

Міністерство освіти і науки України
Національний університет «Львівська політехніка»

ЗВІТ

За результатами проведеного опитування (анкетування) зацікавлених сторін
(стейкхолдерів) за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності 241 «Готельно-
ресторанна справа»

Затверджено на засіданні кафедри туризму
Протокол № 17 від 27 листопада 2025 р.

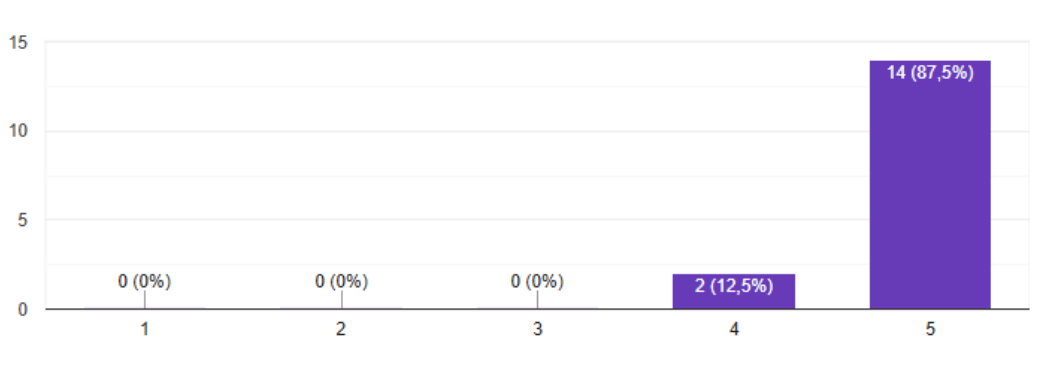


Завідувач кафедри туризму проф. Андрій ТЕРЕБУХ

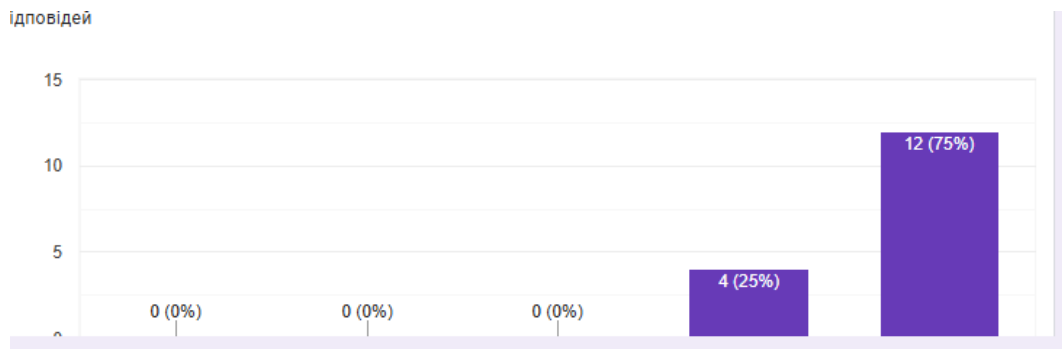
Мета даного опитування – отримати структурований зворотний зв'язок від ключових зацікавлених сторін, виявити очікування та потреби стейкхолдерів, зібрати ідеї для покращень і розвитку.

У добровільному опитуванні взяло участь 16 осіб.

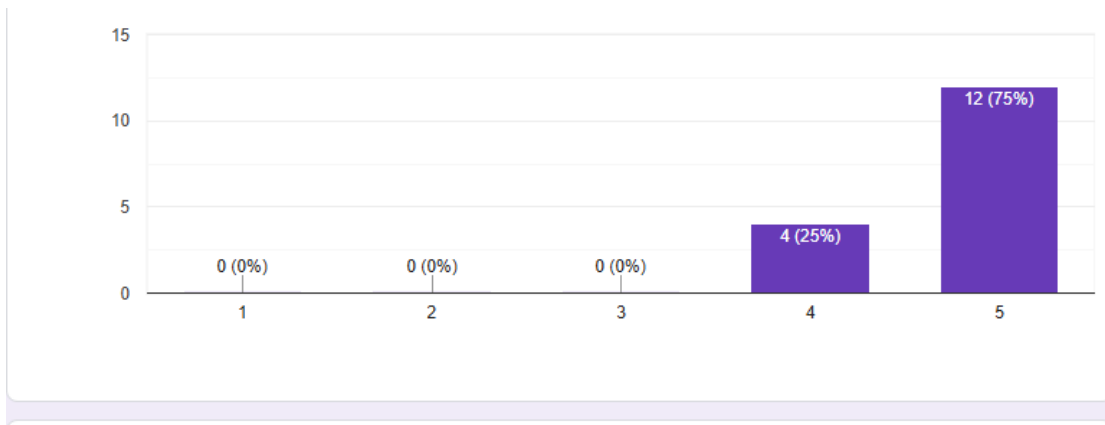
На запитання «Наскільки зміст програми відповідає сучасним тенденціям готельно-ресторанної індустрії?» Переважна більшість респондентів (87,5%) поставила найвищий бал



