

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ СТУДЕНТА ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ВИКЛАДАННЯ

1-2. В анкетуванні прийняли участь 22 здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти двох спеціальностей: 181 Харчові технології (68,2 %) та 241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (31,8%);

3. Здобувачі оцінювали різні освітні компоненти, а саме Англійська мова (2 студента що склало 9,1 %); Культура етики харчування (9,1 %); Основи дієтичного харчування (9,12 %); Теоретичні основи харчування (9,1 %); Основи фізіології і гігієни; Професійна етика в ГРС; Товарознавство; Українська мова та ін. (1 студенти, що становило 4,5 %);

4. Із 38 відповідей на питання чи достатньо для опанування теоретичного змісту навчального матеріалу за обсягом навчальних дисциплін, 29 відповідей (76,3 %) з оцінкою «відмінно»;

5. Із 39 відповідей, 26 (66,7 %) з оцінкою «відмінно», на питання чи навчальний матеріал поданий логічно і доступно, 3 відповіді були на оцінку «задовільно» (7,7 %) та 10 – з оцінкою «добре» (25,6 %);

6-7. Теоретичний матеріал ілюстрований реальними практичними прикладами, створені на заняттях умови для набуття практичних навичок та вмінь, а також Навчальні дисципліни викликають зацікавленість, забезпечують підготовку до майбутньої професійної діяльності оцінені в 5 балів 27 та 28 студентами відповідно із 38 опитаних, що склало 71,1 % та 73,7 %;

8. Із 39 відповідей на питання чи відповідають матеріали навчальних дисциплін потребам сьогодення, 26 відповідей (66,7 %) оцінено у п'ять балів, 10 відповідей (25,6) – на 4 бали і на задовільно (3 бали) лише надано 3 відповіді, що склало 7,7 %;

9. Із 39 відповідей на питання чи відкриті до запитань та дискусій викладачі та чи підтримують контакт з аудиторією 76,9 % відповідай оцінено у 5 балів інші 12,8 % та 10,3 % відповідно в 4 та 3 бали;

10-11. 29 відповідей із 39, що склало 74,4 % оцінено в 5 балів щодо питання забезпечення формування навчальних дисциплін загальними, фаховими компетентностями та програмними результатами навчання визначених

освітньою програмою. Така ж сама кількість відповідей з оцінкою «відмінно» було отримано на питання щодо використання засобів візуалізації, інновації та активних методів навчання, що використовуються при вивченні навчальної дисципліни;

12. При цьому 27 відповідей, що склало 69,2 % були стверджуючі, що застосовані методи навчання та методики викладання є доцільними та ефективними;

13. На питання, чи організовуються та проводяться конференції, круглі столи, комунікативні заходи, наукові гуртки, що носять практично-орієнтований характер 23 відповідей (59 %) оцінено на 5 балів, 9 (23,1 %) на 4 бали і 7 (17,9) на 3 бали;

14. На питання, чи навчально-методичне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології сприяють повноцінному опануванню дисциплін та забезпечують самостійну підготовку, 22 відповідей із 38 з оцінкою «відмінно», що склало 57,9 %, 15,8 % з оцінкою «задовільно» та 26,3 % – «добре»;

15. 64,1 % з оцінкою у 5 балів було отримано на питання чи консультування здобувачів вищої освіти забезпечує саморозвиток і самореалізацію особистості, сприяє покращенню результатів їх індивідуальні освітні потреби, 8 (20,5 %) відповідей було з оцінкою «добре», 15,4 % – «задовільно» і 5,1 % – «незадовільно»;

16. На питання, чи вживаються заходи щодо запобігання академічної недоброчесності 24 відповідей (87,2 %) отримали високі оцінки, але 1 відповідь буда оцінена на мінімальну оцінку, що склало 2,6 %;

17-18. Також максимально високо було оцінені питання щодо творчого підходу у викладанні навчальних дисциплін та щодо доведення критеріїв оцінювання знань – 89,7 % та 94,8 % відповідно з максимальними оцінками;

19. При цьому 28 відповідей (73,7 %) оцінено на відмінно щодо питання чи дотримуються викладачі заявлених вимог щодо контролю отриманих знань, норм академічної доброчесності, і об'єктивності в оцінці знань студентів;

20-21. 92,3 % відповідей оцінені високо щодо питання чи проявляється зацікавленість викладачами щодо успіхів здобувачів та 84,6 % відповідей – на

питання чи комфортний мікроклімат в аудиторії та чи створюється нормальна психологічна атмосфера у спілкуванні, доброзичливість і тактовність по відношенню до здобувачів;

22-23. Високо оцінено о питання щодо культури мови, чіткості дикції, витримки темпу викладання. Студентів все задовольняє щодо викладання проанкетованих навчальних дисциплін, зауважень та пропозицій не наступило.

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ «ВИКЛАДАЧ ОЧИМА СТУДЕНТІВ»

1-3. В анкетуванні прийняли участь здобувачі першого (бакалаврського), другого (магістерського) рівня вищої освіти двох спеціальностей: 181 Харчові технології (86,4 %) та 241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (13,6%) різних років набору та форм навчання;

4-5. Здобувачі анкетували різноманітні освітні компоненти, всього було отримано 62 відповіді. Серед найчастіше анкетованих були ОК: Основи сенсорного аналізу; Технологія хліба, макаронних виробів та харчоконцентратів; Технічна мікробіологія; Товарознавство і пакування харчових продуктів тощо. Це дисципліни, які читають викладачі Кайнаш А.П., Бараболя О.В., Будник Н.В. та багато інших.

6-8. Переважна більшість здобувачів вважають, що навчального матеріалу за обсягом достатньо для опанування теоретичного змісту, викладач подає навчальний матеріал логічно і доступно, акцентує увагу на головних моментах, ілюструє теоретичний матеріал реальними практичними прикладами, створює на заняттях умови для набуття практичних навичок та вмінь.

