

ЗВІТ
ЗА РЕЗУЛЬТАТАМИ ОПИТУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ
ДРУГОГО (МАГІСТЕРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС»
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

Дніпро
НТУ «ДП»
2025

Методологія дослідження

Розроблено анкети для здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти: оцінювання здобувачами якості викладання дисципліни (<https://surl.li/pgucpv>), опитування здобувачів щодо методів викладання (<https://surl.lu/keoixz>) та задоволеність здобувачів участю роботодавців в освітньому процесі <https://surl.li/hgxavh>. Посилання на анкети було розміщено на сайті кафедри.

Опитано: 6 здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанний бізнес». Термін проведення дослідження: 2024-2025 навчальний рік.

Завдання опитування:

1. З'ясувати, як здобувачі оцінюють якість викладання навчальних дисципліни.
2. Дослідити думку здобувачів щодо методів викладання.
3. Оцінити рівень задоволеності здобувачів участю роботодавців в освітньому процесі.
4. Виявити основні напрями для покращення навчальних дисциплін.

Виконавці:

Безугла Л.С. – завідувач кафедри туризму та економіки підприємства, д.е.н., професор.

Белобородова М.В. – гарант ОПП, к.е.н., доцент, доцент кафедри туризму та економіки підприємства.

Герасименко Т.В. – к.геол.н., доцент, доцент кафедри туризму та економіки підприємства.

Бессонова А.В. – PhD, доцент кафедри туризму та економіки підприємства.

РЕЗУЛЬТАТИ

1. Визначення рівня якості викладання навчальних дисципліни відповідно до думки здобувачів.

В рамках опитування здобувачі давали оцінку низці тверджень стосовно якості викладання у відповідності до наступної шкали:

3 – твердження відповідає дійсності.

2 – частково відповідає дійсності/складно відповісти.

1 – твердження категорично не відповідає дійсності.

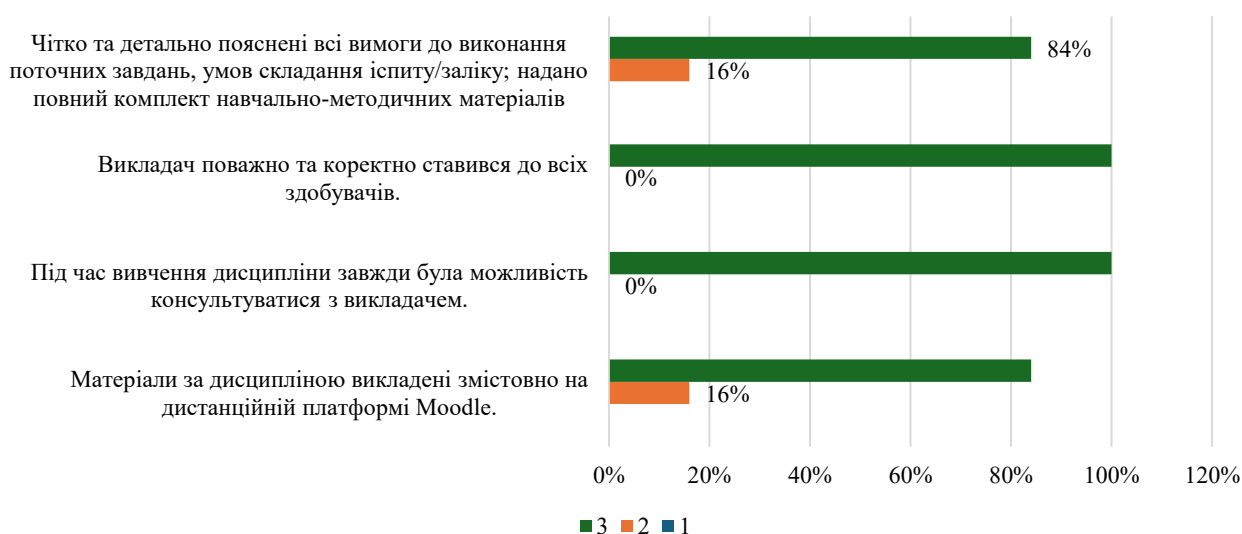


Рисунок 1 – Рівень якості викладання навчальних дисциплін

Висновки: результати опитування свідчать про високий рівень якості викладання навчальних дисциплін за оцінками здобувачів. Абсолютна більшість здобувачів (100%) підтвердили, що мали постійну можливість консультуватися з викладачами та відзначили їх поважне, доброзичливе й коректне ставлення. Також 84% респондентів високо оцінили структурованість і змістовність навчальних матеріалів, розміщених на дистанційній платформі Moodle, а така ж частка здобувачів зазначила чітке пояснення вимог до поточних завдань і підсумкової атестації. Отже, можна стверджувати, що навчальний процес на програмі «Готельно-ресторанний бізнес» відзначається високим рівнем організації,

відкритою комунікацією між здобувач та викладачами, а також належною якістю навчально-методичного забезпечення.

