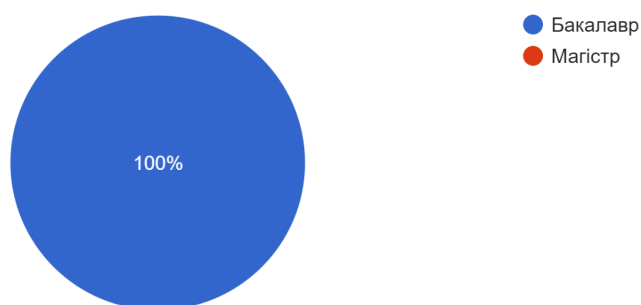


Результати Анкетування студента щодо оцінювання якості ОПП Харчові технології

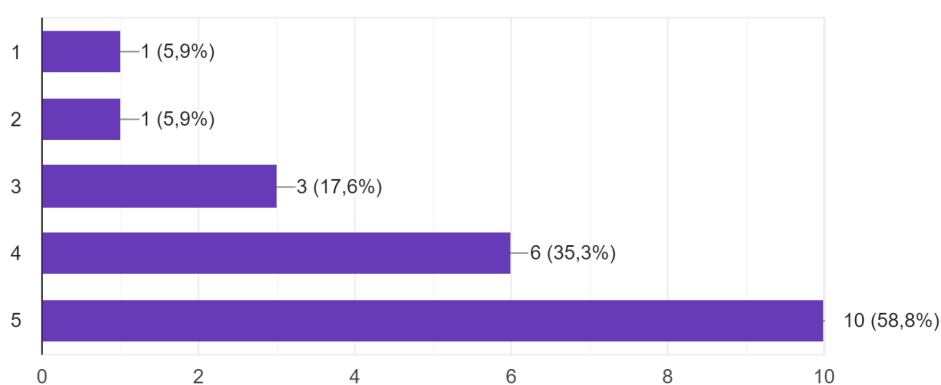
1. Який ступінь вищої освіти Ви здобуваєте?

17 відповідей



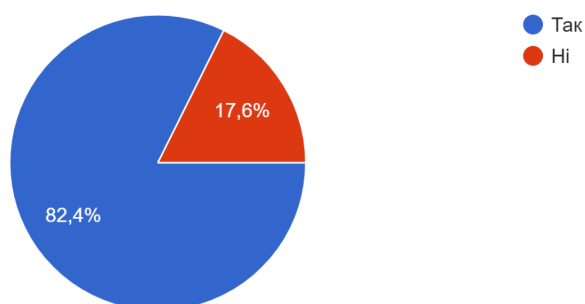
2. Задоволеність навчанням за обраною освітньою програмою *

17 відповідей



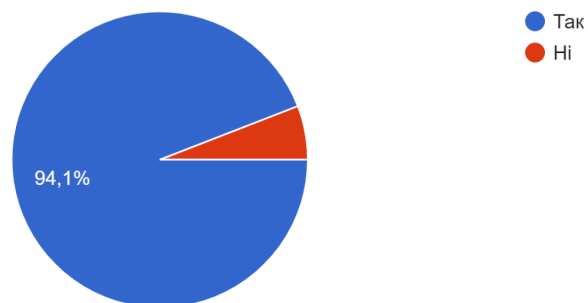
3. Чи знайомі Ви з поняттям «індивідуальна освітня траєкторія» *

