

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА АНКЕТУВАННЯ

Наданий документ містить результати опитування 55 студентів-магістрів, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Харчові технології».

Мета анкетування — оцінка різних аспектів освітньої програми, від її змісту та структури до якості викладання і задоволеності студентів.

Оцінювання проводилося за 5-бальною шкалою, де:

1 — найнижча оцінка (повністю незадовільно/не згоден).

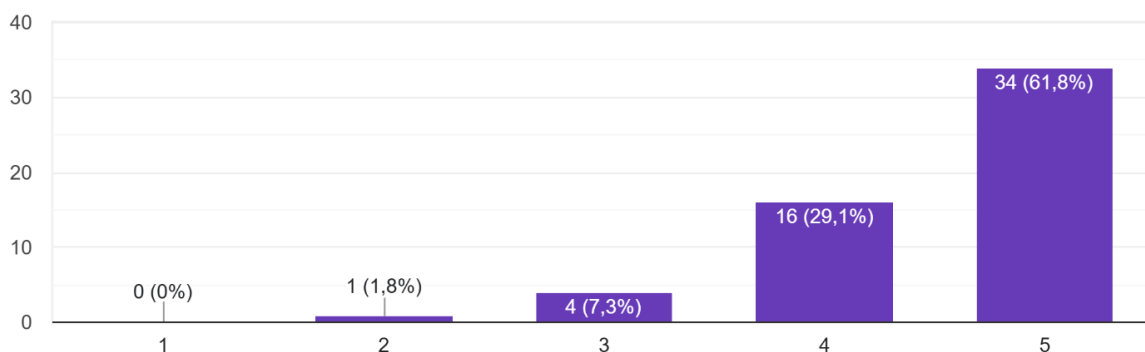
5 — найвища оцінка (повністю задовільно/згоден).

Результати свідчать про дуже високий рівень задоволеності студентів освітньою програмою. У всіх без винятку питаннях переважна більшість респондентів (понад 90 % у середньому) обрали оцінки «4» та «5».

Актуальність програми та практична підготовка:

Наскільки зміст навчальних дисциплін освітньо-професійної програми (ОПП) відповідає сучасним професійним вимогам та тенденціям у галузях харчової промисловості?

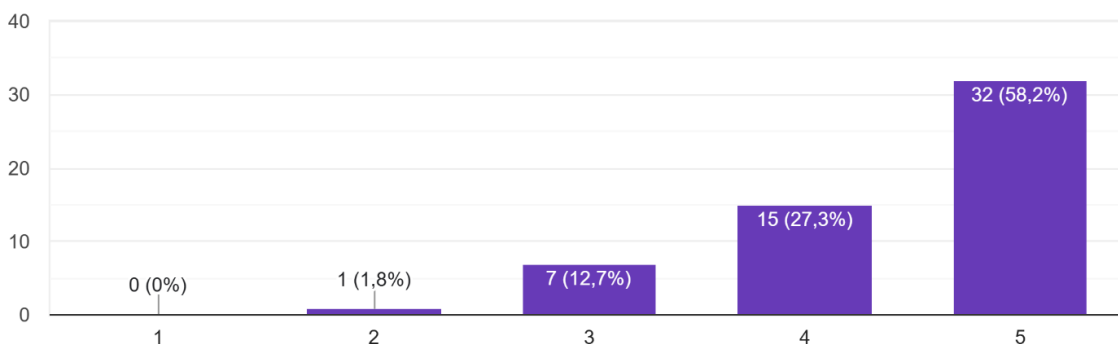
55 відповідей



90.9% студентів вважають, що зміст дисциплін відповідає сучасним професійним вимогам (61.8% поставили оцінку «5»).

Чи достатньо в ОПП практичних занять, виробничої практики для формування необхідних професійних навичок?

