

МОНІТОРИНГ ОЦІНЮВАННЯ ВИКЛАДАЧАМИ ЯКОСТІ ОСВІТНЬО-НАУКОВОЇ ПРОГРАМИ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти

Мета дослідження – вивчення думок щодо рівня задоволеності викладачів якістю освітньо-наукової програми «Харчові технології» третього (освітньо-наукового) 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-науковою програмою (ОНП) «Харчові технології» (респонденти).

Опитування респондентів було проведено **упродовж 2020-2021 навч. року** за анкетною «якість освітньої програми». Всього опитано **8 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 ОНП «Харчові технології» за критерієм «**Наскільки знання випускника зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу**» наведено на рисунку 1.

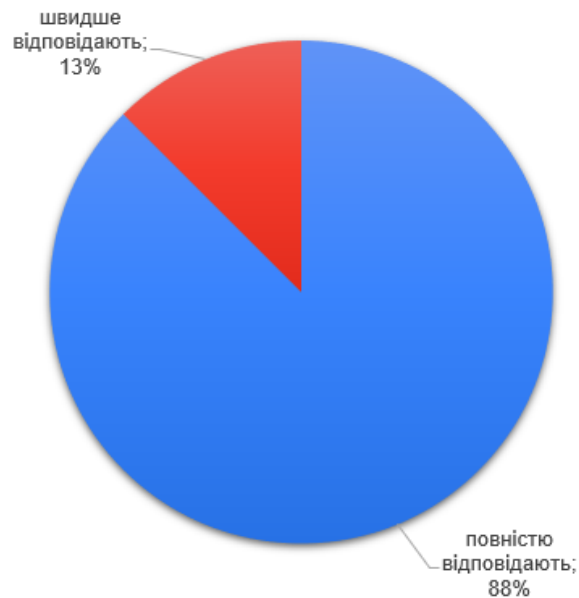


Рис. 1. Оцінювання «Наскільки знання випускника зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу» (у відсотках)

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 до аналізу і синтезу	1
Базові загальні знання	2
Здатність застосовувати знання на практиці	3
Засвоєння основ базових знань з професії	4
Усне і письмове спілкування рідною мовою	5
Знання другої мови	6
2 блок	
Дослідницькі навички і уміння	1
Елементарні комп'ютерні навички	2
Здатність до навчання	3
Здатність породжувати нові ідеї (креативність)	4
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	5
Здатність до критики та самокритики	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	0	0	0	12,5	87,5
Рівень базових (професійних) знань і навичок	0	0	0	12,5	87,5
Стратегічне мислення	0	0	0	25,0	75,0
Націленість на кінцевий результат	0	0	0	0	100
Здатність працювати в колективі, команді	0	0	0	25,0	75,0
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	0	0	0	37,5	62,5
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	0	0	0	12,5	87,5
Навички управління персоналом, колективом	0	0	0	50	50
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	0	0	0	25,0	75,0
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	0	0	0	12,5	87,5
Ведення ділової документації	0	0	0	25,0	75,0

Результати оцінювання показали достатньо **високий рівень** (максимальний відсоток за балом 5) наступних якостей та навичок випускників: «націленість на кінцевий результат» (100 %).

Меншими балами оцінили наступні критерії (мінімальний відсоток за балом 5) - «навички управління персоналом, колективом» (50%), «здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці» (62,5%).

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
Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо)	100
Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах	100
Спрямованість дисциплін на майбутню професію	88
Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін	75
Обґрунтованість навантаження на студентів (кількість дисциплін на семестр, кількість годин на тиждень аудиторної і самостійної роботи)	50
Доступ до навчальної і наукової літератури бібліотеки університету	50
Співвідношення теоретичної і практичної частини	38
Доступ до програм підготовки, графіків освітнього процесу, розкладів і робочих програм дисциплін	38

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

1. Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо) (100%);
2. Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах (100%);
3. Спрямованість дисциплін на майбутню професію (88%);
4. Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін(75%);
5. Обґрунтованість навантаження на студентів (кількість дисциплін на семестр, кількість годин на тиждень аудиторної і самостійної (50%).

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 63 % - и – це позитивна відповідь.

