

РЕЗУЛЬТАТИ

моніторингу якості освітньої програми «Ресторанні технології» (за результатами надання освітніх послуг у 2 семестрі 2020-2021 н. р.) серед здобувачів вищої освіти освітнього рівня «бакалавр»

В опитуванні взяли участь 20 студентів, що складають 50 % від загальної кількості студентів, що навчаються за даною освітньою програмою.

Позитивним моментом анкетування є задоволеність студентів обраною освітньою програмою, як серед студентів 1го курсу так і серед студентів 2 та 3 курсів (рис.1 а,б)

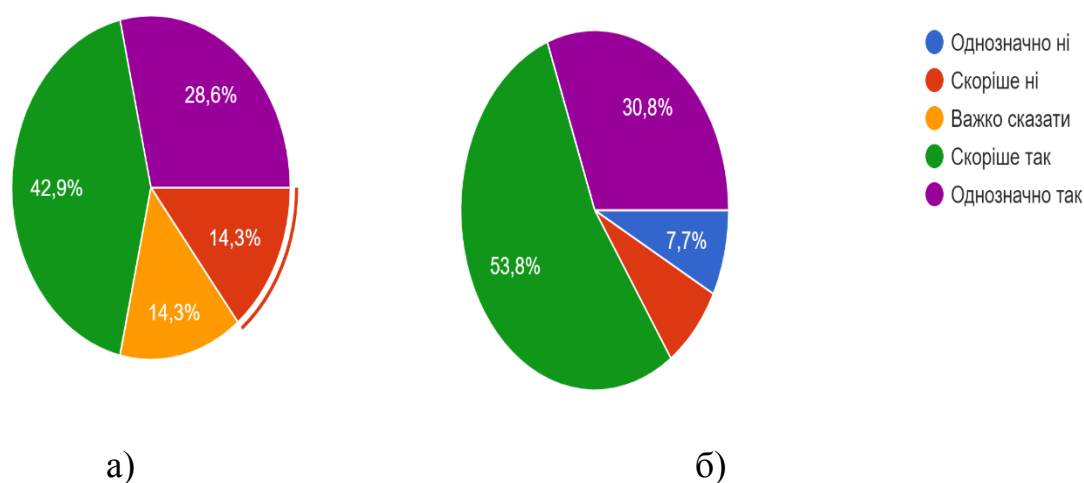


Рис 1. Якби Вам знову довелося вирішувати питання про вибір спеціальності, чи обрали би Ви знову спеціальність 181 Харчові технології освітня програма (ОП) "Ресторанні технології"? (а - 1й курс, б - 2й, 3й курс)

Більшість респондентів зійшлись на думці, що освітня програма має замало дисциплін професійно-практичного напрямку (рис.2). Прислухавшись до думки було вирішено ввести на першому курсі обов'язкову дисципліну Основи класичної кулінарії, що надасть змогу студентам з першого курсу зануритись в особливості професії.

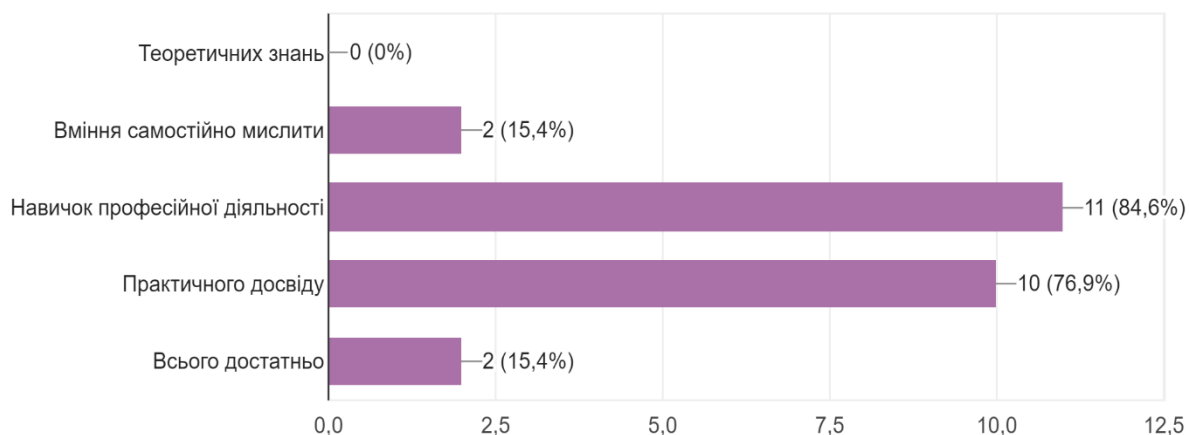


Рис 2. Чого, на Вашу думку, недостатньо дає навчання на ОП «Ресторанні технології» в ПУЕТ?

Завдяки злагодженій роботі кураторів та гаранта студенти 1-3 курсів знають про те що вони мають можливість вибору дисциплін та враховують їх думку при складанні освітньої програми.

Студентам було поставлено питання про дисципліни які їм найбільше сподобались.

Однозначним фаворитом серед опитаних студентів 1го курсу стала дисципліна Кулінарна етнологія та гастрономічний туризм, серед студентів другого та третього курсу дисципліни Харчові технології, Основи кондитерської майстерності та Прогресивні ресторани технології (Рис.3)



Рис.3. Які дисципліни були найбільш цікавими для Вас ?

Окрім того розглядалось питання стосовно дублювання змісту дисциплін.

Виявилось дублювання в дисциплінах Основи кондитерської майстерності та Технологія продукції ресторанного господарства в декількох темах. Дана ситуація виникла в наслідок того, що дисципліна Основи кондитерської майстерності є вибірковою. В подальшому будуть більш ретельно вивчатись робочі програми та силабуси вибіркових дисциплін професійного циклу.

Враховуючі, що більша частина навчання в 2020-2021 навчальному році проводилась дистанційно, студентів просили висловити свою думку сприводу організації навчання в цей період. Більшість студентів була задоволена якістю матеріалу та роботою викладачів, звичайно їм не вистачало живого спілкування та практичної роботи, також були присутні нарікання на якість зв'язку та перебої в роботі програми.

Результати анкетування були обговорені і схвалені на засіданні групи забезпечення спеціальності, вони будуть враховані при покращенні якості освітнього процесу за освітньою програмою «Ресторанні технології», зокрема при оновленні освітньої програми освітнього ступеня бакалавр в контексті збільшення дисциплін спрямованих на поглиблення практичних навичок. Також буде продовжуватися робота над причинами частково задоволення освітнім процесом, а на кураторських годинах, на зустрічах з гарантом буде зроблено акцент на перевагах і можливостях використання ресурсів бібліотеки ПУЕТ і репозитарію, веб-ресурсів для самоосвіти.

Так як студентам не вистачає практичних складових в навчанні планується проведення майстер-класів, які будуть транслювати онлайн, що надасть всім бажаючим долучитись та підвищити свої практичні навички та теоретичні знання.