МОНІТОРИНГ ОЦІНЮВАННЯ ВИКЛАДАЧАМИ ЯКОСТІ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ІНДУСТРІЯ ЗДОРОВОГО ХАРУВАННЯ» другого (магістерського)рівня вищої освіти

Мета дослідження – вивчення думок щодо рівня задоволеності викладачів якістю освітньо-професійної програми «Індустрія здорового харчування» другого (магістерського) рівня вищої освіти.

Метод дослідження – анонімне електронне анкетування за спеціально розробленим інструментарієм (*Google Форм*), розміщеним на офіційному web-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) «Індустрія здорового харчування» (респонденти).

Опитування респондентів було проведено **в 1 семестрі 2023-2024 навч. року** за анкетою «якість освітньої програми». Всього опитано **11 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 «Індустрія здорового харчування» за критерієм «**Наскільки знання випускника зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу»** наведено на рисунку 1.

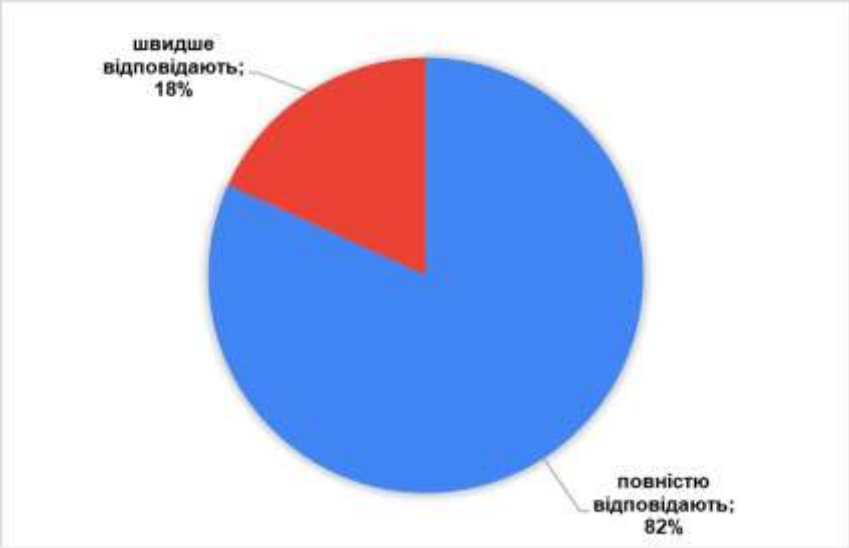

Рис. 1. Оцінювання ***«Наскільки знання випускника зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу»*** *(у відсотках)*

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
Базові загальні знання	2
Усне і письмове спілкування рідною мовою	3
Засвоєння основ базових знань з професії	4
Здатність до аналізу і синтезу	5
Знання другої мови	6
2 блок	
Прийняття рішень	1
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	2
Елементарні комп’ютерні навички	3
Здатність породжувати нові ідеї (креативність)	4
Здатність до навчання	5
Дослідницькі навички і уміння	6
Здатність до критики та самокритики	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	18,2	0	36,4	45,5
Рівень базових (професійних) знань і навичок	9,1	0	9,1	9,1	72,7
Стратегічне мислення	0	0	27,3	45,5	27,3
Націленість на кінцевий результат	0	9,1	0	9,1	81,8
Здатність працювати в колективі, команді	9,1	9,1	9,1	36,4	36,4
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	9,1	0	18,2	27,3	45,5
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	18,2	0	9,1	0	72,7
Навички управління персоналом, колективом	9,1	9,1	27,3	27,3	27,3
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	9,1	0	18,2	36,4	36,4
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	0	0	27,3	36,4	36,4
Ведення ділової документації	0	9,1	27,3	27,3	36,4

Результати оцінювання показали достатньо **високий рівень** (*максимальні відсотки за балами 4 і 5*) наступних якостей та навичок випускників: «націленість на кінцевий результат» (90,9%); по 81,8% - «рівень загальнотеоретичної підготовки», «рівень базових (професійних) знань і навичок».

Меншими балами оцінили наступні критерії (*мінімальні відсотки за балами 4 і 5*) - «навички управління персоналом, колективом» (54,5%), «ведення ділової документації» (63,6%).

