

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
СУМСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет харчових технологій

АНАЛІТИЧНИЙ ЗВІТ

про результати опитування здобувачів освіти щодо проходження
виробничої практики студентами 4 курсу
ОПП «Харчові технології»
ОПП «Крафтові технології та гастрономічні інновації»
ОПП «Готельно-ресторанна справа»

СУМИ 2025

ЗМІСТ

ЗМІСТ	2
ВСТУП.....	3
АНАЛІТИЧНА ЧАСТИНА	4
<i>1. Характеристика баз проходження практики</i>	<i>4</i>
<i>2. Організація та наставництво під час практики</i>	<i>4</i>
<i>3. Характер діяльності під час практики</i>	<i>5</i>
<i>4. Враження та рівень задоволеності практикою</i>	<i>6</i>
<i>5. Проблеми, рекомендації та напрями покращення</i>	<i>6</i>
<i>6. Набуті компетентності</i>	<i>7</i>
<i>7. Вплив практики на професійне становлення</i>	<i>7</i>
ВИСНОВОК	9

ВСТУП

Виробнича практика є важливим етапом підготовки здобувачів вищої освіти ОПП «Харчові технології» оскільки саме під час практики відбувається безпосереднє закріплення теоретичних знань, набуття професійних умінь і навичок, формування здатності приймати технологічні рішення в реальних умовах виробництва. Практична підготовка сприяє розвитку фахової компетентності, відповідальності, аналітичного мислення та професійної мобільності студентів, що є необхідними складовими успішної діяльності сучасного технолога харчової галузі.

У контексті оновлення освітніх програм і переходу до компетентнісного підходу актуальним є постійний моніторинг якості практичної підготовки здобувачів. Важливу роль у цьому процесі відіграє *зворотний зв'язок від студентів*, який дозволяє оцінити ефективність організації виробничої практики, рівень підтримки з боку наставників, умови проходження практики на підприємствах, а також реальні можливості застосування знань, отриманих під час навчання.

З метою вивчення рівня задоволеності здобувачів освіти проходженням виробничої практики, визначення сильних сторін та виявлення проблемних аспектів було проведено анкетування студентів ОП «Харчові технології». Отримані результати дозволяють проаналізувати якість організації практики, відповідність її змісту освітнім результатам, а також сформулювати пропозиції щодо подальшого вдосконалення цього процесу.

Метою аналітичного звіту є узагальнення та аналіз результатів опитування здобувачів освіти, що проходили виробничу практику, та визначення напрямів підвищення ефективності практичної підготовки студентів.

Основними завданнями звіту є:

1. Проаналізувати результати анкетування здобувачів освіти за основними показниками (організація, умови, наставництво, набуті компетентності).
2. Визначити рівень задоволеності студентів змістом і результатами проходження практики.
3. Виявити проблемні аспекти, які потребують удосконалення.
4. Розробити рекомендації щодо підвищення якості організації виробничої практики на базових підприємствах.

Результати проведеного опитування мають практичне значення для вдосконалення освітнього процесу, підвищення якості професійної підготовки майбутніх фахівців харчової галузі та зміцнення партнерських зв'язків між закладом освіти й підприємствами харчової промисловості.

АНАЛІТИЧНА ЧАСТИНА

1. Характеристика баз проходження практики

Виробнича практика студентів ОП «Харчові технології» проходила на базі різноманітних підприємств харчової промисловості, закладів ресторанного господарства та приватних виробничих структур, що забезпечило здобувачам можливість ознайомитися з особливостями роботи в різних секторах галузі.

За результатами анкетування, студенти проходили практику на таких підприємствах, як: МХП (Вінницька птахофабрика, Переробний комплекс), ТОВ «Сумський молочний завод», Ічнянський молочно-консервний комбінат, ТОВ «Глобинський м'ясокомбінат», Сумська паляниця, Лебединський хлібзавод, кафе «Африка», ресторан «Здибанка», виробництво “DJ Produkcja i sprzedaż wyrobów garmazeryjnych (Sklep Leniwe)” (Польща), а також низка приватних підприємців (ФОП Кирюхіна, ФОП Сичевський, ФОП Ханалієв, ФОП Кульомза та ін.).

Загалом, у вибірці опитування взяли участь 24 здобувачі освіти, які проходили практику на понад 20 різних виробничих і ресторанних об'єктах. Така широка географія і різноманітність баз дозволила отримати репрезентативну інформацію про якість практичної підготовки у різних умовах.

Переважає частина баз практики — це підприємства харчової промисловості, які забезпечують реальні виробничі процеси (м'ясопереробні, молокопереробні, хлібопекарські підприємства). Частина студентів проходила практику у закладах ресторанного господарства, де основна увага приділялася освоєнню технологічних операцій, сервісу, стандартизації продукції та творчому підходу до виробництва харчових виробів.

2. Організація та наставництво під час практики

Результати анкетування свідчать про високий рівень поінформованості студентів перед початком практики — 100% респондентів зазначили, що на факультеті їм було роз'яснено умови та порядок проходження практики. (Рис 1).

