

БІЛОЦЕРКІВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Факультет екології, біоресурсів та харчових технологій

АНАЛІТИЧНИЙ ЗВІТ

за результатами опитування здобувачів другого (магістерського) рівня
освітньо-професійної програми «Харчові технології» у 2026 році

Респондентів	Середній бал	Оцінки 4–5	Максимальні оцінки «5»
17	4.35 / 5	84.1%	58.8%

1. Мета та методика аналізу

Опитування проведено серед здобувачів другого (магістерського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Харчові технології». До аналізу включено 17 анкет, поданих у період 24–28 червня 2026 року. Анкета містила 10 закритих питань із п'ятибальною шкалою (1 – найнижча оцінка, 5 – найвища) та відкрите поле для зауважень і пропозицій.

Для кожного питання розраховано середній бал, медіану, частку позитивних оцінок 4–5, частку максимальних оцінок «5» та частку низьких оцінок 1–2. Результати мають описовий характер і відображають думку опитаних магістрів у межах цієї вибірки.

2. Узагальнені результати

Загальний середній бал за всіма 170 числовими відповідями становить 4.35 із 5, медіана – 5. Частка оцінок 4–5 становить 84.1%, а частка максимальних оцінок «5» – 58.8%. Низькі оцінки 1–2 становлять 6.5% усіх відповідей.

№	Показник	Середній бал	4–5, %	5, %	1–2, %
1	Відповідність змісту ОПП сучасним професійним вимогам	4.24	88.2	52.9	11.8
2	Достатність практичних занять і виробничої практики	4.00	76.5	47.1	11.8
3	Професійна компетентність викладачів	4.65	94.1	70.6	0.0
4	Підтримка наукового дослідження	4.29	76.5	58.8	5.9
5	Доступ до лабораторій, баз та інформаційних ресурсів	4.06	58.8	52.9	5.9
6	Логічність і зручність структури ОПП	4.47	94.1	58.8	5.9

7	Досягнення заявлених програмних результатів навчання	4.41	82.4	64.7	5.9
8	Об'єктивність оцінювання та ефективність зворотного зв'язку	4.47	88.2	64.7	5.9
9	Вплив ОПП на конкурентоспроможність на ринку праці	4.35	88.2	52.9	5.9
10	Загальна задоволеність навчанням за ОПП	4.53	94.1	64.7	5.9

