

Результати анкетування роботодавців (стейкхолдерів) щодо якості освітньої програми та практичної підготовки здобувачів першого рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньої програма «Готельно-ресторанна справа»

Власниця кулінарної студії Ucook.poltava

Адміністратор, кафе «Криниця»

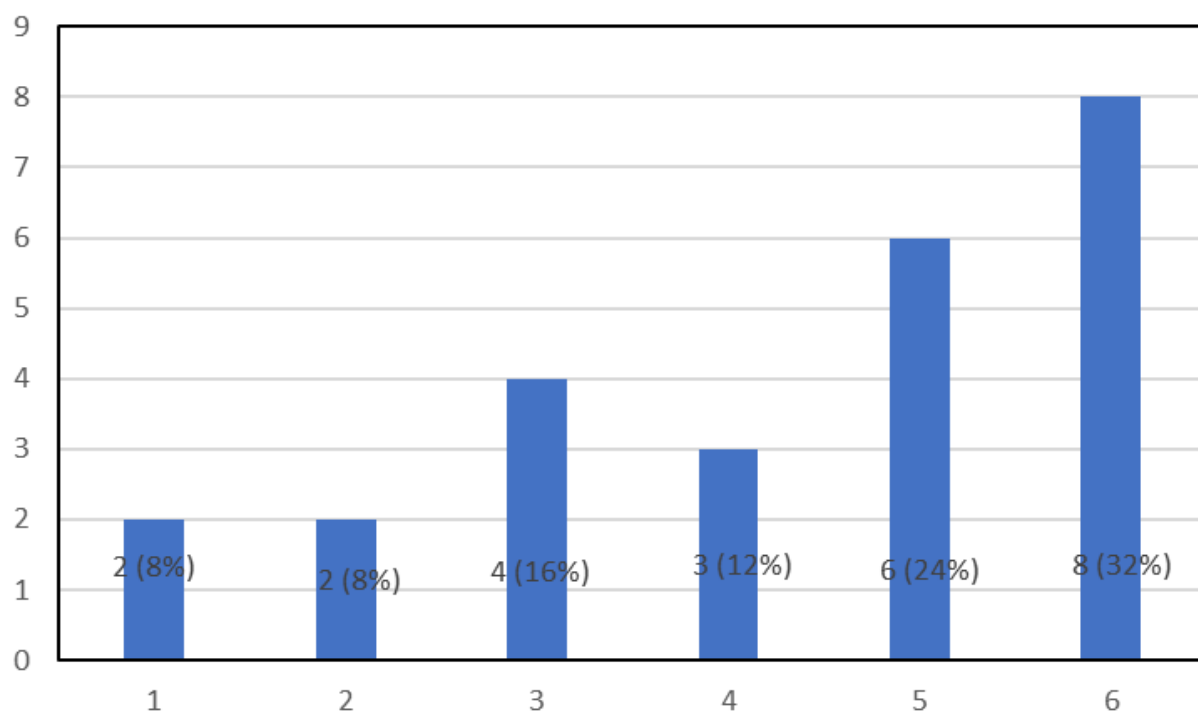
Адміністратор, кафе Монтана

Адміністратор ресторану «Комелот»

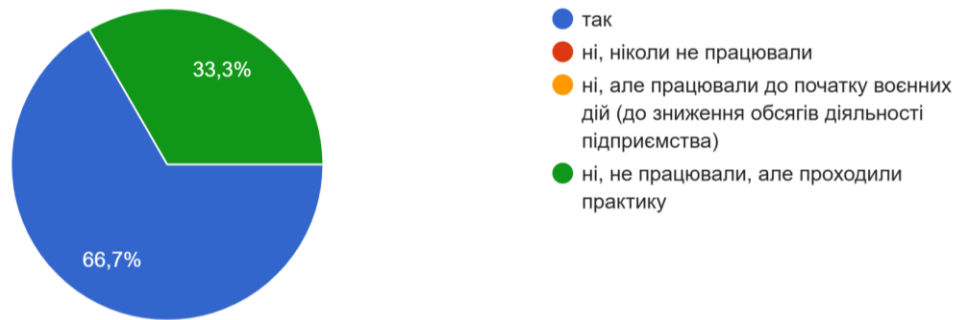
Адміністратор готелю, «Галерея»

