

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ ТА НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
ДЕРЖАВНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ**

Центр моніторингу якості освітнього процесу та інноваційного розвитку

КОМПЛЕКСНИЙ ЗВІТ

за результатами моніторингу рівня задоволеності здобувачів вищої освіти
першого (бакалаврського) рівня навчанням у ВТЕІ ДТЕУ

**Освітня програма
«Харчові технології»**

Вінниця 2025

ОСНОВНІ ВІДОМОСТІ

Відповідно до запиту гаранта освітньо-професійної програми «Харчові технології» Крижак Л.М. було розроблено та узгоджено інструментарій для проведення моніторингу.

Розроблена анкета для здобувачів вищої освіти була конвертована у Google-форму.

Польовий етап дослідження проходив з 28 жовтня 2024 року по 25 грудня 2024 року та з 02 червня 2025 року по 27 червня 2025 року.

Опитано: 1 семестр – 125 здобувачів вищої освіти.

Опитано: 2 семестр – 124 здобувача вищої освіти.

Бакалаврський рівень всього: 1 рік – 27 здобувачів вищої освіти.

Бакалаврський рівень всього: 2 рік – 56 здобувачів вищої освіти.

Бакалаврський рівень всього: 3 рік – 32 здобувача вищої освіти.

Бакалаврський рівень всього: 4 рік – 9 здобувачів вищої освіти.

Виконавці:

Танасійчук А.М. – керівник Центру моніторингу якості освітнього процесу та інноваційного розвитку;

Олійник М.В. – фахівець навчально-методичного відділу.

1. ОПИТУВАННЯ «ЗАДОВОЛЕНІСТЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ НАВЧАННЯМ У ВТЕІ ДТЕУ»

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Наскільки Ви задоволені навчанням у ВТЕІ ДТЕУ», (у %)

Повністю задоволений(-а)	84,0
Мабуть, задоволений(-а)	9,0
Важко відповісти	7,0
Мабуть, не задоволений(-а)	-
Повністю не задоволений(-а)	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть за шкалою від 1 до 5 рівень Вашої задоволеності своїм навчальним досвідом в інституті за такими складниками (де 5 – повністю задоволений(-на), а 1 – повністю незадоволений(-на))», (у %)

	5	4	3	2	1
Практична спрямованість навчання (зв'язок навчання з практикою)	90,0	8,0	1,0	1,0	-
Організація навчального процесу (розклад, доступність інформації, взаємодія з деканатом тощо)	89,0	9,0	1,0	1,0	-
Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу (навчальні корпуси, аудиторії, технічне оснащення тощо)	88,0	9,0	2,0	1,0	-
Соціальна інфраструктура (гуртожитки, їдальні, спортивні споруди тощо)	84,0	12,0	3,0	1,0	-
Міжнародні зв'язки інституту	88,0	8,0	1,0	2,0	1,0
Позанавчальні проекти інституту (проекти, конкурси тощо)	86,0	9,0	2,0	2,0	1,0
Пропозиції інституту для організації дозвілля здобувачів вищої освіти (спорт, мистецтво, туризм тощо)	89,0	8,0	1,0	1,0	1,0
Взаємовідносини між здобувачами вищої освіти і викладачами	88,0	8,0	2,0	1,0	1,0
Достатній перелік дисциплін вільного вибору здобувачів вищої освіти	89,0	7,0	3,0	-	1,0

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть інформаційне та матеріально-технічне забезпечення навчального процесу за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже добре, а 1 – дуже погано)», (у %)

