

Анкета для опитування здобувачів щодо якості освітньої програми.

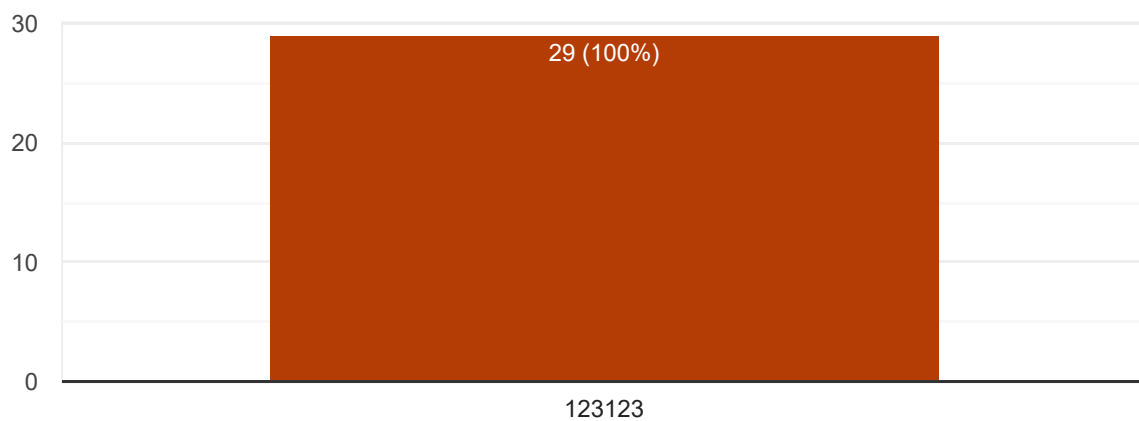
29 відповідей

[Опублікувати дані аналітики](#)

Уведіть, будь ласка, пароль:

 Копіювати

29 відповідей

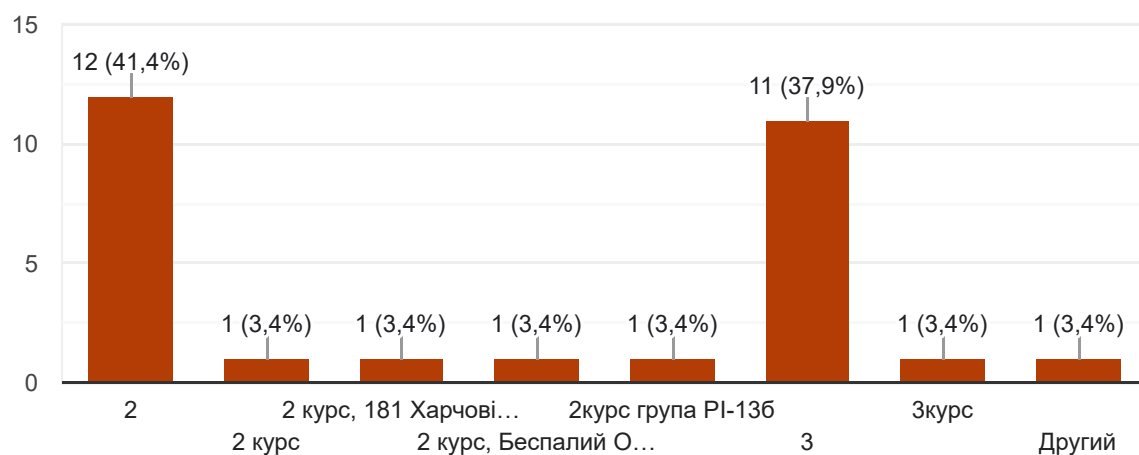


Анкета для опитування здобувачів щодо якості освітньої програми.

