

З В І Т

про результати маркетингового дослідження на тему «Моніторинг якості викладання навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності» серед здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Львівського державного університету фізичної культури ім. Івана Боберського»

Метою моніторингу якості викладання навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності» було вивчення рівня задоволеності студентів, як споживачів освітніх послуг, а саме: ефективність викладання, професійні навички, які формує навчальна дисципліна, доцільність тематики дисципліни, змістовне наповнення тем, матеріально-технічні та навчально-методичні ресурси.

Моніторинг якості у Львівському державному університеті фізичної культури ім. Івана Боберського здійснювався шляхом проведення *online-анкетування за допомогою Google form*.

Учасники анкетування – студенти II курсу денної форми навчання, які навчаються за ступенем вищої освіти *бакалавр* спеціальності «Готельно-ресторанна справа».

В опитуванні взяли участь *71% респондентів*.

Першочерговими запитаннями для респондентів було дослідження враження студентів від навчальної дисципліни та роботи викладача (рис.1, 2).

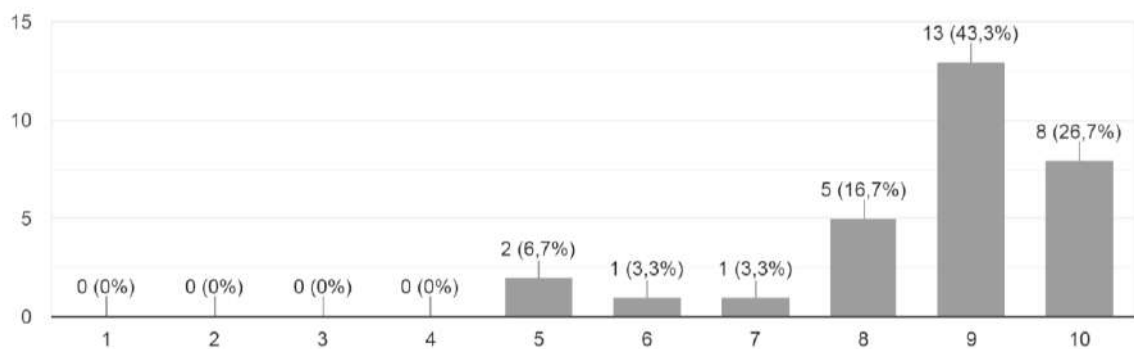


Рис. 1. «Оцініть своє враження від навчальної дисципліни за 10-ти бальною шкалою (1 – не потрібна, не цікава; 10-надзвичайно потрібна і цікава)»

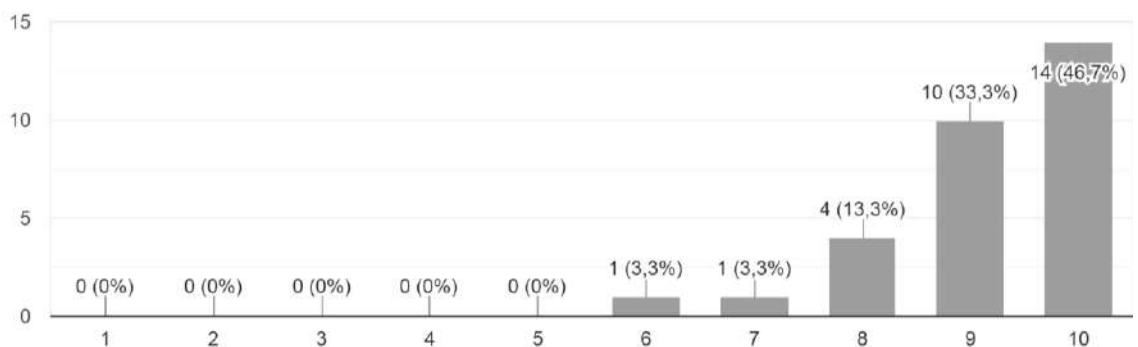


Рис.2. «Оцініть своє враження від роботи викладача за 10-ти бальною шкалою (1-не виправдав мої очікування, викладає не цікаво; 10-робота викладача викликає надзвичайне зацікавлення)»

Результати показали, що із загальної кількості опитаних 87% респондентів вважають навчальну дисципліну «Основи кулінарної майстерності» потрібною та цікавою.