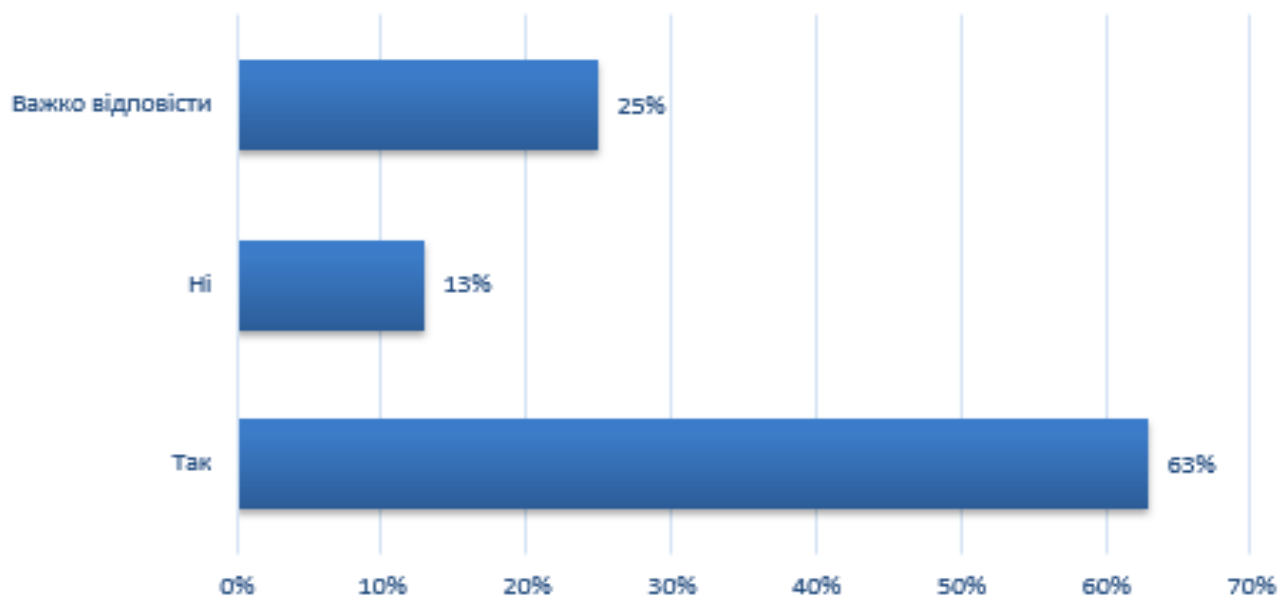


Рисунок 2 - Оцінювання «*Чи вважаєте Ви, що необхідно залучати роботодавців до розроблення та модернізації освітніх програм?*» (у відсотках)

Результати опитування пропозицій викладачів щодо навчальних дисциплін показали:

- *необхідно ввести до освітнього процесу* – пропозицій не надійшло.
- *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

Моніторинг якості освітнього процесу за ОНП «Харчові технології» показав, що викладачі досить високо оцінюють організацію освітнього процесу за цією програмою. Адже 88 % опитаних відзначили, що знання випускників зі спеціальності повністю відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу і 13 % – швидше відповідають.

Опитані вважають найбільш важливими компетентностями випускника: здатність до аналізу і синтезу, дослідницькі навички і уміння базові загальні знання та елементарні комп'ютерні навички. Моніторинг оцінювання якостей та навичок випускників свідчить про те що, здобувачі вищої освіти ОНП «Харчові технології» показують найвищий рівень по критерію «націленість на кінцевий результат» -100%.

Респонденти оцінюють критерії «навички управління персоналом, колективом» та «здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці» дещо меншими балами.

Респонденти зазначили що найбільш важливими складовими освітньо-професійної програми є: організація наукових і практичних заходів професійної діяльності, залучення здобувачів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах спрямованість дисциплін на майбутню професію.

З урахуванням даних моніторингу та зроблених зауважень пропонується:

1. Приділити більшу увагу компетентностям, які на думку опитаних респондентів, є недостатньо сформованими у здобувачів вищої освіти за ОНП «Харчові технології» (наприклад: навички управління персоналом, колективом, здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці та інші) та формуванню навичок soft skills.

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 ОНП «Харчові технології» та включати нові освітні компоненти з урахуванням інтересів різних груп стейкхолдерів.

Гарант ОНП «Харчові технології»
третього (освітньо-наукового)
рівнем освіти,
д.т.н., професор

Олеся Прісс

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

Радміла СКЛЯР