9-10. Більше 50 % респондентів зазначають, що навчальна дисципліна викликає зацікавленість, забезпечує підготовку до майбутньої професійної діяльності і матеріали навчальної дисципліни відповідають практичним потребам сьогодення;

11-13. Переважна більшість здобувачів вважають, що викладач відкритий до запитань та дискусій, підтримує контакт з аудиторією; навчальна дисципліна забезпечує формування загальних, фахових компетентностей та програмних

результатів навчання визначених освітньою програмою і викладач використовує засоби візуалізації, інноваційні та активні методи навчання;

14-16. Також переважна більшість респондентів вважають, що застосовані методи навчання та методика викладання є доцільними та ефективними; викладачі організують та проводять в межах своєї дисципліни конференції, круглі столи, комунікативні заходи, наукові гуртки, що носять практично-орієнтований характер, а навчально-методичне забезпечення та інформаційно-комунікаційні технології сприяють повноцінному опануванню дисципліни та забезпечують самостійну підготовку;

17-19. Також, більше 50 % здобувачів вважають, що викладачі надають високоякісне консультування ЗВО, що забезпечує саморозвиток і самореалізацію особистості, сприяє покращенню результатів навчання та враховує індивідуальні освітні потреби ЗВО; викладачі вживають заходи щодо запобігання академічної недоброчесності та демонструють творчий підхід у викладанні, проявляють зацікавленість до своєї справи, демонструють ентузіазм;

20-22. Більше 50 % здобувачів вважають, що викладач доводить до відома ЗВО інформацію про критерії оцінювання знань з навчальної дисципліни; дотримуються заявлених вимог щодо контролю отриманих знань, норм академічної доброчесності та об'єктивні в оцінці знань студентів; проявляють зацікавленість щодо успіхів ЗВО;

23-25. Більше 60 % респондентів вважають, що під час викладання навчальної дисципліни забезпечується комфортний мікроклімат в аудиторії та створюється нормальна психологічна атмосфера у спілкуванні, викладач залишається доброзичливим та тактовним у відношенні до ЗВО; демонструє культуру мови, чіткість дикції, витримує нормальний темп викладання, що дозволяє ЗВО вести конспект та виконувати завдання; зовнішній вигляд викладача відповідає діловому стилю;

26. У переважній більшості здобувачів позитивне ставлення до організації освітнього процесу, вдосконалення ОПП та ефективності роботи викладача, зауважень не було. Однією пропозицією було «Більше виїзних практичних занять задля кращого очного освоєння дисципліни».

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ АДАПТАЦІЯ СТУДЕНТА- ПЕРШОКУРСНИКА

1-2. Було опитано студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти (100 %) за спеціальностями 181 Харчові технології (78,9 %) та 241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (21,1 %);

3. На питання, «Чи задоволені Ви рівнем отриманих знань» із 28 відповідей 85,7 % стверджуючи сказали «Так», 14,3 % – «Частково»;

4. Щодо психолого-педагогічних чинників, які найбільше хвилюють ЗВО є: великий обсяг самостійної роботи – 39,3 %; інше – 35,7 %; опанування технологій дистанційного навчання – 25 %; організація процесу навчання та нові норми спілкування у студентів – по 21,4 % із 28 отриманих відповідей;

5. Із 27 відповідей 74,1 % отримано стверджуючих відповідей щодо організації, підготовки та проведення занять під час дистанційного навчання; 18,5 % відповіли що їх частково задовольняє;

6. На питання «З якими труднощами Вам довелося зіштовхнутися під час дистанційного навчання?» 46,4 % респондентів відповіли «Проблеми з інтернетом»; 32,1 % – «Велике навантаження»; 28,6 % – «Відсутність «живого» спілкування» та «Труднощів немає»;

7. Щодо переваг дистанційного навчання із 28 отриманих відповідей 60,7 % відповіли що це «Зручно і безпечно»; 50 % – «Доступно»; по майже 43 % – «Мобільно» та «Економно в часі»;

8. Основними проблемами в навчанні на думку ЗВО, які пройшли дане анкетування є: «Недостатність шкільної підготовки» (28,6 %); «Важкий зміст навчальних дисциплін» (21,4 %); «Освоєння нової (дистанційної) форми навчання» (17,9 %) тощо. При цьому більшість респондентів – 39,3 % відповіли, що в них не має проблем з навчанням;

9. На питання «Чи виникали у ході навчання випадки булінгу по відношенню до Вас зі сторони» 89,3 % відповідей із 28 наданих відповіли що «Ні», але 10,7 % надали відповідь, що виникали від своїх однокласників;

10. Серед 28 отриманих відповідей на питання «Як вплинула ситуація дистанційного навчання на Ваш психологічний стан?» більшість (42,9 %) – почувають себе добре; 35,7 % – відмінно; 21,4 % – налаштовані оптимістично;

11. Прохань і побажань до викладачів щодо якості викладання та спілкування не було – здобувачів все влаштовує.

