

**РЕЗУЛЬТАТИ ОПИТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ  
СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»  
ОПП «ТЕХНОЛОГІЇ ЗБЕРІГАННЯ,  
КОНСЕРВУВАННЯ ТА ПЕРЕРОБКИ МОЛОКА»**



ФАКУЛЬТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ

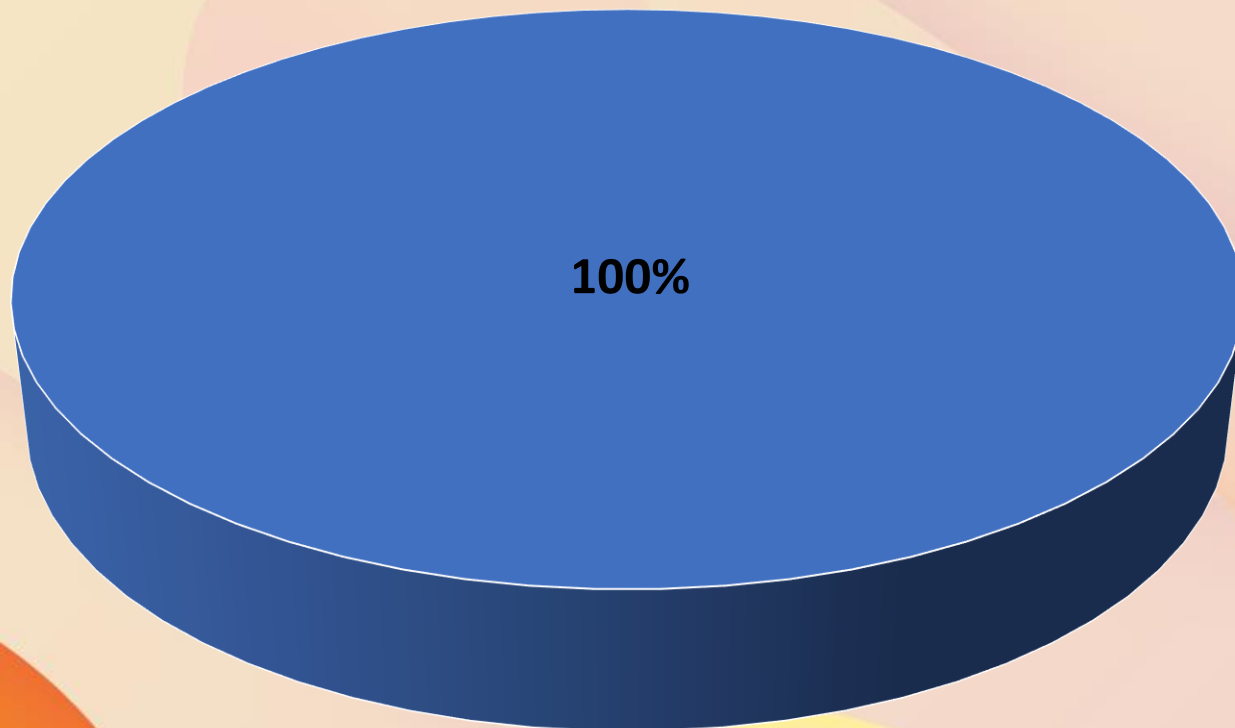
# ЗВІТ

- за результатами опитування випускників **ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока»** Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені С.З. Ґжицького щодо якості викладання та якості освітньо-професійної програми спеціальності «Харчові технології».
- В опитуванні взяли участь 22 випускники 2019, 2020, 2022, 2023 та 2024 р. **ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока»**.
- Опитування проведене онлайн.



