



**VILNIAUS KOLEGIJOS
AGROTECHNOLOGIJŲ FAKULTETAS
MAISTO TECHNOLOGIJOS KATEDRA**

**DARBDAVIAI APIE MAISTO TECHNOLOGIJOS STUDIJŲ
PROGRAMOS STUDENTŲ PASIRENGIMĄ PROFESINEI
VEIKLAI (BTMK)**

2018/2019 M.M.

Tyrimas



Lektorė J. Lazdauskienė, R. Račelytė

Vilnius, 2019

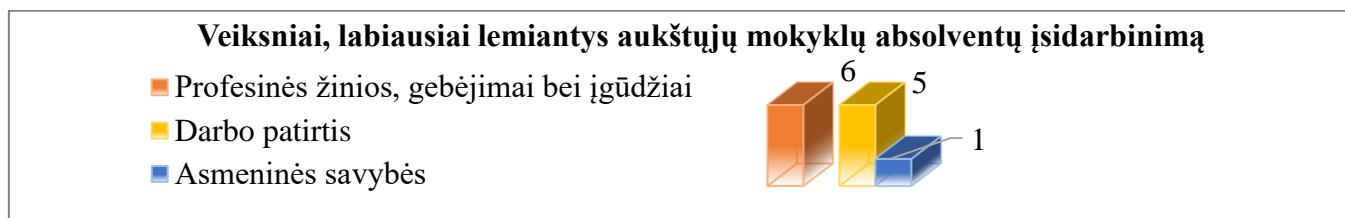
Apklausa „Studentų pasirengimas profesinei veiklai“

Vilniaus kolegijos Agrotechnologijų fakulteto Maisto technologijos katedra, siekdama rengti specialistus, tenkinančius darbdavių poreikius, atliko apklausą. Įstaigoms / įmonėms / organizacijoms, kuriose Bendrąją technologinę ir maisto kokybės praktiką nuo 2018-10-22 iki 2018-11-30 atliko MTI16 gr. studentai, o nuo 2019-04-29 iki 2019-06-07 - MT17 g. studentai, MT katedra po išsiuntė anketas, teiraudamasi nuomonės apie rengiamus Maisto technologijos studijų programos specialistus.

Į apklausos klausimus atsakė 6 įmonės / įstaigos / organizacijos, kuriose praktiką atliko 6 studentai. Įmonių / įstaigų / organizacijų statusas: trys privačios, trys – valstybinės. Dirbančiųjų skaičius: vienos vidutinis metinis darbuotojų skaičius yra tarp 0-9, penkių – vidutinis metinis darbuotojų skaičius yra tarp 10-49.

Į klausimą, ar įmonėje / įstaigoje / organizacijoje per paskutinius 12 mėn. dirbo / buvo laikinai įdarbinti (projektinei veiklai ir pan.) maisto technologijos studijų programos absolventai, vienas atsakymas „Taip“, penki „Ne“.

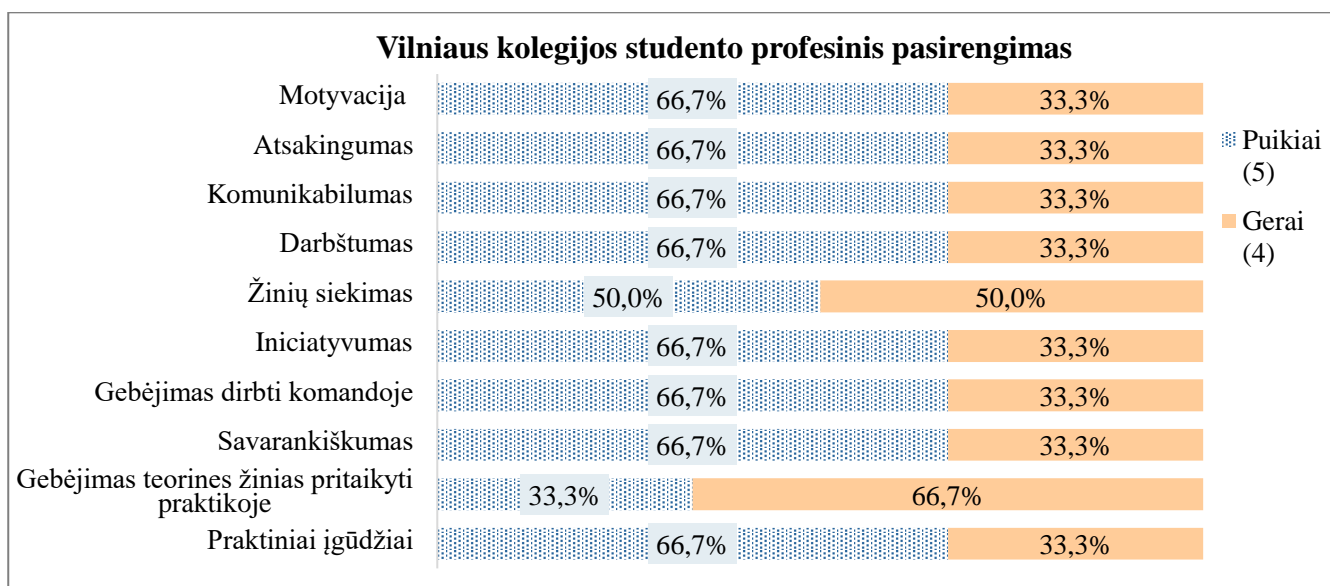
Iš veiksnių, labiausiai lemiančių aukštųjų mokyklų absolventų įsidarbinimą, įstaigų / įmonių / organizacijų atstovai nurodo profesines žinias, gebėjimus bei įgūdžius (6 atsakymai), darbo patirtį (5 atsakymai), asmenines savybes (1 atsakymas):