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ПДАУ ЩОДО АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

1-3. В анкетуванні взяли участь здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) (97,6 %) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти спеціальностей 181 Харчові технології (83,3 %) та 241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (16,7 %) першого (55 %), другого (7,5 %), третього (10 %) та четвертого (27,5 %) курсів;

4-5. Всі анкетовані студенти були знайомі щодо «академічної доброчесності» та є інформованими науково-педагогічними працівниками, викладачами щодо процедури дотримання академічної доброчесності;

6. Серед 41 відповідей на питання «Які з наведених елементів, на Вашу думку, є проявами академічної доброчесності» 78 % відповідей було отримано, що це «Академічний плагіат»; 68,3 – «Списування»; 53,7 % «Фальсифікація» та «Хабарництво»; 36,6 % – «Фабрикація», «Обман» та «Необ'єктивне оцінювання»;

7-8. Переважна більшість студентів розуміють щодо наслідків порушення академічної доброчесності (87,8 %) та відомо поняття «плагіат» та можливі ризики, які з ним пов'язані (100 %);

9. На питання «Чи відомо Вам випадки плагіату серед Ваших однокурсників?» переважна більшість (63,4 %) відповіли що «Ні», але 14,6 % – сказали що «Так»;

10. 39 % відповідей із 41 наданих вважають, про необхідність доводити до відома викладачів, адміністрацію закладу освіти щодо плагіату студентів;

11-12. Майже усім студентам, які взяли участь в анкетуванні відомо, що тексти курсових та кваліфікаційних робіт проходять перевірку на рівень плагіату та всі студенти згодні дотримуватися всіх принципів академічної доброчесності;

13-14. Більшості студентам (65,9 %) відомо, що у закладі освіти укладені нормативні документи, що передбачають санкції за недотримання академічної доброчесності, основним із яких є повторне проходження оцінювання (82,1 %);

15. На питання «Вкажіть процедури, які Ви особисто використовуєте у процесі написання робіт» 46,2 % відповіли – «Завжди цитую запозичені матеріали із зазначенням джерел»; 35,9 % – «В окремих випадках запозичені матеріали цитую із зазначенням джерел»; 10,3 % – «Частково здійснюю переклад текстів ...»;

16. Половина опитаних не знає про випадки свідомого завищення або заниження оцінки результатів навчання здобувачів освіти викладачами ПДАУ, але 32,5 % – відповіли що такі випадки існують;

17. Інформацію щодо академічної доброчесності викладачі та керівництво ПДАУ надає під час занять, бесід, через електронні ресурси, індивідуально, позаурочно та ін. методами.

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ПІСЛЯ ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ З МЕТОЮ ОЦІНКИ НАВАНТАЖЕННЯ САМОСТІЙНОЮ РОБОТОЮ

1-2. В анкетуванні взяли участь здобувачі першого (бакалаврського) (94,5 %) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти спеціальностей 181 Харчові технології (76,9 %) та 241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (23,1 %);

3. Анкетувалися різні навчальні дисципліни, які вивчаються за ОПП Харчові технології, це і Іноземна мова, Мікробіологія сировини і харчових продуктів, основи сенсорного аналізу, Стандартизація, сертифікація та управління якістю, Технологія бродильних виробництв та ін.;

4-5. Всіх хто пройшов анкетування влаштовує планування та оцінювання самостійної роботи з вищезазначених дисциплін; Пропозицій та зауважень щодо

поліпшення якості організації самостійної роботи з навчальної дисципліни не надійшли;

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЩОДО ОБІЗНАНОСТІ З ПРИНЦИПАМИ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ В ПДАУ

1-2. В анкетуванні взяли участь здобувачі першого (бакалаврського) (98,6 %) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти спеціальностей 181 Харчові технології (65,4 %) та 241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (34,6 %);

3. Переважна кількість опитаних студентів (68 відповідей) задоволені рівнем отриманих знань та умінь, про що говорить графік – 85,3 % оцінили у 8-10 балів;

4. Що навчання було сучасне та практично орієнтовано з оцінкою в 10 балів сказали 47,1 %; з оцінкою у 8 й 9 балів надійшли відповіді у кількості 19,1 % та 16,2 % відповідно;

5. Високі оцінки отримані щодо використання викладачами сучасних педагогічних методів – 80,8 % відповідей з оцінкою більше 8 балів;

6. Із отриманих 64 відповідей, 34 відповіли, що проходження виробничих практик сприяє підвищенню знань та практичних навичок, що склало 53,1 % (10 балів), по 10 відповідей оцінені у 8 та 9 балів, що склало по 15,6 %;

7-8. Переважна кількість відповідей в межах 5-10 балів, що студенти мають вільний доступ до електронних інформаційних ресурсів університету, а допоміжний персонал деканату, кафедри та бібліотеки кваліфіковано та доброзичливо сприяють навчанню;

9. На питання, «Університет сприятиме моєму працевлаштуванню» було оцінено в різну кількість балів, але із 66 відповідей переважно оцінило вище 8 балів у сумі 74,2 %; з оцінкою у 5-7 балів було отримано майже 20 % відповідей;

10. Переважна кількість відповідей (98,6 %) було отримано щодо регулярного опитування студентів про зміст дисципліни;

11. На питання, «Яку частину занять у відсотках Ви відвідали?» із 68 відповідей 25 було, що 100 % (36,8 %); 24 – 90 % (35,3); 13 – 80 % (19,1 %); 5 – 70 % (7,4) і по 4 відповіді, що 50 та 60 % (по 5,9 %);

12. 95,6 % із 68 відповідей відоме поняття «академічна доброчесність»;

13. Студентам відомо про такі прояви академічної доброчесності як «академічний плагіат» (58 %); «списування» (26,1 %); «необ'єктивне оцінювання»; «фальсифікація» та «фабрикація»;

14. Студенти зустрічали в університеті наступні прояви академічної недоброчесності: «списування» (48,4 %); «необ'єктивне оцінювання» (20,3 %); «академічний плагіат» (15,6 %); «фальсифікація» (7,8 %) та «фабрикація» (6,3 %); «інше» (40,6 %);

15. На питання, «Які, на Вашу думку, існують фактори спричинення академічної недоброчесності в університеті?» із 69 відповідей 34,8 % що це «необхідність виконання великого обсягу робіт»; по 24,6 % – що це «невмотивованість здобувача освіти» та «інше» й 10,1 % – «обмежений доступ до необхідної інформації»;

16. Основними рекомендаціями щодо даної анкети є: збільшення екскурсій на виробництво та більше практики.

