

**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
першого (бакалаврського) рівня навчанням у ВТЕІ ДТЕУ**

**Освітня програма
«Готельно-ресторанна справа»**

Вінниця 2025

ОСНОВНІ ВІДОМОСТІ

Відповідно до запиту гаранта освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» Мазуркевич І.О. було розроблено та узгоджено інструментарій для проведення моніторингу.

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

Польовий етап дослідження проходив з 28 жовтня 2024 року по 25 грудня 2024 року та з 02 червня 2025 року по 27 червня 2025 року.

Опитано: 1 семестр – 150 здобувачів вищої освіти.

Опитано: 2 семестр – 142 здобувача вищої освіти.

Бакалаврський рівень всього: 1 рік – 37 здобувачів вищої освіти.

Бакалаврський рівень всього: 2 рік – 43 здобувача вищої освіти.

Бакалаврський рівень всього: 3 рік – 28 здобувачів вищої освіти.

Бакалаврський рівень всього: 4 рік – 34 здобувача 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 задоволені навчанням у ВТЕІ ДТЕУ», (у %)

Повністю задоволений(-а)	74,0
Мабуть, задоволений(-а)	20,0
Важко відповісти	5,0
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
Практична спрямованість навчання (зв'язок навчання з практикою)	69,0	24,0	5,0	-	2,0
Організація навчального процесу (розклад, доступність інформації, взаємодія з деканатом тощо)	66,0	28,0	4,0	1,0	1,0
Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу (навчальні корпуси, аудиторії, технічне оснащення тощо)	70,0	28,0	2,0	-	-
Соціальна інфраструктура (гуртожитки, їдальні, спортивні споруди тощо)	60,0	28,0	6,0	3,0	3,0
Міжнародні зв'язки інституту	68,0	26,0	4,0	1,0	1,0
Позанавчальні проєкти інституту (проєкти, конкурси тощо)	68,0	26,0	4,0	1,0	1,0
Пропозиції інституту для організації дозвілля здобувачів вищої освіти (спорт, мистецтво, туризм тощо)	72,0	23,0	3,0	1,0	1,0
Взаємовідносини між здобувачами вищої освіти і викладачами	68,0	26,0	4,0	1,0	1,0
Достатній перелік дисциплін вільного вибору здобувачів вищої освіти	72,0	23,0	3,0	-	2,0

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть інформаційне та 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 та комфортність перебування в навчальних корпусах, приміщеннях	72,0	20,0	5,0	1,0	2,0
Стан та адаптованість навчальних аудиторій до проведення різних форм навчальних занять	68,0	28,0	4,0	-	-
Рівень автоматизації навчального процесу (мультимедійне обладнання, SEL тощо)	73,0	23,0	4,0	-	-
Наявність необхідного для навчального процесу програмного забезпечення	71,0	26,0	3,0	-	-
Робота системи «Електронний журнал»	73,0	23,0	3,0	1,0	-
Наявність та якість Wi-Fi у корпусах інституту	55,0	24,0	10,0	4,0	7,0
Наявність інформації щодо можливостей працевлаштування, стажування, проходження практики, ярмарку вакансій та інших кар'єрних заходів (сайт, соціальні мережі, месенджери)	69,0	24,0	6,0	1,0	-
Можливість участі зацікавлених здобувачів вищої освіти у міжнародних програмах обміну з університетами-партнерами інституту	67,0	27,0	5,0	1,0	-
Робота деканату Вашого факультету (графік роботи, уважність та ввічливість персоналу, обсяг і якість послуг, оперативність вирішення питань)	74,0	22,0	3,0	1,0	-
Рівень атмосфери та психологічного клімату в інституті	68,0	26,0	3,0	1,0	2,0

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	82,0
Мабуть, дотримуюсь	14,0
Важко відповісти	3,0
Мабуть, не дотримуюсь	-
Повністю не дотримуюсь	1,0

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Які аспекти навчання Вам сподобались найбільше?»

- Стиснута кількість днів навчання.

