

**РЕЗУЛЬТАТИ ОПИТУВАННЯ ВНУТРІШНІХ ТА
ЗОВНІШНІХ СТЕЙКХОЛДЕРІВ
СПЕЦІАЛЬНОСТІ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»**



ФАКУЛЬТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ

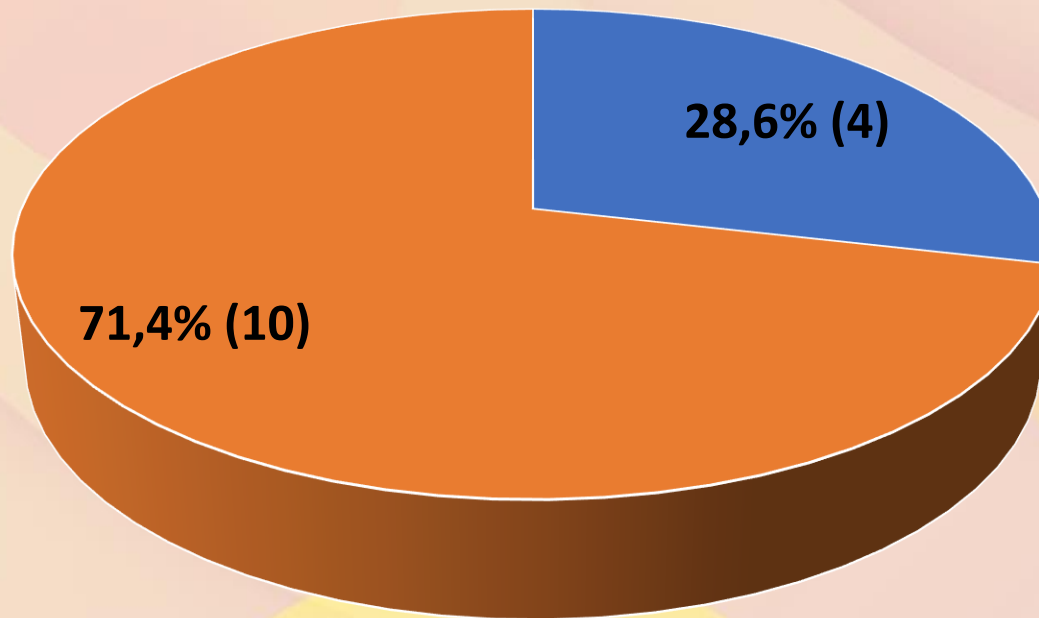
ЗВІТ

- В опитуванні взяли участь 14 стейкхолдерів
- (4 внутрішні та 10 зовнішніх)
- Опитування проведене онлайн.



До якої категорії стейкхолдерів Ви належите?

