МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

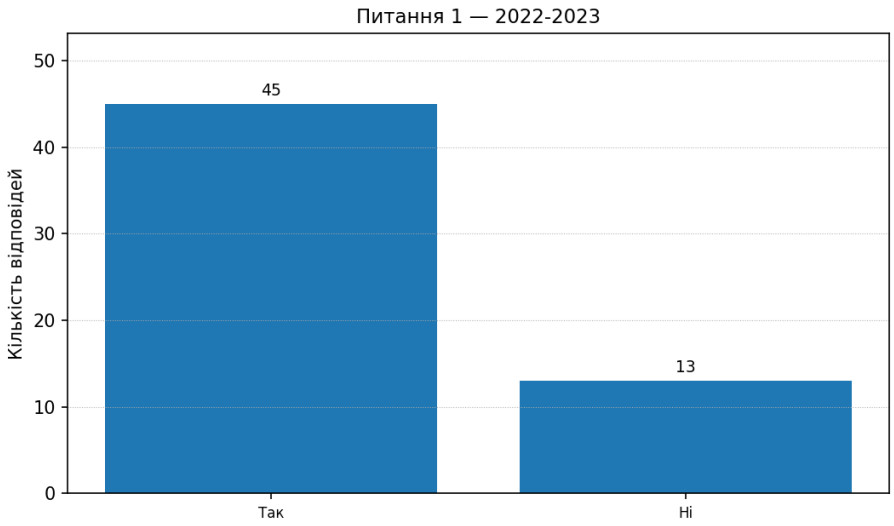
ДНІПРОВСЬКИЙ ТРАНСПОРТНО – ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ

Результати анкетування оцінювання якості ОПП здобувачами освіти Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу
Галузь знань 18 «Виробництво та технологія» (Manufacturing and technology)
Спеціальність 181 «Харчові технології» (Food technology)
(2022-2023 навчальний рік)

У 2022-2023 навчальному році було узагальнено результати анкетування здобувачів освіти Дніпровського транспортно-економічного фахового коледжу за освітньо-професійною програмою «Харчові технології», спеціальність 181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технологія». В опитуванні взяли участь 58 здобувачів освіти.

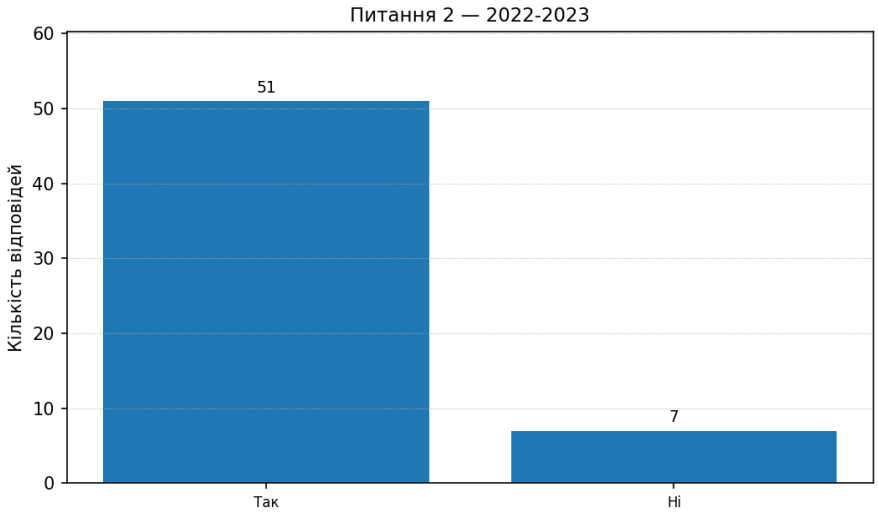
Результати за запитаннями анкети

1. Чи задоволені Ви рівнем отримання освітніх послуг за освітньо-професійною програмою 181 «Харчові технології»?



