

**МОНІТОРИНГ ОЦІНЮВАННЯ РОБОТОДАВЦЯМИ
ЗАДОВОЛЕНОСТІ ЯКІСТЮ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ
ЗА ОСВІТНЬО-НАУКОВОЮ ПРОГРАМОЮ
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти**

Мета дослідження – вивчення думок щодо рівня задоволеності роботодавців якістю підготовки фахівців (випускників, здобувачів вищої освіти, що проходили виробничу практику та/або дуальне навчання) за освітньо-науковою програмою (ОНП) «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 – роботодавці, в організаціях яких проходили виробничу практику, дуальне навчання здобувачі вищої освіти та/або працюють (-ли) випускники за освітньо-науковою програмою «Харчові технології» третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти (респонденти).

Опитування респондентів було проведено **в 1 семестрі 2023-2024 навч. року** за анкетною для роботодавців «Якість підготовки фахівців у ТДАТУ». Всього опитано **5 респондентів**.

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

Оцінку здійснювали за 5-бальною шкалою:

1 бал – якість відсутня;

2 бали – якість проявляється зрідка;

3 бали – якість проявляється на достатньому рівні;

4 бали – проявляється часто;

5 балів – якість проявляється практично завжди.

Анкета складалася з восьми блоків питань, які включали: чинники, що найбільше впливають на ефективність професійної діяльності фахівця та його кар'єрне зростання; задоволеність рівнем професійної підготовки фахівців ТДАТУ; зацікавленість в прийомі на роботу фахівців ТДАТУ; оцінка ТДАТУ, як закладу вищої освіти; оцінювання якостей та навичок фахівців ТДАТУ; актуальність освітньої програми у світлі найновіших досліджень та сучасного ринку праці; коментар або побажання щодо компетентностей та результатів навчання за даною освітньою програмою.

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

Результати оцінювання роботодавцями якості підготовки фахівців за ОНП «Харчові технології» за критерієм «Які з наведених нижче чинників мають, на Вашу думку, найбільший вплив на ефективність професійної діяльності фахівця та його кар'єрне зростання?» наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 – Оцінювання чинників, що найбільш впливають на ефективність професійної діяльності фахівця та його кар'єрне зростання

У відсотках

Критерії оцінювання	Бали				
	5	4	3	2	1
Рівень загальнотеоретичної підготовки	80	20	0	0	0
Здатність до навчання	60	40	0	0	0
Здатність до аналізу і синтезу	80	0	20	0	0
Розв'язання проблем	80	0	0	0	20
Здатність застосовувати знання на практиці	60	40	0	0	0
Рівень базових (професійних) знань і навичок	40	0	60	0	0
Стратегічне мислення	60	20	20	0	0
Націленість на кінцевий результат	60	40	0	0	0
Здатність працювати в колективі, команді	60	40	0	0	0
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	80	0	20	0	0
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	60	20	0	20	0
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	80	0	20	0	0
Навички управління персоналом, колективом	60	20	0	0	20
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	80	20	0	0	0
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	60	20	0	0	20
Ведення ділової документації	20	20	40	20	0
Вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку	80	0	0	20	0

Перелік чинників, що **найбільш** (максимальні відсотки за балом 5, по 80%) на думку роботодавців, впливають на ефективність професійної діяльності фахівця та його кар'єрне зростання: «Рівень загальнотеоретичної підготовки», «Здатність до аналізу і синтезу», «Розв'язання проблем»,

«Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці», «Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання», «Ерудованість, загальна культура, комунікабельність», «Вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку».

Найменш впливові чинники (*мінімальні відсотки за балом 5*): «Ведення ділової документації» (20%), «Рівень базових (професійних) знань і навичок» (40%).

Результати оцінювання роботодавцями рівня професійної підготовки фахівців ТДАТУ наведені в таблиці 2.

Таблиця 2 - Оцінювання роботодавцями рівня професійної підготовки фахівців ТДАТУ

У відсотках

Критерії оцінювання	Бали				
	5	4	3	2	1
Наскільки Ви задоволені рівнем професійної підготовки фахівців ТДАТУ, які працюють у Вас в організації/установі?	60,0	40,0	0	0	0
Наскільки Ви зацікавлені в прийомі на роботу фахівців ТДАТУ?	80,0	20,0	0	0	0

З таблиці 2 не важко пересвідчитися у високій оцінці роботодавцями рівня професійної підготовки фахівців за ОНП «Харчові технології».

Результати оцінювання роботодавцями ТДАТУ, як закладу вищої освіти, наведені в таблиці 3.

Таблиця 3 - Оцінювання роботодавцями ТДАТУ, як закладу вищої освіти

У відсотках

Критерії оцінювання	Бали				
	5	4	3	2	1
Ділова репутація, імідж закладу	80	20	0	0	0
Конкурентоспроможність освітніх послуг	80	20	0	0	0
Професорсько-викладацький склад	80	20	0	0	0
Матеріально-технічна база	60	40	0	0	0
Система управління закладом	80	20	0	0	0
Якість освітніх послуг	60	40	0	0	0
Вміст навчальних програм	60	40	0	0	0
Використання новітніх, інтерактивних методів навчання	40	40	20	0	0

Аналіз таблиці 3 показує, що роботодавці **високо оцінили** ТДАТУ за наступними критеріями (*максимальні відсотки за балом 5, по 80%*) - «ділова репутація, імідж закладу», «конкурентоспроможність освітніх послуг», «професорсько-викладацький склад», «система управління закладом».