■ внутрішні ■ зовнішні

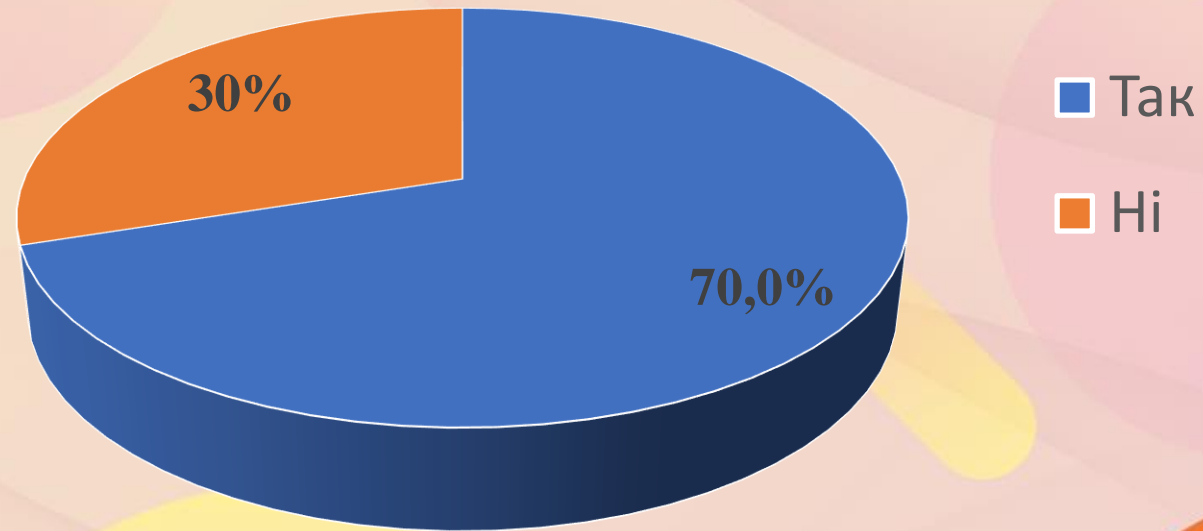


Вкажіть, будь ласка, назву установи, яку Ви представляєте:

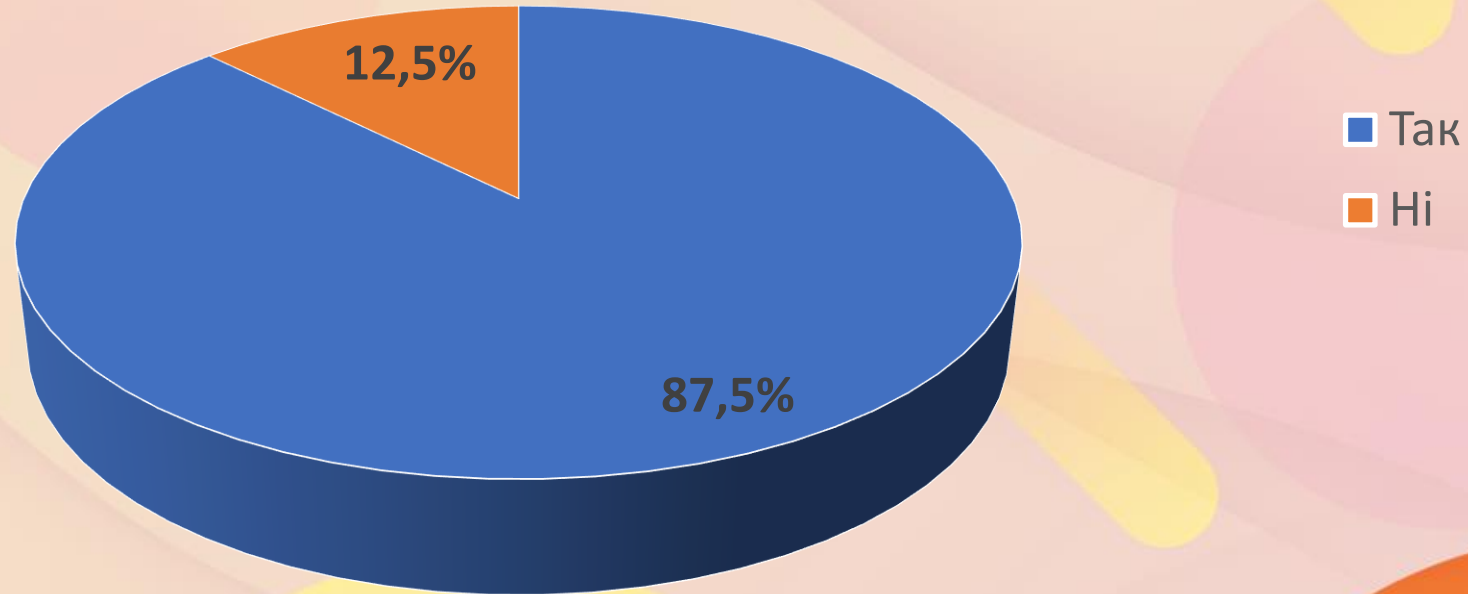
- ✓ ЛНУВМБ імені С.З.Гжицького (2 доценти, заступник декана, завідувач кафедри)
- ✓ Калуська військова державна адміністрація
- ✓ ТОВ «ПРОФІ ЧОЙС»
- ✓ ТОВ «Молочна компанія «Галичина» (3)
- ✓ Крафтова сироварня ТОВ «ЧЕСНИЙ СИР»
- ✓ ПрАТ «Львівський холодокомбінат» ТМ «Лімо»
- ✓ ТзОВ «Молокозавод Самбірський»
- ✓ ТОВ «КРАФТ ФУД ФАКТОРІ»
- ✓ Тернопільський національний технічний університету ім. Івана Пулюя



Чи є серед Ваших колег випускники спеціальності «Харчові технології» ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького?



