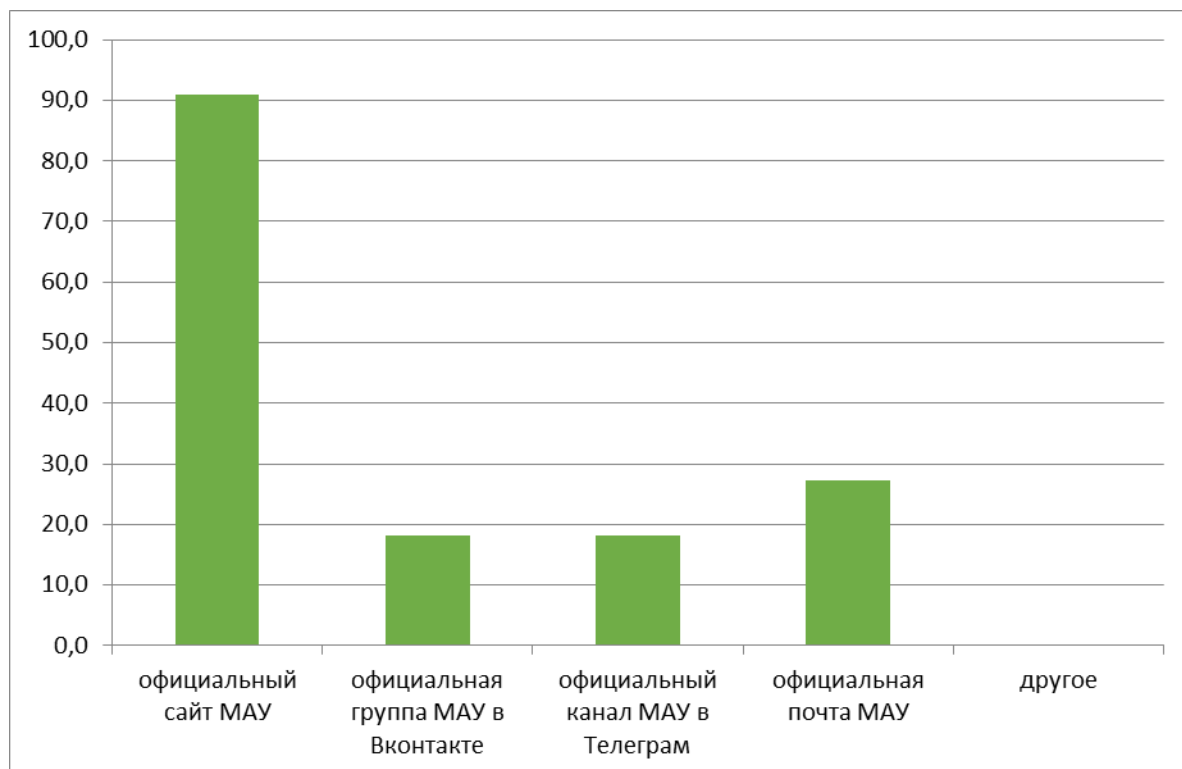


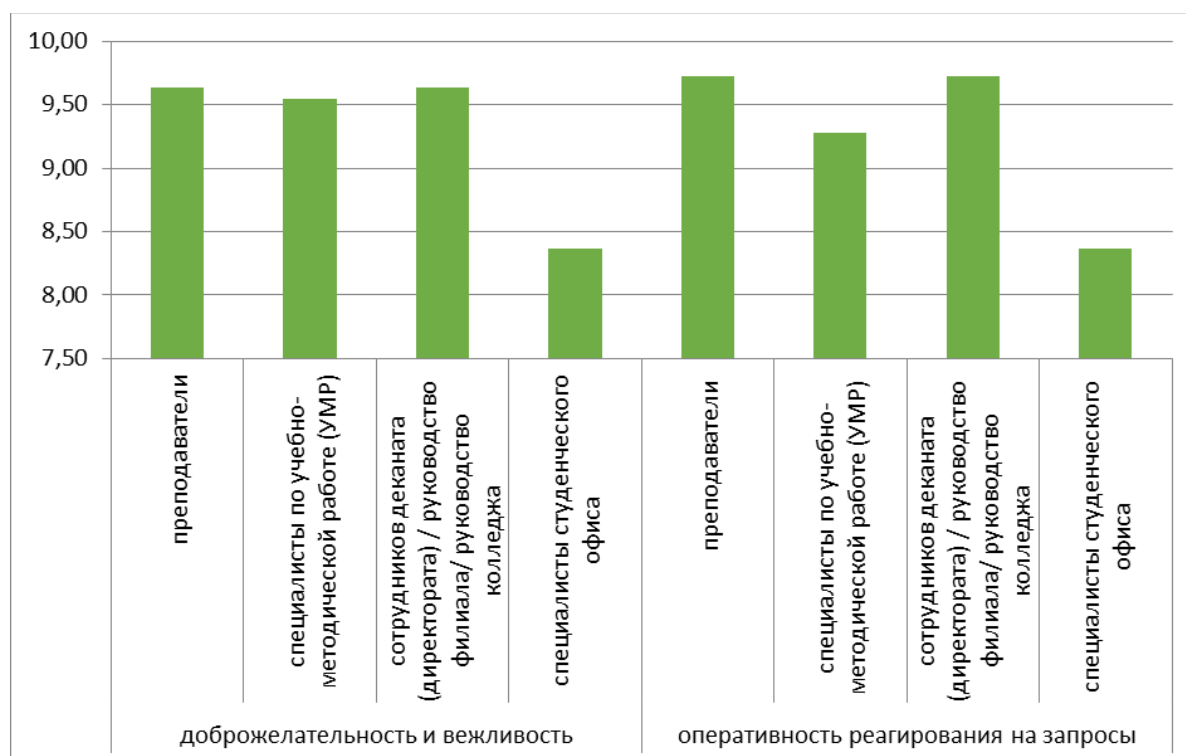
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

