

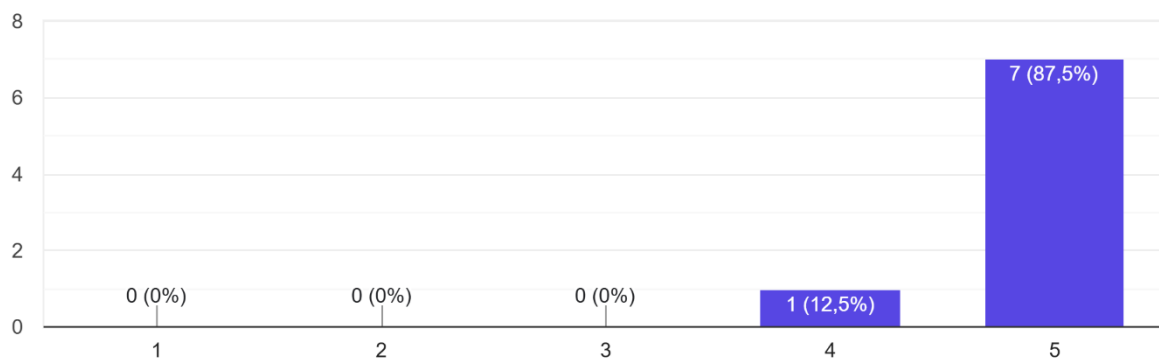
Шановні студенти,

просимо Вас взяти участь в опитуванні на тему: практика "Експертиза харчових продуктів" 2025

Уважно прочитайте запитання та запропоновані варіанти відповідей на них і позначте ті, котрі найбільше збігаються з Вашою думкою, або ж запишіть власне альтернативне твердження у відведеному для цього місці.

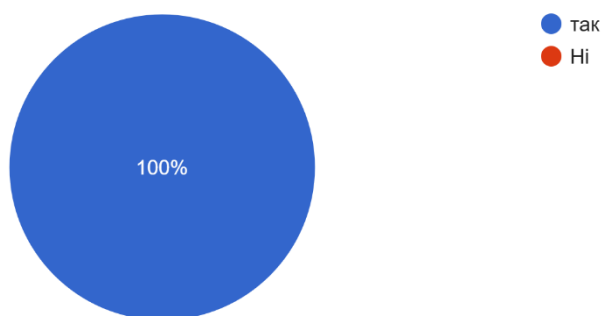
Наскільки Ви задоволені переліком пропонованих баз практики в межах освітньої програми?

8 відповідей



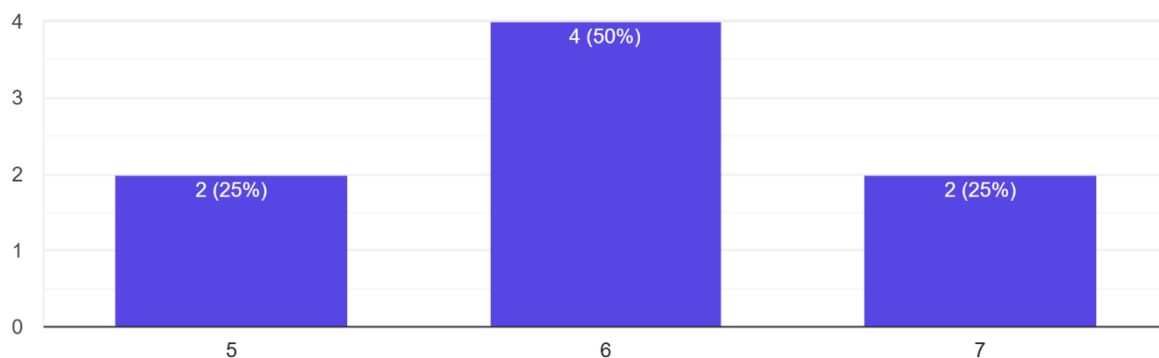
Чи працюєте Ви в галузі переробки субтропічної сировини та виготовлення продуктів на її основі?

8 відповідей



Скільки спеціалізованих підприємств Ви мали змогу відвідати впродовж практики 2026?