- Найбільше мені подобається, що університет забезпечив навчання для студентів, які знаходяться за кордоном, щоб вони могли також здобувати освіту в дистанційному форматі.
- Доступність та легкість інформації, яку надають викладачі.
- Наявність WiFi.
- Якість складу педагогів.
- Практична спрямованість освіти – багато студентів цінують можливість отримувати знання, які можна застосувати на практиці, особливо в сферах економіки, торгівлі, менеджменту чи туризму. Сильний викладацький склад – досвідчені викладачі, які знають свою справу, часто залишають позитивне враження. Можливості для саморозвитку – участь у наукових конференціях, олімпіадах, семінарах чи міжнародних програмах. Дружня атмосфера – комфортні стосунки з одногрупниками, викладачами та адміністрацією. Інфраструктура та сучасні технології – добре обладнані аудиторії, бібліотека, доступ до сучасних навчальних матеріалів. Локація та соціальна активність – у Вінниці зручно вчитися, і можливість брати участь у студентських організаціях, культурних чи спортивних заходах може додати позитивних вражень.
- Інформаційне та матеріально-технічне забезпечення навчального процесу.
- КМЦ.
- Викладачі завжди пояснюють цікаво та доступно.
- Культурна спадщина України.
- Відео про розвиток і заснування кейтерингу.
- Організованість та чіткість.
- Комунікабельність викладачів.
- Заходи.
- Пояснення матеріалу та взаємодія із викладачами.
- Пари Вівсюк Ірини Олександрівни.
- Обговорення в групах і обмін думками.
- Безпека життєдіяльності в галузі охорони.
- Викладачі з розумінням ставляться до студентів.
- Барна, ресторанна справа.

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Які зміни або поліпшення Ви б хотіли б побачити у навчальному процесі?»

- У навчальному процесі мене все влаштовує.
- Вернути автомати.
- Хочу їдальню або кафе.
- Будь-які, які вплинуть на розвиток навчального процесу та закладу.
- Більш покращене навчання для студентів, які змушені були виїхати за кордон.
- Якісний та відкритий до вільного доступу Wi-Fi для студентів.
- Більш інтерактивне навчання.
- Не ставити пари на 8:30.

- Не ходити на пари в гуртожиток.
- В інституті все доступно, і цікаво ведуть навчальний процес.
- Покращити аспект і деталі по спорту (обладнання і т.д).

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
Освітня програма (ОП) є у вільному доступі (сайт інституту)	74,0	23,0	-	3,0	-
Ознайомлений(-на) з інформацією щодо змісту дисциплін та критеріїв оцінювання (робочі програми, силабуси є у вільному доступі на сайті інституту, moodle)	74,0	23,0	-	-	3,0

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	66,0	28,0	6,0	-	-
ОП передбачає набуття соціальних навичок (softskills)	69,0	31,0	-	-	-
До аудиторних занять залучаються професіонали-практики, експерти галузі, роботодавці	63,0	37,0	-	-	-
Думкою здобувачів вищої освіти цікавляться для виявлення недоліків в ОП	63,0	34,0	-	-	3,0
На ОП дотримуються та популяризуються стандарти академічної доброчесності, використовуються інструменти протидії порушенням	66,0	31,0	-	3,0	-
Методи навчання й освітні технології, які використовують під час аудиторних занять є сучасними	69,0	28,0	3,0	-	-
Розклад навчальних занять є зручним та доступним для ознайомлення	60,0	37,0	-	-	3,0

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Формування індивідуальної траєкторії. Зазначте, наскільки Ви погоджуєтесь 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
Формування індивідуального навчального плану відбувається легко, є достатньо часу для вибору дисциплін	69,0	28,0	-	-	3,0
Пропонується достатній перелік вибіркових дисциплін	60,0	37,0	3,0	-	-
Обрання дисциплін здійснюється відповідно до моїх інтересів, процедура обрання є зрозумілою та доступною	69,0	28,0	3,0	-	-
Пропонується вичерпна інформація про зміст вибіркових дисциплін	71,0	26,0	3,0	-	-
Пропонуються сучасні теми дослідження для курсових/кваліфікаційних робіт, з можливістю зміни теми відповідно до обраного об'єкта	71,0	26,0	-	-	3,0

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
На початку кожного семестру викладачі ознайомлюють здобувачів вищої освіти з процедурою проведення контрольних заходів, порядком апеляції результатів контрольних заходів	69,0	28,0	-	3,0	-
Критерії оцінювання результатів навчання є зрозумілими	71,0	26,0	-	-	3,0
Здобувачі вищої освіти завжди мають можливість ознайомитися з результатами оцінювання екзаменаційної роботи	74,0	23,0	-	-	3,0
Викладачі об'єктивно оцінюють навчальні результати здобувачів вищої освіти	71,0	26,0	-	-	3,0

