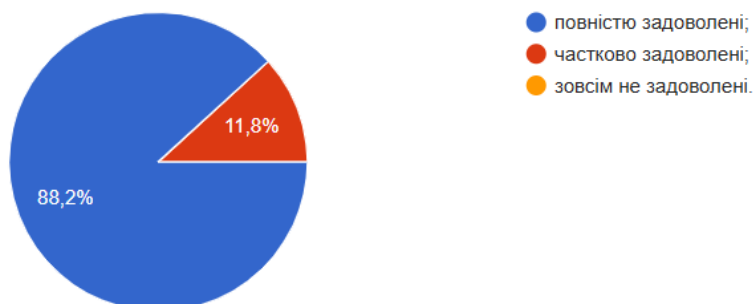


Опитування здобувачів щодо реалізації практичної підготовки в межах

ОП «Якість та безпека харчової продукції»

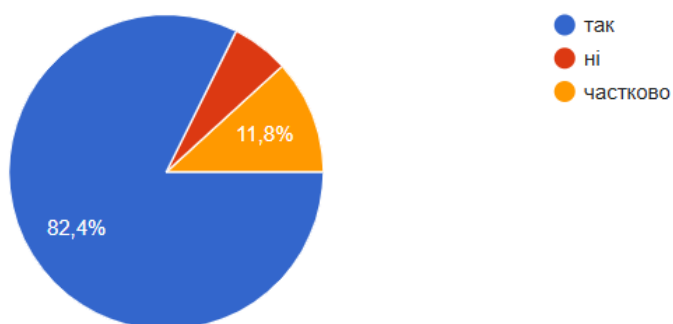
1. Наскільки Ви задоволені переліком пропонованих баз практики в межах освітньої програми?

17 відповідей



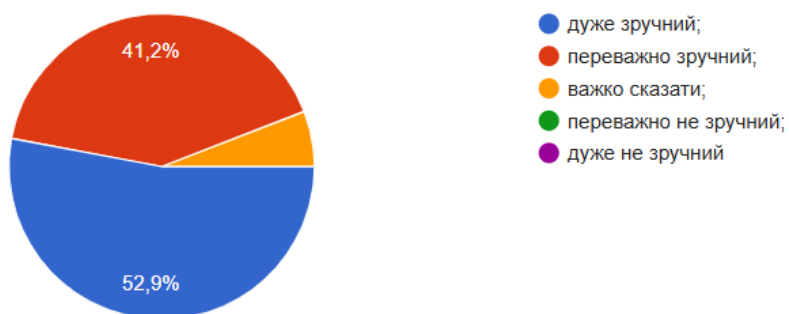
2. Чи мали Ви можливість самостійно обирати заклад, установу чи організацію для проходження практики?

17 відповідей



3. Наскільки зручним для вас є графік проходження практики?

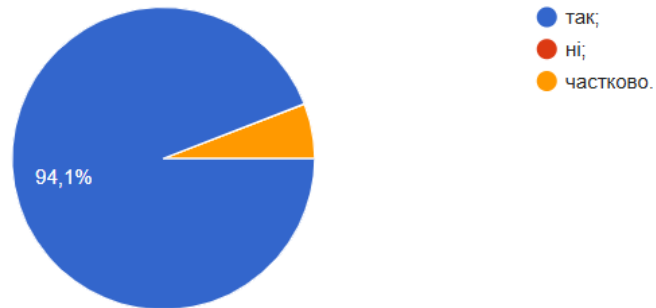
17 відповідей



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



17 відповідей



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



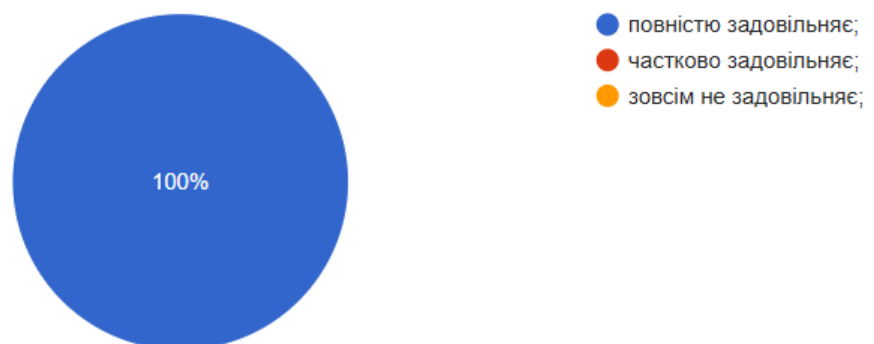
17 відповідей



6. Наскільки Вас задовільняє перелік отримуваних практичних навичок під час проходження практики?