Galimi atsakymo variantai: Įgytas išsilavinimas. Profesinės žinios, gebėjimai bei įgūdžiai. Baigtos aukštosios mokyklos prestižas. Darbo patirtis. Asmeninės savybės. Geras praktinis pasirengimas įgytas studijų metu. Pažintys (asmeniniai ir/arba tėvų socialiniai ryšiai). Įdėtos pastangos. Atsitiktinumas. Rekomendacijos (iš aukštosios mokyklos, praktikos vietos, t.t.). Regiono ekonominė situacija.

Įstaigų / įmonių / organizacijų atstovai tarp pateiktų kaip lemiančių absolventų įsidarbinimą veiksnių, nepaminėjo: įgyto išsilavinimo, baigtos aukštosios mokyklos prestižo, darbo patirties, gero praktinio pasirengimo įgyto studijų metu, pažinčių (asmeninių ir/arba tėvų socialinių ryšių), įdėtų pastangų, atsitiktinumo, rekomendacijų, regiono ekonominės situacijos ir kita.

Žemiau pateikiamame paveikslėlyje parodyta, kaip Vilniaus kolegijos studento profesinį pasirengimą įvertino įstaigų / įmonių / organizacijų atstovai:



Galimi atsakymo variantai: Puikiai (5), Gerai (4), Vidutiniškai (3), Patenkinamai (2), Silpnai (1), Nežinau /Negaliu atsakyti

| Gebėjimai ir įgūdžiai | | Puikiai | Gerai | Vidutiniškai | Patenkinamai | Silpnai | Nežinau/ Negaliu atsakyti |
|-----------------------|---|---------|-------|--------------|--------------|---------|------------------------------|
| 1. | Praktiniai įgūdžiai | 4 | 2 | - | - | - | - |
| 2. | Gebėjimas teorines žinias pritaikyti praktikoje | 2 | 4 | - | - | - | - |
| 3. | Savarankiškumas | 4 | 2 | - | - | - | - |
| 4. | Gebėjimas dirbti komandoje | 4 | 2 | - | - | - | - |
| 5. | Iniciatyvumas | 4 | 2 | - | - | - | - |
| 6. | Žinių siekimas | 3 | 3 | - | - | - | - |
| 7. | Darbštumas | 4 | 2 | - | - | - | - |
| 8. | Komunikabilumas | 4 | 2 | - | - | - | - |
| 9. | Atsakingumas | 4 | 2 | - | - | - | - |
| 10. | Motyvacija | 4 | 2 | - | - | - | - |

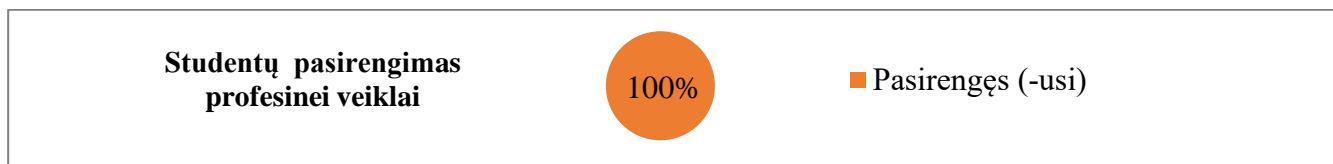
Į klausimą, kaip bendradarbiauja su Vilniaus kolegijos Agrotechnologijų fakultetu, visos šešios apklausoje dalyvaujantios įstaigos / įmonės / organizacijos atsakė, kad priima studentus atlikti praktiką, dvi atsakė, kad dalyvauja Vilniaus kolegijos Agrotechnologijų fakulteto organizuojamuose renginiuose.

