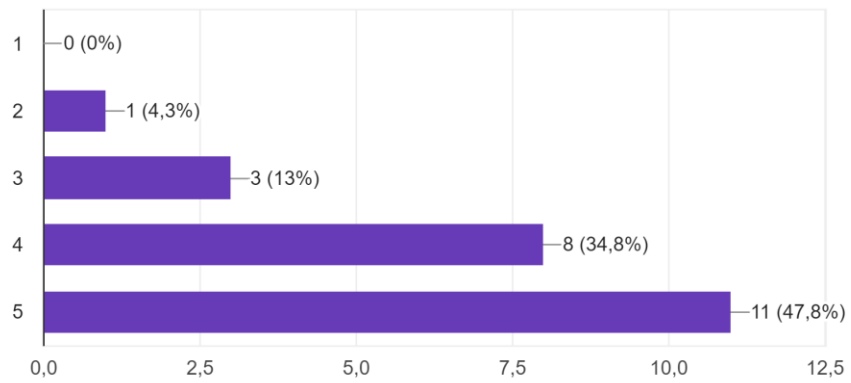


Анкета студента щодо оцінювання якості ОПП Харчові технології

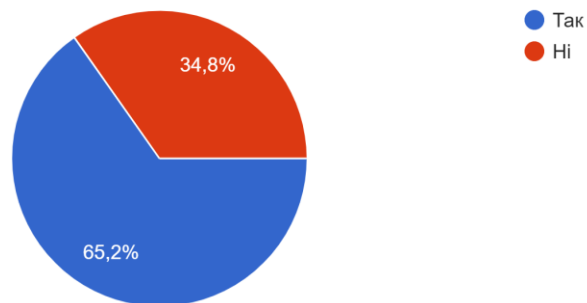
Задоволеність навчанням за обраною освітньою програмою *

23 відповіді



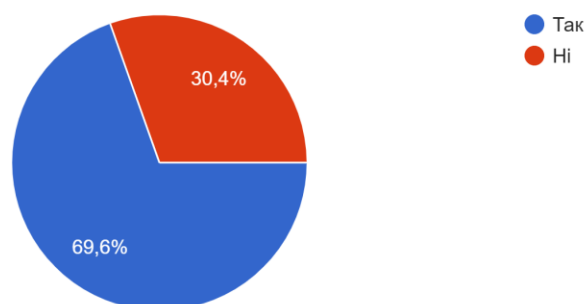
Чи знайомі Ви з поняттям «індивідуальна освітня траєкторія» *

23 відповіді



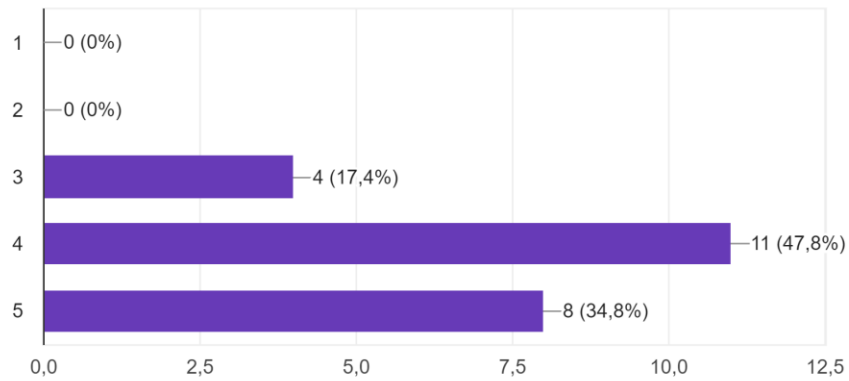
Чи мали Ви можливість самостійно обрати освітні компоненти та ознайомитися з навчальним контентом освітніх компонентів вільного вибору студента. *