Адміністратор, кафе «Арагві»

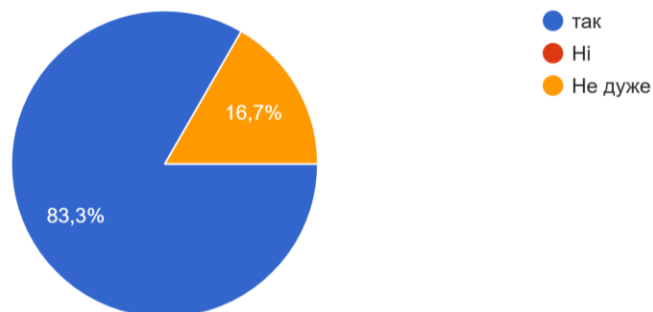
Вкажіть Ваш стаж роботи в готельно-ресторанній сфері:



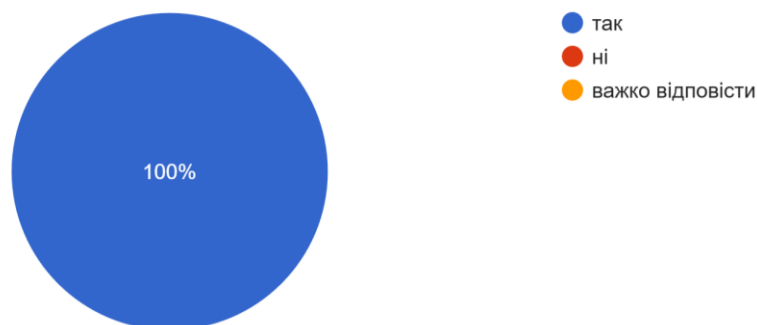
Чи працюють на вашому підприємстві випускники спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ:



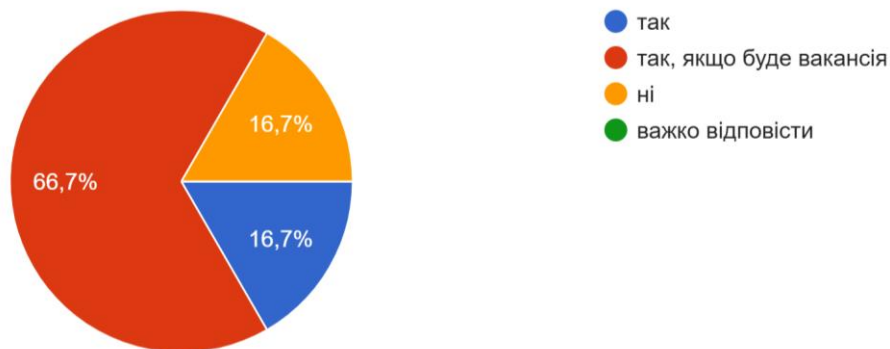
Чи задоволені Ви рівнем отриманих знань та практичних навичок студентів освітньої програми " Готельно-ресторанна справа" ПУЕТ, які проходили практику або працюють на вашому підприємстві



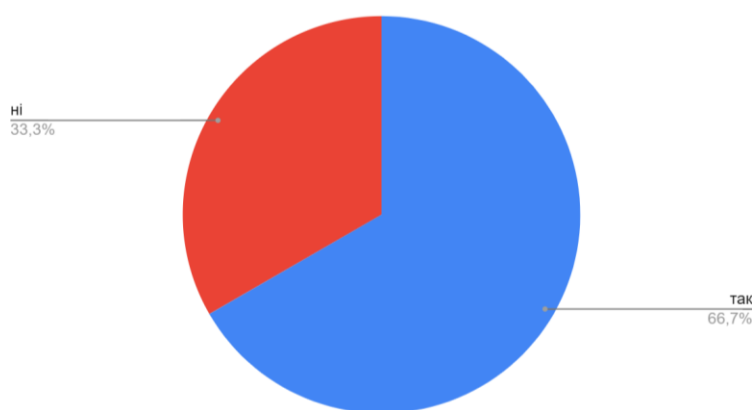
Чи вважаєте ви затребуваною на ринку праці професію готельєра, ресторатора :