	5	4	3	2	1
Стан та комфортність перебування в навчальних корпусах, приміщеннях	89,0	9,0	1,0	-	1,0
Стан та адаптованість навчальних аудиторій до проведення різних форм навчальних занять	89,0	8,0	2,0	1,0	-
Рівень автоматизації навчального процесу (мультимедійне обладнання, SEL тощо)	89,0	8,0	2,0	1,0	-
Наявність необхідного для навчального процесу програмного забезпечення	90,0	7,0	2,0	1,0	-
Робота системи «Електронний журнал»	90,0	7,0	2,0	1,0	-
Наявність та якість Wi-Fi у корпусах інституту	83,0	10,0	4,0	1,0	2,0
Наявність інформації щодо можливостей працевлаштування, стажування, проходження практики, ярмарку вакансій та інших кар'єрних заходів (сайт, соціальні мережі, месенджери)	89,0	9,0	1,0	1,0	-
Можливість участі зацікавлених здобувачів вищої освіти у міжнародних програмах обміну з університетами-партнерами інституту	88,0	8,0	2,0	1,0	1,0
Робота деканату Вашого факультету (графік роботи, уважність та ввічливість персоналу, обсяг і якість послуг, оперативність вирішення питань)	89,0	8,0	1,0	1,0	1,0
Рівень атмосфери та психологічного клімату в інституті	89,0	8,0	2,0	1,0	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Чи дотримуетесь Ви антикорупційного законодавства в діяльності інституту за шкалою від 1 до 5 (де 5 – повністю дотримуюсь, а 1 – зовсім не дотримуюсь)?», (у %)

Повністю дотримуюсь	84,0
Мабуть, дотримуюсь	8,0
Важко відповісти	8,0
Мабуть, не дотримуюсь	-
Повністю не дотримуюсь	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Які аспекти навчання Вам сподобались найбільше?»

- Лекції.
- Практика.
- Соціальні аспекти.

- Дуже багато розваг.
- Працювати над практичними завданнями.
- Одногрупники.
- Мистецький центр.
- Відкритість викладачів і гарне викладання предметів.
- Організація навчального процесу.
- Взаєморозуміння з викладачами.
- Досвід викладачів і якісна освіта.
- Дискусії, спілкування, подача навчального матеріалу викладачами.
- Доступність.
- Професіоналізм, культура.
- Висока кваліфікація викладачів, відповідальність і наполегливість викладачів, якісне навчання.
- Підхід до кожного студента.
- Можливість досягти великої кар'єри в майбутньому.
- Найбільше сподобалося практичне спрямування навчання, різноманітність дисциплін, а також можливість розвивати аналітичне мислення.
- Мені сподобалося, що навчання охоплювало різні аспекти харчових технологій – від теорії до практики. Це дало загальне уявлення про майбутню професію та вимоги до фахівця.
- Майстер-класи по спеціальності.
- Екскурсії.
- Відповідальність викладачів та відданість своїй справі.

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Які зміни або поліпшення Ви б хотіли б побачити у навчальному процесі?»

- Більше практики.
- Полегшення навантаження.
- Збільшення перерв з 10 хвилин хоча б до 15.
- Підтримка і розуміння.
- Все подобається.
- Відміна щорічних курсових.
- Мені все подобається, не думаю, що потрібно щось змінювати.
- Тривалість навчання.
- Хотілося б більше практичних занять, оновлення програм відповідно до сучасних ринкових вимог.
- Бажаю усім успіху!
- Загалом навчальний процес нормальний, хоч і не ідеальний. Я б хотів, щоб було трохи більше практичних занять і прикладів з реального життя, бо це допомагає краще зрозуміти матеріал. Але загалом не скаржусь – основи дають, а далі вже залежить від самого студента.
- Зону відпочинку.

2. ОПИТУВАННЯ «ЗАДОВОЛЕНІСТЬ ОСВІТНЬОЮ ПРОГРАМОЮ»

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть рівень доступності інформації про освітню програму за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже добре, а 1 – дуже погано)», (у %)

	5	4	3	2	1
Освітня програма (ОП) є у вільному доступі (сайт інституту)	100	-	-	-	-
Ознайомлений(-на) з інформацією щодо змісту дисциплін та критеріїв оцінювання (робочі програми, силабуси є у вільному доступі на сайті інституту, moodle)	100	-	-	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Зміст та структура ОП. Оцініть за шкалою від 1 до 5 рівень Вашої згоди з наступними твердженнями (де 5 – повністю погоджуюся, а 1 – повністю не погоджуюся)», (у %)