Чи проходили здобувачі вищої освіти ОПП
«Технології зберігання, консервування та
переробки молока» практику у Вашій установі/
структурному підрозділі?



* відповідь надавали зовнішні стейкхолдери (10)



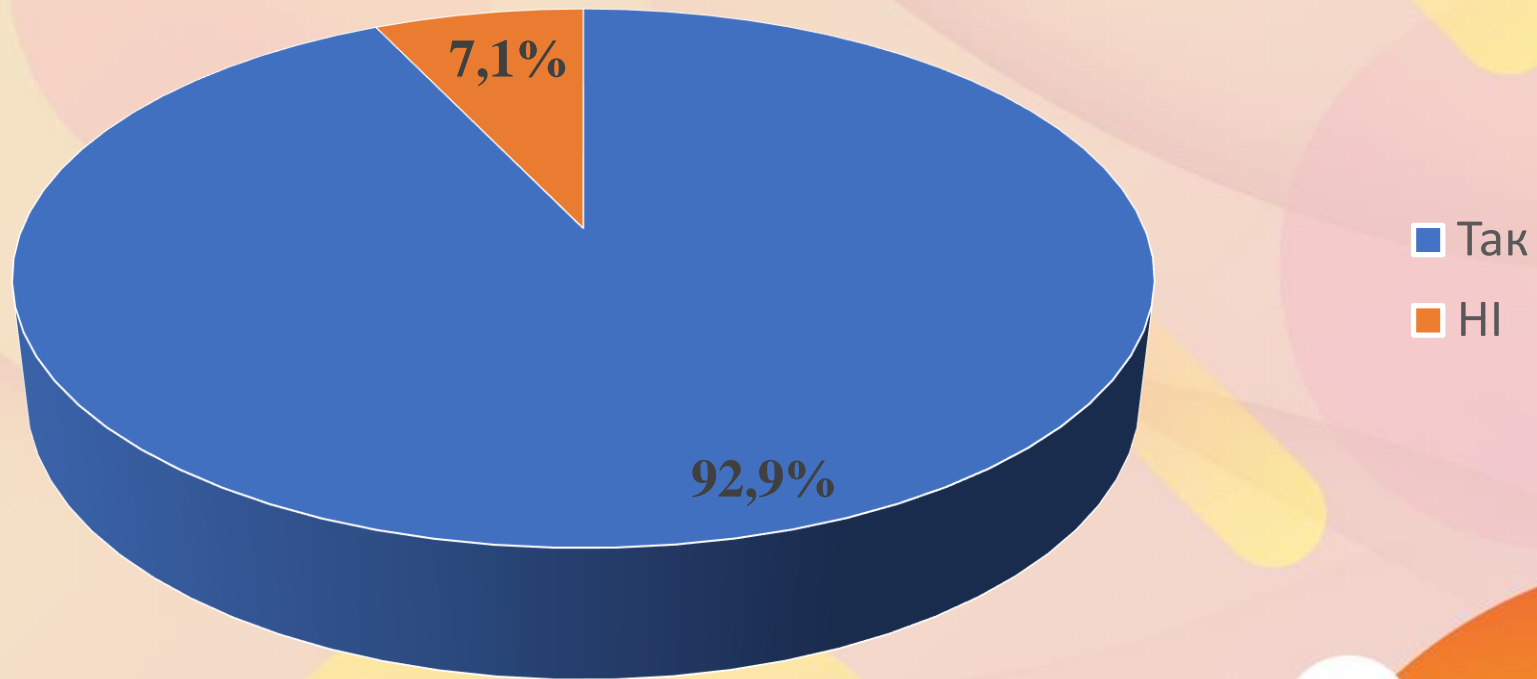
ФАКУЛЬТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ТА БІОТЕХНОЛОГІЙ

Яким чином Ви готові співпрацювати з кафедрою технології молока і молочних продуктів ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького? (виберіть декілька відповідей):

- Шляхом підписання прямих договорів про підготовку фахівців
- Установа / структурний підрозділ організовує та проводить конференції, семінари,...
- Установа / структурний підрозділ надає базу для практичного навчання здобувачів.
- Представники нашої установи / структурного підрозділу задіяні у розробці...
- Готові брати участь / беремо участь у ярмарках вакансій, профорієнтаційних...



