

**МОНІТОРИНГ ОЦІНЮВАННЯ РОБОТОДАВЦЯМИ
ЗАДОВОЛЕНОСТІ ЯКІСТЮ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ
ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

Мета дослідження – вивчення думок щодо рівня задоволеності роботодавців якістю підготовки фахівців (випускників, здобувачів вищої освіти, що проходили виробничу практику та/або дуальне навчання) за освітньо-професійною програмою (ОПП) «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Метод дослідження – анонімне електронне анкетування за спеціально розробленим інструментарієм (*Google Форм*), розміщеним на офіційному веб-сайті Таврійського державного агротехнологічного університету імені Дмитра Моторного (ТДАТУ) за адресою <http://www.tsatu.edu.ua/vnutrishnja-systema-zabezpechennja-jakosti-vyschoji-osvity/onlajn-opytuvannja-stejkhoderiv-schodo-jakosti-osvity/>.

Цільова аудиторія – роботодавці, в організаціях яких проходили виробничу практику, дуальне навчання здобувачі вищої освіти та/або працюють (-ли) випускники за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (респонденти).

Опитування респондентів було проведено **в 1 семестрі 2023-2024 навч. року** за анкетною для роботодавців «Якість підготовки фахівців у ТДАТУ». Всього опитано **8 респондентів**.

Процедури, види та форми оцінювання повністю відповідають [Положенню про опитування учасників освітнього процесу в ТДАТУ](#)

Оцінку здійснювали за 5-бальною шкалою:

1 бал – якість відсутня;

2 бали – якість проявляється зрідка;

3 бали – якість проявляється на достатньому рівні;

4 бали – проявляється часто;

5 балів – якість проявляється практично завжди.

Анкета складалася з восьми блоків питань, які включали: чинники, що найбільше впливають на ефективність професійної діяльності фахівця та його кар'єрне зростання; задоволеність рівнем професійної підготовки фахівців ТДАТУ; зацікавленість в прийомі на роботу фахівців ТДАТУ; оцінка ТДАТУ, як закладу вищої освіти; оцінювання якостей та навичок фахівців ТДАТУ; актуальність освітньої програми у світлі найновіших досліджень та сучасного ринку праці; коментар або побажання щодо компетентностей та результатів навчання за даною освітньою програмою.

Результати було опрацьовано за допомогою програмного забезпечення

Microsoft Excel (з допустимою похибкою вимірювання 0,1%).

Результати оцінювання роботодавцями якості підготовки фахівців за ОПП «Готельно-ресторанна справа» за критерієм «**Які з наведених нижче чинників мають, на Вашу думку, найбільший вплив на ефективність професійної діяльності фахівця та його кар'єрне зростання?**» наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Оцінювання чинників, що найбільш впливають на ефективність професійної діяльності фахівця та його кар'єрне зростання

У відсотках

Критерії оцінювання	Бали				
	5	4	3	2	1
Рівень загальнотеоретичної підготовки	87,5	0	12,5	0	0
Здатність до навчання	87,5	12,5	0	0	0
Здатність до аналізу і синтезу	87,5	12,5	0	0	0
Розв'язання проблем	75,0	25,0	0	0	0
Здатність застосовувати знання на практиці	87,5	12,5	0	0	0
Рівень базових (професійних) знань і навичок	75,0	25,0	0	0	0
Стратегічне мислення	62,5	37,5	0	0	0
Націленість на кінцевий результат	100	0	0	0	0
Здатність працювати в колективі, команді	87,5	12,5	0	0	0
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	100	0	0	0	0
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	87,5	12,5	0	0	0
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	87,5	12,5	0	0	0
Навички управління персоналом, колективом	87,5	12,5	0	0	0
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	87,5	12,5	0	0	0
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	75,0	25,0	0	0	0
Ведення ділової документації	62,5	37,5	0	0	0
Вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку	100	0	0	0	0

Перелік чинників, що **найбільш** (максимальні відсотки за балом 5) на думку роботодавців, впливають на ефективність професійної діяльності фахівця та його кар'єрне зростання: по 100%: «націленість на кінцевий результат», «здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці», «вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку».

