Анкета для опитування випускників щодо якості освітньої програми - 181 Промислові та крафтові технології м’яса та м’ясопродуктів

6 відповідей

Опублікувати дані аналітики

Розділ без назви

1. Для зворотного зв'язку вкажіть, будь ласка, Ваші контактні дані: прізвище, ім'я, по батькові, посаду та назву організації, у якій Ви працюєте:

6 відповідей

Глущенко А.В.

Ярослав Журавель Сергійович

Ільїна Катерина Василівна

Шолудько С.О.

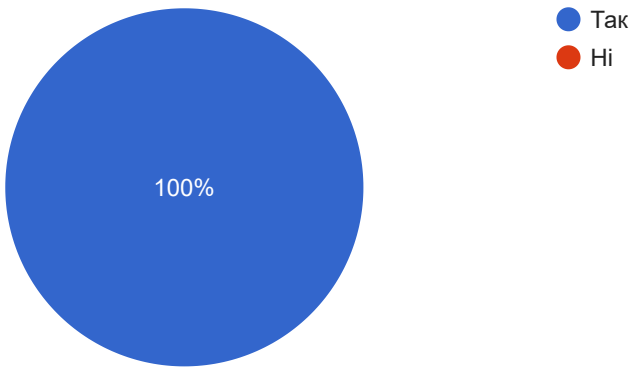
Крилов В.О.

Голобородова Юлія Віталіївна, стажування не по спеціальності

2. Чи працюєте Ви зараз (працювали раніше) за спеціальністю?

Копіювати

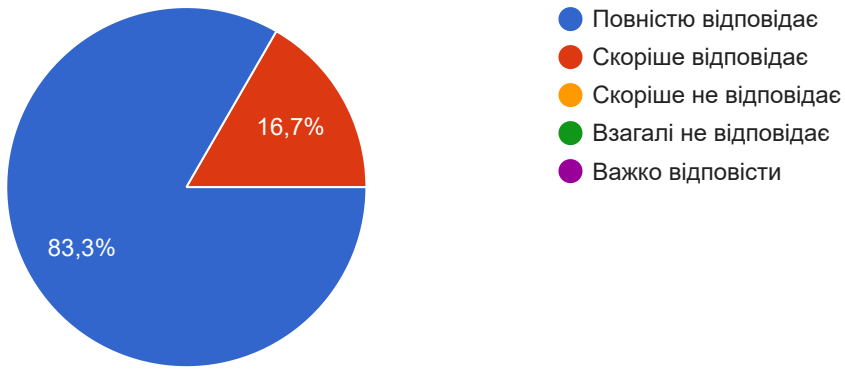
6 відповідей



3. Наскільки рівень Вашої професійної підготовки за освітньою програмою відповідає вимогам роботодавця?

Копіювати

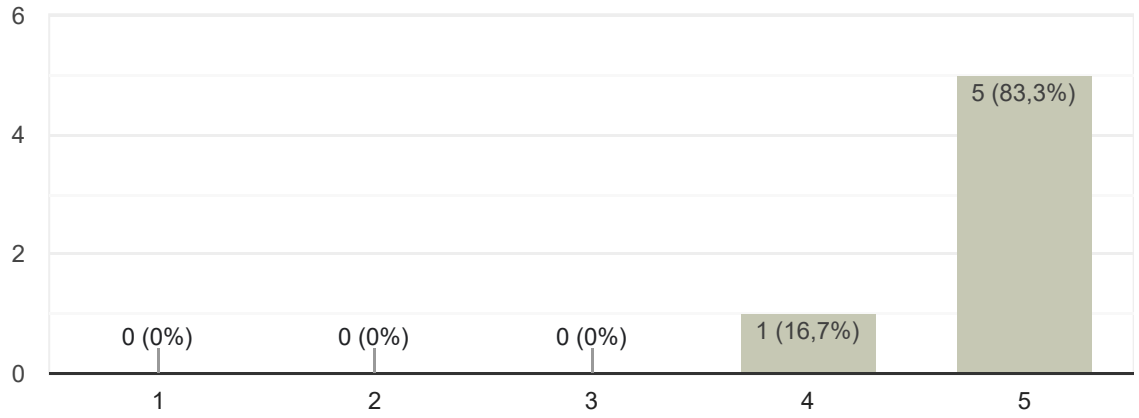
6 відповідей



4. Оцініть, будь ласка, наскільки легко отримані при навчанні компетентності дозволили адаптуватися до професійної діяльності (де «1» – дуже важко, «5» – зовсім легко)?

