

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

1 відповідь

[Опублікувати дані аналітики](#)

1. Укажіть, будь ласка, назву Вашої організації (підприємства/установи):

1 відповідь

ФОП Рушак Дмитро

2. Укажіть, будь ласка, Ваші контактні дані: ПІБ, телефон, e-mail:

1 відповідь

foodinnovhub@gmail.com



3. Чи працюють/працювали у Вашій організації фахівці, підготовлені за цією освітньою програмою (якщо «ні», то переходьте до питання 7)?

1 відповідь

так, 2 особи

4. Укажіть, будь ласка, кількість випускників Університету, які працюють у Вашій установі/організації та їх посади:

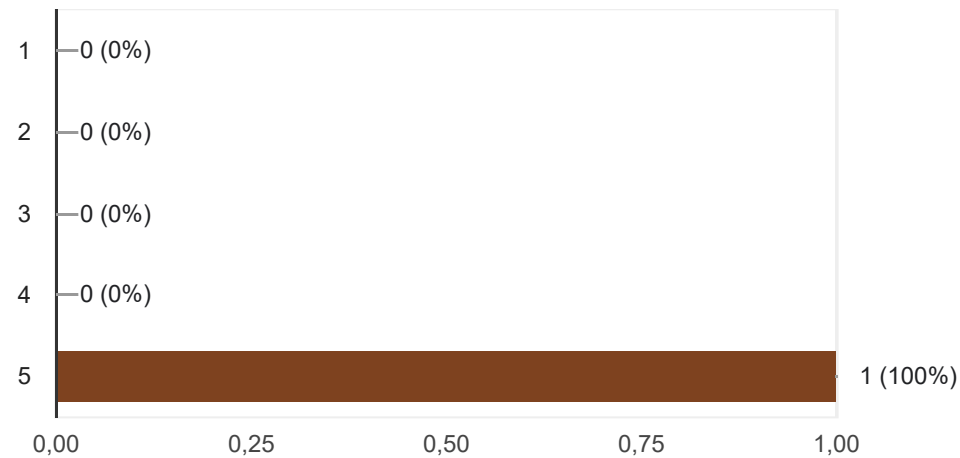
1 відповідь

2 особи

5. Оцініть, будь ласка, наскільки Ви задоволені рівнем професійної підготовки випускників Університету, які працюють у Вашій організації/установі? (за 5-бальною шкалою, де 5 – найвищий бал):

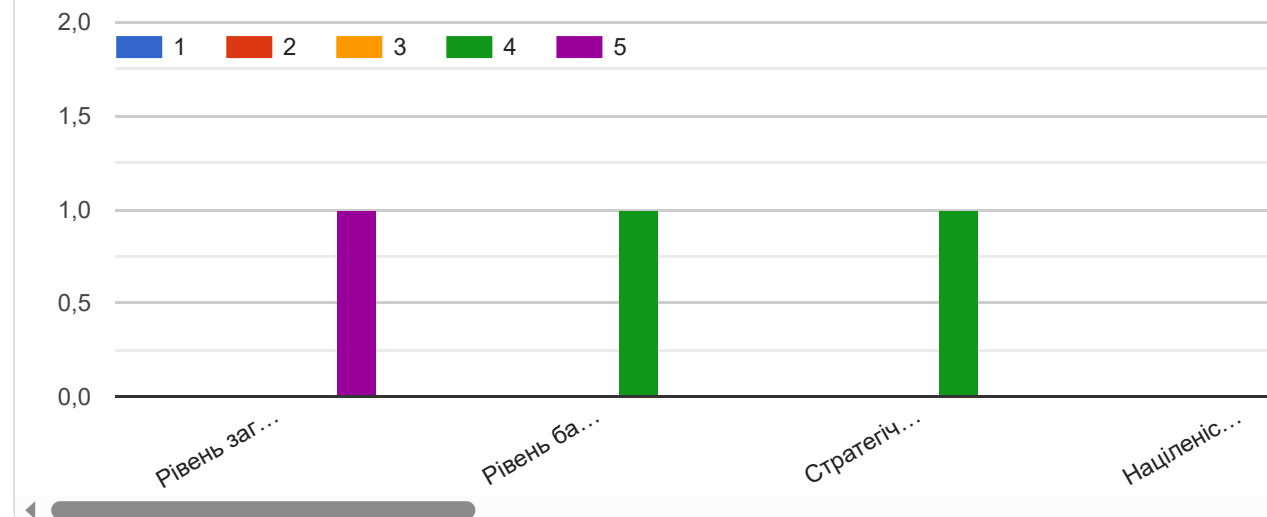
 Копіювати

1 відповідь



6. Оцініть, будь ласка, якість підготовки та навички випускників
Університету (за 5-бальною шкалою, де 5 – найвищий бал):