17 відповідей



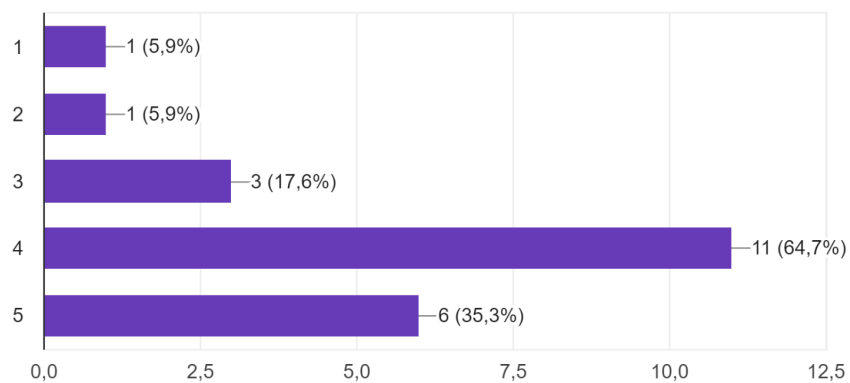
4. Чи мали Ви можливість самостійно обрати освітні компоненти та ознайомитися з навчальним контентом освітніх компонентів вільного вибору студента. *

17 відповідей



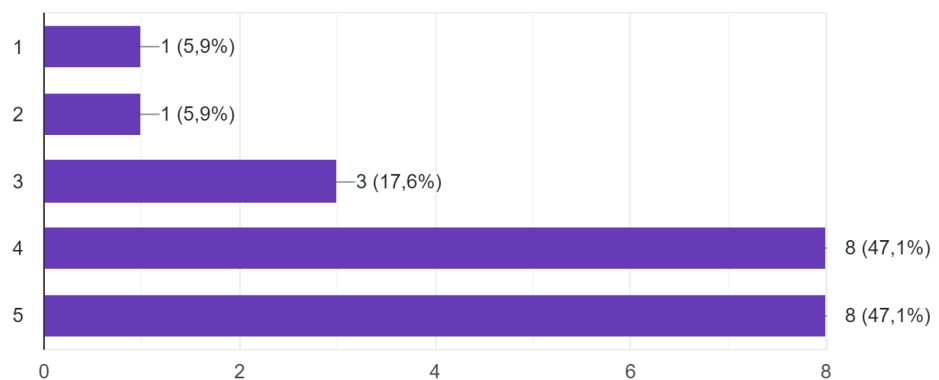
5. Зрозумілість мети, цілей і очікуваних результатів вивчення дисциплін *

17 відповідей



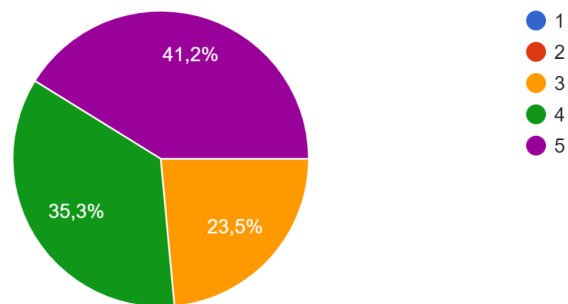
6. Відповідність отриманих результатів вивчення дисциплін заявленим в них цілям *

17 відповідей



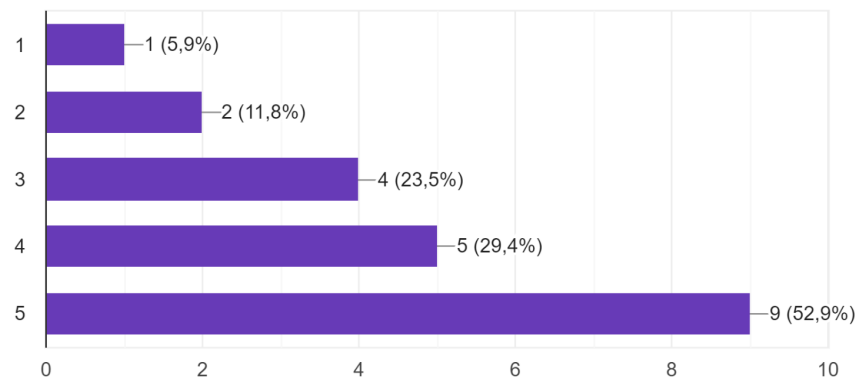
7. Актуальність освітньої програми у світлі найновіших досліджень у відповідній галузі *

