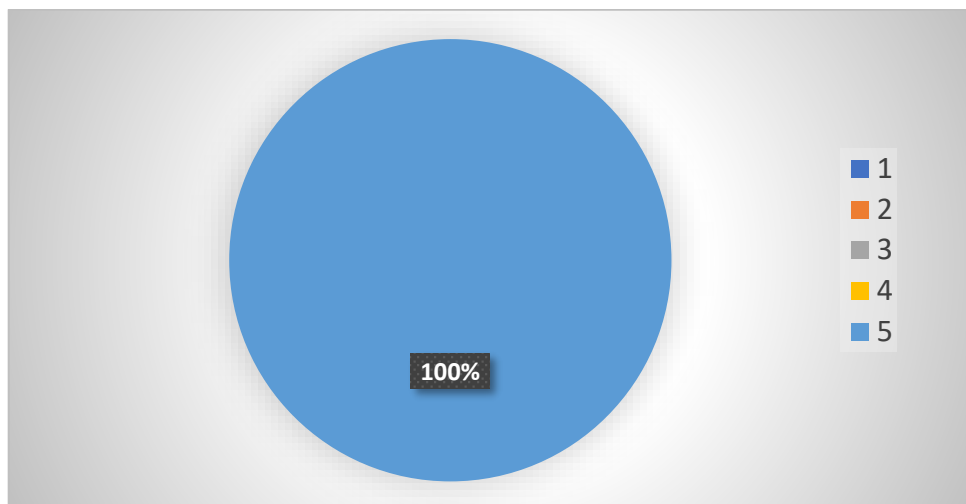


Опитування викладацького складу щодо якості ОНП 181 “Харчові технології”
СВО "Доктор філософії"

Наскільки знання випускника з даної освітньої програми відповідають сучасному реальному стану виробництва і бізнесу



Оцініть важливість загальних компетентностей випускника програми для роботи за фахом

Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу	«5» - 100%
Здатність працювати в міжнародному контексті	«5» - 100%
Здатність розв'язувати комплексні проблеми у харчових технологіях на основі системного наукового та загального культурного світогляду із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності	«5» - 100%
Здатність до адаптації та дії в новій ситуації	«5» - 95% «4» - 5%

Проранжуйте важливість спеціальних компетентностей випускника програми для роботи за фахом за 5-ти бальною шкалою

Здатність виконувати оригінальні дослідження, досягати наукових результатів, що формують нові знання у сфері харчових технологій та/або дотичних до них міждисциплінарних напрямів	«5» - 95% «4» - 5%
Здатність ініціювати, розробляти і реалізовувати комплексні інноваційні проекти у сфері виробництва харчових продуктів та дотичні до неї міждисциплінарні проекти, виявляти лідерство під час їх реалізації	«5» - 100%
Здатність застосовувати сучасні методології, методи та інструменти експериментальних і теоретичних досліджень, цифрові технології, методи комп'ютерного моделювання, бази даних та інші електронні ресурси,	«5» - 90% «4» - 10%

