

**Визначення думки стейкхолдерів стосовно якості освіти здобувачів
вищої освіти та вивчення ставлення роботодавців до ОПП
«Готельно-ресторанний бізнес» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна
справа» за другим (магістерським) рівнем**

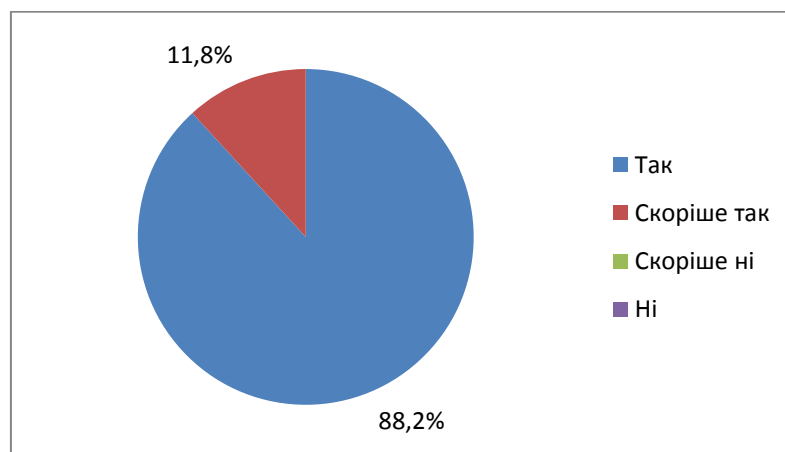
Опитування проводилося Центром забезпечення якості вищої освіти університету протягом 2024/2025 навчального року. В опитуванні взяли участь 17 представників зовнішніх стейкхолдерів. До уваги роботодавців були запропоновані наступні питання:

Зазначте назву Вашого підприємства, установи, організації, яку ви представляєте
Надано 17 відповідей

1. Льодова Ковзанка Слайз, кафе
2. Мама Мія
3. Департамент економічного розвитку та торгівлі Кіровоградської обласної військової (державної) адміністрації
4. Мережа Point, ПП "РОССО Кіровоград"
5. Сіті Бізнес апарт
6. Готель "Марія"
7. ПІЦА 32СМ
8. Мережа кав'ярень "Ваніль"
9. Агенція регіонального розвитку
10. ТОВ "Парк Готель "Скіфія"
11. Готель Optima
12. Готель "Зірка"
13. Ресторан Familia Garden
14. ПП Застава
15. Ресторанія Кропивницьких
16. Garden Hotel
17. Готель "ApartUA" (м. Кропивницький)

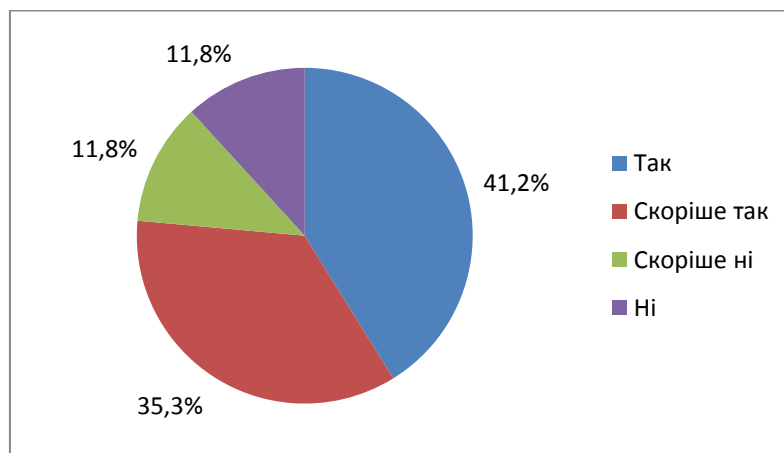
Чи пов'язана діяльність Вашої установи, організації, підприємства з даною освітньою програмою?