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЩОДО ЯКОСТІ СИСТЕМИ КОНТРОЛЬНИХ ЗАХОДІВ ТА КРИТЕРІЇВ ОЦІНЮВАННЯ

1-2. В анкетуванні взяли участь здобувачі першого (бакалаврського) (93,8 %) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти спеціальностей 181 Харчові технології (77,3 %) та 241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (23,7 %);

3. Оцінені навчальні дисципліни: Товарознавство і пакування; Основи фізіології і гігієни харчування; Технологія бродильних виробництв; Технологія зберігання і переробки зерна тощо;

4. Респонденти максимально оцінили (більше 60 % з оцінкою «відмінно») якість системи контрольних заходів та критеріїв оцінювання;

5. Пропозицій щодо покращення системи контрольних заходів та критеріїв оцінювання з навчальних дисциплін не надійшло.

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ МОНІТОРИНГ ЗАЛУЧЕННЯ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ДО НАУКОВОЇ РОБОТИ (ДОСЛІДЖЕНЬ)

1-4. В анкетуванні взяли участь здобувачі першого (бакалаврського) (95,2 %) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти спеціальностей 181 Харчові технології (80 %) та 241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (20 %) різних курсів та форм навчання, але переважно першого – до 65 %;

6. На питання, «що Вас мотивує займатися наукою?» більшість (45 %) відповіла – «кар'єрні перспективи»; по 40 % – «інтерес до досліджень» та «вимога освітньої програми»; 25 % – «фінансова підтримка (гранти, стипендії)»;

7. 65 % з опитаних після завершення навчання при сприятливих умовах будуть займатися наукою; 15 % планують працювати в дослідницькій сфері і 15 % – планують змінити сферу діяльності;

8. Пропозицій та побажань щодо покращення наукової роботи в університеті – не надійшло.

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ МОНІТОРИНГ ЯКОСТІ НАВЧАННЯ ТА ЗАДОВОЛЕНОСТІ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ (СПОЖИВАЧІВ ОСВІТНІХ ПОСЛУГ)

1-3. В анкетуванні взяли участь здобувачі першого (бакалаврського) (97,9 %) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти спеціальностей 181 Харчові технології (77,3 %) та 241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (22,7 %) різних курсів та форм навчання;

4. На питання: «Я володію інформацією щодо змісту навчання за затвердженою ОПП, поінформований про цілі програми»; «ОПП, за якою я навчаюся, відповідає моїм очікуванням»; «Я в цілому задоволений якістю освітніх послуг в ПДАУ»; «Мені вистачає часу для вивчення всіх навчальних дисциплін»; «Зміст освітньо-професійної програми відповідає моїм очікуванням,

задовольняє мої потреби в отриманні якісної освітньої послуги»; «Методи навчання мені подобаються та є ефективними для набуття мною теоретичних знань та практичних навичок з фаху»; «Викладання дисциплін було цікавим, до освітнього процесу були залучені зовнішні стейкхолдери (роботодавці), які позитивно вплинули на якість процесу набуття мною практичного досвіду»; «Під час освітнього процесу були відсутні прояви нетолерантності, дискримінації, боулінгу, рейтингу по відношенню до здобувачів вищої освіти з боку викладачів»; «Я задоволений процесом викладання, способами подачі матеріалу, рекомендував би іншим отримувати фахові знання за цією ОПП»; «Під час навчання враховують різноманітність здобувачів вищої освіти (за віком, за станом здоров'я та особливостями потребами, працевлаштованим тощо)»; «Критерії та методи оцінювання результатів знань, критерії визначення балів викладач оприлюднює заздалегідь»; «Оцінювання викладачем знань дозволяє мені продемонструвати отримані програмні (навчальні) результати в повній мірі»; «Мені відомий порядок подачі апеляцій, також я знаю алгоритм дій у випадку виникнення конфліктної ситуації з будь-яким учасником освітнього процесу»; «ОПП забезпечено навчально-методичними ресурсами, мені доступні для користування навчальні підручники, методичні посібники, конспекти лекцій (в друкованій чи електронній формах) в достатньому обсязі»; «Я задоволений якістю навчально-методичного забезпечення дисциплін (оновлений матеріал, що містить сучасну інформацію/чинні норми законодавства, інформація викладена зрозуміло тощо)»; «Під час навчання використовуються елементи інноваційного та інтерактивного навчання. Моя творчо-пошукова самостійність зміцнилася, я маю можливість комунікації з викладачем он-лайн»; «Під час навчання я дотримуюсь принципів академічної доброчесності»; «Завдяки проходженню виробничої практики (стажування) я вдосконалюю свої теоретичні знання та практичні навички, набуваю досвід у обраній професії»; «Знання іноземної мови завжди є плюсом у резюме молодого фахівця, що мотивує мене до вивчення іноземної мови (розмовної, професійної)»; «Викладачами забезпечено комфортний мікроклімат в аудиторії та створено нормальну психологічну

атмосферу у спілкуванні, він доброзичливий і тактовний» були отримані відповіді «безумовно згоден» та «переважно згоден»

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ МОНІТОРИНГУ ЯКОСТІ ПРАКТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

1-3. В анкетуванні взяли участь здобувачі першого (бакалаврського) (97,6 %) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти спеціальностей 181 Харчові технології (76,2 %) та 241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (23,8 %) різних курсів та форм навчання, але переважно першого – 65 %;