Технология и экспертиза продукции общественного питания

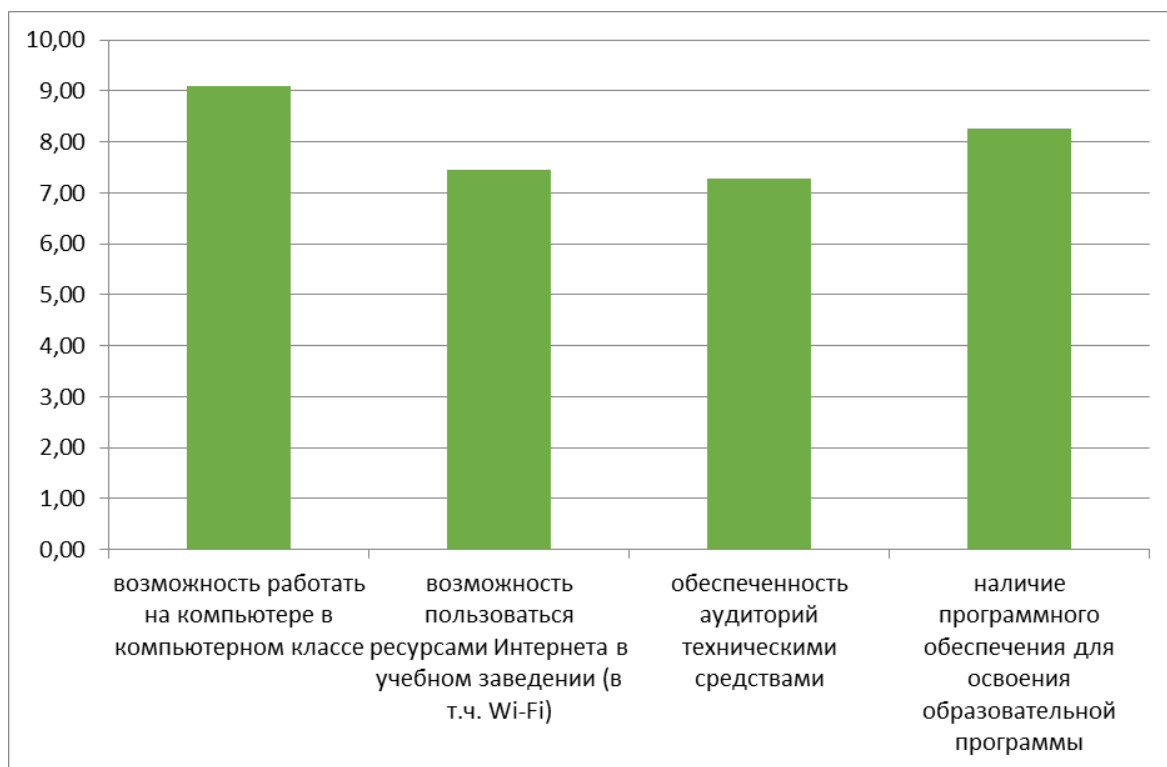
Укажите, какими основными источниками информации Вы пользовались во время обучения в МАУ?