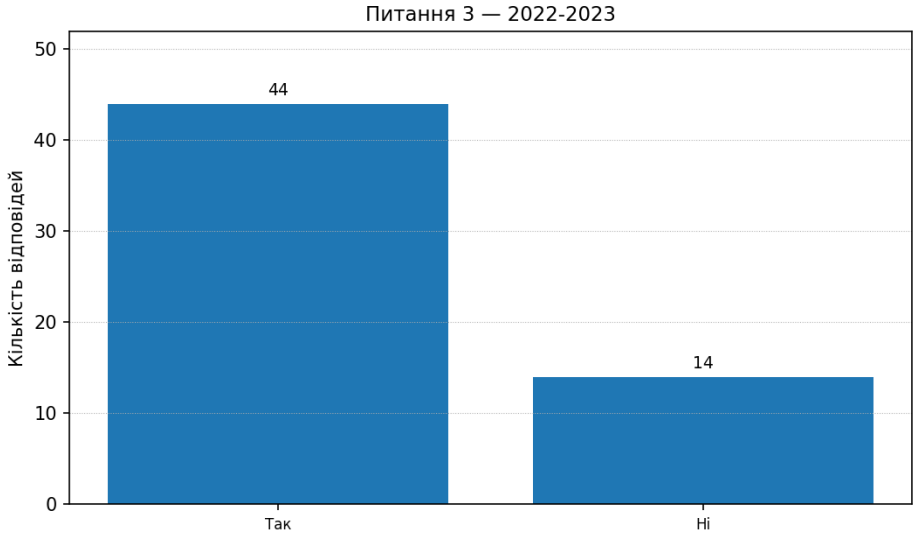
Більшість опитаних задоволені рівнем отримання освітніх послуг за освітньо-професійною програмою. Негативні відповіді вказують на потребу й надалі враховувати пропозиції здобувачів освіти.

2. Чи достатнім був фаховий рівень педагогічних працівників?



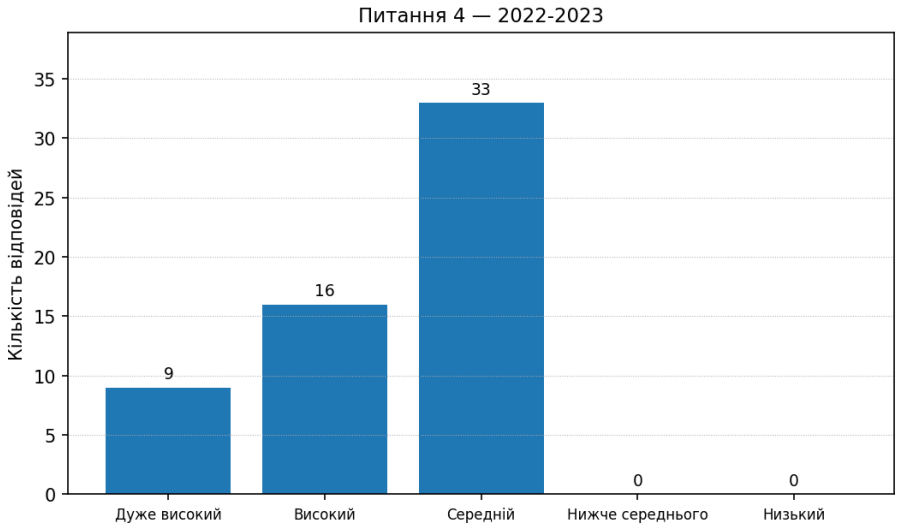
У цілому фаховий рівень педагогічних працівників оцінено позитивно. Негативні відповіді доцільно розглядати як підставу для подальшого аналізу потреб здобувачів.

3. Чи вважаєте об’єктивним оцінювання Ваших знань і умінь?



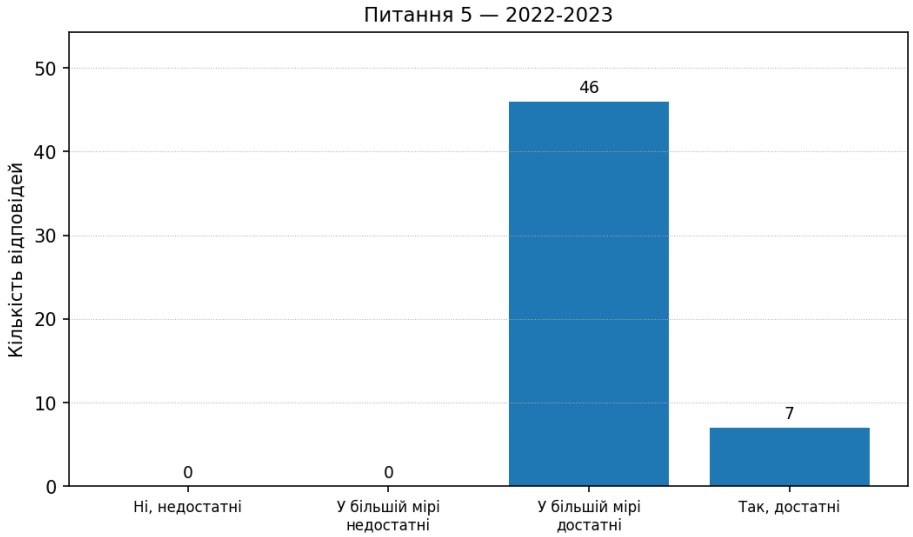
Більшість респондентів вважає оцінювання об’єктивним. Водночас частка негативних відповідей у деякі роки свідчить про важливість прозорих критеріїв оцінювання та їх пояснення.