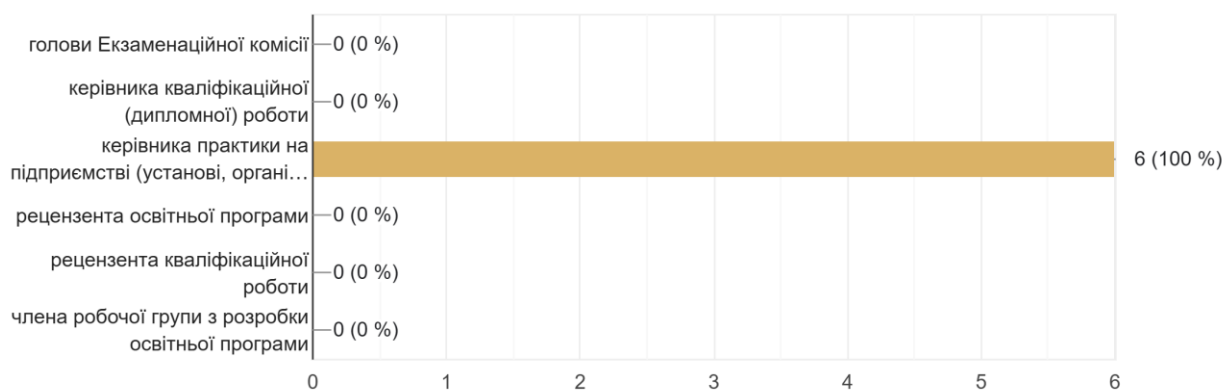
Чи зацікавлені ви в прийнятті на роботу випускників спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ПУЕТ:



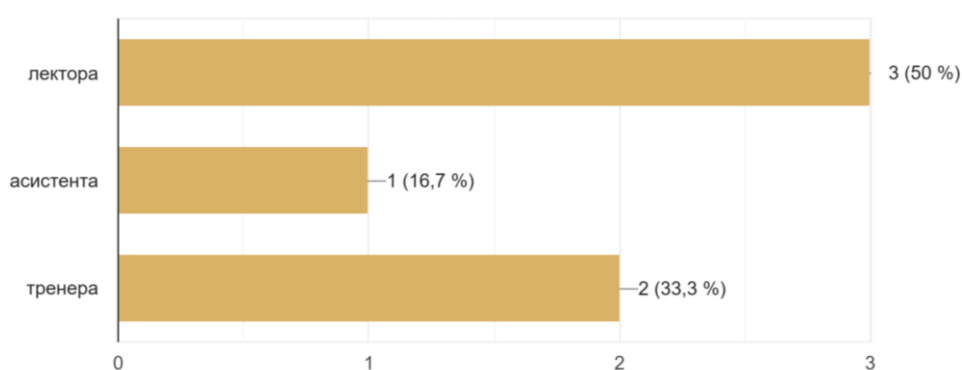
Зазначте, чи Ви, як роботодавець безпосередньо та/або через свої об'єднання були залучені до процесу формування, періодичного перегляду освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» та інших процедур забезпечення її якості як партнери у ПУЕТ