(возможно несколько вариантов ответа)



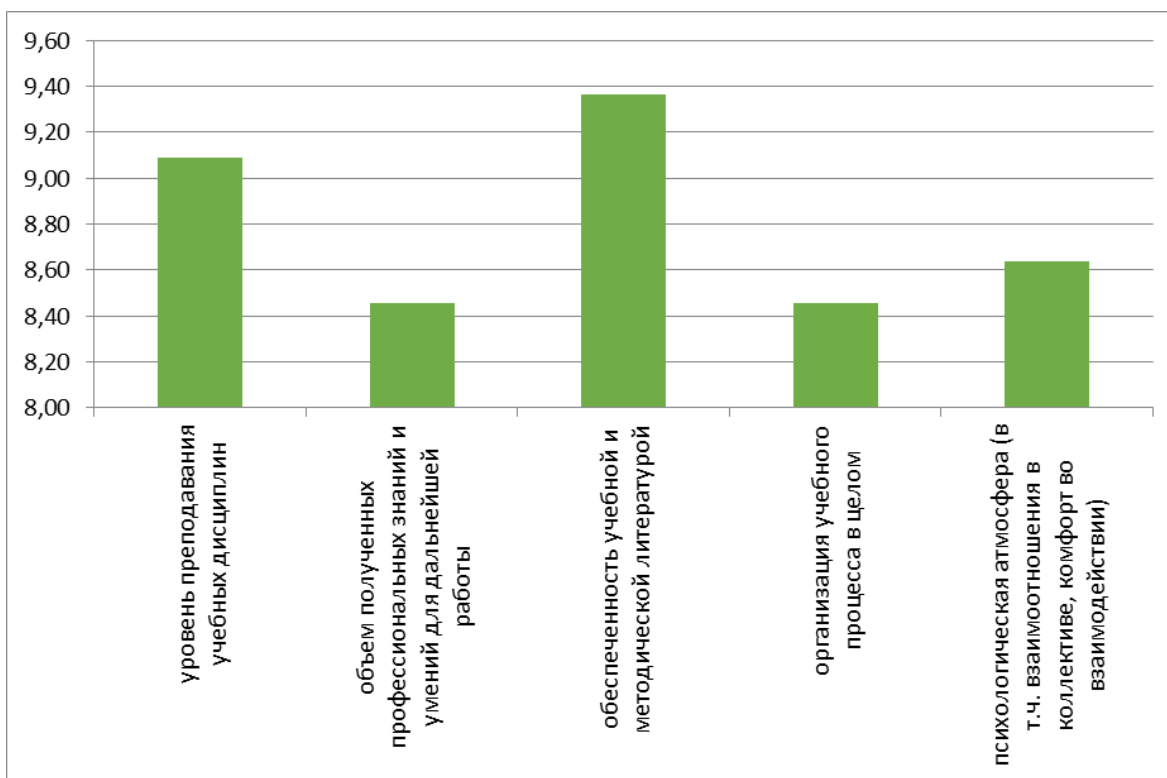
Оцените по 10-балльной шкале удовлетворенность взаимодействием со следующими группами работников МАУ (где 1 – низкий уровень, а 10 – высокий уровень)