4. Як Ви оцінюєте рівень отриманих знань, умінь і навичок?



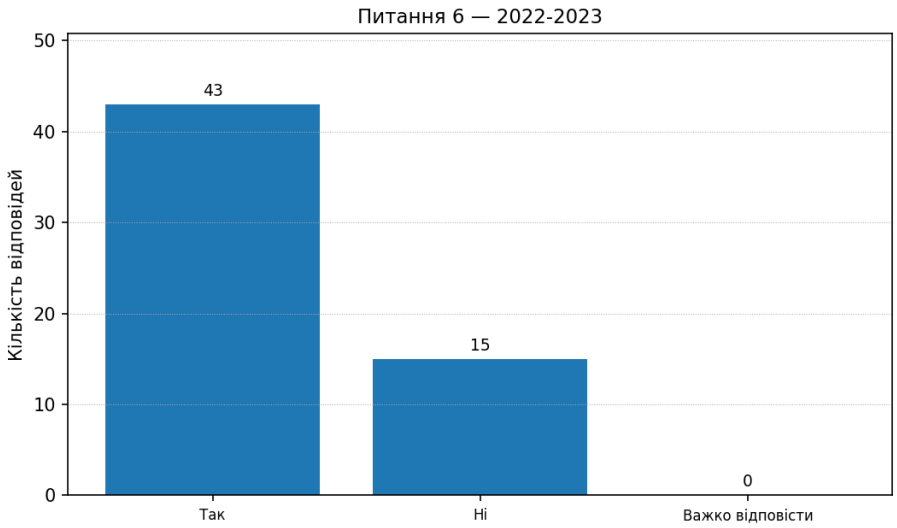
Найчастіше рівень отриманих знань, умінь і навичок оцінюють як середній. Водночас респонденти також обирають високий і дуже високий рівні. Варіанти «нижче середнього» та «низький» у таблиці позначені прочерками.

5. Чи достатні отримані знання для майбутньої професійної діяльності?



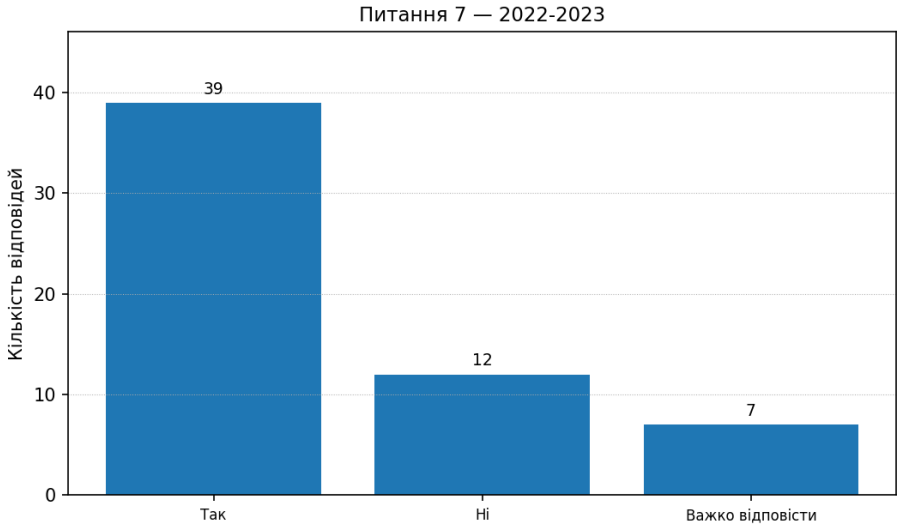
Переважає оцінка, що здобуті знання та навички більшою мірою є достатніми для майбутньої професійної діяльності. У таблиці не зафіксовано відповідей про недостатність знань.