23 відповіді



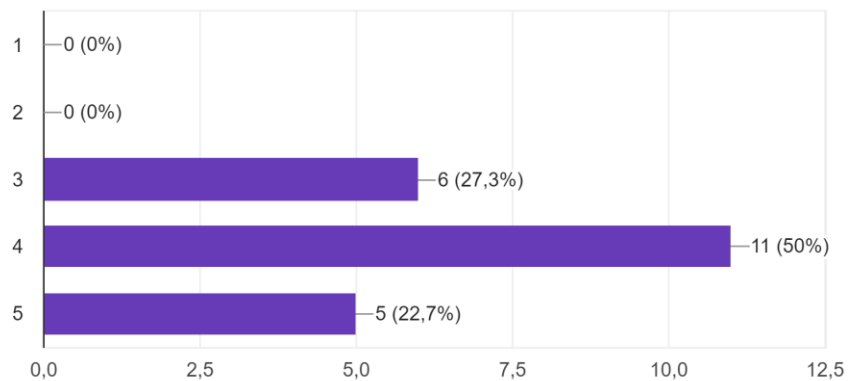
Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін *

23 відповіді



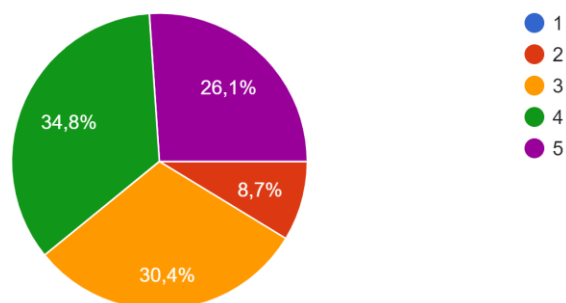
Відповідність отриманих результатів вивчення дисциплін заявленим в них цілям *

22 відповіді



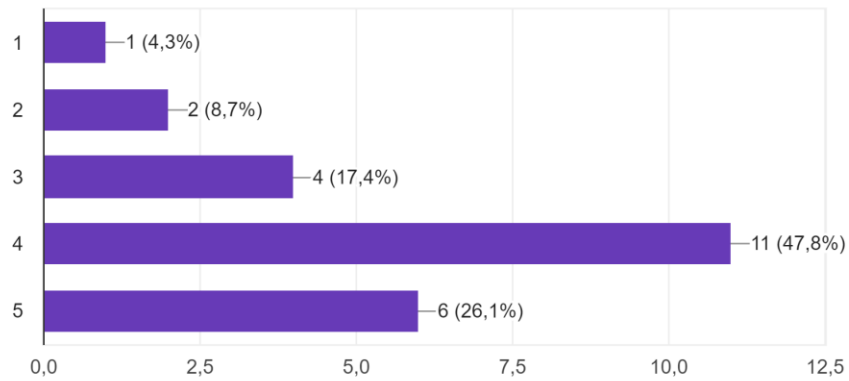
Актуальність освітньої програми у світлі найновіших досліджень у відповідній галузі *

23 відповіді



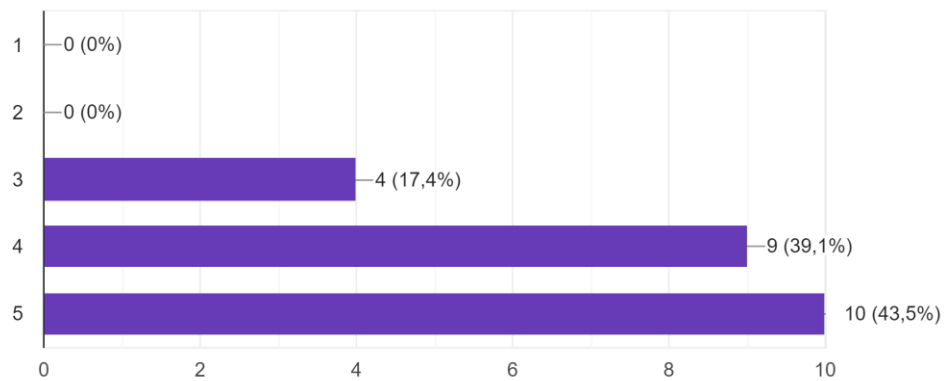
Співвідношення теоретичної і практичної частини *

