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)
(2024-2025 навчальний рік)

У 2024-2025 навчальному році було проведено анкетування здобувачів освіти щодо оцінювання якості освітньо-професійної програми 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технологія». В анкетуванні взяли участь 72 здобувачів освіти.

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.



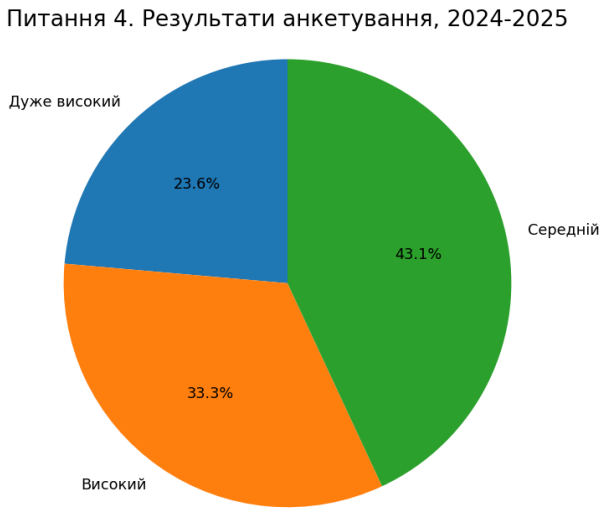
3. Чи вважаєте об’єктивним оцінювання ваших знань і умінь?

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



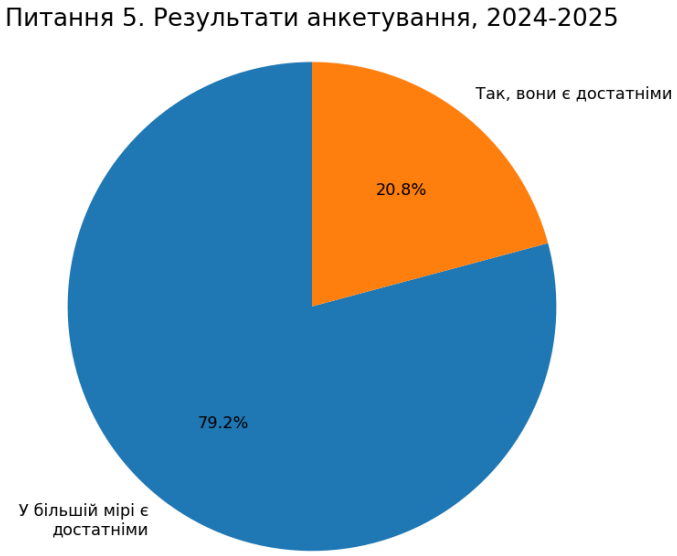
4. Як Ви оцінюєте рівень отриманих знань, умінь і навичок?

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.



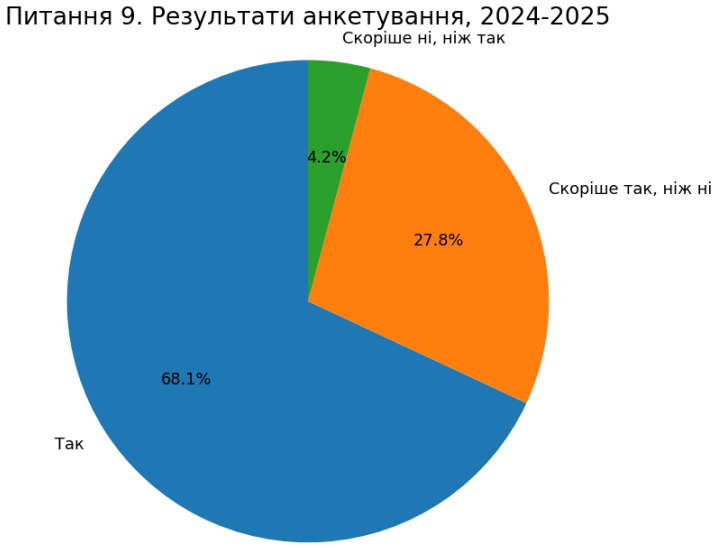
8. Чи достатнім є матеріально-технічне забезпечення дисциплін?

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 корупції або академічної недоброчесності 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?

Нурулліна О.М., Кабанець О.Є., Чернишова О.В., Майко О.В., Луніна О.В., Карманов О.В.Бадак М.С., Пукар О.А., Мірошниченко О.В., Дзіговський С.М., Кравченко А.В., Жиліна О.П.

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

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

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

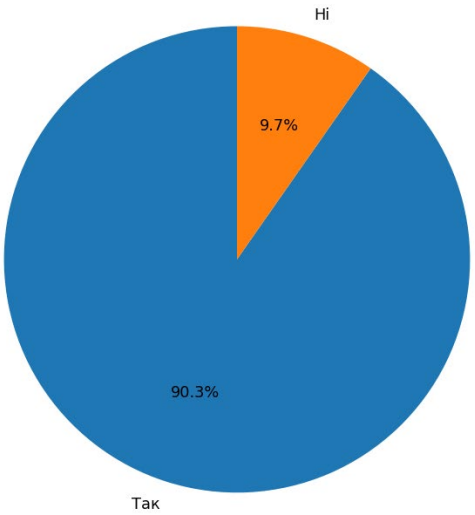
- *Кейтерінг*
- *Інноваційні технології виробництва кулінарної продукції*
- *Сучасні тренди здорового харчування*

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

- *Біохімія м'яса та м'ясних продуктів*
- *Основи сенсорного аналізу*
- *Кулінарна етнологія*

16. Чи рекомендували б Ви коледж для здобуття освіти за цією ОПП?

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?

- *збільшити кількість практичних занять за спеціальністю;*
- *розширити співпрацю з підприємствами та роботодавцями;*
- *організовувати екскурсії на підприємства й зустрічі з фахівцям;.*
- *використовувати сучасне обладнання під час практичної підготовки;*
- *допомагати із пошуком місць для проходження практики та першого працевлаштування.*

Висновки

Результати анкетування свідчать про загалом позитивне оцінювання здобувачами освіти якості освітньо-професійної програми «Харчові технології». Найчастіше респонденти позитивно оцінювали освітні послуги, фаховий рівень педагогічних працівників, об’єктивність оцінювання та готовність рекомендувати коледж. Водночас у відповідях на окремі запитання наявні негативні оцінки, зокрема щодо практичної підготовки, навчально-методичного й матеріально-технічного забезпечення.