Результати Опитування стейкхолдерів за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа 2026 р.

Вкажіть назву Вашої установи/організації.

14 відповідей

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

Суші Кіт Самурай

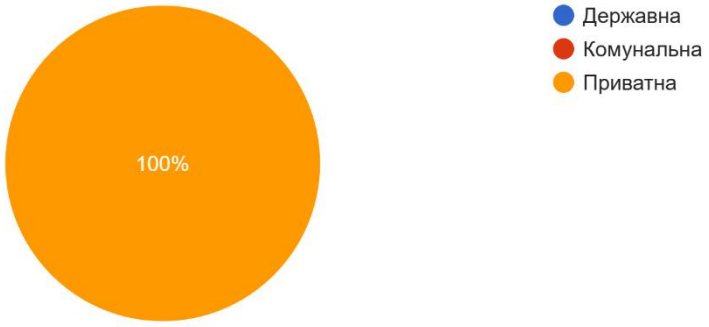
Ресторан ПОЛІССЯ

ПП ТА "Чернігів-тур"

ФОП Філоненко. Мережа кав'ярень "Coffee boss"

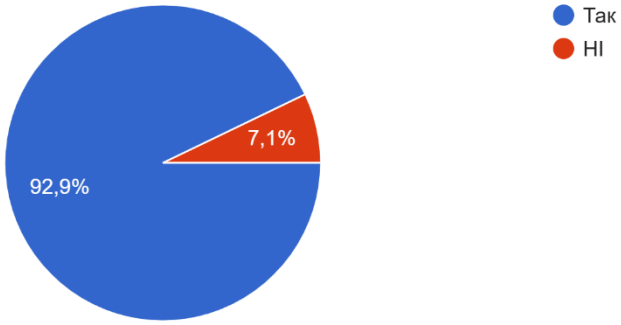
До якої форми власності належить Ваша установа/організація?

14 відповідей



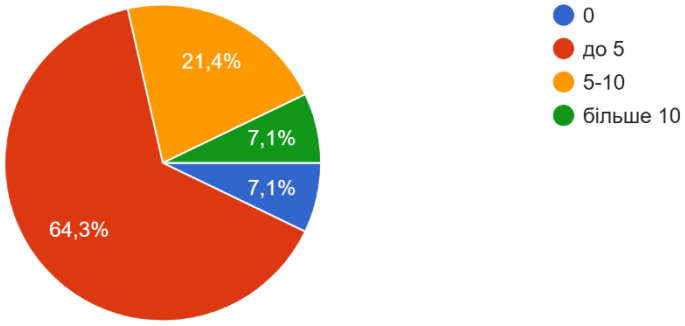
Чи працюють (працювали) у Вашому закладі здобувачі освіти та/або випускники ВСП "ФКЕТ НУ "Чернігівська політехніка"?

14 відповідей



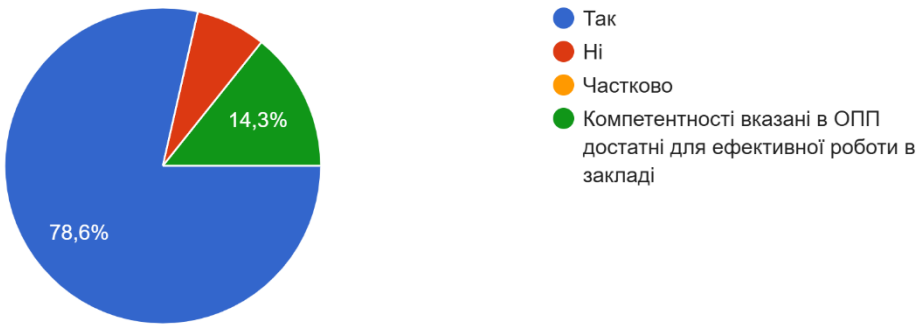
Орієнтовна кількість здобувачів освіти та/або випускників, які працюють у Вашій установі/організації?

14 відповідей



Чи задоволені Ви рівнем фахової підготовки здобувачів освіти та/або випускників ВСП "ФКЕТ НУ "Чернігівська політехніка", які працюють у Вашій установі/організації?

14 відповідей



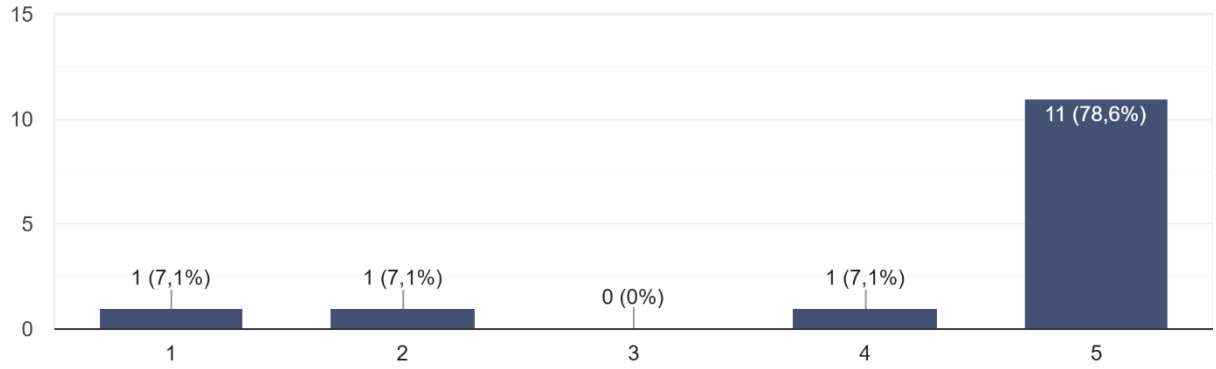
Чи потрібне було додаткове навчання випускника?

