про освітню програму за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже добре, а 1 – дуже погано)», (у %)

	5	4	3	2	1
Опис ОП є у вільному доступі (сайт інституту)	89,0	11,0	-	-	-
Опис дисциплін (робочі програми) є у вільному доступі (сайт інституту, moodle)	90,0	10,0	-	-	-
Ознайомлений (-на) зі змістом ОП	90,0	10,0	-	-	-
Ознайомлений (-на) з переліком вибіркових дисциплін	90,0	10,0	-	-	-
Ознайомлений (-на) з процедурою обрання вибіркових дисциплін	90,0	10,0	-	-	-
Процедура обрання дисциплін вільного вибору здобувачів освіти є зрозумілою та доступною	92,0	8,0	-	-	-
Інформація щодо змісту дисциплін та критеріїв оцінювання присутня у робочих програмах та є у вільному доступі (сайт інституту, moodle)	92,0	8,0	-	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Зміст та структура ОП. Оцініть за шкалою від 1 до 5 рівень Вашої згоди з наступними твердженнями (де 5 – повністю погоджуюся, а 1 – повністю не погоджуюся)», (у %)

	5	4	3	2	1
ОП відповідає вимогам ринку праці, дає впевненість у майбутньому працевлаштуванні	83,0	16,0	1,0	-	-
Практична підготовка за ОП дає можливість здобути компетентності, необхідні для професійної діяльності	87,0	12,0	1,0	-	-
ОП передбачає набуття соціальних навичок (softskills)	86,0	13,0	1,0	-	-
Визнання отриманих в інших закладах освіти результатів навчання відбувається за чіткими та зрозумілими правилами, доступними для всіх	88,0	11,0	1,0	-	-
Кваліфікація викладачів забезпечує досягнення цілей навчання	91,0	8,0	1,0	-	-
До аудиторних занять залучаються професіонали-практики, експерти галузі, роботодавці	87,0	12,0	1,0	-	-
Думкою здобувачів вищої освіти цікавляться для виявлення недоліків в ОП	91,0	8,0	1,0	-	-
На ОП дотримуються та популяризуються стандарти академічної доброчесності,	90,0	9,0	1,0	-	-

використовуються інструменти протидії її порушенням					
Гарант ОП достатньо часу приділяє комунікації зі здобувачами вищої освіти	90,0	9,0	1,0	-	-
Зміст і структура ОП забезпечує здобувачам вищої освіти досягнення результатів навчання	91,0	8,0	1,0	-	-
В ОП дотримується співвідношення навчальних годин між лекційними, практичними та лабораторними заняттями	87,0	12,0	1,0	-	-
Методи навчання й освітні технології, які використовують під час аудиторних занять є сучасними	91,0	8,0	1,0	-	-
Графік навчального процесу (початок і закінчення семестру, графік екзаменаційних сесій) є затвердженим та доступним для всіх учасників навчального процесу	91,0	8,0	1,0	-	-
Розклад навчальних занять є зручним та доступним для ознайомлення	93,0	6,0	1,0	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Формування індивідуальної траєкторії. Зазначте, наскільки Ви погоджуєтеся з твердженнями щодо гнучкості при формуванні індивідуального навчального плану за шкалою від 1 до 5 (де 5 – цілком погоджуюся, а 1 – зовсім не погоджуюся)», (у %)

	5	4	3	2	1
Під час формування індивідуального навчального плану є достатньо часу на вибір дисциплін	93,0	6,0	1,0	-	-
ОП пропонує достатній перелік вибірових дисциплін	89,0	10,0	1,0	-	-
Можливість обрання дисциплін, які відповідають моїм інтересам	86,0	13,0	1,0	-	-
Доступ до вичерпної інформації про зміст вибірових дисциплін	91,0	8,0	1,0	-	-
Можливість обирати дисципліни, які пропонуються на інших спеціальностях (ОП), факультетах	86,0	12,0	2,0	-	-
Можливість пропонувати власні теми для написання курсових/кваліфікаційних робіт/проєктів	87,0	12,0	1,0	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Критерії оцінювання. Зазначте, наскільки Ви погоджуєтесь з твердженнями щодо системи контролю й оцінювання результатів у ВТЕІ ДТЕУ за шкалою від 1 до 5 (де 5 – цілком погоджуюся, а 1 – зовсім не погоджуюся)», (у %)