1. Укажіть курс на якому Ви навчаєтесь:

 Копіювати

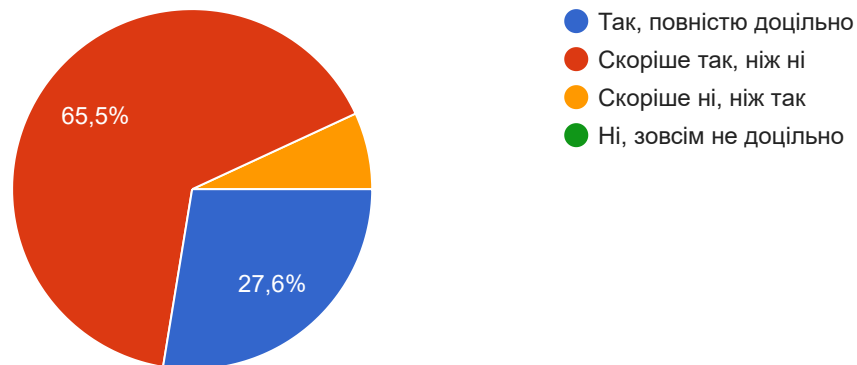
29 відповідей



2. Чи вважаєте Ви доцільним впливати на формування освітньої програми?

 Копіювати

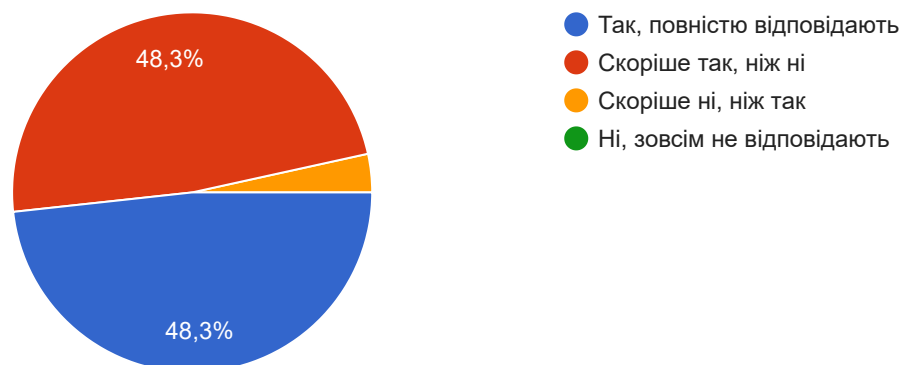
29 відповідей



3. Чи відповідають загальні компетентності освітньої програми, за якою Ви навчаєтесь, Вашим очікуванням?

 Копіювати

29 відповідей



4. Які саме додаткові загальні компетентності Ви б хотіли отримати в межах освітньої програми, за якою Ви навчаєтесь?

29 відповідей

-

.

Все задовольняє

Навіть не знаю

Я хотів би розвинути навички критичного мислення та ефективної комунікації. Також цікавить отримання практичних знань для самореалізації у професійній сфері.

Навички ефективної комунікації з командою, критичне мислення, управління стресом у професійному середовищі

Все влаштовує

Ні яких

Все влаштовує, доповнень не потрібно

Комунікація з клієнтами, основи менеджменту закладів харчування, робота з персоналом

Осоао

Не маю відповіді

Проектний менеджмент

Приділяти увагу найбільш важливим питанням по різних дисциплінам

Більш практичних занять

практичні знання

Практика

Все добре

Мене все влаштовує

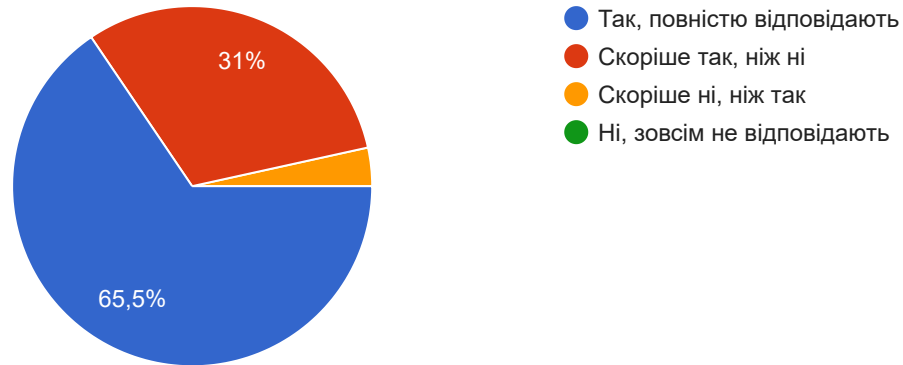
Корисні навички для міждисциплінарної взаємодії та особистого розвитку



5. Чи відповідають фахові компетентності освітньої програми, за якою Ви навчаєтесь, Вашим очікуванням?