55 відповідей

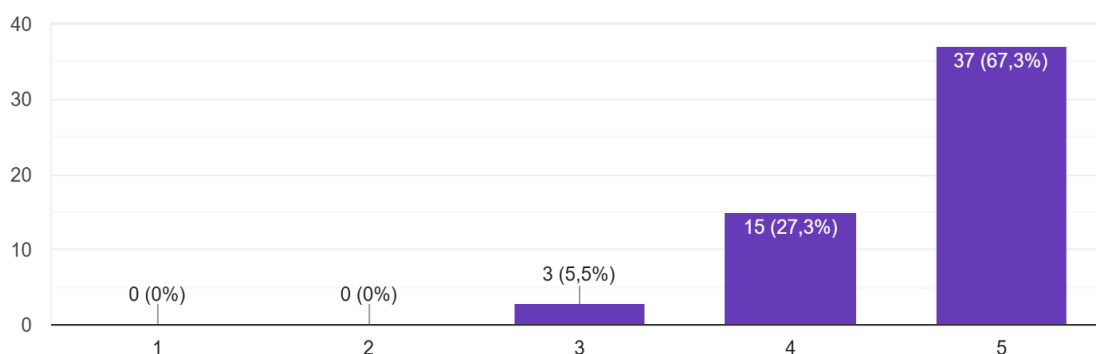


85.5% респондентів підтвердили, що в програмі достатньо практичних занять та виробничої практики для формування професійних навичок (58.2% поставили оцінку «5»).

Якість викладання та наукова підтримка:

Як Ви оцінюєте професійну компетентність викладачів та їхню здатність інтегрувати власний досвід і наукові дослідження в освітній процес?

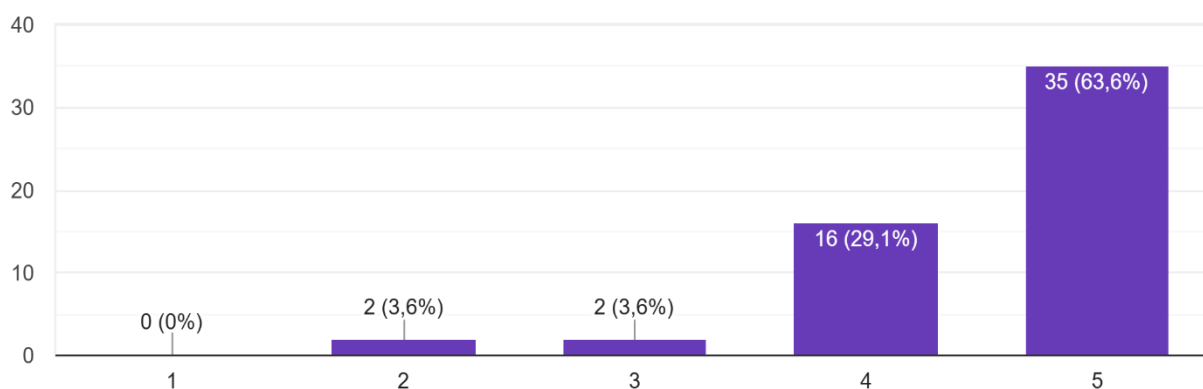
55 відповідей



Професійна компетентність викладачів отримала найвищу оцінку: 67.3% студентів оцінили її на «5», а загалом 94.6% дали позитивну оцінку.

Чи надаються можливості, ресурси та консультативна підтримка для проведення Вашого магістерського наукового дослідження?

55 відповідей

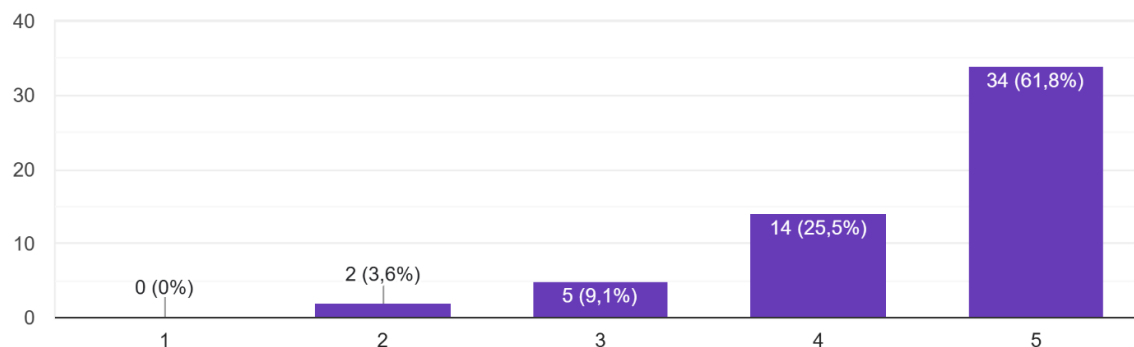


95% опитаних підтвердили, що їм надаються всі необхідні можливості, ресурси та підтримка для проведення магістерського дослідження.

Матеріально-технічне та інформаційне забезпечення:

Наскільки Ви задоволені доступом до спеціалізованих лабораторій, навчально-виробничих баз та актуальних інформаційних ресурсів (література, електронні бази)?