4. На задані питання анкети: «Перед початком практики викладач ознайомлює з програмою практики, термінами її проведення. Я чітко розумію алгоритм моїх дій»; «Я володію інформацією про керівників практики від університету та від підприємства до початку її проходження»; «Координатор з практики проводить настановчі збори з питань проходження та звітування за її результатами»; «Я проходжу цільовий інструктаж з охорони праці, який проводить координатор з практики від кафедри, «під підпис» до її початку»; «Я відвідую базу практики згідно із календарним планом, виконую всі покладені на мене обов'язки»; «Я можу на базі практики отримати відповідні матеріали, документи (характеристика господарства, бухгалтерські документи, звітність підприємств, технологічні карти тощо) або виконати роботи, необхідні для формування звітної документації»; «Викладач ознайомлює мене з критеріями оцінювання якості практичної підготовки, оформлення звіту та його захисту»; «Керівник практики консультує мене щодо опрацювання та узагальнення зібраного матеріалу для підготовки звіту з практики»; «Я дотримують термінів проходження практики та своєчасно подаю звітну документацію з практики на кафедру (звіт, щоденник)»; «Під час практики я значно поглиблюю свої теоретичні знання та набуваю фахових компетентностей для прийняття самостійних рішень у виробничих умовах»; «Захищаю звіт з практики перед комісією, яка враховує якість оформлення і змістовність наповнення щоденника, звіту з практики, мої відповіді на захисті»; «Я беру участь у конференціях за

підсумками проходження практики та апробую власні результати практичної підготовки» були отримані відповіді «безумовно згоден» та «переважно згоден»;

5. Більшість студентів, які взяли участь в анкетуванні задоволені переліком пропонованих баз практик в межах ОПП (80 %) та частково задоволені (20 %);

6. Студенти мають можливість самостійно (55,6 %) та частково самостійно (44,4 %) обирати заклад, установу та організацію для проходження практики;

7. Рівень теоретичної підготовки для більшості студентів є достатнім (73,7 %) для успішного проходження практики, або частково достатнім (26,3 %);

8. На питання, «Чи ознайомлював Вас керівник практики від Університету з критеріями оцінювання результатів практичної підготовки, оформленням щоденника, звіту та його захисту» переважна більшість відповіла що так, що склало 94,7 %;

9. На питання, «Чи дали змогу результати практики закріпити знання та уміння, отримані протягом курсу навчання?» 88,9 % відповіли що «так», 11,1 % – «частково»;

10. 76,5 % із 17 відповідей після проходження виробничої практики переконалися у правильності вибору професії, а 17,6 % – практика показала, що вони готові до роботи за фахом;

11-12. 94,1 % відповідей отримано, що проходження практики сприяло підвищенню рівня знань, компетентностей та практичних навичок і 76,5 % розглядають можливість повернутися на базу проходження практики після завершення навчання, якщо буде така пропозиція;

13. Пропозицій щодо покращення якості практичної підготовки в ПДАУ – не наступило.

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ РОБОТОДАВЦІВ ЩОДО АКТУАЛЬНОСТІ ТА НЕОБХІДНОСТІ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

1-2. В анкетуванні взяли участь роботодавці з різних регіонів України (Київ, Одеса, Суми, Кропивницький) та Полтавської області (Глобино, Лубни,

Пирятин) з різною галуззю діяльності – м'ясопереробна, рибопереробна, неспеціалізована оптова торгівля тощо;

3. Переважно це державна форма власності (53,3 %) та приватна – більше 20 %; При цьому 80 % випускників саме ПДАУ працюють на цих підприємствах;

4-5. При цьому 80 % випускників пов'язаних із харчовими технологіями і 66,7 % є випуск тинками ПДАУ;

6. Роботодавці високо (60 %) та достатньо (40 %) оцінюють якість підготовки випускника;

7. Більше 40 % роботодавців вважають, що не потрібне додаткове навчання фахівця на підприємстві, але в межах 20 % роботодавців вважають про необхідність посилити знання за рахунок практичних навичок;

8. Для адаптації випускника до виробничих умов, більшість роботодавців (80 %) вважають що необхідно від 1 до 3-х місяців, але 13,3 % вважають що необхідно до одного року;

9-10. Більшість роботодавців, які взяли участь в анкетуванні (15 осіб) готові приймати ЗВО для проходження виробничої практики та готові до співпраці у форматі практико-орієнтованого навчання (92,9 %);

11. Підприємство готове приймати від 1 до 4-х студентів на практику (53,8 %); 5-10 студентів – 15,4 % та до 20 студентів – 23,1 % підприємств, які взяли участь в анкетуванні;

12-13. Підприємства готові надати можливість для стажування викладачів (85,7 %) та готові працівники підприємств співпрацювати із ПДАУ з метою удосконалення освітніх програм підготовки фахівців (більше 90 %);

14. 10 підприємств залишили свої координати для можливості подальшої співпраці.

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ СТУДЕНТА ЩОДО ВИЗНАЧЕННЯ ПОЗИТИВНИХ ТА НЕГАТИВНИХ СТОРІН ПДАУ

1-2. В анкетуванні прийняли участь здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) (97,6 %) та другого (магістерського) рівнів вищої освіти

спеціальностей 181 Харчові технології (85 %) та 241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (15 %);

3. 100 % відповідей вважають що розташування університету є зручним;

4. На питання «Чи вважаєте Ви викладачів ПДАУ кваліфікованими, дисципліни викладаються цікаво і на високому професійному рівні?» більшість відповіла що «так» (83,3 %); 16,7 % – що «не всі»;

5-6. Студентам безпечно знаходитися на території університету та дотримуються їх права;

7-8. 95,2 % із 42 відповідей що надійшли говорять, що студенти мають змогу приймати участь у наукових конференціях та гуртках, а 97,6 % що мають змогу проявити себе у творчому та громадському житті університету;

9. На питання, «Як забезпечений університет комп'ютерами у всіх сферах та доступністю до інформації та інтернету?» 78,6 % відповіли що «доступно»; 14,3 % – «не зовсім якісний сервер»; 7,1 % – «мені це не цікаво»;