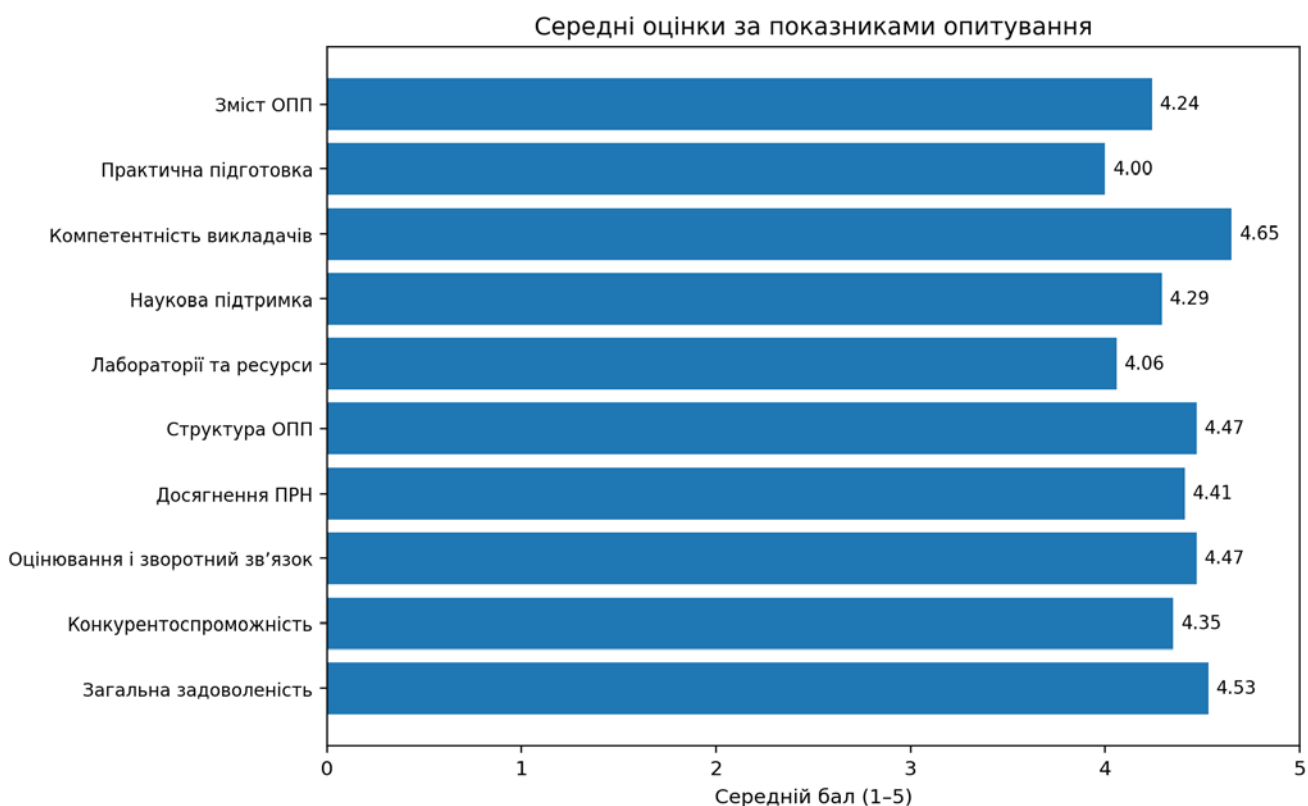


Рис. 1. Середні оцінки магістрів за основними показниками ОПП

3. Сильні сторони освітньо-професійної програми

Найвищу оцінку отримала професійна компетентність викладачів та їхня здатність інтегрувати власний практичний досвід і результати наукових досліджень в освітній процес – 4,65 бала. Позитивні оцінки 4–5 за цим показником дали 94,1% респондентів, а максимальну оцінку «5» – 70,6%.

Високо оцінено логічність і зручність структури ОПП – 4,47 бала, а також об'єктивність системи оцінювання та ефективність механізму зворотного зв'язку – 4,47 бала. Загальна задоволеність навчанням за ОПП становить 4,53 бала, при цьому 94,1% магістрів поставили оцінки 4–5.

Показник досягнення заявлених програмних результатів навчання становить 4,41 бала, що свідчить про переважно позитивне сприйняття здобувачами сформованості передбачених ОПП компетентностей.