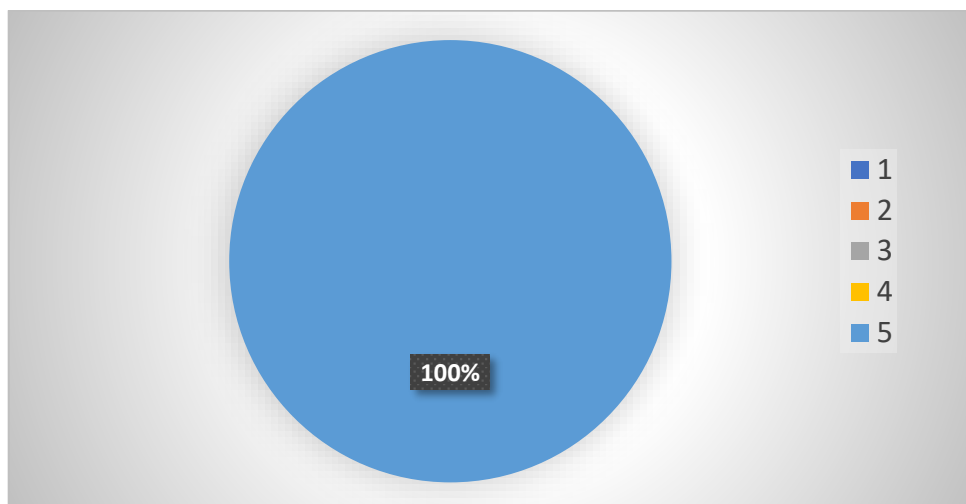
спеціалізоване програмне забезпечення у науковій та освітній діяльності у сфері харчових технологій	
Здатність критично аналізувати та оцінювати сучасний стан і тенденції розвитку харчових технологій	«5» - 100%
Здатність виявляти, ставити та розв'язувати задачі дослідницького характеру, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт у харчовій промисловості	«5» - 100%
Здатність здійснювати науково-педагогічну діяльність у закладах вищої освіти	«5» - 100%
Здатність застосовувати глибокі знання з наукових основ харчових технологій для розроблення та реалізації заходів з удосконалення харчових технологій на підприємствах, для підвищення якості і безпечності харчових продуктів, розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових продуктів у контексті сталого розвитку економіки держави, заходи з оцінки ефективності технологій, якості та безпечності харчових продуктів	«5» - 100%

Проранжуйте важливість результатів навчання випускника програми для роботи за фахом за 5-ти бальною шкалою

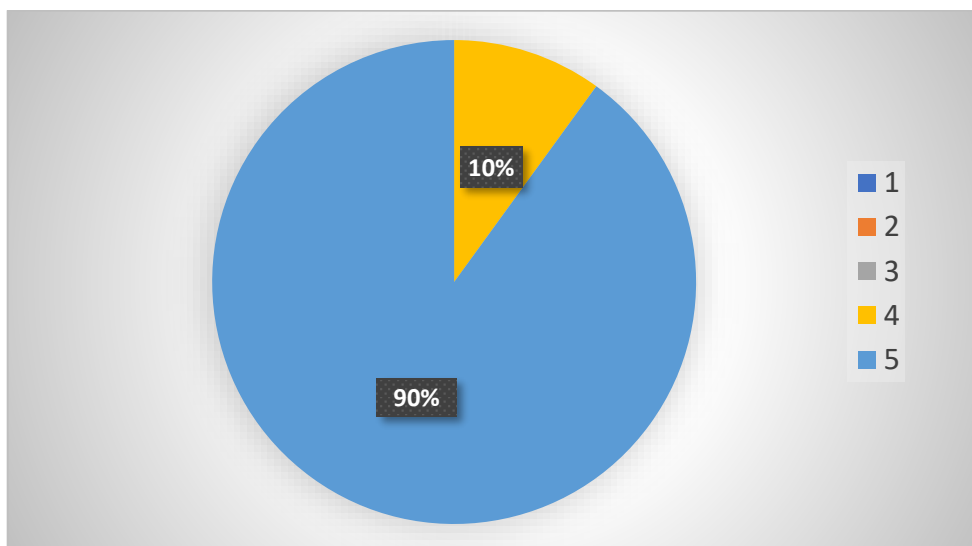
Вільно презентувати та обговорювати з фахівцями і нефахівцями результати досліджень, наукові та прикладні проблеми у сфері харчових технологій державною та іноземною мовами, кваліфіковано відображати результати досліджень у наукових публікаціях із дотриманням принципів професійної етики та академічної доброчесності	«5» - 100%
Формулювати і перевіряти гіпотези; використовувати для обґрунтування висновків належні докази, зокрема, результати теоретичного аналізу, експериментальних досліджень і математичного та/або комп'ютерного моделювання, наявні літературні дані	«5» - 95% «4» - 5%
Використовувати сучасні інструменти та технології пошуку, оброблення та аналізу інформації з проблем харчових технологій, зокрема, статистичні методи аналізу даних великого обсягу та/або складної структури, спеціалізовані бази даних та інформаційні системи	«5» - 85% «4» - 15%
Планувати, організовувати і виконувати експериментальні та/або теоретичні дослідження у сфері харчових технологій з використанням сучасних інструментів та обладнання, інформаційних технологій і програмного забезпечення	«5» - 95% «4» - 5%