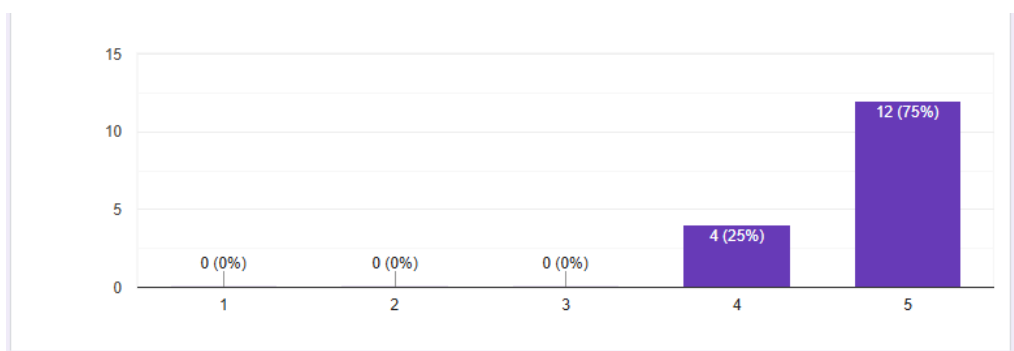
На запитання «Чи охоплює ОПП ключові напрями діяльності галузі (управління, сервіс, технології, маркетинг, стандарти, цифровізація)» Всі респонденти дали позитивну відповідь. При цьому 75% опитаних поставили високий бал.



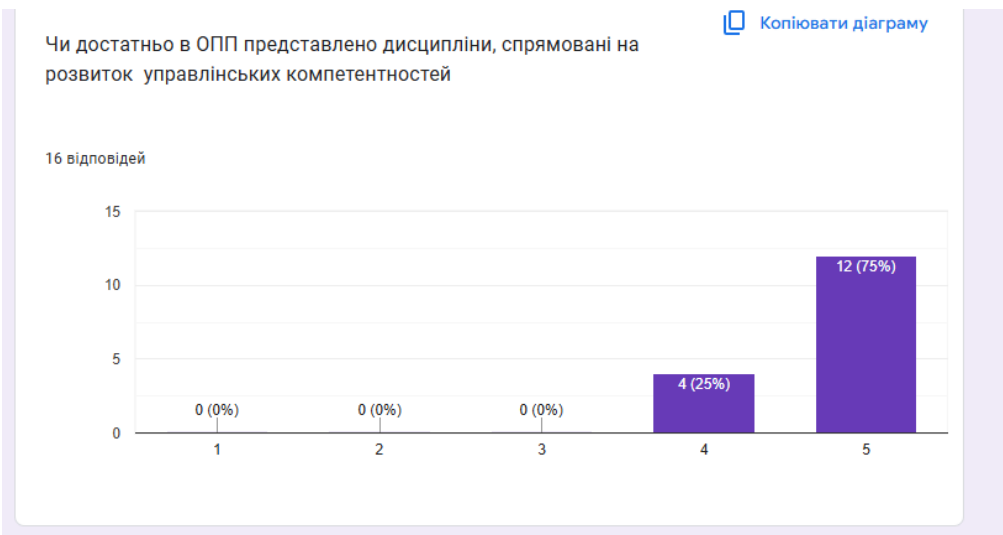
На запитання Наскільки логічною є структура освітньої програми (послідовність дисциплін, баланс загальних і фахових компетентностей)? Всі дали позитивну відповідь, (75%) поставили найвищий бал.



На запитання «Чи достатньо в ОПП представлено дисципліни, спрямовані на розвиток навичок обслуговування гостей» 75% опитаних відповіли



На запитання «Чи достатньо в ОПП представлено дисципліни, спрямовані на розвиток управлінських компетентностей» всі респонденти дали позитивну відповідь

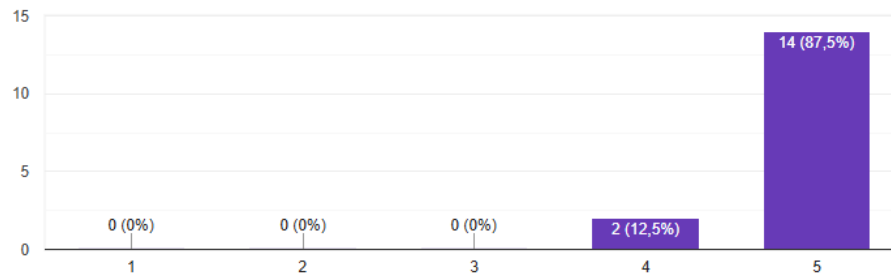


На запитання «Чи достатньо в ОПП представлено дисципліни, спрямовані на розвиток знань з ресторанних технологій та організації ресторанного господарства» всі респонденти поставили найвищі бали.

