

МОНІТОРИНГ ОЦІНЮВАННЯ ВИКЛАДАЧАМИ ЯКОСТІ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти

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

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

Опитування респондентів було проведено **упродовж 2020-2021 навч. року** за анкетною «якість освітньої програми». Всього опитано **14 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 «Харчові технології» 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
Базові загальні знання	2
Здатність до аналізу і синтезу	3
Засвоєння основ базових знань з професії	4
Усне і письмове спілкування рідною мовою	5
Знання другої мови	6
2 блок	
Здатність породжувати нові ідеї (креативність)	1
Дослідницькі навички і уміння	2
Здатність до навчання	3
Здатність до критики та самокритики	4
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	5
Елементарні комп'ютерні навички	6
Прийняття рішень	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	7,1	0	0	57,1	35,7
Рівень базових (професійних) знань і навичок	0	7,1	7,1	28,6	57,1
Стратегічне мислення	0	7,1	35,7	42,9	14,3
Націленість на кінцевий результат	0	7,1	14,3	35,7	42,9
Здатність працювати в колективі, команді	7,1	0	0	35,7	57,1
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	0	0	7,1	64,3	28,6
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	0	0	14,3	28,6	57,1
Навички управління персоналом, колективом	0	14,3	7,1	64,3	14,3
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	0	0	14,3	35,7	50
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	0	0	7,1	50	42,9
Ведення ділової документації	0	7,1	21,4	57,1	14,3

Результати оцінювання показали достатньо **високий рівень** (максимальну суму відсотків за балами 4 і 5, по 92,9 %) наступних якостей та навичок випускників: «рівень загальнотеоретичної підготовки», «здатність працювати в колективі, команді», «володіння інформаційними та комунікаційними технологіями».

Меншими балами оцінили наступні критерії (максимальну суму відсотків за балами 2 і 1) - «навички управління персоналом, колективом» (14,3%)

Моніторинг оцінювання п'яти найбільш необхідних складових освітньої програми «Харчові технології» наведено в таблиці 3.

Таблиця 3 - Оцінювання п'яти найбільш необхідних складових освітньої програми «Харчові технології» (у відсотках)

Критерій оцінювання	Бали
Спрямованість дисциплін на майбутню професію	93
Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо)	93
Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін	79
Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах	71
Співвідношення теоретичної і практичної частини	64
Обґрунтованість навантаження на студентів (кількість дисциплін на семестр, кількість годин на тиждень аудиторної і самостійної роботи)	50
Доступ до програм підготовки, графіків освітнього процесу, розкладів і робочих програм дисциплін	21
Доступ до навчальної і наукової літератури бібліотеки університету	14

Аналіз таблиці 3 показує, що за результатами опитування респондентів трьох найбільш необхідних складових ОПП «Харчові технології» наступні:

1. Спрямованість дисциплін на майбутню професію (93%);
2. Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо) (93%);
3. Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін (79%);
4. Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах (71%);
5. Співвідношення теоретичної і практичної частини (67%).

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 пересвідчитися в майже 90% - ій позитивній відповіді.

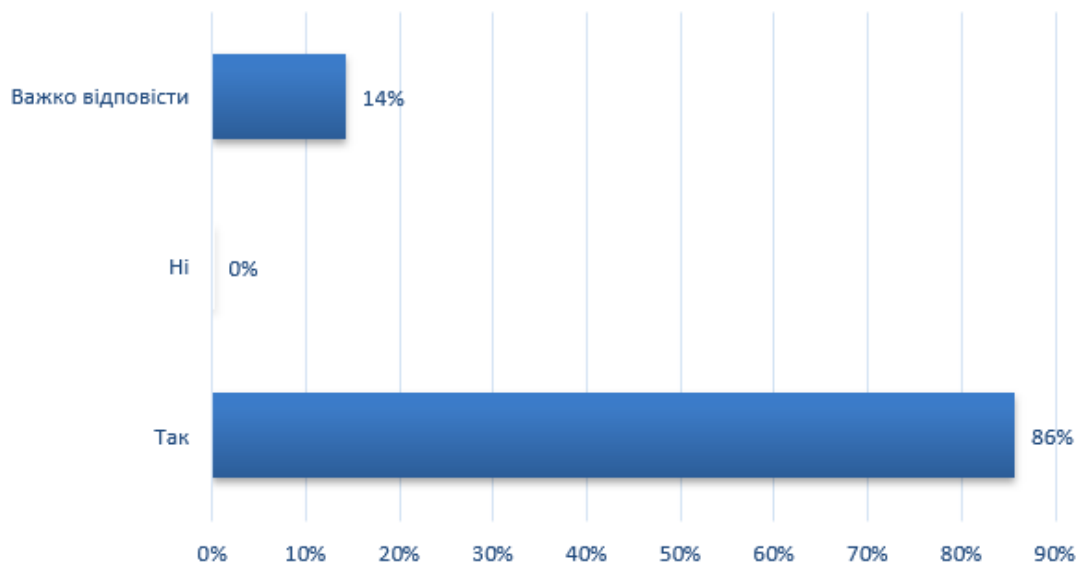


Рисунок 2 - Оцінювання «*Чи вважаєте Ви, що необхідно залучити роботодавців до розроблення та модернізації освітніх програм?*» (у відсотках)

Результати опитування пропозицій викладачів щодо навчальних дисциплін показали:

- *необхідно ввести до освітнього процесу – психологію професійної*

діяльності, менеджмент персоналом.

- *необхідно вивести з освітнього процесу - іноземну мову*

Інших пропозицій від викладачів щодо покращення якості освіти та освітньої програми «Харчові технології»

- додатково ввести факультатив - історії успішного бізнесу із залученням практиків та організацією екскурсій на підприємства харчової галузі;

- з оглядом на перехід до нових інформаційних ресурсів, можливості онлайн спілкування започаткувати онлайн консультації з теорії дисциплін та більше часу на лабораторних заняттях присвячувати опануванню практичних навичок.

Висновки

Результати моніторингу оцінювання викладачами якості освітньо-професійної програми «Харчові технології» було розглянуто на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи. Аналіз результатів анкетування показав що більшість респондентів високо оцінюють якість освітньо-професійної програми.

З метою вдосконалення освітньо-професійної програми «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти необхідно:

1. Під час оновлення освітніх компонент, у тому числі навчальних та виробничих практик, викладачам приділити особливу увагу розвитку сучасних навичок управління персоналом, колективом.

2. При оновленні освітньо-професійної програми більш детально зупинитись на наступних її складових:

- зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін;
- більш активного залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах;
- врегулювати співвідношення теоретичної і практичної частини.

3. При оновленні освітньо-професійної програми урахувати наступні пропозиції викладачів:

- ввести до переліку вибіркових компонент психологію професійної діяльності та менеджмент персоналу;

- дисципліну «іноземна мова» залишити в переліку основних освітніх компонент на другому курсі навчання, натомість на третьому та четвертому - перенести до вибіркових компонент;

- додатково ввести факультатив - історії успішного бізнесу із залученням практиків та організацією екскурсій на підприємства харчової галузі;

- з оглядом на перехід до нових інформаційних ресурсів, можливості онлайн спілкування започаткувати онлайн консультації з теорії дисциплін та

більше часу на лабораторних заняттях присвячувати опануванню практичних навичок.

Гарант ОПП «Харчові технології»
за першим (бакалаврським)
рівнем освіти к.т.н., доцент



Надія ЗАГОРКО

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



Олена СКЛЯР