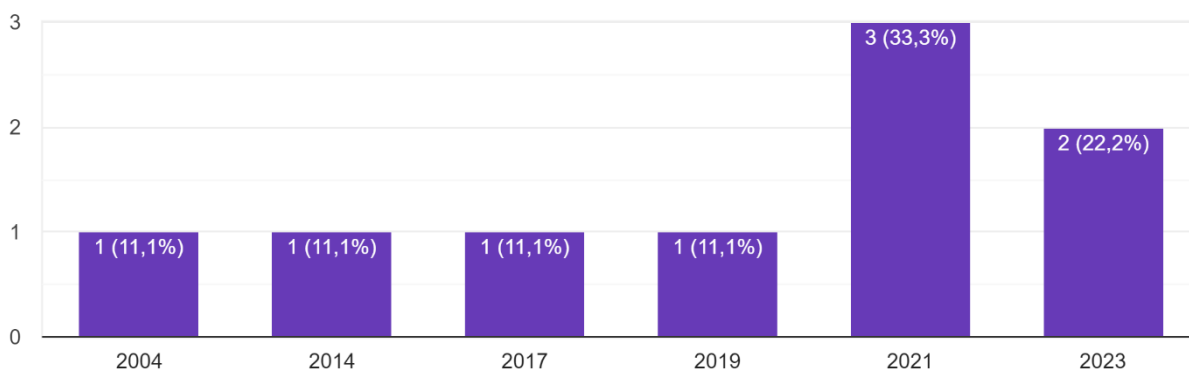


РЕЗУЛЬТАТИ

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

Вкажіть ваш рік випуску в ПУЕТ:

9 відповідей



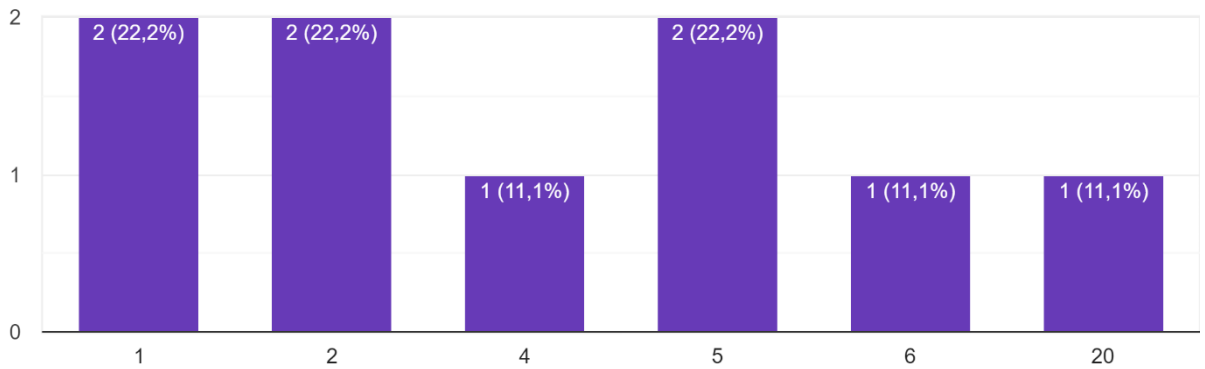
Назвіть вашу посаду та місце роботи, назву міста, в якому ви працюєте:

9 відповідей

- Кафе "У сестер"
- Офіціант
- Pizza Day , піцайоло
- Покоївка
- військовослужбовець
- Бармен
- власник закладу
- Власник туристичного агенства "Ірен"
- місто Миколаїв, не працюю

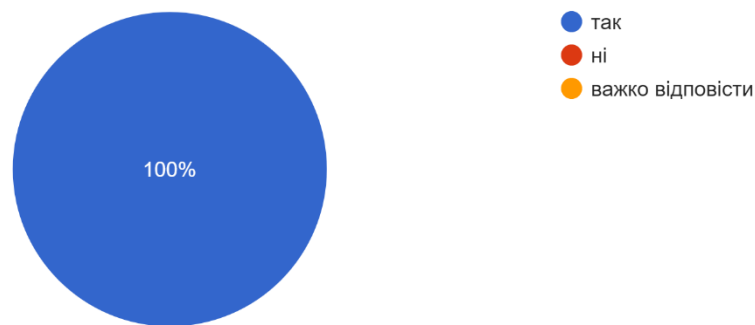
Вкажіть ваш стаж роботи:

9 відповідей



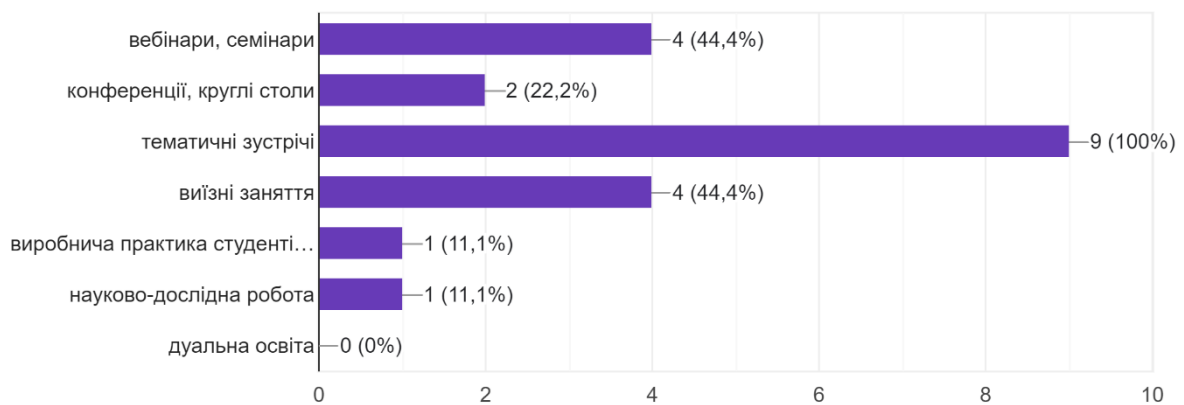
Чи вважаєте ви затребуваною на ринку праці професію сфери готельно-ресторанної справи:

9 відповідей

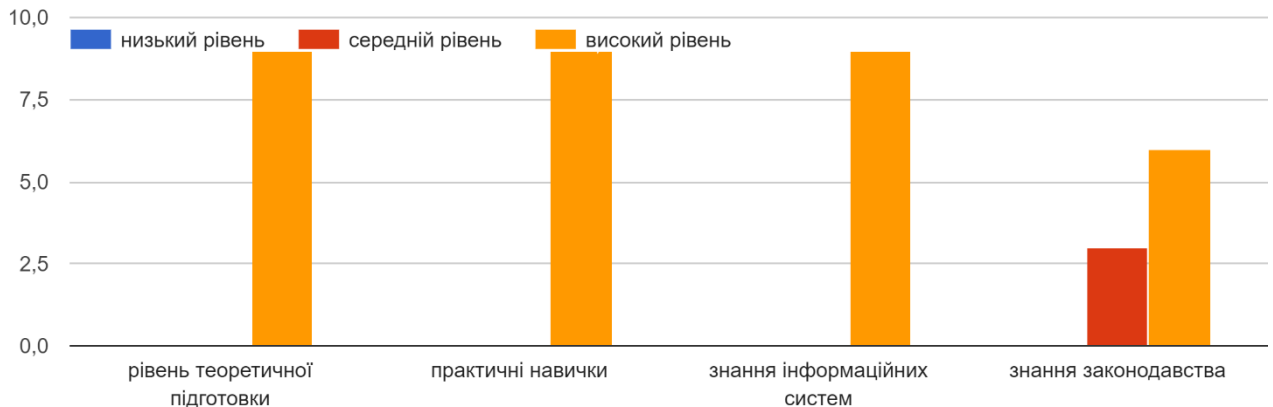


Які форми співпраці з кафедрою готельно-ресторанної та курортної справи ПУЕТ вам цікаві:

9 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:

9 відповідей

- Володіти навичками морально-правової відповідальності за якість і результати своєї праці
- Відповідальність, стресостійкість, самонавчання
- комунікативність
- Комуникабельність
- Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
- Комуникабельність, стресостійкість
- цлеспрямованість, вміння працювати у команді, прагнення до навчання, захопленість своєю спеціальністю
- вміння проектувати свій подальший професійний розвиток
- Вміння працювати в команді, лідерські якості та професійні навички

Які навчальні дисципліни ви вважаєте важливими й необхідними для підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»:

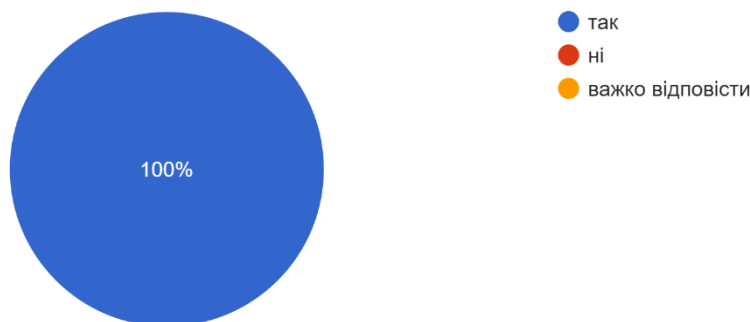
9 відповідей

- Всі згідно ОПП
- Борна справа та організація роботи сомельє, Організація роботи ресторанів, Організація роботи готелів

- Ресторани в готельній індустрії, Барна справа і організація роботи сомільє, Професійна етика та етикетстратегічний менеджмент готельно-ресС
- Ресторанний кейтеринг, фронт офіс
- Всі важливі
- Барна справа та організація роботи сомельє, ресторанний кейтеринг
- всі дисципліни навчального плану вкрай необхідні у професійній діяльності
- Всі дисципліни професійного спрямування
- Дисципліни професійного спрямування

Чи рекомендували б Ви знайомим та близьким навчатися у ПУЕТ:

9 відповідей



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

9 відповідей



Ваші пропозиції щодо підвищення якості підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»: 9 відповідей