 Копіювати

29 відповідей



6. Які саме додаткові фахові компетентності Ви б хотіли отримати в межах освітньої програми, за якою Ви навчаєтесь?

29 відповідей

-

.

Ніяких, все влаштовує

Не знаю

Хотів би поглибити знання з сучасних харчових технологій та навички роботи з лабораторним обладнанням. Також цікавить вивчення основ управління якістю та безпечністю харчових продуктів.

Технології сучасного обладнання в ресторанах

Ні яких

Додаткових не потрібно

Технології молекулярної кухні, сучасні методи контролю якості продукції, розробка авторських страв і коктейлів.

Слоа

Не маю відповіді

Міжнародна торгівля продуктами харчування

Молекулярна кухня

Практичні

більше практик на виробництві

Робота з виробами

Ніякі

Мене все влаштовує

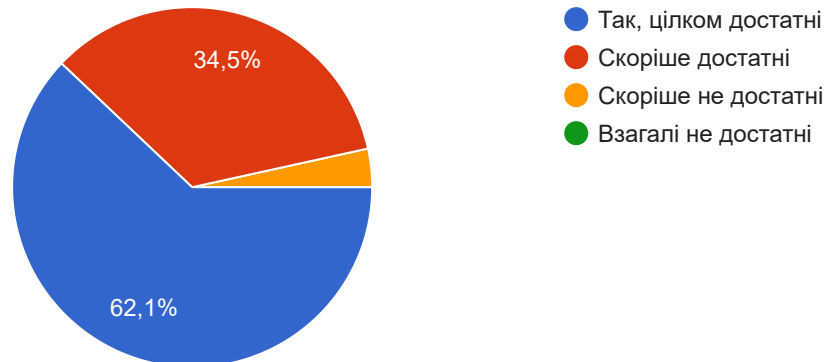
Ті які сприятимуть практичному застосуванню знань



7. На Вашу думку, чи є програмні результати навчання передбачені освітньою програмою, за якою Ви навчаєтесь, достатніми для Вашої майбутньої професійної діяльності?

 Копіювати

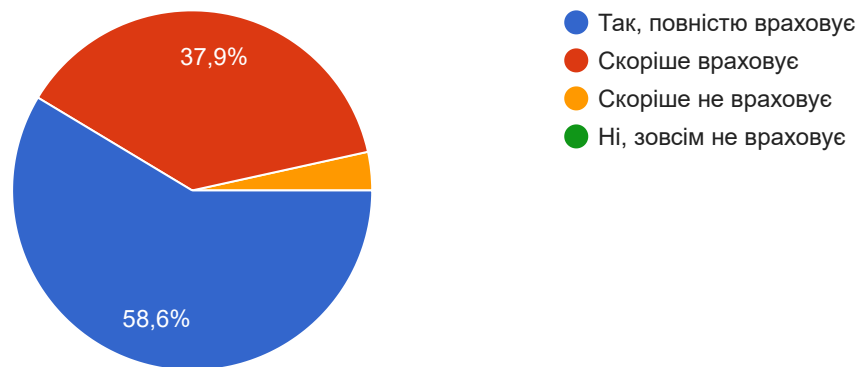
29 відповідей



8. Чи враховує освітня програма, за якою Ви навчаєтесь, сучасні досягнення науки та виробництва?

 Копіювати

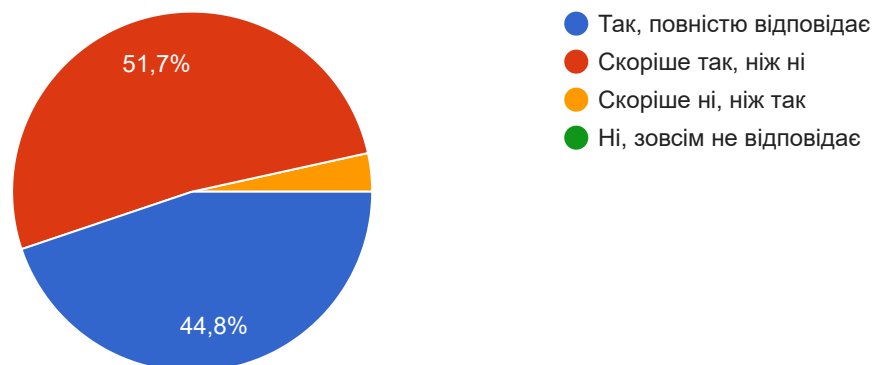
29 відповідей



9. Чи відповідає мета освітньої програми, за якою Ви навчаєтесь, Вашим очікуванням та потребам?