	5	4	3	2	1
Навчальне навантаження протягом семестру є збалансованим та таким, яке можна виконати у встановлені терміни	90,0	9,0	1,0	-	-
Критерії оцінювання результатів навчання є зрозумілими	92,0	8,0	-	-	-
Здобувачі вищої освіти завжди мають можливість ознайомитися з результатами оцінювання екзаменаційної роботи	94,0	5,0	1,0	-	-
Викладачі об'єктивно оцінюють навчальні результати здобувачів вищої освіти	93,0	6,0	1,0	-	-
Викладачі зацікавлюють здобувачів вищої освіти і мотивують до вивчення дисципліни	89,0	10,0	1,0	-	-
Викладачі ознайомлюють здобувачів вищої освіти з процедурою дотримання академічної доброчесності	93,0	6,0	1,0	-	-
На початку кожного семестру викладачі ознайомлюють здобувачів вищої освіти з процедурою проведення контрольних заходів, порядком апеляції результатів контрольних заходів	91,0	8,0	1,0	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Академічна мобільність, науково-дослідна робота та практична підготовка. Оцініть можливості для науково-дослідницької роботи здобувачів вищої освіти за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже добре, а 1 – дуже погано)», (у %)

	5	4	3	2	1
Пропозиції інституту щодо участі здобувачів вищої освіти у науково-дослідницькій роботі	87,0	12,0	1,0	-	-
Консультативна підтримка здобувачів вищої освіти з боку викладачів під час підготовки наукових студентських робіт	92,0	7,0	1,0	-	-
Бази практики, які пропонує інститут	85,0	13,0	2,0	-	-
Навчання за ОП дає можливість участі у наукових дослідженнях, проєктах, наукових конференціях, в тому числі міжнародних тощо	88,0	8,0	4,0	-	-
Ознайомлений (-на) з програмами академічної мобільності в Україні та за кордоном в рамках навчання за ОП	83,0	17,0	10,0	-	-

ОП дає можливість навчання за програмами академічної мобільності в Україні та за кордоном	84,0	15,0	1,0	-	-
Можливість визнання результатів навчання, здобутих за іншими ОП та інших ЗВО (у тому числі іноземних)	83,0	16,0	1,0	-	-
Під час навчання не було проблем з визнанням результатів навчання, здобутих під час академічної мобільності та/або під час попереднього навчання	87,0	11,0	2,0	-	-
Під час навчання інформують про можливість працевлаштування	87,0	11,0	2,0	-	-
Факультет (інститут) регулярно організовує заходи щодо можливого працевлаштування здобувачів освіти (ярмарки вакансій, зустрічі з роботодавцями тощо)	84,0	14,0	1,0	1,0	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Академічна доброчесність», (у %)

	Так	Ні	Важко відповісти
Поінформований (-на) про принципи академічної доброчесності та наслідки її порушення	98,0	1,0	1,0
Зрозумілі правила академічної доброчесності встановлені в інституті	97,0	1,0	2,0
Ознайомлений (-на) з процедурою перевірки студентських робіт на плагіат, в тому числі курсових та кваліфікаційних робіт	96,0	2,0	2,0
Відомі випадки порушення здобувачами освіти принципів академічної доброчесності за моєю програмою	59,0	33,0	8,0

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Участь у вдосконаленні освітньої програми», (у %)