	5	4	3	2	1
ОП відповідає вимогам ринку праці, дає впевненість у майбутньому працевлаштуванні	100	-	-	-	-
ОП передбачає набуття соціальних навичок (softskills)	100	-	-	-	-
До аудиторних занять залучаються професіонали-практики, експерти галузі, роботодавці	100	-	-	-	-
Думкою здобувачів вищої освіти цікавляться для виявлення недоліків в ОП	100	-	-	-	-
На ОП дотримуються та популяризуються стандарти академічної доброчесності, використовуються інструменти протидії порушенням	100	-	-	-	-
Методи навчання й освітні технології, які використовують під час аудиторних занять є сучасними	100	-	-	-	-
Розклад навчальних занять є зручним та доступним для ознайомлення	100	-	-	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Формування індивідуальної траєкторії. Зазначте, наскільки Ви погоджуєтесь з твердженнями щодо гнучкості при формуванні індивідуального навчального плану за шкалою від 1 до 5 (де 5 – цілком погоджуюся, а 1 – зовсім не погоджуюся)», (у %)

	5	4	3	2	1
Формування індивідуального навчального плану відбувається легко, є достатньо часу для вибору дисциплін	100	-	-	-	-
Пропонується достатній перелік вибіркових дисциплін	100	-	-	-	-
Обрання дисциплін здійснюється відповідно до моїх інтересів, процедура обрання є зрозумілою та доступною	100	-	-	-	-
Пропонується вичерпна інформація про зміст вибіркових дисциплін	100	-	-	-	-
Пропонуються сучасні теми дослідження для курсових/кваліфікаційних робіт, з можливістю зміни теми відповідно до обраного об'єкта	100	-	-	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Критерії оцінювання. Зазначте, наскільки Ви погоджуєтесь з твердженнями щодо системи контролю й оцінювання результатів у ВТЕІ ДТЕУ за шкалою від 1 до 5 (де 5 – цілком погоджуюся, а 1 – зовсім не погоджуюся)», (у %)

	5	4	3	2	1
На початку кожного семестру викладачі ознайомлюють здобувачів вищої освіти з процедурою проведення контрольних заходів, порядком апеляції результатів контрольних заходів	100	-	-	-	-
Критерії оцінювання результатів навчання є зрозумілими	100	-	-	-	-
Здобувачі вищої освіти завжди мають можливість ознайомитися з результатами оцінювання екзаменаційної роботи	100	-	-	-	-
Викладачі об'єктивно оцінюють навчальні результати здобувачів вищої освіти	100	-	-	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Академічна мобільність, науково-дослідна робота та практична підготовка. Оцініть можливості для науково-дослідницької роботи здобувачів вищої освіти за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже добре, а 1 – дуже погано)», (у %)

	5	4	3	2	1
Існує можливість участі у наукових дослідженнях, проєктах, наукових конференціях, в тому числі міжнародних	100	-	-	-	-
Існує можливість консультативної підтримки здобувачів вищої освіти з боку викладачів під час підготовки наукових студентських робіт	100	-	-	-	-
Існує можливість вибору бази практики, які пропонує інститут	100	-	-	-	-
Існує можливість участі у програмах академічної мобільності	100	-	-	-	-
Існує можливість отримання інформації про працевлаштування, заходи щодо працевлаштування здобувачів освіти (ярмарки вакансій, зустрічі з роботодавцями тощо)	100	-	-	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Академічна доброчесність», (у %)

	Так	Ні	Важко відповісти
Поінформований(-на) про принципи академічної доброчесності та наслідки її порушення	100	-	-
Ознайомлений(-на) з процедурою перевірки студентських робіт на плагіат (курсіві та кваліфікаційні роботи, тези, статті тощо)	100	-	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Участь у вдосконаленні освітньої програми», (у %)

	Так	Ні	Важко відповісти
Відомо про можливість надання пропозицій щодо покращення ОП та її освітніх компонентів	89,0	-	11,0

3. ОПИТУВАННЯ «ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ВИКЛАДАННЯ ЗА ОКРЕМОЮ НАВЧАЛЬНОЮ ДИСЦИПЛІНОЮ»

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Будь ласка, оцініть твердження за 5-бальною шкалою (де 1 – незадовільно, 5 – відмінно)», середнє значення