Професійна майстерність викладача – основа його компетентності, яка включає у свій зміст гуманістичну спрямованість (на особистість іншої людини), професіоналізм (уміння мислити і діяти професійно), педагогічні здібності (психічні особливості викладача) та педагогічну техніку (застосування раціональних методів навчання). Успішне поєднання цих елементів професійної майстерності науково-педагогічного працівника є результатом високої якості навчання та мотивації студентів. 93% респондентів відмітили, що робота викладача даної дисципліни викликає зацікавлення та виправдовує очікування.

Вдало підібрана тематика навчальної дисципліни є запорукою успішно закріпленого матеріалу студентами, адже очікування, які стоять перед здобувачами повинні бути виправдані завдяки професійно підбраному матеріалу, його якісному донесенні та можливістю ефективного застосування у майбутній професійній діяльності. Результати опитування показали, що 53,3% респондентів вважають, що переважна більшість тем є необхідними, але варто наголосити і на той факт, що 43,3% вважають, що частина тем необхідні для професійного вдосконалення (рис.3). Відповідно до результатів опитування даного питання впливають дані щодо наступного, а саме 73,3% респондентів вважають, що переважна більшість тем мають цікаве та інформативне змістовне наповнення (рис.4).

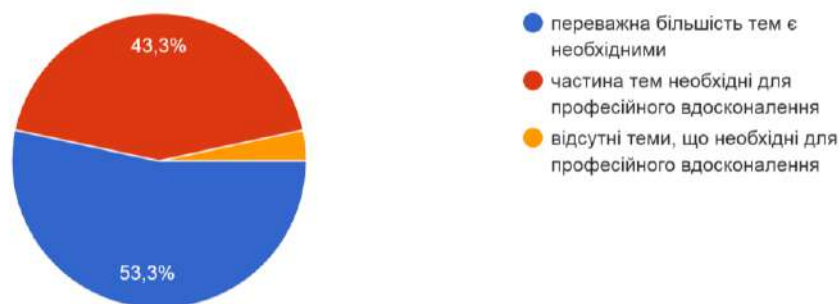


Рис.3. «Чи доцільно підібрана тематика навчальної дисципліни?»

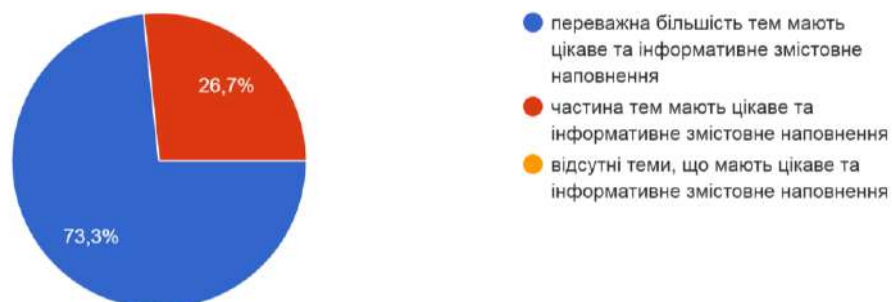


Рис.4. «Чи вдало підібрано змістовне наповнення тем навчальної дисципліни?»

Формування професійних компетентностей студента сьогодні вимагає від навчального закладу принципово нового підходу: навчити здобувача ефективно

використовувати набуті знання, потенційні можливості та зовнішні ресурси у своїй професійній діяльності для досягнення поставленої мети. Результати дослідження щодо формування професійних компетентностей дисципліни «Основи кулінарної майстерності» показали найрізноманітніші відповіді студентів: виготовлення різних кулінарних виробів, вихованість, вміння готувати страви, удосконалення практичних навичок, грамотна та красива робота з їжею, колективна робота, кулінарна майстерність, відповідальність студентів за виконання завдання, організованість, творчість, терпіння, уважність, вміння володіти термінами, розуміння технологічного процесу, спілкування.

Опанування змістом навчання студентів у більшій мірі залежить від методів навчання, які використовує викладач у своїй дисципліні. Саме тому важливим є питання дослідження форми викладання навчальної дисципліни із потребами та інтересами студентів. Результати опитування показали, що більшість респондентів (87%) вважають, що викладач застосовує інноваційні форми викладання дисципліни (рис.5).

