

## МОНІТОРИНГ ОЦІНЮВАННЯ ВИКЛАДАЧАМИ ЯКОСТІ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Метою моніторингу було вивчення рівня задоволеності викладачів якістю освітньо-професійної програми «Харчові технології» з метою удосконалення системи якості вищої освіти в ТДАТУ.

Анкетування проведено в 2019-2020 навчальному році.

Учасники анкетування – науково-педагогічні працівники, які викладають дисципліни, що передбачені навчальним планом за освітньо-професійною програмою (ОПП) «Харчові технології». Всього опитано **33 респондента**. Результати було опрацьовано за допомогою програмного забезпечення Microsoft Excel (з допустимою похибкою вимірювання 0,1%).

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 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.

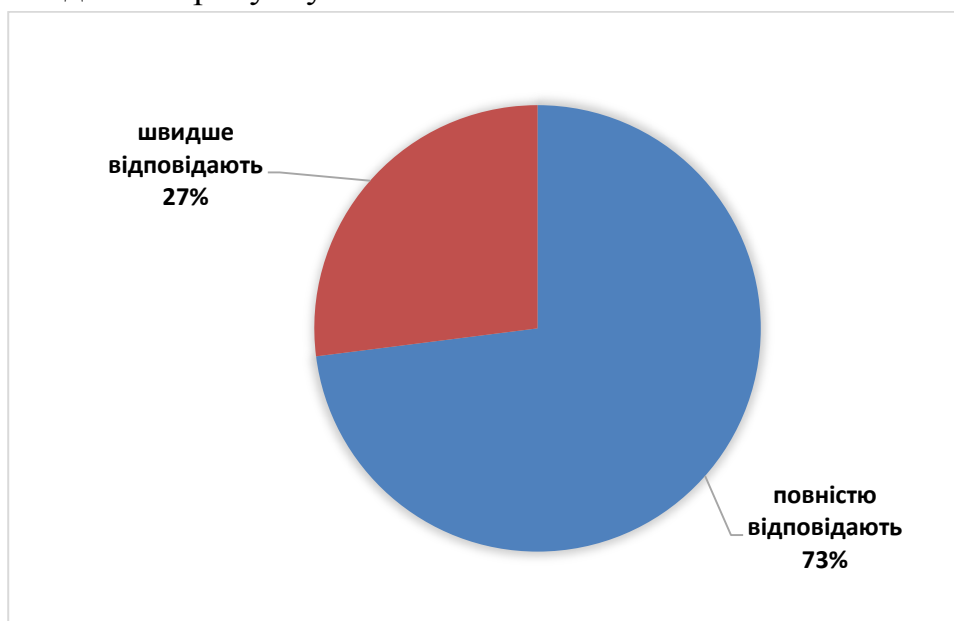


Рис. 1. Оцінювання **«Наскільки знання випускника зі спеціальності відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу»** (у відсотках)

Результати ранжування тринадцяти найбільш важливих компетентностей випускника для роботи за фахом (*1- найбільш важлива*) представлено 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
Базові загальні знання	2
Засвоєння основ базових знань з професії	3
Здатність до аналізу і синтезу	4
Усне і письмове спілкування рідною мовою	5
Знання другої мови	6
<b>2 блок</b>	
Здатність до навчання	1
Прийняття рішень	2
Здатність пристосовуватись до нових ситуацій	3
Здатність до критики та самокритики	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 ОПП (у відсотках)**

Критерій оцінювання	Бали				
	1	2	3	4	5
Рівень загальнотеоретичної підготовки	6,1	3,0	3,0	45,5	42,4
Рівень базових (професійних) знань і навичок	6,1	6,1	24,2	27,3	36,4
Стратегічне мислення	9,1	6,1	30,3	33,3	21,2
Націленість на кінцевий результат	6,1	3,0	24,2	15,2	51,5
Здатність працювати в колективі, команді	9,1	3,0	12,1	27,3	48,5
Здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці	9,1	3,0	9,1	42,4	36,4
Націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання	6,1	0,0	12,1	21,2	60,6
Навички управління персоналом, колективом	6,1	3,0	18,2	42,4	30,3
Ерудованість, загальна культура, комунікабельність	6,1	9,1	15,2	24,2	45,5
Володіння інформаційними та комунікаційними технологіями	3,0	6,1	12,1	21,2	57,6
Ведення ділової документації	6,1	6,1	18,2	42,4	27,3

Результати оцінювання показали **високий рівень** (4 і 5 балів) наступних якостей та навичок: «рівень загальнотеоретичної підготовки» (87,9%), «націленість на професійний розвиток і кар'єрне зростання» (81,8%), «здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці» (78,8%), «володіння інформаційними та комунікаційними технологіями» (78,8%). **Недостатній рівень** (1 і 2 бали) – «стратегічне мислення» (15,2 %), «ерудованість, загальна культура, комунікабельність» (15,2%), «здатність працювати в колективі, команді» (12,1%).

