

АНКЕТА ГОТОВНОСТІ

ПЕДАГОГІВ ЗП(ПТ)О ДО РОБОТИ В ОНОВЛЕНИХ
ОРГАНІЗАЦІЙНО-ПЕДАГОГІЧНИХ УМОВАХ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ
КВАЛІФІКОВАНИХ РОБІТНИКІВ З ПРОФЕСІЇ «КУХАР»

Шановні колеги!

Запрошуємо Вас пройти опитування для з'ясування готовності до роботи в оновлених організаційно-педагогічних умовах професійної підготовки кваліфікованих робітників з професії «Кухар». Ваші відповіді допоможуть нам дослідити дану проблему та вдосконалити професійну підготовку кухарів на основі компетентнісного підходу.

При заповненні анкети уважно читайте запитання та інструкції до відповідей. У запитаннях з кількома варіантами відповідей обирайте той варіант, які найбільше відповідає Вашій думці. Якщо Ви не знайшли у запропонованих варіантах необхідної відповіді, запишіть власний коментар у підготовлених для цього рядках.

Анкета анонімна, надані Вами відповіді будуть надалі узагальнюватись разом з відповідями інших учасників.

Заздалегідь дякуємо за допомогу.

Обязательно

1. Ваш вік:

- до 30 років
- 30-40 років
- 41-50 років
- старше 50 років

2. Стать:

- чоловіча
- жіноча

3. Вкажіть тип Вашого закладу освіти

- професійний ліцей
- професійно-технічне училище
- центр професійно-технічної освіти
- вище професійне училище, коледж

4. Вкажіть повну назву Вашого закладу освіти

5. До якого типу підготовки відносяться навчальні предмети, які ви викладаєте? (можна вказати кілька відповідей)

- природничо-математична
- гуманітарна
- фізична

- загально технічна
- професійно-теоретична
- професійно-практична

6.Ваша кваліфікаційна категорія:

- викладач-спеціаліст
- викладач другої категорії
- викладач першої категорії
- викладач вищої категорії
-

7.Ваше звання:

- старший викладач
- викладач-методист
- майстер виробничого навчання II категорії
- майстер виробничого навчання I категорії
-

8.Стаж педагогічної діяльності:

- 0-3 роки
- 4-10 років
- 11-20 років
- понад 20 років

9.Чи підтримуєте Ви позицію щодо необхідності оновлення змісту професійної підготовки кухарів відповідно до інноваційних змін у сфері харчування? (Можете надати свій коментар відповідно до поставленого запитання)

- так
- ні
-

10.Чи ознайомлені Ви із змістом професійного стандарту з професії «Кухар»? (Можете надати свій коментар відповідно до поставленого запитання)

- так
- ні
-

11. Чи ознайомлені Ви із змістом стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Кухар»? (Можете надати свій коментар відповідно до поставленого запитання)

так

ні

12. Чи практикуєте Ви у процесі професійної підготовки майбутніх кухарів введення до змісту навчальних предметів сучасних знань, умінь, навичок, м'яких навичок? (Можете надати свій коментар відповідно до поставленого запитання)

так

ні

13. Чи доцільно, на Вашу думку, змінити освітні програми підготовки майбутніх кухарів для забезпечення повного циклу приготування страв (наприклад, модуль приготування котлетної маси завершити виготовленням котлет)? (Можете надати свій коментар відповідно до поставленого запитання)

так

ні

14. Чи підтримуєте Ви думку про те, що страви національної української кухні мають бути пріоритетними для вивчення майбутніми кухарями? (Можете надати свій коментар відповідно до поставленого запитання)

так

ні

15. Чи підтримуєте Ви думку про те, що у професійній підготовці майбутніх кухарів варто орієнтуватися на особливості регіонального компоненту (виробництва місцевої сировини)? (Можете надати свій коментар відповідно до поставленого запитання)

так

ні

16. Чи погоджуєтесь Ви з тим, що у професійній підготовці майбутніх кухарів варто вивчати технологію приготування нових страв із продуктів іноземного походження? (Можете надати свій коментар відповідно до поставленого запитання)

так

ні

17. Чи погоджуєтесь Ви з необхідністю осучаснення назв страв словами іншомовного походження? (Можете надати свій коментар відповідно до поставленого запитання)

так

ні

18. Чи володієте Ви знаннями іноземної мови професійного спрямування? (Можете надати свій коментар відповідно до поставленого запитання)

так

ні

19. Чи знайомі Ви з принципами системи безпеки харчування (НАССР)? (Можете надати свій коментар відповідно до поставленого запитання)

так

ні

20. Оцініть рівень забезпечення освітнього процесу навчально-методичними матеріалами? (Можете надати свій коментар відповідно до поставленого запитання)

Високий

Середній

Низький

21. Чи володієте Ви уміннями щодо використання сучасних виробничих технологій:

наприклад, су-від

Так

Ні

22. Чи володієте Ви уміннями щодо використання сучасних виробничих технологій:

наприклад, комфі

Так

Ні

23. Чи володієте Ви уміннями щодо використання сучасних виробничих технологій:

наприклад, соте

Так

Ні

24. Чи володієте Ви уміннями щодо використання сучасних виробничих технологій:

наприклад, тушкування

Так

Ні

25. Чи володієте Ви уміннями щодо використання сучасних виробничих технологій:

наприклад, запікання

Так

Ні

26. Чи володієте Ви технологічними вміннями щодо ефективного використання сучасного обладнання:
наприклад, пароконвектомат?