 Копіювати

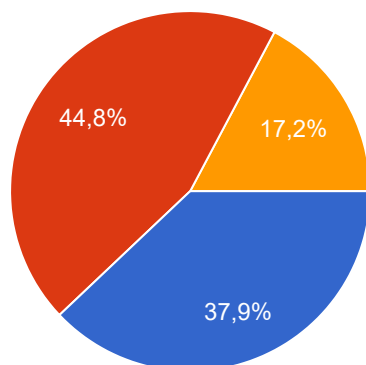
29 відповідей



10. Чи відповідає унікальність освітньої програми, за якою Ви навчаєтесь, Вашим очікуванням та потребам?

 Копіювати

29 відповідей

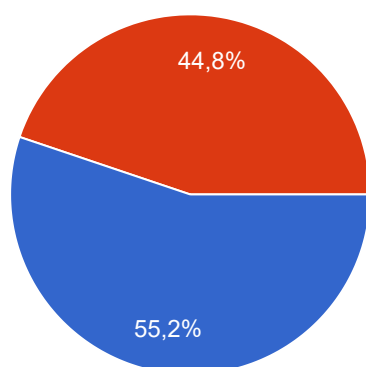


- Так, повністю відповідає
- Скоріше так, ніж ні
- Скоріше ні, ніж так
- Ні, зовсім не відповідає

11. Чи задовольняє Вас перелік та обсяг обов'язкових навчальних дисциплін за Вашою освітньою програмою?

 Копіювати

29 відповідей

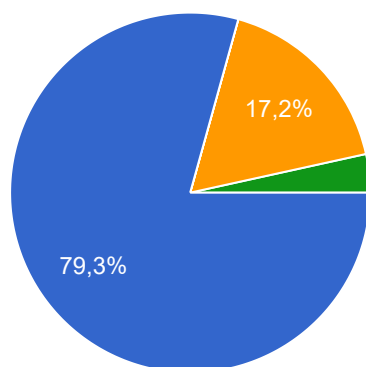


- Так, повністю задовольняє
- Скоріше задовольняє
- Скоріше не задовольняє
- Ні, зовсім не задовольняє

12. Чи маєте Ви можливість самостійного вибору дисциплін під час навчання за Вашою освітньою програмою?

 Копіювати

29 відповідей



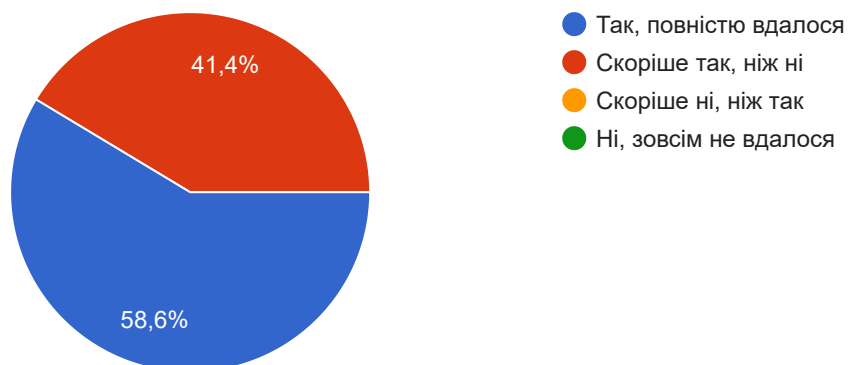
- Так
- Ні
- Частково
- Важко відповісти



13. Чи вдалося Вам отримати в свою індивідуальну освітню траєкторію саме ті дисципліни, які Ви насправді хотіли вивчати?

 [Копіювати](#)

29 відповідей



14. Які вибіркові дисципліни Ви б хотіли додати до освітньої програми, за якою Ви навчаєтесь?

29 відповідей

-

.

