

**МОНІТОРИНГ ОЦІНЮВАННЯ
ВИКЛАДАЧАМИ ЯКОСТІ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

Мета дослідження – вивчення думок щодо рівня задоволеності викладачів якістю освітньо-професійної програми «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-stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/>.

Цільова аудиторія – науково-педагогічні працівники, які викладають навчальні дисципліни, що передбачені навчальним планом за освітньо-професійною програмою (ОПП) «Готельно-ресторанна справа» (респонденти).

Опитування респондентів було проведено **упродовж 2020-2021 навч. року** за анкетною «якість освітньої програми». Всього опитано **30 респондентів**.

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

Анкета складалася з дев'яти блоків питань, які включали: оцінювання відповідності знань випускників з освітньої програми сучасному стану виробництва і бізнесу; ранжування за значимістю тринадцяти найбільш важливих компетентностей, оцінювання якостей та навичок випускників за п'ятибальною шкалою від 1 (низький рівень) до 5 (високий рівень); найбільш необхідні складові освітньої програми; необхідність залучання роботодавців до розроблення та модернізації освітніх програм та відкриті питання щодо дисциплін, які необхідно ввести та вивести з освітнього процесу, інших пропозицій щодо покращення якості освіти та освітньої програми.

Результати було опрацьовано за допомогою програмного забезпечення Microsoft Excel (з допустимою похибкою вимірювання 0,1%).

Результати оцінювання науково-педагогічними працівниками якості ОПП «Готельно-ресторанна справа» за критерієм «**Наскільки знання випускника зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу**» наведено на рисунку 1.

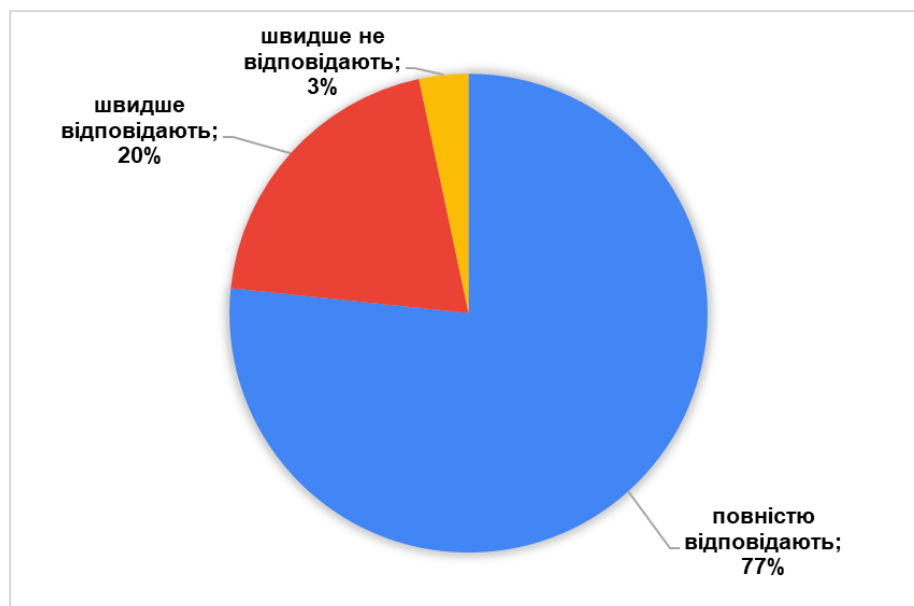


Рис. 1. Оцінювання «Наскільки знання випускника зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу» (у відсотках)

Результати ранжування тринадцяти найбільш важливих компетентностей випускника для роботи за фахом (1- найбільш важлива) представлено у табл. 1.