	Так	Ні	Важко відповісти
Відомо про можливість надання пропозицій щодо покращення ОП та її освітніх компонентів	90,0	7,0	3,0
Брав (-ла) участь в обговоренні змін до ОП, причини врахування або неврахування моїх пропозицій є зрозумілими	61,0	34,0	5,0
Відгуки здобувачів вищої освіти враховуються керівництвом факультету/інституту та викладачами для покращення ОП	93,0	2,0	5,0

3. ОПИТУВАННЯ «ЯКІСТЬ ВИКЛАДАННЯ ЗА ОКРЕМОЮ НАВЧАЛЬНОЮ ДИСЦИПЛІНОЮ»

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Будь ласка, оцініть твердження за 5-бальною шкалою (де 1 – незадовільно, 5 – відмінно)», середнє значення

1 курс (1 семестр)	Професійна комунікація іноземною мовою/ Іваницька Н.Б.	Концепції та ресторанный креатив/ Постова В.В.	Міжнародне регулювання та управління якістю та безпечністю харчової продукції/ Семко Т.В.	Інноваційні технології ресторанної продукції/ Семко Т.В., Іваніщєва О.А.	Інжиніринг закладів ресторанного господарства/ Фіалковська Л.В.
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.85	4.8	4.86	4.92	4.76
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.88	4.82	4.86	4.86	4.86
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.86	4.9	4.86	4.9	4.86
Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умови складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань	4.93	4.9	4.88	4.88	4.92

Наочно демонструвався матеріал із використанням аудіовізуальних засобів, презентацій, онлайн-лінків тощо	4.87	4.8	4.88	4.78	4.84
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.92	4.88	4.92	4.9	4.88
На виконання запропонованого обсягу самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.91	4.8	4.84	4.86	4.78
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання за даною дисципліною	4.9	4.84	4.94	4.82	4.86
Дана дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями	4.9	4.9	4.86	4.9	4.86
До міжнародних баз даних та електронних ресурсів існує вільний доступ через електронну бібліотеку інституту	4.9	4.84	4.88	4.92	4.92

1 курс (2 семестр)	Інноваційні технології ресторанної продукції/ Семко Т.В., Іваніщева О.А.	Сучасні дослідження харчової науки/ Крижак Л.М.	Оздоровче харчування/ Семко Т.В. (вибіркова)	Технологія крафтових виробництв/ Юдіна Т.І., Фіалковська Л.В. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.83	4.83	4.86	4.83
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.9	4.93	4.86	4.77

Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.97	4.76	4.86	4.83
Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умови складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань	4.86	4.9	4.97	4.8
Наочно демонструвався матеріал із використанням аудіовізуальних засобів, презентацій, онлайн-лінків тощо	4.93	4.79	4.9	4.83
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.93	4.93	4.9	4.93
На виконання запропонованого обсягу самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.9	4.79	4.86	4.9
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання за даною дисципліною	4.93	4.93	4.86	4.83
Дана дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями	4.86	4.79	4.83	4.9
До міжнародних баз даних та електронних ресурсів існує вільний доступ через електронну бібліотеку інституту	4.83	4.86	4.86	4.9

2 курс (1 семестр)	Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства/Мазуркевич І.О.	Поведінка споживачів/послуг гостинності/Онищук Н.В. (вибіркова)	Технологія крафтових виробництв/Фіалковська Л.В. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	5	5	5
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	5	4.75	5
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	5	4.88	5
Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умови складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань	5	5	5
Наочно демонструвався матеріал із використанням аудіовізуальних засобів, презентацій, онлайн-лінків тощо	5	5	5
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	5	5	5
На виконання запропонованого обсягу самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	5	5	5
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання за даною дисципліною	5	5	5

Дана дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями	5	4.75	5
До міжнародних баз даних та електронних ресурсів існує вільний доступ через електронну бібліотеку інституту	5	4.75	5

4. ОПИТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ (за грудень 2023 року)

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Я задоволений(-а) рівнем отриманих знань», (у %)