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)**

<b>Критерій оцінювання</b>	<b>Бали</b>
Співвідношення теоретичної і практичної частини	79
Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін	55
Спрямованість дисциплін на майбутню професію	94
Обґрунтованість навантаження на студентів (кількість дисциплін на семестр, кількість годин на тиждень аудиторної і самостійної роботи)	52
Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо)	82
Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах	82
Доступ до програм підготовки, графіків освітнього процесу, розкладів і робочих програм дисциплін	24
Доступ до навчальної і наукової літератури бібліотеки університету	21

Аналіз таблиці 3 показує, що за результатами опитування респондентів п'ять найбільш необхідних складових освітньої програми «Харчові технології» наступні:

1. Спрямованість дисциплін на майбутню професію (94%).
2. Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо) (82%).
3. Залучення студентів до організації, проведення і участі в наукових і практичних заходах (82%)
4. Співвідношення теоретичної і практичної частини (79%)
5. Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін (55%).

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

Результати щодо залучення роботодавців до розроблення та модернізації освітньої програми показані на рисунку 2.

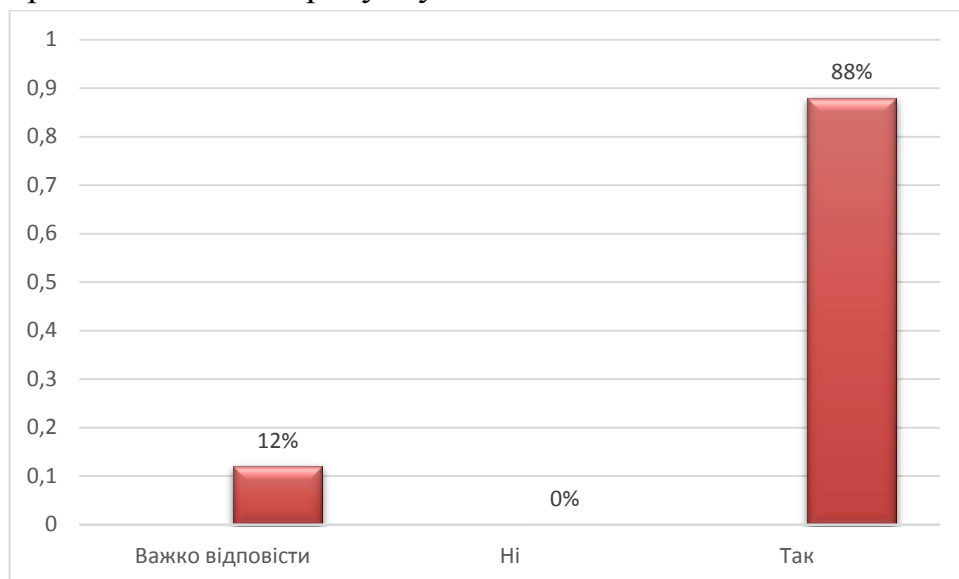


Рисунок 2 – Оцінювання «*Чи вважаєте Ви, що необхідно залучити роботодавців до розроблення та модернізації освітніх програм?*» (у відсотках)

Результати опитування пропозицій викладачів щодо навчальних дисциплін показали:

- *необхідно ввести до освітнього процесу* – «Санітарія і гігієна закладів ресторанного господарства», «Бізнес-аналітика», «Економічний аналіз», «Логістичний менеджмент», «Маркетинг в інтернеті», «Комп'ютерне моделювання», «Графічні редактори».
- *необхідно вилучити з освітнього процесу* - жодної.

Інші пропозиції викладачів щодо покращення якості освіти та освітньої програми надійшли:

- більше практичних занять на підприємствах;
- набирати студентів більш вмотивованих.

## Висновки

Моніторинг якості освітнього процесу за ОПП «Харчові технології» показав, що викладачі досить високо оцінюють організацію освітнього процесу за даною освітньо-професійною програмою. Так 73 % опитаних відзначили, що знання випускників зі спеціальності повністю відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу і 27 % – швидше відповідають.

Більшість викладачів вважають найбільш важливими компетентностями випускника для роботи за фахом: здатність застосовувати знання на практиці, базові загальні знання, засвоєння основ базових знань з професії здатність до навчання, прийняття рішень.

Моніторинг оцінювання якостей та навичок випускників свідчить про те що, здобувачі вищої освіти ОПП «Харчові технології» показують високий рівень загальнотеоретичної підготовки, рівень базових (професійних) знань та навичок, володіння інформаційними та комунікаційними технологіями та проявляють націленість на кінцевий результат. Недостатньо сформованими є такі компетентності як: стратегічне мислення, здатність ефективно представляти себе й результати своєї праці, навички управління персоналом, колективом, ведення ділової документації (на 5 балів сформованість цієї компетентності оцінили тільки 21%, 36%, 30 та 27% викладачі відповідно), які можна віднести до категорії soft skills.

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

З урахуванням даних моніторингу та зроблених зауважень пропонується:

1. Приділити більше увагу формуванню навичок soft skills та компетентностям які, на думку опитаних респондентів, є недостатньо сформованими у здобувачів вищої освіти за ОПП «Харчові технології» (вміння вести ділову документацію, здатність представляти себе та результати своєї праці та інші).

2. При оновленні освітньо-професійної програми більш детально зупинитися на складових, які були відзначені як найбільш важливі.

3. Залучати роботодавців до процесу розробки та періодичного перегляду ОПП «Харчові технології» через наступні заходи та процедури: участь у круглих столах, науково-практичних заходах, комісіях до державних екзаменів, сприяння у проведенні навчальних та виробничих практик, керівництво дуальним навчанням студентів тощо.

Декан факультету агротехнологій та екології,  
к.с.-г.н, доцент

Іванова І.Є.

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

Скляр Р.В.