8 відповідей



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

8 відповідей



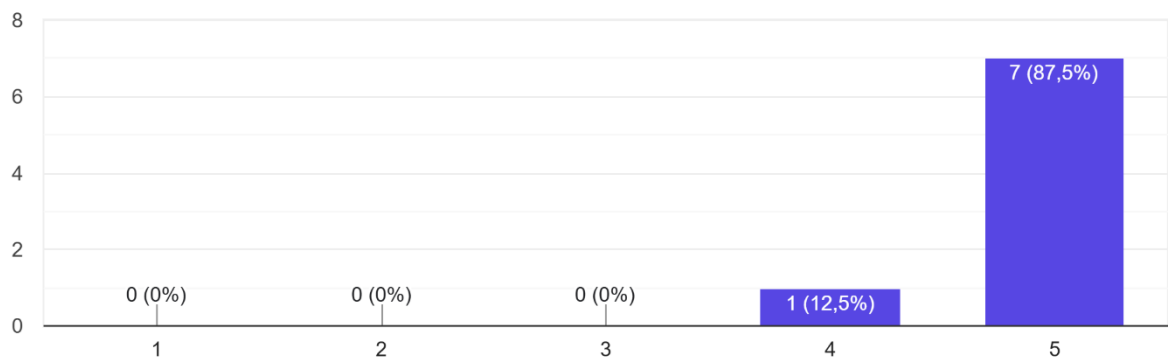
Які отримані під час навчання теоретичні знання знадобилися Вам для результативного проходження практики?

8 відповідей



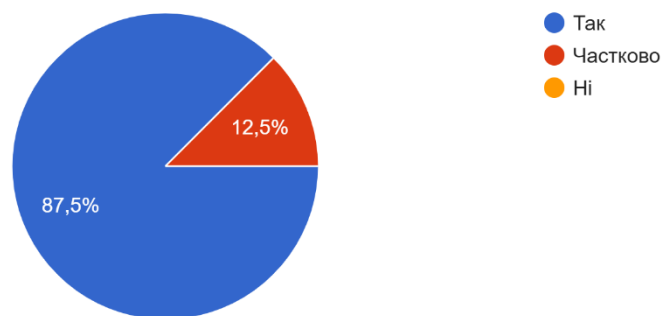
Наскільки Вас задовільняє перелік отримуваних практичних навичок під час проходження практики?

8 відповідей



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

8 відповідей



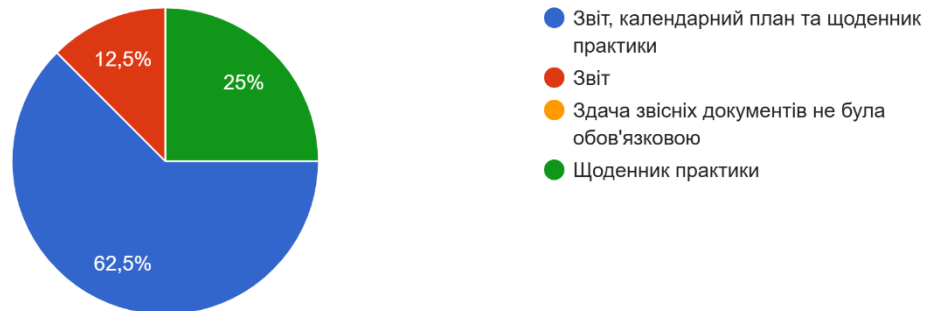
Наскільки Ви задоволені керівництвом практикою зі сторони викладачів кафедри?

8 відповідей



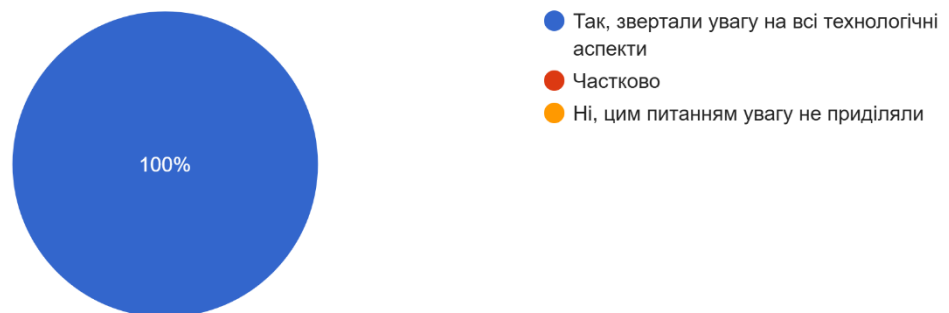
Яку документацію Ви здавали перед захистом практики?

