

Моніка Зегарра-Альва, Ямілет Кастаньєда-Гіль, Франклін Кордова-Буїза

Оцінка специфічних компетенцій студентів вузів за програмами готельного та гастрономічного бізнесу

Постійне вдосконалення професійної підготовки було включено викладачами до моніторингу розвитку компетенцій, з огляду на важливість виконання студентами випускного профілю наприкінці професійної підготовки. Дослідження спрямоване на оцінку конкретних компетенцій студентів у програмах гостинності та гастрономії в приватному університеті, що на північному узбережжі Перу. Кількісну методологію застосовано до вибірки з 408 студентів протягом I семестру 2020, II семестру 2020 та I семестру 2021 року. Шляхом застосування документальних оглядових посібників було оцінено компетенції студентів і перевірено рівень їхньої задоволеності та рекомендацій щодо викладачів, які оцінювали такі компетенції. Результати показують, що студенти сектору гостинності досягли 91% відповідності профілю випуску конкретних компетенцій, а у випадку гастрономії – 81,25%. З іншого боку, у I семестрі 2020 року для сектору гостинності був характерний вищий ступінь задоволеності на основі викладання вчителів, які оцінювали компетенції, але нижчий ступінь рекомендацій, тоді як гастрономія засвідчила нижчий ступінь задоволеності та вищий ступінь рекомендацій. Подібним чином у II семестрі 2020 р. в гастрономічному бізнесі виявлено вищий ступінь задоволення та рекомендацій, ніж у секторі гостинності. І навпаки, у I семестрі 2021 р. готельний бізнес засвідчив вищий ступінь задоволення та рекомендацій, ніж сектор гастрономії. Зроблено висновок, що студенти гостинного бізнесу виділяються щодо виконання випускного профілю в I семестрі 2020 і I семестрі 2021 року, і хоча в II семестрі 2020 року спостерігалася близькість за обома програмами, готельний бізнес завжди демонстрував кращі результати, ніж гастрономічний.

Ключові слова: оцінка, специфічні компетенції, гостинність, гастрономія, студенти, рекомендація, задоволення, профіль випускника

Класифікація JEL: I23, Z32



Стаття знаходиться у відкритому доступі і може розповсюджуватися на умовах ліцензії Creative Commons Attribution 4.0 International license, що дозволяє необмежене повторне використання, розповсюдження та відтворення на будь-якому носії за умови наявності відповідного посилання на оригінальну версію статті.