



# Якість освітньої діяльності

## ОСВІТНЯ ПРОГРАМА ОЧИМА СТУДЕНТІВ

Підготовка готельєрів і рестораторів передбачає поєднання фундаментальної теоретичної бази з практичним досвідом: вивчення менеджменту, маркетингу, економіки, психології обслуговування, іноземних мов, а також проходження практики у готелях та ресторанах. Важливим є впровадження інноваційних методів навчання, зокрема симуляцій, кейс-методів, проєктної роботи та дуальної освіти.

Водночас самі студенти активно впливають на якість освітнього процесу. Їхня ініціативність, участь у наукових гуртках, студентських проєктах, конкурсах професійної майстерності та стартапах у сфері гостинності збагачують підготовку практичними ідеями. Зворотний зв'язок від студентів допомагає удосконалювати освітню програму, роблячи її більш сучасною й адаптованою до потреб ринку. Майбутні готельєри й ресторатори виступають не лише здобувачами освіти, а й активними співтворцями її змісту та розвитку.

З метою реалізації рекомендацій експертів Національного агентства із забезпечення якості освіти, а також для отримання зворотного зв'язку щодо задоволеності програмою опитування студентів, які здобувають освіту за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа, проводилося у період з 10 до 20 червня 2025 року.

Усі охочі студенти – майбутні готельєри та ресторатори – мали можливість поділитися своїми враженнями про позитивні практики підготовки за обраною спеціальністю та проблемні питання, які потребують уваги, адже опитування проводилося на добровільній основі.



## У ЦЬОМУ ВИПУСКУ

Мета опитування .....	2
Структура учасників опитування.....	2
Мотивація до здобуття вищої освіти, обрання професії та закладу освіти .....	3
Професіоналізм викладачів, інноваційність освіти .....	4
Індивідуалізація навчання та наукова складова освітнього процесу .....	5
Практико орієнтоване навчання та організація практичної підготовки....	6
Загальний рівень задоволеності студентів навчанням в Університеті .....	7
Підсумки опитування – позитивні практики .....	8
Проблемні питання.....	8

## МЕТА ОПИТУВАННЯ

→ виявлення рівня задоволеності студентів змістом, організацією та результатами освітнього процесу;  
→ оцінювання відповідності освітньої програми сучасним вимогам, її практичну спрямованість, доступність навчально-методичних матеріалів, ефективність методів викладання та прозорість системи оцінювання;

→ виявлення сильних і слабких сторін програми, а також забезпечення зворотного зв'язку між студентами, викладачами та адміністрацією Університету;  
→ створення умов для підвищення якості підготовки фахівців і наближення освітнього процесу до потреб сучасного суспільства та ринку праці.

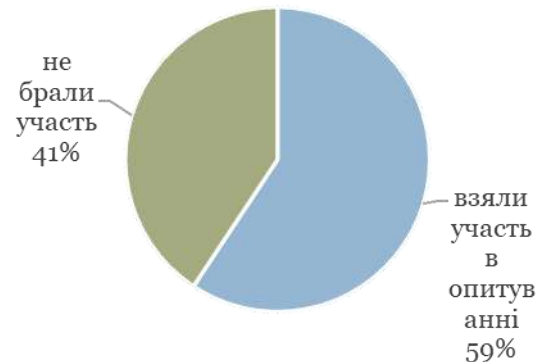
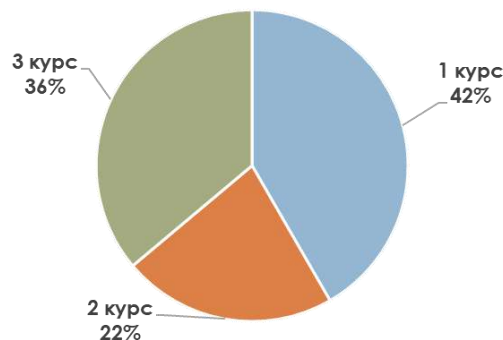


