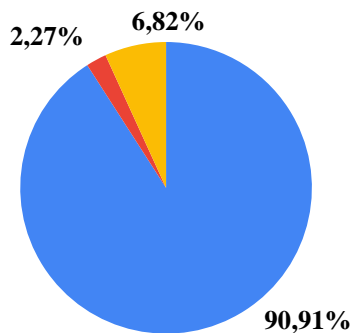


**Аналіз  
результатів опитування здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти  
факультету бізнесу і права щодо критеріїв якості освітньої програми «Готельно-  
ресторанна справа» 2020-2021 н.р.**

Згідно до Порядку опитування здобувачів щодо якості освіти та освітнього процесу у ХДУ було проведено опитування здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти факультету бізнесу і права щодо критеріїв якості освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»

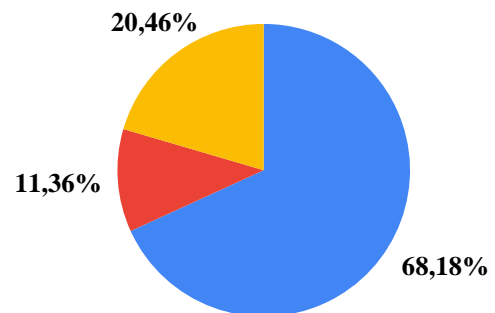
Загальна кількість проанкетованих здобувачів першого (бакалаврського) РВО – 44 (68,75%)

1. Чи достатній, на Вашу думку, зміст (набір дисциплін) ОП для успішної роботи за фахом?



■ 1. Так ■ 2. Ні ■ 3. Частково

2. Як Ви вважаєте, чи усі дисципліни, які Ви вивчаєте, необхідні для Вашої професійної діяльності?

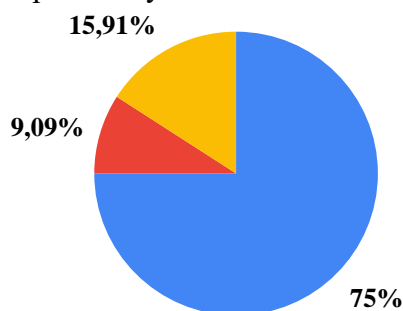


■ 1. Так ■ 2. Ні ■ 3. Частково

3. Які дисципліни, на Вашу думку, є неефективними в ОП підготовки фахівців Вашої спеціальності?

*Нічого (3 р), ніякі (3 р), всі ефективні (16 р), не знаю (2 р), немає  
Вища математика, Історія, українська мова, Фізична культура, Філософія,  
Правознавство  
На мою думку всі ефективні, але найменш неефективний це Історія  
Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства  
Багато які  
Технологія продукції ресторанного господарства*

4. Чи реалізовується за Вашою ОП вільний вибір дисциплін?



■ 1. Так ■ 2. Ні ■ 3. Частково

5. Якими дисциплінами, на Вашу думку, слід доповнити цикл професійної та практичної підготовки?

*Не знаю (3 р)*

*Ніякі (4 р)*

*Організація готельної та ресторанної справи*

*Дисциплін вистачає (7 р)*

*Англійська мова, іноземна мова (3 р), англійська мова за фахом, етикет*

*Слід додати більше англійської мови за професійним спрямуванням (3 р)*

*Ще одна мова, та ходити більше до різних закладах, більше практики*

*Більше кулінарії,*

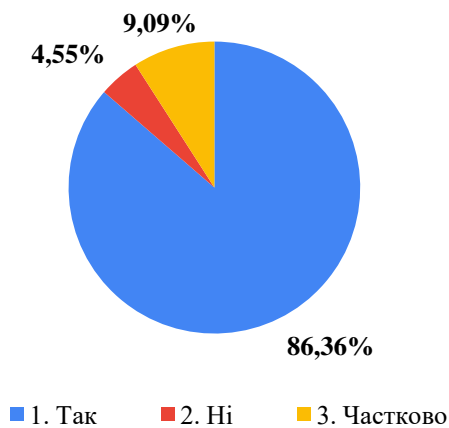
*Більше практики*

*Всі освітні програми збалансовано підібрані для підготовки гарних фахівців*

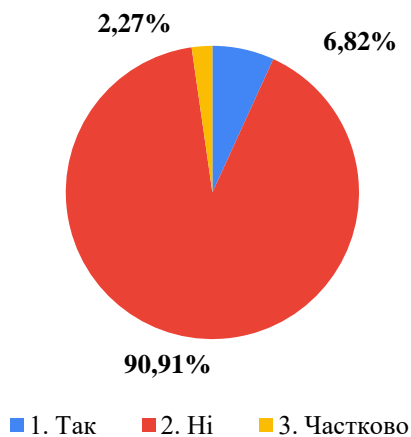
*Технологія продукції ресторанного господарства*

6. Як Ви вважаєте, чи достатній обсяг практичної підготовки, закладений в ОП Вашої спеціальності?

7. Чи порушується, на Вашу думку, логіка викладання дисциплін ОП Вашої спеціальності?



8.1 Чи зустрічається дублювання змісту навчального матеріалу дисциплін ОП Вашої спеціальності?



8.2 Якщо так або частково, то наведіть приклади

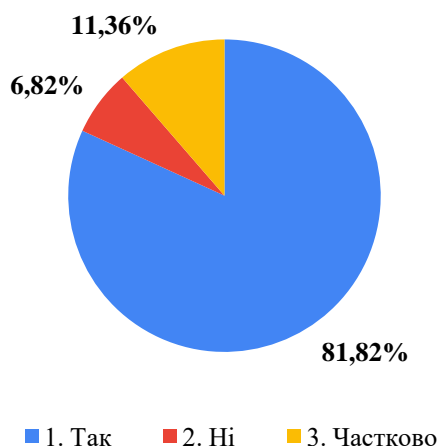
*Ні*

*Немає (2 р)*

*Не зустрічались*

*На, 1 курсі, була харчова хімія а, на 2 курсі, була інша дисципліна з повторенням матеріалу з харчової хімії 1 курсу*

9.1 Чи відповідає зміст ОП Вашої спеціальності Вашим очікуванням?



9.2 Якщо ні або частково, то назвіть, які саме очікування не здійснились

*Немає (2 р)*

*Так*

*Не знаю*

*Всі здійснились*

*Більше практики (2 р)*

10. Що, на Вашу думку, слід змінити в ОП Вашої спеціальності?

*Нічого (18 р)*

*Не знаю (2 р)*

*Більше практики*

*Нічого не змінювати*

*Все влаштовує (4 р)*

*Додати можливість опрацьований матеріалів закріплювати практикою*

*Більше практики, та історію страв*

*На мою думку слід додати більше дисциплін за професійним спрямуванням, і прибрати загальноосвітні дисципліни (фізкультура і т.д.) (2 р)*

*Більше дисциплін за професійним спрямуванням*

*Добавити цікавих майстер класів*

*Більше ходити на майстер-класи, показувати ресторани і готелі, спілкування з адміністрацією, і власниками*

*На мою думку нічого не потрібно змінювати*

*Додати спілкування з власниками бізнесу, готелів та ресторанів.*