Таблиця 1 - Ранжування пунктів щодо важливості компетентностей випускника для роботи за фахом

Назва компетентності	Рейтинг
1 блок	
Здатність застосовувати знання на практиці	1
Засвоєння основ базових знань з професії	2
Базові загальні знання	3
Здатність до аналізу і синтезу	4
Усне і письмове спілкування рідною мовою	5
Знання другої мови	6
2 блок	
Здатність породжувати нові ідеї (креативність)	1
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	2
Прийняття рішень	3
Здатність до критики та самокритики	4
Здатність до навчання	5
Дослідницькі навички і уміння	6
Елементарні комп'ютерні навички	7

Моніторинг оцінювання якостей та навичок випускників освітньої програми за п'ятибальною шкалою від 1 (низький рівень) до 5 (високий рівень) наведено в таблиці 2.

Таблиця 2 - Оцінювання якостей та навичок випускників (у відсотках)

Критерій оцінювання	Бали				
	1	2	3	4	5
Рівень загальнотеоретичної підготовки	3,3	3,3	16,7	33,3	43,3
Рівень базових (професійних) знань і навичок	6,7	3,3	6,7	26,7	56,7
Стратегічне мислення	3,3	13,3	20,0	30,0	33,3
Націленість на кінцевий результат	0	10,0	3,3	26,7	60,0
Здатність працювати в колективі, команді	6,7	3,3	13,3	6,7	70,0
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	0,0	13,3	10,0	26,7	50,0
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	3,3	10,0	6,7	16,7	63,3
Навички управління персоналом, колективом	0	3,3	23,3	30,0	43,3
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	3,3	6,7	3,3	33,3	53,3
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	3,3	0,0	10,0	46,7	40,0
Ведення ділової документації	3,3	6,7	10,0	50,0	30,0

Результати оцінювання показали достатньо **високий рівень** (максимальна сума відсотків за балами 4 і 5, по 86,7 %) наступних якостей та навичок випускників: «націленість на кінцевий результат», «ерудованість, загальна культура, комунікабельність» та «володіння інформаційними та комунікаційними технологіями». **Меншими балами оцінили наступні критерії** (максимальна сума відсотків за балами 2 і 1) – «стратегічне мислення» (16,7%), «здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці» (13,3%) та «націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання» (13,3%)

Моніторинг оцінювання п'яти найбільш необхідних складових освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» наведено в таблиці 3.

Таблиця 3 - Оцінювання п'яти найбільш необхідних складових освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» (у відсотках)

Критерій оцінювання	Бали
Співвідношення теоретичної і практичної частини	83,3
Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін	83,3
Спрямованість дисциплін на майбутню професію	100,0
Обґрунтованість навантаження на студентів (кількість дисциплін на семестр, кількість годин на тиждень аудиторної і самостійної роботи)	50,0
Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо)	83,3
Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах	66,7
Доступ до програм підготовки, графіків освітнього процесу, розкладів і робочих програм дисциплін	30,0
Доступ до навчальної і наукової літератури бібліотеки університету	20,0

Аналіз таблиці 3 показує, що за результатами опитування респондентів п'ять найбільш необхідних складових ОПП «Готельно-ресторанна справа» наступні:

1. Спрямованість дисциплін на майбутню професію (100%)
2. Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо) (83,3%)
3. Співвідношення теоретичної і практичної частини (83,3%)
4. Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін (83,3%).
5. Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах (66,7%)

Тому, при оновленні освітньої програми на цих складових необхідно зупинитись більш детально.

Результати щодо необхідності залучення роботодавців, на думку викладачів, до розроблення та модернізації освітньої програми показані на рисунку 2, з якого не важко пересвідчитись в майже 100% - ій позитивній відповіді.