55 відповідей



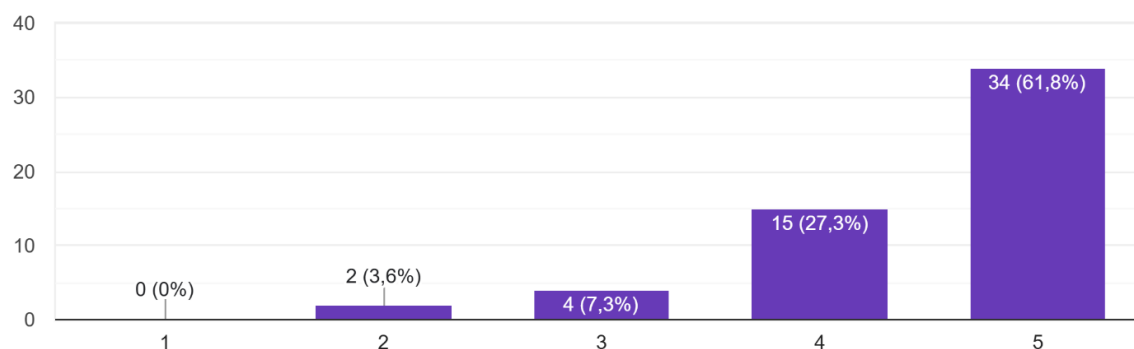
Задоволеність доступом до лабораторій, баз практики та інформаційних ресурсів також висока (87.3% оцінили на «4» та «5»).

Це єдиний показник, де оцінка «3» набрала 9.1%, що може вказувати на незначний простір для вдосконалення.

Структура та ефективність навчання:

Чи є структура ОПП (логіка вивчення, послідовність дисциплін, рівень навантаження) чіткою, логічною та зручною для ефективного навчання?

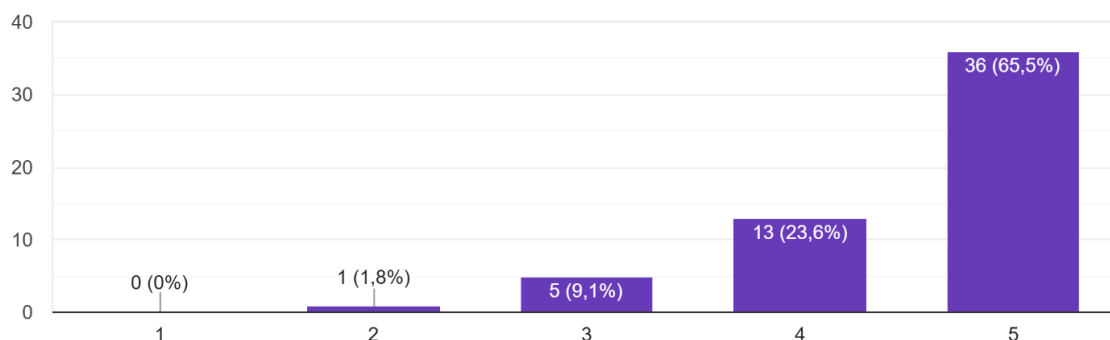
55 відповідей



89.1% студентів вважають структуру програми (логіку, послідовність, навантаження) чіткою та зручною для ефективного навчання.

Чи відчуваєте Ви, що повністю досягли всіх очікуваних програмних результатів навчання (компетентностей), заявлених для освітнього рівня магістр?

55 відповідей



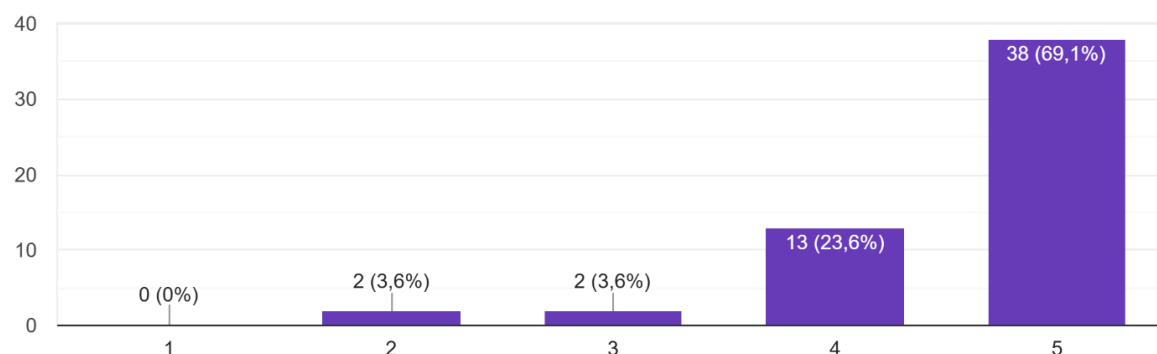
89.1%

відчують, що повністю досягли очікуваних результатів навчання, заявлених для рівня магістра.