1 семестр: 1 курс	Іноземна мова за професійним спрямуванням/ Терещенко Л.Я.	Офісні комп'ютерні технології/ Мерінова С.В.	Правознавство/ Грушко Ж.В.	Правознавство/ Шевчук Т.М.	Економічна теорія/ Осіпова Л.В.	Культурна спадщина України/ Чорна Н.М.	Основи академічного письма/ Тернова А.С.	Фізичне виховання/ Шкондя В.В.
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.73	4.62	4.65	4.45	4.47	4.42	4.56	4.72
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.69	4.53	4.71	4.4	4.52	4.66	4.71	4.84
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.69	4.73	4.82	4.7	4.64	4.75	4.62	4.7
Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умови складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань	4.73	4.64	4.65	4.75	4.56	4.62	4.64	4.8
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.65	4.73	4.71	4.45	4.56	4.55	4.6	4.76

На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.77	4.78	4.65	4.55	4.5	4.61	4.61	4.77
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.77	4.71	4.65	4.65	4.48	4.59	4.63	4.73
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.73	4.73	4.76	4.4	4.61	4.67	4.64	4.74

2 семестр: 1 курс	Іноземна мова за професійним спрямуванням/ Терещенко Л.Я.	Українська мова за професійним спрямуванням/ Тимкова В.А.	Інженерна та комп'ютерна графіка/ Мерінова С.В.	Харчова хімія/ Василишина О.В.	Фізика для харчових технологій/ Білинський Й.Й.	Фізичне виховання/ Шкондя В.В.
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.58	4.67	4.86	4.67	4.53	4.84
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.67	4.75	4.75	4.73	4.6	4.85
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.67	4.8	4.82	4.6	4.53	4.83
Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умови складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань	4.58	4.81	4.79	4.73	4.47	4.88
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.58	4.69	4.75	4.73	4.6	4.89

На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.67	4.81	4.75	4.67	4.6	4.86
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.5	4.8	4.79	4.73	4.53	4.86
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.67	4.81	4.82	4.6	4.53	4.87

1 семестр: 2 курс/1 курс (дсп)	Процеси та апарати харчових виробництв/ Фіалковська Л.В.	Гігієна та санітарія/ Семко Т.В.	Гігієна та санітарія/ Божок О.С.	Фізичне виховання/ Бондар А.А.	Курортна справа/ Антонюк К.Г. (вибіркова)	Екологія/ Антонюк К.Г. (вибіркова)	Психологія/ Шуй Н.В. (вибіркова)	Енологія/ Фіалковська Л.В. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.94	4.89	4.83	4.94	4.87	4.83	4.78	5
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.97	4.89	4.74	4.95	4.85	4.83	4.82	5
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.97	4.86	4.87	4.93	4.82	4.83	4.78	4.96
Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умови складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань	4.97	4.89	4.74	4.92	4.87	4.83	4.82	4.96

Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.97	4.89	4.83	4.91	4.85	4.8	4.82	5
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	5	4.86	4.87	4.95	4.87	4.85	4.8	4.96
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	5	4.89	4.83	4.93	4.87	4.88	4.82	5
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.97	4.89	4.83	4.91	4.87	4.83	4.78	5

2 семестр: 2 курс/1 курс (дсп)	Контроль якості та безпеки харчових продуктів/ Семко Т.В.	Харчова мікробіологія/ Власенко І.Г.	Фізичне виховання/ Бондар А.А.	Винний та гастрономічний туризм/ Чорна Н.М. (вибіркова)	Кейтеринг/ Постова В.В. (вибіркова)	Основи кулінарії/ Пахомська О.В. (вибіркова)	Організація роботи сомельє/ Іваніщева О.А. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	5	4.96	4.84	4.9	4.97	4.96	4.81
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.96	5	4.89	4.9	4.97	5	4.88
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.93	4.93	4.83	4.92	5	5	4.76
Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умови складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до	5	4.96	4.88	4.94	5	5	4.76

самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань							
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	5	4.96	4.88	4.89	4.97	5	4.88
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.93	5	4.91	4.89	5	5	4.8
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.96	5	4.87	4.92	5	5	4.8
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.96	5	4.84	4.9	4.94	5	4.83

1 семестр: 3 курс/1 курс (дск)/2 курс (дсп)	Товарознавство. Харчові продукти/ Андрусенко Н.В.	Товарознавство. Харчові продукти/ Васишина О.В.	Технології харчових виробництв/ Семко Т.В.	Інженерна та комп'ютерна графіка/ Мерінова С.В.	Технології ресторанної продукції/ Іваніцева О.А.	Організація ресторанного господарства/ Постова В.В.
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.96	5	4.96	4.92	4.88	4.92
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.79	5	5	4.92	4.92	5
Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.96	4.9	5	4.96	4.88	4.96

Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умови складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань	4.92	4.9	5	4.92	4.92	4.96
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.92	4.9	4.96	4.96	4.88	5
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.92	4.95	4.96	4.96	4.92	4.96
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.96	4.9	4.92	5	4.88	5
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.96	4.9	4.92	5	4.96	4.96

2 семестр: 3 курс/1 курс (дек)/2 курс (дсп)	Технології харчових виробництв/ Семко Т.В.	Технології харчових виробництв/ Пахомська О.В.	Інжиніринг харчових виробництв/ Крижак Л.М.	Інжиніринг харчових виробництв/ Божок О.С.	Винний та гастрономічний туризм/ Чорна Н.М. (вибіркова)	Винний та гастрономічний туризм/ Антоноук К.Г. (вибіркова)	Кейтеринг/ Постова В.В. (вибіркова)	Кейтеринг/ Пахомська О.В. (вибіркова)	Технологія напоїв/ Божок О.С. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.9	4.79	4.82	5	4.9	4.9	4.97	4.93	4.96
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.9	4.93	4.96	5	4.9	4.98	4.97	4.89	4.96

Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.93	4.79	4.86	5	4.92	4.93	5	4.96	4.96
Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умови складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань	4.87	4.86	4.89	5	4.94	4.93	5	4.93	4.96
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.93	4.86	4.89	5	4.89	4.93	4.97	4.96	4.96
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.9	4.86	4.89	5	4.89	4.98	5	4.93	4.93
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.97	4.86	4.93	5	4.92	4.95	5	4.96	4.96
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.87	4.86	4.89	5	4.9	4.98	4.94	4.96	4.96

1 семестр: 4 курс/2 курс (дск)	Технології харчових виробництв/ Божок О.С.	Економічна теорія/ Осіпова Л.В.	Етнічна кулінарія/ Іваніщева О.А.	Технологія продуктів функціонального призначення/ Крижак Л.М. (вибіркова)	Енологія/ Фіалковська Л.В. (вибіркова)
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	5	4.47	4.89	5	5
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	5	4.52	5	5	5

Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	5	4.64	4.95	5	4.96
Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умови складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань	5	4.56	4.95	5	4.96
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	5	4.56	4.95	5	5
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.95	4.5	4.95	4.95	4.96
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.95	4.48	4.95	5	5
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	5	4.61	5	5	5

2 семестр: 4 курс/2 курс (дск)	Іноземна мова спеціальності/ Терещенко Л.Я.	Основи управління якістю та безпечністю харчових продуктів/ Фіалковська Л.В.	Економіка і управління харчових виробництв/ Мазуркевич І.О.	Логіка/ Гулівата І.О.
Навчальна дисципліна допомогла отримати практичні уміння та навички	4.97	4.94	4.94	4.81
Обсяг аудиторних годин для вивчення дисциплін є достатнім	4.94	4.94	4.94	4.85

Інформаційні ресурси навчальної дисципліни були доступними (лінки на ресурс, завдання в системі Moodle тощо)	4.97	4.94	5	4.81
Чітко і зрозуміло надавалася інформація щодо знань та компетентностей, розподілу балів, умов складання та перескладання іспиту, чіткі вимоги до самостійної роботи, критерії її оцінювання, інформував про строки подання виконаних завдань	4.97	5	4.94	4.84
Оцінювання результатів навчання відбувалося об'єктивно та прозоро	4.91	4.94	5	4.83
На виконання самостійної роботи з дисципліни було достатньо часу	4.94	5	5	4.85
Ознайомлений(-а) з процедурою оскарження результатів оцінювання	4.94	5	5	4.82
Дисципліна достатньо забезпечена навчальною літературою, навчально-методичними виданнями, електронними ресурсами	4.94	5	5	4.81

4. ОПИТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Я задоволений(-а) рівнем отриманих знань», (у %)

Так	100
Ні	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцінювання знань відбувалося прозоро та чесно», (у %)

Так	100
Ні	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Проходження виробничих практик сприяло підвищенню моїх знань та практичних навичок», (у %)

Так	100
Ні	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Я мав(-ла) вільний доступ до електронних інформаційних ресурсів університету», (у %)

Так	100
Ні	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Я рекомендуватиму іншим навчатися на цій освітній програмі», (у %)

Так	100
Ні	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Ваші пропозиції та зауваження щодо покращення якості освіти та освітнього процесу», (у %)

- Щиро вдячний за високий рівень підготовки.
- Зауважень не маю.
- Кращий рівень комп'ютерної техніки.
- Розпочинайте урок із цікавого, створювати різний контент, грати та досліджувати.
- Все чудово.