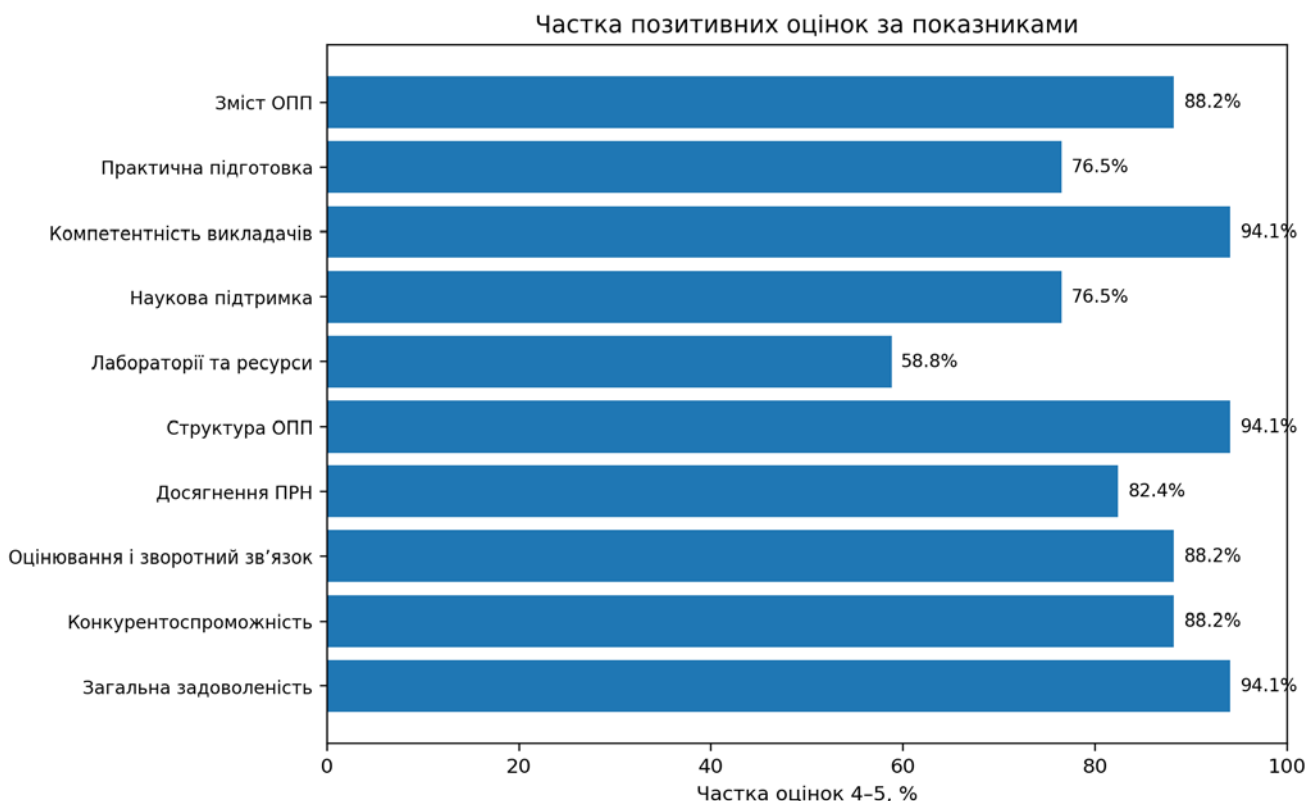


Рис. 2. Частка позитивних оцінок (4–5) за показниками

4. Питання, що потребують уваги

Найнижчий середній бал зафіксовано за питанням достатності практичних занять і виробничої практики – 4,00 бала. Позитивні оцінки 4–5 становлять 76,5%, однак одночасно 11,8% відповідей припадає на оцінки 1–2. Це вказує не на загальне незадоволення, а на неоднорідність досвіду окремих здобувачів щодо практичної складової підготовки.

Другим напрямом для вдосконалення є доступ до спеціалізованих лабораторій, навчально-виробничих баз та актуальних інформаційних ресурсів. Середній бал – 4,06, а частка оцінок 4–5 – лише 58,8%, що є найнижчим значенням серед усіх показників. Шість із 17 респондентів оцінили цей аспект на «3», один – на «2».

Підтримка наукового дослідження отримала 4,29 бала; позитивні оцінки 4–5 становлять 76,5%. Для магістерського рівня цей результат доцільно розглядати як сигнал до посилення системності консультаційного, лабораторного та інформаційного супроводу дослідницької роботи.

Відповідність змісту навчальних дисциплін сучасним професійним вимогам оцінена в 4,24 бала. Загальна оцінка є позитивною, але наявність двох низьких оцінок (1 і 2) свідчить про доцільність періодичного перегляду змісту окремих освітніх компонентів із залученням роботодавців, випускників та здобувачів.

5. Розподіл оцінок

Із 170 отриманих числових оцінок 100 відповідей (58,8%) становлять «5», 43 (25,3%) – «4», 16 (9,4%) – «3», 8 (4,7%) – «2» і 3 (1,8%) – «1». Таким чином, позитивні оцінки 4–5 суттєво переважають, однак поодинокі низькі оцінки концентруються насамперед у питаннях практичної підготовки, доступу до ресурсів та окремих аспектів підтримки.

