

**Звіт щодо аналізу результатів анкетування здобувачів вищої освіти за другим (магістерським) рівнем освіти спеціальності 181 харчові технології (ОП Харчові технології)
«Викладач очима студента»
Кафедра харчових технологій**

Серед студентів 1 курсу спеціальності 181 було проведено опитування «Викладач очима студента» з дисциплін 2 семестру, до яких увійшли наступні:

- «Інноваційні ресторанны технології» (доц. Кондратюк Н.В., викл. Гончаренко І.П.),
- «Розробка нових харчових продуктів» (доц. Луценко М.В.),
- «Система управління логістичною діяльністю закладів ресторанного господарства» (доц. Кондратюк Н.В., доц. Новік Г.В.),
- «Моделювання технологічних процесів харчового виробництва» (доц. Луценко М.В.),
- «Технологічна експертиза безпеки харчової продукції» (доц. Чернушенко О.О.)

Студенти гр. ХТ-19м-3 проявили високу активність в проходженні анкетування. Надано результати опитування для 5 дисциплін: «Розробка нових харчових продуктів», «Інноваційні ресторанны технології», «Система управління логістичною діяльністю закладів ресторанного господарства», «Моделювання технологічних процесів харчового виробництва», «Технологічна експертиза безпеки харчової продукції».

Рейтинг викладачів наведений в таблиці 1.

Таблиця 1

**РЕЙТИНГ ВИКЛАДАЧІВ, ЩО ВИКЛАДАЮТЬ НА ХІМІЧНОМУ
ФАКУЛЬТЕТІ, ЗА ПОКАЗНИКОМ ЯКОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ
ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ (ПЯ) З ДИСЦИПЛІН, ЩО ВИКЛАДАЛИСЯ
У 2 СЕМЕСТРІ 2019-2020 н.р.**

| Прізвище, ім'я, по батькові викладача | Шифр кафедри | Назва дисципліни | Чисельність здобувачів вищої освіти | | % участі в анкетуванні | Рівень ПЯ (балів) |
|--|-----------------|--|--|--------------------------------------|---------------------------|----------------------|
| | | | Які мали здійснювати оцінювання | Які взяли участь в анкетуванні | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| Чернушенко Олена Олександрівна | ХТХ | Технологічна експертиза безпеки харчової продукції | 7 | 5 | 71 | Високий 95. |
| Гончаренко Ірина Петрівна | ХТХ | Інноваційні ресторанны технології | 7 | 5 | 71 | Високий 97.8 |

| | | | | | | |
|--------------------------------------|-----|--|---|---|----|----------------------------|
| Кондратюк Наталія Вячеславівна | ХТХ | Інноваційні ресторанні технології | 7 | 5 | 71 | Високий 100 |
| Луценко Марина Василівна | ХТХ | Розробка нових харчових продуктів | 7 | 5 | 71 | Вище середнього 74,9 |
| Кондратюк Наталія Вячеславівна | ХТХ | Система управління логістичною діяльністю закладів ресторанного господарства | 7 | 5 | 71 | Високий 100 |
| Новік Ганна Вікторівна | ХТХ | Система управління логістичною діяльністю закладів ресторанного господарства | 7 | 5 | 71 | Високий 89,9 |
| Луценко Марина Василівна. | ХОХ | Моделювання технологічних процесів харчового виробництва | 7 | 5 | 71 | Вище середнього 80 |

Аналіз оцінювання якості викладання дисциплін за твердженнями № 1-7 анкети показало високе оцінювання роботи доц. Чернушенко О.О., асист. Гончаренко І.П. доц. Кондратюк Н.В., доц. Новік Г.В.: та вище середнього оцінювання доц. Луценко М. В.

Щодо оцінювання студентами роботи доц. Чернушенко О.О.: найменшу кількість балів доц. Чернушенко О.О. одержала за питання № 7 («Викладач застосовував інтерактивні форми проведення занять...», 6,5 балів із 7 балів). Високі бали за десяти положенням свідчать про: проведення занять державною мовою з використанням презентацій; уміння працювати з аудиторією.

Щодо питання № 13 «Що найбільше сподобалося під час вивчення дисципліни?» студенти відмітили, що їм сподобався професіоналізм, забезпеченість курсу методичним матеріалом, та лабораторних робіт технічним обладнанням, відповідальність викладача та рішення практичних задач, обговорення усіх питань.