10. 88,1 % від 42 відповідей відповіли, що мають можливість співпрацювати з викладачами та керівництвом;

11. На питання, «Чи достатньо забезпечений університет спортивним комплексом?» 76,2 % відповіли що «достатньо»;

12. Із 41 відповіді на питання, «Чи вважаєте Ви деякі навчальні дисципліни неефективними та неактуальними?» 63,4 % відповіли, що «не всі»; 24,4 % – «так»; 12,2 % – «мені однаково»;

13. Студенти вважають, що матеріально-технічна база університету «оновлена» (65,9 %); «не зовсім те, що хотілося» (24,4 %); а 9,8 % вважають що вона «застаріла»;

14. На питання, «Який побутовий стан в університеті та гуртожитку в якому Ви живете?» 35 % вважають, що «задовільний»; 22,5 % – «все влаштовує»; 42,5 % – надали свою відповідь;

15. 50 % із 42 відповідей на питання «Чи достатня наявність наукового фонду у бібліотеці?» надійшло що «так»; 42,9 % – «я не ходжу у бібліотеку»;

16. Респонденти вважають компетентними викладачів в університеті 85,7 %, але 7,1 % що «не всі»;

17. Студентам зручно користуватися розкладом занять (97,6 %);

18. Що університет забезпечений Інтернет сервером «дуже високою якістю» вважають 57,1 % опитаних; 21,4 % – що «не має доступу до мережі інтернет/або поганий»;

19. На питання, «Чи достатня кількість комп'ютерних класів?» 65 % відповіла що «так»; 17,5 % – «відсутність достатньої кількості комп'ютерів».

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ СТУДЕНТА ЩОДО ОЦІНКИ ОСВІТНЬОГО СЕРЕДОВИЩА ПДАУ

1-2. В анкетуванні прийняли участь здобувачі вищої освіти першого (бакалаврського) (98,4 %) та другого (магістерського) (1,6 %) рівнів вищої освіти спеціальностей 181 Харчові технології (71,69 %) та 241 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг (28,1 %);

3. На питання «Чи подобається навчатися в ПДАУ» переважна більшість відповіла що «Так» – 43,8 % - дуже подобається; 53,1 – подобається, що склало 96,9 %;

4-5. Також більшість опитаних відчують себе комфортно в ПДАУ – 98,4 % з 64 опитаних;

6. 95,3 % із наданих 64 відповідей стверджуючи відповіли що їм відомо що в ПДАУ розроблені правила поведінки і вони їх дотримуються;

7. На питання «Чи інформують Вас викладачі, керівництво університету щодо правил охорони праці, техніки безпеки під час занять, пожежної безпеки під час надзвичайних ситуацій» більшість (50 %) відповіла «так, регулярно викладачі інформують під час проведення навчальних занять» та 42,2 % – «так, регулярно, із залученням спеціальних служб»;

8-9. І 64 відповідей 59,4 % – цілком задовольняє розклад занять в університеті; 40,6 – переважно задовольняє;

10. Навчання в аудиторіях оцінено на оцінку «добре» та «відмінно»;

11-12. Із 63 наданих відповідей, більшість (63,5 %) почуваються безпечно перебуваючи в університеті та 74,6 % вважають, що їх права в університеті дотримуються;

13. На питання, «Від кого (чого) залежать Ваші результати навчання?» переважна більшість (81 %) дала відповідь – «виключно від моєї праці та наполегливості»; 11,12 % – «від рівня викладання»;

14. Із 63 відповідей, переважна більшість (73 %) відповіла стверджуючи на питання «Чи вислуховується і враховується викладачами під час проведення аудиторних занять»; 27 % – відповіли, що «враховується під час окремих предметів»;

15. На питання, «Укажіть твердження, з яким Ви найбільше погоджуєтесь?» більшість студентів (92 %) відповіли «я відповідально ставлюся до навчання, усвідомлюю цю важливість для подальшого життя...»; 7,9 % – «освітній процес у моєму університеті не сприяє відповідальному ставленню...»;

16. На питання, «Чи створені в університеті умови для навчання студентів з інвалідністю?» із 62 відповідей 35,5 % сказали «Так»; 37,1 % – «Так, регулярно проводяться»; 12,9 % – «Ні» та 11,3 % – «Так, але не регулярно»;

17. 100 % відповідей були отримано, про важливість, щоб в університети мали безбар'єрний доступ до всіх приміщень для студентів з інвалідністю;

18. На питання, «З якою метою Ви відвідуєте бібліотеку університету» із 63 відповідей, 57,1 % відповіли – що не користуються бібліотекою університету; 31,7 % – відвідують тільки для отримання необхідної літератури та підручників; 9,5 % – з метою самопідготовки, консультацій, практичної роботи;

19. Із 62 наданих відповідей на питання «Оберіть питання, у вирішенні яких Ви брали участь?» 43,5 % відповіли, що у визначенні курсів за вибором і факультативів; 33,9 % – інше; 9,7 % – в оформленні та дизайні навчальних кабінетів та інших приміщень; Переважна більшість відповідей (більше 50 %) на питання «Як Ви отримуєте інформацію про діяльність університету та про події, які в ній відбуваються» відповіли – «від кураторів»; по 40 % – від викладачів, одногрупників, з спільноти...;

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ СТУДЕНТА ЩОДО ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ОПП

1-2. В анкетуванні взяли участь студенти першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальностей 181 Харчові технології (68 %) та 241 Готельно ресторанна справа (32 %);

3. Із 42 наданих відповідей, більшості студентів задовольняє навчання за обраною освітньою програмою, що склало 92,9 %;

4. Студентам відома поняття «індивідуальна освітня траєкторія» (83,3 %);

