

**МОНІТОРИНГ ОЦІНЮВАННЯ ВИКЛАДАЧАМИ ЯКОСТІ  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ  
«ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**Мета дослідження** – вивчення думок щодо рівня задоволеності викладачів якістю освітньо-професійної програми «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-stejkholderiv-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 в **1 семестрі 2023-2024 навч. року** за анкетною «якість освітньої програми». Всього опитано **20 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.

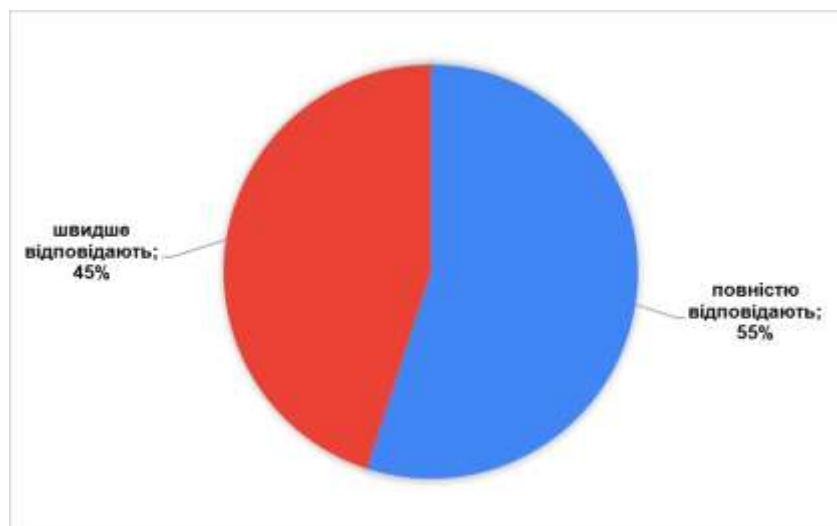


Рис. 1. Оцінювання «Наскільки знання випускника зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу» (у відсотках)

Результати ранжування тринадцяти найбільш важливих компетентностей випускника для роботи за фахом (1- найбільш важлива) представлено в 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
Засвоєння основ базових знань з професії	2
Базові загальні знання	3
Усне і письмове спілкування рідною мовою	4
Знання другої мови	5
Здатність до аналізу і синтезу	6
<b>2 блок</b>	
Здатність до навчання	1
Прийняття рішень	2
Здатність до критики та самокритики	3
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	4
Здатність породжувати нові ідеї (креативність)	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	5,0	0	15,0	45,0	35,0
Рівень базових (професійних) знань і навичок	5,0	0	10	45,0	40
Стратегічне мислення	5,0	0	40	40	15,0
Націленість на кінцевий результат	5,0	0	15,0	40	40
Здатність працювати в колективі, команді	5,0	0	20	35,0	40
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	5,0	0	10	40	45,0
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	5,0	0	5,0	45,0	45,0
Навички управління персоналом, колективом	5,0	0	35,0	40	20
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	5,0	0	15,0	45,0	35,0
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	5,0	0	20	45,0	30
Ведення ділової документації	5,0	5,0	25,0	30	35,0

Результати оцінювання показали достатньо **високий рівень** (максимальна сума відсотків за балами 4 і 5) наступних якостей та навичок випускників: «націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання» (90%), по 85% - «рівень базових (професійних) знань і навичок», «здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці».

Меншими балами оцінили наступні критерії (мінімальна сума відсотків за балами 4 і 5) – «стратегічне мислення» (55%), «навички управління персоналом, колективом» (60%), «ведення ділової документації» (65%).

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
Співвідношення теоретичної і практичної частини	80
Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін	65
Спрямованість дисциплін на майбутню професію	95
Обґрунтованість навантаження на студентів (кількість дисциплін на семестр, кількість годин на тиждень аудиторної і самостійної роботи)	55
Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо)	70
Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах	65
Доступ до програм підготовки, графіків освітнього процесу, розкладів і робочих програм дисциплін	50
Доступ до навчальної і наукової літератури бібліотеки університету	20

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

1. Спрямованість дисциплін на майбутню професію (95%);
2. Співвідношення теоретичної і практичної частини (80%);
3. Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо) (70%);
4. Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін (65%);
5. Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах (65%).

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 90% - ву позитивну відповідь (рис. 2).

