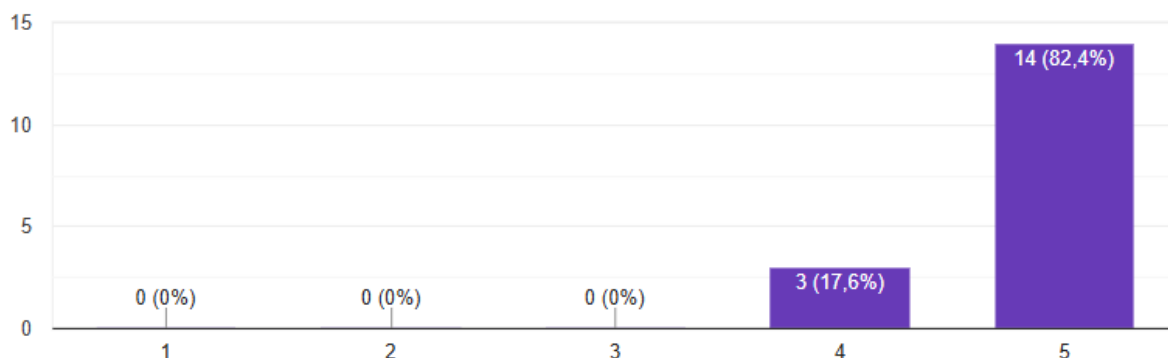


Опитування здобувачів освіти 2 курсу ОП «Якість та безпека харчової продукції» щодо результатів проходження фахової ознайомчої практики в 2024-2025 н.р.

1. Наскільки Ви задоволені переліком пропонованих баз практики в межах освітньої програми?

 [Копіювати діаграму](#)

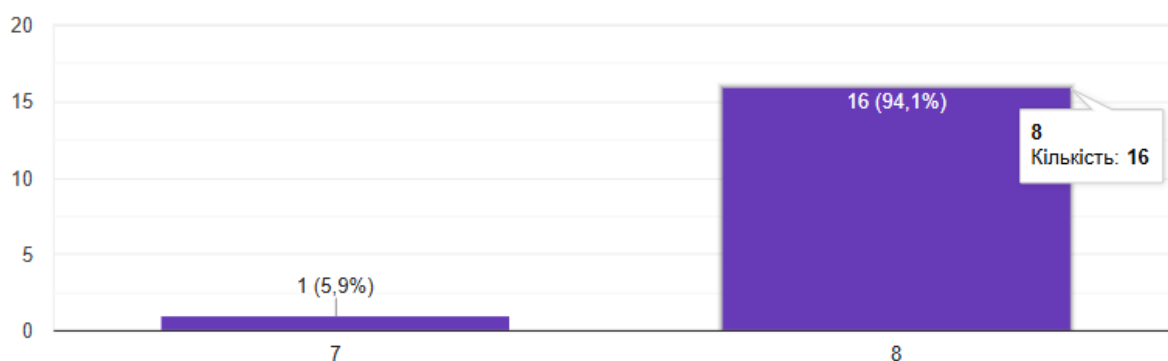
17 відповідей



Скільки підприємств Ви мали змогу відвідати впродовж фахової ознайомчої практики 2025?

 [Копіювати діаграму](#)

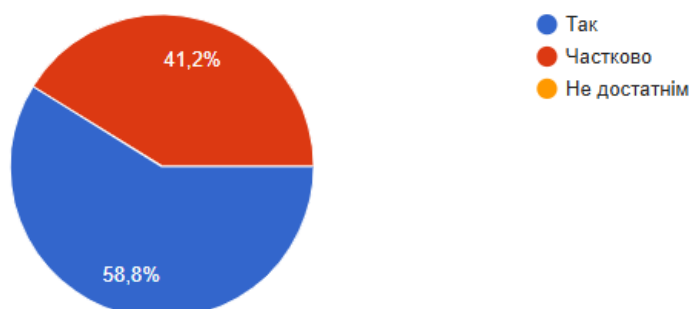
17 відповідей



Чи є достатнім рівень Вашої теоретичної підготовки для успішного проходження практики?

 [Копіювати діаграму](#)

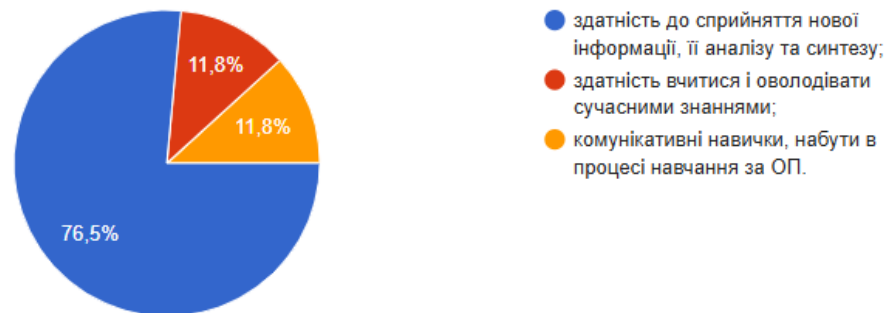
17 відповідей



Які отримані під час навчання теоретичні знання знадобилися Вам для результативного проходження практики?

