

Звіт про проведення опитування роботодавців щодо якості ОП «Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)»

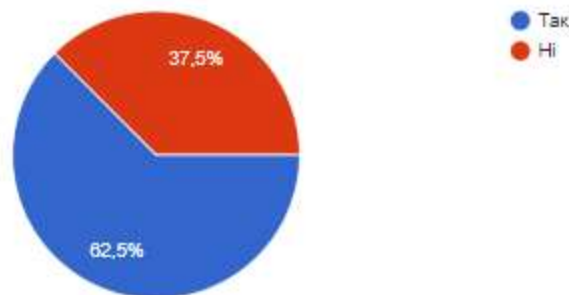
Центром моніторингу якості освіти спільно з кафедрою промислової інженерії та сервісу було проведено опитування серед роботодавців щодо ОП «Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)». В цілому в опитуванні взяли участь 8 роботодавців (НПУ ім. М.П. Драгоманова, ВСП Київський фаховий коледж ресторанного господарства, КТГГ, ВПУ 33 м. Києва).

1. Чи має для Вас значення диплом якого закладу вищої освіти має фахівець, який претендує на роботу у Вашій організації?

<i>Варіант</i>	<i>Кіл-ть</i>	<i>У %</i>
Так	5	62,5
Ні	3	37,5

1. Чи має для Вас значення диплом якого закладу вищої освіти має фахівець, який претендує на роботу у Вашій організації?

8 відповідей

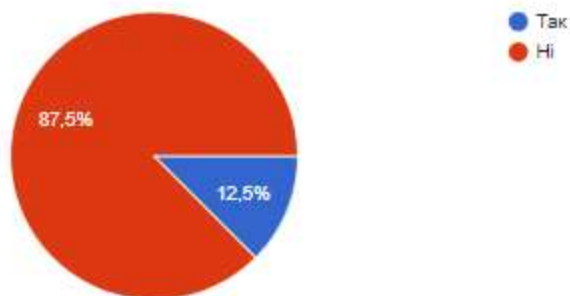


2. Чи є важливою для Вас форма навчання (денна, вечірня, заочна) за якою отримав вищу освіту фахівець, який претендує на роботу у Вашій організації?

<i>Варіант</i>	<i>Кіл-ть</i>	<i>У %</i>
Так	1	12,5
Ні	7	87,5

2. Чи є важливою для Вас форма навчання (денна, вечірня, заочна) за якою отримав вищу освіту фахівець, який претендує на роботу у Вашій організації?

8 відповідей

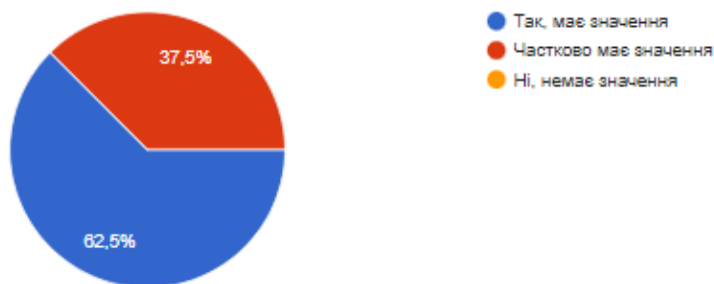


3. Чи має значення наявність у фахівця, який претендує на роботу у Вашій організації, сертифікатів про проходження додаткових професійних тренінгів, курсів або інших документів, що підтверджують його діяльність, спрямовану на професійний розвиток?

<i>Варіант</i>	<i>Кіл-ть</i>	<i>У %</i>
Так, має	5	62,5
Частково має значення	3	37,5

3. Чи має значення наявність у фахівця, який претендує на роботу у Вашій організації, сертифікатів про проходження додаткових професійних тренінгів, курсів або інших документів, що підтверджують його діяльність, спрямовану на професійний розвиток?

8 відповідей

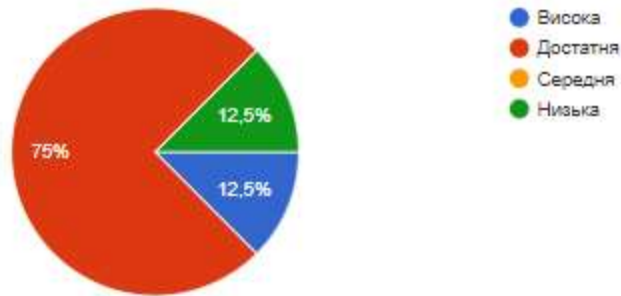


4. Як Ви оцінюєте якість підготовки фахівців у НПУ імені М.П. Драгоманова?

