

**Звіт щодо аналізу результатів анкетування здобувачів вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем освіти (1-4 курсів) спеціальності 181 харчові технології (ОП Харчові технології) «Будуємо освітню програму разом»
Кафедра харчових технологій**

З 1 по 26 лютого 2021 року було проведено анкетування серед студентів 1-4 курсу спеціальності 181 Харчові технології. В анкетуванні прийняли участь 43 студента 1-4 курсу спеціальності 181 Харчові технології. Анкетування проводилось за 20 питаннями.

1. Мета освітньої програми «Харчові технології» - підготовка фахівців, які володіють концептуальними науковими та практичними знаннями і професійними компетентностями, необхідними для ефективної організації технологічного процесу виробництва безпечної та якісної харчової продукції; раціонально застосовують теоретичні знання та інноваційні підходи для розв'язання складних спеціалізованих задач і практичних проблем у сфері виробництва харчової продукції за невизначених умов. Чи погоджуєтесь Ви із змістом, чи хочете щось доповнити або замінити/прибрати?

За результатами анкетування:

- **98% надали відповідь «погоджуюсь»;**
- **2% не надали відповіді.**

2. Оцініть цілі навчання за освітньою програмою.

Цілі навчання: формування у здобувачів вищої освіти компетентностей, потрібних для професійної діяльності у сфері виробництва та управління якістю і безпечністю харчових продуктів, а саме:

- отримання знань для осмислення теорій, принципів і методів проектування й функціонування підприємств харчової промисловості та закладів ресторанного господарства;
- набуття майстерності, практичних умінь та навичок в галузі виробництва та технологій, що спеціалізуються на випуску якісної та безпечної харчової продукції;
- оволодіння методами застосування інноваційних підходів для удосконалення існуючих та розробки нових харчових технологій та ознайомлення з системою управління якістю та безпечністю харчових продуктів і принципами управління технологічними процесами їх виробництва;
- засвоєння правил застосування чинної законодавчої і нормативної бази та системи аналізу маркетингової діяльності в умовах виробництва.

За результатами анкетування середня оцінка – 4,6 (максимально – 5).

3. Чи можете надати пропозиції щодо перегляду цілей навчання? Або напишіть у полі «відповідь» «з усім погоджуюсь».

За результатами анкетування:

- **98% надали відповідь «з усім погоджуюсь»;**
- **2% не надали відповіді.**

4. Чи вважаєте Ви, що орієнтація освітньої програми має більш прикладний характер і спрямована на проектування та організацію технологічних процесів виробництва харчової продукції. Чи відповідає освітня програма вимогам стейкхолдерів-роботодавців і чи формує у Вас, як у майбутнього фахівця підприємницький стиль та інженерний інноваційний підхід до вирішення професійних завдань, вміння та навички щодо організації та раціоналізації технологічних процесів виробництва якісної та безпечної харчової продукції?

За результатами анкетування були надані такі відповіді:

«У повній мірі» -	87%;
«Не у повній мірі» -	9%;
«Не зовсім так» -	2%;
«З більшістю висловів не погоджуюсь»	2%;
«Не відповідає заявленому»	0%.

5. Прокоментуйте свою оцінку попереднього пункту у разі оцінювання нижче 5ти зірок.

У ході анкетування надішли такі коментарі:

- **«Не формує у мене, як у майбутнього фахівця підприємницький стиль та інженерний інноваційний підхід до вирішення професійних завдань, вміння та навички»;**
- **«Не в повній мірі формує майбутнього фахівця»;**
- **«Дають ті знання, які я вважаю не потрібними».**

6. Чи вистачає Вам кількості годин, відведених на практичну підготовку під час запропонованих видів практики?

За результатами анкетування:

- «так» відповіли **75%;**
- «не у повній мірі» - **23%;**
- «не вистачає» - **2%.**

7. Чи вистачає Вам годин, відведених на самостійну роботу?

У ході анкетування були надані такі відповіді:

«так, вистачає»	77%;
«вистачає, але не у повній мірі»	21%;
«не вистачає зовсім»	2%.

8. Які б додаткові фахові компетентності (ФК) Ви хотіли б отримати під час навчання за даною ОП? Якщо пропозицій не має, у полі «відповідь» напишіть «погоджуюсь без змін».

За результатами анкетування відповідь «погоджуюсь без змін» надали 100% респондентів.

9. Які б додаткові програмні результати навчання (ПР) Ви хотіли б отримати під час навчання за даною ОП? Якщо пропозицій не має, у полі «відповідь» напишіть «погоджуюсь без змін».

