

**МОНІТОРИНГ ОЦІНЮВАННЯ ВИКЛАДАЧАМИ ЯКОСТІ  
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ  
«КОМП'ЮТЕРНИЙ ІНЖИНІРИНГ ХАРЧОВИХ І ПЕРЕРОБНИХ  
ВИРОБНИЦТВ»  
першого (бакалаврського) рівня вищої освіти**

**Мета дослідження** – вивчення думок щодо рівня задоволеності викладачів якістю освітньо-професійної програми «Комп'ютерний інжиніринг харчових і переробних виробництв» першого (бакалаврського) 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) «Комп'ютерний інжиніринг харчових і переробних виробництв» (респонденти).

Опитування респондентів було проведено **в 1 семестрі 2023-2024 навч. року** за анкетною «якість освітньої програми». Всього опитано **8 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 «Комп'ютерний інжиніринг харчових і переробних виробництв» за критерієм «Наскільки знання випускника зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу» наведено на рисунку 1.

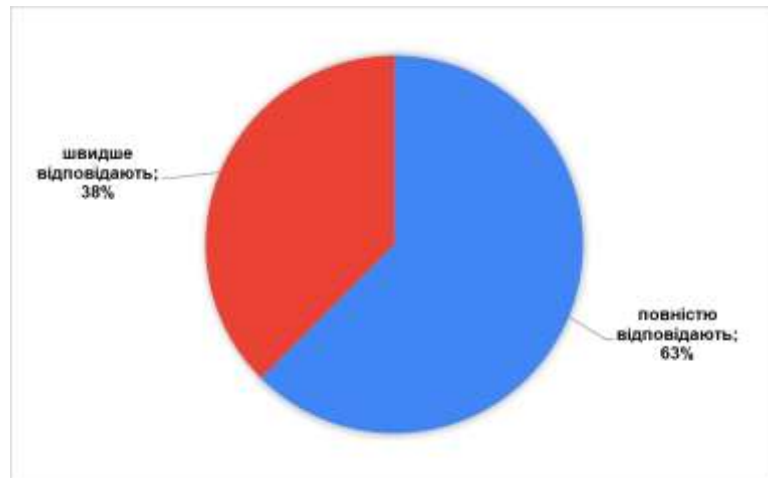


Рис. 1. Оцінювання «Наскільки знання випускника зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу» (у відсотках)

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
<b>1 блок</b>	
Здатність застосовувати знання на практиці	1
Засвоєння основ базових знань з професії	2
Базові загальні знання	3
Здатність до аналізу і синтезу	4
Усне і письмове спілкування рідною мовою	5
Знання другої мови	6
<b>2 блок</b>	
Елементарні комп'ютерні навички	1
Дослідницькі навички і уміння	2
Здатність до навчання	3
Здатність до критики та самокритики	4
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	5
Здатність породжувати нові ідеї (креативність)	6
Прийняття рішень	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	12,5	0	25,0	37,5	25,0
Рівень базових (професійних) знань і навичок	0	12,5	12,5	12,5	62,5
Стратегічне мислення	12,5	0	12,5	37,5	37,5
Націленість на кінцевий результат	0	12,5	25,0	12,5	50
Здатність працювати в колективі, команді	0	12,5	25,0	12,5	50
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	12,5	12,5	12,5	12,5	50
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	0	12,5	12,5	25,0	50
Навички управління персоналом, колективом	0	25,0	12,5	37,5	25,0
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	0	12,5	25,0	0	62,5
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	0	12,5	25,0	0	62,5
Ведення ділової документації	0	0	25,0	50	25,0

Результати оцінювання показали достатньо **високий рівень** (максимальна сума відсотків за балами 4 і 5, по 75%) наступних якостей та навичок випускників: «рівень базових (професійних) знань і навичок», «стратегічне мислення». «націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання», «ведення ділової документації».

**Меншими балами оцінили наступні критерії** (максимальна сума відсотків за балами 1 і 2, по 25%) – «здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці», «навички управління персоналом, колективом».

Моніторинг оцінювання п'яти найбільш необхідних складових освітньої програми «Комп'ютерний інжиніринг харчових і переробних виробництв» наведено в таблиці 3.

**Таблиця 3 - Оцінювання п'яти найбільш необхідних складових освітньої програми «Комп'ютерний інжиніринг харчових і переробних виробництв» (у відсотках)**

Критерій оцінювання	Бали
Співвідношення теоретичної і практичної частини	75
Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін	38
Спрямованість дисциплін на майбутню професію	100
Обґрунтованість навантаження на студентів (кількість дисциплін на семестр, кількість годин на тиждень аудиторної і самостійної роботи)	50
Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо)	88
Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах	75
Доступ до програм підготовки, графіків освітнього процесу, розкладів і робочих програм дисциплін	38
Доступ до навчальної і наукової літератури бібліотеки університету	13

Аналіз таблиці 3 показує, що за результатами опитування респондентів найбільш необхідних складових ОПП «Комп'ютерний інжиніринг харчових і переробних виробництв» наступні:

1. Спрямованість дисциплін на майбутню професію (100%);
2. Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо) (88%);
3. Співвідношення теоретичної і практичної частини (75%);
4. Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах (75%);
5. Обґрунтованість навантаження на студентів (кількість дисциплін на семестр, кількість годин на тиждень аудиторної і самостійної роботи) (50%).

