**Звіт**

за результатами опитування бакалаврів, які завершили підготовку

за ОП «Харчові технології», спеціальність – 181 харчові технології,

«Якість освітньої програми»

Загальноуніверситетське опитування (анкета у Google-формі з доступом за корпоративним аккаунтом) було проведено з 20 червня 2023 року до 01 вересня 2023 року.

За результатами оцінювання якості освітньої програми «Харчові технології» доцільно виділити такі сильні сторони ОП.

1. Якість освітнього середовища, зокрема рівномірність навчального навантаження на здобувачів і достатність часу на самостійну роботу, оптимальність кількості контрольних заходів та обов’язкових індивідуальних робіт є хорошою.

2. Інформація про прийом на навчання є доступною.

3. Рівень поінформованості здобувачів щодо всіх аспектів навчання та викладання за освітньо-професійною программою «Харчові технології» є хорошим.

4. Матеріально-технічне та навчально-методичне забезпечення є достатнім і сприяє досягненню цілей ОП, завдань і програмних результатів навчання.

5. Програма була цікавою, насиченою та різносторонньою.

Водночас, до слабких сторін ОП «Харчові технології» за релевантними висновками можна віднести:

1. Не вповні реалізується здобувачами формування індивідуальної освітньої траєкторії.

2. Задоволеність формуванням м’яких навичок у здобувачів є низькою.

3. Не були залучені до освітнього процесу практики та експерти.

4. Низька участь здобувачів у науковій роботі та програмах міжнародної академічної мобільності.

Варто зазначити, що інформація щодо практичної підготовки містить ознаки викривлення, оскільки на запитання з однакової процедури одержано суперечливі відповіді. Так, на запитання «Вкажіть дисципліни, які Ви вивчали та можете виділити як найкращі серед всіх вивчених дисциплін, і які є важливими для Вашої професійної компетентності» та «Зазначте основні фактори (наприклад, тематичне та змістовне наповнення, викладач, методи проведення занять тощо), за потреби конкретизуйте за дисциплінами» одержано відповідь: «Змістовне наповнення курсу, запропоновані лабораторні заняття (на жаль, через сьогоднішні події не довелось відвідати їх очно)». Водночас, запитання «Оцініть якість практичної підготовки за ОП (практичні заняття, лабораторні роботи, навчальні екскурсії, підготовка проектів, всі види практик) щодо відповідності тенденціям розвитку сфери професійної діяльності за спеціальністю?» оцінено низько. Здобувачі за цією ОП протягом семи семестрів із восьми навчалися дистанційно через оголошену навесні 2020 року пандемію у зв’язку з коронавірусом, а також із повномасштабним вторгненням росії в Україну. Відповідно, усі практичні, лабораторні та інші заняття проводилися он-лайн, а також захисти кваліфікаційних робіт. Це ж підтвердили здобувачі у своїх відповідях: «На жаль, великою проблемою була неможливість проведення практичних занять, оскільки вони відіграють ключову роль у навчанні за цією спеціальністю».

Управлінські рішення для підвищення якості ОП та освітньої діяльності за нею:

1. покращити інформування здобувачів про загальноуніверситетське опитування шляхом анкетування у Google-формі та їх активну участь у цьому процесі з метою покращення якості ОП «Харчові технології»;
2. посилити практику інформування здобувачів про результати опитування щодо якості ОП «Харчові технології» та можливості брати участь у її розробленні;
3. розширити можливість реального вибору дисциплін за індивідуальною траєкторією;
4. більше уваги звертати на формування у здобувачів м’яких навичок під час проведення занять, практичної підготовки, а також вибору дисциплін за індивідуальною траєкторією;
5. залучати до освітнього процесу професіоналів-практиків;
6. переглянути робочі програми навчальних дисциплін щодо їх змісту та відповідності програмним результатам навчання;
7. залучати здобувачів до участі у науковій роботі та програмах міжнародної академічної мобільності.

Звіт розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології органічних продуктів (протокол № 7 від 25.01.2024 р.).

Гарант ОПП «Харчові технології» Любов ПАЛЯНИЦЯ