

**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 2025

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 28 жовтня 2024 року по 25 грудня 2024 року та з 02 червня 2025 року по 27 червня 2025 року.

Опитано: 1 семестр – 55 здобувачів вищої освіти.

Опитано: 2 семестр – 23 здобувача вищої освіти.

Магістерський рівень всього: 1 рік – 24 здобувача вищої освіти.

Магістерський рівень всього: 2 рік – 37 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 задоволені навчанням у ВТЕІ ДТЕУ», (у %)

Повністю задоволений(-а)	95,0
Мабуть, задоволений(-а)	4,0
Важко відповісти	1,0
Мабуть, не задоволений(-а)	-
Повністю не задоволений(-а)	-

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)	96,0	4,0	-	-	-
Організація навчального процесу (розклад, доступність інформації, взаємодія з деканатом тощо)	95,0	5,0	-	-	-
Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу (навчальні корпуси, аудиторії, технічне оснащення тощо)	90,0	10,0	-	-	-
Соціальна інфраструктура (гуртожитки, їдальні, спортивні споруди тощо)	85,0	15,0	-	-	-
Міжнародні зв'язки інституту	86,0	14,0	-	-	-
Позанавчальні проєкти інституту (проєкти, конкурси тощо)	92,0	5,0	3,0	-	-
Пропозиції інституту для організації дозвілля здобувачів вищої освіти (спорт, мистецтво, туризм тощо)	90,0	10,0	-	-	-
Взаємовідносини між здобувачами вищої освіти і викладачами	95,0	5,0	-	-	-
Достатній перелік дисциплін вільного вибору здобувачів вищої освіти	92,0	8,0	-	-	-

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	97,0	3,0	-	-	-
Стан та адаптованість навчальних аудиторій до проведення різних форм навчальних занять	96,0	4,0	-	-	-
Рівень автоматизації навчального процесу (мультимедійне обладнання, SEL тощо)	90,0	9,0	1,0	-	-
Наявність необхідного для навчального процесу програмного забезпечення	94,0	6,0	-	-	-
Робота системи «Електронний журнал»	96,0	3,0	1,0	-	-
Наявність та якість Wi-Fi у корпусах інституту	88,0	9,0	3,0	-	-
Наявність інформації щодо можливостей працевлаштування, стажування, проходження практики, ярмарку вакансій та інших кар'єрних заходів (сайт, соціальні мережі, месенджери)	91,0	8,0	1,0	-	-
Можливість участі зацікавлених здобувачів вищої освіти у міжнародних програмах обміну з університетами-партнерами інституту	85,0	15,0	-	-	-
Робота деканату Вашого факультету (графік роботи, уважність та ввічливість персоналу, обсяг і якість послуг, оперативність вирішення питань)	96,0	4,0	-	-	-
Рівень атмосфери та психологічного клімату в інституті	96,0	4,0	-	-	-

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	94,0
Мабуть, дотримуюсь	5,0
Важко відповісти	1,0
Мабуть, не дотримуюсь	-
Повністю не дотримуюсь	-

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

- Мені сподобалися зручність дистанційного навчання, ставлення до студентів та підхід викладачів до навчання.
- Відданість викладачів.

- Всі аспекти навчання досить хороші.
- Доступ до інформації, якість наданого матеріалу.
- Навчальна програма і професіоналізм викладачів.
- Розуміння студентів з боку викладачів, лояльність, викладацькі методики.
- Процес викладання практичних занять.
- Пари в Zoom.

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

- Більше практичних занять.
- Все влаштовує.
- Очне навчання.
- Обмін студентів закордоном, практика закордоном.
- Важко сказати, можливо більше майстер класів зіркових кухарів (відомих).
- Більше цікавих майстер класів і практичних занять, а так все супер!
- Система доволі збалансована.

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)	100	-	-	-	-
Ознайомлений(-на) з інформацією щодо змісту дисциплін та критеріїв оцінювання (робочі програми, силабуси є у вільному доступі на сайті інституту, moodle)	95,0	5,0	-	-	-

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	90,0	10,0	-	-	-
ОП передбачає набуття соціальних навичок (softskills)	95,0	5,0	-	-	-
До аудиторних занять залучаються професіонали-практики, експерти галузі, роботодавці	95,0	5,0	-	-	-
Думкою здобувачів вищої освіти цікавляться для виявлення недоліків в ОП	100	-	-	-	-
На ОП дотримуються та популяризуються стандарти академічної доброчесності, використовуються інструменти протидії порушенням	100	-	-	-	-
Методи навчання й освітні технології, які використовують під час аудиторних занять є сучасними	100	-	-	-	-
Розклад навчальних занять є зручним та доступним для ознайомлення	100	-	-	-	-

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	95,0	5,0	-	-	-
Пропонується достатній перелік вибіркових дисциплін	95,0	5,0	-	-	-
Обрання дисциплін здійснюється відповідно до моїх інтересів, процедура обрання є зрозумілою та доступною	95,0	5,0	-	-	-
Пропонується вичерпна інформація про зміст вибіркових дисциплін	95,0	5,0	-	-	-
Пропонуються сучасні теми дослідження для курсових/кваліфікаційних робіт, з можливістю зміни теми відповідно до обраного об'єкта	100	-	-	-	-