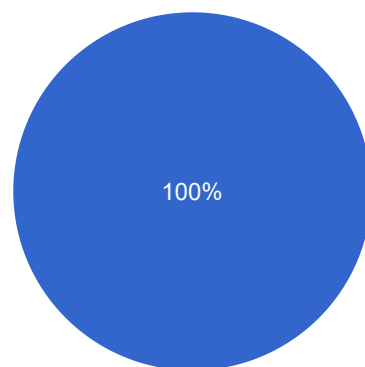
 Копіювати



7. Чи забезпечує освітня програма формування
компетентностей, необхідних для ефективної роботи у Вашій
організації?

 Копіювати

1 відповідь



- Так, повністю забезпечує
- Скоріше так, ніж ні
- Скоріше ні, ніж так
- Ні, взагалі не забезпечує
- Важко відповісти



8. Які компетентності Ви вважаєте доцільним додати до освітньої програми?

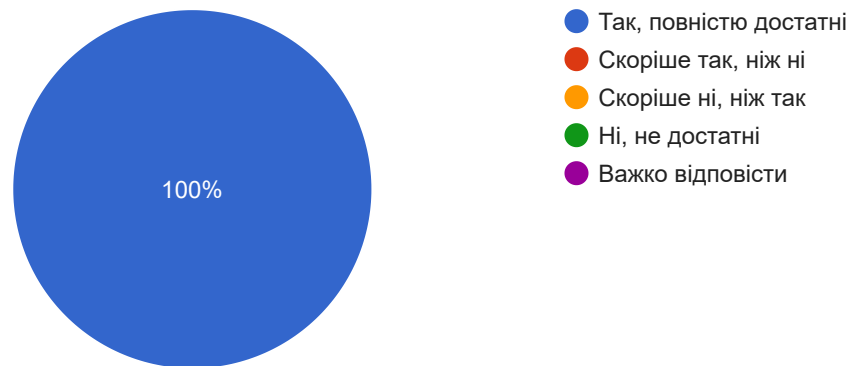
1 відповідь

питання з міжнародного харчового законодавства

9. Чи є програмні результати навчання, передбачені освітньою програмою, достатніми для професійної діяльності?

 Копіювати

1 відповідь



10. Які програмні результати Ви вважаєте доцільним додати до освітньої програми?

1 відповідь

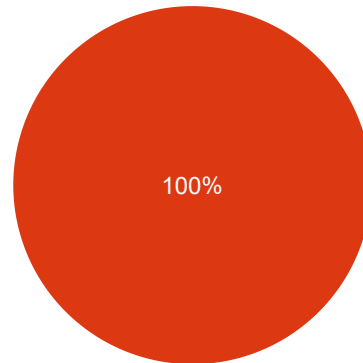
харчове законодавство



11. Чи забезпечує перелік та обсяг навчальних дисциплін освітньої програми повноцінну підготовку здобувачів до практичної діяльності за спеціальністю?

 Копіювати

1 відповідь



- Так, повністю забезпечує
- Скоріше так, ніж ні
- Скоріше ні, ніж так
- Ні, зовсім не забезпечує
- Важко відповісти

12. Які зміни, на Вашу думку, доцільно внести до переліку навчальних дисциплін освітньої програми? (додати, вилучити чи удосконалити навчальні дисципліни)

1 відповідь

всього достатньо

13. Надайте, будь ласка, свій коментар та побажання щодо мети й унікальності освітньої програми:

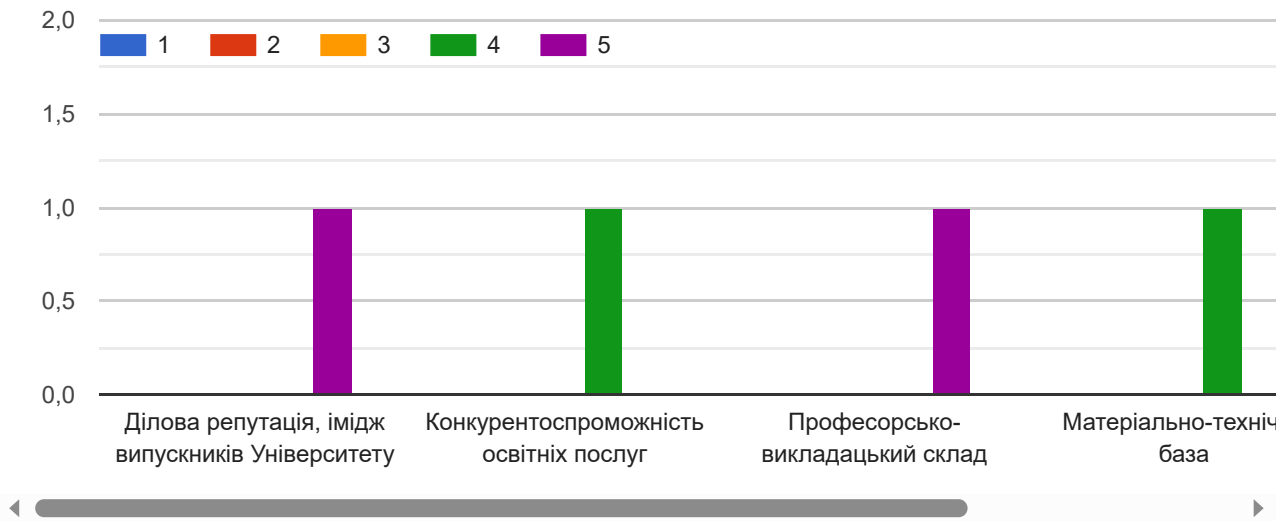
1 відповідь

висока оцінка програми



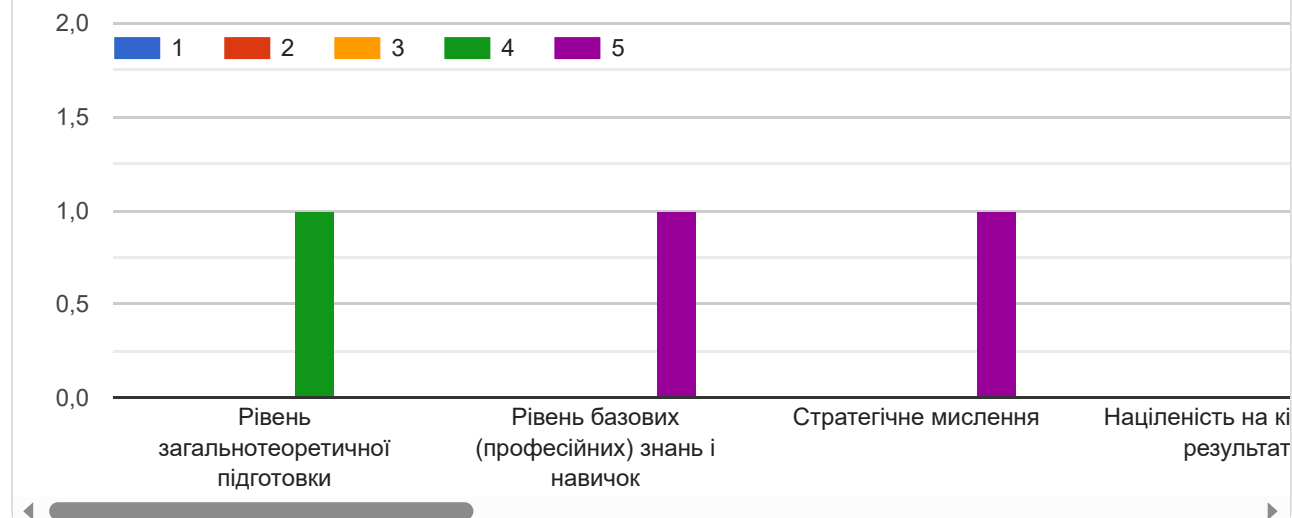
14. Оцініть, будь ласка, освітню програму за наведеними критеріями (за 5-бальною шкалою, де 5 – найвищий бал):

 Копіювати



15. Які з наведених чинників, на Вашу думку, мають найбільший вплив на ефективність професійної діяльності фахівця та його кар'єрне зростання?

 Копіювати



16. Які додаткові заходи необхідні для поліпшення підготовки фахівців Вашої галузі в Державному біотехнологічному університеті (будь ласка, дайте розгорнуту відповідь):

1 відповідь

залучати фахівців практиків

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

Ця форма здається підозрілою? [Звіт](#)

Google Форми