Кондитерська

Ніяких, всі досконало підходять

Які саме дисципліни не можу сказати

Хотів би додати дисципліни з дієтології, спортивного харчування та харчових добавок. Також було б корисно вивчати основи підприємництва у сфері харчових технологій.

сучасні кулінарні тренди

Хотілося б додати більш практичні вибіркові дисципліни

Ні які

Кіномистецтво

Фінансова грамотність; Основи підприємства/Стартапи

Food styling, ресторанний маркетинг, сучасні тенденції в кулінарії, барменська справа.

Дадад

Щось саме про ресторану індустрію

Стартап, від ідеї до запуску

Практичні

Влаштовує те що є

Огляд нових технологій у приготуванні продуктів

Ніякі

Якусь практику в ресторанній індустрії



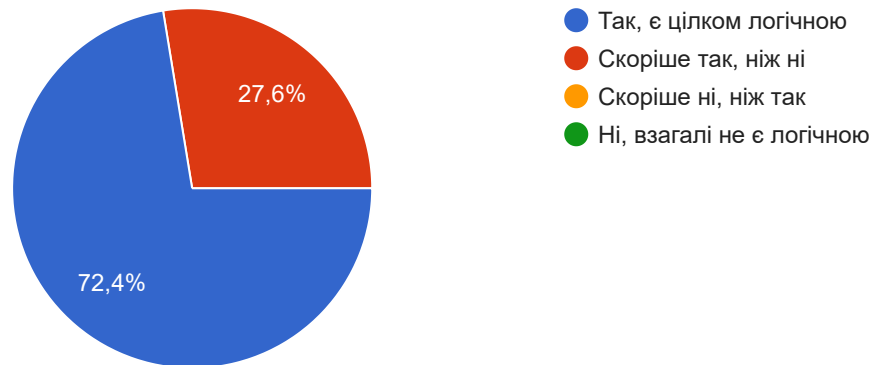
У нас достатньо вибірових дисциплін

Дисципліни, що розширюють практичні навички нахшталт дегустації чи створення крафтової продукції

15. Чи є, на Вашу думку, логічною послідовність вивчення навчальних дисциплін освітньої програми, за якою Ви навчаєтесь?

 Копіювати

29 відповідей



16. Якщо на Вашу думку, послідовність вивчення навчальних дисциплін не є логічною, напишіть назву дисципліни і рік та/або семестр, в якому бачите її вивчення більш доцільним:

16 відповідей

-

На мою думку, дисципліну «Гігієна та санітарія виробництва» доцільніше вивчати раніше — у 2 семестрі, адже вона є основою для подальшого розуміння контролю якості та безпечності харчових продуктів.

Мене все влаштовує

Вища математика недоцільна на мою думку зовсім

.

Основи проектування підприємств харчування краще вивчати раніше — у 3-4 семестрі.

Лада

Не маю відповіді

Вважаю усе доцільним

Все добре

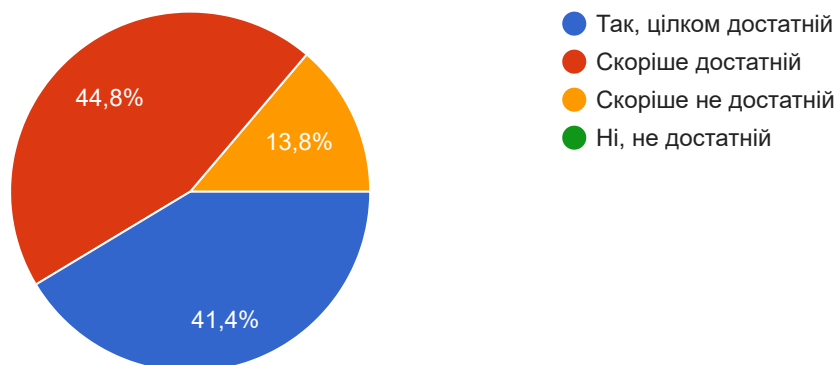
На мою думку, все добре

17. Чи достатнім є обсяг практичної підготовки, передбачений в освітній програмі Вашої спеціальності?



