

Результати опитування студентів 2-го курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» по дисципліні "Технологія продукції ресторанного господарства"

В опитуванні взяли участь 63,5% студентів. Узагальнюючий аналіз свідчить про деяку строкатість відповідей респондентів щодо необхідності навчальної дисципліни. Так 2,5% опитаних вважають її мало цікавою й не потрібною для вивчення, ще 15,0% проявили середню зацікавленість, решті 82,5% дисципліна подобається і вони вважають її необхідною для вивчення в рамках своєї спеціальності. Щодо враження про роботу викладача, то середній бал тут склав 9,4. На питання доцільності тематики дисципліни 60,0% опитаних вважають, що переважна більшість тем є необхідною, а 40,0% - що частина тем є необхідною для професійного вдосконалення. 57,5 опитаних вважають, що змістове наповнення тем дисципліни є інформативно цікавим. Проте, 42,5% студентів висловили думку щодо частковості цікавого інформативного змістового наповнення тем дисципліни. Питання щодо професійних навиків які формує навчальна дисципліна викликало в студентів деякі складнощі. Зокрема, 17,5 з них не змогли відповісти на дане питання, решта вказували, що дисципліна формує компетенції в роботі шеф кухаря, технології обробки продуктів харчування, базові навички у приготуванні ресторанных блюд, дає фіксовані спеціальні навички та вміння тощо. Середній бал оцінки студентами інноваційності форм викладання навчальної дисципліни по 10-и бальній шкалі склав 8,4 бала. Подібна ситуація з питанням що стосувалось системи оцінювання – у середньому воно набрало відповідно - 8,4 бала.

Питання щодо інформаційних джерел, які студенти переважно використовують у процесів вивчення дисципліни отримало наступні усередненні відповіді: матеріалами репозитарію ЛДУФК користуються 67,5% опитаних, інформаційними джерелами мережі інтернет відповідно – 22,5% і 10% – джерелами бібліотеки ЛДУФК. На запитання щодо добору завдань для контролю знань студентів опитувана сукупність обрала наступні відповіді: 50,0% опитаних вважають кількість завдань для контролю оптимальною; 40,0% опитаних зазначили про оптимальний рівень складності завдань для контролю і 60,0% відповіли, що завдання є цікавими, вимагають творчого та аналітичного

підходу. Проте, 17,5% респондентів висловились, що кількість завдань для контролю є надмірною, а 20% проголосували за пункт «надто складні завдання». На завершення студенти висловили побажання щодо вдосконалення змісту навчальної дисципліни. Зокрема, бажають збільшення практичних занять і візуалізації технологічних процесів приготування блюд, оптимізації лекційного обсягу занять та їх осучаснення.