8 відповідей



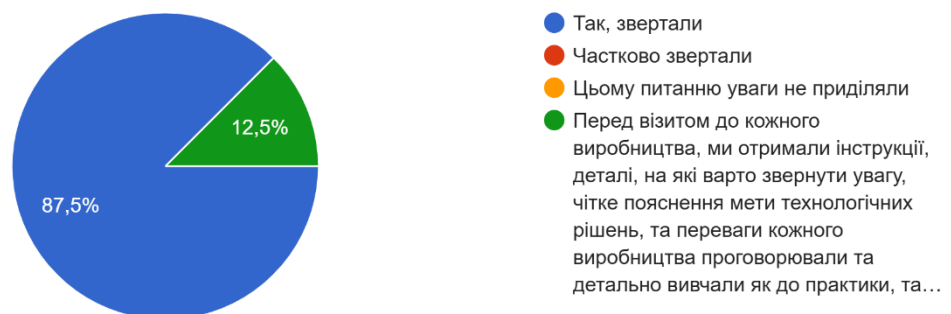
Чи звертали Ваши увагу на технологічні лінії, процеси та обладнання харчових виробництв, які Ви відвідували?

8 відповідей

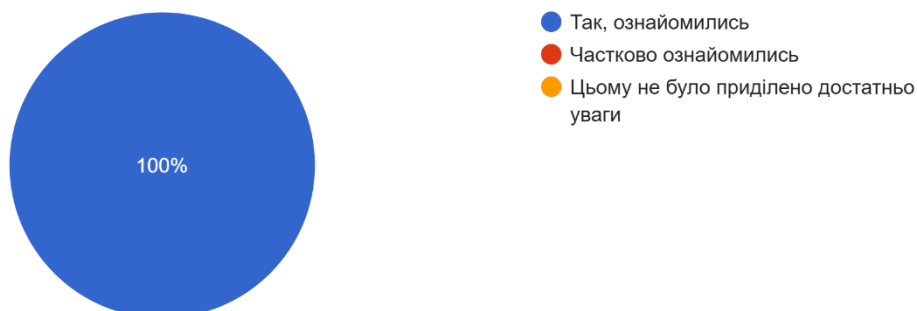


Чи звертали Вашу увагу на процеси експертизи та аналізу сировини перед переробкою?

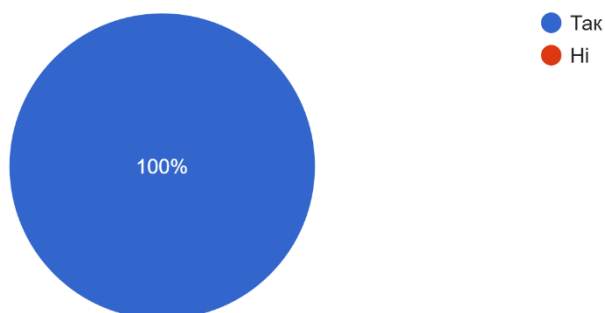
8 відповідей



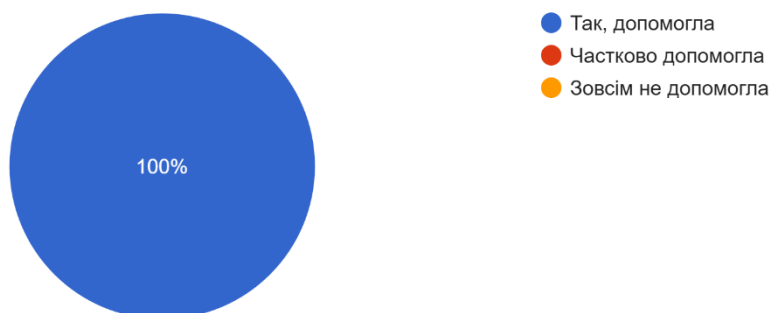
Чи ознайомились ви з процедурою, методами та обладнанням для аналізу готової продукції?
8 відповідей



Чи наголошували Вам на особливостях роботи системи НАССР на підприємствах, які Ви відвідували?
8 відповідей



Чи допомогла Вам ця практика глибше зрозуміти суть експертизи харчових продуктів на підприємствах та в дослідницьких лабораторіях?
8 відповідей



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

8 відповідей

немає

Хотілось би, щоб практика не закінчувалась!

Надзвичайно інформативно, цікаво, мотивуючи. Керівник практики виклався на 200%, продуманий до деталей план та інструкції, на що звертати увагу, переваги кожного підприємства, обговорювались недоліки, та наголошувалось на тому що не одразу можна зауважити. Практика дуже інформативна, та допомогла орієнтуватись та бачити як застосовують теорію на практиці, що не застосовують, які помилки виникають в технологічних просесах виробництв!

/

Немає. Все було добре

-

Було б класно опублікувати на сайті зразок документації для захисту практики

Немає зауважень, все на найвищому рівні)