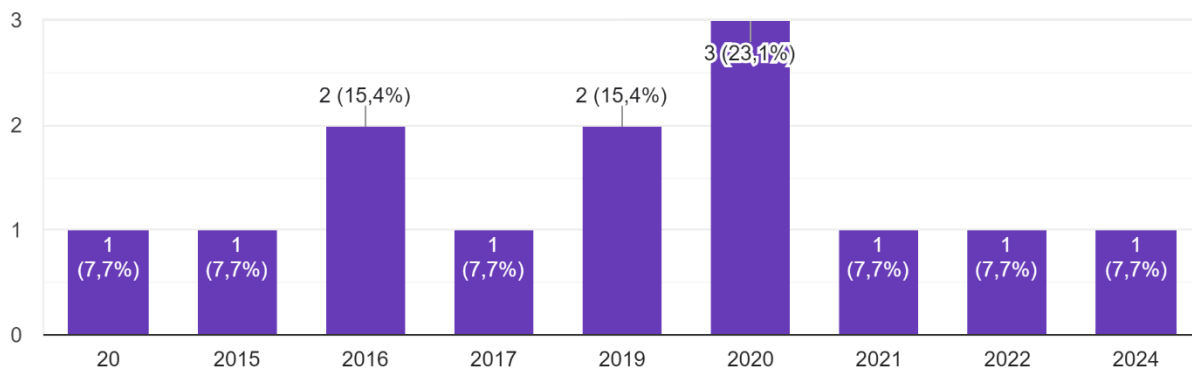


РЕЗУЛЬТАТИ

Анкета для випускників щодо якості навчального процесу та надання освітніх послуг здобувачам вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

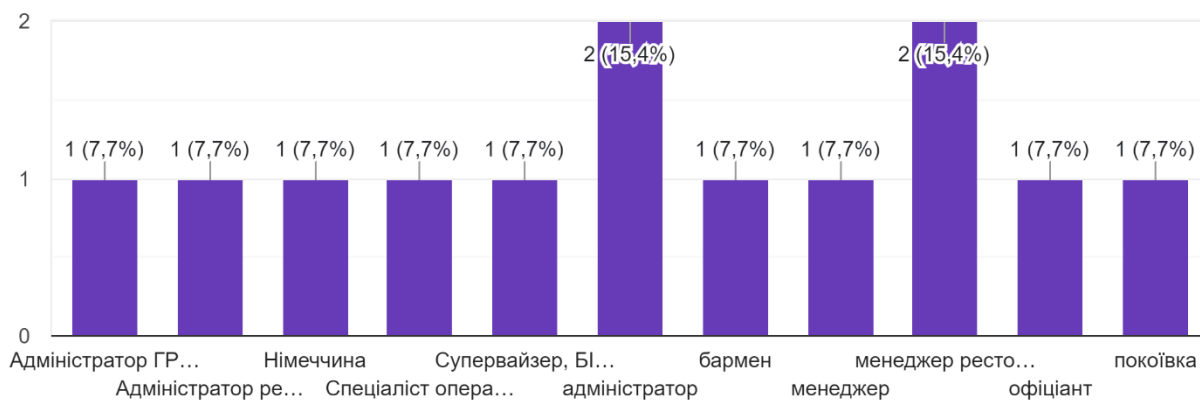
Вкажіть ваш рік випуску в ПУЕТ:

13 відповідей



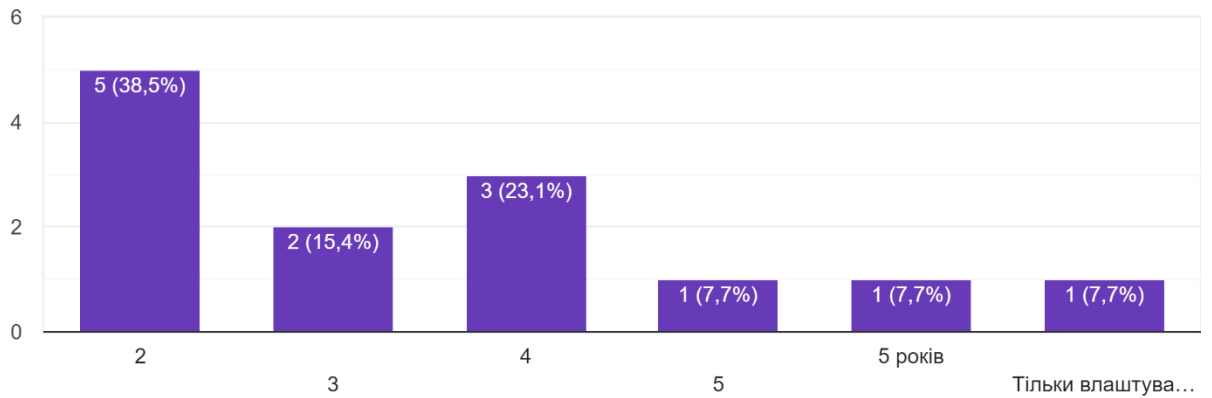
Назвіть вашу посаду та місце роботи, назву міста, в якому ви працюєте:

13 відповідей



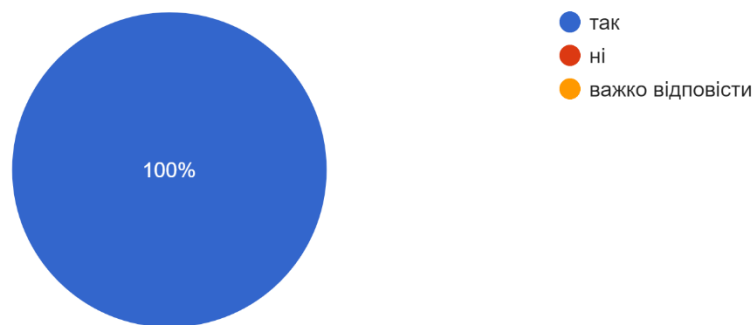
Вкажіть ваш стаж роботи:

13 відповідей



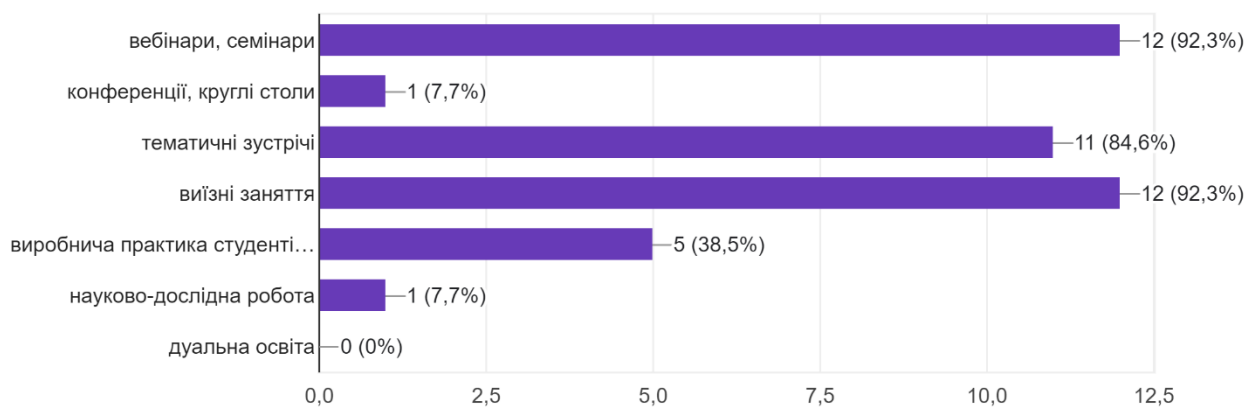
Чи вважаєте ви затребуваною на ринку праці професію сфери готельно-ресторанної справи:

13 відповідей



Які форми співпраці з кафедрою готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ вам цікаві:

13 відповідей



Якщо ви працюєте за спеціальністю, то як оцінюєте якість підготовки фахівця кафедрою готельно-ресторанної та курортної справив ПУЕТ :



Які особисті та професійні якості молодих фахівців для вас є важливими та необхідними для якісного виконання професійних обов'язків:

- *комунікація , стресостійкість, базові теоретичні та практичні навички*
- *Обслуговування клієнтів – це розуміння потреб та здатність забезпечити позитивний досвід обслуговування клієнтів. Відповідальність та прихильність - робота в цій сфері полягає в задоволенні потреб клієнтів та створенні позитивного досвіду, що вимагає повної віддачі від персоналу. Готовність до викликів - важливо, щоб фахівці з гостинності були готові приймати виклики на робочому місці, яким би складним не було це завдання.*
- *Культурна обізнаність - бути обізнаним у культурі та долати власні культурні упередження має вирішальне значення для побудови успішної кар'єри.*
- *Готовність до викликів - важливо, щоб фахівці з гостинності були готові приймати виклики на робочому місці, яким би складним не було це завдання.*
- *Коучинг - вміння розвивати навички. Компетентність - передбачає розуміння та досвід роботи в усіх відділеннях компанії.*
- *Управління харчовими продуктами та напоями - це поглиблені знання про продукти харчування, вина та інших напоїв, що подаються у закладі; глибоке розуміння безпечності харчових продуктів., Організаційність - вміння планувати та координувати, визначати пріоритети, управляти часом.*
- *Організаційність, Управління людськими ресурсами*
- *Висока практична підготовка*
- *Комерційна хватка*
- *Знання та досвід*
- *Бажання працювати та розвиватись у обраній сфері.*

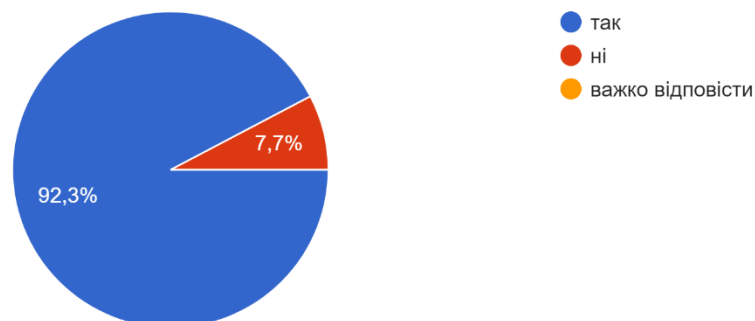
- *прагнення до навчання*
- *Уважність*

Які навчальні дисципліни ви вважаєте важливими й необхідними для підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справ...вітня програма «Готельно-ресторанна справа»: 13 відповідей



Чи рекомендували б Ви знайомим та близьким навчатися у ПУЕТ:

13 відповідей



Чи зареєстровані ви в Асоціації випускників ПУЕТ (ПУСКУ, ПКІ)

13 відповідей



Ваші пропозиції щодо підвищення якості підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»:
13 відповідей