Чи вважаєте Ви, що підготовка здобувачів за ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» відповідає вимогам ринку праці?

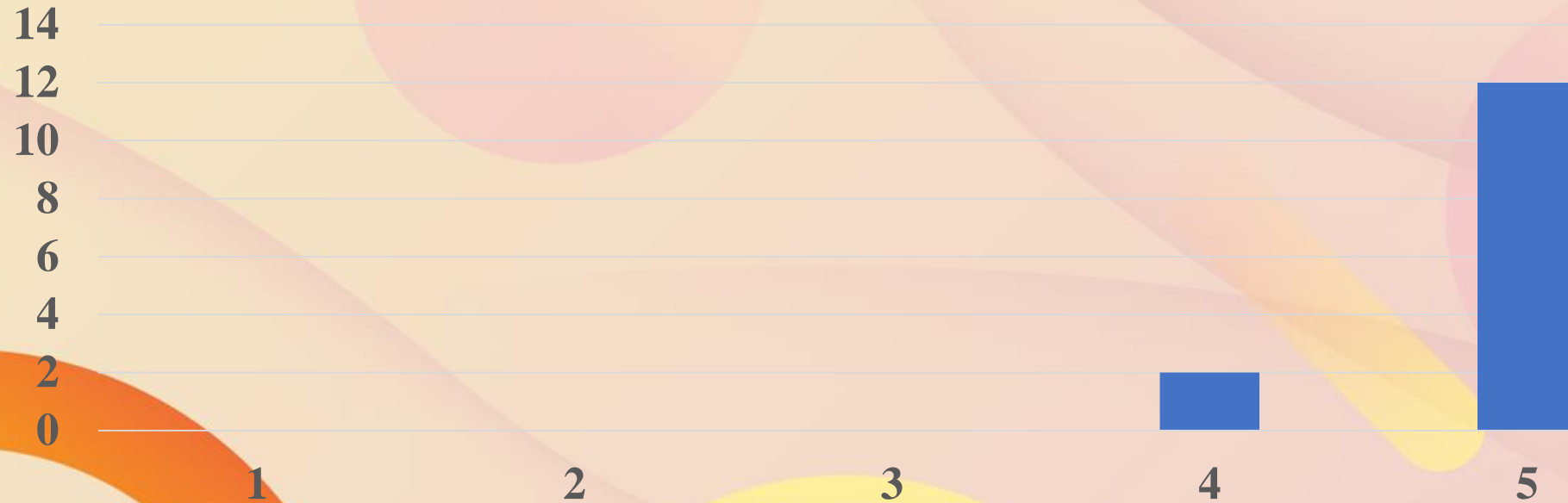


Якими освітніми компонентами, на Вашу думку, слід доповнити ОПП «Технології зберігання, консервування та переробки молока» для посилення конкурентних переваг фахівця на ринку праці?

- Включення освітньої компоненти в обов'язкові «Світові тенденції розвитку харчової індустрії»
- Поглибити вивчення системи НАССР.
- Збільшення кількості кредитів для проходження виробничої практики
- Введення нових вибіркових освітніх компонент: «Сучасні технології викладання» та «Наукові комунікації».



Наскільки Ви (установа, яку Ви представляєте) зацікавлені в прийомі на роботу випускників освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки молока» ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького? (від 1 до 5)



- За результатами опитування 100% внутрішніх стейкхолдерів та 84% зовнішніх стейкхолдерів зацікавлені в прийомі на роботу випускників освітньої програми «Технології зберігання, консервування та переробки молока» ЛНУВМБ імені С.З. Гжицького



Які заходи (на Вашу думку) необхідно впроваджувати в освітній процес аби покращити якість підготовки фахівців?

- Зовнішня академічна мобільність
- Більше залучати стейкхолдерів до освітнього процесу
- Дуальна форма навчання
- Більше уваги приділяти практико орієнтованій підготовці, розвитку soft-skills