14 відповідей

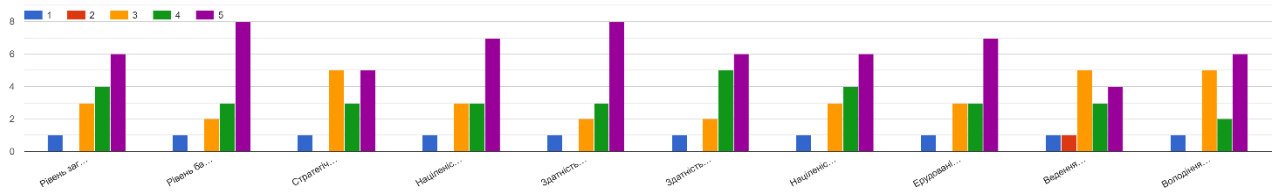


Наскільки Ви зацікавлені в прийомі на роботу випускників ВСП "ФКЕТ НУ "Чернігівська політехніка"? Дайте оцінку за шкалою від 1 (не зацікавлений) до 5 (повністю зацікавлений).

14 відповідей

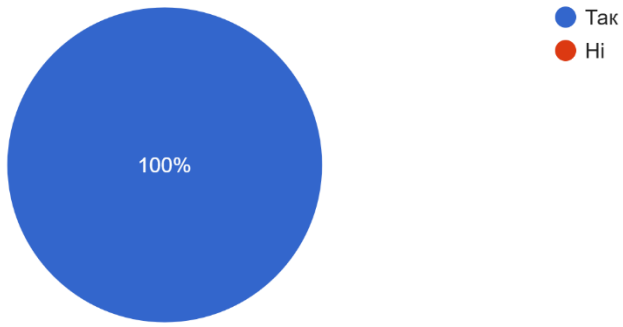


Оцініть якості та навички здобувачів освіти та/або випускників ВСП "ФКЕТ НУ Чернігівська політехніка" за п'ятибальною шкалою від 1 (низький рівень) до 5 (високий рівень)



Чи зацікавлені Ви надати можливість для проходження виробничої практики на базі Вашого підприємства (установи/організації) здобувача...етою підвищення рівня практичної підготовки?

14 відповідей



Просимо надати рекомендації та пропозиції для підвищення якості підготовки здобувачів освіти у ВСП "ФКЕТ НУ "Чернігівська політехніка"

14 відповідей

Більше живої комунікації

Практичні відвідування ЗРГ викладачами, для повного розуміння тенденцій розвитку ресторанного господарства і викладення матеріалу з точки зору не тільки теорії а й практики🫶 💗

Збільшити кількість гостьових лекцій і майстер-класі за участю фахівців-практиків та представників роботодавців

Всім задоволені

Все казали при особистих зустрічах

Посилити розвиток навичок комунікації, критичного мислення та професійної етики

Рекомендуємо посилити практичну підготовку здобувачів освіти шляхом збільшення тривалості виробничої практики на підприємствах, активнішого залучення роботодавців до освітнього процесу, проведення практичних занять із використанням сучасного програмного забезпечення (BAF, M.E.Doc, електронний кабінет платника податків тощо). Доцільно приділяти більше уваги змінам у податковому та бухгалтерському законодавстві, аналізу реальних виробничих ситуацій і розвитку навичок роботи з первинними документами та фінансовою звітністю. Це сприятиме підвищенню конкурентоспроможності випускників на ринку праці.

Скорость

Випускникам не вистачає комунікабельності та етики роботи в колективі.

підвищення якості підготовки студентів варто більше уваги приділяти практичним заняттям і роботі з сучасними технологіями. Було б корисно частіше організовувати зустрічі з представниками підприємств та роботодавцями, щоб студенти краще розуміли вимоги майбутньої професії. Також важливо оновлювати навчальні програми відповідно до сучасних тенденцій та потреб ринку праці. Хотілося б бачити більше можливостей для проходження практики, участі в проєктах, конкурсах і тренінгах, які допомагають отримати реальний досвід та професійні навички.

Рекомендуємо посилити практичну підготовку здобувачів освіти, розвивати у них професійні навички роботи в реальних умовах закладу, дотримання виробничої дисципліни, стандартів сервісу та санітарних вимог, а також формувати комунікативні компетентності й уміння працювати з сучасними цифровими сервісами у сфері HoReCa.

-

Залучення практиків до навчального процесу, можливість відвідування студентами організацій, інформація щодо пратичних кейсів та сучасних методів ведення роботи, нові сучасні технології в навчанні, вміння щвидко адаптуватися до навчання і практичне втілювання своїх навичок.

Зміцнювати взаємозв'язок між освітою, наукою та бізнесом задля підготовки конкурентоспроможних фахівців