Копіювати

6 відповідей



5. Які комунікативні проблеми виникали у Вас у професійній діяльності на початковому етапі роботи?

6 відповідей

не виникало

Ніяких

Якщо і з’являлися певні труднощі, то вони були пов’язані виключно з практичним опануванням нових операцій чи роботою з технологічним обладнанням. Проте ці питання вирішувалися шляхом досвіду: достатньо було кілька разів самостійно виконати певну дію, розібратися в нюансах на практиці і труднощі зникали.

ні

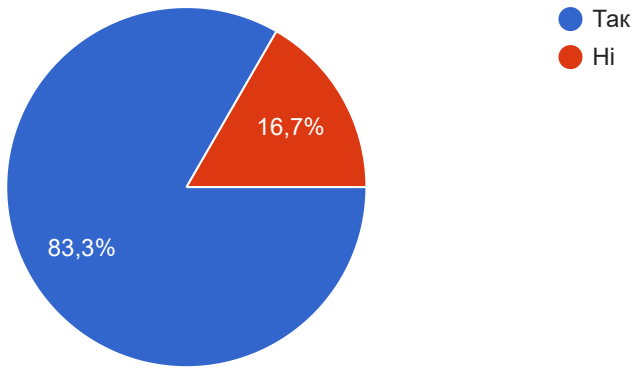
-

Поки не виникали

6. Чи проходили Ви додаткове навчання на робочому місці з метою формування професійних практичних навичок?

Копіювати

6 відповідей



7. Які саме питання з професійної діяльності були Вами додатково засвоєні в перші півроку роботи?

6 відповідей

робота з обладнанням

Технологічний процес виробництва та пакування м’ясних виробів

На початку роботи, я засвоїла питання, такі як, робота з виробничим обладнанням, практична робота з сировиною, рецептурою та технологією приготування

охорона праці

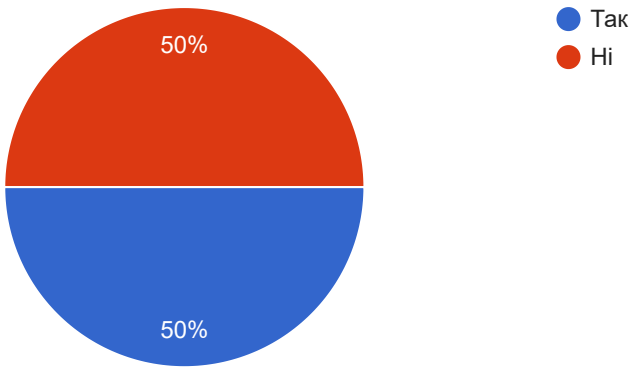
викладацька діяльність

Питання з особливостями роботи в компанії

8. Чи отримали Ви підвищення за посадою в перші два роки роботи?

Копіювати

6 відповідей



9. Які фахові компетентності та програмні результати, на Вашу думку, необхідно додати до освітньої програми?

6 відповідей

все добре

Всього вистачає

Розробка нових продуктів, аналіз та дегустація, тести рецептур, щоб наочно бачити, що буде с продуктом, якщо порушити режим приготування

ніякі

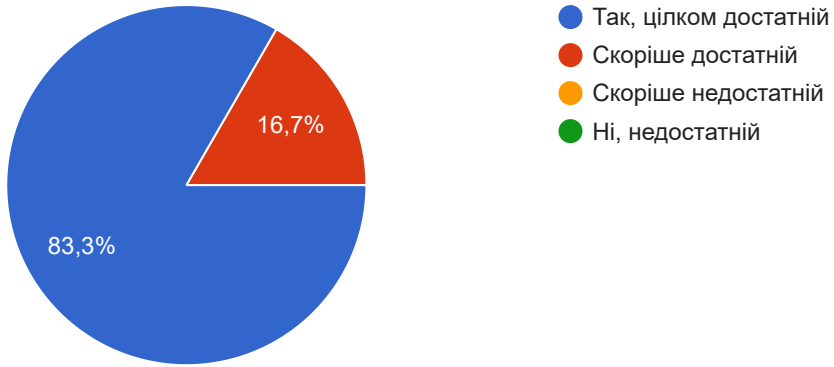
вміння викладати спеціальні фахові дисципліни

На мою думку, освітня програма повністю закриває ці питання

10. Чи достатнім, на Вашу думку, є перелік та обсяг навчальних дисциплін освітньої програми для успішної роботи за спеціальністю?

Копіювати

6 відповідей



11. Які дисципліни, на Вашу думку, необхідно додати до переліку освітніх компонент ОП?