Оцінювання та перспективи на ринку праці:

Наскільки система оцінювання є об'єктивною, прозорою, а механізм зворотного зв'язку (врахування пропозицій здобувачів вищої освіти) – ефективним?

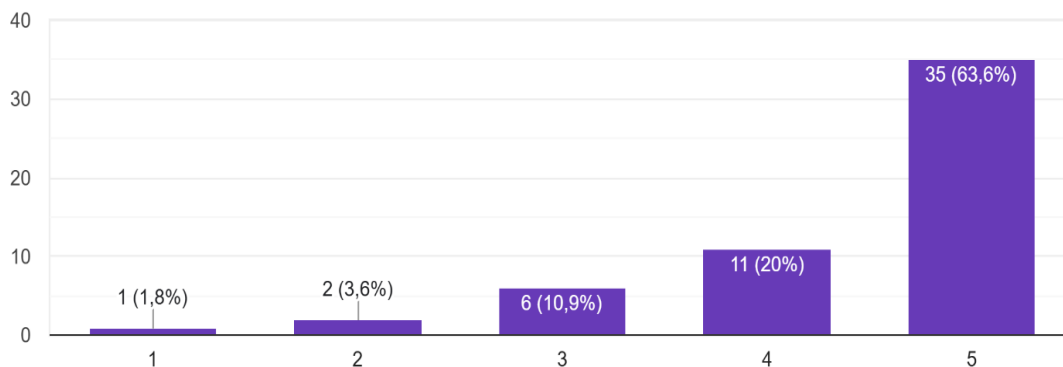
55 відповідей



Система оцінювання та механізм зворотного зв'язку вважаються об'єктивними та ефективними на думку 92.7% респондентів.

На Вашу думку, наскільки успішне завершення цієї освітньої програми підвищить Вашу конкурентоспроможність та потенціал на ринку праці?

55 відповідей

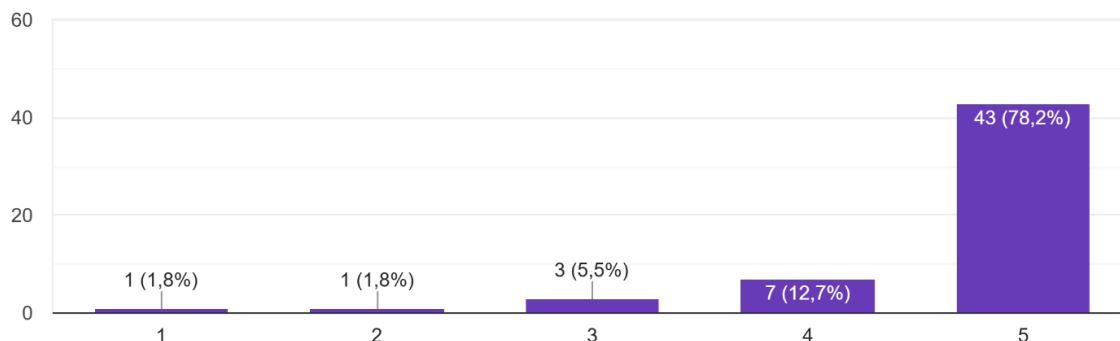


83.6% студентів переконані, що успішне завершення програми значно підвищить їхню конкурентоспроможність на ринку праці.

Загальна задоволеність:

Загалом, наскільки Ви задоволені навчанням за магістерською освітньо-професійною програмою «Харчові технології»?

55 відповідей



Підсумковий показник є найвищим: 90.9% студентів загалом задоволені навчанням за програмою, з них 78.2% поставили найвищу оцінку «5».

Висновок: Анкетування демонструє, що освітня програма «Харчові технології» високо оцінюється її здобувачами. Студенти вкрай позитивно відгукуються про професіоналізм викладачів, актуальність знань, якість практичної підготовки та загальну організацію навчального процесу. Результати свідчать про успішність програми та її відповідність сучасним освітнім і професійним стандартам.