Рекомендації: доцільно й надалі підтримувати встановлені високі стандарти викладання, спрямовані на професійний розвиток здобувачів і формування практичних компетентностей. Викладачам варто продовжувати активно використовувати платформу Moodle як основний інструмент доступу до навчальних матеріалів, забезпечуючи їх актуальність і зручність для користувачів. Разом з тим рекомендується систематично вдосконалювати форми зворотного зв'язку зі здобувачами, розвивати практикоорієнтовані елементи навчання, обговорення реальних кейсів готельно-ресторанної сфери, а також заохочувати ініціативність здобувачів під час навчального процесу.

2. Самооцінка рівня завантаженості здобувачів під час виконання самостійних завдань.

В рамках опитування здобувачі оцінювали власний рівень завантаженості, використовуючи п'ятибальну шкалу:

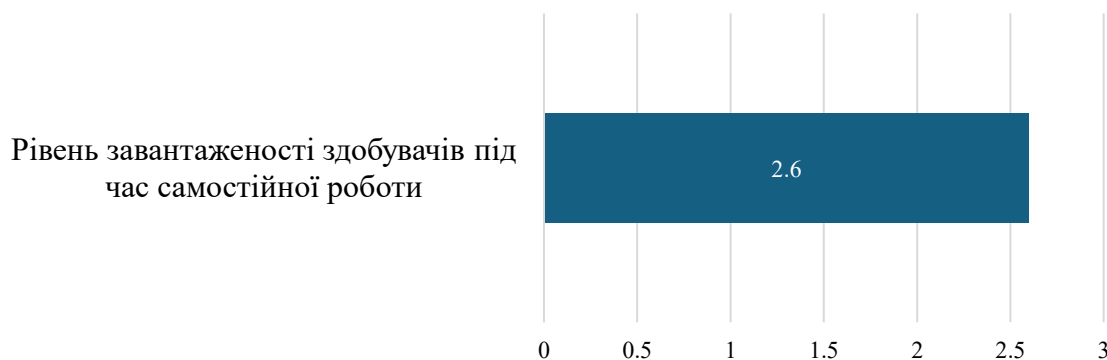


Рисунок 2 – Оцінка здобувачами власного рівня завантаженості під час виконання самостійних завдань

Висновки: результати опитування свідчать, що здобувачі оцінюють власний рівень завантаженості під час виконання самостійних завдань як помірний – середнє значення становить 2,6 бали за п'ятибальною шкалою. Це означає, що здобувачі не відчувають надмірного навантаження, проте частина з них (переважно ті, хто поставив 1-2 бали) може вважати обсяг самостійної роботи недостатнім або

вказує на нерівномірність розподілу завдань упродовж семестру. Такі результати можуть свідчити про потребу в уточненні обсягів і складності самостійних робіт для досягнення оптимального балансу між теоретичною та практичною підготовкою.

Рекомендації: викладачам доцільно провести аналіз обсягів самостійних завдань, аби забезпечити їх рівномірний розподіл протягом семестру та відповідність реальним можливостям здобувачів. Варто приділити увагу диференціації завдань за рівнем складності, щоб здобувачі могли проявляти ініціативу та поглиблювати знання відповідно до власних інтересів і тематики майбутньої професійної діяльності. Рекомендується також активніше використовувати практичні кейси, міні-проекти та дослідницькі завдання, які сприяють формуванню професійних навичок у сфері готельно-ресторанного бізнесу, зберігаючи при цьому збалансоване навчальне навантаження.

3. Середній бал здобувачів за період навчання.

Визначення здобувачами власного середнього балу протягом навчального року відбувалося за шкалою: 90-100 балів – відмінно; 74-89 балів – добре; 60-73 бали – задовільно; 0-59 балів – незадовільно.

