

Анкета для опитування випускників щодо якості освітньої програми - 181 Харчові технології в ресторанній індустрії

2 відповіді

[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:

2 відповіді

Лубинець Марк Вікторович, ФОП Лубинець Марк Вікторович, Marcello

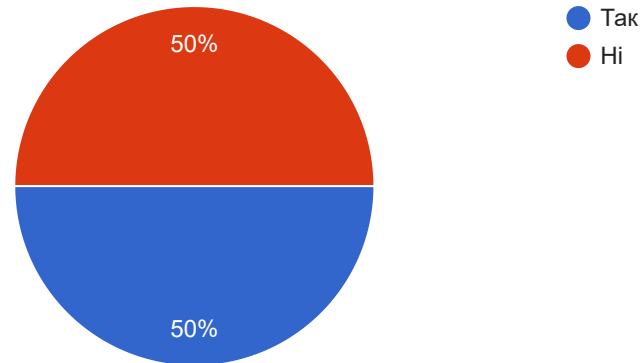
Огородній Данііл Миколайович



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

 Копіювати

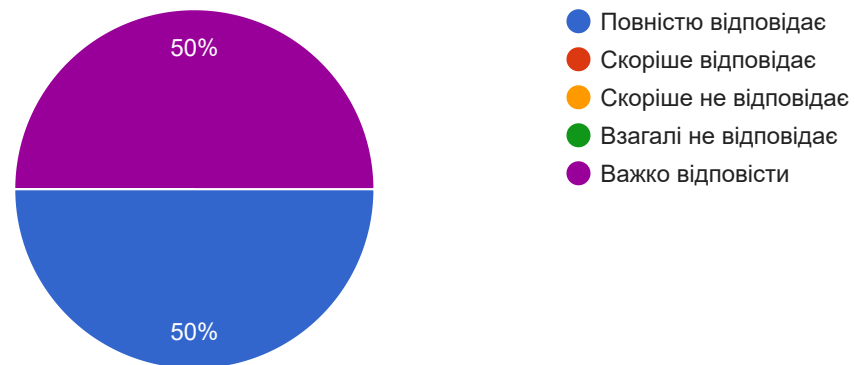
2 відповіді



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

 Копіювати

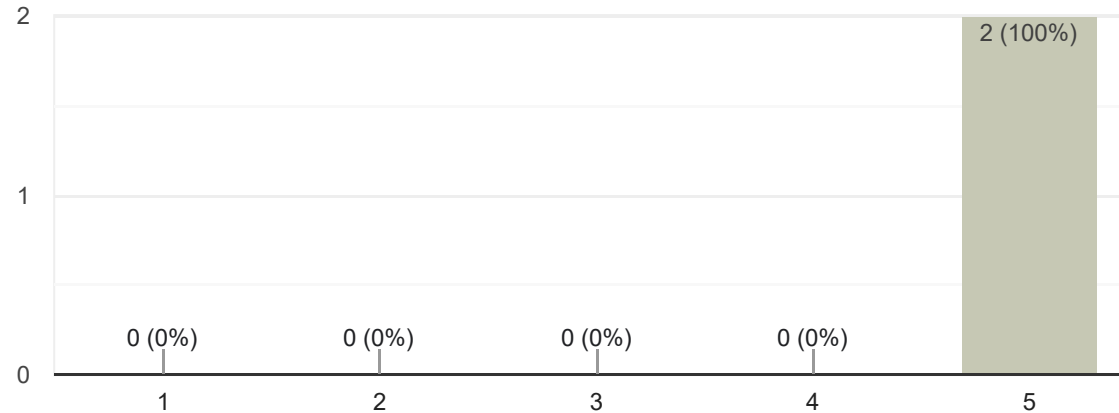
2 відповіді



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

 Копіювати

2 відповіді



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

2 відповіді

Не виникали

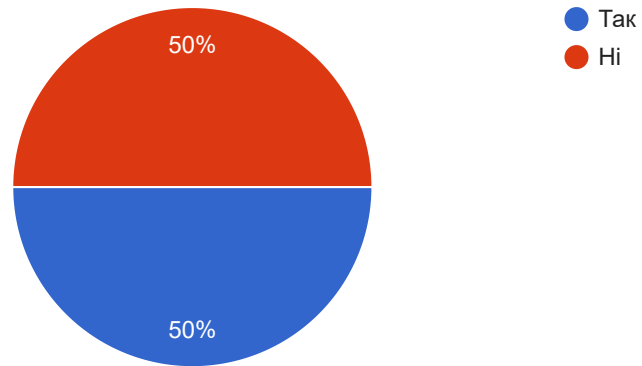
Проблем не було



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

 Копіювати

2 відповіді



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

2 відповіді

Харчові технології

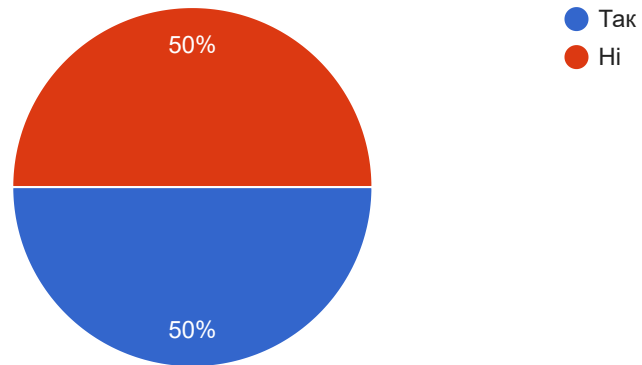
-



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

 Копіювати

2 відповіді



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

