

**МОНІТОРИНГ ОЦІНЮВАННЯ ВИКЛАДАЧАМИ ЯКОСТІ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ
«ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

Мета дослідження – вивчення думок щодо рівня задоволеності викладачів якістю освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» 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-stejkholderiv-schodo-jakosti-osvity/>.

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

Опитування респондентів було проведено в **1 семестрі 2023-2024 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 «Готельно-ресторанна справа» за критерієм «**Наскільки знання випускника зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу**» наведено на рисунку 1.

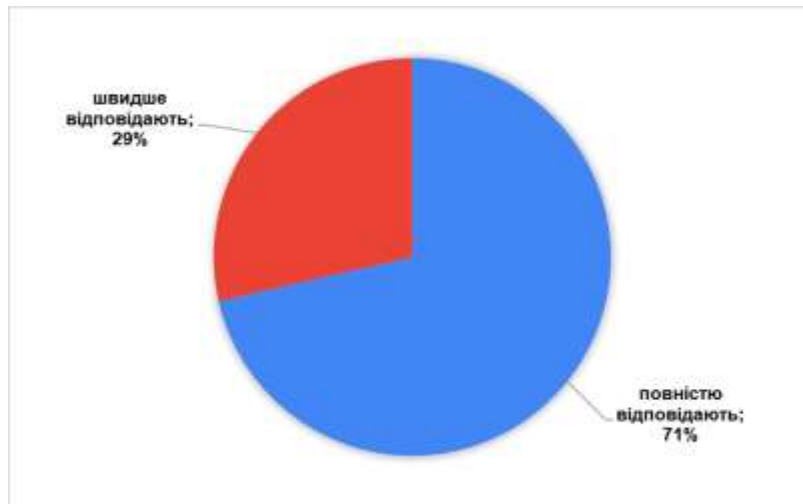


Рис. 1. Оцінювання «Наскільки знання випускника зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу» (у відсотках)

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
Засвоєння основ базових знань з професії	2
Здатність до аналізу і синтезу	3
Базові загальні знання	4
Усне і письмове спілкування рідною мовою	5
Знання другої мови	6
2 блок	
Прийняття рішень	1
Здатність породжувати нові ідеї (креативність)	2
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	3
Здатність до критики та самокритики	4
Здатність до навчання	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	7,1	0	42,9	50
Рівень базових (професійних) знань і навичок	7,1	0	0	42,9	50
Стратегічне мислення	0	0	28,6	21,4	50
Націленість на кінцевий результат	0	7,1	0	28,6	64,3
Здатність працювати в колективі, команді	0	0	7,1	42,9	50
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	0	7,1	14,3	21,4	57,1
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	7,1	0	0	28,6	64,3
Навички управління персоналом, колективом	0	0	21,4	42,9	35,7
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	0	0	14,3	35,7	50
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	0	0	14,3	42,9	42,9
Ведення ділової документації	7,1	0	28,6	28,6	35,7

Результати оцінювання показали достатньо **високий рівень** (максимальна сума відсотків за балами 4 і 5, по 92,9 %) наступних якостей та навичок випускників: «рівень загальнотеоретичної підготовки», «рівень базових (професійних) знань і навичок», «націленість на кінцевий результат», «здатність працювати в колективі, команді», «націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання».

Меншими балами оцінили наступні критерії (мінімальна сума відсотків за балами 4 і 5) – «стратегічне мислення» (71,4%), «ведення ділової документації» (64,3%)

Моніторинг оцінювання п'яти найбільш необхідних складових освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» наведено в таблиці 3.

Таблиця 3 - Оцінювання п'яти найбільш необхідних складових освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» (у відсотках)

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

Аналіз таблиці 3 показує, що за результатами опитування респондентів найбільш необхідних складових ОПП «Готельно-ресторанна справа» наступні:

1. Спрямованість дисциплін на майбутню професію (93%);
2. Співвідношення теоретичної і практичної частини (93%);
3. Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах (79%);
4. Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо) (71%);
5. Обґрунтованість навантаження на студентів (кількість дисциплін на семестр, кількість годин на тиждень аудиторної і самостійної роботи) (71%).

Тому, при перегляді освітньої програми на цих складових необхідно зупинитись більш детально.

Результати щодо необхідності залучення роботодавців, на думку викладачів, до розроблення та модернізації освітньої програми показали 100% - ву позитивну відповідь.

Результати опитування пропозицій викладачів щодо навчальних дисциплін показали:

- *необхідно ввести до освітнього процесу – Мистецтво ведення переговорів, Ораторське мистецтво, Управління персоналом*
- *необхідно вивести з освітнього процесу - Вища математика.*

Інші пропозиції від викладачів щодо покращення якості освіти та освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»:

- *більше годин на дисципліни (1 пара лекції і одна пара практичних занять в тиждень).*

Висновки

1. Науково-педагогічними працівниками при оцінюванні якості ОПП «Готельно-ресторанна справа» відмічено, що знання більшості випускників зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу. Випускники мають достатньо високий рівень загальнотеоретичної підготовки, рівень базових (професійних) знань і навичок, вони націлені на кінцевий результат, мають здатність працювати в колективі, команді та націлені на професійний розвиток і кар'єрне зростання. Проте необхідно відмітити, випускники не досить вміють стратегічно мислити та вести ділову документацію, на що потрібно в подальшому звернути увагу для підвищення цих

навичок.

2. Результати опитування респондентів найбільш необхідних складових ОПП свідчать про те, що більшість дисциплін спрямовані на майбутню професію в співвідношенні теоретичної і практичної частини, студенти залучені до участі в наукових і практичних заходах, проте необхідно звернути увагу на організацію наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо, та переглянути обґрунтованість навантаження на студентів (кількість дисциплін на семестр, кількість годин на тиждень аудиторної і самостійної роботи).

3. З метою підвищення якості освіти та освітньої програми «Готельно-ресторанна справа» були наступні пропозиції викладачів щодо навчальних дисциплін:

- необхідно ввести до освітнього процесу – Мистецтво ведення переговорів, Ораторське мистецтво, Управління персоналом
- необхідно вивести з освітнього процесу - Вища математика.
- більше годин на дисципліни (1 пара лекції і одна пара практичних занять в тиждень).

Гарант ОПП «Готельно-ресторанна справа»
за першим (бакалаврським)
рівнем освіти, к.с.-г.н., доцент



Людмила КЮРЧЕВА

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



Радміла СКЛЯР