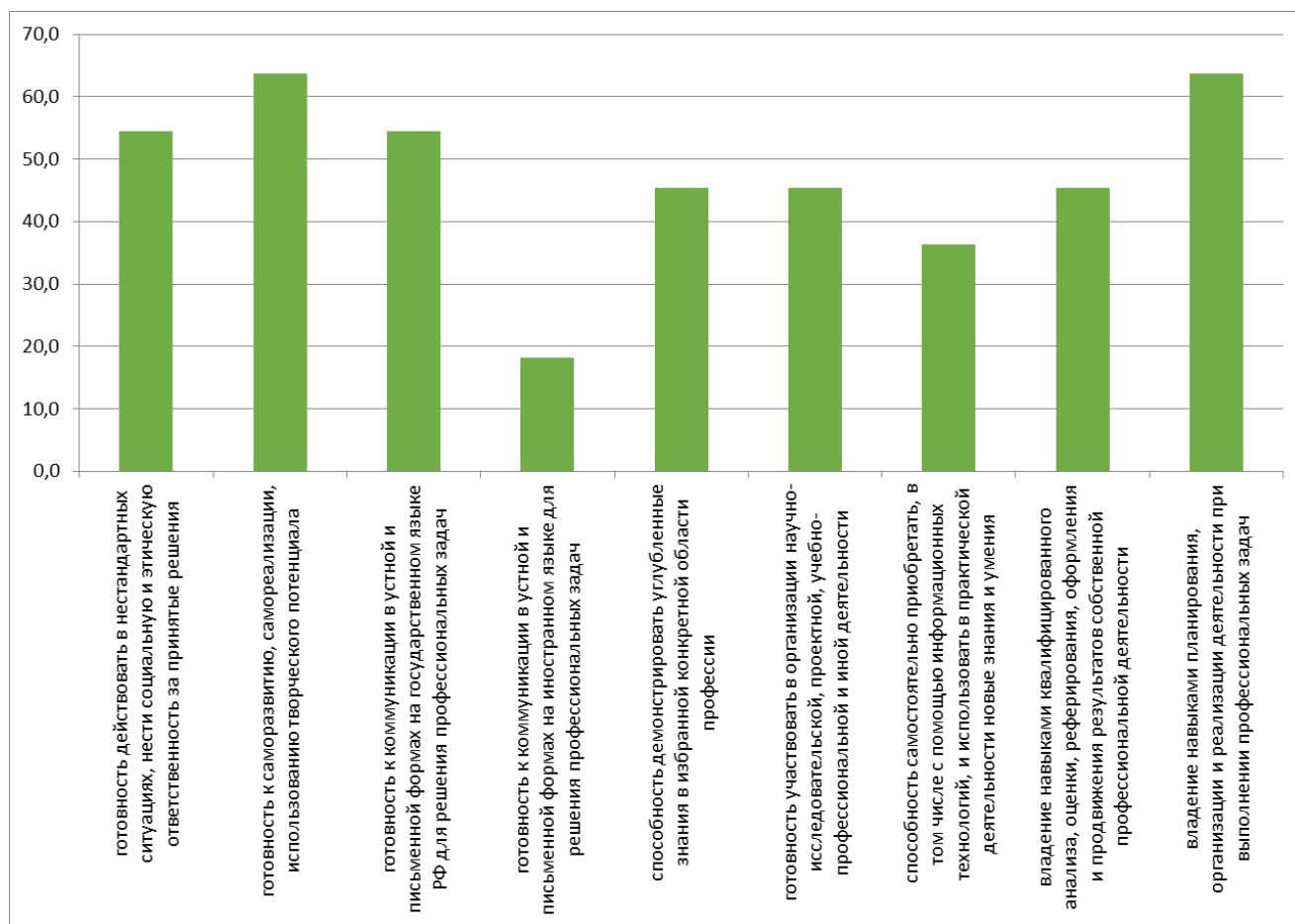
Оцените Вашу удовлетворенность нижеперечисленными материально-техническими условиями обучения по 10-балльной шкале (от 1 – совсем не удовлетворен до 10 – полностью удовлетворен)