Так	100
Ні	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Навчання було сучасне та практично зорієнтоване», (у %)

Так	100
Ні	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцінювання знань відбувалося прозоро та чесно», (у %)

Так	100
Ні	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Викладачі використовували сучасні педагогічні методи (майстер-клас, навчальні дискусії, мозковий штурм, тренінги, ділові ігри та ін.)», (у %)

Так	100
Ні	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Проходження виробничих практик сприяло підвищенню моїх знань та практичних навичок», (у %)

Так	100
Ні	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Я мав(-ла) вільний доступ до електронних інформаційних ресурсів університету)», (у %)

Так	100
Ні	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Допоміжний персонал деканату, кафедр та бібліотеки кваліфіковано та доброзичливо справ моєму навчанню», (у %)

Так	100
Ні	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Я рекомендуватиму іншим навчатися на цій освітній програмі», (у %)

Так	100
Ні	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Чого мене, на мою думку, НЕ НАВЧИЛИ, а це потрібно на сучасному ринку праці?»

- Всього навчили.
- Задоволений всім.
- Ділових переговорів.

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Які дисципліни, на мою думку, необхідно ВВЕСТИ до освітнього процесу?»

- Достатньо дисциплін.
- Які я вчив, були всі доречні і непотрібно було добавляти.
- На мою думку, достатньо тих які є.

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Які дисципліни, на мою думку, необхідно ВИВЕСТИ із освітнього процесу?»

- Більше вибіркокових.
- Всі потрібні.
- Нічого.
- Всі необхідні.

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Інші пропозиції щодо покращення якості освіти та освітнього процесу»

- Побільше навчальних годин.
- Нема пропозицій.
- Wi fi кращий.
- Все чудово, пропозицій не маю.

5. ОПИТУВАННЯ РОБОТОДАВЦІВ

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Вкажіть, будь ласка, назву Вашого підприємства (установи/організації)»

1. Ресторан «Лезгинка»
2. Ресторан «Шахерезада»
3. Ресторан «Т-Воне»
4. Кафе-бар «Над річкою»
5. Ресторанія «Нова Провінція» та пивна ресторанія «Карабас»
6. Кейтерингова компанія «Щастя є»
7. ФОП Бартко Володимир Васильович
8. «Bigman Bakery»
9. Кафе Атмосфера
10. Готельно-ресторанний комплекс «Drive Club», ресторан «Lolla - gastro place»

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть якість ОП за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже добре, а 1 – дуже погано)»

5	100
4	-
3	-
2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть компетентності випускника ОП за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже добре, а 1 – дуже погано)»

Навички/компетенції	5	4	3	2	1
Рівень загальнотеоретичної підготовки	100	-	-	-	-
Рівень практичної підготовки	100	-	-	-	-
Здатність працювати у команді	100	-	-	-	-
Професійність приймати обґрунтовані рішення	100	-	-	-	-
Здатність працювати самостійно	90,0	10,0	-	-	-
Комунікаційні здібності	80,0	20,0	-	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть рівень залученості Вашого підприємства/установи/організації до теоретичної та/або практичної підготовки за даною ОП за шкалою від 1 до 5 (де 5 –дуже добре, а 1 – дуже погано)», (у %)

5	90,0
4	10,0
3	-

2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Чи зацікавлені Ви надати можливість для проходження виробничої/переддипломної практики на базі Вашого підприємства/установи/організації за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже зацікавлені, а 1 – зовсім не зацікавлені)?», (у %)

5	90,0
4	10,0
3	-
2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Чи зацікавлені Ви у працевлаштуванні випускників ВТЕІ ДТЕУ за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже зацікавлені, а 1 – зовсім не зацікавлені)?», (у %)

5	90,0
4	10,0
3	-
2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «На скільки Ви задоволені рівнем професійної підготовки випускників ВТЕІ ДТЕУ за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже задоволені, а 1 – зовсім не задоволені)?», (у %)