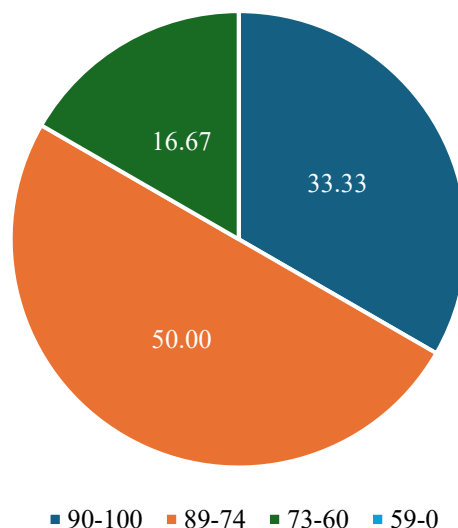


Рисунок 3 – Середній бал здобувачів під час вивчення навчальних дисциплін

Висновки: за результатами опитування встановлено, що більшість здобувачів освітнього рівня продемонстрували високі показники успішності. Зокрема, дві особи (33%) оцінили свій середній бал як «відмінно» (90-100 балів), троє (50%) – як «добре» (74-89 балів), і лише один здобувач (17%) вказав рівень «задовільно» (60-73 бали). Відсутність здобувачів із незадовільними результатами свідчить про належну якість навчального процесу, стабільний рівень мотивації здобувачів та ефективність освітніх методів, що застосовуються викладачами. Загалом динаміка успішності демонструє позитивну тенденцію до зростання академічних результатів.

Рекомендації: викладачам доцільно продовжувати підтримувати високий рівень навчальної дисципліни та стимулювати здобувачів до досягнення ще кращих результатів через впровадження елементів академічної мотивації: публічне визнання успіхів, участь у конкурсах професійної майстерності, наукових заходах та освітніх проєктах галузі. Для здобувачів із рівнем «задовільно» варто організувати додаткові консультації та практичні заняття, спрямовані на усунення індивідуальних прогалин у знаннях. Рекомендується також розвивати систему наставництва, коли здобувачі з високими досягненнями можуть допомагати своїм одногрупникам у засвоєнні складних тем, що сприятиме підвищенню загального рівня академічної успішності в межах програми.

4. Оцінка здобувачами методів викладання, використовуваних під час навчального процесу.

Дослідження проводилося за 5-тибальною шкалою: 0 – критерій не застосовувався; 1 – не задоволений / не доцільно; 2 – частково задоволений / частково доцільно; 3 – в основному задоволений / в основному доцільно; 4 – повністю задоволений / повністю доцільно.

Висновки: результати опитування демонструють високий рівень задоволеності здобувачів методами викладання, що застосовуються в освітньому процесі. Абсолютна більшість здобувачів позитивно оцінили всі ключові складові навчання. Зокрема, 90% респондентів повністю задоволені методами викладання, а

ще 10% – скоріше задоволені. Усі опитані (100%) високо оцінили якість лекційних занять і демонстраційних матеріалів (презентацій), що свідчить про добре структуровану подачу навчального матеріалу та сучасний підхід до його візуалізації. Також здобувачі позитивно сприймають практичні заняття – 90% оцінили їх найвищим балом, що підтверджує їхню ефективність і практичну спрямованість.

Дещо нижчі показники спостерігаються у доцільності використання фільмів та відеоматеріалів (70% – повністю підтримують, 30% – скоріше підтримують) та стимулювання дискусій (60% – повністю підтримують, 40% – скоріше підтримують). Це може свідчити про потребу розширити інтерактивні форми роботи, які стимулюють креативність, критичне мислення та командну взаємодію – особливо важливі для майбутніх фахівців готельно-ресторанної сфери.



Рисунок 4 – Загальний рівень задоволеності здобувачів освітніми методами викладання

Рекомендації: з огляду на високий рівень задоволеності здобувачів викладацькими методами, доцільно зберегти наявну модель організації навчального процесу, продовжуючи її вдосконалення шляхом розширення практикоорієнтованих і творчих елементів. Викладачам варто частіше

використовувати інтерактивні методи, зокрема дискусії, ситуаційні завдання, моделювання реальних виробничих процесів, симуляції обслуговування гостей, а також навчальні відеоматеріали, що демонструють найкращі світові практики індустрії гостинності. Рекомендується впроваджувати комбіновані методики навчання, які поєднують теоретичну підготовку з елементами занурення у професійне середовище, залученням фахівців-практиків і міждисциплінарними кейсами. Такий підхід дозволить не лише зберегти високий рівень задоволеності здобувачів, а й підвищити їхню готовність до роботи в сучасних умовах готельно-ресторанного бізнесу.

5. Пропозиції здобувачів стосовно покращення якості викладання освітніх компонент освітньо-професійної програми (у довільній формі).

