

Звіт про результати опитування стейкхолдерів ОПП “Готельно-ресторанна справа”

У Самбірському фаховому коледжі економіки та інформаційних технологій було проведено анкетування стейкхолдерів з метою оцінити зміст освітньо-професійної програми, актуальність компетентностей, програмних результатів і освітніх компонент для подальшої професійної діяльності здобувачів освіти.

Період опитування тривав з 1 жовтня до 22 жовтня 2025 року.

Анкета містила 12 питань.

Узагальнені результати опитування відображені в діаграмах, поданих нижче.

В опитуванні взяло участь 27 стейкхолдерів, серед яких:

- Регіональні органи державної влади та органи місцевого самоврядування: Самбірська міська рада;
- Роботодавці: ТЗОВ “Олімпос”, ФОП Дейниченко (готель “Імперіал”), ФОП Джинджолія І.М. (кафе “Стефані”), ПП “Кейтеринг-Сервіс” (готель “Швейцарський”), Санаторно-курортний комплекс “Трускавець-365”, МПП “У гаю”, ФОП Кульчицька Н. О. (ресторан “Маргарита”), ФОП Литвин А. (ресторан “Подих”), ФОП Заріцька О.М. (готель-ресторан “Соната”) та ін.
- Заклади освіти: Тернопільський національний технічний університет імені І.Пулюя, Львівський державний університет фізичної культури імені І.Боберського,
- Здобувачі освіти та випускники коледжу;
- Батьки майбутніх абітурієнтів.

На запитання: “Чи відповідає запропонована освітньо-професійна програма вимогам, що висуваються до фахівців на сучасному ринку праці?”, усі 27 стейкхолдерів зазначили, що програма повністю відповідає цим вимогам.

Зміст та реалістичність вимог до системи внутрішнього забезпечення якості освіти, визначених в ОПП, стейкхолдери оцінили високими балами.

100% учасників анкетування вважають, що перелік освітніх компонент, що формують загальні компетентності достатній.

Стейкхолдери надали оцінку за 5-ти бальною шкалою параметрам ОПП за критерієм “Освітні компоненти циклу професійної підготовки”.

На питання: “Чи задоволені ви переліком вибірових освітніх компонент, які представлені в ОПП?” 25 осіб – задоволені, 2 – частково задоволені.

Стейкхолдери вважають, що в ОПП необхідно запровадити такі нові освітні компоненти (дисципліни):

- Менеджмент клієнтського сервісу
- Курортологія
- Рекламна діяльність управління персоналом
- Кулінарні тренди та гастрономія
- Естетика в готельно-ресторанній справі
- Система бронювання та автоматизації
- Технології та обладнання для кейтирингу
- Міжнародний кейтеринг

Усі учасники анкетування вважають, що освітньо-професійна програма надає можливість формування індивідуальної освітньо-професійної траєкторії здобувачам коледжу.

На думку опитаних обсяг практичної підготовки, який представлений в ОПП на 96,3% відповідає вимогам роботодавців.

На питання “Що потрібно змінити під час практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до вимог ринку праці” 10 стейкхолдерів пропонує ввести дуальну форми навчання, 7 осіб проголосували за збільшення тривалості практичної підготовки, 10 осіб - за розширення списку бази практики.

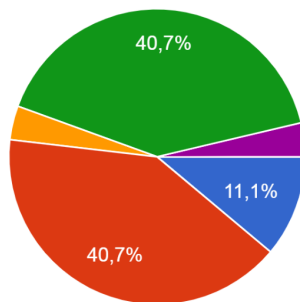
Кожен учасник мав змогу внести пропозиції (як стейкхолдера) щодо вдосконалення освітньо-професійної програми "Готельно-ресторанна справа":

- ✓ Приділяти увагу вивченню розвитку готельно-ресторанної справи в межах територіальних громад
- ✓ Включити в ОПП освітню компоненту “Міжнародний ресторанний сервіс”
- ✓ Збільшити тривалість практичної підготовки
- ✓ Проводити майстер-класів від роботодавців
- ✓ Запровадити тренінги з емоційного інтелекту, лідерства, стресостійкості.