17 відповідей



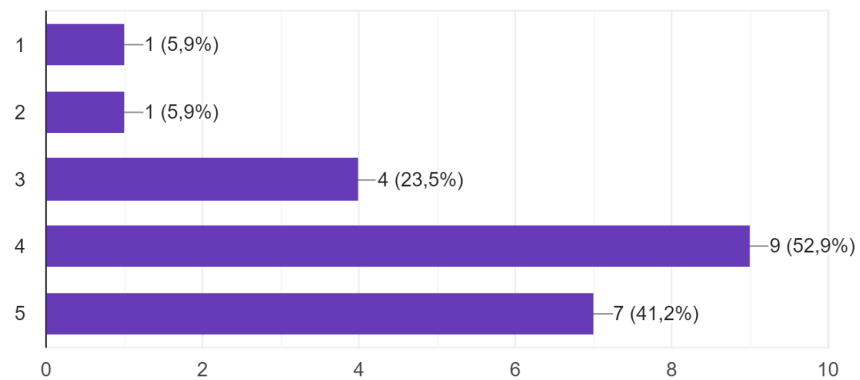
8. Співвідношення теоретичної і практичної частини *

17 відповідей



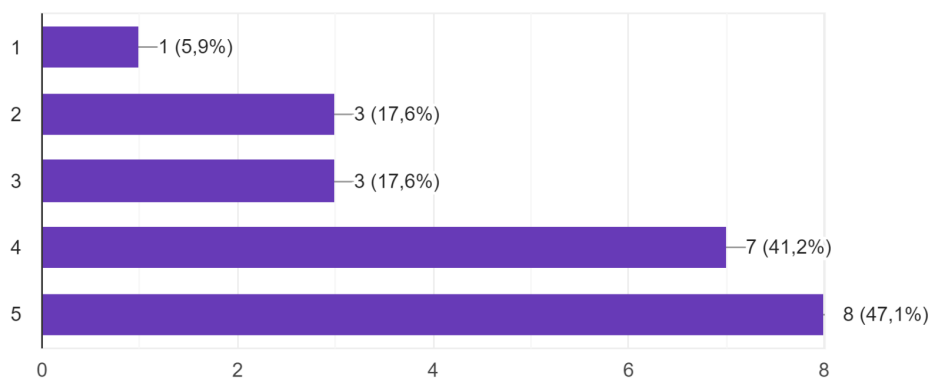
9. Прозорість та чесність оцінювання знань *

17 відповідей



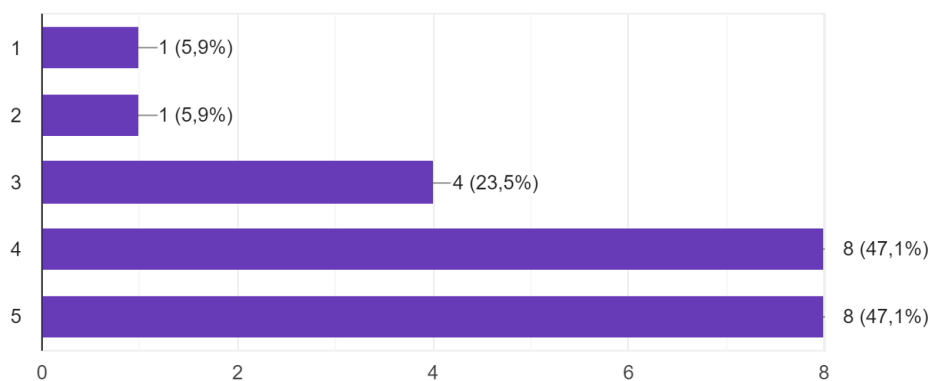
10. Використання викладачами сучасних педагогічних методів (майстер-класів, навчальних дискусій, мозкового штурму, тренінгів, ділових ігор тощо) *