Найменш впливові чинники (мінімальний відсотки за балом 5, по 62,5%): «стратегічне мислення», «ведення ділової документації».

Результати оцінювання роботодавцями рівня професійної підготовки фахівців ТДАТУ наведені в таблиці 2.

Таблиця 2 - Оцінювання роботодавцями рівня професійної підготовки фахівців ТДАТУ

У відсотках

Критерії оцінювання	Бали				
	5	4	3	2	1
Наскільки Ви задоволені рівнем професійної підготовки фахівців ТДАТУ, які працюють у Вас в організації/установі?	75	25	0	0	0
Наскільки Ви зацікавлені в прийомі на роботу фахівців ТДАТУ?	87,5	12,5	0	0	0

З таблиці 2 не важко пересвідчитися у високій оцінці роботодавцями рівня професійної підготовки фахівців за ОПП «Готельно-ресторанна справа».

Результати оцінювання роботодавцями ТДАТУ, як закладу вищої освіти, наведені в таблиці 3.

Таблиця 3 - Оцінювання роботодавцями ТДАТУ, як закладу вищої освіти

У відсотках

Критерії оцінювання	Бали				
	5	4	3	2	1
Ділова репутація, імідж закладу	100	0	0	0	0
Конкурентоспроможність освітніх послуг	87,5	12,5	0	0	0
Професорсько-викладацький склад	100	0	0	0	0
Матеріально-технічна база	87,5	12,5	0	0	0
Система управління закладом	100	0	0	0	0
Якість освітніх послуг	100	0	0	0	0

Критерії оцінювання	Бали				
	5	4	3	2	1
Вміст навчальних програм	87,5	12,5	0	0	0
Використання новітніх, інтерактивних методів навчання	87,5	12,5	0	0	0

Аналіз таблиці 3 показує, що роботодавці **високо оцінили** ТДАТУ (максимальні відсотки за балом 5) по 100% - «ділова репутація, імідж закладу», «професорсько-викладацький склад», «система управління закладом», «якість освітніх послуг», «використання новітніх, інтерактивних методів навчання».

Результати оцінювання якостей та навичок фахівців за ОПП «Готельно-ресторанна справа» наведені в таблиці 4.

Таблиця 4 - Оцінювання якостей та навичок фахівців за ОПП «Готельно-ресторанна справа»

У відсотках

Критерії оцінювання	Бали				
	5	4	3	2	1
Рівень загальнотеоретичної підготовки	75,0	25,0	0	0	0
Здатність до навчання	87,5	12,5	0	0	0
Здатність до аналізу і синтезу	25,0	75,0	0	0	0
Розв'язання проблем	37,5	62,5	0	0	0
Здатність застосовувати знання на практиці	75,0	25,0	0	0	0
Рівень базових (професійних) знань і навичок	75,0	25,0	0	0	0
Стратегічне мислення	37,5	62,5	0	0	0
Націленість на кінцевий результат	100	0	0	0	0
Здатність працювати в колективі, команді	37,5	62,5	0	0	0
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	75,0	25,0	0	0	0
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	37,5	62,5	0	0	0
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	87,5	12,5	0	0	0
Навички управління персоналом, колективом	50	50	0	0	0

Критерії оцінювання	Бали				
	5	4	3	2	1
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	75,0	25,0	0	0	0
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	75,0	25,0	0	0	0
Ведення ділової документації	50	50	0	0	0
Вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку	87,5	12,5	0	0	0

Аналіз таблиці 4 показує, що роботодавці **високо оцінили наступні якості** та навички фахівців за ОПП «Готельно-ресторанна справа» (максимальні відсотки за балом 5): 100% - «націленість на кінцевий результат»; по 87,5% - «здатність до навчання», «націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання», «вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку».