Результати оцінювання якостей та навичок фахівців за ОНП «Харчові технології» наведені в таблиці 4.

Таблиця 4 - Оцінювання якостей та навичок фахівців за ОНП «Харчові технології»

У відсотках

Критерії оцінювання	Бали				
	5	4	3	2	1
Рівень загальнотеоретичної підготовки	60	40	0	0	0
Здатність до навчання	60	40	0	0	0
Здатність до аналізу і синтезу	80	0	20	0	0
Розв'язання проблем	60	20	20	0	0
Здатність застосовувати знання на практиці	80	20	0	0	0
Рівень базових (професійних) знань і навичок	80	20	0	0	0
Стратегічне мислення	40	40	0	20	0
Націленість на кінцевий результат	80	0	0	20	0
Здатність працювати в колективі, команді	80	20	0	0	0
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	60	40	0	0	0
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	60	20	20	0	0
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	60	20	20	0	0
Навички управління персоналом, колективом	80	20	0	0	0
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	60	20	0	20	0
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	60	20	0	20	0
Ведення ділової документації	40	40	20	0	0
Вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку	80	0	20	0	0

Аналіз таблиці 4 показує, що роботодавці **високо** оцінили наступні якості та навички фахівців за ОНП «Харчові технології» (максимальні відсотки за балом 5, по 80%): «Здатність до аналізу і синтезу», «Здатність застосовувати знання на практиці», «Рівень базових (професійних) знань і навичок», «Націленість на кінцевий результат», «Здатність працювати в колективі, команді», «Навички управління персоналом, колективом», «Вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку».

Менші відсотки отримали наступні критерії якості (мінімальні відсотки за балом 5, по 40%): «Стратегічне мислення», «Ведення ділової документації».

Результати відповідей роботодавців на питання **«Актуальність освітньої програми у світлі найновіших досліджень та сучасного ринку праці?»** показують найвищі бали оцінювання (рис. 1).

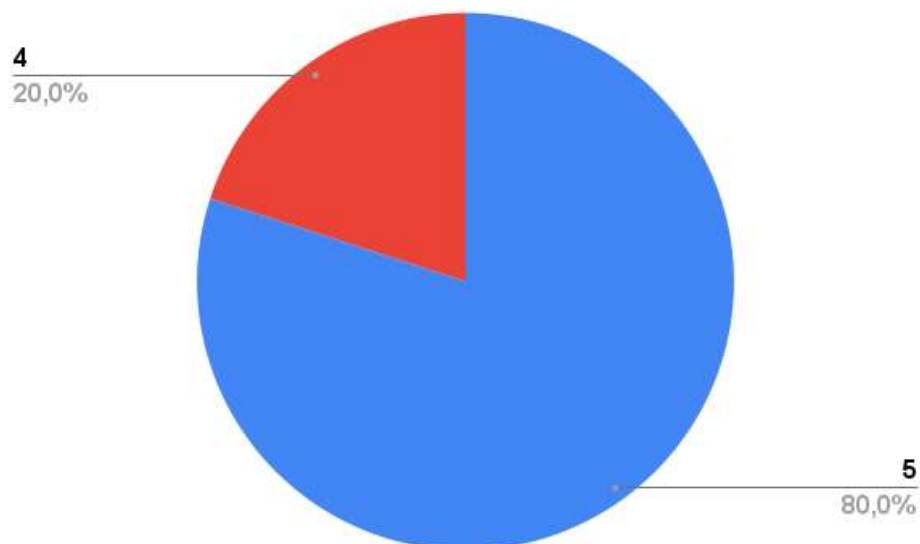


Рис. 1. Оцінювання респондентами **«Актуальність освітньої програми у світлі найновіших досліджень та сучасного ринку праці?»** (у відсотках)

Коментарі та побажання роботодавців щодо компетентностей та результатів навчання за даною освітньою програмою «Харчові технології» наступні:

- 1) працювати над розширенням матеріально-технічної бази;
- 2) більший акцент на методології проведення наукових досліджень;
- 3) приділити увагу самоорганізації праці науковця;
- 4) приділяти увагу академічній мобільності аспірантів;
- 5) все задовольняє.

Висновки

Результати моніторингу оцінювання роботодавцями задоволеності якістю підготовки фахівців за освітньо-науковою програмою «Харчові технології» третього (освітньо-наукового) рівня вищої освіти обговорено на засіданні кафедри ХТГРС. Для підготовки фахівців, що будуть відповідати очікуванням роботодавців, необхідно звернути увагу на наступне:

1. Вжити заходів для впровадження в освітню програму новітніх, інтерактивних методів навчання (дисципліна Сучасні методики викладання у вищій школі та педагогічна майстерність).
2. Для тренування навичок, що отримали дещо нижчі оцінки («Стратегічне мислення» та «Ведення ділової документації») ввести до курсів дисциплін освітньо-наукової програми відповідні теми.

Гарант ОНП «Харчові технології»
за третім (освітньо-науковим) рівнем
вищої освіти
д.т.н., професор



Олеся Прісс

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



Радміла СКЛЯР