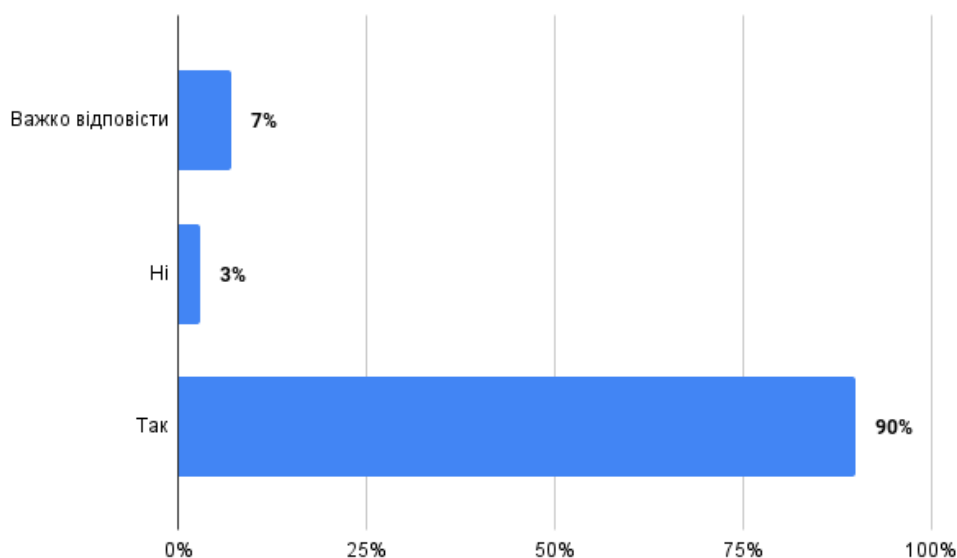


Рисунок 2 – Оцінювання «*Чи вважаєте Ви, що необхідно залучати роботодавців до розроблення та модернізації освітніх програм?*» (у відсотках)

Результати опитування пропозицій викладачів щодо навчальних дисциплін показали:

- *необхідно ввести до освітнього процесу* – конфліктологія, креативне мислення, управління витратами, основи ораторського мистецтва,

мистецтво ведення переговорів, господарське право.

- *необхідно вивести з освітнього процесу – філософія.*

Інших пропозицій від викладачів щодо покращення якості освіти та освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» не надійшло.

Висновки

Моніторинг якості освітнього процесу за ОПП «Готельно-ресторанна справа» показав, що викладачі досить високо оцінюють організацію освітнього процесу за даною освітньо-професійною програмою. Так 77 % опитаних відзначили, що знання випускників зі спеціальності повністю відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу і 20 % – швидше відповідають.

Більшість викладачів вважають найбільш важливими компетентностями випускника для роботи за фахом: здатність застосовувати знання на практиці, засвоєння основ базових знань з професії, здатність породжувати нові ідеї (креативність), здатність пристосовуватись до нових ситуацій.

Моніторинг оцінювання якостей та навичок випускників свідчить про те що, здобувачі вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» показують високий рівень, в середньому 79,1%, по всіх критеріях оцінювання. Недостатньо сформованими компетентностями респонденти вважають стратегічне мислення, здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці, націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання, які можна віднести до категорії soft skills.

Респонденти зазначили що найбільш важливими складовими освітньо-професійної програми є: спрямованість дисциплін на майбутню професію, співвідношення теоретичної і практичної частини, організація наукових і практичних заходів професійної діяльності, зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін.

З урахуванням даних моніторингу та зроблених зауважень пропонується:

1. Приділити більше увагу формуванню навичок soft skills та компетентностям, які на думку опитаних респондентів, є недостатньо сформованими у здобувачів вищої освіти за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа» (наприклад: вміння вести ділову документацію, здатність представляти себе та результати своєї праці та інші).

2. При удосконаленні освітніх компонент, компетентностей та програмних результатів навчання за даною освітньою програмою більш детально зупинитися на складових, які були відзначені як найбільш важливі.

3. Залучати академічну спільноту та роботодавців до процесу розробки та періодичного перегляду ОПП «Готельно-ресторанна справа» та включати нові освітні компоненти з урахуванням інтересів різних груп стейкхолдерів.

Гарант ОПП «Готельно-ресторанна
справа» за першим (бакалаврським)
рівнем освіти
д.т.н., професор



Олеся ПРИСС

Завідувачка відділу МЯОД ТДАТУ,
к.т.н., доцент



Радміла СКЛЯР