Мати передові концептуальні та методологічні знання, демонструвати дослідницькі навички у сфері харчових технологій та на межі предметних галузей, достатні для проведення наукових і прикладних досліджень з метою отримання нових знань та/або здійснення інновацій на рівні сучасних світових досягнень науки і техніки	«5» - 90% «4» - 10%
Розробляти та реалізовувати наукові та/або інноваційні інженерні проєкти, які дають можливість розв'язувати значущі наукові та прикладні проблеми у сфері виробництва харчових продуктів з врахуванням соціальних, економічних, екологічних і правових аспектів	«5» - 100%
Критично аналізувати результати власних досліджень у сфері харчових технологій і результати інших дослідників у контексті усього комплексу сучасних знань щодо досліджуваної проблеми, забезпечувати захист інтелектуальної власності	«5» - 90% «4» - 5% «3» - 5%
Розробляти і викладати спеціальні дисципліни з харчових технологій у закладах вищої освіти, здійснювати навчально-методичне забезпечення освітнього процесу	«5» - 90% «4» - 10%
Адаптуватися до нових умов та діяти в нестандартних ситуаціях у процесі наукової, виробничої та педагогічної діяльності, самостійно приймати обґрунтовані рішення та розв'язувати нові й нестандартні завдання із застосуванням професійних знань, системного мислення та сучасних підходів	«5» - 100%
Науково обґрунтовувати, розробляти та реалізовувати заходи з удосконалення харчових технологій на підприємствах для підвищення якості і безпечності харчових продуктів. Розробляти та впроваджувати у виробництво на основі системного підходу новітні ресурсо- та енергозберігаючі технології харчових продуктів у контексті сталого розвитку економіки держави, заходи з оцінки ефективності технологій, якості та безпечності харчових продуктів	«5» - 100%

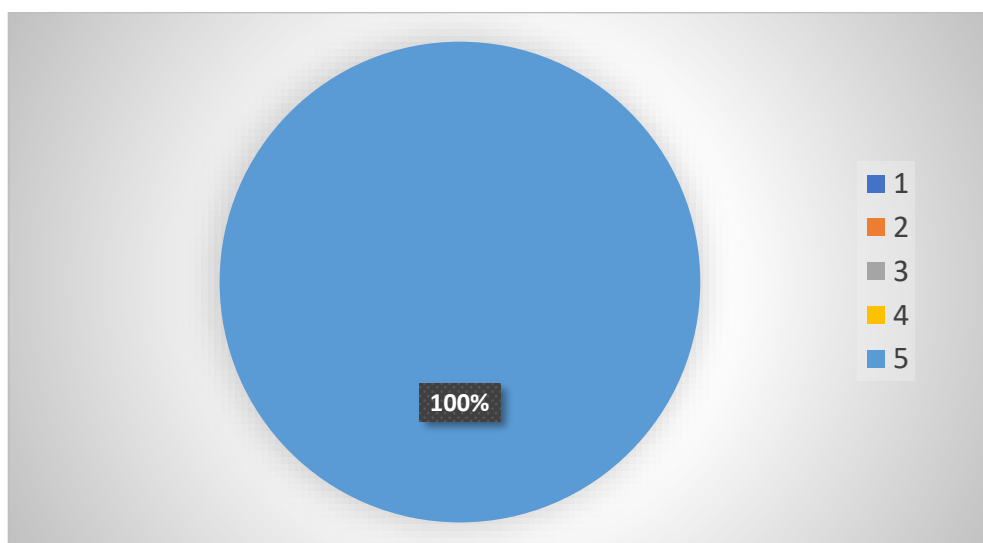
Чи бере участь навчальний заклад щодо організації для викладачів процесів підвищення кваліфікації, педагогічної майстерності?



Чи використовують у ЗВО засоби морального та матеріального заохочення для стимулювання підвищення ефективності викладацької діяльності?



Чи вважаєте Ви атмосферу робочого процесу у ЗВО комфортною та спокійною?



Відмітьте п'ять найбільш необхідних характеристик освітньої програми



Чи вважаєте Ви, що необхідно залучати стейкхолдерів до розроблення та модернізації освітніх програм?