*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 75% - ву позитивну відповідь (рис. 2).

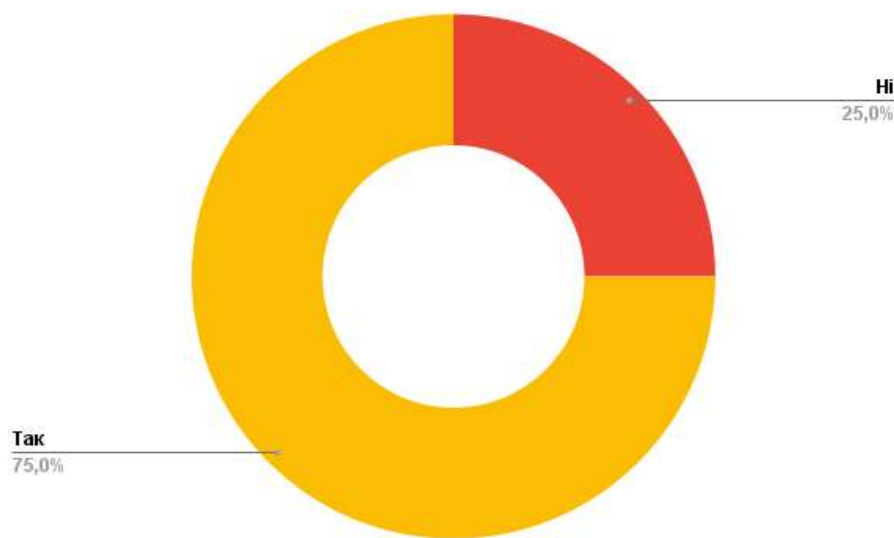


Рис. 2. Результати щодо необхідності залучення роботодавців, на думку викладачів, до розроблення та модернізації освітньої програми.

Результати опитування пропозицій викладачів щодо навчальних дисциплін показали:

- *необхідно ввести до освітнього процесу – технічні;*
- *необхідно вивести з освітнього процесу - пропозиції відсутні.*

Інших пропозицій від викладачів щодо покращення якості освіти та освітньої програми «Комп'ютерний інжиніринг харчових і переробних

виробництв» не надійшло.

## **Висновки**

1. Моніторинг оцінювання викладачами якості освітньо-професійної програми «Комп'ютерний інжиніринг харчових і переробних виробництв» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти показав високий рівень задоволеності науково-педагогічних працівників якістю освітньо-професійної програми: 63% респондентів вважають, що знання випускника повністю відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу, та 37% респондентів вважають, що швидше відповідають.

2. Респонденти вважають найбільш важливими компетентностями випускника для роботи за фахом: прийняття рішень та знання другої мови. Також викладачі зауважили на важливості надбання здобувачами таких навичок як: здатність до навчання та дослідницькі навички і уміння.

3. Моніторинг оцінювання якостей та навичок випускників свідчить про те що, здобувачі вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Комп'ютерний інжиніринг харчових і переробних виробництв» показують високий рівень базових (професійних) знань і навичок, володіють інформаційними та комунікаційними технологіями, мають високий рівень загальнотеоретичної підготовки. Водночас респонденти вважають, що випускники мають не достатній доступ до програм підготовки, графіків освітнього процесу, та доступ до навчальної і наукової літератури бібліотеки університету. А також «здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці», «навички управління персоналом, колективом».

4. Респонденти зазначили що найбільш важливими складовими освітньо-професійної програми є: спрямованість дисциплін на майбутню професію, залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах, співвідношення теоретичної і практичної частини та організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо).

5. З урахуванням рекомендацій викладачів з метою підвищення якості освітніх послуг за освітньо-професійною програмою «Комп'ютерний інжиніринг харчових і переробних виробництв» пропонується:

– провести роботу по розширенню кола роботодавців, які залучено у процес перегляду освітньої програми з метою забезпечення актуальності знань та навичок здобувачів, необхідних для успішного працевлаштування;

– обговорити на засіданні робочої групи пропозицію викладачів щодо введення в освітній процес застосування комп'ютерних програм при викладанні дисциплін, які направлені на отримання практичного досвіду;

– розглянути можливості для розширення кількості професійно-орієнтованих дисциплін, зокрема вибіркових дисциплін, з метою забезпечення більш широкого спектру навичок у випускників.

Гарант ОПП  
«Комп'ютерний інжиніринг  
харчових і переробних  
виробництв»  
за першим (бакалаврським)  
рівнем освіти)  
к.т.н., доцент



Валентина Верхоланцева

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



Радміла СКЛЯР