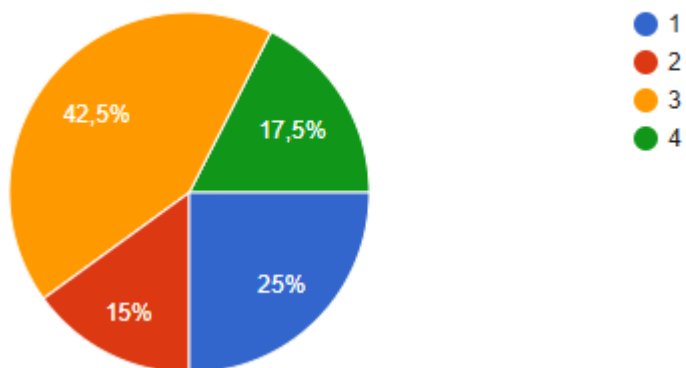


# Результати опитування здобувачів ОП «Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування» СВО «Бакалавр».

## Аналіз якості освітніх програм

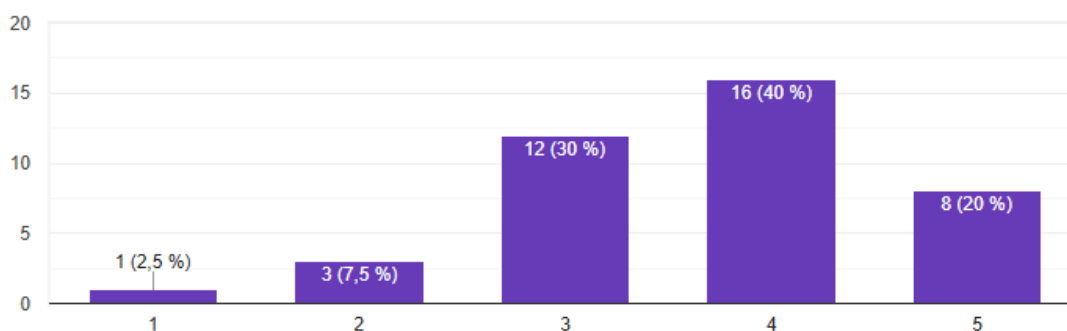
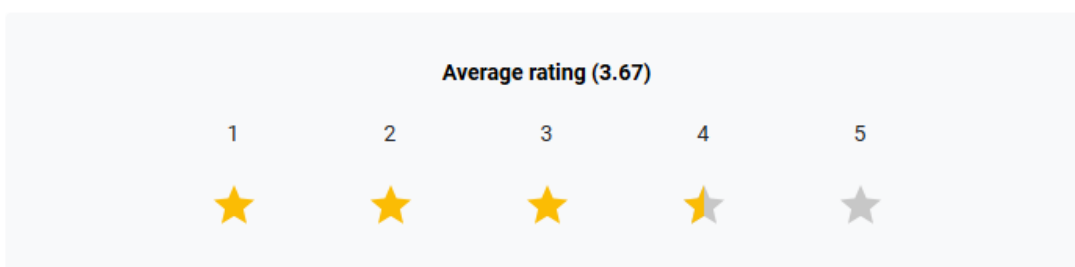
Курс

240 відповідей



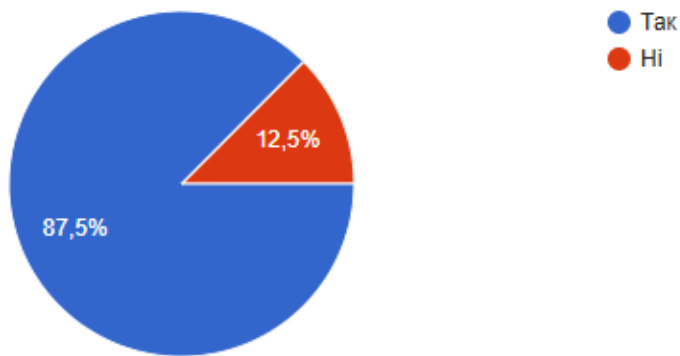
Чи задоволені Ви програмою, за якою навчаєтесь?