<i>Варіант</i>	<i>Кіл-ть</i>	<i>У %</i>
Висока	1	12,5
Достатня	6	75
Низька	1	12,5

4. Як Ви оцінюєте якість підготовки фахівців у НПУ імені М.П. Драгоманова?

8 відповідей

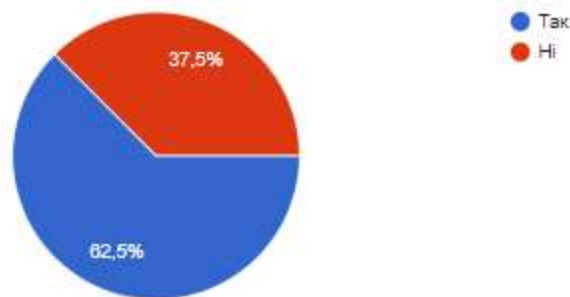


5. Чи потрібне було додаткове навчання випускника НПУ імені М.П. Драгоманова?

<i>Варіант</i>	<i>Кіл-ть</i>	<i>У %</i>
Так	5	62,5
Ні	3	37,5

5. Чи потрібне було додаткове навчання випускника НПУ імені М.П. Драгоманова?

8 відповідей

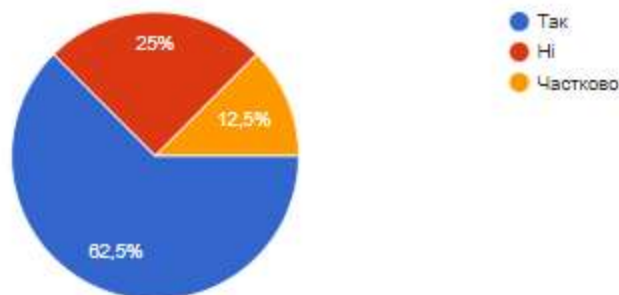


6. Чи відповідає освітня програма ОП «Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)» вимогам ринку праці?

<i>Варіант</i>	<i>Кіл-ть</i>	<i>У %</i>
Так	5	62,5
Ні	2	25
Частково	1	12,5

6. Чи відповідає освітня програма "Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)" вимогам ринку праці?

8 відповідей

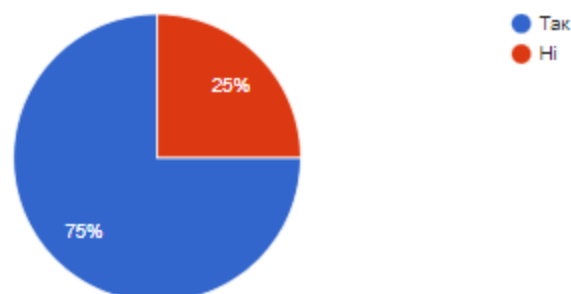


7. Чи потребує, на Вашу думку, сучасний ринок праці фахівців, які навчалися за освітньою програмою ОП «Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)»?

<i>Варіант</i>	<i>Кіл-ть</i>	<i>У%</i>
Так	6	75
Ні	2	25

7. Чи потребує, на Вашу думку, сучасний ринок праці фахівців, які навчалися за освітньою програмою "Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)"?

8 відповідей



8. Які, на Вашу думку, дисципліни необхідно додати у освітню програм ОП «Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)»?

8. Які, на Вашу думку, дисципліни необхідно додати у освітню програму?

6 відповідей

можливо творчі або дизайнерські предмети

Принудительная к отношениям ресторанам практика

Захист прав споживачів

Більше предметів по спеціальності, і викинути всі непотрібні предмети. Це такі як фізична культура, вища математика, історія і т.д.

Дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства

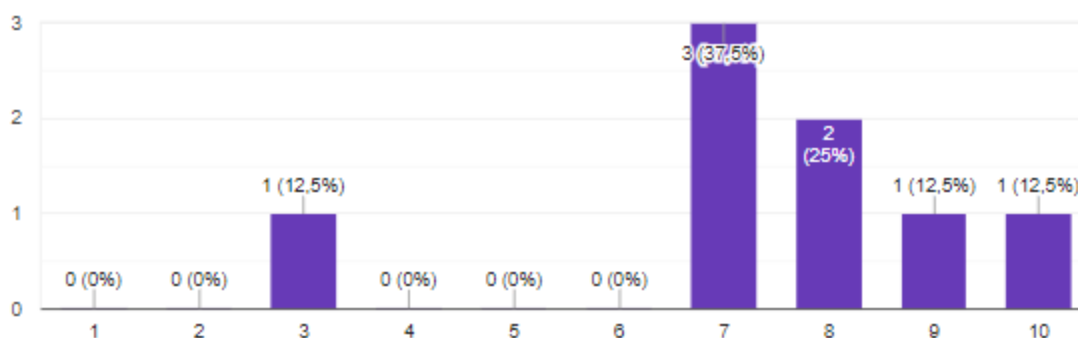
9. Надайте, будь ласка, загальну оцінку рецензованій програмі (від 0 до 10 балів).

<i>Варіант</i>	<i>Кіл-ть</i>	<i>У %</i>
3	1	12,5
7	3	37,5
8	2	25
9	1	12,5
10	1	12,5

9. Надайте, будь ласка, загальну оцінку рецензованій програмі (від 0 до 10 балів).



8 відповідей



10. Ваші рекомендації щодо освітньої програми ОП «Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)» :

10. Ваші рекомендації щодо освітньої програми "Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)"

3 відповіді

все добре

Больше заданий по специальности . Исключить задания(предметы) не по специальности

Надавати більше знань за спеціалізацією

11. Вкажіть, будь ласка, назву Вашої установи/організації:

Вкажіть, будь ласка, назву Вашої установи/організації:

6 відповідей

НПУ Драгоманова

Кафе

ВСП Київський фаховий коледж ресторанного господарства

КТГГ

Готельно-ресторанна справа

ВПУ 33 міста Києва

Під час опитування роботодавців на запитання: «Чи має для Вас значення диплом якого закладу вищої освіти має фахівець, який претендує на роботу у Вашій організації?» отримали відповідь так - **62,5%** і ні (не має значення) - **37,5%**.

Чи є важливою для Вас форма навчання (денна, вечірня, заочна) за якою отримав вищу освіту фахівець, який претендує на роботу у Вашій організації? **12,5%** респондентів відповіли, що ні і **87,5%** - так.

Для **62,5%** опитаних роботодавців має значення наявність у фахівця, який претендує на роботу у організації, сертифікатів про проходження додаткових професійних тренінгів, курсів або інших документів, що підтверджують його діяльність, спрямовану на професійний розвиток, **37,5%** - частково має значення.

75% респондентів оцінюють якість підготовки фахівців у НПУ імені М.П. Драгоманова як достатню, **12,5%** - як високу і **33,3%** - середня якість підготовки фахівців.

62,5% опитуваних вважають, що потрібне було додаткове навчання випускників НПУ імені М.П. Драгоманова і **37,5%** - ні.

62,5% роботодавців думають, що освітня програма «Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)» відповідає вимогам ринку праці, **25%** - ні і **12,5%** - частково.

75% респондентів вважають, що сучасний ринок праці потребує фахівців, які навчалися за освітньою програмою «Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)» і **25%** - ні, не потребує.

До освітньої програми «Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)», на думку роботодавців, необхідно додати такі дисципліни як творчі і дизайнерські предмети, захист прав споживача, більше предметів по спеціальності, дизайн об'єктів готельно-ресторанного господарства.

37,5% опитаних надали оцінку «7» рецензованій програмі (від 0 до 10 балів), **25%** - оцінили на «8» і по **12,5%** - на «3», «9» та «10» балів.

Рекомендації щодо освітньої програми «Професійна освіта (Готельно-ресторанна справа)» були наступними:

- *все добре;*
- *більше завдань по спеціальності;*
- *виключити завдання (предмети) не по спеціальності (фізична культура, вища математика, історія);*
- *надавати більше знань студентам.*

Результати опитування рекомендовано проаналізувати на засіданні кафедри промислової інженерії та сервісу з метою врахування думки роботодавців.