

## Моніторинг якості надання освітніх послуг за I семестр 2022-2023 навчального року ОП Харчові технології та інженерія (ступеня бакалавр)

В опитуванні взяли участь 24 студента, що складають 57 % від загальної кількості студентів, що навчаються за даною освітньою програмою: близько 38% студентів другого курсу, 17% студентів третього курсу, 21 % студентів 4 курсу та 25% студентів першого курсу. (рис.1)

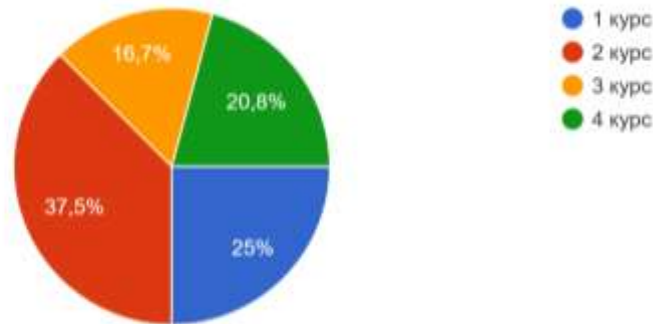


Рис.1. Перелік курсів на яких навчаються студенти, що взяли участь в опитуванні.

Позитивним моментом опитування є те, що більше 70% респондентів обрали спеціальність «Харчові технології та інженерія», як серед студентів 1-го курсу так і серед студентів 2, 3 та 4 курсів (рис.2)

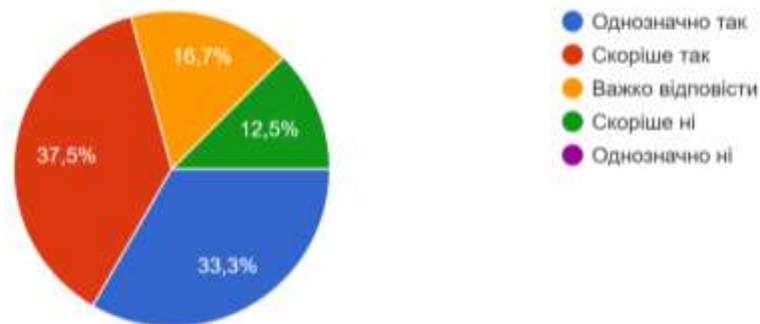


Рис. 2. Якби Ви знову обирали, за якою спеціальністю продовжити навчання, чи обрали б Ви сьогодні цю спеціальність?

При відповіді на питання, « Чи знаєте Ви що таке ОП (ОСВІТНЯ ПРОГРАМА)?» майже 88% респондентів позитивно відповіли на дане питання, 12% не знайомі зі своєю освітньою програмою (рис.3). Ймовірно, це студенти першого курсу, тому рекомендовано кураторам першого курсу та гаранту Освітньої програми ознайомити студентів з відповідною освітньою програмою, звернути увагу на освітні компоненти, компетентності та програмні результати, які вони отримують навчаючись за цією ОП

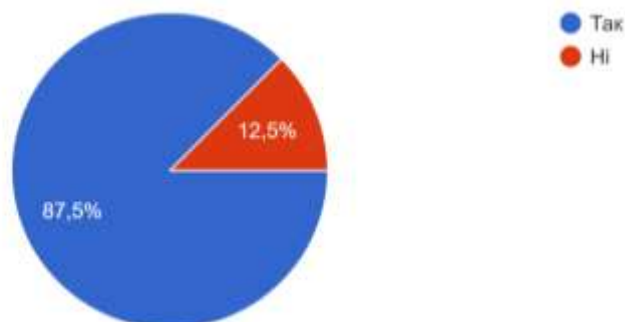


Рис.3. Чи знаєте Ви що таке ОП (ОСВІТНЯ ПРОГРАМА)?

При відповіді на питання, «Що найменше сподобалось в університеті в поточному семестрі?» близько 8% опитаних не сподобалось все, близько 17 % незадоволені відношенням викладачів до студентів, але в цілому більше 71% подобається навчання. (рис.4) Рекомендовано викладачам та співробітникам кафедри уважніше ставитись до викладання свої дисциплін, переглянути своє відношення до студентів в умовах воєнного часу.