240 відповідей

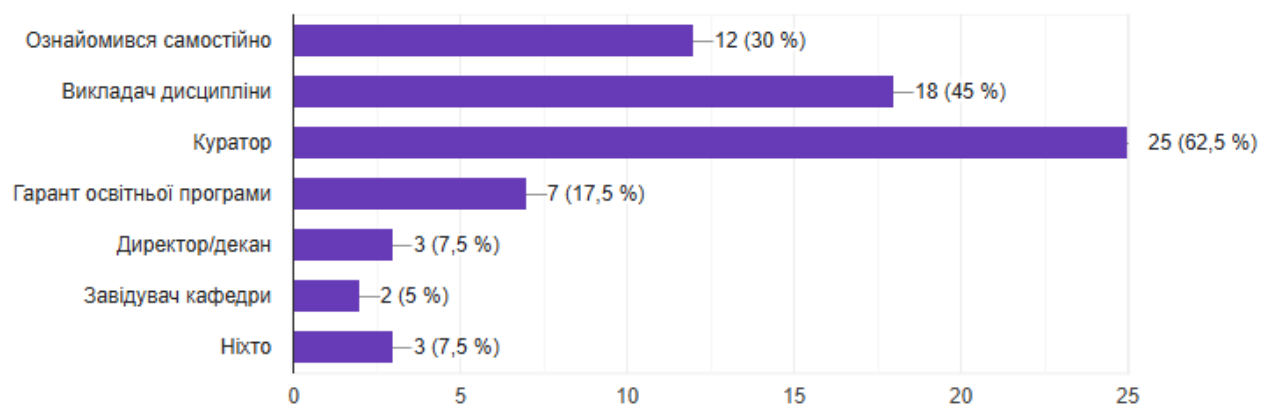


Чи ознайомлювались Ви з описом освітньої програми, за якою навчаєтесь?

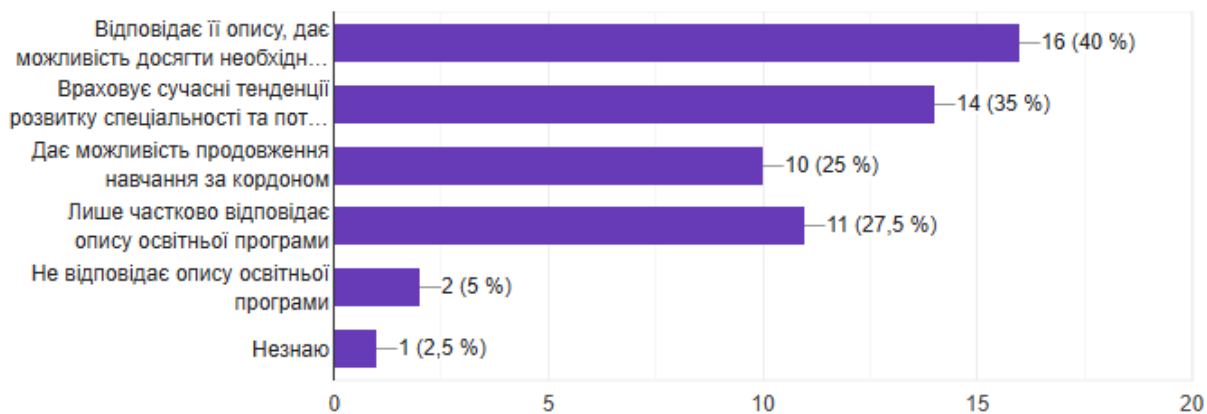
240 відповідей



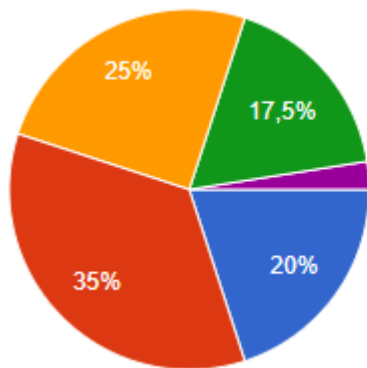
Хто ознайомлював Вас з освітньою програмою?  
 240 відповідей