Так – 15 осіб (88,2%); Скоріше так – 2 особи (11,8%)



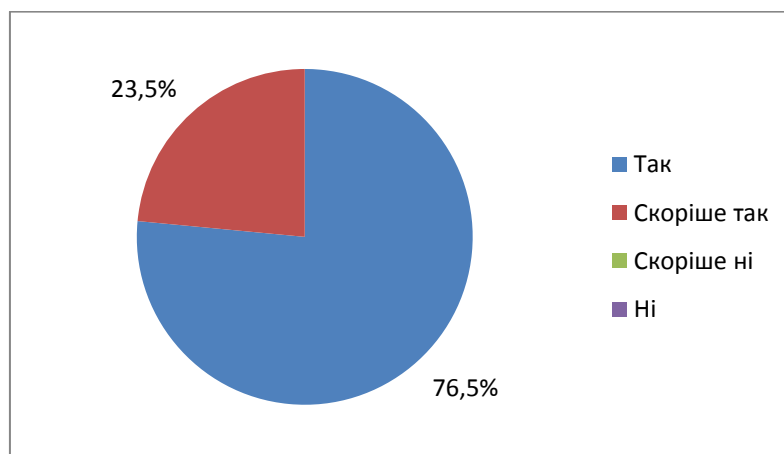
Чи задовільняється повністю, на Вашу думку, потреба у фахівцях з даної освітньої програми у Вашому регіоні?

Так – 7 осіб (41,2%); Скоріше так – 6 осіб (35,3%); Скоріше ні – 2 особи (11,8%); Ні – 2 особи (11,8%)



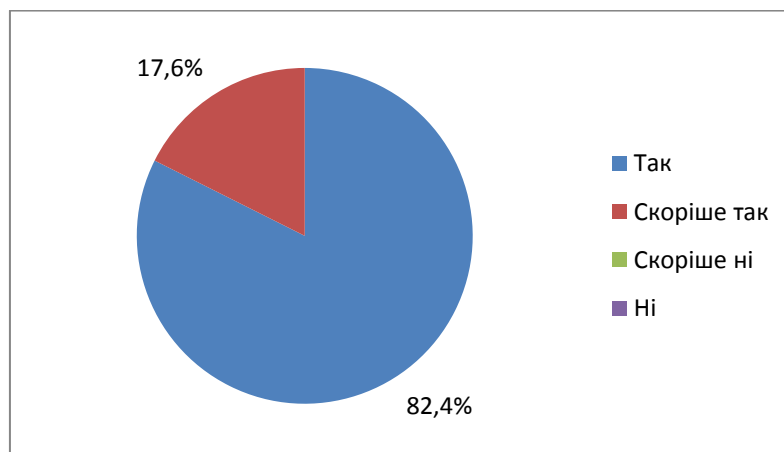
Чи відповідають знання і компетентності, набуті здобувачами вищої освіти за даною освітньою програмою, Вашим очікуванням і потребам як роботодавця?

Так – 13 осіб (76,5%); Скоріше так – 4 особи (23,5%)



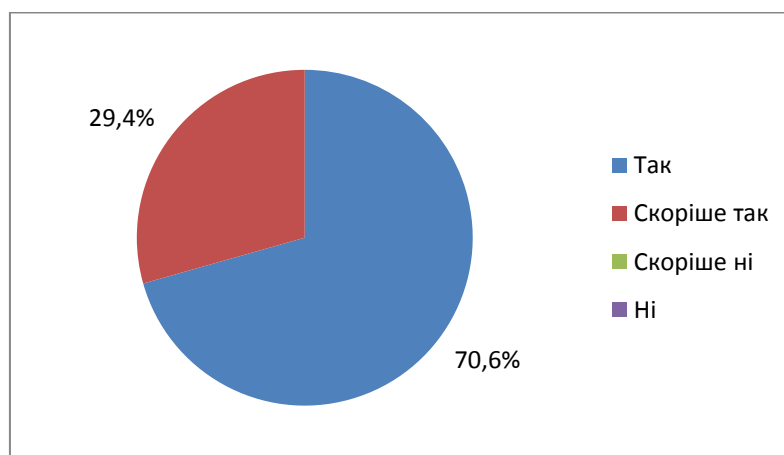
Чи задоволені Ви, як роботодавець, якістю підготовки фахівців за даною освітньою програмою в ЦНТУ?