2 відповіді

Більше Маркетингу

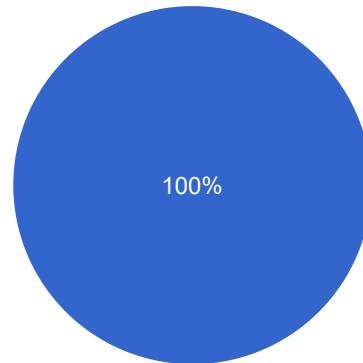
-



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

 Копіювати

2 відповіді



- Так, цілком достатній
- Скоріше достатній
- Скоріше недостатній
- Ні, недостатній

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

2 відповіді

Більше Маркетингу

-

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

2 відповіді

Інноваційні технології в Харчовій індустрії

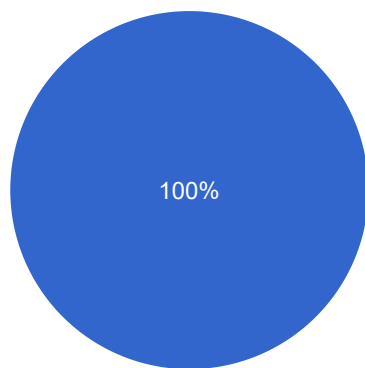
-



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

 Копіювати

2 відповіді



- Так, цілком достатній
- Скоріше достатній
- Скоріше недостатній
- Ні, недостатній

14. Чи сприяв Університет Вашому працевлаштуванню?

2 відповіді

Так

Так

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

2 відповіді

Так

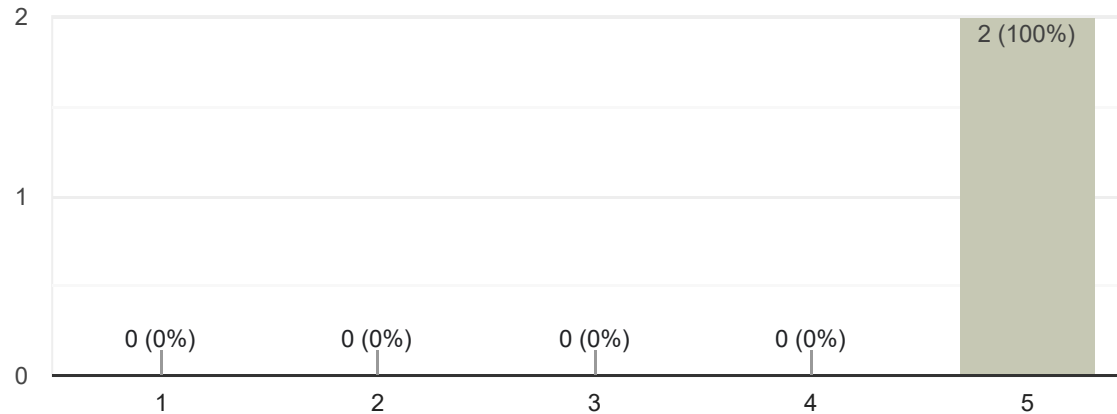
Так



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](#)

2 відповіді



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

2 відповіді

Більше практичних та виїзних занять на підприємствах

-

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

Ця форма здається підозрілою? [Звіт](#)



Google Форми