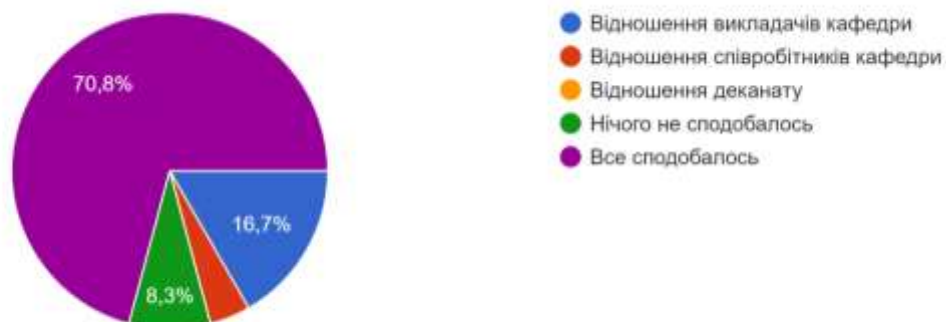


Рис. 4. Що найменше сподобалось в університеті в поточному семестрі?

В процесі опитування були поставлені питання щодо рівня, якості та методів викладання навчальних дисциплін (рис.5,6 )

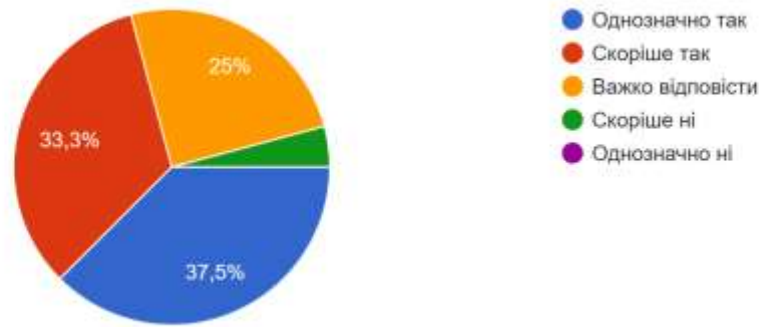


Рис. 5. Чи задоволені Ви методами викладання навчальних дисциплін на обраній спеціальності?

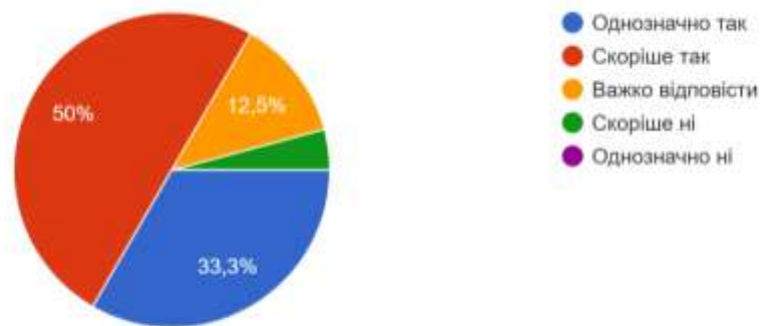


Рис.6. Чи задоволені Ви рівнем викладання навчальних дисциплін?

Близько 70 - 83% опитуваних студентів цілком задоволені, методами та рівнем викладання навчальних дисциплін, 12-25 % відповіли - «Важко відповісти», переважно це студенти першого курсу, Незадоволеними рівнем та якістю викладання залишилось близько 4% (один студент). Рекомендовано викладачам в'яснити, що саме не сподобалось даному студенту (студентам), шляхом проведення опитування в дистанційних курсах своїх дисциплін.

Студенти відмітили, що потребують доопрацювання такі дисципліни, як «Теоретичні основи харчових технологій», « процеси і апарати харчових виробництв», «Проектування підприємств харчових виробництв». Відповідно до зауважень, викладачам цих дисциплін рекомендовано доопрацювати контент, щоб він був цікавим та зручним для студентів. Зайвими вважають дисципліни «Фізкультура», «Вища математика» та «Фізика». Дисципліна «Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм» була вилучена з навчальних планів студентів спеціальності «Харчові технології та інженерія». Хотіли б доповнити освітню програму вивченням таких тем в межах окремих дисциплін, як хімія та біологія за професійним спрямуванням, і збільшити обсяг вивчення іноземних мов, наукові дослідження.