23 відповіді



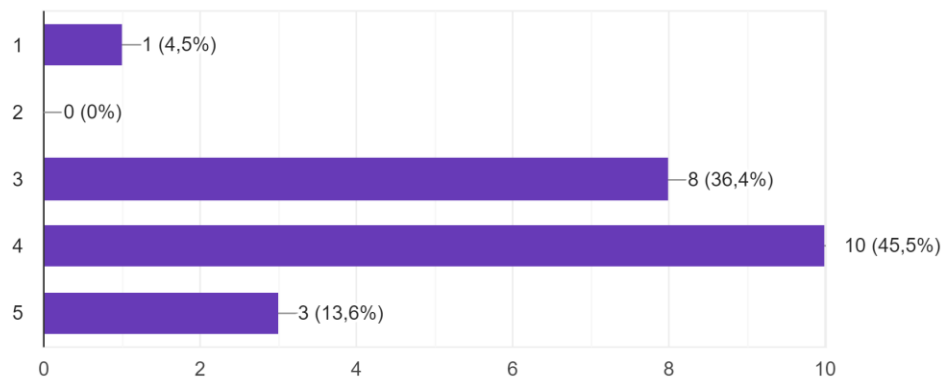
Прозорість та чесність оцінювання знань *

23 відповіді



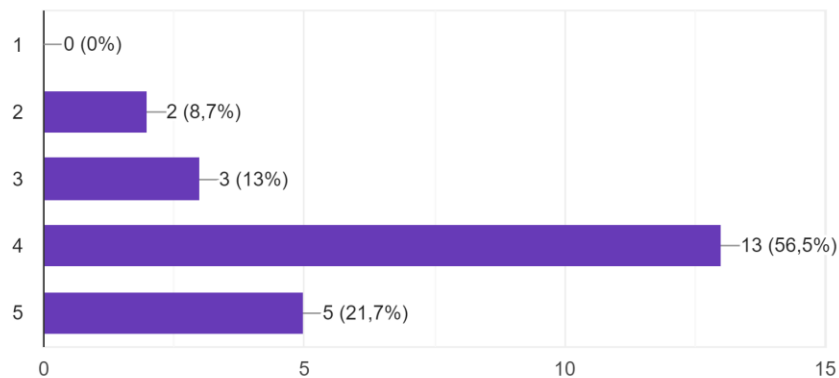
Використання викладачами сучасних педагогічних методів (майстер-класів, навчальних дискусій, мозкового штурму, тренінгів, ділових ігор тощо) *

22 відповіді



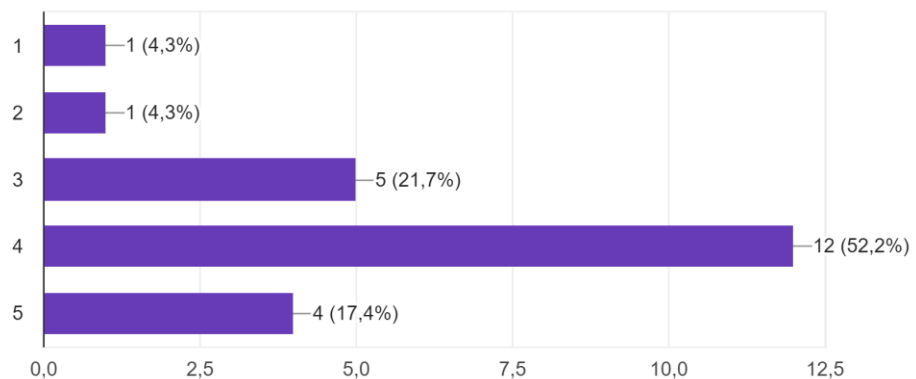
Спрямованість дисциплін на майбутню професію *

23 відповіді



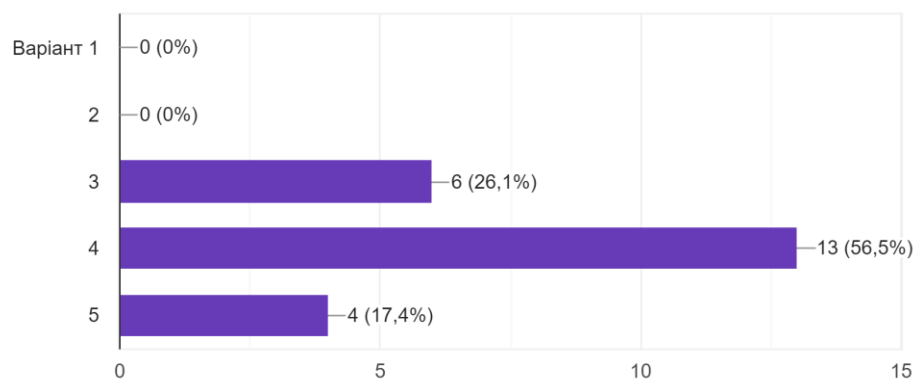
Обґрунтованість навантаження на здобувача вищої освіти (кількість дисциплін на семестр, кількість годин аудиторної і самостійної роботи на тиждень) *