5. Більшість стверджуючих відповідей (95,2 %) було отримано на питання, «Чи мали Ви можливість самостійно обрати освітні компоненти та ознайомитися з навчальним контентом освітніх компонентів вільного вибору студента»;

6-7. Високу оцінку було отримано на питання, «Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисципліни», в цілому 95,3 %; та 90,4 % – на питання «Відповідність отриманих результатів вивчення дисциплін заявлених в них цілям»;

8. Високо оцінена актуальність освітньої програми у світлі найновіших досліджень у відповідній галузі (88,1 %) в сумі з оцінкою «добре» та «відмінно»;

9. Із 42 наданих відповідей, більшість (85,7 %) вважають про хороше співвідношення теоретичної та практичної частини;

10. Переважна кількість відповідей (95,3 %) отримана щодо «доброї» та «відмінної» прозорості і чесності оцінювання знань;

11. Викладачі використовують сучасні педагогічні методи (майстер-класи, дискусії, мозковий штурм...), що було високо оцінено студентами (90,4 %);

12. Більшість відповідей з оцінкою «добре» та «відмінно» було отримано на питання «Спрямованості дисциплін на майбутню професію», що в сумі склало 95,1 %;

13. Більшість студентів (88,1 %) вважають, що навантаження на ЗВО є обґрунтованим;

14. Питання, «Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності» оцінено на «відмінно» – 59,5 % та «добре» – 31 %.

15. На питання, «Залучення ЗВО до організації, проведення та участі у наукових і практичних заходах», більшість відповідей було оцінено на «відмінно» (45,2 %) та «добре» – 40,5 %;

16-17. Студентам доступний графік освітнього процесу та розкладів – 73,8 %, а також навчальна і наукова література бібліотеки університету, репозитарію – 61 %;

18. Якість методичних матеріалів освітніх компонентів ОПП оцінено на «відмінно» – 66,7 % та «добре» – 26,2 %, що в сумі склало 92,9 %;

19. Рівень та відповідність матеріально-технічного забезпечення дисциплін ОПП Харчові технології оцінено на «відмінно» – 47,6 %; та «добре» – 40,5 %;

20. Стверджуючі відповіді були отримані на питання «Чи залучаються професіонали-практики, експерти та представники роботодавців до викладання та організації освітнього процесу» в сумі отримано 83,4 % з оцінкою «добре» та «відмінно»;

21-23. Більшості студентам відомо про систему оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів: 28,6 % з оцінкою «задовільно»; 35,7 % – «добре»; 38,1 % – «відмінно»; Також студентам зрозуміла і процедура повторного проходження контрольних заходів, відповіді надані в таких відсотках: 18,9 %; 21,6 % та 51,4 %, відповідно;

24-25. Допоміжний персонал деканату, кафедр та бібліотеки кваліфіковано та доброзичливо сприяє навчанню студентів, що було оцінено на «відмінно» – 61,9 %; Зауважень до ОПП серед опитаних не надійшло, але є пропозиція – щодо збільшення кількості практики.

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ЗМІСТУ ТА ПІДХОДІВ ДО ВИКЛАДАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДИСЦИПЛІН (НАЗВА ДИСЦИПЛІНИ)

1-2. В анкетуванні взяли участь студенти першого (бакалаврського) (98,7 %) та другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальностей 181 Харчові технології (75 %) та 241 Готельно ресторанна справа (25 %);

3. На питання, «Яка навчальна дисципліна необхідна для здобуття професійних навичок за обраним фахом» студенти виділи ряд дисциплін, а саме: «Стандартизація, сертифікація та управління якістю»; «Основи фізіології і гігієни харчування»; «Технологія бродильних виробництв»; «Харчова хімія»; «Технічна мікробіологія»; «Технологія зберігання і переробки зерна» тощо;

4-5. Переважна більшість опитаних вважає, що запропоноване методичне забезпечення навчальної дисципліни є змістовним, наповненим та допомагає у вирішенні поставлених завдань, а викладачі добре володіють начальним матеріалом та використовують сучасні підходи для проведення занять;

6-7. Матеріал з навчальної дисципліни, яка анкетувалася, надавався доступно (викладач цікаво та логічно подавав матеріал), завдання, які виконувалися на аудиторних заняттях були зрозумілими та доступними

8-9. Зміст навчальної дисципліни, яку оцінювали студенти, виправдав очікування студентів, викладач був відкритий та доступний до діалогу;

10-11. Більшість респондентів вважають, що викладач був з ними коректним та тактовним та об'єктивно й прозоро оцінював знання;

12. Оцінені навчальні дисципліни студент би порадив іншим здобувачам вищої освіти.

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ ЩОДО УДОСКОНАЛЕННЯ ОСВІТНЬОЇ, ОРГАНІЗАЦІЙНОЇ ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ПІДТРИМКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ТА ЯКОСТІ ОСВІТИ

1-2. В анкетуванні взяли участь студенти першого (бакалаврського) (96,7 %) та другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальностей 181 Харчові технології (73,1 %) та 241 Готельно ресторанна справа (26,9 %);

3-4. Більшість опитаних студентів знає, що програми дисциплін розробляються та переглядаються із залученням студентів і вони мають можливість оцінювати роботу викладачів;

5. На питання, «Я хотів би (хотіла б) оцінювати зміст дисциплін та якість викладання» із 50 надісланих відповідей майже всі були стверджуючі «так»;

6-7. Стверджуючими були відповіді на питання, «Освіта, яку я отримую, є цікавою і стимулює розвиток інтелекту та критичного мислення» та «Всі викладачі мого університету (кафедри) висококваліфіковані та компетентні»;

8. На питання, «Я заздалегідь планував (планувала) навчатися за цією спеціальністю/освітньою програмою» – «так» відповіли більше 70 % опитаних, «ні» – 13,7 %;

9. Переважна більшість опитаних студентів мають змогу швидко контактувати з викладачами, якщо виникає така необхідність;

10. Більшість опитаних вважають доступність мережі Інтернет та інших баз даних для пошуку необхідних матеріалів, але біля 7 % вважають що не достатньо;

11-12. Також переважна більшість опитаних вважають, що розклад занять є ефективним та зручним, за виключенням 6% респондентів та мають можливість зустрічатися із керівництвом університету для звернень та вирішення проблемних питань.