17 відповідей



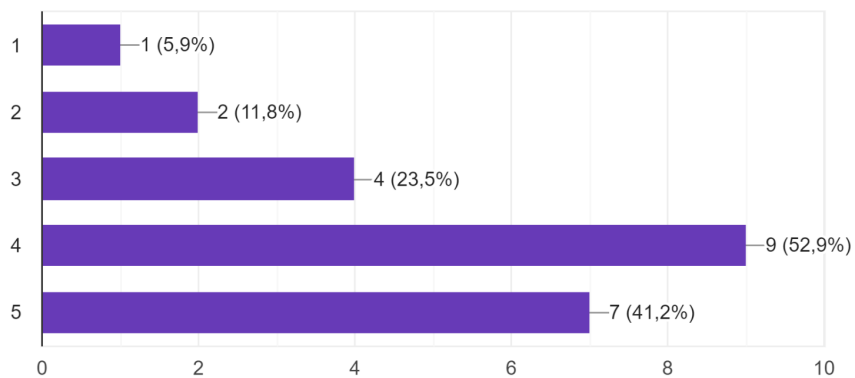
11. Спрямованість дисциплін на майбутню професію *

17 відповідей



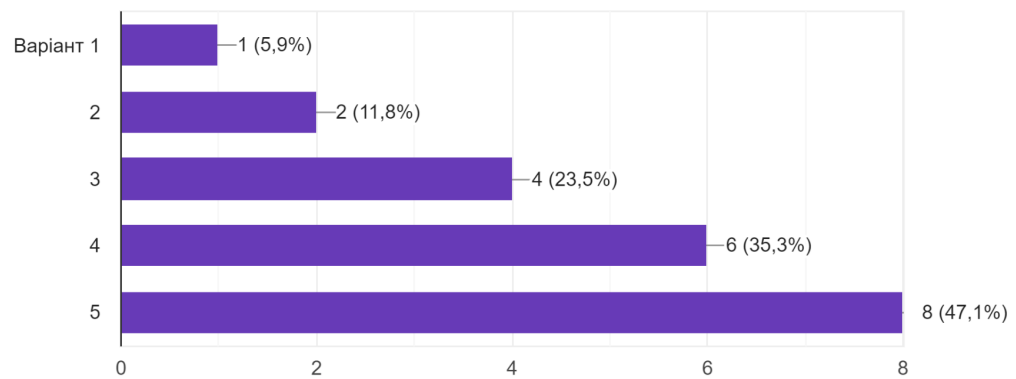
12. Обґрунтованість навантаження на здобувача вищої освіти (кількість дисциплін на семестр, кількість годин аудиторної і самостійної роботи на тиждень) *

17 відповідей



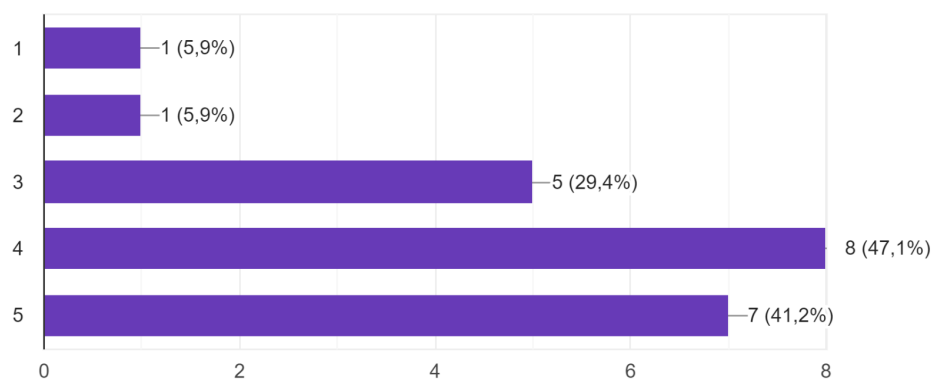
13. Організація наукових і практичних заходів професійної діяльності (конференції, тренінги, дискусії тощо) *