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	100	-	-	-	-
Критерії оцінювання результатів навчання є зрозумілими	100	-	-	-	-
Здобувачі вищої освіти завжди мають можливість ознайомитися з результатами оцінювання екзаменаційної роботи	95,0	5,0	-	-	-
Викладачі об'єктивно оцінюють навчальні результати здобувачів вищої освіти	100	-	-	-	-

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	100	-	-	-	-
Існує можливість консультативної підтримки здобувачів вищої освіти з боку викладачів під час підготовки наукових студентських робіт	95,0	5,0	-	-	-
Існує можливість вибору бази практики, які пропонує інститут	95,0	5,0	-	-	-
Існує можливість участі у програмах академічної мобільності	95,0	5,0	-	-	-
Існує можливість отримання інформації про працевлаштування, заходи щодо працевлаштування здобувачів освіти (ярмарки вакансій, зустрічі з роботодавцями тощо)	95,0	5,0	-	-	-

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

	Так	Ні	Важко відповісти
Поінформований(-на) про принципи академічної доброчесності та наслідки її порушення	100	-	-
Ознайомлений(-на) з процедурою перевірки студентських робіт на плагіат (курсіві та кваліфікаційні роботи, тези, статті тощо)	100	-	-

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	100	-	-

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	Професійна комунікація іноземною мовою/ Нечипоренко В.О.	Концепції і ресторанный креатив/ Юдіна Т.І.	Концепції та ресторанный креатив/ Постова В.В.	Міжнародне регулювання та управління якістю харової продукції/ Семко Т.В.	Інноваційні технології ресторанної продукції/ Семко Т.В.	Інжиніринг закладів ресторанного господарства/ Фіалковська Л.В.
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.95	5	5	5	5	5
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.9	5	5	5	5	5
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.95	5	5	5	5	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	4.95	5	5	5	5	5
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.95	5	5	5	5	5

На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.9	5	5	5	5	5
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.99	5	5	5	5	5
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.96	5	5	5	5	5

2 семестр: 1 курс	Інноваційні технології ресторанної продукції/ Семко Т.В.	Сучасні дослідження харчової науки/ Крижак Л.М.	Методологія наукових досліджень та академічна добросовісність/ Чорна Н.М. (вибіркова)	Методологія наукових досліджень та академічна добросовісність/ Рябенюк М.О. (вибіркова)	Екологічна політика/ Кізіон А.Г. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	5	5	4.98	4.94	4.96
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.95	5	4.98	4.92	4.98
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.91	5	4.93	4.98	4.92
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	4.94	5

Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	5	5	5	4.96	5
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	5	5	4.93	4.98	4.96
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.95	5	4.98	4.92	5
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.95	5	4.98	4.98	5

1 семестр: 2 курс	Управління бізнес-процесами в закладах ресторанного господарства/ Мазуркевич І.О.	Екологічна політика/ Кізюн А.Г. (вибіркова)	Стратегічний маркетинг у ресторанному господарстві/ Мазуркевич І.О. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.9	4.87	4.97
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.81	4.94	4.93
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.9	4.97	4.93
Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умови складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до	4.94	4.94	4.93

самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань			
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.87	4.97	4.97
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.84	4.9	4.9
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.94	4.94	4.93
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.9	4.97	4.9

4. ОПИТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

Так	100
Ні	-

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

Так	100
Ні	-

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

- Зауважень немає, усе сподобалося.
- Дякую за чудову освітню програму та кваліфікованих викладачів.
- Більше практичних.
- Пропозиції та зауважень нема, все на кращому рівні.
- Все на досить високому рівні, дякую за хороші знання.

5. ОПИТУВАННЯ РОБОТОДАВЦІВ

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

1. Ресторан «Лезгинка»
2. Кафе-бар «Над річкою»
3. Ресторан «T-bone»
4. Готельно-ресторанний комплекс «Шахерезада»
5. Суші бар Яма
6. ФОП Бартко Володимир Васильович
7. Готельно-ресторанний комплекс «Drive Club»
8. Кейтерингова компанія «Щастя є»
9. Bigman Bakery
10. Ресторан «Red Zeppelin»

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	80,0
4	20,0
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	100
4	-
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	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)?»

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	80,0
4	20,0
3	-
2	-
1	-

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

- Здобувачі освіти в даному вузі мають дуже хорошу підготовку і багато хто наразі залишається працювати в нашому закладі, що дуже радує.
- Здобувачам вищої освіти зі спеціальності «Ресторанні технології» важливо не лише опанувати базові знання з кулінарії та технології харчування, але й

розвинути навички управління, маркетингу та обслуговування. Окрім того, необхідно приділити увагу вивченню сучасних тенденцій у гастрономії, екологічності та здоровому харчуванню, а також навчити студентів адаптуватися до швидких змін у даній галузі.

- Студенти проходять хорошу підготовку, я можу рекомендувати тільки більше практики, щоб студенти могли вчитись чомусь новому безпосередньо на підприємстві.
- Чудовий рівень підготовки. Дякуємо за співпрацю!
- Дякуємо за підготовку висококваліфікованих фахівців!
- Побільше практичних занять.
- Більше гостьових лекцій.
- Студенти мають високий рівень підготовки, в т. ч. практичної, і ми зацікавлені у їхньому працевлаштуванні та продовження співпраці з інститутом щодо підготовки здобувачів.