5. ОПИТУВАННЯ РОБОТОДАВЦІВ

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Вкажіть, будь ласка, назву Вашого підприємства (установи/організації)»

1. Готельно-ресторанний комплекс «Drive Club» ПП Педорченко
2. ПП фірма «Зерно»
3. Підприємство ТОВ «АВіС АКВА»
4. ПрАТ «Вінницький ОЖК»
5. Фермерське господарство Лука-Пекарня
6. ТОВ Солодка Мрія-Вінниця
7. Крафтова сімейна випічка Sonto Frans
8. Суші бар Яма
9. ТОВ «ВП «Надія-В»
10. ПП «Еко-Молпродукт»
11. СФГ Діброва

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Оцініть рівень залученості Вашого підприємства/установи/організації до теоретичної та/або практичної підготовки за даною ОП за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже добре, а 1 – дуже погано)»

5	73,0
4	27,0
3	-
2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Чи зацікавлені Ви надати можливість для проходження виробничої/переддипломної практики на базі Вашого підприємства/установи/організації за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже зацікавлені, а 1 – зовсім не зацікавлені)?»

5	91,0
4	9,0
3	-
2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Чи зацікавлені Ви у працевлаштуванні випускників ВТЕІ ДТЕУ за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже зацікавлені, а 1 – зовсім не зацікавлені)?»

5	91,0
---	------

4	9,0
3	-
2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «На скільки Ви задоволені рівнем професійної підготовки випускників ВТЕІ ДТЕУ за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже задоволені, а 1 – зовсім не задоволені)?»

5	82,0
4	18,0
3	-
2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Чи готові Ви співпрацювати з інститутом надалі з метою удосконалення ОП за шкалою від 1 до 5 (де 5 – абсолютно готовий, а 1 – зовсім не готовий)?»

5	91,0
4	9,0
3	-
2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Чи бажаєте Ви бути залученим до проведення аудиторних занять, як професіонал-практик, експерт галузі, представник роботодавців для здобувачів ОП за шкалою від 1 до 5 (де 5 – дуже бажаю, а 1 – зовсім не бажаю)?»

5	91,0
4	-
3	9,0
2	-
1	-

Розподіл відповідей респондентів на питання: «Надайте свій коментар або побажання щодо вмінь, знань, навичок, що надаються здобувачам освіти у процесі підготовки»

- Навчальні програми мають відповідати сьогоднішнім тенденціям у даній сфері. Хочеться більше реальних кейсів зі сфери закладів громадського харчування.
- Збільшення кількості практичних занять.
- Бажаю усім успіху!

- Зауважень до процесу підготовки немає!
- Все чудово в,радий співпраці.
- Рівнем підготовки задоволені повністю.
- Більше практичних знань для здобувачів.
- Наша співпраця активно розвивається. Студенти відвідували наше виробництво, на його потужностях проводилися навчальні заняття. Ми готові долучатися до організації освітнього процесу. У штаті підприємства маємо випусників освітньої програми Харчові технології, вони достатньо кваліфіковані, з творчим мисленням та стресостійкі.
- Освітня програма спрямована на підготовку фахівців, здатних розв'язувати різноманітні завдання у сфері харчових технологій. Дисципліни адаптовані відповідно до запитів сучасної харчової галузі. Важливо, що вивченню практико-орієнтованих професійних дисциплін передуює опанування теоретичних дисциплін, передбачена практична підготовка на виробництві. Викладачі, які викладають на освітній програмі - фахівці своєї справи, які передають студентам не лише свої знання, але і практичний досвід. Це цінно.
- Все добре! Так тримати! Співпраця бізнесу та освіти - запорука підготовки кваліфікованих конкурентоспроможних фахівців!