**«Головний секрет успіху життя полягає в тому, щоб знайти своє призначення, а потім реалізувати його»**  
Генрі Форд

Анкета містила 16 питань, які мали на меті з'ясувати думку студентів щодо форм і методів навчання, доступності навчально-методичних матеріалів та участі в обговоренні освітніх програм. Метою переважної більшості питань було отримання зворотного зв'язку щодо мотивації здобуття вищої освіти, обрання професії та закладу вищої освіти; організації освітнього процесу; формування індивідуальної траєкторії навчання; залучення до наукової роботи; актуальності та практичної значущості набутих знань та вмінь.

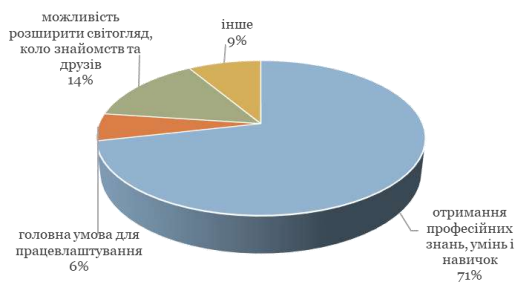
## СТРУКТУРА УЧАСНИКІВ ОПИТУВАННЯ

В опитуванні взяли участь 35 студентів денної форми здобуття освіти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, які навчаються за освітньо-професійною програмою підготовки бакалаврів з готельно-ресторанної справи, що становить 59% від загальної їх кількості.



Пройти опитування було запропоновано студентам 1-3 курсу, оскільки випускники заповнювали опитувальник під час проходження підсумкової атестації. Серед опитаних найбільшу частку посіли студенти першого курсу, які вже адаптувалися до умов вищої школи та мали бажання висловити свої думки.

## МОТИВАЦІЯ ДО ЗДОБУТТЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ, ОБРАННЯ ПРОФЕСІЇ ТА ЗАКЛАДУ ОСВІТИ



Переважає більшість (71%) студентів, які зголосилися пройти опитування, головною метою вищої освіти вважають отримання професійних знань та навичок. 14% вважають, що вища освіта дасть змогу

розширити світогляд, отримати нових друзів та знайомих. 6% вважають, що вища освіта є головною умовою для працевлаштування. 9% утрималися від відповіді.

Серед мотивів обрання саме нашого Університету більшість студентів відзначили «Схвальні відгуки друзів, знайомих та

родичів». Також студенти звертали увагу на відгуки роботодавців, адже кожний п'ятий з тих, хто пройшов опитування, звернув

увагу на рекомендації роботодавців.

Також опитування показало, що студенти дуже

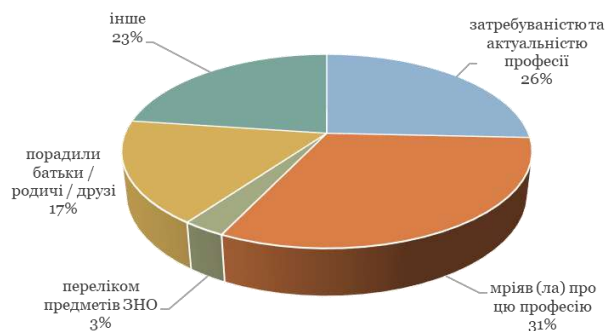
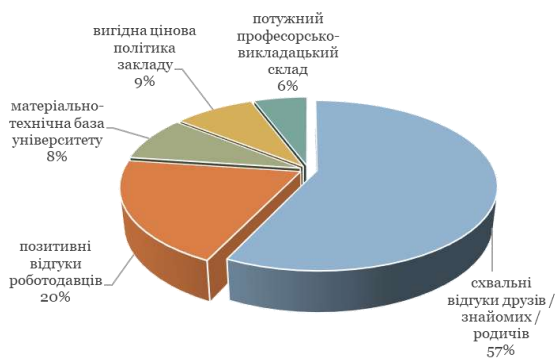
виважено підійшли до обрання свого майбутнього фаху. Адже третина (31%) з опитаних зазначили, що мріяли про цю професію. Майже кожний п'ятий (26%) обирали професію з урахуванням її затребуваності та актуальності на сучасному етапі розвитку національної економіки.