Таким чином, відповідно до характеристики рівнів та діапазону значень показника узагальненої оцінки якості організації освітньої діяльності при викладанні навчальних дисциплін (додаток 3 Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДНУ), викладач **Чернушенко О.О.** має високий рівень якості викладання дисципліни

«Технологічна експертиза безпеки харчової» (95 балів). Викладач характеризується високим рівнем професіоналізму, вміло формує інтерес студентів до дисципліни, організований та об'єктивний в оцінці їх навчальних досягнень.

Щодо оцінювання студентами роботи асист. Гончаренко І.П.: має високі бали за усіма положенням, що свідчать про: проведення занять державною мовою з використанням презентацій; уміння працювати з аудиторією, давати чіткі рекомендації.

Таким чином, відповідно до характеристики рівнів та діапазону значень показника узагальненої оцінки якості організації освітньої діяльності при викладанні навчальних дисциплін (додаток 3 Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДНУ), викладач **Гончаренко І.П.** має високий рівень якості викладання дисципліни «Інноваційні ресторани технології» (97,8 балів). Викладач характеризується високим рівнем професіоналізму, вміло формує інтерес студентів до дисципліни, організований та об'єктивний в оцінці їх навчальних досягнень

Щодо оцінювання студентами роботи доц. Кондратюк Н.В.: має високі бали за усіма положенням, що свідчать про: проведення занять державною мовою з використанням презентацій; уміння працювати з аудиторією, давати чіткі рекомендації.

Щодо питання № 13 «Що найбільше сподобалося під час вивчення дисципліни?» студенти відмітили, що їм сподобались цікаві лекції, відношення викладача до студентів, використання відео при викладанні матеріалу, цікава подача лекційного матеріалу.

Таким чином, відповідно до характеристики рівнів та діапазону значень показника узагальненої оцінки якості організації освітньої діяльності при викладанні навчальних дисциплін (додаток 3 Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДНУ), викладач **Кондратюк Н.В.** має високий рівень якості викладання дисципліни «Інноваційні ресторани технології» та «Система управління логістичною діяльністю закладів ресторанного господарства» (100 балів). Викладач характеризується високим рівнем професіоналізму, вміло формує інтерес студентів до дисципліни, організований та об'єктивний в оцінці їх навчальних досягнень

Щодо оцінювання студентами роботи доц. Луценко М. В.: найвищу кількість балів доц. Луценко М. В. отримав за питання № 3 («Викладач підтримував контакт з аудиторією, вільно, змістовно та зрозуміло відповідав на питання студентів, наводив приклади із практики»).

Найнижчу кількість балів було поставлено за питання № 5 («Викладачем були чітко визначені вимоги та надані рекомендації щодо виконання самостійної роботи, необхідної для цього літератури та джерел її отримання») та № 7 («Викладач застосовував інтерактивні форми проведення занять: мозковий штурм, активне залучення студентів до обговорення, тренінг, круглий стіл, кейс-метод тощо»), № 8 («Заняття проводилися із

використанням мультимедійного проектору / інтерактивної дошки / роздаткового матеріалу»).

Щодо питання № 13 «Що найбільше сподобалося під час вивчення дисципліни?» студенти відмітили, що їм сподобався індивідуальний підхід до кожного студента.

Викладач доц. Луценко М. В. має рівень якості викладання дисципліни «Розробка нових харчових продуктів» та «Моделювання технологічних процесів харчового виробництва» вище середнього (74,9 та 80 балів). Рівень якості організації освітньої діяльності досить високий. Викладач якісно подає навчальний матеріал, вміє організувати самостійну роботу студентів, є дисциплінованим в реалізації своїх професійних обов'язків.

Щодо оцінювання студентами роботи доц. Новік Г.В.: має високі бали за усіма положенням, що свідчать про: проведення занять державною мовою з використанням презентацій; уміння працювати з аудиторією, давати чіткі рекомендації. Найменшу кількість балів Новік Г.В. одержала за питання № 2 («Викладач вільно володів матеріалом, ясно та логічно викладав його, коментував складні моменти, ...»), 4,3 балів із 5 балів) та №3 «Викладач підтримував контакт з аудиторією, вільно, змістовно та зрозуміло відповідав анкети» 4,4 балів із 5 балів).

Таким чином, відповідно до характеристики рівнів та діапазону значень показника узагальненої оцінки якості організації освітньої діяльності при викладанні навчальних дисциплін (додаток 3 Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в ДНУ), викладач Новік Г.В. має високий рівень якості викладання дисципліни «Система управління логістичною діяльністю закладів ресторанного господарства» (89,9 балів). Викладач характеризується високим рівнем професіоналізму, вміло формує інтерес студентів до дисципліни, організований та об'єктивний в оцінці їх навчальних досягнень

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



Чернушенко О. О.