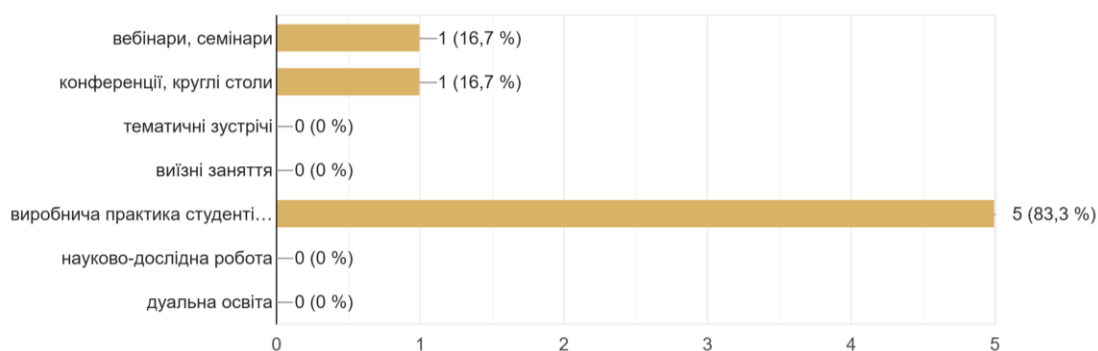
В якості кого Ви бажаєте бути залученим до організації та реалізації освітнього процесу в ПУЕТ на освітній програмі " Готельно-ресторанна справа " ?



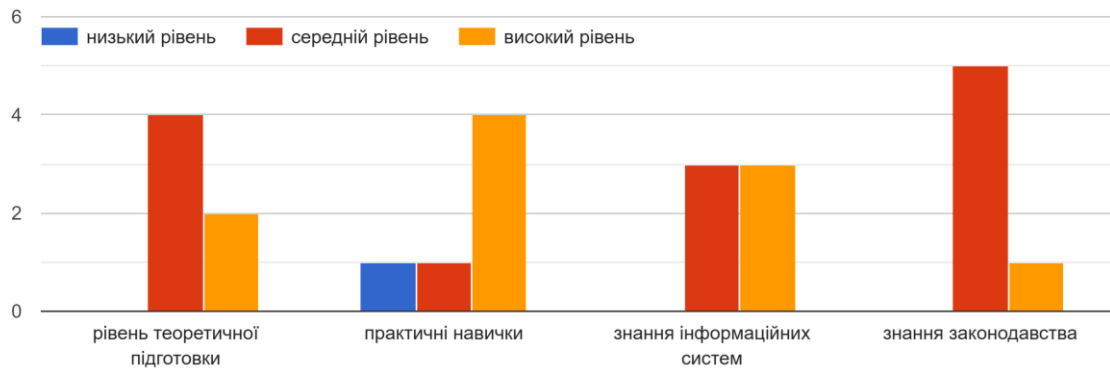
Чи бажаєте Ви бути залученими до проведення аудиторних занять, як професіонал-практик, експерт галузі, представник роботодавців для студентів освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» в якості:



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



Якщо у вас є досвід прийому на роботу молодих фахівців в сфері послуг або співпраці з ними, то як ви оцінюєте якість їх підготовки:



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

Комунікабельність, чесність, цілеспрямованість

Відповідальність, комунікація

Пунктуальність, відповідальність, здатність швидко запам'ятовувати інформацію та практично використовувати її у практичній діяльності

Знання та виконання обов'язків

Знання теорії та вміння її використовувати на практиці

Комунікабельність, уважність, бажання навчатись

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

Організація роботи ресторанів, Основи класичної кулінарії та сучасні кулінарні тренди

Організація готельної та ресторанної справи, Менеджмент і маркетинг у готельно-ресторанному бізнесі...

Англійська мова, безпека життєдіяльності та охорона праці в галузі

Всі важливі

Основи Барної справи, Основи культури гостинності та споживання їжі

Готельна індустрія, Барна справа, культура гостинності і споживання їжі

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

Проведення тренінгів, вирішення кейсових завдань

Більше виїзних практичних занять на підприємствах готельного та ресторанного бізнесу

Зацікавлювати студентів (використовувати інтерактивні технології)

Зміцнення контактів з роботодавцями

Більше фахових предметів і практики

Все чудово