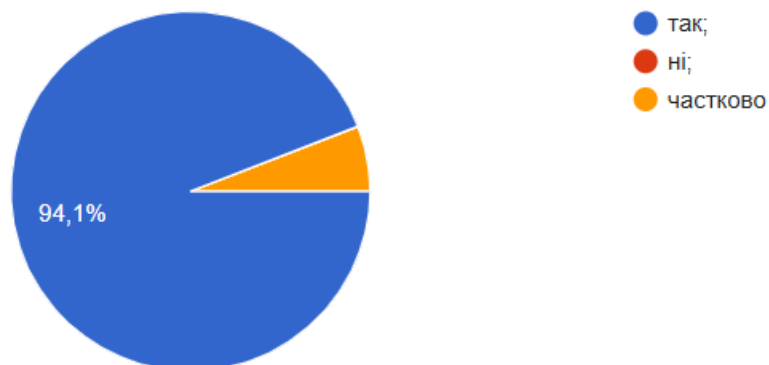
17 відповідей



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



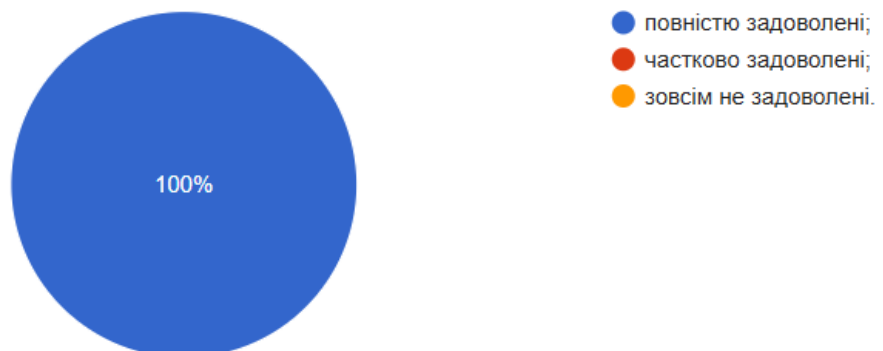
17 відповідей



8. Наскільки Ви задоволені керівництвом практикою зі сторони викладачів кафедри?



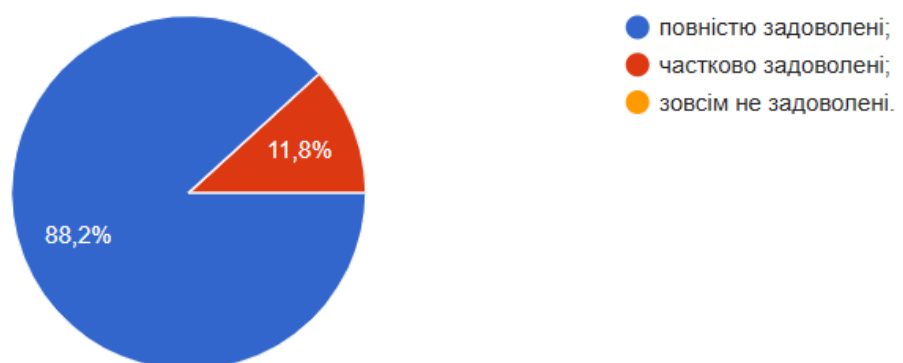
17 відповідей



9. Наскільки Ви задоволені керівництвом практикою зі сторони представників бази практики?

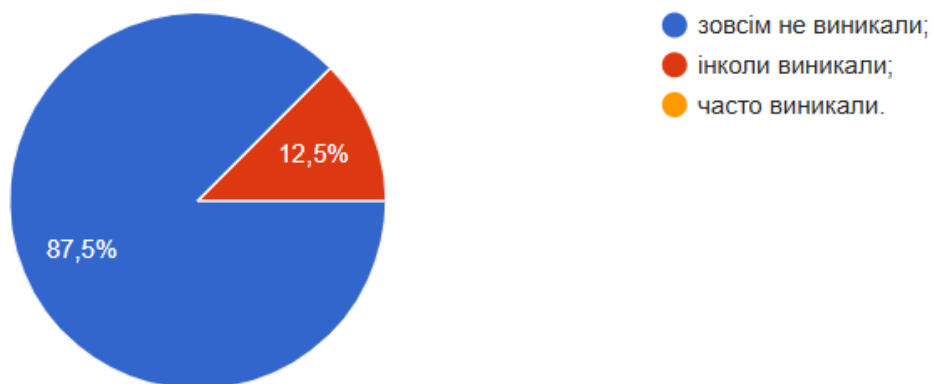


17 відповідей



10. Чи виникали у Вас труднощі при оформленні щоденника практики?

16 відповідей



11. Ваші зауваження та побажання щодо проведення фахової ознайомчої, технологічної та переддипломної практик на кафедрі хімії та експертизи харчової продукції

16 відповідей

-
Більше можливостей практичних завдань
Все задовільняє
Не має
Зауважень немає!
Все супер було
Немає
Більше практики на виробництвах
Більше практичних навиків