# Чи належною є Ваша теоретична підготовка?

22 відповіді

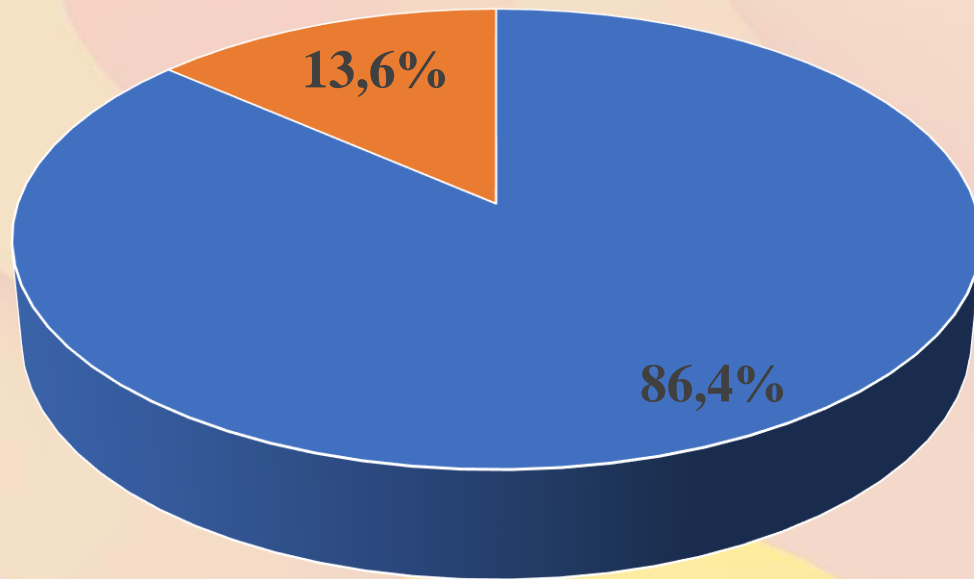


- Так
- Недостатньою
- Ні



# Наскільки загалом Ви задоволені таким елементом освітнього процесу, як проходження практики?

•22 відповіді

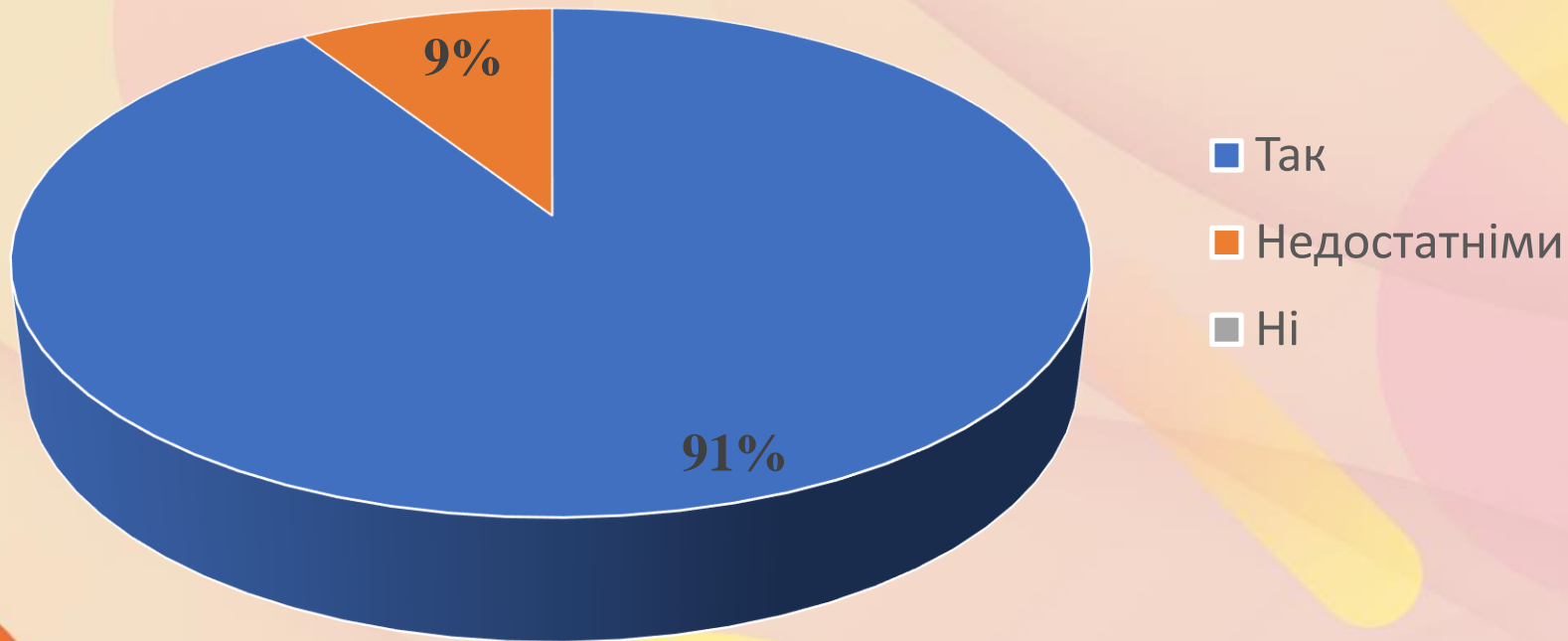


- Цілком задоволений
- Радше задоволений
- Цілком незадоволений
- Радше незадоволений