Так – 14 осіб (72,4%); Скоріше так – 3 особи (17,6%)



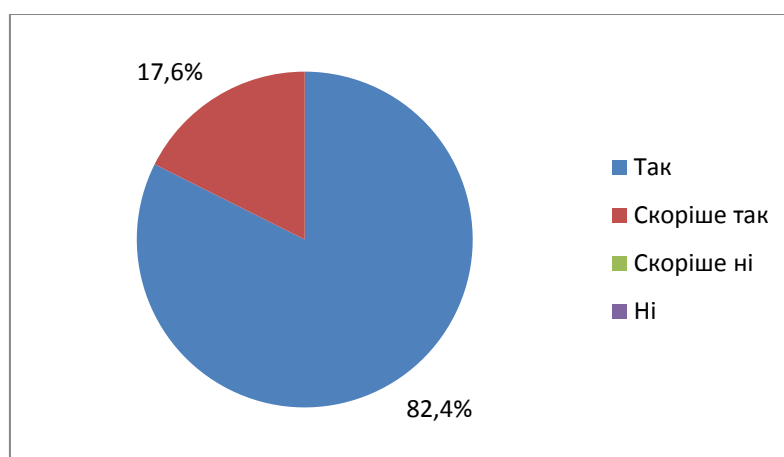
Чи достатнім є рівень конкурентоспроможності випускників даної освітньої програми на ринку праці?

Так – 12 осіб (70,6%); Скоріше так – 5 осіб (29,4%)



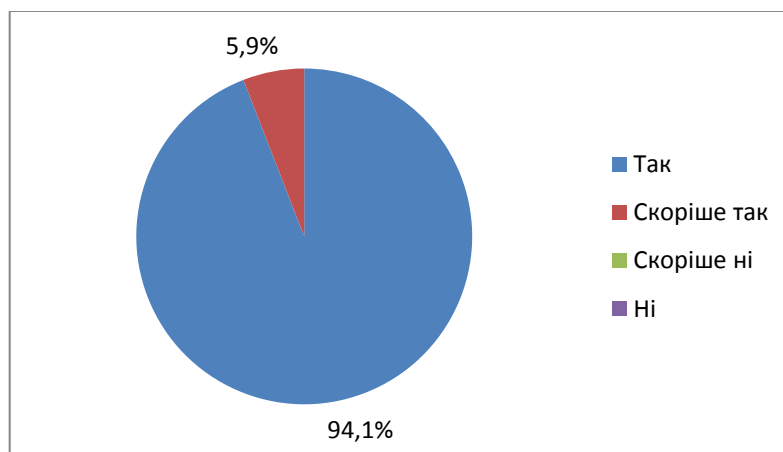
Чи відповідає Вашим очікуванням та потребам, як роботодавця, рівень практичної підготовки, практичних навичок і знань, які набуває здобувач вищої освіти під час проходження практики?

Так – 14 осіб (72,4%); Скоріше так – 3 особи (17,6%)



Чи є, на Вашу думку, перспектива розвитку даної освітньої програми в ЦНТУ?

Так – 16 осіб (94,1%); Скоріше так – 1 особа (5,9%)



Якщо Ви підтримуєте зв'язки з університетом, як роботодавець у межах даної освітньої програми, вкажіть, будь ласка, у яких формах:

Надано 15 відповідей

- 1) Консультації щодо актуальних вимог ринку праці та компетенцій, необхідних для роботи у закладах харчування сезонного типу.
- 2) Працевлаштування на практику здобувачів даної ОПП.
- 3) Залучаємо як наукових експертів до інформаційно-аналітичних досліджень та розробки комплексних програмних і стратегічних документів регіонального рівня, пов'язаних із соціально-економічним розвитком.
- 4) Запрошення випускників, студентів на стажування з подальшим працевлаштуванням.
- 5) Кафедра підтримує партнерські зв'язки.
- 6) Студенти проходять практику, постійне спілкування з кафедрою.
- 7) Надання студентам можливостей для проходження практики та стажування. Надання реальних кейсів для практичних занять та студентських проєктів. Консультації щодо актуальних вимог ринку праці та необхідних професійних компетентностей.
- 8) Надання реальних бізнес-кейсів для практичних занять.
- 9) Консультації, надання рекомендацій.
- 10) Забезпечення базою практики, запрошення студентів та випускників на роботу.
- 11) Співпраця здійснюється у формах організації виробничої та переддипломної практики здобувачів на базі готелю, проведення спільних тренінгів і майстер-класів, участі представників готелю у роботі випускових комісій, а також у формуванні пропозицій щодо вдосконалення змісту освітньої програми.
- 12) Студенти проходять практику, проводяться зустрічі з студентами та НПП, проводиться анкетування.
- 13) Тренінги, консультації, практика студентів.
- 14) Консультації щодо актуальних вимог ринку праці та професійних навичок.
- 15) Надання робочих місць випускникам та студентам.

