

**МОНІТОРИНГ ОЦІНЮВАННЯ РОБОТОДАВЦЯМИ
ЗАДОВОЛЕНОСТІ ЯКІСТЮ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ
ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
першого (бакалаврського) 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-професійною програмою (ОПП) «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-stejkhoderiv-schodo-jakosti-osvity/>.

Цільова аудиторія – роботодавці, в організаціях яких проходили виробничу практику, дуальне навчання здобувачі вищої освіти та/або працюють (-ли) випускники за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» першого (бакалаврського) 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 **7 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 ОПП «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	57,1	14,3	14,3	14,3	0
Здатність до навчання	71,4	0	14,3	0	14,3
Здатність до аналізу і синтезу	14,3	57,1	14,3	14,3	0
Розв'язання проблем	57,1	42,9	0	0	0
Здатність застосовувати знання на практиці	71,4	14,3	14,3	0	0
Рівень базових (професійних) знань і навичок	57,1	14,3	14,3	0	14,3
Стратегічне мислення	28,6	71,4	0	0	0
Націленість на кінцевий результат	85,7	0	14,3	0	0
Здатність працювати в колективі, команді	100	0	0	0	0
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	57,1	42,9	0	0	0
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	71,4	28,6	0	0	0
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	71,4	28,6	0	0	0
Навички управління персоналом, колективом	57,1	42,9	0	0	0
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	57,1	42,9	0	0	0
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	57,1	28,6	14,3	0	0
Ведення ділової документації	42,9	57,1	0	0	0
Вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку	85,7	14,3	0	0	0

Перелік чинників, що **найбільш** (максимальні відсотки за балом 5) на думку роботодавців, впливають на ефективність професійної діяльності фахівця та його кар'єрне зростання: по 100% - «здатність працювати в колективі, команді»; 85,7% - «націленість на кінцевий результат», «вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку».

Найменш впливові чинники (мінімальні відсотки за балом 5): 14,3%: «здатність до аналізу і синтезу»; 28,6% - «стратегічне мислення»; 42,6% - «ведення ділової документації».

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?	85,7	14,3	0	0	0
Наскільки Ви зацікавлені в прийомі на роботу фахівців ТДАТУ?	85,7	14,3	0	0	0

З таблиці 2 не важко пересвідчитися у високій оцінці роботодавцями рівня професійної підготовки фахівців за ОПП «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	71,4	28,6	0	0	0
Конкурентоспроможність освітніх послуг	71,4	28,6	0	0	0
Професорсько-викладацький склад	85,7	14,3	0	0	0
Матеріально-технічна база	42,9	57,1	0	0	0
Система управління закладом	85,7	14,3	0	0	0
Якість освітніх послуг	71,4	28,6	0	0	0

Критерії оцінювання	Бали				
	5	4	3	2	1
Вміст навчальних програм	85,7	14,3	0	0	0
Використання новітніх, інтерактивних методів навчання	71,4	14,3	14,3	0	0

Аналіз таблиці 3 показує, що роботодавці **високо оцінили** ТДАТУ (максимальні відсотки за балом 5) по 85,7% - «система управління закладом», «професорсько-викладацький склад», «вміст навчальних програм».

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

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

У відсотках

Критерії оцінювання	Бали				
	5	4	3	2	1
Рівень загальнотеоретичної підготовки	71,4	28,6	0	0	0
Здатність до навчання	85,7	14,3	0	0	0
Здатність до аналізу і синтезу	14,3	85,7	0	0	0
Розв'язання проблем	28,6	71,4	0	0	0
Здатність застосовувати знання на практиці	85,7	14,3	0	0	0
Рівень базових (професійних) знань і навичок	71,4	28,6	0	0	0
Стратегічне мислення	71,4	28,6	0	0	0
Націленість на кінцевий результат	85,7	14,3	0	0	0
Здатність працювати в колективі, команді	71,4	28,6	0	0	0
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	57,1	42,9	0	0	0
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	71,4	28,6	0	0	0
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	85,7	14,3	0	0	0
Навички управління персоналом, колективом	28,6	71,4	0	0	0
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	71,4	28,6	0	0	0

Критерії оцінювання	Бали				
	5	4	3	2	1
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	71,4	28,6	0	0	0
Ведення ділової документації	71,4	28,6	0	0	0
Вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку	42,9	57,1	0	0	0

Аналіз таблиці 4 показує, що роботодавці **високо оцінили наступні якості** та навички фахівців за ОПП «Харчові технології» (максимальні відсотки за балом 5): по 85,7% - «здатність до навчання», «здатність застосовувати знання на практиці», «націленість на кінцевий результат», «націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання».

Менші відсотки отримали наступні критерії якості (мінімальні відсотки за балом 5): 14,3% - «здатність до аналізу і синтезу», 28,6% - «розв'язання проблем», «навички управління персоналом, колективом».