Так

Ні

27. Чи володієте Ви технологічними вміннями щодо ефективного використання сучасного обладнання:
наприклад, індукційні плити

Так

Ні

28. Чи володієте Ви технологічними вміннями щодо ефективного використання сучасного обладнання:
наприклад, су-від

Так

Ні

29. Чи володієте Ви технологічними вміннями щодо ефективного використання сучасного обладнання:
наприклад, дегідратор

Так

Ні

30. Чи володієте Ви технологічними вміннями щодо ефективного використання сучасного обладнання:
наприклад, вакууматор

Так

Ні

31. Чи володієте Ви технологічними вміннями щодо ефективного використання сучасного обладнання:
наприклад, термомікс

Так

Ні

32. Чи володієте Ви технологічними вміннями щодо ефективного використання сучасного обладнання:
наприклад, харчовий принтер

Так

Ні

33. Чи володієте Ви технологічними вміннями щодо ефективного використання сучасного обладнання:
наприклад, фритюрниця

Так

Ні

34. Чи використовуєте Ви технології молекулярної кухні?

Так

Ні

35. Чи володієте Ви навичками раціональної організації часу/робочого процесу (тайм-менеджмент)?

Так

Ні

36. Чи здатні Ви робити звиклі речі в оригінальний спосіб (здатність до ре-інжинирингу)?

Так

Ні

37. Чи застосовуєте Ви цифрові технології у професійній підготовці майбутніх кухарів?

наприклад, мультимедійні презентації;

Так

Ні

38. Чи застосовуєте Ви цифрові технології у професійній підготовці майбутніх кухарів?

наприклад, відео-уроки

Так

Ні

39. Чи застосовуєте Ви цифрові технології у професійній підготовці майбутніх кухарів?

наприклад, дистанційне навчання з використанням можливостей сучасних платформ (Teams, Zoom, Google-meet та ін.

Так

Ні

40. Чи використовуєте Ви програмні засоби у професійній підготовці майбутніх кухарів?

Так

Ні

41. Чи використовуєте Ви соціальні мережі для комунікації зі здобувачами освіти (Інстаграм, Фейсбук, Вайбер, Телеграм тощо)?

Так

Ні

42. Чи вважаєте Ви за доцільне використовувати програми андроїд у професійній підготовці майбутніх кухарів?

Так

Ні

43. Чи володієте Ви уміннями створення портфоліо?

Так

Ні

44. Чи хотіли б Ви вдосконалити власні вміння щодо створення електронних навчальних ресурсів?

Так

Ні

45. Чи достатньо забезпечений освітній процес засобами комунікації у віддаленому режимі?

Так

Ні

46. Чи готові Ви до оновлення комплексного методичного забезпечення освітнього процесу?

Так

Ні

47. Чи здійснюєте Ви аналіз проведених уроків?

Так

Ні

48. Чи готові Ви до творчої праці в закладах професійної освіти різного типу?

Так

Ні

49. Чи готові Ви до роботи в нових умовах, здатні адаптуватися до змін і швидко реагувати на сучасні і перспективні процеси розвитку сфери харчування?

Так

Ні

50. Чи берете Ви участь у масових заходах, пов'язаних із професійним розвитком?

Так

Ні

51. Чи берете Ви участь у програмах стажування?

Так

Ні

52. Чи є у Вас досвід розроблення професійних стандартів?

Так

Ні

53. Чи є у Вас досвід розроблення стандартів професійної (професійно-технічної) освіти?

Так

Ні

54. Чи є у Вас досвід організації дуальної форми навчання?

Так

Ні

Отправить

Никогда и никому не сообщайте свой пароль. [Сообщить о нарушении](#)

Это содержимое создано владельцем формы, которому будут отправлены предоставленные вами данные. Microsoft не несет ответственности за конфиденциальность или безопасность своих клиентов, в том числе владельцев этой формы. Никогда и никому не сообщайте свой пароль.

На платформе Microsoft Forms

|

Владелец этой формы не предоставил заявление о конфиденциальности относительно того, как данные вашего ответа будут использоваться. Не предоставляйте личную или конфиденциальную информацию.

| [Условия использования](#)