Інфографіка результатів опитування

1. До якої групи стейкхолдерів відноситеся?

27 відповідей



- Заклади освіти;
- Підприємства, організації, фізичні особи-підприємці, громадські організації;
- Регіональні органи державної влади та органи місцевого самоврядування;
- Студенти та випускники коледжу;
- Батьки майбутніх абітурієнтів;
- Інші зацікавлені особи

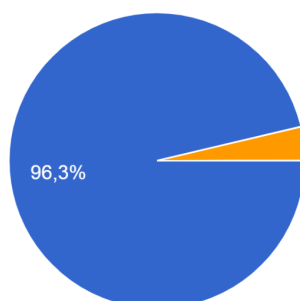
Анкета для стейкхолдерів освітньо-професійної програми

Запитання **Відповіді 27** Налаштування

Ресторан соната м Самбір
ФОП "У гаю" Висоцька Ірина Володимирівна
Попик Вікторія Григорівна
Кравців Софія 37-грн
ФОП Джинджолія І.Р. Кафе "Стефані"
ФОП Баранецький ресторан "Маргарита"
ФОП Дейниченко готель "Імперіал"
Герик Діана група 37-ГР
Єгіазарян Каміла 37-Гр

3. Чи відповідає запропонована освітньо-професійна програма вимогам, які висуваються до фахівців на ринку праці?

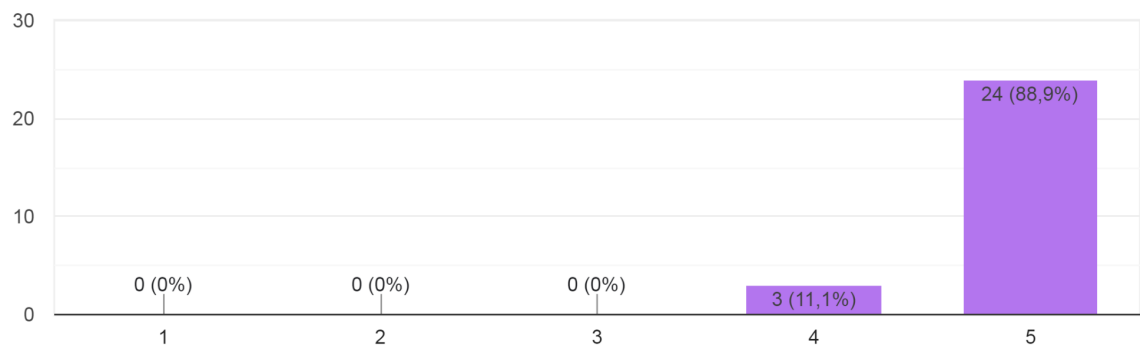
27 відповідей



- так;
- ні;
- частково

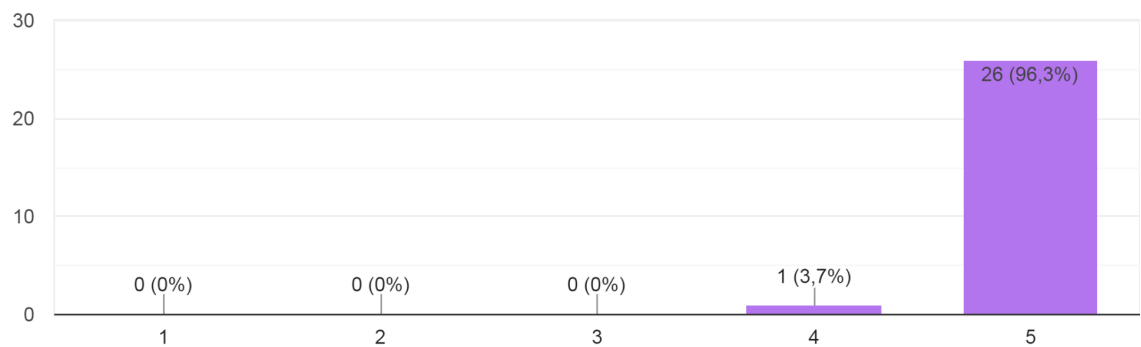
4.Оцініть зміст та реалістичність заявлених в ОПП вимог до системи внутрішнього забезпечення якості фахової передвищої освіти