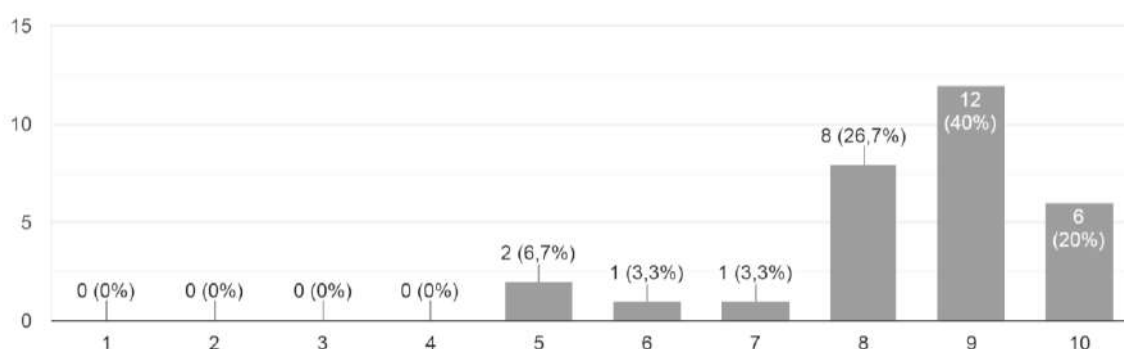


Рис.5. «Оцініть форми викладання навчальної дисципліни за 10-ти бальною шкалою (1-застарілі; 10-інноваційні)»

Міжнародні дослідження показують, що якісна система оцінювання знань і вмінь студента є важливою компонентою у підвищенні мотивації до навчання. Саме тому, одним із стратегічних завдань автора навчальної дисципліни є розробка якісної системи оцінювання знань, яка буде відповідати інтересам студента та вмотивувати у навчальному процесі. Результати нашого дослідження вказують, що 26 студент із 30 – відмітили високою бальною оцінкою систему оцінювання знань викладачем при вивченні дисципліни «Основи кулінарної майстерності» (рис.6).

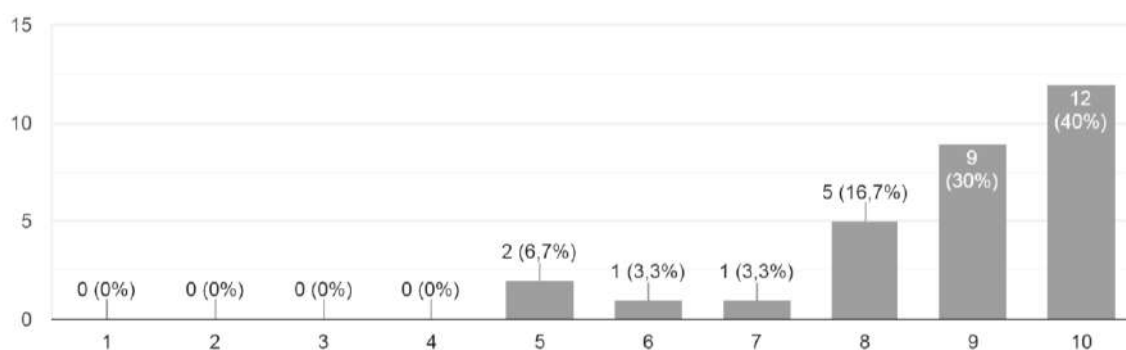


Рис.6. «Оцініть систему оцінювання знань і вмінь в межах навчальної дисципліни за 10-ти бальною шкалою (1-необ'єктивна, незручна; 10-зручна, об'єктивно оцінює вашу підготовленість)»

Ефективне опанування навчальним матеріалом дисципліни вимагає додаткового опрацювання літературних, інформаційних джерел, які допомагають значно якісніше оволодіти навчальним матеріалом та здобути додаткові знання. Результати дослідження вказують, що студенти II навчального року спеціальності «Готельно-ресторанний бізнес» при підготовці до навчальної дисципліни «Основи кулінарної майстерності» використовують матеріали репозитарію ЛДУФК (52%), а також інші джерела мережі інтернет (31%) (рис.7).