Į klausimą, kuo naudinga įstaigai / įmonei / organizacijai priimti praktikai studentus, gauti atsakymai:

„Priėmus studentus praktikai, visada tikimės, kad praktikos metu studentas įgys patirties ir po praktikos liks dirbti mūsų įmonėje, tad tai yra investicija į būsimą darbuotoją. Studentai praktikos metu pasidalina išpūdziais apie studijose ir praktikos metu įgytos patirties skirtumus, tad tai leidžia mums tobulėti ir gerinti praktikos atlikimo sąlygas. Per trumpą laiką būsimiems specialistams suteikiant kuo daugiau žinių ir praktikos. Taip pat, studentų priėmimas yra naudingas, nes gabūs ir besidomintys jauni žmonės supažindina mus su naujovėmis vyraujančiomis maisto pramonėje, įneša naujo „kvėpavimo“ seniai dirbančiam kolektyvui ir taip pat atlieka jiems pavestus darbus.“

„Turim darbuotoją be patirties, kuri galim apmokyti pagal savo restorano reikalavimus“.

Vilniaus kolegijos studentų (buvo įvertinti 6 praktikantai) pasirengimą profesinei veiklai įstaigų / įmonių / organizacijų atstovai įvertino taip:



Galimi atsakymo variantai: visiškai pasirengęs (-usi), pasirengęs (-usi), iš dalies pasirengęs (-usi), nepasirengęs (-usi), visiškai nepasirengęs (-usi)

| Visiškai pasirengęs (-usi) | Pasirengęs (-usi) | Iš dalies pasirengęs (-usi) | Nepasirengęs (-usi) | Visiškai nepasirengęs (-usi) |
|----------------------------|-------------------|-----------------------------|---------------------|------------------------------|
| - | 6 | - | - | - |

Į klausimą, ar planuoja įdarbinti Maisto technologijos studijų programos / Vilniaus kolegijos Agrotechnologijų fakulteto absolventus du įstaigų / įmonių / organizacijų atstovai atsakė „Taip“, du „Nežinau“, du - „Ne“

Įstaigos / įmonės / organizacijos siūlo:

„... į studijų programą įtraukti kuo daugiau praktinių užduočių, skirtingų situacijų ir kt., pavyzdžiui:

Iš maisto saugos (išmokyti parengti įmonės GHPT planą arba RASVT planą, laboratorinių tyrimu metinį planą (parenkant kokiu dažniu ir kokie mikroorganizmai ar kokybiniai rodikliai turi būti tiriami pagal įmonės veiklą (mėsos, pieno, augalinių gaminių ar kita.) ir kad savo nuomonę pagrįstų kuo vadovaujantis parengė tokį planą.

Prašymo pateikimo į VMVT formos užpildymo praktiniai darbai - galima sukurti daugybę situacijų, teikiant prašymą internetinei parduotuvei maisto produktais, kavinės laikinajame statinyje,

gamybos cecho ir kt., Prašymo formos yra VMVT puslapyje, bet tai taip pat gera praktika, nes prieš pradėdant bet kokią veiklą susijusią su maistu, yra privaloma gauti leidimą iš VMVT, gauti maisto tvarkymo subjekto pažymėjimą ir kita., visa tai nurodyta reglamentuose, Lietuvos HN, tačiau nenurodyti veiksmai kaip tai įgyvendinti. Studentams ir neretai darbuotojams, kyla klausimas KAIP tai padaryti? Kur kreiptis? Tad tokie praktiniai darbai tikrai palengvintų studentų įsidarbinimą iškart po studijų, nes jie žinotų ką ir kaip reikia daryti.