27 відповідей



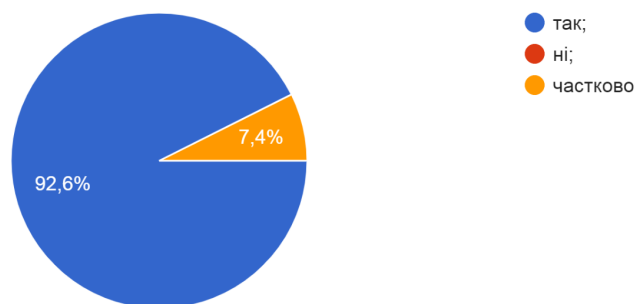
6.Оцініть за 5-ти бальною шкалою параметри ОПП за критерієм "Освітні компоненти циклу професійної підготовки"

27 відповідей



7.Чи задоволені ви переліком вибірових освітніх компонент, які представлені в ОПП?

27 відповідей



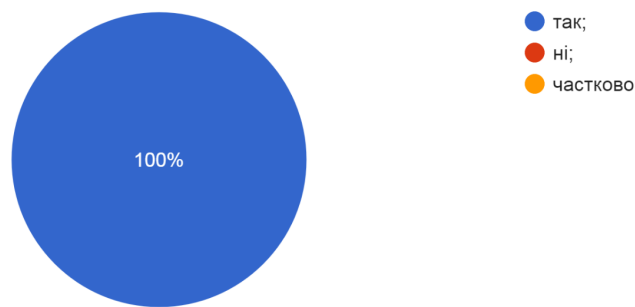
8. Які освітні компоненти (дисципліни) необхідно запровадити? Вкажіть

27 відповідей



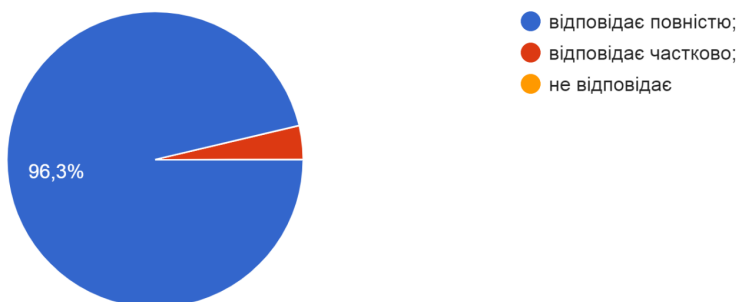
9. Освітньо-професійна програма надає можливість формування індивідуальної освітньо-професійної траєкторії здобувачам коледжу?

27 відповідей



10. Вкажіть на скільки обсяг практичної підготовки представлений в ОПП відповідає вимогам роботодавців?

27 відповідей



11. Що потрібно змінити під час практичної підготовки здобувачів фахової передвищої освіти відповідно до вимог ринку праці?

27 відповідей



Анкета для стейкхолдерів освітньо-професійної програми

☆

Запитання

Відповіді 27

Налаштування

Приділяти увагу вивченню розвитку готельно-ресторанної справи в межах територіальних громад

Все добре

Збільшити тривалість практичної підготовки

Більше практичних занять

Посилити вивчення іноземних мов

Збільшити практику та стажування в реальних умовах.

Розвивати компетентності у сфері сталого розвитку - еко готелі, зелена кухня

Проведення мастер класів із залученням підприємців та власників греб

Включати нові трендові напрямки