# Чи достатніми є Ваші практичні навички для фахової діяльності за місцем працевлаштування?

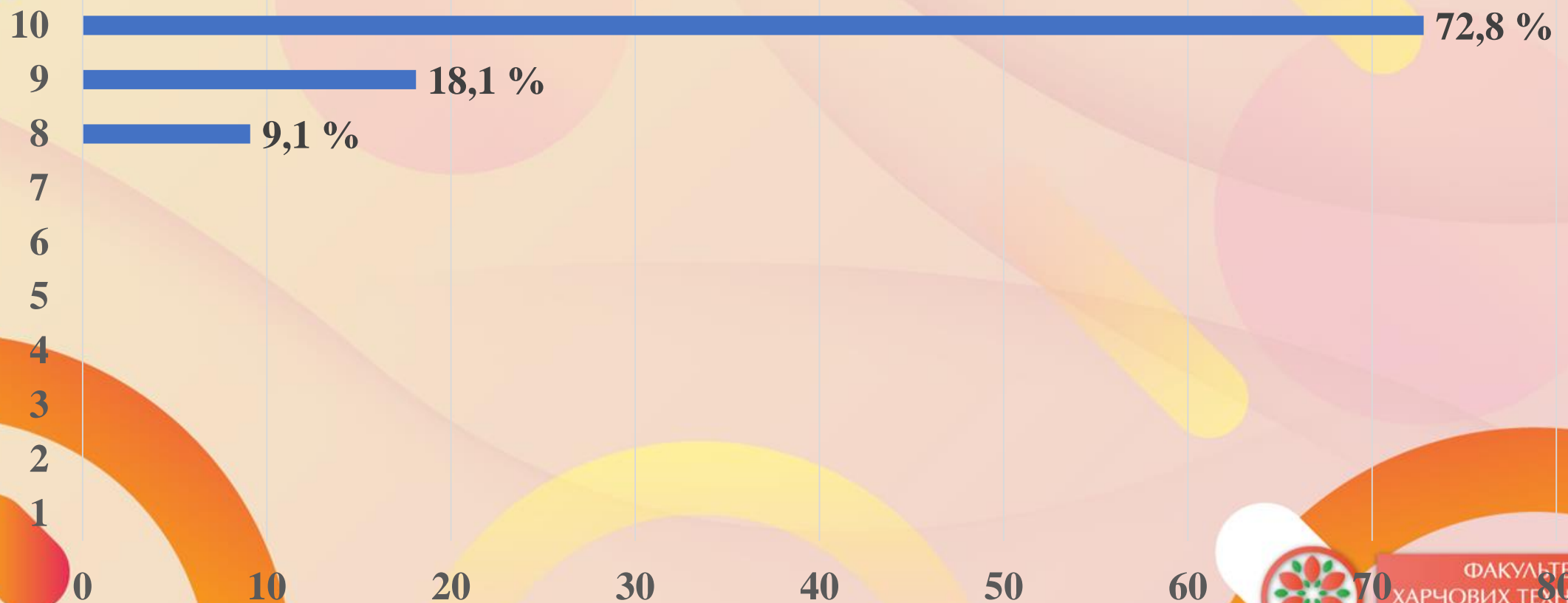
22 відповіді





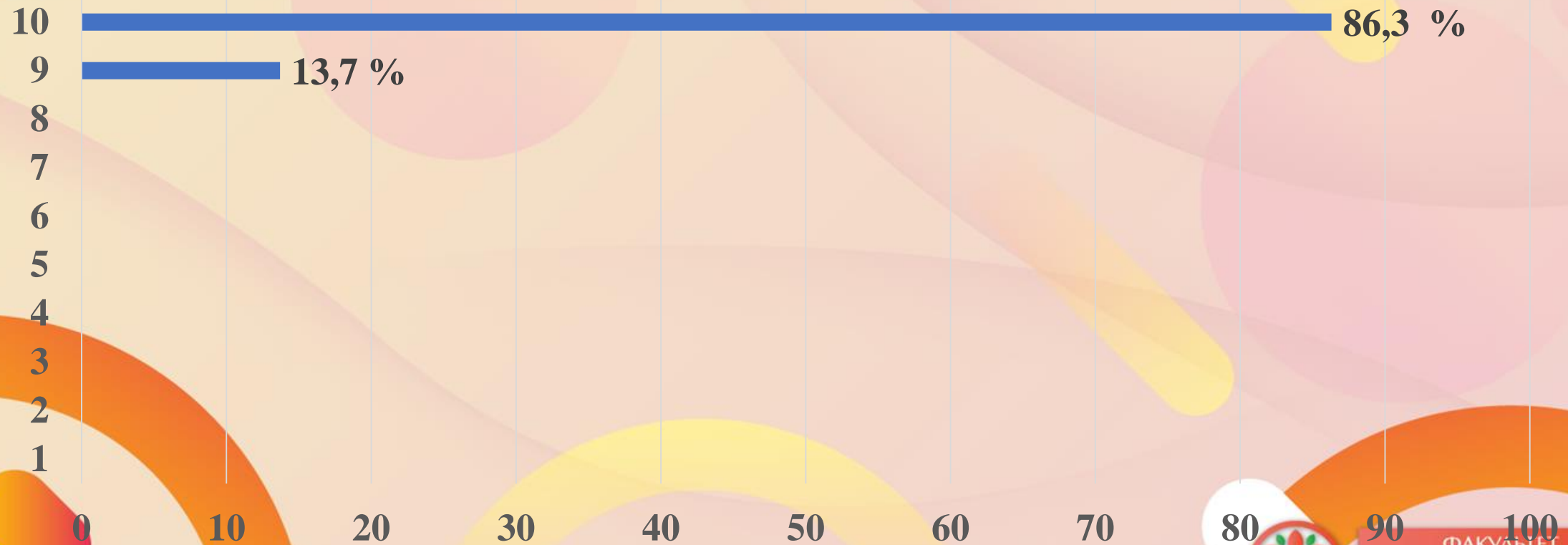
# Оцініть, будь ласка, рівень здобутих в процесі навчання в Університеті компетентностей та навичок (від 1 до 10)

22 відповіді