6. Чи достатнім є обсяг практичної підготовки?



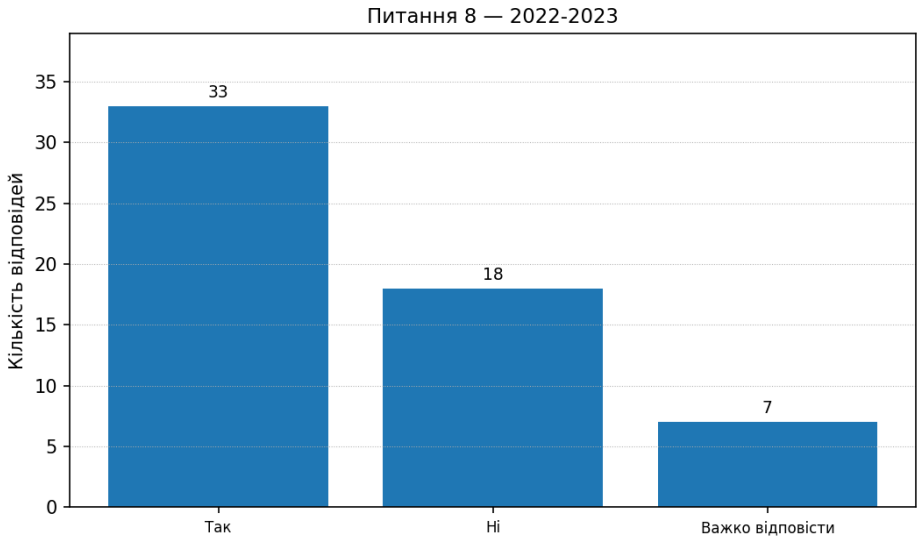
Більшість здобувачів вважає обсяг практичної підготовки достатнім. Водночас негативні відповіді зберігаються, тому практичну складову програми варто й надалі аналізувати.

7. Чи достатнім є навчально-методичне забезпечення дисциплін?



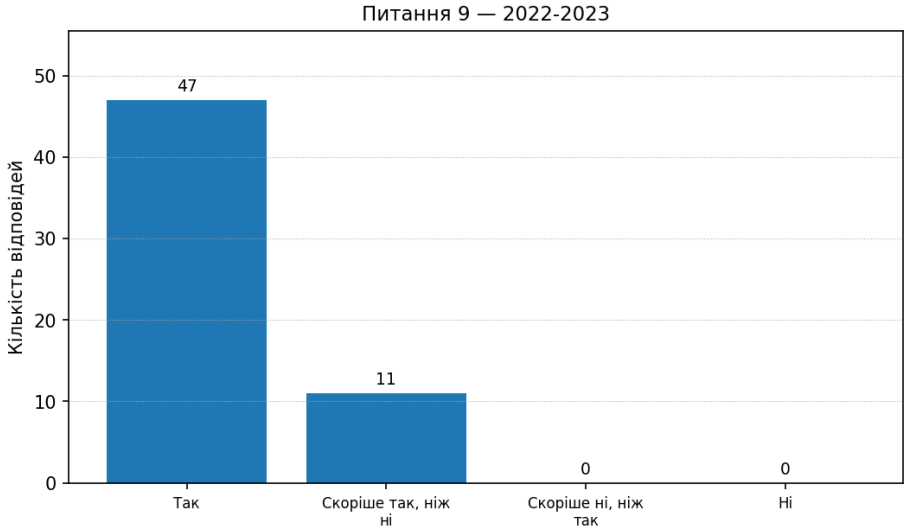
Позитивна оцінка навчально-методичного забезпечення переважає. Водночас частина здобувачів вказує на його недостатність або вагається з відповіддю.

8. Чи достатнім є матеріально-технічне забезпечення дисциплін?



