

Результаты опросов обучающихся Мичуринского филиала ФГБОУ ВО Брянский ГАУ удовлетворенности условиями, содержанием, организацией и качеством отдельных дисциплин (модулей) и практик в рамках реализации образовательной программы 19.02.08. Технология мяса и мясных продуктов

Дисциплина:	Излагает материал ясно, доступно, с логической последовательностью	Разъясняет сложные места, выделяет главные моменты	Умеет вызвать и поддерживать интерес аудитории к предмету	Следит за реакцией аудитории, умеет снять напряжение и усталость	Демонстрирует культуру речи, нормальный темп изложения	Владеет предметом, знакомит с современными достижениями науки и техники	Ориентирует на использование изучаемого материала в будущей профессиональной и общественной деятельности	Доброжелательность и такт по отношению к студентам, терпение	Требовательность	Объективность в оценке знаний студентов	Уважительное отношение к студентам, заинтересованность в их успехах	Располагает к себе высокой эрудицией, манерой поведения, внешним видом
Анатомия и физиология сельскохозяйственных животных	10	9,8	9,8	9,8	10	10	9,8	10	10	10	10	9,8
Биохимия и микробиология мяса и мясных продуктов	10	10	10	10	10	10	10	10	10	9,5	9,8	9,8
Процессы и аппараты	9,8	9,8	9,5	9,8	10	10	9,5	10	10	9,8	9,5	9,8
ПМ. 01. Приемка, убой и первичная переработка скота, птицы и кролика	10	10	10	10	10	9,8	9,8	10	9,5	9,8	10	10
ПМ. 03. Производство колбасных изделий, копченых и полуфабрикатов	10	9	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Учебная практика	10	9,5	10	10	10	9,5	10	10	10	9,5	10	9,5
Производственная практика (по профилю специальности)	9,5	9	8,5	9	10	9,5	10	9,5	10	9	9,5	9

19.02.08 Технология мяса и мясных продуктов)