Чи достатньо в ОПП представлено дисципліни, спрямовані на розвиток знань з ресторанних технологій та організації ресторанного господарства

 Копіювати діаграму

16 відповідей

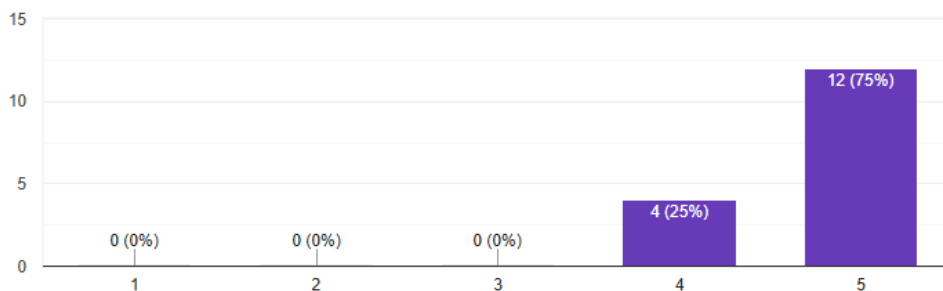


На запитання «Чи достатньо в ОПП представлено дисципліни, спрямовані на розвиток знань з ресторанних технологій та організації ресторанного господарства» всі респонденти поставили найвищі бали, але кількість відповідей з найвищими балами була дещо нижча (75%)

Чи достатньо в ОПП представлено дисципліни, спрямовані на розвиток знань з технологій гостинності та організації готельного господарства

 Копіювати діаграму

16 відповідей



На запитання «Які дисципліни варто скоротити або переглянути?» було отримано такі відповіді:

- Переглянути кількості кредитів дисциплін
- Організація ресторанного господарства потребує оновлення зважаючи на сучасні інструменти управління та організацію роботи
- Не знаю
- Таке особисте – не подобається назва дисципліни "Організація послуг харчування"
- немає рекомендацій
- Всі перелічені дисципліни своєчасні і самодостатні.
- Переглянути Вибіркові блоки

На запитання «Чи потрібно додати нові дисципліни або модулі?» респонденти відповіли таким чином:

Так, управлінський облік

Ні, все добре

Не знаю

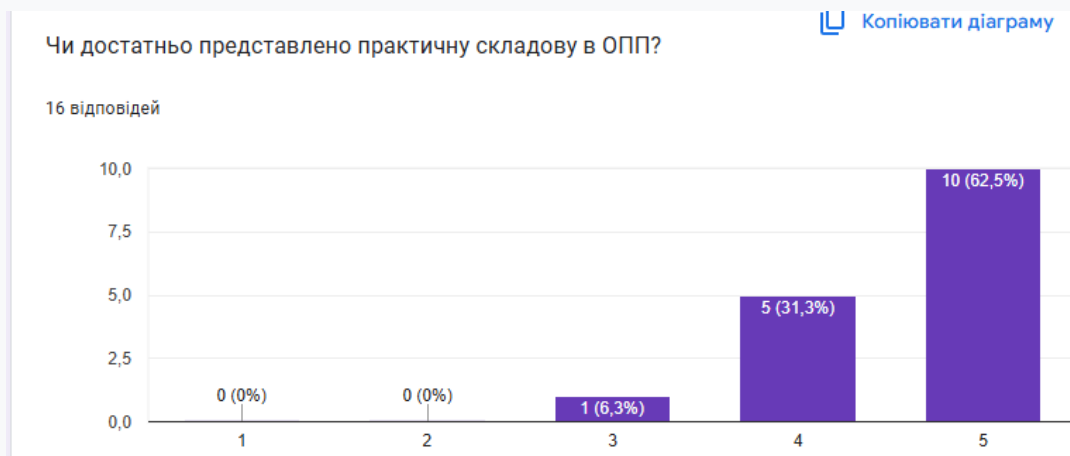
Ревеню-менеджмент, організація івентів

немає рекомендацій

Вважаю, що варто додати навчальний модуль аспекти обслуговування людей з різними нозологіями інвалідності.

Ні.

На запитання «Чи достатньо представлено практичну складову в ОПП?» Було отримано такі оцінки: найвищий бал поставили 62,5 % респондентів; «4» - 32,3% респондентів і «3» бали поставило 6,3% опитаних.