Копіювати

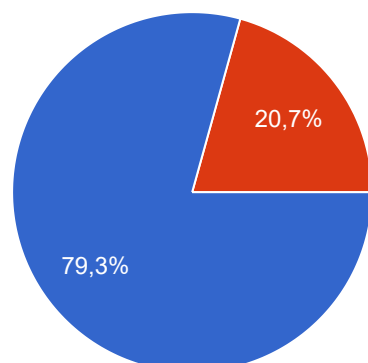
29 відповідей



18. Чи вважаєте Ви оптимальним розподіл аудиторного навантаження та самостійної роботи, під час навчання за Вашою освітньою програмою ?

 Копіювати

29 відповідей



- Так, цілком оптимальний
- У цілому так, але краще було б збільшити час на аудиторні заняття
- У цілому так, але краще було б збільшити час на самостійну роботу
- У цілому не оптимальний

19. Якщо Ви вважаєте не оптимальним розподіл аудиторного навантаження та самостійної роботи, напишіть, будь ласка, назву навчальної дисципліни та бажані зміни:

13 відповідей

-

тяжко відповісти

Лала

Вважаю оптимальним

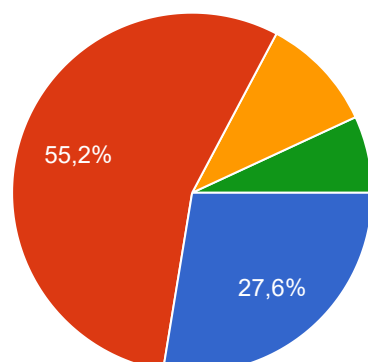
..

Не вважаю

20. Чи спостерігається дублювання наповненості навчальних дисциплін за Вашою освітньою програмою?

 Копіювати

29 відповідей



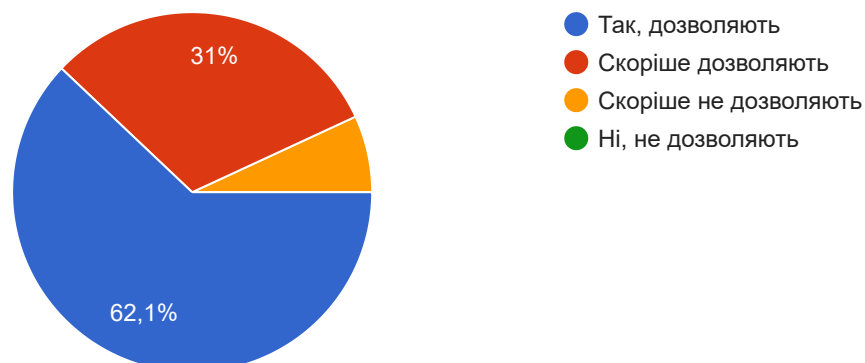
- Ні, зовсім не дублюється
- Скоріше не дублюється
- Скоріше дублюється
- Так, повністю дублюється



21. Чи вважаєте Ви, що наповненість дисциплін та їх форми контролю дозволяють досягти програмних результатів навчання?

 Копіювати

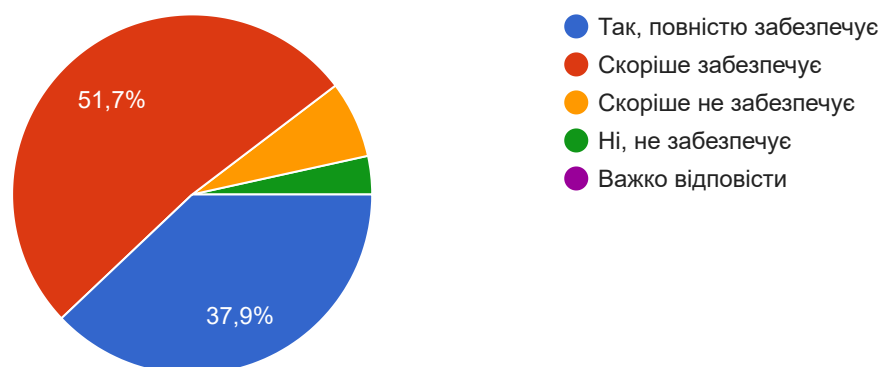
29 відповідей



22. Чи забезпечує освітня програма формування у Вас соціальних навичок (вміння переконувати, робота в команді, особистісний розвиток, управління часом, ерудованість, креативність тощо)?

