

**Львівський національний університет ветеринарної медицини та
біотехнологій імені С.З.Гжицького**

Кафедра технології м'яса, м'ясних та олійно-жирових виробів

ЗВІТ

ПРО РЕЗУЛЬТАТИ ОПИТУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ

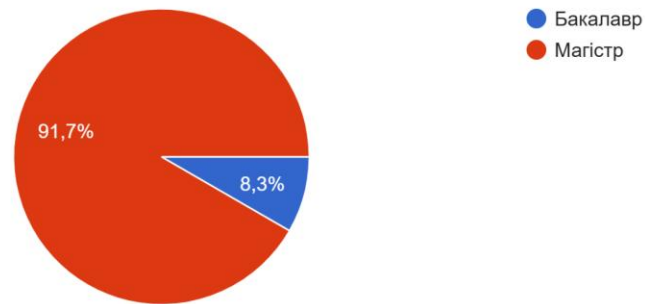
ДРУГОГО СТУПЕНЯ ВИЩОЇ ОСВІТИ

ЩОДО ОЦІНКИ ЯКОСТІ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ

ЗА 2024-2025 н.р.

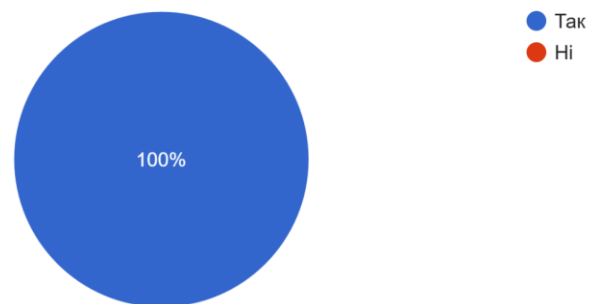
Вкажіть рівень вищої освіти, який Ви здобуваєте.

36 відповідей



Чи ознайомлені Ви із змістом освітньо-професійної програми ОПП?

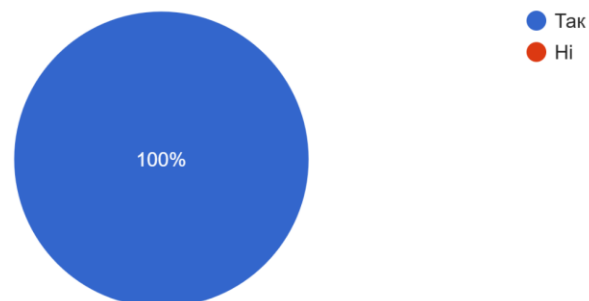
36 відповідей



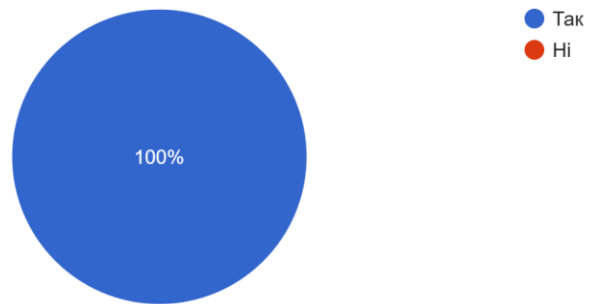
Чи задовольняє Вас перелік обов'язкових дисциплін для набуття фахових компетентностей?

Якщо ні, вкажіть які дисципліни слід вилучити з переліку обов'язкових, а які включити.

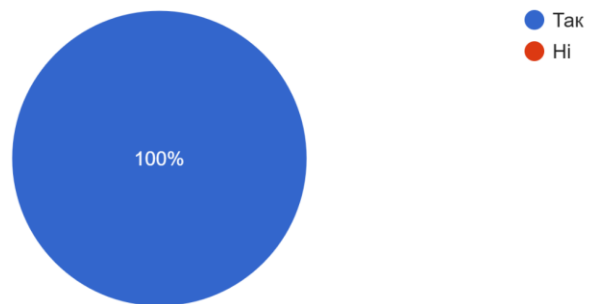
36 відповідей



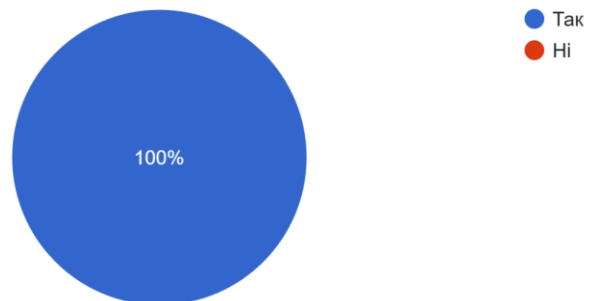
Чи реалізовується за вашою спеціальністю вільний вибір вибіркових дисциплін
36 відповідей