6. Чи розповідали вам на факультеті про умови практики на підприємстві (в установі, організації), перш ніж ви прийшли туди на практику?
24 відповіді

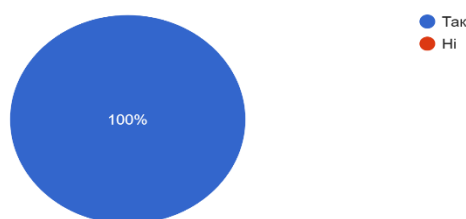


Рис. 1 - Інформування студентів факультету про умови практики на підприємствах

Більшість здобувачів (91,7%) підтвердили, що на підприємстві був закріплений наставник або керівник практики, який координував їхню діяльність, надавав консультації та допомогу під час виконання завдань. Водночас 8,3% студентів відзначили, що взаємодія з наставником мала епізодичний характер або здійснювалася переважно в консультативному форматі (Рис. 2).

7. Чи закріпили за вами на підприємстві (установі, організації) наставника (керівника) практики?
24 відповіді

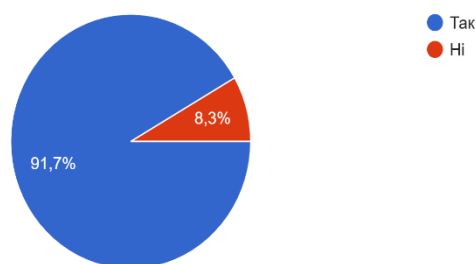


Рис. 2 - Розподіл відповідей студентів щодо наявності керівника практики на підприємстві

У вільних відповідях студенти відзначали позитивну атмосферу на підприємствах, доброзичливість колективів і можливість безпосередньо брати участь у виробничих процесах. Серед поодиноких зауважень — нестача зворотного зв'язку з керівником практики від підприємства та певна формальність окремих етапів звітності.

3. Характер діяльності під час практики

Посади та функції студентів переважно відповідали кваліфікаційним вимогам спеціальностей. Найчастіше вони виконували функції практиканта, стажера, технолога, кухаря, офіціанта або молодшого фахівця.

Більшість респондентів брали участь у технологічних процесах виробництва харчових продуктів, включаючи приймання та підготовку сировини, контроль параметрів виробництва, фасування, випікання, приготування страв, сервісне обслуговування відвідувачів тощо.

Основними завданнями студентів були:

- ✓ ознайомлення зі структурою підприємства та технологічними лініями;

- ✓ участь у процесах пакування, фасування, теплової обробки сировини;
- ✓ дотримання санітарно-гігієнічних вимог;
- ✓ ведення обліку виробленої продукції;
- ✓ участь у процесі приготування страв і напоїв (для студентів крафтових і ресторанних напрямів).

Такі завдання сприяли закріпленню практичних навичок і розвитку відповідальності за якість виробленої продукції.

4. Враження та рівень задоволеності практикою

Аналіз відкритих відповідей засвідчив високий рівень позитивних вражень від проходження практики. Переважна більшість студентів оцінили досвід як «чудовий», «корисний», «цікавий», «організований», «інноваційний». Особливо підкреслювалися такі аспекти:

- ✓ сучасне технологічне обладнання на підприємствах;
- ✓ підтримка з боку колективу;
- ✓ можливість самостійно виконувати виробничі завдання;
- ✓ отримання нового професійного досвіду.

Лише поодинокі відповіді містили зауваження щодо недостатнього контакту з технологами або перевантаженості графіка роботи.

Щодо питання «Чи порекомендували б ви підприємство своїм знайомим для проходження практики?», 83,3% респондентів відповіли “так”, 12,5% — “ні”, і лише 4,2% зазначили “можливо” (Рис. 3.). Це свідчить про загальний високий рівень задоволеності організацією та умовами практики.

12. Чи порекомендували б ви Підприємство на якому проходили практику своїм знайомим для проходження практики?
24 відповіді

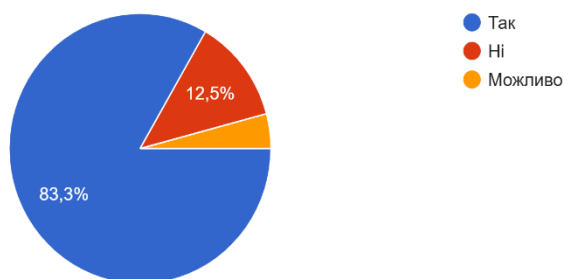


Рис. 3 - Готовність студентів рекомендувати підприємство для проходження практики

5. Проблеми, рекомендації та напрями покращення

Переважна більшість студентів не виявила серйозних проблем під час проходження практики. Водночас частина респондентів (близько 10–15%) звернула увагу на потребу в:

- ✓ покращенні комунікації між студентом і керівником практики на підприємстві;
- ✓ наданні більшої інформації про бази практики ще до її початку;
- ✓ зменшенні бюрократичного навантаження під час звітності;
- ✓ можливості ротації між цехами або відділами для розширення практичного досвіду.