5	100
4	-
3	-
2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Чи готові Ви співпрацювати з інститутом надалі з метою удосконалення ОП за шкалою від 1 до 5 (де 5 – абсолютно готовий, а 1 – зовсім не готовий)?», (у %)

5	100
4	-
3	-
2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «На Вашу думку цілі та програмні результати навчання відбивають сучасні тенденції розвитку спеціальності на ринку праці за шкалою від 1 до 5 (де 5 – абсолютно відбивають, а 1 – зовсім не відбивають)?», (у %)

5	90,0
4	10,0
3	-
2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Чи бажаєте Ви бути залученим до проведення аудиторних занять, як професіонал-практик, експерт галузі, представник роботодавців для здобувачів ОП за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже бажаю, а 1 – зовсім не бажаю)?», (у %)

5	80,0
4	10,0
3	10,0
2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Зазначте на скільки Ви зацікавлені в наступних формах співпраці в майбутньому за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже зацікавлені, а 1 – зовсім не зацікавлені)», (у %)

Форми співпраці	5	4	3	2	1
Організація практики для студентів	100	-	-	-	-
Проведення спільних наукових досліджень	80,0	10,0	10,0	-	-
Участь в освітньому процесі шляхом проведення аудиторних занять	80,0	20,0	-	-	-
Підготовка і написання курсових, кваліфікаційних робіт	90,0	10,0	-	-	-
Консультації з практичних питань для здобувачів ОП	100	-	-	-	-
Прийняття на стажування здобувачів ОП	100	-	-	-	-
Проведення спільних з інститутом заходів/тренінгів	100	-	-	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Надайте свій коментар або побажання щодо вмінь, знань, навичок, що надаються здобувачам освіти у процесі підготовки»

- Інститут відомий своєю потужною матеріально-технічною базою, в т. ч. інноваційним обладнанням лабораторій, і це дуже добре, адже випускники

освітньої програми готові до практичної діяльності в ресторанній галузі. Необхідно і надалі працювати в цьому напрямку, а також по можливості залучати студентів до більшої кількості конкурсів, практико орієнтованих семінарів, майстер-класів, щоб вони перейняли передовий професійний досвід! Загалом, все чудово!

- Рівнем знань, умінь та навичок задоволений. Співпрацею задоволений.
- Звернути увагу на формування стресостійкості та адаптивної в сучасних умовах ведення бізнесу.
- Вважаю, що освітня програма «Ресторанні технології» є актуальною та перспективною. Вона готує фахівців, які користуються попитом на ринку праці. Тому здобувачі повинні володіти такими навичками: комунікативними, організаційними, творчими, управлінськими. Однак, на мій погляд, освітню програму можна було б покращити, включивши в неї такі елементи: більше практичної підготовки, більше уваги на інноваційні технології. Вважаю, що впровадження цих елементів дозволить зробити освітню програму «Ресторанні технології» ще більш актуальною та конкурентоспроможною.
- Здобувачі вищої освіти мають високий рівень знань та належну професійну підготовку. Затребуваним критеріям сучасного роботодавця повністю відповідають. Рекомендуємо продовжувати реалізацію освітньої програми.
- Навички та знання здобувачів на вищому рівні.
- Для покращення розвитку студентів і якості засвоєння ними знань та навичок, рекомендуємо збільшити кількість самостійної роботи та практичної підготовки, яка допомагає виробити здатність самостійно приймати рішення та знаходити оптимальний вихід із складних ситуацій.
- Здобувачі вищої освіти повинні здобути навички роботи з сучасними інформаційними технологіями, які допоможуть їм працювати в сучасних ресторанах, де використовуються автоматизовані системи управління. Крім того, я б хотів відзначити, що важливо, щоб здобувачі вищої освіти мали можливість набути практичних навичок під час навчання.
- Більше практичних занять на базах ресторанів.
- Рівень підготовки студентів - високий. Все влаштовує. Дякую.