23 відповіді



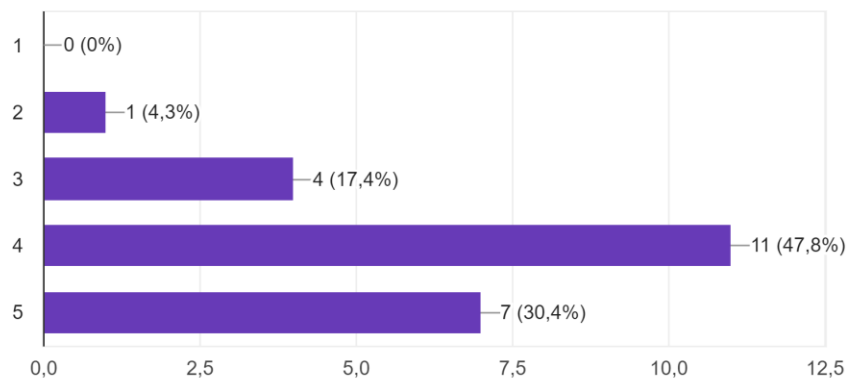
Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо) *

23 відповіді



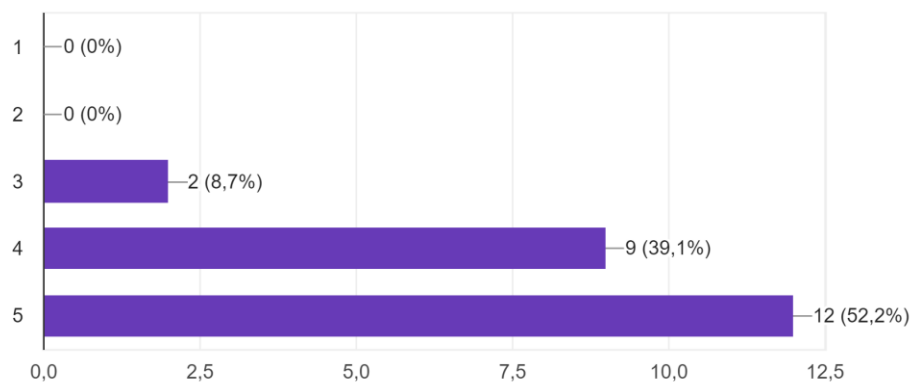
Залучення здобувачів вищої освіти до організації, проведення та участі у наукових і практичних заходах *

23 відповіді



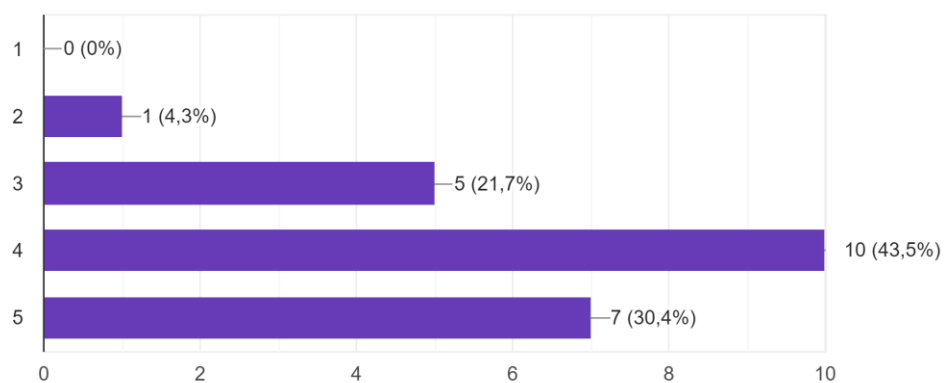
Доступність графіків освітнього процесу та розкладів *