Дехто дослухався порад батьків і їх частка становить 17%.

Лише один студент звернув увагу на перелік предметів ЗНО/НМТ під час обрання фаху. Виявилася певна кількість студентів (23%), які утрималися від відповіді та обрали варіант відповіді «інше».

Отже, більше половини студентів, які пройшли опитування, свідомо обирали майбутній фах та прийшли навчатися готельній та ресторанній справі вмотивованими отримати знання та навички у сфері гостинності.

Враховуючи зауваження експертів НАЗЯВО, опитувальник був створений для проведення анкетування студентів, які здобувають вищу освіту за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» та мають право впливати на якість реалізації програми під час навчання.



Співпраця з роботодавцями дає змогу поєднати теоретичні знання студентів із реальними вимогами професійного середовища. Представники готельного та ресторанного бізнесу беруть участь у розробленні освітніх програм, проведенні гостьових лекцій, тренінгів, семінарів, а також надають бази для проходження практики й стажувань.

Таке партнерство сприяє формуванню у студентів практичних навичок, професійного мислення та розуміння сучасних тенденцій в сфері гостинності.



## ПРОФЕСІОНАЛІЗМ ВИКЛАДАЧІВ, ІННОВАЦІЙНІСТЬ ОСВІТИ

Наступна група питань мала на меті з'ясувати ставлення студентів до професійної кваліфікації викладачів, взаємодії з роботодавцями та залучення їх до проведення занять, а також щодо інноваційності та сучасності навчання.

91,4% студентів зазначили, що вони задоволені професійною кваліфікацією викладачів, а решта утрималась від відповіді.

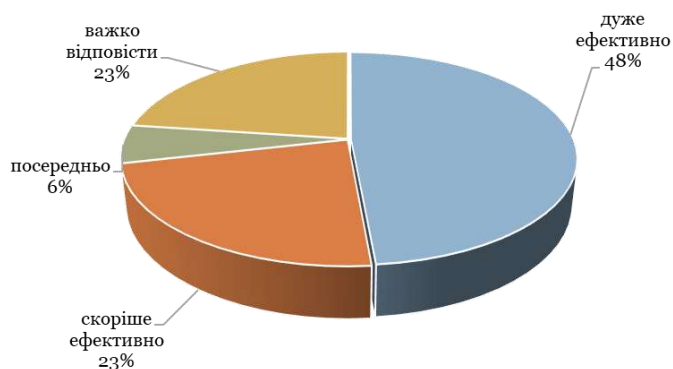
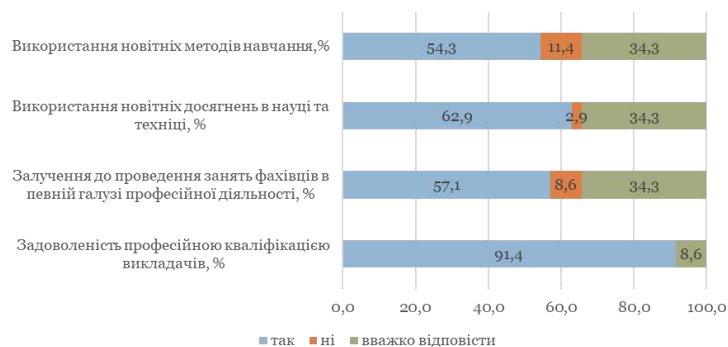
Більше половини опитаних (57,1%) задоволені можливістю спілкуватися під

час занять з професіоналами-практиками, яких запрошують викладачі кафедри для обміном досвідом та розповіддю про особливості та цікавинки професії. Поряд з цим, 34,3 % студентів утрималися від відповіді, зазначивши «важко відповісти». Трохи більше 8% студентів відзначили, що незадоволені системою залучення фахівців практиків до занять.