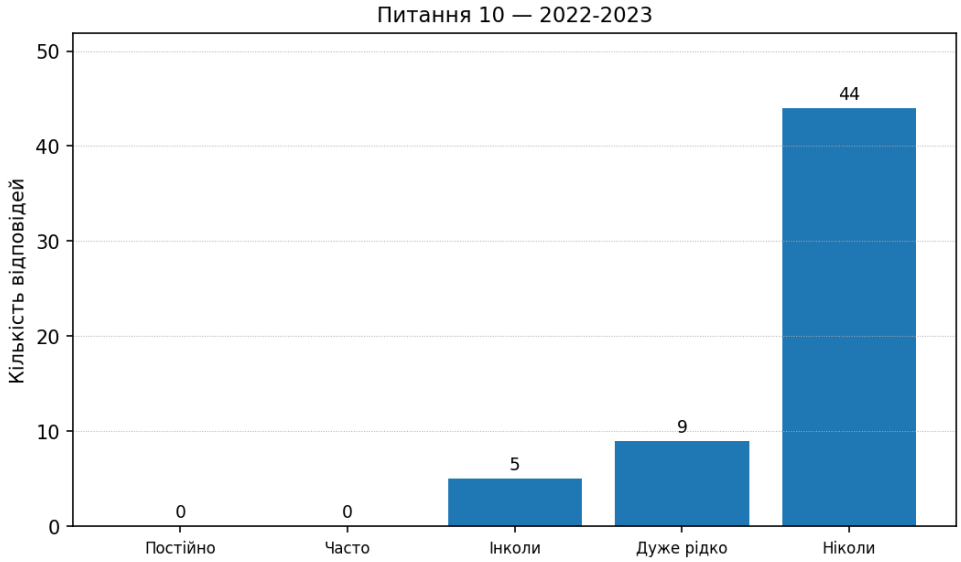
Позитивні відповіді переважають, але частина респондентів вважає матеріально-технічне забезпечення недостатнім. Доцільно продовжувати роботу над оновленням навчального обладнання та ресурсів.

9. Чи відчуваєте Ви готовність працювати за обраною спеціальністю?



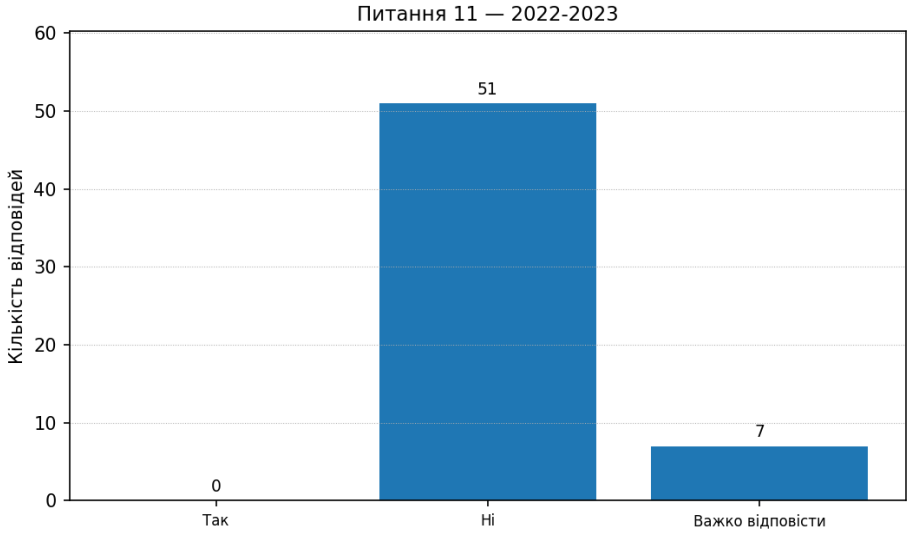
Переважна більшість респондентів відчуває готовність працювати за обраною спеціальністю або схиляється до такої відповіді. У таблиці немає числових даних для варіанта «Ні».

10. Чи помічали упереджене ставлення або прояв неповаги до здобувачів?



Найчастіше здобувачі відповідають, що ніколи не помічали проявів неповаги. Окремі респонденти вказують на рідкісні або поодинокі випадки

11. Чи були випадки, пов’язані з корупцією або академічною недоброчесністю викладачів?



Переважна більшість опитаних не повідомила про випадки корупції чи академічної недоброчесності. У 2023–2024 н.р. зафіксовано дві позитивні відповіді; в інших роках у таблиці таких відповідей немає.

12. Високий фаховий рівень кого з викладачів хотіли б відзначити?

Майко О.В., Скачкова О.А., Чернишова О.В., Уласевич Н.В., Дзіговський С.М., Карманов О.В., Пукар О.А., Нурулліна О.М., Малишко І.П., Кабанець О.Є., Мірошниченко О.В.