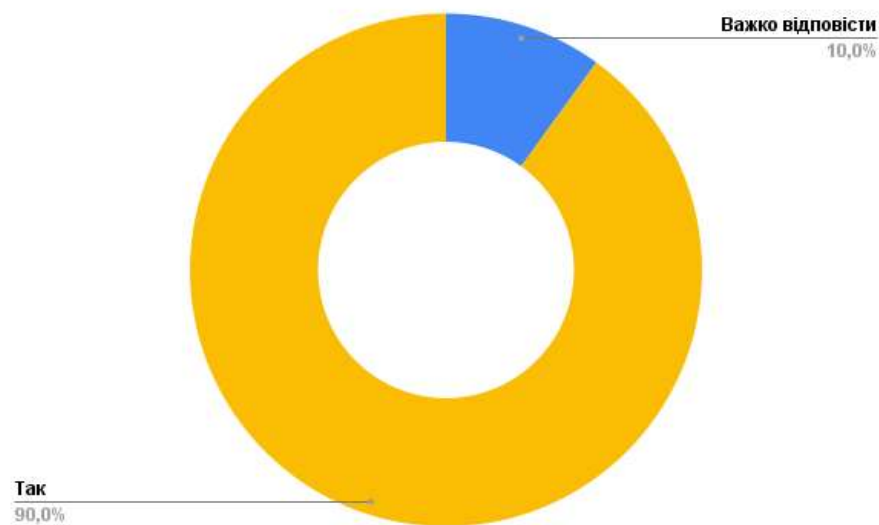


Рис. 2. Результати щодо необхідності залучення роботодавців, на думку викладачів, до розроблення та модернізації освітньої програми.

Результати опитування пропозицій викладачів щодо навчальних дисциплін показали:

- *необхідно ввести до освітнього процесу* – Психологія людини, Аналітика, Управління персоналом;

- *необхідно вивести з освітнього процесу* - Філософія, Психологія, Вища математика.

Інші пропозиції від викладачів щодо покращення якості освіти та освітньої програми «Харчові технології»:

- побільше колективних робіт (команд), щоб викладач вирішував хто за що відповідає. Це спрямовую на швидкість мислення, робота з людьми, знайдені колективні рішення у скрутній ситуації.

### **Висновки**

На засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи обговорили результати моніторингу оцінювання викладачами якості освітньо-професійної програми «Харчові технології» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти.

Більшість науково-педагогічних працівників вважають, що знання випускників спеціальності «Харчові технології» відповідають сучасному стану виробництва і бізнесу. Це пояснюється тим, що науково-педагогічні працівники постійно підвищують свою кваліфікацію та проходять стажування за фаховим напрямком. Крім того, робочі програми та методичні матеріали до дисциплін постійно оновлюються.

Можна зауважити що, 55% опитаних вважають, що знання випускників зі спеціальності повністю відповідають сучасному стану виробництва і бізнесу, і 45% – швидше відповідають. Більшість викладачів вважають, що найважливішими компетентностями випускника для роботи за фахом є здатність до аналізу і синтезу, а також здатність застосовувати знання на практиці. Викладачі також підкреслюють важливість набуття дослідницьких навичок, умінь та елементарних комп'ютерних навичок у студентів.

Найважливішими елементами освітньо-професійних програм респонденти зазначили: професійну орієнтацію на майбутню професію, професійні цілі навчання, чіткість цілей і результатів, організацію науково-практичних заходів професійної діяльності (конференцій, тренінгів, дискусій тощо) співвідношення теоретичної та практичної частин, а також обґрунтоване навантаження на студентів. Можна чітко зазначити, що 90 % опитаних вважають необхідним залучати до розроблення та модернізації освітніх програм роботодавців.

З метою поліпшення якості освіти та освітньої програми «Харчові технології» викладачі запропонували наступні зміни щодо навчальних дисциплін:

– під час вдосконалення освітніх компонентів, компетентностей та програмних результатів навчання за цією освітньою програмою, слід докладніше розглянути складові, які були визнані найбільш важливими;

– передбачити в навчальному плані 2024-2025 наступного року збільшення аудиторних годин для практичної та теоретичної складової освітніх компонент

циклу професійної підготовки дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»;

– активізувати залучення здобувачів до організації, проведення та участі в наукових і практичних заходах, а також пояснювати важливість і користь неформальної освіти.

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