Щодо сучасності навчання та використання новітніх досягнень науки і техніки в освітньому процесі, то 62,9% студентів задоволені рівнем використання, також певна кількість (34,3%) студентів не змогли ствердно відповісти на дане питання. І лише трохи менше 3% студентів відповіли на дане питання негативно.

Більше половини опитаних (54,3%) позитивно оцінили використання в освітньому процесі новітніх методів навчання - майстер-класів, ділових ігор, мозкових штурмів тощо. Поряд з цим також 34,3% студентів утрималися від відповіді, зазначивши «важко відповісти».

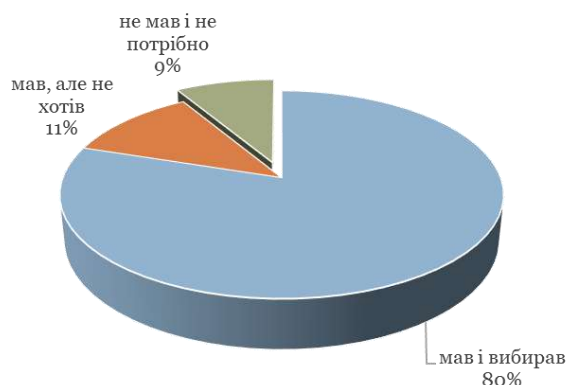
Варто зауважити, що переважна більшість студентів вважають взаємодію з роботодавцями (практика, стажування, запрошені фахівці) ефективною. Адже 71% визначили її ефективною.



## ІНДИВІДУАЛІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ ТА НАУКОВА СКЛАДОВА ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Про стан індивідуалізації навчання, наукову та інформаційну складову підготовки фахівців свідчать відповіді на питання про вибір навчальних дисциплін та формування індивідуальної освітньої траєкторії, про залучення до наукової роботи в період навчання в університеті, а також організація оцінювання результатів навчання та залучення до удосконалення освітнього процесу та ОП.

80% опитаних студентів засвідчили, що право на розбудову індивідуальної траєкторії навчання вони реалізували та обрали дисципліни на власний розсуд відповідно до інтелектуальних вподобань. 11% таке право мали, але не хотіли його реалізовувати. 9% зізналися, що воно їм взагалі не потрібно.



### «Освіта – найкраща спадщина, що може бути передана дітям»

Абрахам Лінкольн

Майже 43% студентів, які пройшли опитування, зазначили, що вони долучалися до наукової роботи в межах гуртка «Сузір'я гостинності», а також до обговорення освітньої програми, яку вони опановують.

Поряд з цим значна частка (42,9% та 40%, відповідно) студентів, які взагалі утрималися від відповіді та зазначили, що їм «важко відповісти» на ці питання.

94,3% студентів зазначили, що мали вільний доступ до навчально-методичних матеріалів та інформаційних ресурсів під час вивчення навчальних дисциплін.

Високий рівень задоволеності об'єктивністю та неупередженістю оцінювання знань студентів, про що свідчать ствердні відповіді 88,6% опитаних студентів на питання «Викладачі оцінюють Ваші знання об'єктивно та неупереджено?»





### **Організація практики в університеті**

є невід'ємною складовою підготовки майбутніх фахівців у сфері гостинності і важливим етапом поєднання теоретичних знань із реальним професійним досвідом. Практика дозволяє студентам поглибити знання, отримані під час навчання, сформуванню професійні вміння, ознайомитися з особливостями роботи підприємств, установ чи організацій за фахом. Організація практики передбачає співпрацю університету з роботодавцями, визначення баз практики, укладання угод і призначення керівників від університету та підприємства. Важливим є поетапний підхід: ознайомча, виробнича та переддипломна практика забезпечують послідовне занурення студента в професійне середовище. Практика сприяє розвитку самостійності, відповідальності, комунікативних навичок та професійної адаптації, а також допомагає студентам визначитися зі своєю майбутньою кар'єрною траєкторією.