Менші відсотки отримали наступні критерії якості (мінімальні відсотки за балом 5): 25% - «здатність до аналізу і синтезу», по 37,5% - «розв'язання проблем», «стратегічне мислення», «здатність працювати в колективі, команді», «здатність пристосовуватись до нових ситуацій».

Результати відповідей роботодавців на питання «**Актуальність освітньої програми у світлі найновіших досліджень та сучасного ринку праці?**» показують найвищі бали оцінювання (рис. 1).

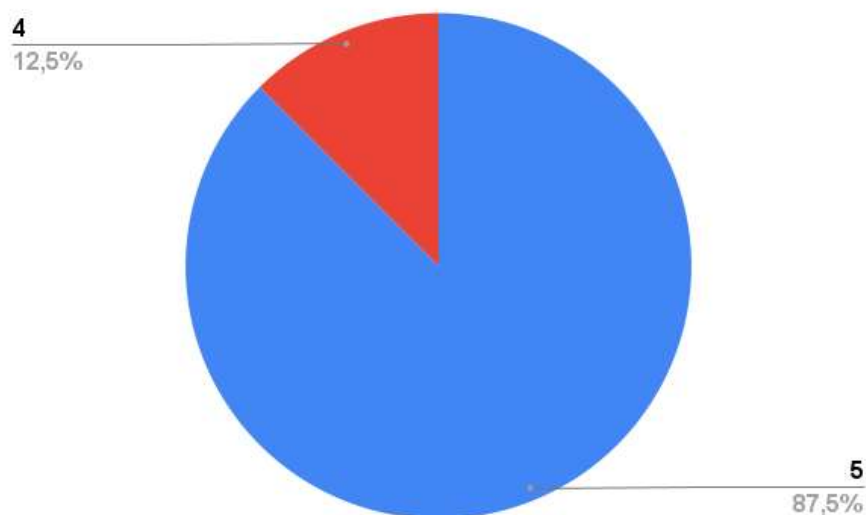


Рис. 1. Оцінювання респондентами «Актуальність освітньої програми у світлі найновіших досліджень та сучасного ринку праці?» (у відсотках)

Коментарі та побажання роботодавців щодо компетентностей та результатів навчання за даною освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» наступні:

- 1) дякуємо за підготовку майбутніх фахівців;
- 2) задоволені підготовкою студентів;
- 4) продовження навчання;
- 5) комунікабельність студентів;
- 6) готові ділитись своїми навичками;
- 8) сприяти комунікабельності та саморозвитку здобувачів.

Висновки

Аналіз результатів анкетування задоволеності роботодавців якістю підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» показав, що респонденти позитивно оцінюють рівень професійної підготовки випускників за більшістю критеріїв, а саме «націленість на кінцевий результат», «здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці», «вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку».

Роботодавці високо оцінили ТДАТУ за наступними критеріями: «ділова репутація, імідж закладу», «професорсько-викладацький склад», «система управління закладом», «якість освітніх послуг», «використання новітніх, інтерактивних методів навчання».

Тому з метою покращення конкурентоспроможності випускників та їх кар'єрного зростання можна виділити наступні чинники:

- оновлювати зміст освітніх програм, доповнюючи найсучаснішими світовими розробками та методиками, які розвивають практичні навички та вміння студентів які будуть застосовуватися в майбутній професійній діяльності.

- рекомендувати викладачам на лабораторно-практичних заняттях розглядати розв'язання комплексних задач практичного спрямування для покращення у студентів стратегічне мислення, здатність працювати в колективі, команді та здатність пристосовуватись до нових ситуацій.

Гарант ОПП «Готельно-ресторанна справа»

за першим (бакалаврським)

рівнем освіти

к.с.-г.н., доцент

Завідувачка відділу МЯОД ТДАТУ,

к.т.н., доцент




Людмила КЮРЧЕВА

Радміла СКЛЯР