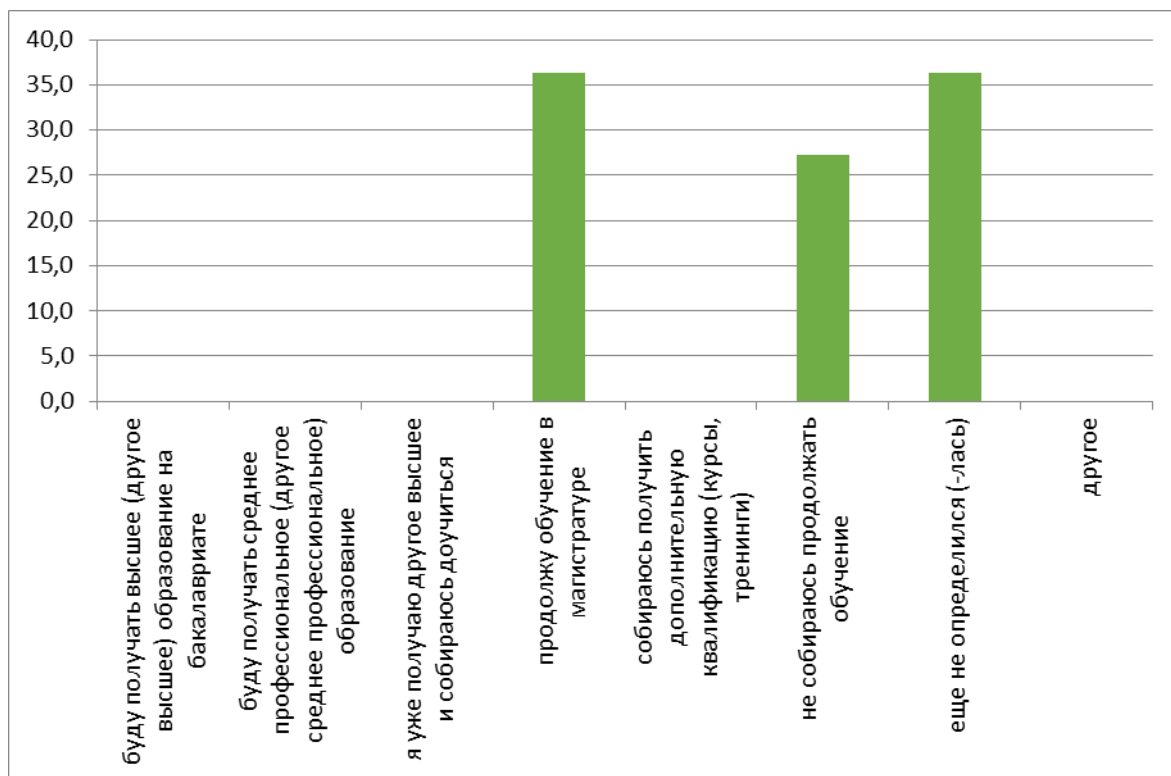
Оцените в целом уровень удовлетворенности следующими аспектами учебного процесса по 10-балльной шкале (от 1 – совсем не удовлетворен до 10 – полностью удовлетворен)



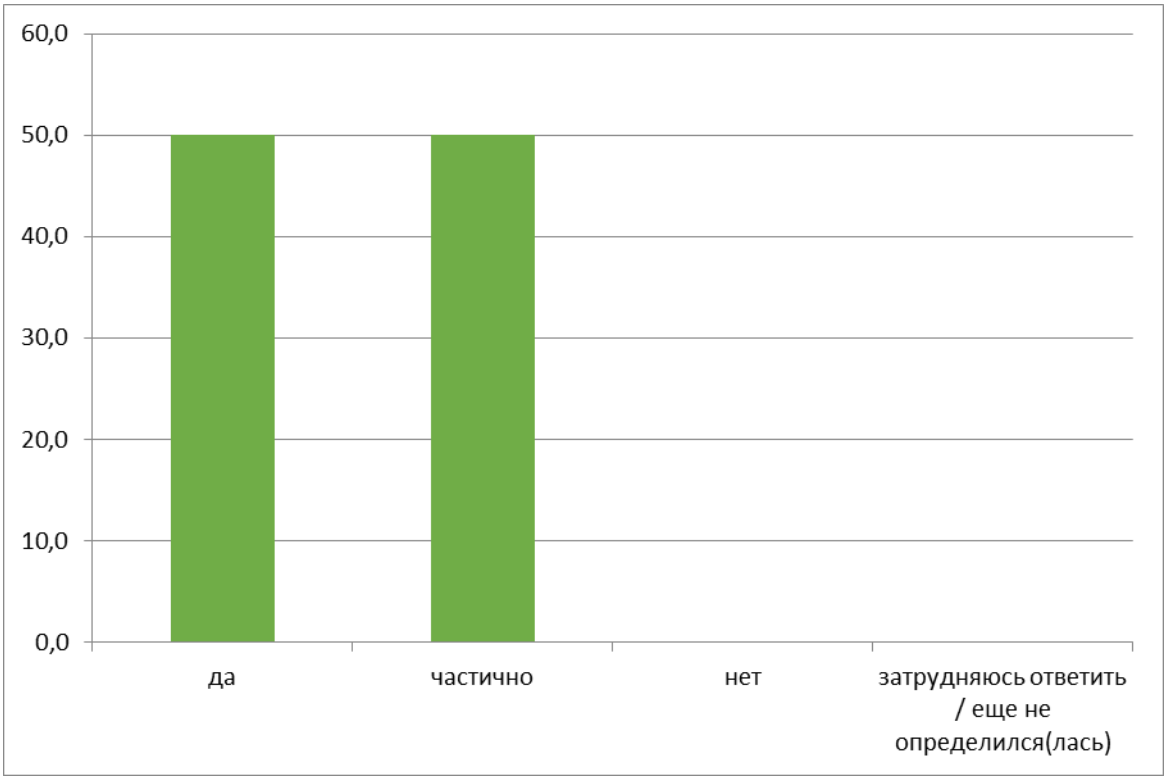