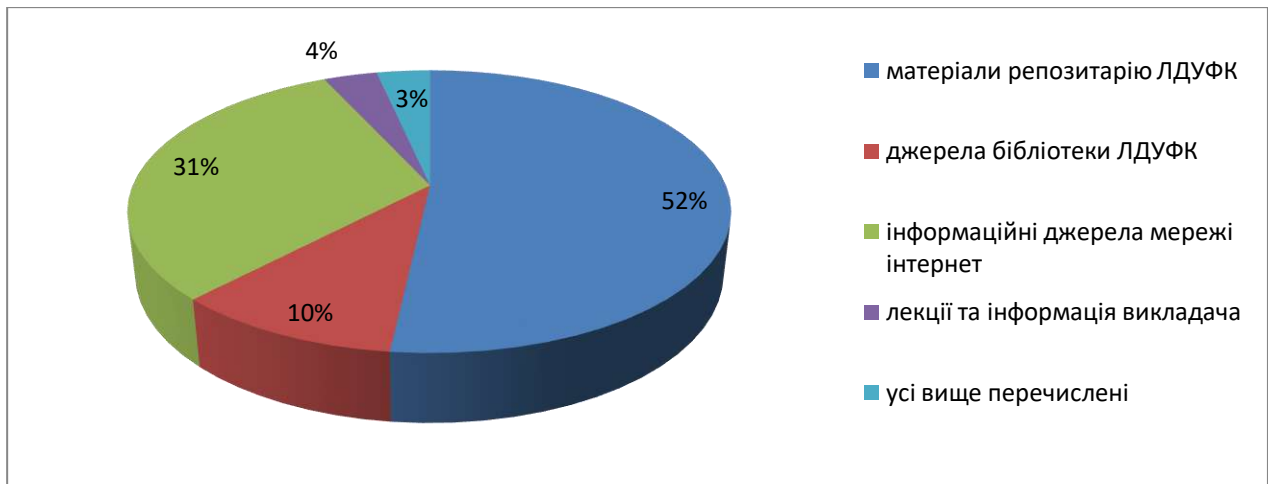


Рис.7. «Які інформаційні джерела Ви переважно використовуєте для вивчення дисципліни?»

Респондентам було запропоновано обрати декілька варіантів завдань, які викладач застосовує для контролю знань студентів при вивченні тем навчальної дисципліни. Результати дослідження свідчать, що здобувачі задоволені кількістю завдань для контролю (рис.8).

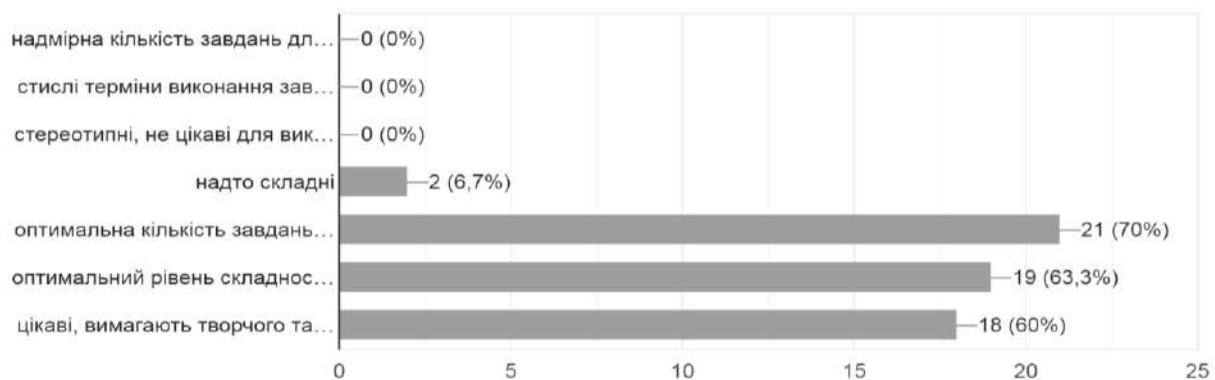


Рис.8. «Сформулюйте свою думку щодо добору завдань для контролю в межах навчальної дисципліни»

Результати відкритого запитання «Висловіть свої побажання щодо удосконалення змісту навчальної дисципліни, роботи викладача, системи контролю тощо» вказують на те, що більшість студентів задоволені змістом та якістю викладання дисципліни. Все ж частина респондентів пропонують удосконалити навчальний процес за допомогою введення більшої кількості практичних занять.