17 відповідей



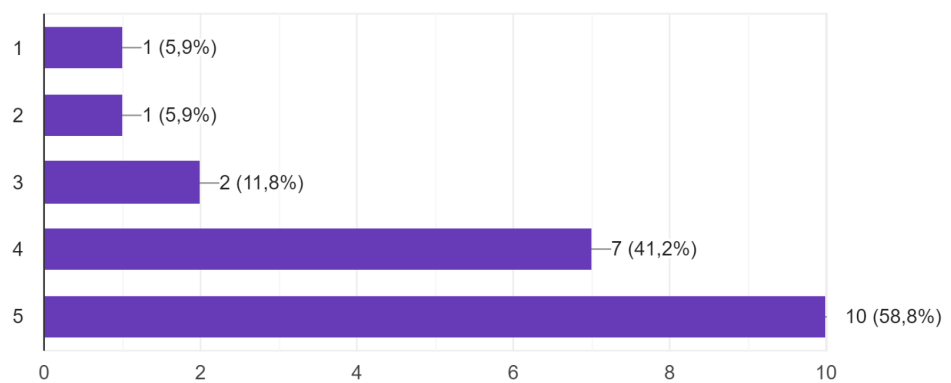
14. Залучення здобувачів вищої освіти до організації, проведення та участі у наукових і практичних заходах *

17 відповідей



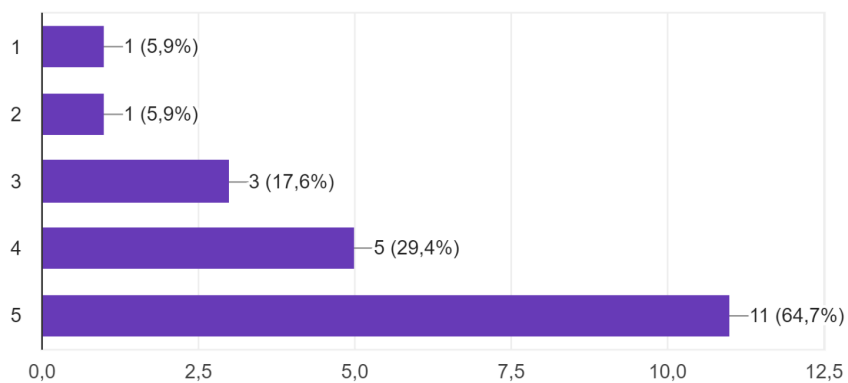
15. Доступність графіків освітнього процесу та розкладів *

17 відповідей



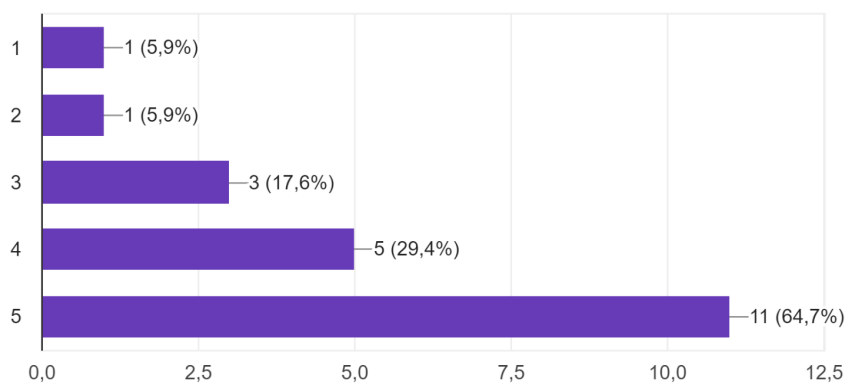
16. Доступність навчальної і наукової літератури бібліотеки академії, репозитарію *