Укажите, какие компетенции у Вас сформировались во время обучения в МАУ
(возможно несколько вариантов ответа)



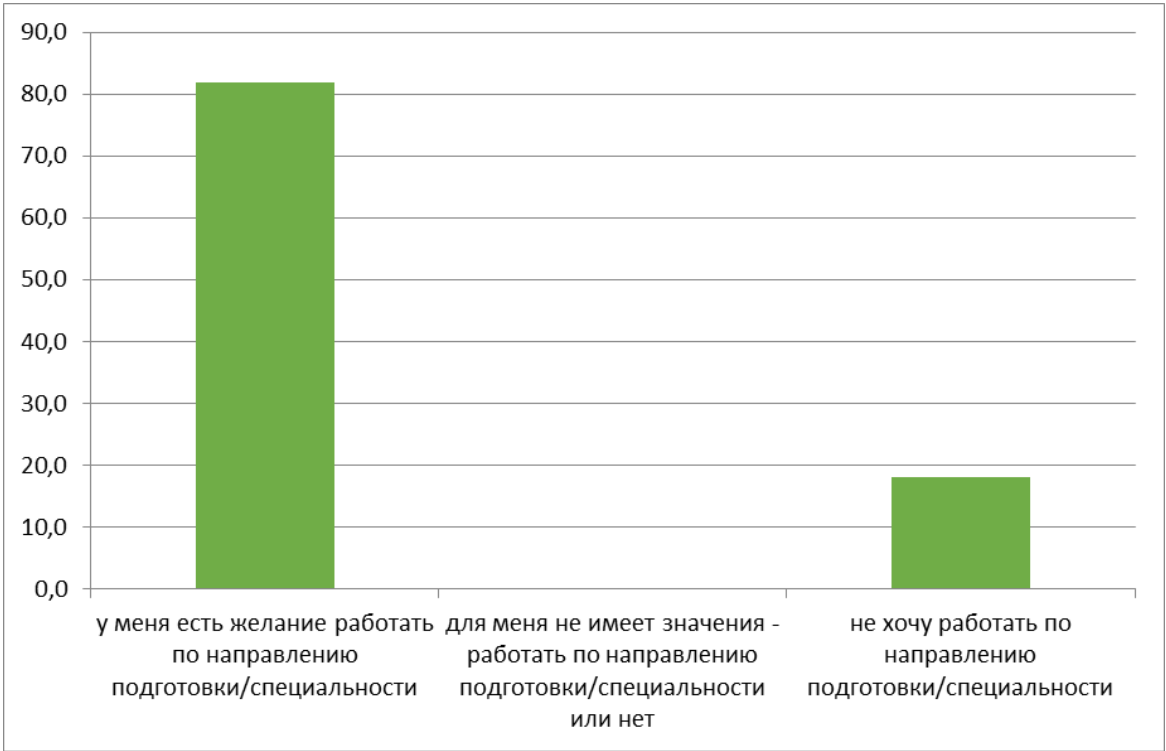
Собираетесь ли Вы продолжить обучение по окончании МАУ?