## **ПРАКТИКО ОРІЄНТОВАНЕ НАВЧАННЯ ТА ОРГАНІЗАЦІЯ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ**

Останній блок питань був присвячений практичному навчанню та організації різних видів практики в Університеті. Освітньо-професійною програмою передбачено три види практики: ознайомча, виробнича та переддипломна.

Ознайомча практика проводиться на базі лабораторій кафедри з обов'язковими екскурсіями до готельно-ресторанних комплексів, закладів громадського харчування, готелів та ресторанів. Головна мета ознайомчої практики полягає у формуванні в студентів загального уявлення про майбутню професійну діяльність, структуру та особливості роботи підприємств сфери гостинності. Вона спрямована на закріплення теоретичних знань та набуття первинних практичних навичок у реальних умовах сервісного середовища закладів гостинності.

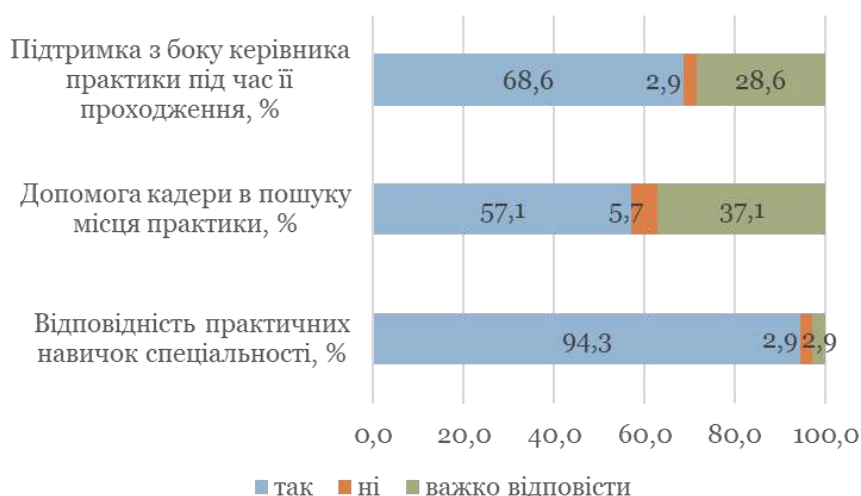
Виробнича практика проводиться для студентів другого та третього років навчання і передбачає вже направлення студентів для її проходження безпосередньо на бази практики, з якими університет уклав відповідні договори та угоди. Головна мета виробничої практики полягає у набутті студентами практичних професійних навичок та умінь, необхідних для роботи в сфері гостинності. Під час практики студенти вчаться застосовувати теоретичні знання в реальних умовах, опановують технологію обслуговування гостей, стандарти сервісу, правила організації роботи персоналу та управління підрозділами. Виробнича практика сприяє формуванню професійної компетентності, відповідальності, комунікабельності та культури спілкування з клієнтами. Вона допомагає студентам краще зрозуміти специфіку роботи готельно-ресторанного бізнесу, розвинути професійну мотивацію й визначитися з майбутнім напрямом кар'єрного зростання.

Переддипломна практика—завершальний етап практико-орієнтованого навчання. Її головна мета полягає у поглибленні та закріпленні професійних знань, умінь і навичок, необхідних для самостійного виконання службових обов'язків у готельно-ресторанному бізнесі. Вона спрямована на узагальнення досвіду, отриманого під час навчання, та підготовку студента до виконання кваліфікаційної роботи та її захисту. Під час переддипломної практики студенти набувають досвіду управлінської, організаційної та аналітичної діяльності, ознайомлюються з особливостями роботи різних підрозділів закладів гостинності, вивчають актуальні проблеми й тенденції розвитку галузі.