17 відповідей



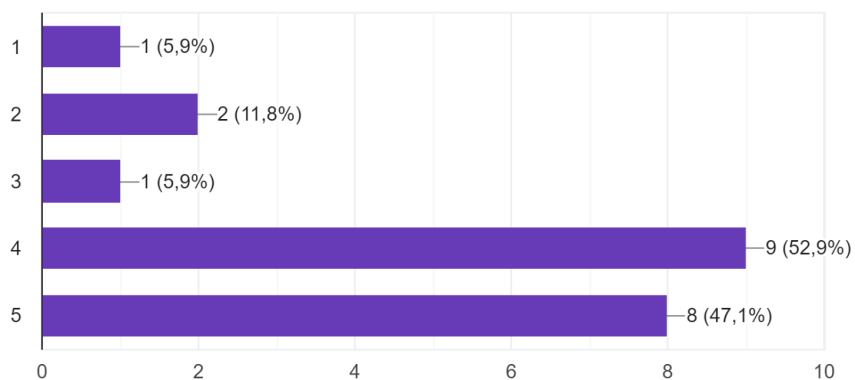
17. Якість методичних матеріалів освітніх компонентів ОПП Харчові технології *

17 відповідей



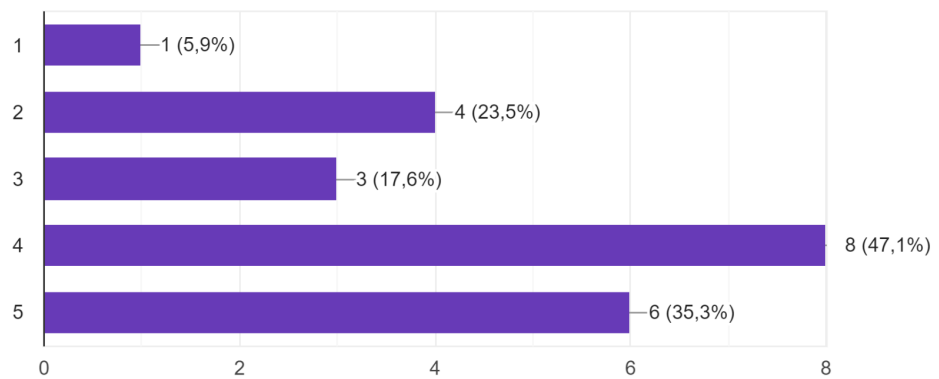
18. Відповідність матеріально-технічного забезпечення дисциплін ОПП Харчові технології *

17 відповідей



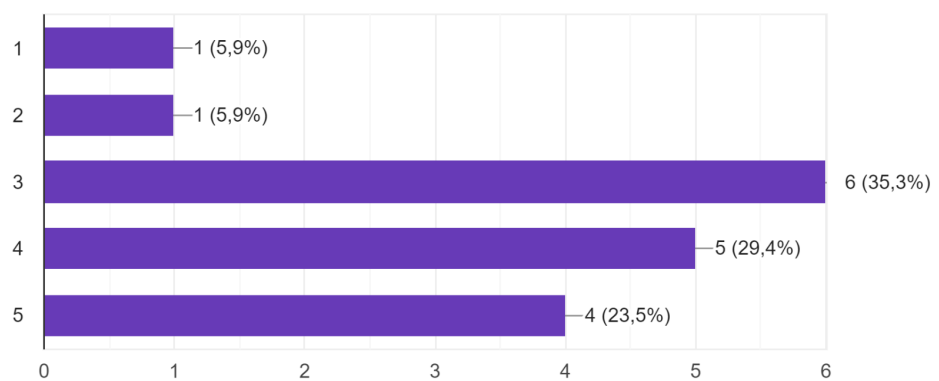
19. Чи залучаються професіонали-практики, експерти та представники роботодавців до викладання та організації освітнього процесу? *