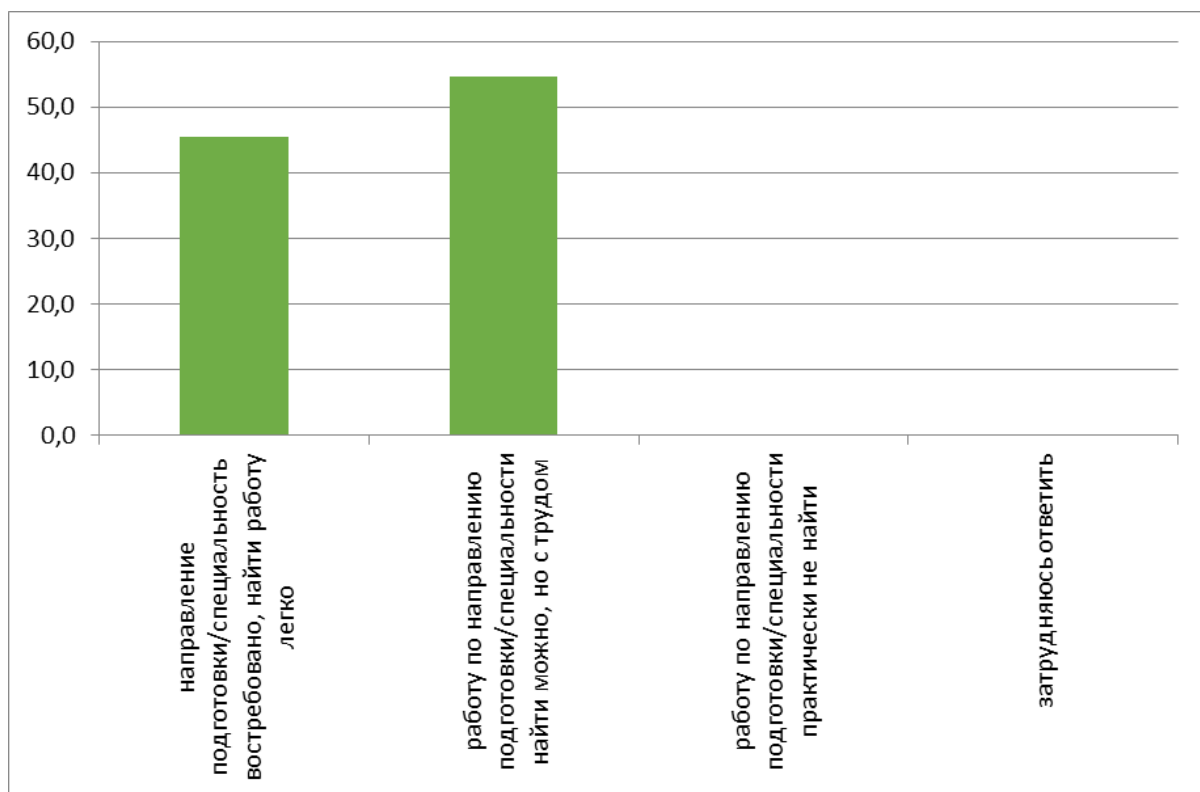
Планируете ли Вы связать дальнейшее обучение с направлением подготовки/специальностью, на которой обучаетесь сейчас?



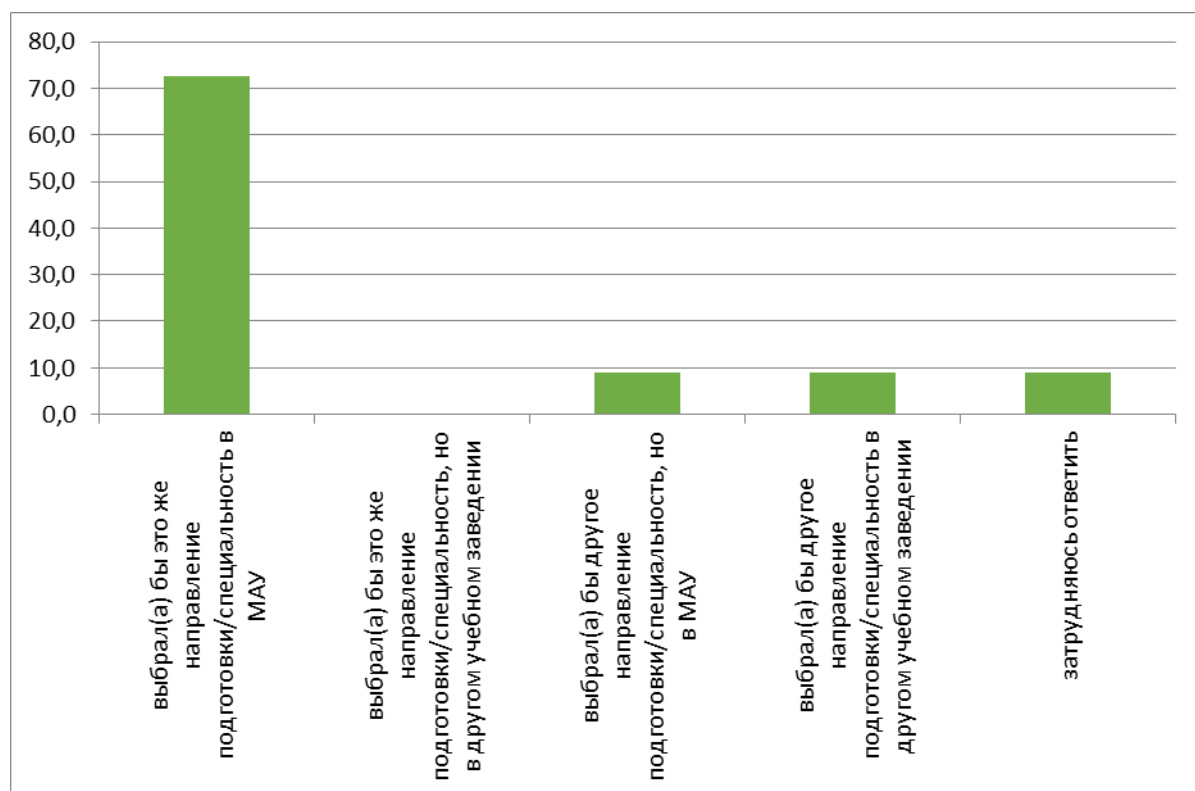
Каково в целом Ваше отношение к работе по направлению подготовки/специальности, на котором обучаетесь сейчас?