За результатами анкетування відповідь «погоджуюсь без змін» надійшла від 100% опитуваних.

10. Оцініть рівень викладання дисциплін та якість освітнього процесу на кафедрі харчових технологій?

За результатами анкетування середнє значення становить 4,65 з максимальних 5.

11. Надайте аргументи та пропозиції щодо покращення умов реалізації освітнього процесу на кафедрі харчових технологій, якщо у попередньому пункті виставлено оцінку нижче 5 зірок.

У ході анкетування були надані наступні пропозиції:

- «Почати відвідувати харчові комбінати»;
- «Не вистачає наочних матеріалів»;
- «Проводити більше заходів спрямованих на використання фахових знань».

12. Оцініть рівень матеріально-технічного забезпечення на кафедрі харчових технологій.

За результатами анкетування маємо середнє значення 4,79 з максимальних 5.

13. Поясніть власну відповідь за попереднім пунктом та надайте пропозиції, якщо виставили оцінку нижче 5ти зірок.

За результатами анкетування були надані такі відповіді:

- «На кафедрі є багато обладнання але деяке вже застаріле»;
- «Хотілося б, аби продуктами на відпрацювання лабораторних занять, забезпечував університет, а не все купляти за власний рахунок»;
- «Збільшити доступність до хімічних речовин для більш наглядного проведення реакції під час лабораторних робіт».

14. Оцініть рівень інформаційного та навчально-методичного забезпечення дисциплін

За результатами анкетування середнє значення становить 4,74 з максимальних 5.

15. Прокоментуйте власну відповідь, у разі оцінювання попереднього пункту нижче 5ти зірок.

**За результатами анкетування був єдиний коментар:
«Майже усі посібники та «методички» запозичені в інших вузів ...»**

16. Дисципліни з переліку компонент циклу загальної підготовки Ви хотіли би замінити, видалити або додати до існуючого переліку?

За результатами анкетування були надані лише такі відповіді:

- «Видалити філософію»;
- «Загальноосвітні прибрати».

17. Які дисципліни з переліку компонент циклу професійної підготовки Ви хотіли би замінити, видалити або додати до існуючого переліку? Аргументуйте відповідь, будь-ласка.

За результатами анкетування були надані такі відповіді:

- «Зменшити кількість хімії та збільшити предметів пов'язаних з біології»;
- «Додати психологію спілкування»;
- «Додати молекулярну кухню, вивчення кухні та культури різних держав»;
- «Теплотехніка та електротехніка. Я вважаю що ці предмети не потрібні технологу харчової промисловості бо вони, на мою думку не допоможуть нам краще розуміти нашу роботу».

18. Які вибіркові компоненти Ви хотіли б додати до переліку вибірових компонент факультетського каталогу або замінити?

За результатами анкетування були відповіді:

- «Організація ресторанного бізнесу»;
- «Організація, планування й управління на підприємствах галузі»;
- «Харчові і дієтичні добавки»;
- «Психологія бізнесу».

19. Аргументуйте свою відповідь, надану у попередньому пункті.

За результатами анкетування були відповіді:

- «Я вважаю це дуже цікавою та важливою дисципліною Харчові і дієтичні добавки»;
- «В майбутньому хочеться відкрити власний ресторан «Організація ресторанного бізнесу», «Організація, планування й управління на підприємствах галузі».

20. Надайте пропозиції щодо покращення наповнення або умов реалізації освітньої програми.

За результатами анкетування були надані такі пропозиції:

- «Аби університет забезпечував продуктами для практичних робіт»;
- «Наповнити освітню програму дійсно корисною сучасною інформацією що до харчових виробництв»;
- «Бажано розширити кількість дослідів та експериментів пов'язаних з поєднанням продуктів, смаків, покращення їх засвоюваності в організмі»;
- «Побільше лабораторних занять, де нас би навчали як проводити досліди та як користуватися обладнанням».

Побажання опитуваних щодо вдосконалення організації освітнього процесу в Університеті стосувались проведення і проходження практики, покращення стану аудиторного фонду, матеріально-технічного забезпечення, методичних матеріалів, збільшення кількості лабораторних занять тощо.

Результати опитування здобувачів вищої освіти першого (бакалаврського) рівня (1-4 курсів), які навчаються за спеціальності 181 Харчові технології (ОП Харчові технології) рекомендовано проаналізувати на засіданні кафедри харчових технологій хімічного факультету, враховуючи побажання студентів звернути увагу на організацію і проведення освітнього процесу.

Член Бюро із забезпечення
якості вищої освіти та освітньої
діяльності хімічного факультету



Чернушенко О. О.