Вкажіть, будь ласка, Ваші пропозиції щодо покращення змісту та наповнення освітньої програми, освітнього процесу в цілому (за наявності)

Надано 14 відповідей

- 1) Включити модулі та тренінги з сезонного управління закладом та адаптації бізнес-процесів під короткий сезон роботи.
- 2) Більше акценту потрібно робити на практичній підготовці, зокрема фаховій практиці потрібно надати в межах даної ОПП більше тижнів у літній період.
- 3) Збільшити в навчальному процесі питому вагу подачі здобувачам освіти навчальних матеріалів від експертів практиків щодо успішних кейсів ведення і розвитку підприємництва, особливостей та актуальних питань, на які варто звертати увагу у процесі бізнес-діяльності.
- 4) Відсутні пропозиції.
- 5) Практичних занять на базі готельних підприємств, зокрема шляхом збільшення годин виробничої практики та впровадження дуальної форми освіти.
- 6) Збільшити практичну спрямованість дисциплін, додати більше кейсів із реальних процесів роботи закладів харчування.
- 7) Акцент на розвиток навичок клієнтського сервісу та управління якістю обслуговування. Поглибити підготовку до працевлаштування через стажування та симуляції реальних робочих ситуацій.
- 8) Адаптувати закордонні практики сталого розвитку та цифровізації у HoReCa для зміцнення конкурентних позицій.
- 9) Пропозиції відсутні.
- 10) Рекомендуємо посилити практичну складову програми, приділити більше уваги сервісній культурі, управлінню персоналом та використанню сучасних цифрових технологій.
- 11) Розширити вектор підготовки фахівців готельної сфери.
- 12) Ще більше практичних занять.
- 13) Забезпечити більше можливостей для проходження практики та стажування безпосередньо у закладах міста та Центральноукраїнського регіону.
- 14) Немає пропозицій.

Вкажіть, будь ласка, подальші бажані шляхи та напрями вдосконалення співпраці між ЦНТУ та Вашою установою, організацією, підприємством, як роботодавцями (за наявності)

Надано 15 відповідей

- 1) Консультації щодо компетенцій, необхідних для ефективної роботи у закладах харчування сезонного типу.
- 2) Проведення майстер-класів, воркшопів і короткострокових тренінгів для студентів із залученням фахівців підприємства. Організація семінарів з тем: сервісна культура, сучасні технології обслуговування, управління ресторанним та готельним бізнесом тощо.
- 3) Активізувати роботу щодо підготовки практичних пропозицій і рекомендацій стосовно механізмів сприяння розвитку підприємництва і торгівлі, розширення їх дерегуляції, для запровадження відповідних регіональних і місцевих програм підтримки і стимулювання цих сфер діяльності, та прийняття ефективних управлінських рішень з даних питань.
- 4) Проведення майстер-класів від практиків.
- 5) Проведенні спільних тренінгів та майстер-класів для студентів.
- 6) Продовжувати готувати спеціалістів для готелів.
- 7) Розширення можливостей для проходження студентами практики та стажування безпосередньо у закладі.
- 8) Розширення можливостей проходження студентами практики у закладах мережі. Проведення спільних майстер-класів, тренінгів та воркшопів із сервісу та управління кав'ярнями.
- 9) Розвиток партнерських проєктів, спрямованих на актуальні потреби ринку праці.
- 10) Проведення більше гостьових лекцій, екскурсій по території підприємства.
- 11) Залучення здобувачів до реальних проєктів у сфері гостинності.
- 12) Посилити практичну складову.
- 13) Постійно вдосконалювати тренінги, оскільки сфера обслуговування розвивається швидкими темпами.
- 14) Надання університету реальних бізнес-кейсів для досліджень, навчальних проєктів і прикладних практикумів, підтримка університету у професійному розвитку студентів через стажування, працевлаштування та консультації щодо компетенцій, затребуваних на ринку.
- 15) Участь у конкурсах професійної майстерності та спільних галузевих проєктах.