На запитання «Яких навичок (на Вашу думку) Вам не вистачає, щоб працювати за обраною професією чи займати бажану посаду?» майже 50 %

відповіли, що не вистачає практичних занять зі спеціальності, 20,8 % глибоких знань зі спеціальності, 8,3 % знань іноземних мов. Скоріше за все це пов'язано з організацією переважно дистанційної форми навчання, відсутністю виїзних занять на підприємства через ситуацію, яка склалась в нашій країні на період воєнного стану (рис.7)

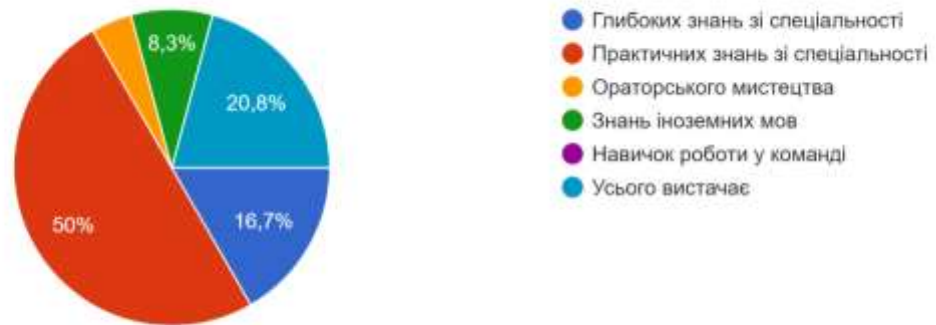


Рис. 7. Яких навичок (на Вашу думку) Вам не вистачає, щоб працювати за обраною професією чи займати бажану посаду.

Близько 75% респондентів відмічає позитивну практику проведення зустрічей з стейкхолдерами (рис.8) та задоволені можливостями отримання додаткових знань в університеті за рахунок проведення майстер-класів, виїзних занять, конкурсів, семінарів, тренінгів, громадських заходів в яких кафедра бере участь.(рис.8)

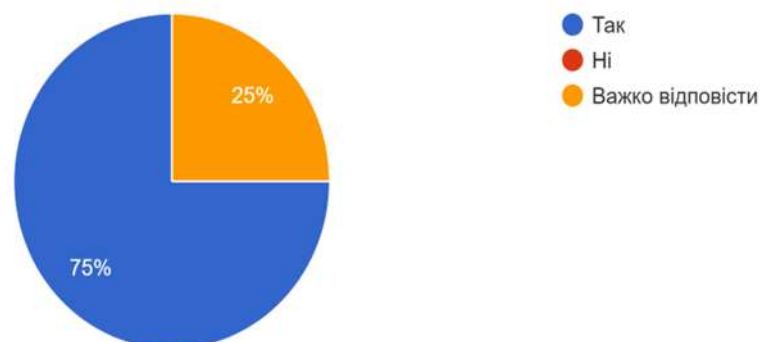


Рис.8. Чи вважаєте Ви за доцільне організувати та проводити зустрічі з роботодавцями та стейкхолдерами?

Було несподіванкою, що деякі студенти близько 10% не розуміють, що таке процедура дотримання академічної доброчесності її основні принципи. Тому необхідно провести додатковий семінар з процедури дотримання академічної доброчесності її основних принципів серед студентів 1-3 курсів.(рис.9.)

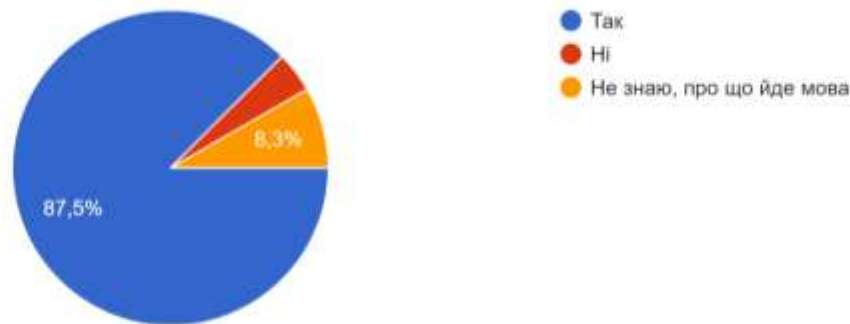


Рис. 9. Чи інформують Вас викладачі про процедури дотримання академічної доброчесності?