На запитання «Які компетентності є найбільш важливими для фахівця у сфері готельно-ресторанної справи (оберіть до 5): Найбільше опитаних (31, 3 % вказали роботу з гостями і комунікацію, 12,5 % - менеджмент персоналу і маркетинг і продажі



На запитання «Яких вмінь та навичок, на Ваш погляд, найчастіше бракує початківцям у галузі були отримані такі відповіді:

- Практичної підготовки
- Комунікації

- Знання стандартів та розуміння потреб сучасного споживача послуг
 - Знання іноземних мов і програмних продуктів
 - Уважності до деталей, сміливості дій, терпеливості, вміння слухати і виконувати правильно, вірно реагувати на зауваження, розуміння посадових обов'язків
 - Іноземні мови Знання стандартів і "червоних ліній" + часто бракує мотивації
 - Менеджмент
 - Комунікативність, знання англійської мови
 - Практичні аспекти обслуговування людей з інвалідністю.
 - Фінансовий облік, планування
 - Можливо, здатність працювати в команді
- Наскільки важливою є практична підготовка для майбутніх фахівців?

На запитання «Наскільки важливою є практична підготовка для майбутніх фахівців?» всі респонденти поставили високі бали.



На запитання «Наскільки ефективною є система практик та стажувань за даною ОПП?» переважна більшість опитаних поставили найвищий бал (87,5%)



У відповідях на запитання «Які форми практичної підготовки» 56,5 % респондентів вказала виробничу практику; 18,8 % - участь у реальних проектах і 12,5 % вказали, що всі заходи важливі.

Які форми практичної підготовки Ви вважаєте доцільними?

 [Копіювати діаграму](#)

16 відповідей

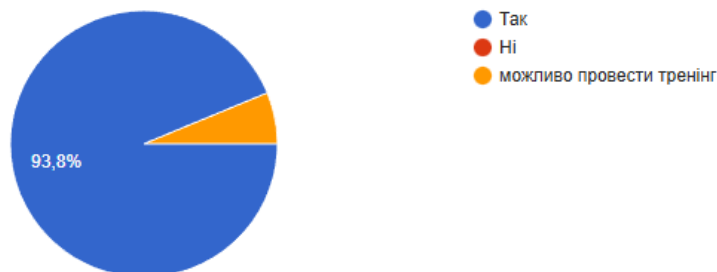


Відповідаючи на запитання «Чи готова ваша організація брати участь у практичній підготовці здобувачів?» більшість (93,8%) відповіли «Так», решта – «можливо провести тренінг»

Чи готова ваша організація брати участь у практичній підготовці здобувачів?

 [Копіювати діаграму](#)

16 відповідей

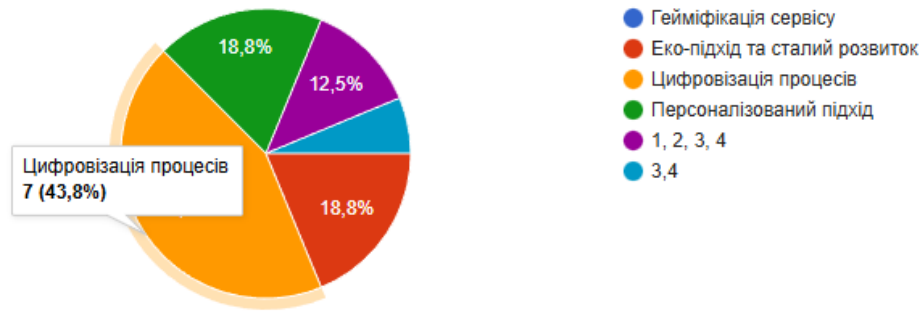


На запитання «Які зміни Ви рекомендуєте внести в освітню програму?» стейкхолдери дали такі відповіді:

- Адаптувати освітню програму до сучасних умов ринку готельно-ресторанних послуг
- Більше практики, участь в проектах. Співпраця студентів в процесах
- Мені подобається наповнення даної освітньої програми. Але мріється про: викладачів-практиків і якнайбільше студентів
- немає рекомендацій
- жодних.
-

У відповіді на запитання «Які сучасні тенденції слід враховувати при наповненні освітніх компонентів?» найбільша частка опитаних вказала цифровізацію процесів; 18,8 % - вказали еко-підхід і сталий розвиток та персоналізований підхід.

5 відповідей



Серед зауважень і пропозицій Були такі:

Немає, все добре
Лише - процвітання! І - терпіння гарантам!
немає
відсутні.
Стажування в готелях та ресторанах

Даний звіт було розглянуто на засіданні кафедри грудня 2015 р. Було прийнято рішення врахувати зауваження стейкхолдерів у наповненні робочих програм освітніх компонентів, а також при підготовці нового проєкту ОПП.