

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 19.02.10. Технология продукции общественного питания

Дисциплина:	Излагает материал ясно, доступно, с логической последовательностью	Разъясняет сложные места, выделяет главные моменты	Умеет вызвать и поддержать 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
Физиология питания	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Организация производства предприятий общественного питания	10	10	10	10	10	10	10	10	9	10	10	10
Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	10	10	10	9,5	10	10	10	9,5	10	9,5	10	10
ПМ.02.МДК 02.01.Технология приготовления сложных холодных кулинарных продуктов	10	10	9,5	9,5	9	10	9	10	10	10	9,5	9
ПМ 04.МДК 04.01.Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10	9	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Учебная практика	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
Производственная практика (по профилю специальности)	9,5	9	9	9	9	10	9	10	9	9	9	9

19.02.10 Технология продукции общественного питания