23 відповіді



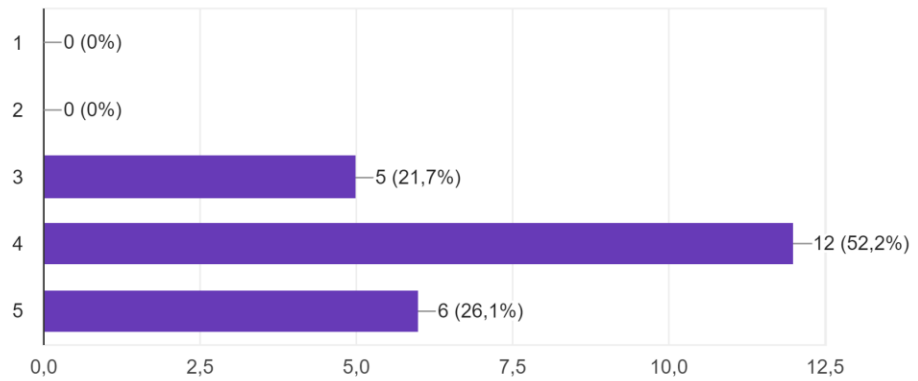
Доступність навчальної і наукової літератури бібліотеки академії, репозитарію *

23 відповіді



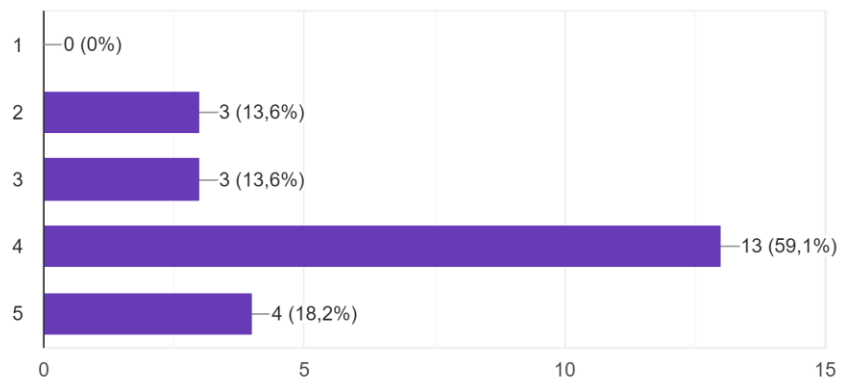
Якість методичних матеріалів освітніх компонентів ОПП Харчові технології *

23 відповіді



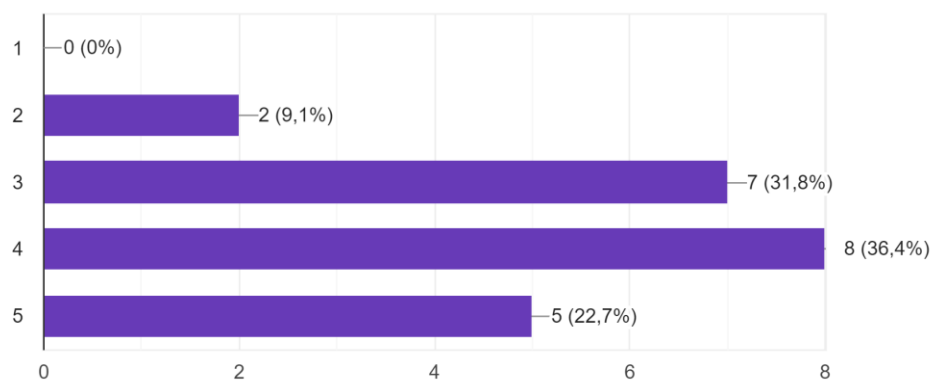
Відповідність матеріально-технічного забезпечення дисциплін ОПП Харчові технології *

22 відповіді



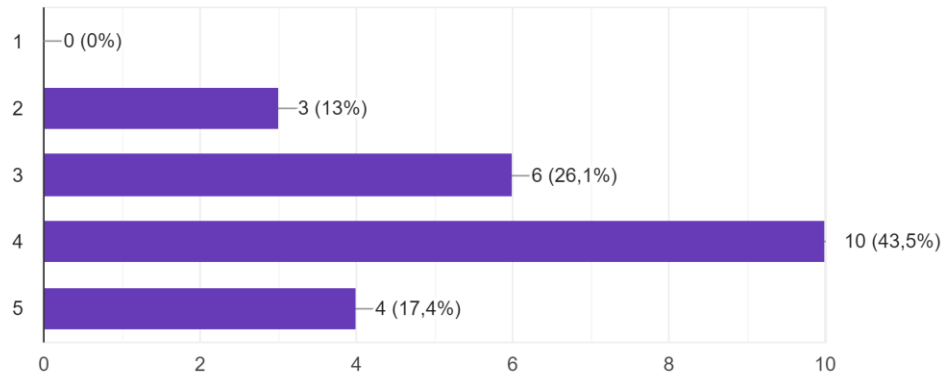
Чи залучаються професіонали-практики, експерти та представники роботодавців до викладання та організації освітнього процесу? *