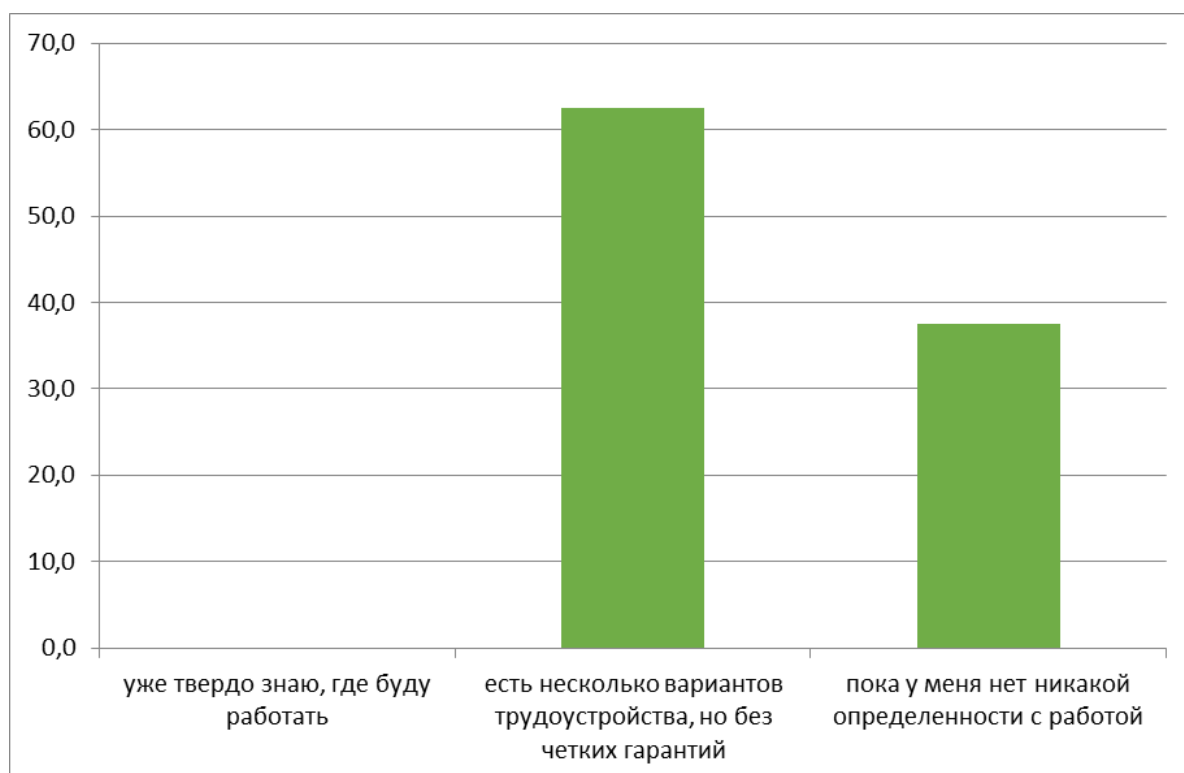
Как Вы оцениваете востребованность Вашего направления подготовки/специальности на рынке труда?



Если бы Вам пришлось выбирать направление подготовки/специальность и учебное заведение заново, как бы Вы поступили?



Есть ли у Вас какая-либо определенность с устройством на работу?



Оцените по 5-балльной шкале, насколько Вас устраивают следующие возможности, созданные в регионе (от 1 – совсем не устраивают до 5 – вполне устраивают, 0 – затрудняюсь ответить)