Iš technologijų pusės, skirti daug praktikos technologinių kortelių sudarymui, apie kortelių reikalavimus - numeraciją, direktoriaus patvirtinimą ir kt., kad studentas per praktinius darbus išmokyti sausą teorinę medžiagą pritaikyti patekus į praktiką arba įsidarbinus, nes net ir priėmus praktikantą reikia įdėti daug pastangų, kad studentas tai įsisavintų ir įgustų. Įdarbinus tokį „šviežią“ darbuotoją tikrai negalima palikti dirbti vieno, nes studijų metu studentai įgauna per mažai patirties praktiniuose darbuose, seminaruose, kur turi susidurti su įvairiomis realiomis situacijomis, su tuo, kas vyksta gamybos įmonėse.

Taip pat, skirti daugiau dėmesio gaminių sudėčių rašymui, pateikiant studentui Excel receptūrų skaičiavimus ir nuostolių koeficientus. Tik taip studentai gali įgyti praktinių žinių ir išmokyti kaip parašyti sudėtinę, dalių etiketes atitinkančias reglamentą Nr. 1169/2011. Maistingumo deklaracijos skaičiavimas taip pat ne ką mažiau svarbus, nes studentai neretai moka išvardinti kas turi būti nurodoma maistingumo deklaracijoje, bet kai turi praktiškai apskaičiuoti, deja visos žinios pasibaigia. Pastebiu tokią tendenciją, kad studentai būna išmokę mintinai reglamentų skaičiukus, bet nemoka nei jais naudotis ir nelabai suvokia ką ras tuose reglamentuose.

Galėčiau daug rašyti bei teikti pasiūlymus, kokios praktinės užduotys ir seminarai turėtų atsirasti studijų programose, kad gerėtų Lietuvos studentų integracija į darbą ir kad įmonės labiau norėtų priimti studentus žinant, kad studentas galėtų dirbti jau po pirmos savaitės savarankiškai.“

Įstaigos / įmonės / organizacijos apie studentų profesinį pasirengimą atsiliepia:
„Trūksta praktinių įgūdžių“.

Išvados:

1. Iš veiksnių, labiausiai lemiančių aukštųjų mokyklų absolventų įsidarbinimą, įmonių atstovai daugiausiai nurodo profesines žinias, gebėjimus bei įgūdžius, darbo patirtį o mažiausiai lemiančių- asmenines savybes. Įmonių atstovai kaip lemiančių absolventų įsidarbinimą veiksnių, nepaminėjo įgyto išsilavinimo, baigtos aukštosios mokyklos prestižo, gero praktinio pasirengimo įgyto studijų metu, pažinčių, įdėtų pastangų.
2. Kaip įmonės bendradarbiauja su Vilniaus kolegijos Agrotechnologijų fakultetu, visos šešios apklausoje dalyvavusios įmonės nurodė, kad priima studentus atlikti praktiką, dvi nurodė, kad dalyvauja Vilniaus kolegijos Agrotechnologijų fakulteto organizuojamuose renginiuose.
3. Kuo naudinga įmonei priimti praktikai studentus, įmonės atstovai nurodė, kad priėmus studentus praktikai tikisi, kad praktikos metu studentas įgys patirties ir po praktikos liks dirbti įmonėje, tad tai yra investicija į būsimą darbuotoją. Studentai praktikos metu pasidalina išpūdziais apie studijose ir praktikos metu įgytos patirties skirtumus, tad tai leidžia įmonės atstovams tobulėti ir gerinti praktikos atlikimo sąlygas.
4. Ar planuoja įdarbinti VK Agrotechnologijų fakulteto Maisto technologijos studijų programos absolventus iš šešių apklaustų įmonių dvi atsakė „Taip“, dvi „Nežinau“, dvi - „Ne“.
5. Įmonės siūlo:
 - 5.1. į studijų programą įtraukti kuo daugiau praktinių užduočių, skirtingų situacijų.
 - 5.2. iš maisto saugos išmokyti parengti įmonės GHPT planą arba RVASVT planą, laboratorinių tyrimų metinį planą ir kad savo nuomonę pagrįstų kuo vadovaujantis parengė tokį planą.
 - 5.3. iš technologijų pusės, skirti daug praktikos technologinių kortelių sudarymui, informacijos apie kortelių parengimo reikalavimus.
 - 5.4. skirti daugiau dėmesio gaminių sudėčių rašymui, pateikiant studentui Excel receptūrų skaičiavimus ir nuostolių koeficientus. Tik taip studentai galėtų įgyti praktinių žinių ir išmokyti sudaryti etiketes pagal reglamento Nr. 1169/2011 reikalavimus.
6. Įmonės apie studentų profesinį pasirengimą atsiliepia: „Trūksta praktinių įgūdžių“.