22 відповіді



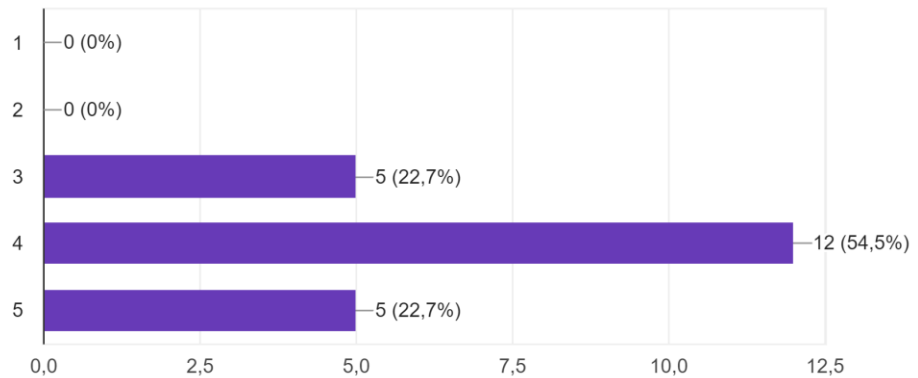
Чи знаєте Ви та чи реально працює система оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів? *

23 відповіді



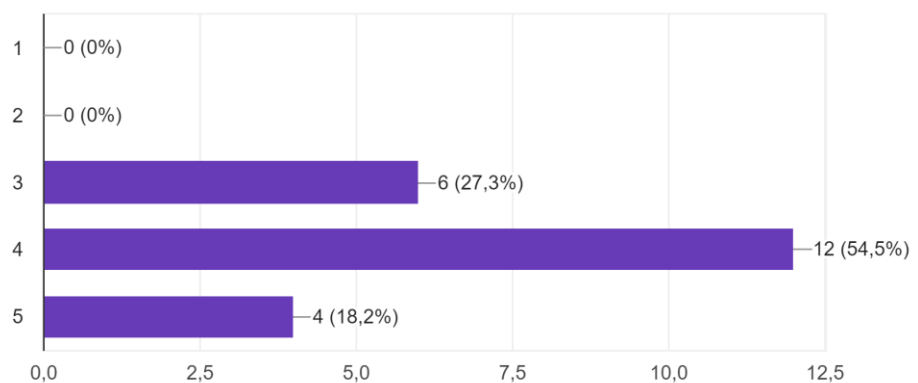
Чи наявна та зрозумілою є процедура повторного проходження контрольних заходів? (якщо такі були) *

22 відповіді



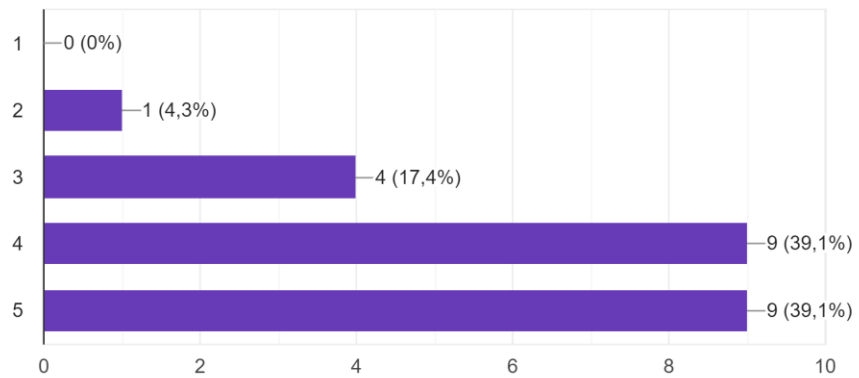
Оцінювання чіткості і зрозумілості процедур повторного проходження контрольних заходів *

22 відповіді



Допоміжний персонал деканату, кафедр та бібліотеки кваліфіковано та доброзичливо сприяє моєму навчанню *

23 відповіді



Зауваження/рекомендації *з відповіді

Не завжди доброзичливе ставлення в деканаті

немає

-