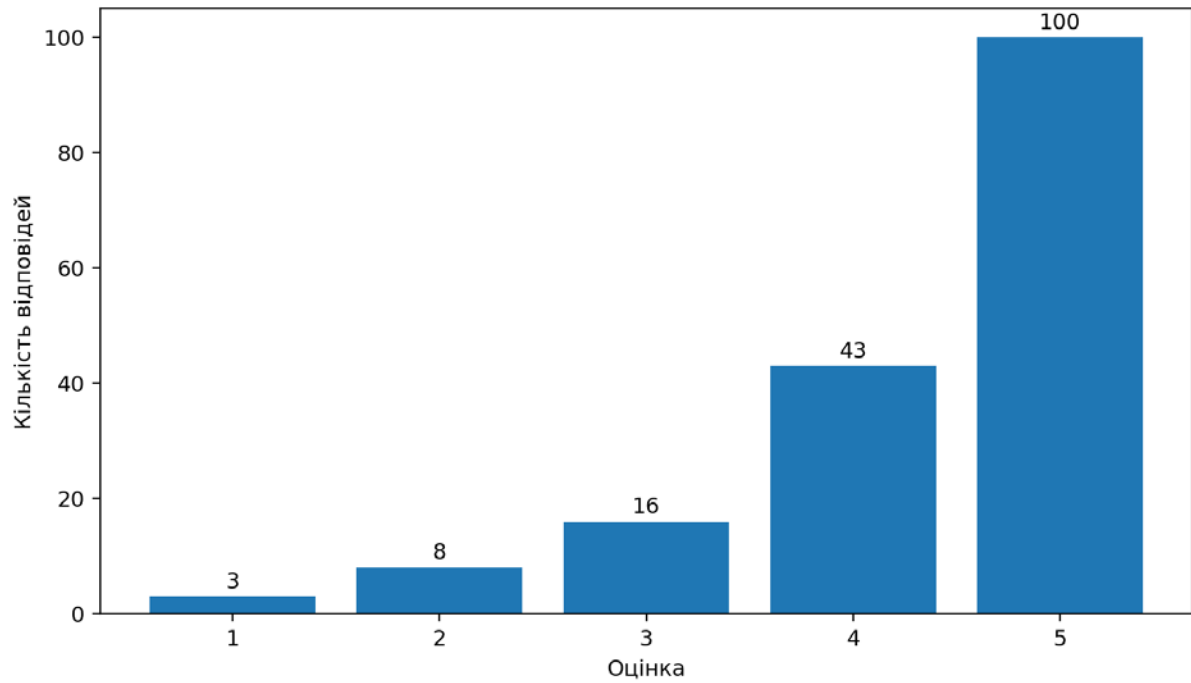


Рис. 3. Розподіл усіх оцінок, наданих магістрами

6. Аналіз відкритих відповідей

Відкрите поле для зауважень і пропозицій заповнили лише окремі респонденти. Отримані відповіді мають переважно нейтрально-позитивний характер: «Усе влаштовує», «Відсутні», «Немає»; одна відповідь містить лише символ «...». Конкретних пропозицій щодо зміни освітньої програми у відкритих відповідях не зафіксовано.

Через відсутність змістовних відкритих коментарів основним джерелом для визначення напрямів удосконалення у цьому опитуванні є кількісні оцінки та їх розподіл.

7. Рекомендації за результатами опитування

З огляду на переважно позитивні результати опитування рекомендовано підтримувати успішні освітні практики та врахувати такі напрями подальшого вдосконалення ОПП «Харчові технології»:

1. Продовжувати розвиток практикоорієнтованого навчання через використання актуальних виробничих кейсів, аналіз технологічних даних і залучення досвіду підприємств харчової галузі.

2. Приділяти увагу інформуванню здобувачів про можливості та умови використання спеціалізованих лабораторій, навчально-виробничих баз і електронних інформаційних ресурсів; враховувати їхні потреби під час планування використання цих ресурсів.

3. Підтримувати консультаційний і методичний супровід магістерських досліджень, ураховуючи індивідуальні потреби здобувачів у плануванні експериментів, опрацюванні результатів та представленні наукових напрацювань.

4. Зберігати й поширювати позитивний досвід інтеграції наукових результатів і професійного досвіду викладачів в освітній процес.

5. У межах періодичного перегляду ОПП враховувати пропозиції здобувачів, випускників і роботодавців щодо актуалізації змісту освітніх компонентів відповідно до розвитку харчових технологій, цифровізації, безпеності та якості харчових продуктів.

6. Продовжувати регулярне опитування здобувачів, обговорювати його результати під час перегляду ОПП та інформувати студентів про враховані пропозиції й ухвалені рішення.

8. Висновки

Результати опитування магістрів у 2026 році свідчать про високий загальний рівень задоволеності освітньо-професійною програмою «Харчові технології». Середній інтегральний показник становить 4,35 бала з 5, а 84,1% усіх оцінок належать до позитивного діапазону 4–5.

До найбільш виражених сильних сторін належать професійна компетентність викладачів, логічність структури ОПП, система оцінювання і зворотного зв'язку та загальна задоволеність навчанням. Пріоритетними напрямками вдосконалення доцільно визначити практичну підготовку, доступ до лабораторної та інформаційної інфраструктури, а також системний супровід магістерських досліджень.

З огляду на обсяг вибірки (17 респондентів) результати слід трактувати як описову оцінку досвіду опитаних здобувачів, а висновки доцільно використовувати у комплексі з іншими інструментами внутрішнього забезпечення якості освіти.