Більше 80% студентів, які навчаються на спеціальності «Харчові технології та інженерія» поєднують навчання і роботу, крім того близько 20,8% працюють за обраною спеціальністю (рис.10)

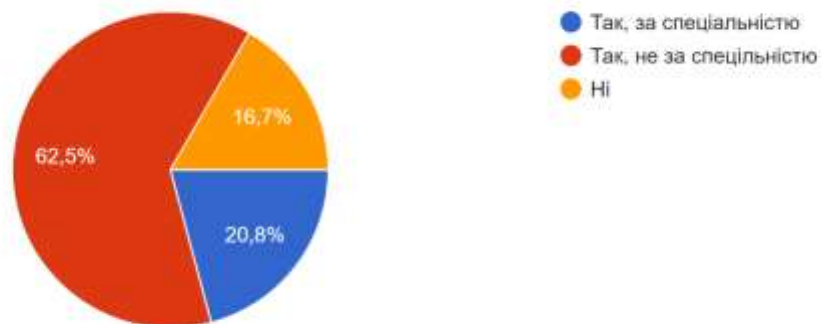


Рис. 10. Чи поєднували Ви навчання і роботу?

Окрім того розглядалось питання стосовно проявів булінгу/цькування у групі з боку одногрупників, співробітників кафедри та викладачів (рис. 11а,б)

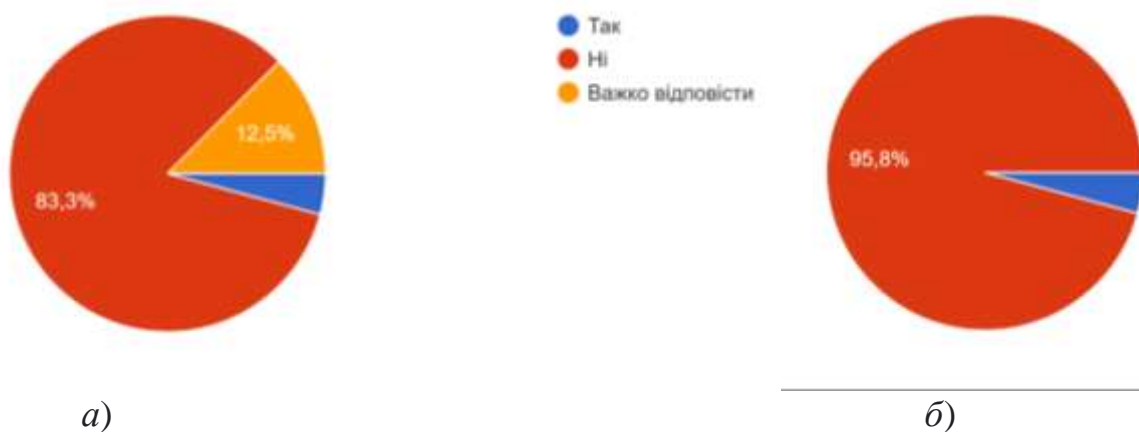


Рис. 11. Чи відчуваєте Ви в групі булінг/цькування з боку викладачів та співробітників кафедри(а), одногрупників (б).

Прикро відмітити, що є відсоток студентів, які відчувають на собі прояви булінгу як зі сторони одногрупників так і зі сторони викладачів університету. Тому необхідно кураторам другого і четвертого курсів провести кураторську годину присвячену булінгу серед студентів, а гаранту освітньої програми організувати зустріч з викладачами та провести відповідні бесіди з метою унеможливлення проявів булінгу з боку викладачів.

Близько 54% респондентів відмічають, що в умовах воєнного часу якість надання освітніх послуг не змінилась, а близько 21% вважають, що покращилась. Також є відсоток студентів, які відмічають погіршення надання освітніх послуг в даних умовах (рис.12)

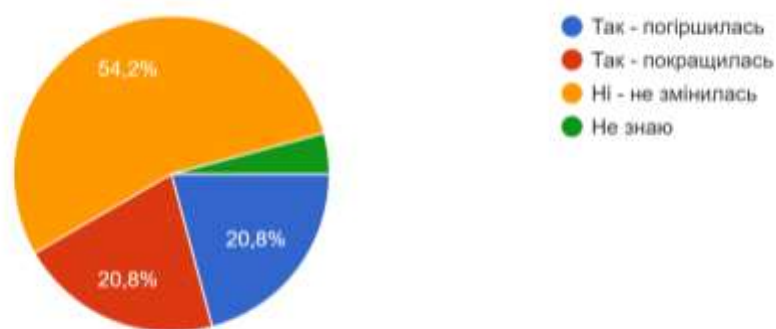


Рис.12. Чи змінилась якість надання освітніх послуг університетом в умовах воєнного часу?

Приємно, також, що студенти вважають наш університет найкращим, бажають збільшити відсоток проведення майстер-класів, виїзних занять, практики на виробничих підприємствах.