

MAISTO TECHNOLOGIJOS STUDIJŲ PROGRAMOS PRAKTIKOS, ATLIEKAMOS NE FAKULTETE, VERTINIMO APKLAUSA

Vykdyto laikas. Apklausa atlikta naudojantis LimeSurvey programa, 2023/2024 m. m. pasibaigus rudens/pavasario semestru.

Tikslas – įvertinti studentų nuomonę apie atliktą praktiką, tobulinti praktikų organizavimo ir vykdymo procesą. Taip pat įvertinti praktikos vadovų įmonėse, kuriose studentai atlieka baigiamąją praktiką, nuomones apie pasirengimą profesinei veiklai.

Trumpas klausimyno pristatymas. Studentai vertino praktikos vadovą fakultete (dėstytoją) pagal 6 pateiktus teiginius nuo 1 iki 5, kur 5 reiškia visiškai sutinku, 1- visiškai nesutinku ir praktikos vadovą įmonėje/įstaigoje/organizacijoje ar mentorių pagal 8 pateiktus teiginius skalėje nuo 1 iki 5, kur 5 reiškia visiškai sutinku, 1- visiškai nesutinku.

Apklauso rezultatų pristatymas. Maisto technologijos studijų programos studentai rudens/pavasario semestre praktiką atliko skirtingose maisto gamybos sektoriaus įmonėse: Vilniaus kolegijos valgykla; UAB „Vilniaus duona“, UAB „Bella Toscana“, UAB „Aistvalda“, UAB „Hotel TomasLT“, MB „Milstona“, UAB „Fionos cukrainė“, J. Tamošaitienės IĮ, UAB „Gan bey sity“.

Apklauso rezultatų pristatymas. Vertinant fakulteto praktikos vadovą (dėstytoją), didžioji dalis 75 proc. apklaustų studentų visiškai sutinka, kad buvo supažindinti su praktikos tikslais, praktikos užduotys suformuluotos aiškiai, 88 proc. studentų teigia, kad atsiskaitymo terminai ir formos yra aiškūs. Daugumos nuomone, rezultatai buvo aptariami raštu ir žodžiu, vertinant buvo laikomasi paskelbtų vertinimo formų ir kriterijų. 100 proc. studentų visiškai sutinka ir sutinka, kad praktikos metu praktikos vadovas (dėstytojas) suteikė galimybę konsultuotis.

Vertinant praktikos vadovą įmonėje, 100 proc. studentų visiškai sutinka ir sutinka, kad įmonėje buvo paskirtos veiklos atitinkančios praktikos tikslus ir aiškiai suformuluotos užduotys. Beveik 90 proc. studentų teigė, kad įmonėje buvo sudaryta galimybė tobulinti praktinius gebėjimus, demonstravo kaip atlikti praktines veiklas, išsamiai atsakė į klausimus, susijusius su praktinėmis veiklomis, atliktas veiklas vertino pagal aiškius kriterijus, palaikė pagarba grįstus abipusius santykius. Nors maisto gamybos sektoriaus įmonėse didelis gamybos vadovų, maisto technologų užimtumas, galima džiaugtis, kad įmonės personalas skyrė pakankamai dėmesio studentų

praktiniams įgūdžiams gilinti, stebėjo praktines veiklas atliekantį studentą, suteikė galimybę mokytis darbo vietoje, palaikė pagarba pagrįstus abipusius santykius.

Apibendrinimas. Maisto technologijos studijų programos studentai, dalyvavę apklausoje palankiai vertina tiek dėstytojų, vadovaujančių praktikai fakultete, tiek praktikos vadovų įmonėje darbo kokybę. Studentų atsiliepimai apie praktikos vietas yra teigiami, jie supažindinami su praktikos tikslais, praktikos užduotys suformuluotos aiškiai, atsiskaitymo terminai ir formos yra aiškūs, vertinant buvo laikomasi paskelbtų vertinimo formų ir kriterijų. Įvardijami tokie palankūs praktikos aspektai kaip teorijos žinių ir praktinių įgūdžių apjungimas, naujų praktinių įgūdžių įgijimas, galimybė pasiruošti baigiamajam darbui, tobulėti.

Studentams siūlomos praktikų vietos įmonėse, su kuriomis yra pasirašytos bendradarbiavimo sutartys arba siūloma studentui pasirinkti įmonę pagal jo gyvenamąją vietą ar darbo santykiais grindžiamą darbo vietą maisto gamybos įmonėje dirbantiems studentams.

Apklausos rezultatai aptarti katedroje, paskelbti studentams fakulteto tinklalapyje ir bus panaudojami praktikų organizavimo, praktikos tikslų, užduočių formulavimo, praktikos ataskaitos rengimo gerinimui, fakulteto ir studijų programos savianalizei rengti.