На Вашу думку, навчання за обраною освітньою програмою:  
 240 відповідей



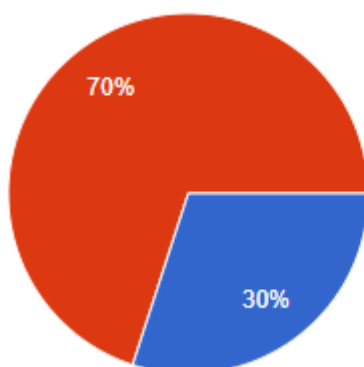
Чи повністю відповідають дисципліни, які Ви вивчаєте в обраній освітній програмі?  
 240 відповідей



- Так, всі дисципліни є необхідними
- Окремі дисципліни потребують перегляду та оновлення
- Окремі дисципліни є непотрібними
- Складно відповісти
- Було би краще створити дисципліни, які навчали би нас як відкрили власний ресторан. Де взяти гроші, де шукати постачальників. Створювати меню, вести організаційні питання. Так ін...

Чи маєте Ви змогу обирати дисципліни вибіркового циклу освітньої програми відповідно до Ваших вподобань?

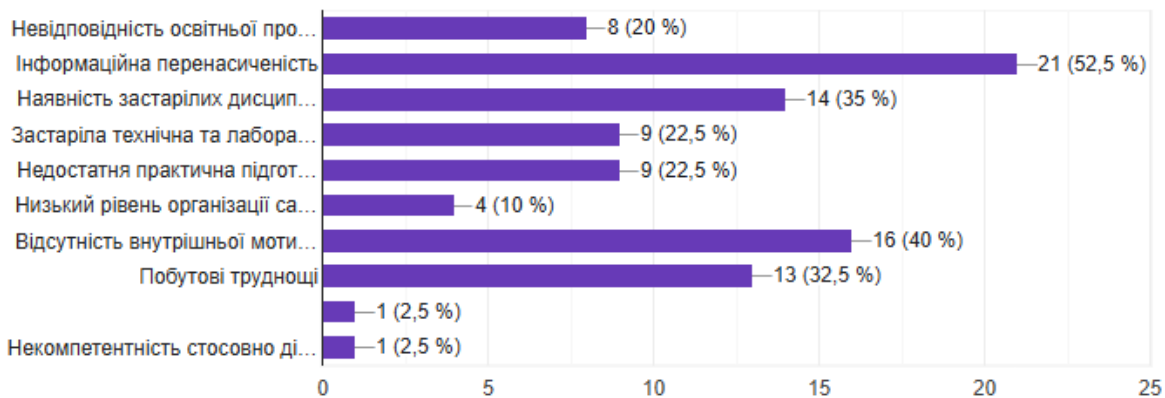
240 відповідей



- Так
- Ні

Вкажіть причини, що ускладнюють процес навчання за освітньою програмою?

240 відповідей

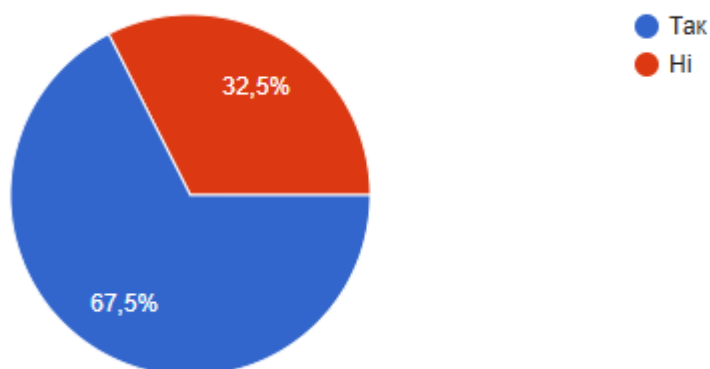


На Вашу думку, перелік освітніх компонент (дисциплін) освітньої програми та їх зміст:

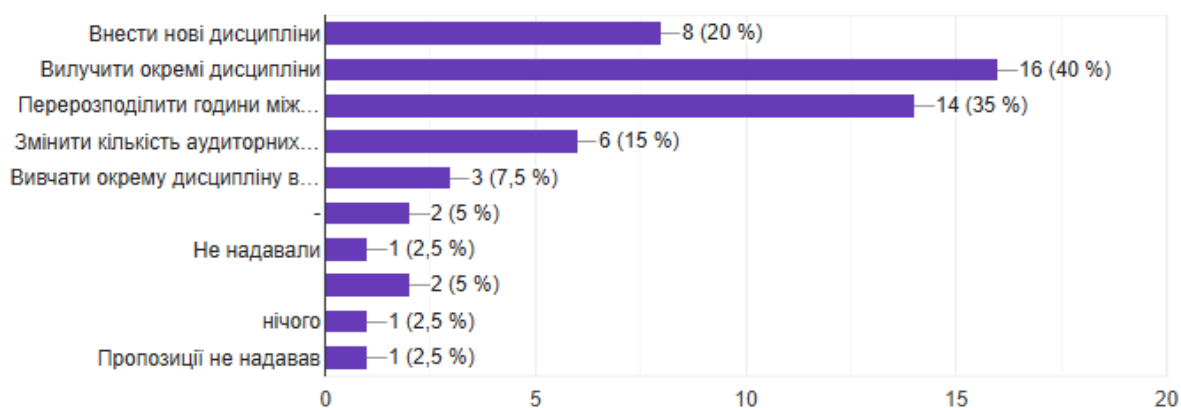
40 відповідей



Чи долучались Ви до перегляду освітніх програм?  
240 відповідей



Які з вказаних пропозицій Ви надавали для внесення в освітню програму?  
240 відповідей



Ваші пропозиції щодо покращення якості освітньої програми  
16 відповідей

Збільшити кількість дисциплін технологічного профілю , ввести дисципліни сучасного напрямлення що стосуються розробки нових продуктів та їх просування на ринку

Більше часів дисциплін

Дати більшу можливість вибору, менше навантаження, більше актуальної організаційної інформації, а не цілий рік без актуальних списків і тд

Покращити викладання освітніх дисциплін, більше простої життєвої інформації та знань

Залишити лише важливі дисципліни

Додати програми типу маркетинга , щоб майбутні фахівці мали змогу працювати бренд шефом або вести власний бізнес ,або у крутій компанії. Додати програму по створенню власного бізнесу . Я хочу відкрити у майбутньому. Якщо будуть такі програми - на ринок вийдуть круті спеціалісти , які зможуть працювати на високих посадах , а не в столовій , наприклад . Також готування страв , висока кухня , молекулярна .

Залишити лише важливі дисципліни

Додати програми типу маркетинга , щоб майбутні фахівці мали змогу працювати бренд шефом або вести власний бізнес ,або у крутій компанії. Додати програму по створенню власного бізнесу . Я хочу відкрити у майбутньому. Якщо будуть такі програми - на ринок вийдуть круті спеціалісти , які зможуть працювати на високих посадах , а не в столовій , наприклад . Також готування страв , висока кухня , молекулярна .



Оновлення змісту програм – періодичне приведення навчальних планів у відповідність до сучасних вимог ринку праці та новітніх наукових досягнень.

Я пропоную впровадити до освітньої програми дисципліну "Нутриціологія", оскільки на сьогоднішній день це є актуальною наукою для спеціалістів з харчових технологій, що дає більше розуміння про їжу та її специфічні особливості

Внести більше дисциплін, які будуть відповідати професії