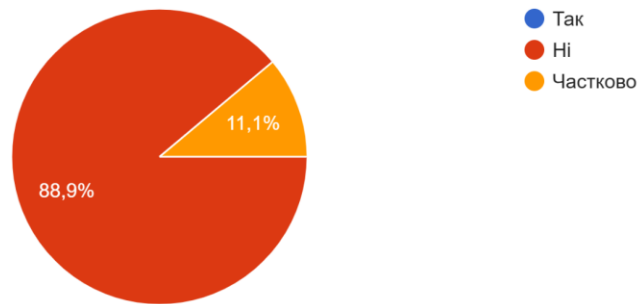
Чи мали Ви доступ до робочих програм і силабусів навчальних дисциплін?
36 відповідей



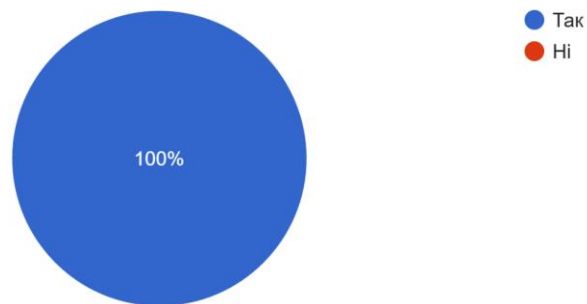
Чи ознайомлені Ви з порядком і критеріями оцінювання?
36 відповідей



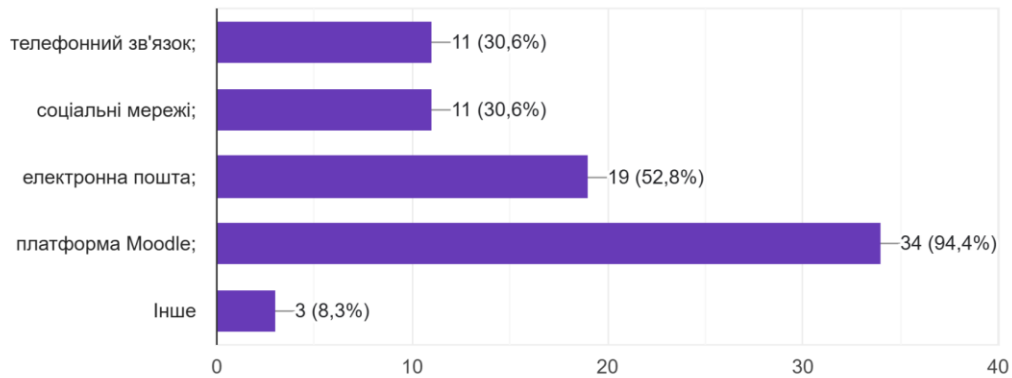
Чи зустрічається дублювання змісту навчального матеріалу дисциплін Вашої спеціальності?
36 відповідей



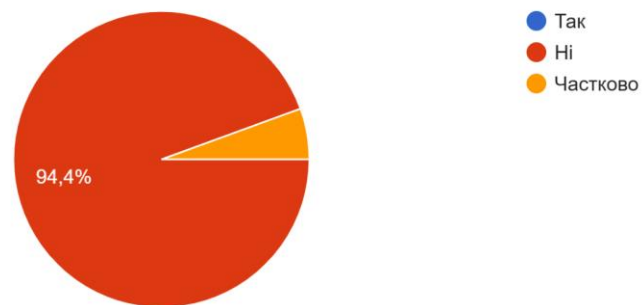
Чи роз'яснювали Вам принципи академічної доброчесності?
36 відповідей



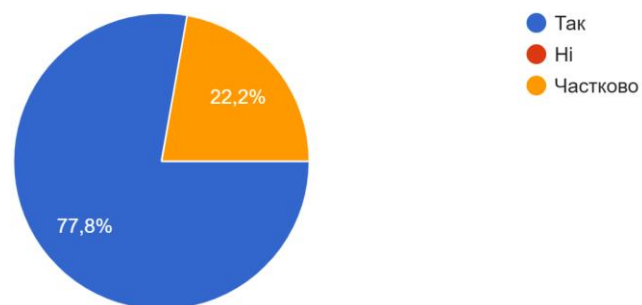
Які Ви використовуєте способи отримання інформації (матеріалів) навчальних дисциплін?
36 відповідей



