

## **МОНІТОРИНГ ОЦІНЮВАННЯ ВИКЛАДАЧАМИ ЯКОСТІ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» другого (магістерського) рівня вищої освіти**

**Мета дослідження** – вивчення думок щодо рівня задоволеності викладачів якістю освітньо-професійної програми «Харчові технології» другого (магістерського) 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 **9 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.

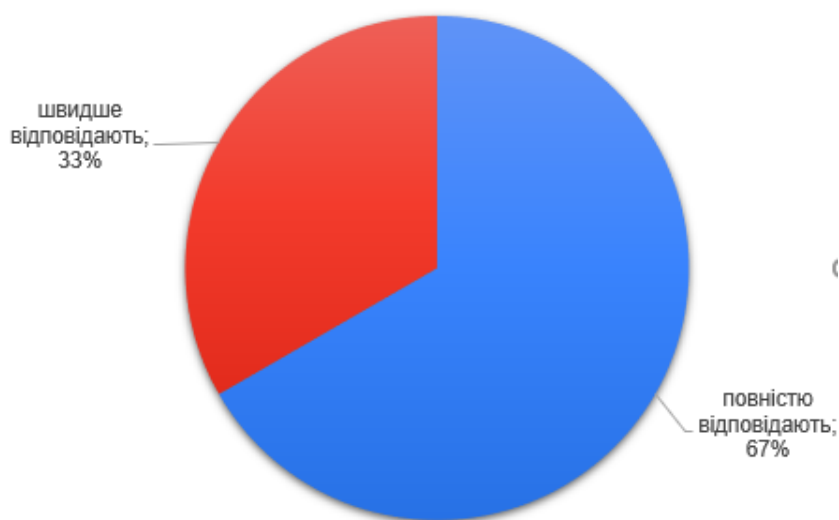


Рис. 1. Оцінювання «Наскільки знання випускника зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу» (у відсотках)

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
<b>1 блок</b>	
Здатність застосовувати знання на практиці	1
Базові загальні знання	2
Засвоєння основ базових знань з професії	3
Здатність до аналізу і синтезу	4
Усне і письмове спілкування рідною мовою	5
Знання другої мови	6
<b>2 блок</b>	
Здатність до навчання	1
Здатність породжувати нові ідеї (креативність)	2
Прийняття рішень	3
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	4
Здатність до критики та самокритики	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	0	0	0	44,4	55,6
Рівень базових (професійних) знань і навичок	0	0	0	33,3	66,7
Стратегічне мислення	0	0	22,2	22,2	55,6
Націленість на кінцевий результат	0	0	0	44,4	55,6
Здатність працювати в колективі, команді	0	0	11,1	22,2	66,7
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	0	0	0	44,4	55,6
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	0	0	0	11,1	88,9
Навички управління персоналом, колективом	0	0	22,2	33,3	44,4
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	0	0	0	44,4	55,6
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	0	0	0	33,3	66,7
Ведення ділової документації	0	0	11,1	44,4	44,4

Результати оцінювання показали достатньо **високий рівень** (максимальні відсотки за балом 5) наступних якостей та навичок випускників: «націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання» (88,9%); по 66,7% - «рівень базових (професійних) знань і навичок», «здатність працювати в колективі, команді», «володіння інформаційними та комунікаційними технологіями».

**Меншими балами оцінили наступні критерії** (максимальні відсотки за балом 3, по 22,2%) - «стратегічне мислення», «навички управління персоналом, колективом».

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
Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін	100
Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо)	89
Співвідношення теоретичної і практичної частини	78
Спрямованість дисциплін на майбутню професію	78
Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах	56
Доступ до програм підготовки, графіків освітнього процесу, розкладів і робочих програм дисциплін	44
Обґрунтованість навантаження на студентів (кількість дисциплін на семестр, кількість годин на тиждень аудиторної і самостійної роботи)	33
Доступ до навчальної і наукової літератури бібліотеки університету	22

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

1. Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін (100%);
2. Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо) (89%);
3. Співвідношення теоретичної і практичної частини(78%);
4. Спрямованість дисциплін на майбутню професію (78%);
5. Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах (56%).