 [Копіювати діаграму](#)

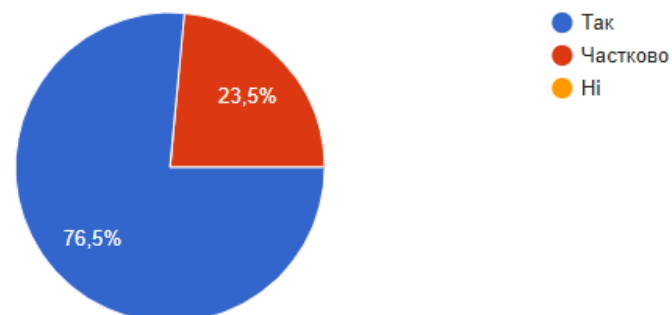
17 відповідей



Чи достатньо у Вас інформації щодо процедури проходження практики та оформлення звіту після її завершення?

 [Копіювати діаграму](#)

17 відповідей



Наскільки Ви задоволені керівництвом практикою зі сторони викладачів кафедри?

 [Копіювати діаграму](#)

17 відповідей



- повністю задоволені
- частково задоволені;
- зовсім не задоволені

Яку документацію Ви здавали перед захистом практики?

 [Копіювати діаграму](#)

17 відповідей



- Звіт, календарний план та щоденник практики
- Звіт
- Здача звісних документів не була обов'язковою
- Щоденник практики

Чи звертали Ваши увагу на технологічні лінії, процеси та обладнання харчових виробництв, які Ви відвідували?

 [Копіювати діаграму](#)

17 відповідей

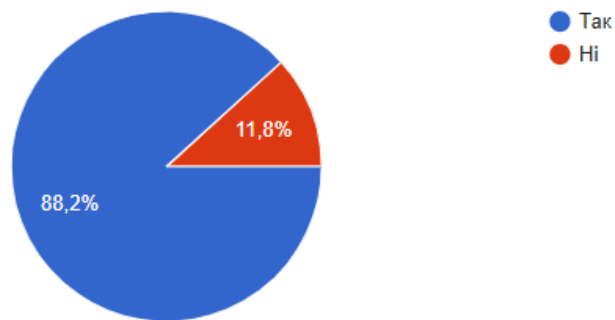


- Так, звертали увагу на всі технологічні аспекти
- Частково
- Ні, цим питанням увагу не приділяли

Чи наголошували Вам на особливостях роботи системи HACCP на підприємствах, які Ви відвідували?

 [Копіювати діаграму](#)

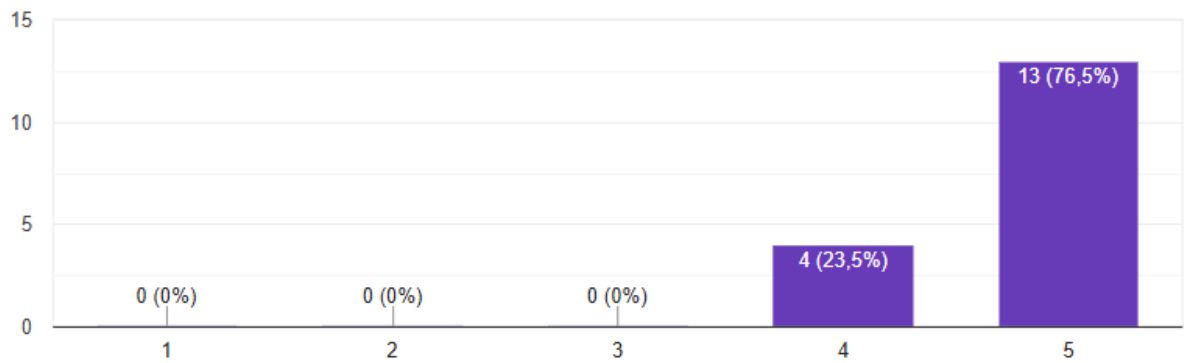
17 відповідей



Чи допомогла Вам ця практика глибше зрозуміти суть роботи технологів на харчових підприємствах?

 [Копіювати діаграму](#)

17 відповідей



Ваші зауваження та побажання щодо проведення фахової ознайомчої, практики на кафедрі хімії та експертизи харчової продукції

17 відповідей

Зауважень немає

.

Все було чудово, немає зауважень.

-

Зауважень немає, але хочеться щоб було більше підприємств, які можна було б відвідати 🙄🙄

Ніяких, мені все подобається)

Що було більше підприємств

Побажання:Хотілося б, щоб під час фахової ознайомчої практики були обрані лише підприємства, які здійснюють повний виробничий цикл – від приймання сировини до виготовлення готової продукції.

Все ок

було складно перебувати на декотрих підприємствах — десь важко фізично, десь морально, бо умови різні і не всюди було комфортно. але загалом практика вийшла корисною, побачила багато нового, по-іншому подивилась на харчову сферу зсередини.

Їх нема бо все чудово

Зауважень немає, все чітко і ясно

Дякуємо за участь в анкетуванні!

17 відповідей

 [Копіювати діаграму](#)