 Копіювати

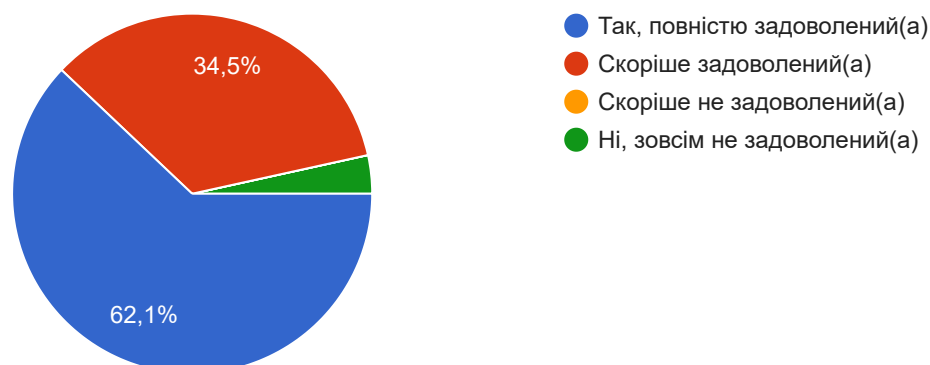
29 відповідей



23. Чи задоволені Ви методами навчання та викладання за Вашою освітньою програмою?

 Копіювати

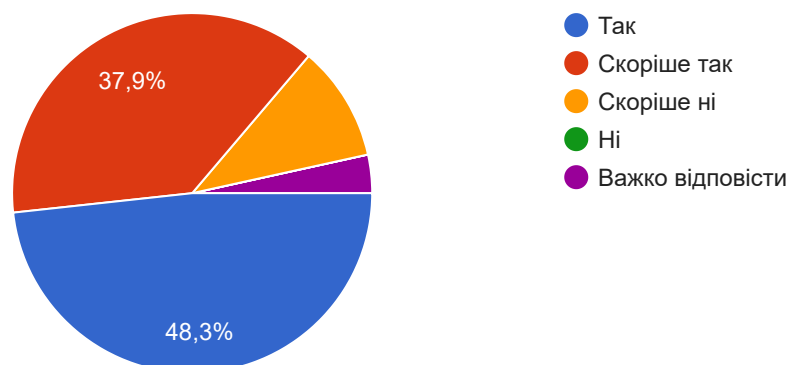
29 відповідей



24. Чи достатньо часу під час навчання за Вашою освітньою програмою відведено на науково-дослідну роботу?

 Копіювати

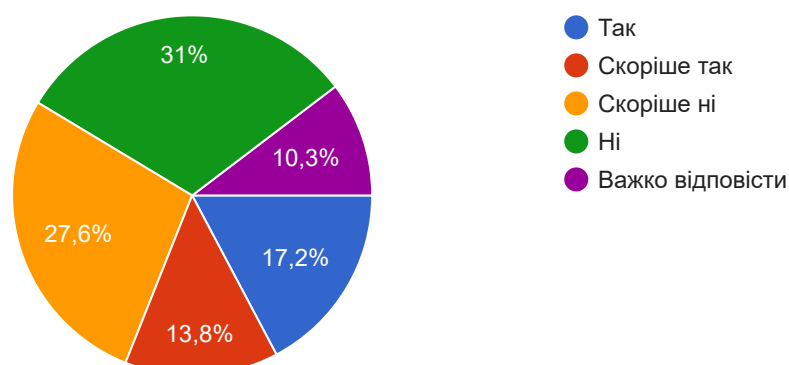
29 відповідей



25. Чи берете Ви активну участь у науковій діяльності під час навчання за Вашою ОП (написання статей, наукових робіт, участь у наукових конференціях, олімпіадах, конкурсах)?