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
Існує можливість участі у наукових дослідженнях, проєктах, наукових конференціях, в тому числі міжнародних	71,0	26,0	3,0	-	-
Існує можливість консультативної підтримки здобувачів вищої освіти з боку викладачів під час підготовки наукових студентських робіт	69,0	28,0	3,0	-	-
Існує можливість вибору бази практики, які пропонує інститут	63,0	34,0	-	-	3,0
Існує можливість участі у програмах академічної мобільності	66,0	31,0	-	-	3,0
Існує можливість отримання інформації про працевлаштування, заходи щодо працевлаштування здобувачів освіти (ярмарки вакансій, зустрічі з роботодавцями тощо)	63,0	34,0	3,0	-	-

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

	Так	Ні	Важко відповісти
Поінформований(-на) про принципи академічної доброчесності та наслідки її порушення	97,0	-	3,0
Ознайомлений(-на) з процедурою перевірки студентських робіт на плагіат (курсіві та кваліфікаційні роботи, тези, статті тощо)	97,0	-	3,0

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	94,0	-	6,0

3. ОПИТУВАННЯ «ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ 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 семестр: 1 курс	Іноземна мова за професійним спрямуванням/ Паславська І.Б.	Іноземна мова за професійним спрямуванням/ Шостак У.В.	Українська мова за професійним спрямуванням/ Тимкова В.А.	Культурна спадщина України/ Чорна Н.М.	Філософія/ Кокарча Ю.А.	Офісні комп'ютерні технології/ Мерінова С.В.	Офісні комп'ютерні технології/ Яцковська Р.М.	Основи академічного письма/ Тернова А.С.	Фізичне виховання/ Шкондя В.В.
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.69	4.97	4.74	4.42	4.78	4.62	4.63	4.56	4.72
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.75	4.9	4.74	4.66	4.79	4.53	4.71	4.71	4.84
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.73	4.87	4.72	4.75	4.84	4.73	4.6	4.62	4.7
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	4.75	5	4.76	4.62	4.85	4.64	4.63	4.64	4.8

Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.67	4.94	4.74	4.55	4.87	4.73	4.69	4.6	4.76
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.75	4.94	4.69	4.61	4.85	4.78	4.6	4.61	4.77
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.76	5	4.71	4.59	4.78	4.71	4.71	4.63	4.73
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.76	5	4.71	4.67	4.8	4.73	4.71	4.64	4.74

2 семестр: 1 курс	Іноземна мова за професійним спрямуванням/ Паславська І.Б.	Іноземна мова за професійним спрямуванням/ Шостак У.В.	Економічна теорія/ Гарбар В.А.	Безпека життєдіяльності та охорони праці в галузі/ Вівсюк І.О.	Готельна справа/ Онищук Н.В.	Готельна справа/ Вівсюк І.О.	Фізичне виховання/ Шкондя В.В.
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.9	4.95	4.59	4.9	4.76	4.76	4.84
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.85	4.9	4.69	4.72	4.76	4.86	4.85
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.9	4.86	4.76	4.79	4.84	4.78	4.83
Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умови складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до	4.95	4.9	4.62	4.79	4.84	4.76	4.88

самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань							
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.98	4.9	4.66	4.76	4.86	4.86	4.89
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.85	4.93	4.72	4.76	4.78	4.81	4.86
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.8	4.88	4.72	4.72	4.78	4.78	4.86
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.93	4.83	4.62	4.79	4.86	4.84	4.87

1 семестр: 2 курс/1 курс (дсп)	Іноземна мова за професійним спрямуванням/ Паславська І.Б.	Іноземна мова за професійним спрямуванням/ Ткачук Т.І.	Готельна справа/ Онишук Н.В.	Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства/ Крижак Л.М.	Фізичне виховання/ Сальникова С.В.	Дизайн/ Вівсюк І.О. (вибіркова)	Світова культура/ Чорна Н.М. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.69	4.75	4.4	4.55	4.85	4.66	4.33
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.75	4.8	4.48	4.62	4.85	4.73	4.43
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.73	4.73	4.52	4.64	4.85	4.78	4.53
Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умови	4.75	4.73	4.38	4.64	4.86	4.8	4.4

складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань							
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.67	4.73	4.48	4.71	4.85	4.73	4.38
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.75	4.73	4.4	4.69	4.85	4.68	4.53
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.76	4.75	4.5	4.71	4.87	4.66	4.5
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.76	4.78	4.38	4.57	4.84	4.83	4.58

2 семестр: 2 курс/1 курс (дсп)	Ресторанна справа/ Постова В.В.	Ресторанна справа/ Пахомська О.В.	Технології ресторанної продукції/ Іваніщева О.А.	Фізичне виховання/ Бондар А.А.	Фізичне виховання/ Сальникова С.В.	Курортна справа/ Антонюк К.Г. (вибіркова)	Організація роботи смельє/ Іваніщева О.А. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.63	4.56	4.8	4.84	4.93	4.71	4.81
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.65	4.64	4.78	4.89	4.94	4.68	4.88
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.67	4.58	4.85	4.83	4.92	4.71	4.76

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	4.7	4.61	4.78	4.88	4.93	4.71	4.76
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.67	4.64	4.77	4.88	4.91	4.74	4.88
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.65	4.58	4.8	4.91	4.95	4.71	4.8
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.72	4.56	4.85	4.87	4.92	4.71	4.8
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.72	4.64	4.8	4.84	4.91	4.71	4.83

1 семестр: 3 курс/2 курс (дсп)	Ресторанна справа/ Постова В.В.	Ресторанна справа/ Пахомська О.В.	Кейтеринг/ Постова В.В.	Кейтеринг/ Пахомська О.В.	Барна справа/ Вівсюк І.О.	Організація роботи сомельє/ Іваніщева О.А. (вибіркова)	Організація анімаційних послуг в сфері гостинності/ Лук'янець А.В. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.77	4.36	4.87	4.67	4.43	4.26	4.23
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.69	4.48	4.87	4.62	4.61	4.35	4.42

Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.67	4.48	4.83	4.67	4.57	4.35	4.12
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	4.69	4.45	4.78	4.81	4.39	4.35	4.21
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.74	4.52	4.83	4.86	4.43	4.13	4.12
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.72	4.52	4.78	4.62	4.48	4.22	4.33
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.69	4.55	4.83	4.48	4.48	4.35	4.42
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.69	4.55	4.83	4.67	4.48	4.3	4.4

2 семестр: 3 курс/2 курс (дсп)	Інформаційні системи і технології готелів і ресторанах/ Оніщук Н.В.	Інформаційні системи і технології готелів і ресторанах/ Постова В.В.	Маркетинг готелів і ресторанів/ Мазуркевич І.О.	Організація туризму/ Кізюн А.Г.	Культура обслуговування в закладах гостинності/ Вівсюк І.О. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.71	4.93	4.74	4.69	4.77

Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.68	4.86	4.84	4.72	4.77
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.74	4.9	4.81	4.72	4.77
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	4.71	4.93	4.87	4.69	4.8
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.74	4.9	4.87	4.67	4.8
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.68	4.9	4.94	4.75	4.8
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.68	4.9	4.77	4.75	4.8
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.71	4.93	4.9	4.72	4.8

1 семестр: 4 курс	Менеджмент готелів і ресторанів/ Рябенька М.О.	Економіка готелів і ресторанів/ Рябенька М.О.	Гастрономічна професійна творчість та авторська кухня/ Іваніщева О.А. (вибіркова)	Сучасні тренди в готельно-ресторанному бізнесі/ Постова В.В. (вибіркова)	Культура обслуговування в закладах гостинності/ Вівсюк І.О. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.79	4.88	4.94	4.94	4.91

Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.91	4.85	4.91	4.94	4.94
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.85	4.82	4.88	4.94	4.85
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	4.82	4.82	4.91	4.94	4.85
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.82	4.82	4.91	4.94	4.91
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.88	4.79	4.91	4.94	4.91
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.85	4.88	4.91	4.94	4.88
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.85	4.88	4.94	4.94	4.91

2 семестр: 4 курс	Іноземна мова спеціальності/ Тимошук Н.М.	Економіка готелів і ресторанів/ Рябенка М.О.	Логіка/ Гулівага І.О.	Спеціалізований туризм/ Лук'янець А.В. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.8	5	4.81	4.8

Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.75	4.95	4.85	4.8
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.8	5	4.81	4.8
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	4.8	5	4.84	4.8
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.7	4.95	4.83	4.75
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.8	5	4.85	4.8
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.75	4.95	4.82	4.9
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.85	5	4.81	4.85

4. ОПИТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

Так	92,0
Ні	8,0

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

Так	100
Ні	-

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

Так	92,0
Ні	8,0

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

Так	100
Ні	-

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

Так	89,0
Ні	11,0

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Ваші пропозиції та зауваження щодо покращення якості освіти та освітнього процесу», (у %)

- Мене все влаштовує, але можна покращити такі платформи як MOODLE і SEL.
- Все влаштовує.
- Усе супер.

5. ОПИТУВАННЯ РОБОТОДАВЦІВ

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

1. Ресторанно-готельний комплекс «Drive Club» ПП Педорченко
2. Ресторан «Лезгинка»
3. Кафе-бар «Над річкою»
4. Ресторан «Red Zeppelin»
5. Ресторан Чача
6. Готельно-рестораний комплекс «Шахерезада»
7. Ресторан «T-bone»
8. Mlunets
9. Заміський комплекс «Баттерфляй»
10. БПШ/Білий Налив
11. Ресторан Атмосфера
12. Bigman Coffee
13. DEBI GROUP

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)»

5	73,0
4	27,0
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)?»

5	91,0
4	9,0
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)?»

5	100
4	-
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)?»

5	91,0
4	9,0
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)?»

5	100
4	-
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)?»

5	91,0
4	9,0
3	-
2	-
1	-

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

- Хотілося би більше зусиль, прикладених для розвитку критичного (оригінального) мислення та наявності задач, максимально наближених до реальних умов роботи. Більш плідна співпраця між закладом освіти та рестораном в питанні нестандартних ситуацій та способів.
- Здобувачі освіти в данному вузі мають дуже хорошу підготовку і багато хто наразі залишається працювати в нашому закладі, що дуже радує.
- Здобувачам вищої освіти спеціальності «Готельно-ресторанна справа» важливо не лише опанувати теоретичні знання, але й розвинути практичні навички, необхідні для успішної кар'єри в даній галузі. Окрім стандартних основних дисциплін, рекомендується зосередитися на розвитку таких навичок: комунікативні навички, вміння працювати в команді, вирішувати конфлікти та швидко адаптуватися до змін. Також важливо навчити студентів використовувати сучасні технології, такі як системи бронювання, програмне забезпечення для управління ресторанами та інші цифрові інструменти, які широко використовуються в готельно-ресторанному бізнесі.
- Студенти повинні навчитися відчувати атмосферу закладу, розуміти потреби клієнтів та передбачати їхні бажання. Також важливо навчити їх ефективно використовувати сучасні технології, такі як системи аналізу даних, штучний інтелект та віртуальну реальність, для покращення якості обслуговування та створення незабутніх вражень.
- Хотілося б, щоб здобувачі освіти отримували не тільки теоретичні знання, а й практичні навички, які безпосередньо знадобляться у професійній діяльності. Важливо розвивати критичне мислення, комунікаційні здібності, вміння працювати в команді, адаптивність та здатність швидко навчатися.
- Інститут забезпечує високий рівень підготовки студентів. Проводиться багато різних заходів за фахом, до участі в яких залучаються роботодавці. Студенти є активними та налаштованими на здобуття якісної освіти. Дякуємо!
- Постійне оновлення інформації для студентів + максимум практики.
- Бажаю щоб усі студенти були, або ж мали бажання вчитися та приймати знання. Але це буде можливо лише після того як батьки перестануть за них вчитись та обирати професію.
- Збільшити виїзні практичні заняття.
- Нам подобається співпрацювати з інститутом у напрямку розвитку освітньої програми «Готельно-ресторанна справа», адже студенти є вмотивованими та прагнуть підвищувати рівень своєї підготовки. Теоретичне навчання передбачає вивчення великої кількості потрібних для майбутніх фахівців сфери гостинності дисциплін, а також проходження практики на виробництві. Вивчають спеціальне програмне забезпечення, з яким працюють наші заклади.