Декілька студентів запропонували проводити майстер-класи або демонстрації технологічних процесів безпосередньо під час практики, що підвищило б її ефективність і залученість здобувачів.

6. *Набуті компетентності*

Практика зробила вагомий внесок у формування професійних умінь студентів. За результатами анкетування:

- ☞ 83,3% опитаних відзначили, що набули практичних навичок роботи на сучасному обладнанні;
- ☞ 79,2% — отримали досвід взаємодії в колективі;
- ☞ 75% — здобули нові фахові знання.

Підсумовуючи відповіді, можна зробити висновок, що більшість студентів позитивно оцінили вплив практики на ставлення до своєї майбутньої професії.

7. *Вплив практики на професійне становлення*

Виробнича практика суттєво вплинула на формування професійного ставлення студентів до майбутньої діяльності. Більшість респондентів відзначили:

- позитивну зміну у сприйнятті професії, підвищення мотивації до навчання та зацікавленість у розвитку професійних навичок;
- практика дозволила студентам закріпити теоретичні знання, освоїти технологічні процеси та сучасне обладнання, а також набути досвіду взаємодії у колективі та відповідального підходу до виконання завдань;
- частина студентів відзначила, що досвід практики сприяв усвідомленню необхідності подальшого підвищення кваліфікації та розвитку професійних компетентностей для ефективної роботи у харчовій промисловості.

Узагальнено, практика сприяє формуванню у студентів готовності до професійної діяльності, розвитку професійних та соціальних компетенцій і підвищує інтерес до професійного зростання.

ВИСНОВОК

Аналіз результатів анкетування здобувачів освіти ОП «Харчові технології» щодо проходження виробничої практики засвідчив загалом високий рівень організації практичної підготовки та її відповідність очікуваним освітнім результатам. Широкий спектр баз практики, що охоплює підприємства харчової промисловості, заклади ресторанного господарства та приватні виробничі структури, забезпечив студентам можливість ознайомитися з реальними технологічними процесами в різних секторах галузі та отримати комплексний професійний досвід.

Високий рівень задоволеності умовами проходження практики, готовність більшості студентів рекомендувати підприємства іншим здобувачам освіти та позитивна оцінка впливу практики на професійне становлення підтверджують ефективність чинної системи практичної підготовки. Разом із тим окремі аспекти потребують подальшого вдосконалення, зокрема налагодження комунікації з наставниками на підприємствах, оптимізація звітної документації та розширення можливостей ротації між виробничими підрозділами.

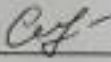
З урахуванням одержаних результатів можна зробити висновок, що виробнича практика є вагомим інструментом формування фахових компетентностей здобувачів освіти, сприяє підвищенню їхньої професійної мобільності та мотивації, а також зміцнює взаємодію між закладом освіти та підприємствами харчової промисловості.

РЕКОМЕНДАЦІЇ:

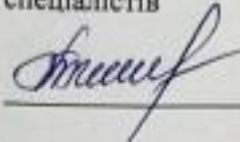
- посилити роль наставників у супроводі студентів, забезпечуючи регулярний зворотний зв'язок та чітке визначення завдань;
- розширити можливості ротації здобувачів між цехами, відділами та технологічними лініями;
- організовувати демонстрації, технологічні покази або короткі майстер-класи для підвищення ефективності навчання;
- впровадити систематичний моніторинг задоволеності студентів практикою та аналіз успішних практичних кейсів;
- посилити інтеграцію навчальних дисциплін з практичними завданнями, що виконуються на підприємствах;
- заохочувати студентів до участі у виробничих інноваціях, творчих проєктах та ініціативах з удосконалення технологічних процесів.

Реалізація вказаних рекомендацій сприятиме підвищенню якості практичної підготовки, посиленню професійної компетентності майбутніх технологів та формуванню стійкого партнерства між освітнім середовищем і виробничими підприємствами.

Аналітичний звіт підготувала:
Заступник декана ФХТ
з практичної підготовки студентів:

 **Ольга СЕРЕДА**

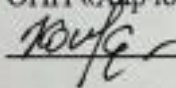
Погоджено:
Директор центру підвищення
кваліфікації, перепідготовки,
удосконалення керівних працівників і
спеціалістів

 **Ірина ТОДЕРЮК**

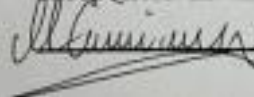
Декан факультету
харчових технологій

 **Наталія БОЛГОВА**

Гарант
освітньої програми
ОПП «Харчові технології»:

 **Олена КОШЕЛЬ**

Гарант
освітньої програми
ОПП «Крафтові технології та
гастрономічні інновації»:

 **Марина САМЛИК**

Гарант
освітньої програми
ОПП «Готельно-ресторанна справа»:

 **Тетяна СТЕПАНОВА**