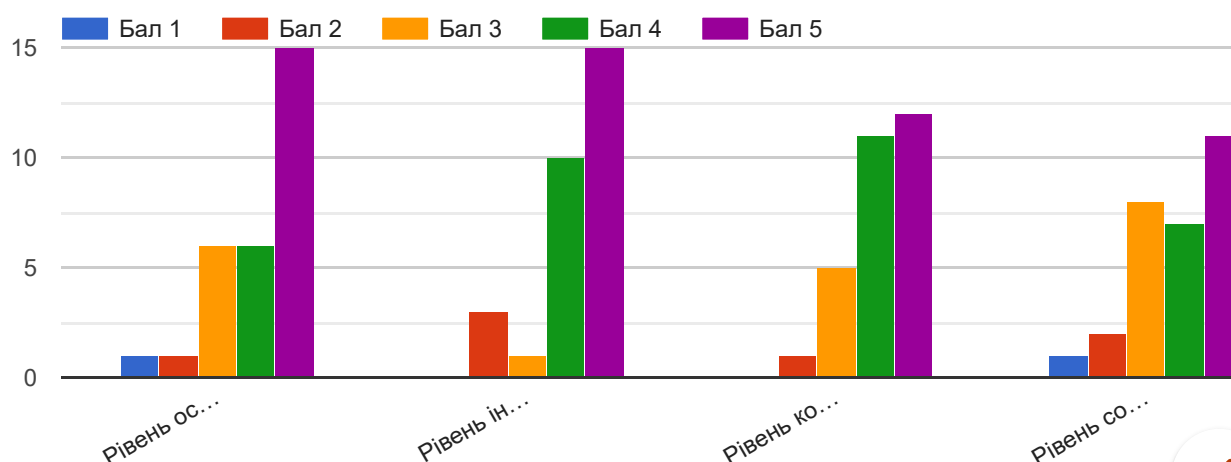
 Копіювати

29 відповідей



26. Будь ласка, оцініть рівень Вашої задоволеності підтримкою під час навчання за освітньою програмою (за 5-бальною шкалою, де 5 – найвищий бал):

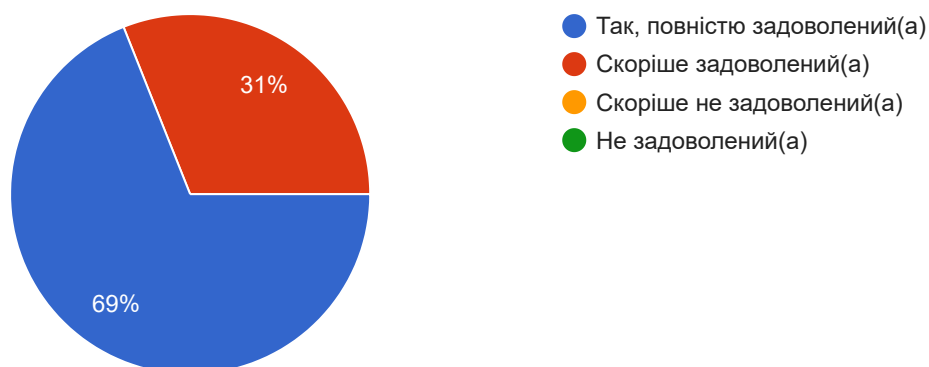
 Копіювати



27. Чи задоволені Ви в цілому якістю освітньої програми?

 Копіювати

29 відповідей



28. Ваші побажання щодо поліпшення якості освітньої програми:

29 відповідей

-

.

Бажаю щоб був мир та ми навчалися офлайн

Все добре, побажань нема

Хотілося б більше практичних занять і виїздів на виробництво для кращого розуміння реальних умов роботи. Також бажано оновити навчальні матеріали відповідно до сучасних технологій у харчовій промисловості.

Запровадити більше інтерактивних форм навчання (майстер-класи, кейс-завдання від шеф-кухарів, стажування)

Все дуже чудово, дякую !

Це щоб вже пішли до університету

Не можу відповісти на запитання

Додати більше сучасних дисциплін, пов'язаних з ресторанним бізнесом, зробити більше майстер-класів і практичних занять із шеф-кухарями та барменами, активізувати співпрацю з ресторанами для стажування.

Осллс

В цілому все подобається

Залучення фахівців-практиків до викладання

Мене цілком все влаштовує

Все задовольняє

1. Актуалізація навчального матеріалу
2. Зворотний зв'язок від викладачів
3. Залучення фахівців-практиків

Більше практики під час занять та більше часу на самостійну роботу

...



Мені все подобається

Все добре!

Більше практики, а так взагалі всім задоволений

Компанія Google не створювала цей вміст і не підтримує його. - [Умови використання](#) - [Політика конфіденційності](#)

Ця форма здається підозрілою? [Звіт](#)

Google Форми