## ПРАКТИЧНА ПІДГОТОВКА ПІД ЧАС НАВЧАННЯ: ПОГЛЯД СТУДЕНТІВ

Аналізуючи відповіді студентів на питання організації практик в Університеті, варто зауважити, що думки опитаних майже одноголосні щодо організації практики та відповідності практичних навичок, які студенти отримують під час навчання.

Так, переважна більшість студентів (94,3%) дали ствердну відповідь на питання: «Отримані навички на практичних заняттях повністю відповідають спеціальності, яку Ви



### «Задоволені клієнти – найкраща реклама»

Філіп Котлер

здобуваєте в Університеті?» Отже, студенти задоволені організацією та методами навчання, які використовують викладачі під час семінарських, практичних та лабораторних занять.

Нижчий відсоток тих, хто задоволений допомогою кафедри під час пошуку місця для проходження практики, адже за даними аналізу відповідей лише 57,1% дали ствердну відповідь на питання: «Чи допомагають Вам представники кафедри у пошуку місця проходження практики?» Велика кількість студентів (37,1%) взагалі утрималися від відповіді.

68,6% студентів задоволені підтримкою викладачів кафедри під час проходження практики, адже дали позитивну відповідь на питання: « Чи отримуєте Ви достатню підтримку від керівника практики з боку університету?» При цьому, також значна частка (28,6%) тих, хто утримався від відповіді.



**ВНПЗ  
«ДНІПРОВСЬКИЙ  
ГУМАНІТАРНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ»**

Історія закладу вищої освіти бере свій початок із 2003 року.

Новий заклад став дітищем передусім колективу однодумців, не відсторонених осіб, обізнаних із потребами сучасного українського суспільства.

Дніпровський гуманітарний університет був створений із метою підготовки фахівців із вищою юридичною і психологічною освітою, а в подальшому й освітою у галузі туристичного бізнесу для підприємств, організацій і установ регіону.

**ВНПЗ «ДГУ»**

Адреса:  
*вул. Василя Сліпака,  
35-А,  
м. Дніпро, Україна*

Тел:  
+38 (067) 568-44-30

Електронна адреса:  
mail@dgu.edu.ua



**ТИ ОБИРАЄШ—МИ  
ПОВАЖАЄМО ТВІЙ ВИБІР**

## **ПІДСУМКИ ОПИТУВАННЯ: ПОЗИТИВНІ ПРАКТИКИ**

Відповіді на питання анкети дали змогу відмітити позитивні практики, що напрацьовані викладацьким складом випускової кафедри під час реалізації освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»:

- відмічена висока мотивація студентів до опанування фаху та обрання саме спеціальності «Готельно-ресторанна справа»;
- високий рівень схвалення професійної кваліфікації викладачів випускової кафедри;
- ефективна робота кафедри щодо взаємодії зі стейкхолдерами та поєднання теорії з практикою шляхом залучення до занять фахівців-практиків;
- позитивна оцінка з боку переважної більшості опитаних студентів організації практик та взаємодії під час її проходження;
- високий рівень задоволеності отриманими під час навчання практичними навичками.

## **ПРОБЛЕМНІ ПИТАННЯ:**

- недостатній рівень залученості студентів до вирішення питань якості освіти в Університеті. Відсоток тих, хто відгукнувся та пройшов опитування, низький;
- недостатній рівень схвалення з боку тих студентів, хто пройшов опитування, системи залучення до наукової роботи;
- студенти висловили бажання більше новітніх методів навчання (майстер-класи, тренінги, мозковий штурм, дебати, ділові ігри);
- актуалізація змісту навчальних дисциплін шляхом використання новітніх досягнень науки і техніки під час викладання;
- взаємодія викладачів випускової кафедри зі студентами під час обрання бази практики.