# Оцініть, будь ласка, якість своєї фахової теоретичної підготовки у ЗВО (від 1 до 10)

22 відповіді



# Якими дисциплінами слід доповнити освітню програму?

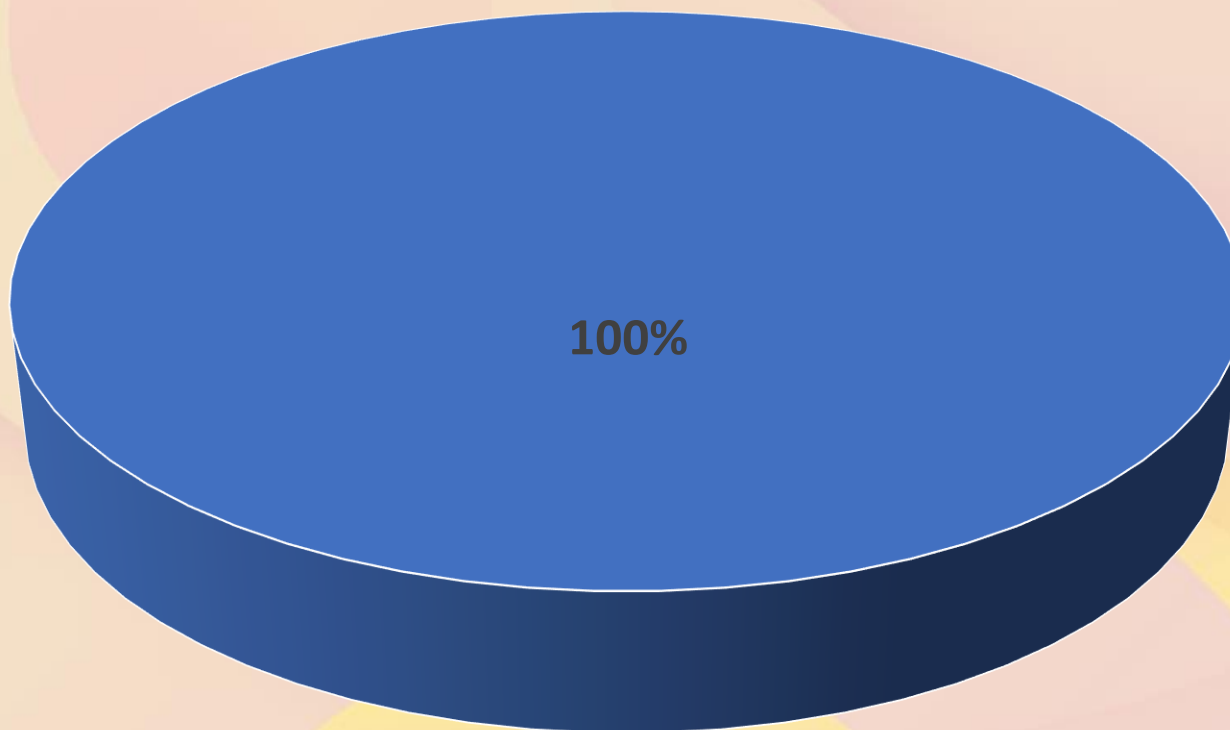
- Нутриціологія
- Розширити каталог вибіркових дисциплін





