

Аналіз результатів моніторингу якості надання освітніх послуг за ОП
«Харчові технології та інженерія» (I семестр 2025–2026 н.р.)

У I семестрі 2025–2026 навчального року було проведено моніторинг якості надання освітніх послуг серед здобувачів вищої освіти освітньої програми «Харчові технології та інженерія». В опитуванні взяли участь 28 студентів денної форми навчання, серед яких 5 студентів першого курсу (17,9 %), 2 студенти другого курсу (7,1 %), 7 студентів третього курсу (25,0 %) та 14 студентів четвертого курсу (50,0 %).

Свідомість вибору освітньої програми та участь у забезпеченні її якості

Результати опитування свідчать про високий рівень задоволеності обраною спеціальністю. Повторно обрали б освітню програму 85,7 % здобувачів (50,0 % – «однозначно так», 35,7 % – «скоріше так»). Лише 10,7 % респондентів висловили негативне ставлення, а 3,6 % вагалися з відповіддю.

Усі опитані (100 %) підтвердили, що знають зміст та призначення освітньої програми. Разом з тим лише половина студентів (50 %) бере безпосередню участь у заходах щодо вдосконалення освітнього процесу, що свідчить про необхідність активнішого залучення здобувачів до процедур забезпечення якості освіти.

Якість освітнього процесу

Більшість студентів позитивно оцінюють якість викладання навчальних дисциплін. Методами викладання задоволені 96,4 % респондентів, із них 71,4 % надали найвищу оцінку. Рівень викладання дисциплін позитивно оцінили всі опитані: 78,6 % відповіли «однозначно так», ще 21,4 % – «скоріше так».

Особливо високі результати отримано щодо прозорості системи оцінювання: 89,3 % студентів зазначили, що викладачі повністю ознайомлюють їх із формами контролю та критеріями оцінювання, ще 10,7 % оцінили цей показник позитивно.

Процедура формування індивідуальної освітньої траєкторії є зрозумілою для більшості здобувачів. Позитивну відповідь надали 75 % студентів, тоді як 17,9 % вказали на часткове розуміння процедури, а студенти першого курсу (7,1 %) ще не здійснювали вибір дисциплін.

Аналіз відкритих відповідей показав, що переважна більшість студентів не вбачає необхідності у доопрацюванні освітніх компонентів. Водночас окремі здобувачі запропонували включити до освітньої програми теми, пов'язані із сучасними технологіями переробки вторинної сировини, інноваційним пакуванням продукції, сучасними трендами харчової промисловості та основами кулінарії.

Академічна доброчесність та безпечне освітнє середовище

Моніторинг засвідчив високий рівень сформованості культури академічної доброчесності. Майже всі студенти (92,9 %) підтвердили, що викладачі систематично інформують їх про принципи академічної доброчесності, а така ж кількість здобувачів підписала декларацію

академічної доброчесності.

96,4 % опитаних не стикалися з проявами академічної недоброчесності протягом навчання. Лише один студент повідомив про випадок необ'єктивного оцінювання. Як основний механізм профілактики академічної недоброчесності більшість респондентів визначили проведення систематичної роз'яснювальної роботи серед студентів.

Усі учасники опитування підтвердили відсутність фактів корупції під час навчання. Випадків булінгу з боку одногрупників не зафіксовано, а лише один студент утримувався від однозначної оцінки щодо взаємовідносин із викладачами.

Інформаційне забезпечення та студентська обізнаність
Моніторинг показав, що існує потреба у підвищенні рівня поінформованості студентів щодо окремих можливостей університету. Лише 35,7 % респондентів користуються електронною бібліотекою ПУЕТ, тоді як половина студентів не користується її ресурсами, а ще 14,3 % не знають, як це робити.

Про можливості академічної мобільності обізнані 57,1 % студентів, а щодо формальної та неформальної освіти – 64,3 %. Отже, доцільним є посилення інформаційної роботи щодо цих напрямів.

Практична підготовка та професійний розвиток
Більшість студентів (53,6 %) уже поєднують навчання з роботою, проте лише 21,4 % працюють безпосередньо за спеціальністю, тоді як 46,4 % працевлаштовані в інших сферах.

Основними труднощами під час навчання студенти назвали зовнішні чинники, пов'язані з воєнним станом: повітряні тривоги, перебої з електропостачанням, нестабільний інтернет- зв'язок.

Більшість респондентів (53,6 %) вважають, що мають достатній рівень професійної підготовки. Разом із тим частина студентів відзначила потребу у розширенні практичних навичок, поглибленні фахових знань та вдосконаленні володіння іноземними мовами.

Позитивним є те, що понад половина студентів підтримує проведення регулярних зустрічей із роботодавцями та представниками галузі, що свідчить про зацікавленість у посиленні практичної складової освітнього процесу.

Організація освітнього процесу

Усі студенти підтвердили доступність консультацій викладачів як в онлайн-, так і в офлайн-форматі. Випадків відмови у проведенні консультацій під час моніторингу не зафіксовано.

92,9 % здобувачів вважають обсяг самостійної роботи оптимальним. Переважна більшість студентів також позитивно оцінює рівень безпеки під час навчання та зазначає, що в університеті регулярно проводяться інструктажі й інформаційні заходи щодо дій під час надзвичайних ситуацій.

Висновки

Результати моніторингу свідчать про високий рівень задоволеності

здобувачів якістю освітнього процесу за освітньою програмою «Харчові технології та інженерія». Сильними сторонами програми є професійний рівень викладачів, прозорість оцінювання, дотримання принципів академічної доброчесності, доступність консультацій, позитивний психологічний клімат та відсутність корупційних ризиків.

Водночас результати опитування визначили напрями подальшого вдосконалення освітньої програми, серед яких: активніше залучення студентів до процедур забезпечення якості освіти, посилення практико-орієнтованої підготовки, розширення співпраці з роботодавцями, популяризація можливостей академічної мобільності, неформальної освіти та електронних ресурсів університету, а також подальший розвиток компетентностей у сфері сучасних харчових технологій, інноваційного виробництва та професійної іншомовної підготовки.