Моніторинг оцінювання п’яти найбільш необхідних складових освітньої програми «Індустрія здорового харчування» наведено в таблиці 3.

Таблиця 3 - Оцінювання п’яти найбільш необхідних складових освітньої програми «Індустрія здорового харчування» (*у відсотках*)

Критерій оцінювання	**Бали**
Співвідношення теоретичної і практичної частини	91
Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін	73
Спрямованість дисциплін на майбутню професію	100
Обґрунтованість навантаження на студентів (кількість дисциплін на семестр, кількість годин на тиждень аудиторної і самостійної роботи)	27
Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо)	73
Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах	73
Доступ до програм підготовки, графіків освітнього процесу, розкладів і робочих програм дисциплін	45
Доступ до навчальної і наукової літератури бібліотеки університету	27

Аналіз таблиці 3 показує, що за результатами опитування респондентів найбільш необхідних складових **ОПП «Індустрія здорового харчування»** наступні:

1. Спрямованість дисциплін на майбутню професію (100%);
2. Співвідношення теоретичної і практичної частини(91%);
3. Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін (73%);
4. Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо) (73%);
5. Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах (73%).

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 показали 100% - ву позитивну відповідь.

Результати опитування пропозицій викладачів щодо навчальних дисциплін показали:

- *необхідно ввести до освітнього процесу* – дисципліни з саморозвитку та самореалізації особистості; дисципліни , що формують навики управління персоналом; скоріше не окрему дисципліну, а складову в дисципліні «Статистичні методи аналізу та математичне моделювання у харчових технологіях» - використання штучного інтелекту в розробці оздоровчих продуктів;
- *необхідно вивести з освітнього процесу* - пропозицій не надійшло.

Інші пропозиції від викладачів щодо покращення якості освіти та освітньої програми «Індустрія здорового харчування»: спілкування в лабораторіях університету та харчових виробництв; вважаю за необхідне офіційно оформлювати можливість проведення дослідів на наукових базах практик в академічних інститутах, з якими у ТДАТУ є договори про співробітництво.

Висновки

Результати моніторингу оцінювання викладачами якості ОПП «Індустрія здорового харування» другого (магістерського)рівня вищої освіти були розглянуті на засіданні кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи. Аналіз результатів анкетування свідчить, що більшість респондентів високо оцінюють якість ОПП Індустрія здорового харчування.

Так, 82% викладачів зазначили, що випускника зі спеціальності повністю відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу, 18% - що швидше відповідають.

Під час моніторингу оцінювання якостей та навичок випускників ОПП достатньо високо були оцінені «націленість на кінцевий результат», «рівень загальнотеоретичної підготовки», «рівень базових (професійних) знань і навичок». Меншими балами оцінили «навички управління персоналом, колективом» та «ведення ділової документації».

Моніторинг оцінювання п’яти найбільш необхідних складових освітньої програми «Індустрія здорового харчування» засвідчує спрямованість дисциплін на майбутню професію та відповідне співвідношення теоретичної і практичної частини.

З метою вдосконалення ОПП «Індустрія здорового харчування» другого (магістерського) рівня вищої освіти необхідно:

1. При оновленні освітньої програми та змісту ОК особливу увагу приділити
   - зрозумілості мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін,
   - організації наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо);
   - залученню студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах.
2. Робочій групі під час оновлення ОП розглянути можливість введення до освітнього процесу
   - дисципліни з саморозвитку та самореалізації особистості;
   - дисципліни, що формують навики управління персоналом;
   - в змістовному наповненні дисципліни «Статистичні методи аналізу та математичне моделювання у харчових технологіях» за можливості передбачити розділ щодо використання штучного інтелекту в розробці оздоровчих продуктів.
3. Активізувати роботу щодо налагодження та офіційного оформлення можливості проведення дослідів на наукових базах практик в академічних інститутах, з якими у ТДАТУ є договори про співробітництво.

Гарант ОПП «Індустрія здорового харчуванн
за другим (магістерським)
рівнем освіти, д.т.н., проф. Марина СЕРДЮК

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