# Чи достатньою була кваліфікація викладачів?

22 відповіді



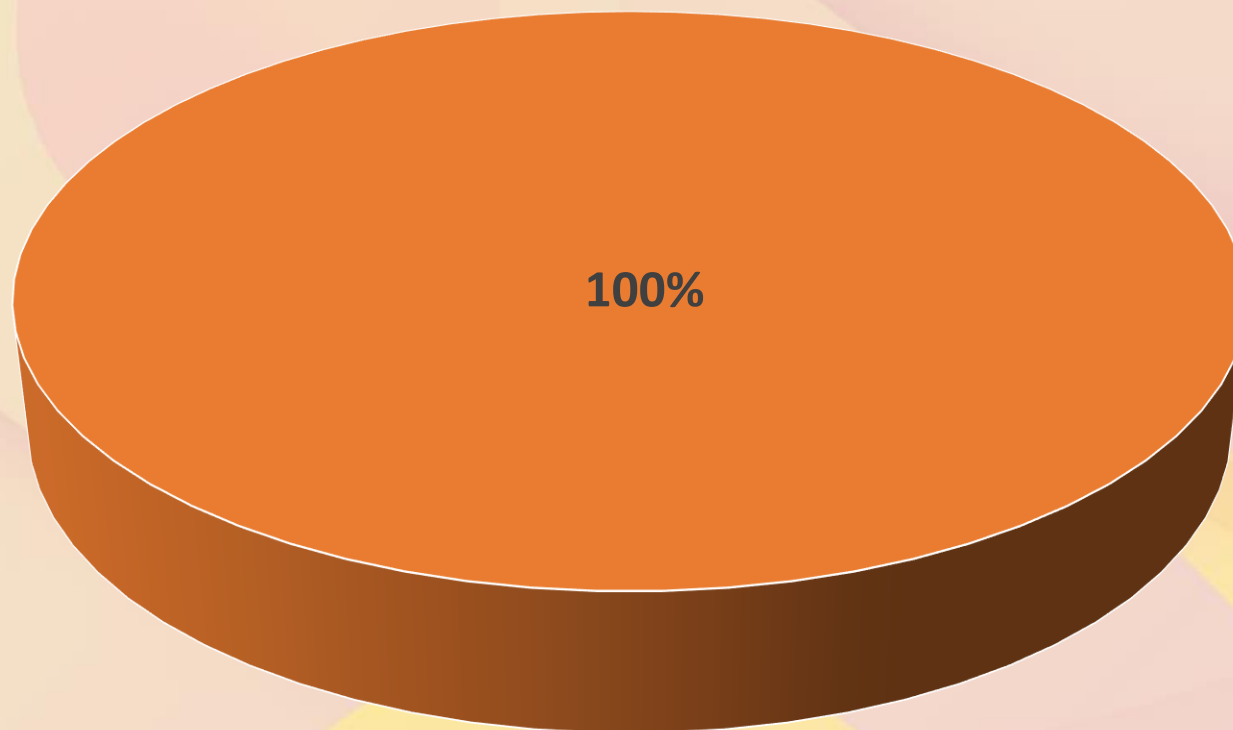
■ Так  
■ Ні



ФАКУЛЬТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ТА БІОТЕХНОЛОГІЇ

Чи були випадки неетичної поведінки викладачів,  
прояви дискримінації та корупції? Якщо так, які  
саме.

22 відповіді



■ Так  
■ Ні



ФАКУЛЬТЕТ  
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ

# Запропонуйте способи удосконалення освітньо-професійної програми «Технології зберігання, консервування та переробки молока»

- Поглибити співпрацю з молочними підприємствами щодо організації практики для студентів.
- Посилити зовнішню академічну мобільність
- Розроблення кваліфікаційних робіт із залученням представників молочних підприємств
- Залучати випускників ОП для читання лекцій та проведення лабораторних занять



# Загальна оцінка освітньої діяльності за освітньо-професійною програмою «Технології зберігання, консервування та переробки молока» (від 1 до 5)

22 відповіді