Чи є проблеми, які ускладнюють навчання за освітньою програмою?
36 відповідей

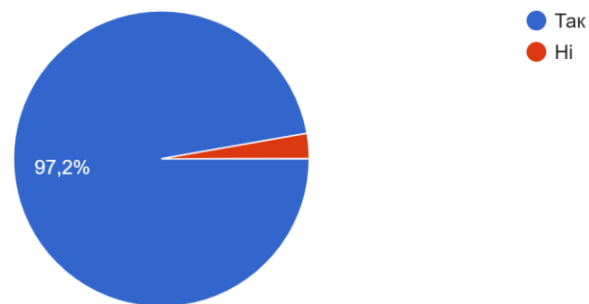


Чи Ви залучені до науково-дослідної роботи?
36 відповідей



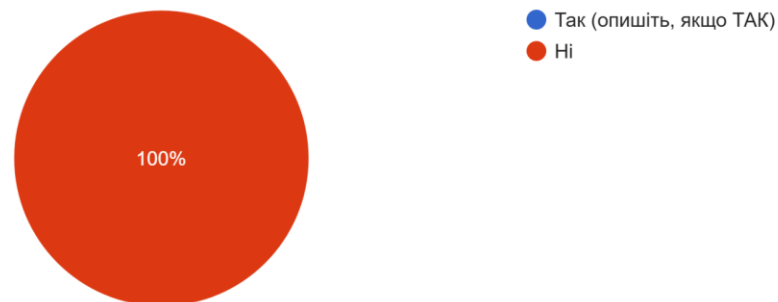
Чи знайома Вам процедура оскарження результатів підсумкового контролю?

36 відповідей



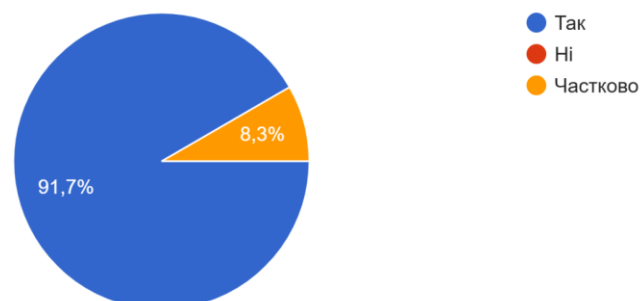
Чи виникали конфліктні ситуації, пов'язані з корупцією та дискримінацією? Якщо так, опишіть їх.

36 відповідей



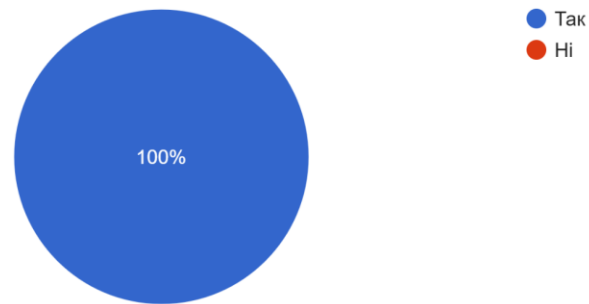
Чи достатній обсяг практичної підготовки закладений в освітню програму Вашої спеціальності?

36 відповідей



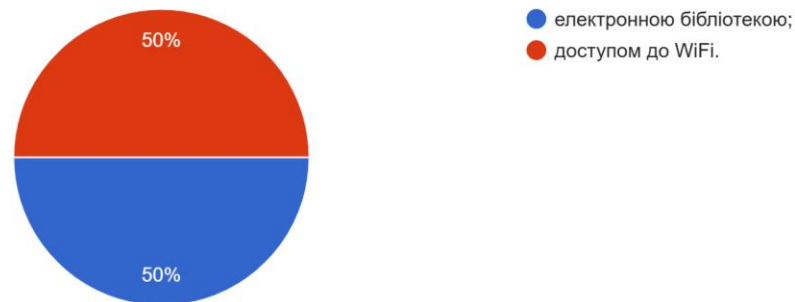
Чи були проведені настановні збори перед проходженням практики?

36 відповідей



Чи користуєтесь Ви фондами бібліотеки?

36 відповідей



Загальна оцінка освітньої діяльності за обраною Вами освітньо-професійною програмою «Технологія зберігання, консервування та перероб...но), 3 (задовільно), 4 (добре), 5 (відмінно)

36 відповідей