6 відповідей

все добре

Ніяких

Розробка та моделювання нових харчових продуктів

ніякі

щось про педагогіку

На мою думку, зараз дисциплін достатньо та вони актуальні

12. Обсяг вивчення яких дисциплін необхідно збільшити (або зменшити)?

6 відповідей

-

Хватає

Обсяг залишити такий який є

нічого не потрібно робити

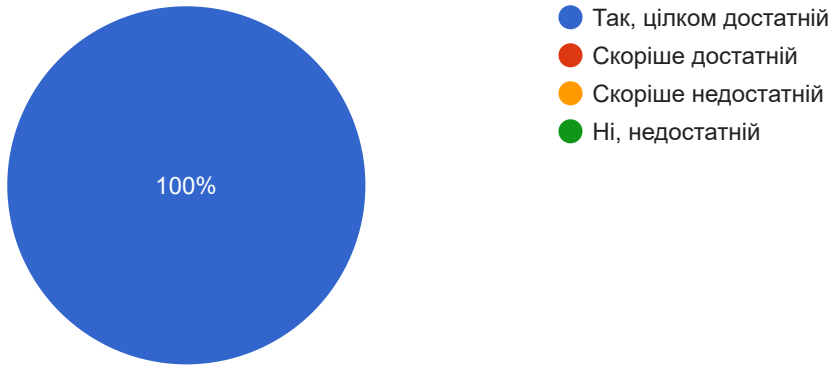
все ок

Не потрібно зменшувати або збільшувати, ОП гарно збалансоване

13. Чи достатнім є обсяг практичної підготовки, передбачений змістом освітньої програми?

Копіювати

6 відповідей



14. Чи сприяв Університет Вашому працевлаштуванню?

6 відповідей

так

Ні

Так

Перед випуском так

15. Чи зверталися Ви (мали бажання звернутись) до викладачів Університету за професійною консультацією?

6 відповідей

так

Так , звертався

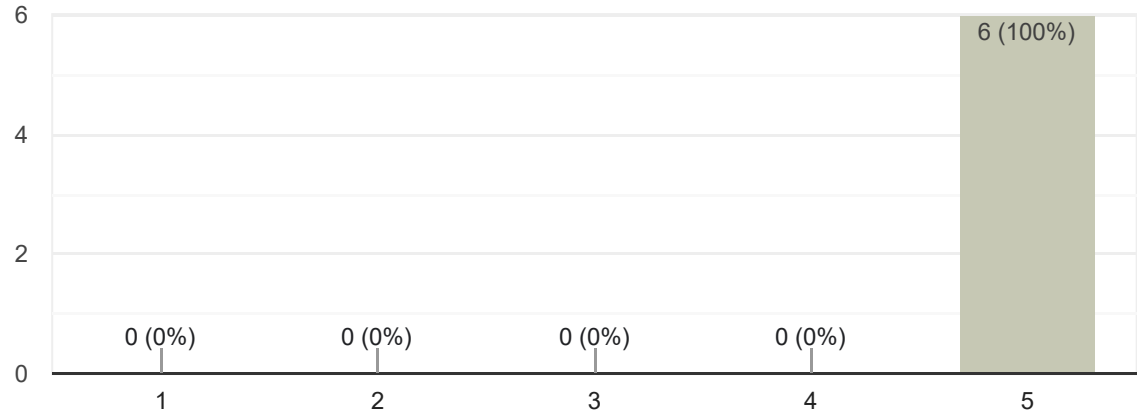
Так

Так, зверталась коли була потреба

16. Оцініть, будь ласка, загальну задоволеність рівнем отриманих знань та умінь під час навчання за Вашою освітньою програмою (оцініть за 5 бальною шкалою: 1 – незадовільно, 5 – відмінно).

Копіювати

6 відповідей



17. Які заходи, на Вашу думку, необхідні для поліпшення підготовки фахівців у Державному біотехнологічному університеті (будь ласка, дайте розгорнуту відповідь):

6 відповідей

-

повернутися до оф-лайн навчання

Всьому навчили , дякую за 6 років цього найкращого часу.

Розширення співпраці з провідними харчовими підприємствами, щоб студенти проводили більше часу на реальних виробництвах, працюючи з сучасним обладнанням.

На мою думку, освітня програма гарно збалансована, можливо можна додати більше інформації про реальні випадки з виробництва, як і що потрібно робити, щоб це студенти краще розуміли на майбутнє, а так я повністю задоволена освітньою програмою університету

Компанія Google не створювала цей вміст і не підтримує його. - Власник контактної форми - Умови використання - Політика конфіденційності

Ця форма здається підозрілою? Звіт

Google Форми