17 відповідей



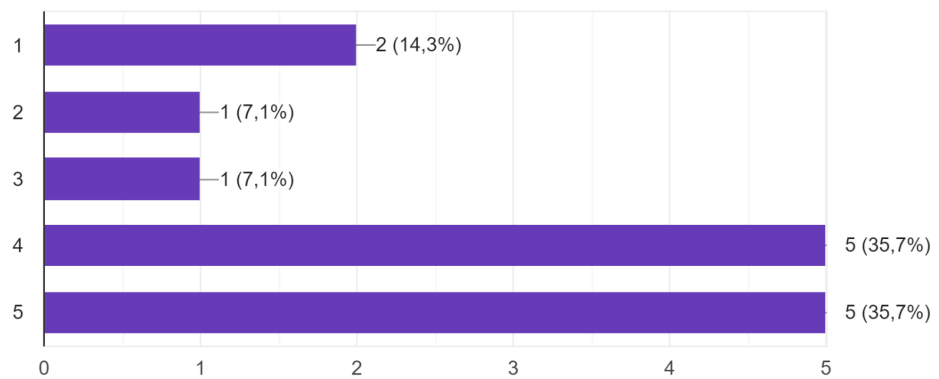
20. Чи знаєте Ви та чи реально працює система оскарження процедури проведення та результатів контрольних заходів? *

17 відповідей



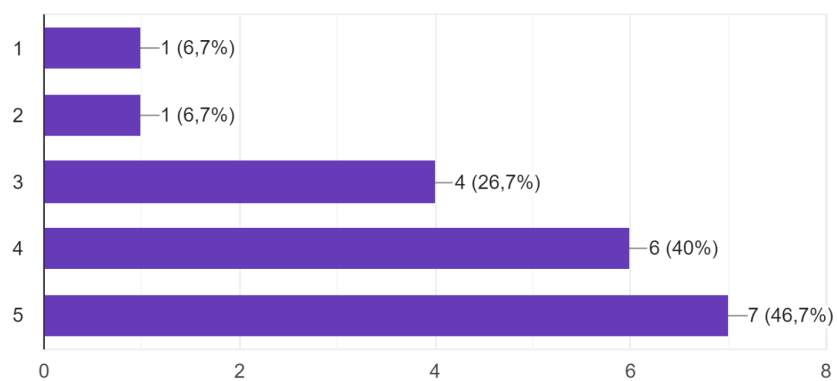
21. Чи наявна та зрозумілою є процедура повторного проходження контрольних заходів?
(якщо такі були) *

14 відповідей



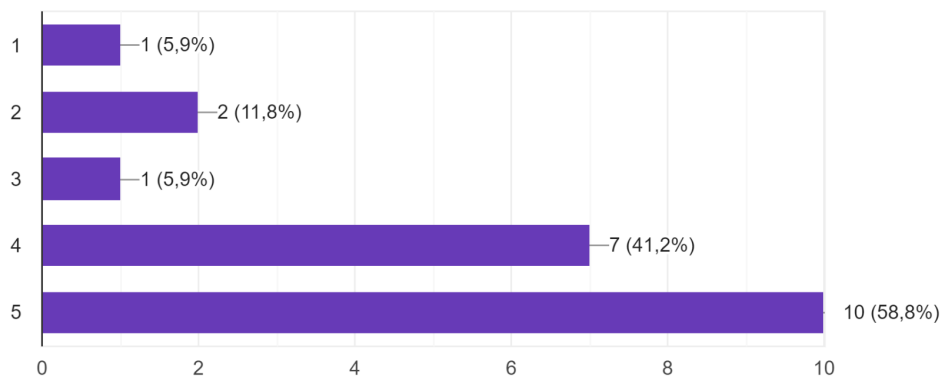
22. Оцінювання чіткості і зрозумілості процедур повторного проходження контрольних заходів *

15 відповідей



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

17 відповідей



24. Зауваження/рекомендації *з відповіді

Зауважень немає)

Все подобається.

Потрібно більше практики, більше роботи на підприємствах, залучення студентів до розробки цікавої продукції