Відкрите запитання щодо можливих покращень освітніх компонент дозволило виявити переваги здобувачів щодо методів навчання. Аналіз відповідей показав, що найбільш ефективними для опанування дисциплін готельно-ресторанного бізнесу є інтерактивні та практично орієнтовані підходи. Здобувачі відзначають високу цінність кейс-стаді, моделювання бізнес-ситуацій, рольових ігор, практичних майстер-класів, наставництва від практиків індустрії та тренінгів, які дозволяють відпрацьовувати навички в реальних або наближених до реальних умовах.

Відповіді здобувачів умовно можна розділити на дві групи: позитивні, що підтверджують задоволення поточними методами викладання, та рекомендаційні, які містять пропозиції щодо удосконалення навчального процесу. До першої категорії належать, наприклад, відповіді на кшталт: «Практичні заняття дуже цікаві і корисні», «Матеріал подано доступно та логічно», «Дякую за організацію курсу, усе зрозуміло і цікаво».

Друга категорія включає рекомендації, спрямовані на підвищення практичної цінності дисциплін: «Було б корисно додати більше кейсів з управління готельними та ресторанными проєктами», «Бажано більше занять із симуляцією реальної роботи в закладах», «Доцільно включити теми щодо використання сучасних

технологій у ресторанному сервісі та автоматизації процесів», «Розширити блок практичних тренінгів з організації заходів та управління персоналом», «Бажано більше прикладів управління кризовими ситуаціями у готельно-ресторанному бізнесі».

Рекомендації: викладачам варто активніше інтегрувати інтерактивні та практично орієнтовані методи у навчальний процес, зокрема кейс-методи, рольові ігри та тренінги із залученням практиків індустрії. Рекомендовано збільшувати частку практичних завдань, що моделюють реальні бізнес-ситуації, та забезпечувати наставництво і супровід здобувачів під час їх виконання. Також доцільно систематично оновлювати тематику дисциплін відповідно до сучасних тенденцій готельно-ресторанного бізнесу, включати цифрові технології, ІІІ, автоматизацію процесів та кейси з управління кризовими ситуаціями, що сприятиме підвищенню професійної компетентності та готовності здобувачів до реальної роботи.

6. Пропозиції здобувачів стосовно підвищення ефективності освітнього процесу (у довільній формі).

Здобувачі вказали на доцільність ширшого використання практичних інструментів навчання, зокрема прикладних завдань, реальних кейсів і ситуаційних моделей. Вони наголошують, що такі підходи допомагають краще зрозуміти особливості роботи у сфері гостинності та формують навички вирішення професійних проблем. Окремо акцентовано на потребі більш активного застосування сучасних цифрових технологій та інноваційних рішень у навчальному процесі.

Позитивним є те, що здобувачі відзначають логічність і доступність викладу матеріалу, а також високий рівень організації занять. Водночас вони пропонують розширити спектр інтерактивних методів, включити більше рольових ігор, тренінгів та майстер-класів, орієнтованих на практичну підготовку.

Загалом здобувачі демонструють прагнення до поєднання теоретичної бази з активною практичною складовою, що сприятиме їхній професійній готовності та конкурентоспроможності на ринку праці.

7. Визначення рівня задоволеності здобувачів залученням роботодавців до освітнього процесу.

В рамках опитування здобувачі давали оцінку низці тверджень стосовно залученості роботодавців у відповідності до наступної шкали:

- відповідає дійсності;
- частково відповідає дійсності;
- категорично не відповідає дійсності.



Рисунок 5 – Рівень задоволеності здобувачів залученням роботодавців до освітнього процесу

Висновки: за результатами опитування встановлено, що значна більшість здобувачів позитивно оцінили участь роботодавців у реалізації освітнього процесу: 86% респондентів вважають, що наведені твердження повністю відповідають дійсності, а ще 12% – частково підтверджують це. Це свідчить про те, що залучення роботодавців у навчальний процес у межах освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанний бізнес» є помітним та ефективним. Здобувачі відзначають

цінність та корисність спільних заходів, що сприяють підвищенню професійної підготовки та розширенню кар'єрних перспектив.

Рекомендації: розширювати участь партнерів-роботодавців у наукових та професійних заходах (конференціях, симпозіумах, ярмарках вакансій). Активніше інформувати здобувачів про можливості, які надає університет у співпраці з роботодавцями, через офіційні сайти, соціальні мережі та під час занять. Систематично збирати зворотний зв'язок від здобувачів, щодо корисності таких заходів, аби підвищувати їх практичну цінність.