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 пересвідчиться в майже 100% - ій позитивній відповіді.

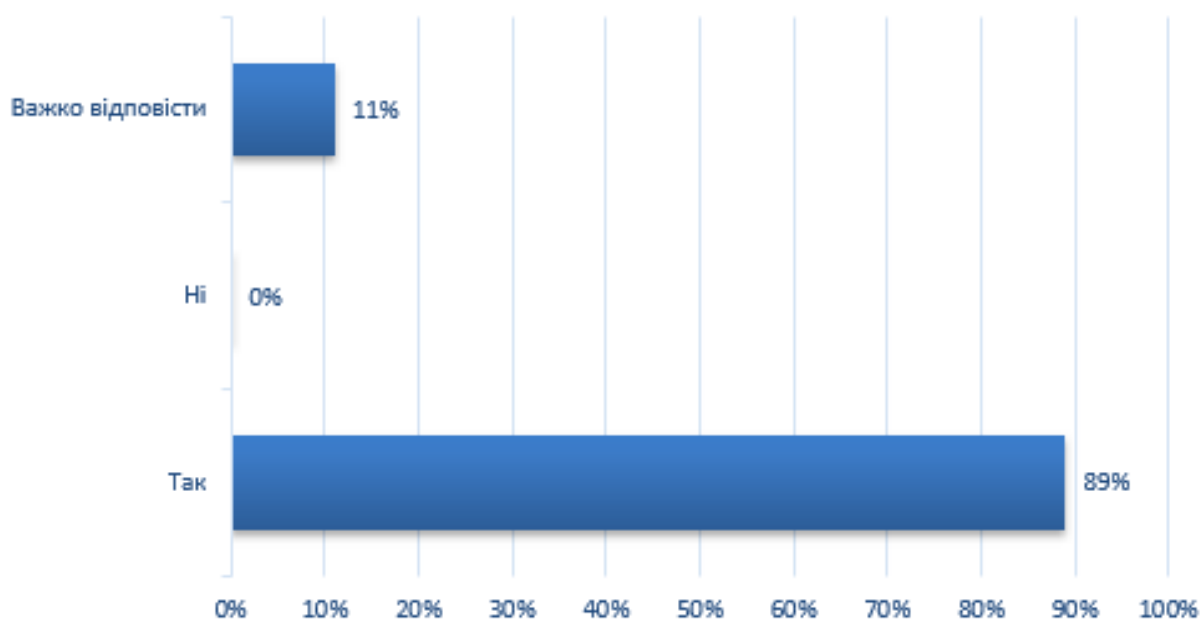


Рисунок 2 - Оцінювання «*Чи вважаєте Ви, що необхідно залучати роботодавців до розроблення та модернізації освітніх програм?*» (у відсотках)

Результати опитування пропозицій викладачів щодо навчальних дисциплін показали:

- *необхідно ввести до освітнього процесу* – дисципліни управлінського характеру;

- *необхідно вивести з освітнього процесу* - пропозицій не надійшло.

Інших пропозицій від викладачів щодо покращення якості освіти та освітньої програми «Харчові технології» - пропозицій не надійшло.

### **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 якості освітньо-професійної програми «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти необхідно:

1. Під час оновлення освітніх компонент, у тому числі навчальних та виробничих практик, викладачам приділити особливу увагу розвитку «стратегічного мислення» та навичкам управління персоналом, колективом.

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

- організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо);
- співвідношення теоретичної і практичної частини;
- спрямованість дисциплін на майбутню професію;
- залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах.

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

- ввести до освітнього процесу – дисципліни управлінського характеру.

Гарант ОПП «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»  
за другим (магістерським)  
рівнем освіти, д.т.н., проф.



Марина СЕРДЮК

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



Радміла СКЛЯР