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

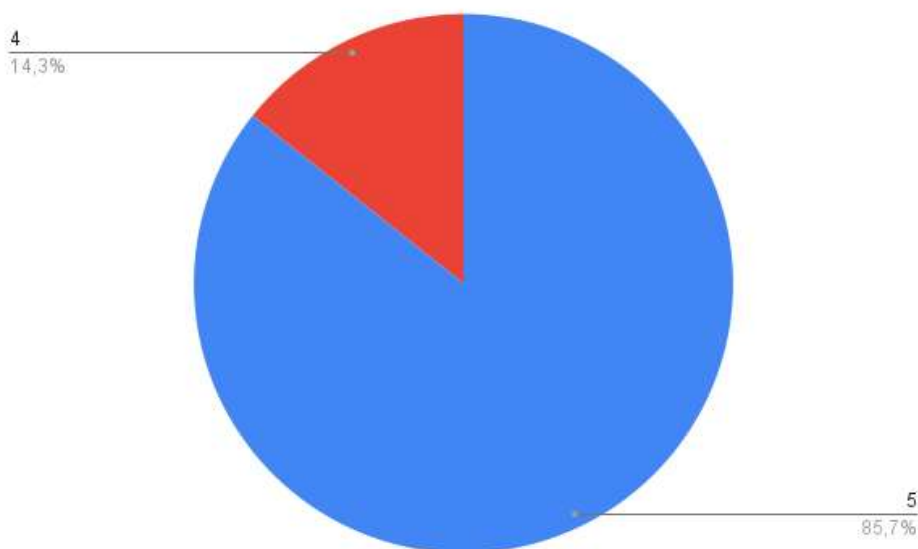


Рис. 1. Оцінювання респондентами «Актуальність освітньої програми у світлі найновіших досліджень та сучасного ринку праці?» (у відсотках)

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

1) додати більше практичних годин дисципліни «Науково-дослідницький практикум»;

2) зосередити увагу на управлінських якостях;
3) більше практики, що до колективної роботи;
4) заклади освіти Мелітополя, які мають власні їдальні, критично потребують висококваліфікованих фахівців у галузі харчової промисловості, бо їжа для дітей повинна бути одночасно корисною, смачною та мати естетичний вигляд. Саме таких фахівців готує Таврійський державний агротехнологічний університет імені Дмитра Моторного. Саме таких фахівців ми чекаємо після Перемоги;

5) відповідно до стандарту вищої освіти в ОП була додана атестація здобувачів освіти у формі кваліфікаційної роботи бакалавра, доречно було б ввести для підготовки практичної складової роботи виробничу переддипломну практику на підприємствах;

б) освітня програма дуже актуальна.

Висновки

На засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи обговорили результати моніторингу задоволеності роботодавців якістю підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти свідчать про позитивну оцінку рівня професійної підготовки фахівців більшістю критеріїв.

Роботодавці високо оцінили конкурентоспроможність освітніх послуг, які надаються у ТДАТУ, професіоналізм професорсько-викладацького складу та використання новітніх, інтерактивних методів навчання.

Також роботодавці високо оцінили всі чинники, що впливають на ефективність професійної діяльності фахівців та їх кар'єрне зростання за ОПП «Харчові технології». Найвищі бали були отримані за такі чинники, як «здатність працювати в колективі, команді», «націленість на кінцевий результат» та «вміння логічно мислити, робити правильні висновки, послідовно і обґрунтовано висловлювати особисту думку».

Загальні зауваження та пропозиції роботодавців свідчать про достатньо позитивну оцінку змісту освітньої програми та конструктивне налаштування щодо необхідності постійного удосконалення системи внутрішнього забезпечення якості освіти.

Таким чином, з урахуванням даних моніторингу, коментарів та побажань роботодавців та зроблених зауважень, пропонується вжити наступних заходів:

– провести роботу щодо узгодження з роботодавцями графіку проведення майстер-класів із залученням провідних фахівців підприємств-партнерів;

– приділити більше уваги розвитку якостей та навичок, які, за словами роботодавців, не є достатньо розвиненими у випускників вищої освіти. Зокрема, важливо розвивати стратегічне мислення, навички управління

колективом, а також здатність ефективно представляти результати своєї праці;

- оптимізувати співвідношення теоретичної та практичної підготовки у змісті робочих навчальних програм дисциплін циклу професійного спрямування;
- для вдосконалення формування у здобувачів гнучких компетентностей soft skills запрошувати для проведення тренінгів та тематичних семінарів висококваліфікованих спеціалістів у галузі харчової промисловості та ресторанного бізнесу.

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



Тетяна КОЛІСНИЧЕНКО

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



Радміла СКЛЯР