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ ЩОДО ФОРМУВАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНОЇ ОСВІТНЬОЇ ТРАЄКТОРІЇ ЗВО

1-2. В анкетуванні взяли участь студенти першого (бакалаврського) (97,5 %) та другого (магістерського) рівня вищої освіти спеціальностей 181 Харчові технології (85 %) та 241 Готельно ресторанна справа (15 %);

4. На питання, «Як би Ви оцінили свою відвідуваність навчальних занять» із 40 відповідей 72,5 % відповіли «постійно, практично не пропускаю»; 12,5 % – «намагаюсь не пропускати фахові дисципліни»; 7,5 % – навчаються за індивідуальним графіком;

5. На питання, «Яким чином Вам як студентам на даній освітній програмі забезпечена можливість формування індивідуальної освітньої траєкторії» 65 % питаних відповіли «вибір навчальних дисциплін»; 32,5 % – «вибір форми і темпу здобуття освіти»;

6. Із 41 відповіді 92,7 % на питання, «Чи враховується ваша думка при виборі та формуванні тем курсових робіт та проєктів» відповіли що «так»;

7. На питання, «Які фахові дисципліни хотіли б Ви вивчати» отримано 8 відповідей, серед них: «Технологія виробництва чаю»; «Технологія виробництва харчових продуктів для діабетиків»; «Дисципліна для лаборанта...»;

8. Із 41 відповіді на питання, «Чи забезпечують повною мірою пропоновані Вам до вибору дисципліни формування компетентностей, необхідних для подальшої професійної діяльності» 87,8 % відповіли що «так», 12,2 % – «частково»;

9. На питання, «Яким чином дана освітня програма забезпечує набуття Вами соціальних навичок, які відповідають за успішну участь у роботі і не пов'язані із конкретною сферою діяльності?» більшість (57,5 %) відповіли, що «окремі дисципліни»; 35 % – «методи та форми проведення навчальних занять»; 7,5 % – «організація самостійної роботи на основі інтерактивних методів навчання»;

10. На питання, «Як Ви оцінюєте співвідношення теоретичної і практичної частини Вашого індивідуального плану» більшість (75,6 %) відповіла що «все влаштовує»; 19,5 % – «варто збільшити кількість практичних занять»;

11. На питання, «Які викладачі, на Вашу думку, вміють доступно і зрозуміло пояснити навчальний матеріал, зацікавити у вивченні своєї дисципліни?» отримано 17 відповідей серед яких найбільше зустрічалися такі імена як: Будник Н.В., Кайнаш А.П., Дубова Г.Є., Юхно В.М. та багато інших, які читають на даній освітній програмі;

12. Студенти задоволені процедурою обрання вибіркового компонентів так як із 39 наданих відповідей 97,4 % були стверджуючими.

РЕЗУЛЬТАТИ АНКЕТУВАННЯ УЧАСНИКІВ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ ЩОДО СИЛЬНИХ ТА СЛАБКІХ СТОРІН ОПП ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ

1. На перше питання отримано 29 відповідей з яких 96,6 % були стверджуючими (Так), що цілі та програмні результати навчання за ОПП відображають тенденції розвитку спеціальності на ринку праці;

2. 100 % ЗВО, які взяли участь в анкетуванні стверджують, що реалізація ОПП конструктивно взаємодіє з роботодавцями та провідними фахівцями галузі, які залучаються до освітнього процесу;

3-6. 100 % опитуваних відповіли, що методи навчання за ОПП забезпечують студентоцентризований підхід та сприяють реалізації принципів академічної свободи; освітні компоненти ОПП сприяють формуванню Soft skills здобувачів освіти; наявна чітка, прозора, доступна система контрольних заходів для оцінювання результатів навчання за освітньою програмою; навчальне середовище безпечне, без проявів будь-якої дискримінації;

7. На питання, «Навчання за ОПП передбачає системне використання засобів інформаційно-комунікаційних технологій дистанційного навчання, зокрема (можливі декілька варіантів)» із 29 наданих відповідей 27 (93,1 %) зазначили що Moodle, 18 (62,1 %) – Google Meet, 16 (55,2 %) – Zoom;

8. 96,6 % із 29 наданих відповідей відповіли «так» щодо наповнення робочих програм та силабусів сучасною літературою та авторськими публікаціями викладачів;

9. На питання, «Матеріально-технічна база забезпечена сучасним обладнанням, заклад освіти забезпечує своєчасне її оновлення» 93,1 % від опитаних відповіли що «так», інші 6,9 % відповіли «не завжди» (3,45 %) та «напевно» (3,45 %);

10-11. 100 % ЗВО із 29 опитаних відповіли «так» на питання «За бажанням здобувачі вищої освіти за ОПП залучаються до академічної мобільності» та «На сайті ПДАУ розміщено перелік вибіркових дисциплін, що забезпечує у повній мірі формування індивідуальної освітньої траєкторії у здобувачів вищої освіти»;

12. На питання «Які перспективи подальшого розвитку ОПП Ви вважаєте найважливішими?» отримано 21 відповіді, серед них можна виділити наступні: «Більше практичної підготовки для студентів»; «Підвищення якості навчання»; «Найважливішими перспективами розвитку ОПП є цифровізація навчання та інтеграція сучасних технологій»; «На мою думку, програму потрібно розвивати через більше практики для студентів, оновлення предметів та співпрацю з роботодавцями»