13. Назвіть навчальні дисципліни, які на Вашу думку, найбільш актуальні для майбутної спеціальності?

- *Технологія виробництва кулінарної продукції*
- *Технологія приготування кондитерських виробів,*
- *Організація виробництва в ЗРГ*
- *Устаткування в закладах ресторанного господарства*
- *Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства*
- *Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції*
- *Санітарія і гігієна*

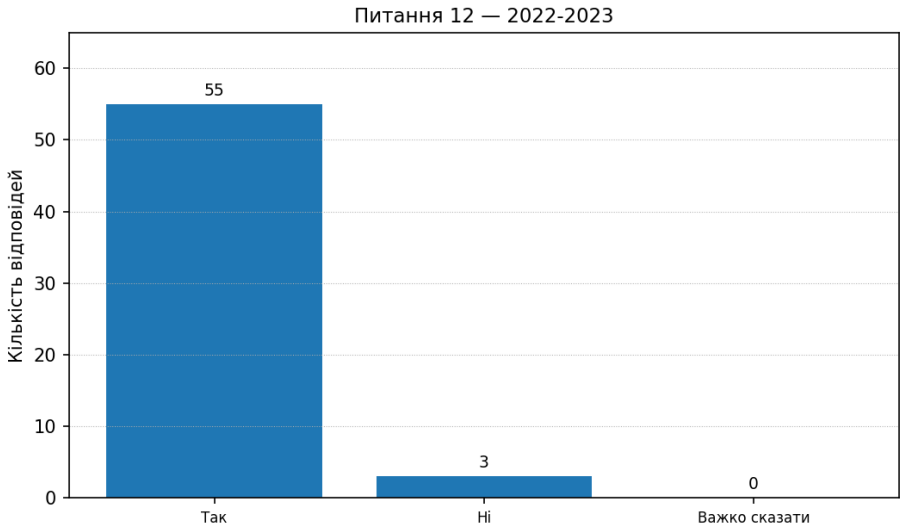
14. Які дисципліни, на Вашу думку, необхідно ввести в освітньою-професійну програму?

- *Барна справа*
- *Контроль якості та безпечності харчових продуктів*
- *Інженерна та комп'ютерна графіка*

15. Які дисципліни, на Вашу думку, необхідно вилучити з освітньою-професійної програм?

- *Автоматизація процесів харчових виробництв*
- *Основи менеджменту*
- *Основи дієтології та приготування дієтичних страв*

16. Чи рекомендували б Ви коледж для здобуття фахової передвищої освіти?



Переважна більшість респондентів рекомендувала б коледж для здобуття освіти за цією освітньо-професійною програмою. Це свідчить про загалом позитивне ставлення до навчання.

17. Ваші побажання та пропозиції щодо підвищення якості освітнього процесу в коледжі?

- частіше використовувати сучасні технології на заняттях,
- оновити обладнання в лабораторії «Харчових технологій. Кулінарного та кондитерського мистецтва»;
- покращити розклад занять;
- більше електронних навчальних матеріалів;
- більше проводити тренування в «Колоквіумі» перед іспитами.

Висновки

За результатами анкетування, у якому взяли участь 58 здобувачів освіти, 45 респондентів задоволені рівнем отримання освітніх послуг за ОПП «Харчові технології», 51 позитивно оцінили фаховий рівень педагогічних працівників, а 44 вважають оцінювання знань і умінь об'єктивним. Достатнім обсяг практичної підготовки назвали 43 опитаних; навчально-методичне забезпечення 39, матеріально-технічне забезпечення 33. 47 респондентів відповіли, що відчувають готовність працювати за обраною спеціальністю. 44 здобувачів зазначили, що ніколи не помічали упередженого ставлення чи проявів неповаги. Рекомендувати коледж для здобуття фахової передвищої освіти готові 55 опитаних.

Загалом результати свідчать про переважно позитивне сприйняття здобувачами освіти якості освітньо-професійної програми. Водночас доцільно приділяти увагу питанням, за якими частина респондентів надала негативні відповіді, зокрема об'єктивності оцінювання, практичній підготовці та навчально-методичному й матеріально-технічному забезпеченню. Відповіді на відкриті запитання щодо переліку дисциплін у вихідній зведеній таблиці не наведені, тому окремі пропозиції за цими пунктами сформулювати неможливо.