

MAISTO TECHNOLOGIJOS STUDIJŲ PROGRAMOS STUDENTŲ PASIRENGIMO PROFESINEI VEIKLAI APKLAUSA

Vykdymo laikas - apklausa atlikta nuo 2024 m. kovo mėn. iki 2025 m. gegužės mėn. per VK *e-apklausų sistemą Lime Survey*.

Tikslas - sužinoti darbdavių nuomonę apie rengiamą Maisto technologijos studijų programos studentų pasirengimą profesinei veiklai.

Trumpas klausimyno pristatymas. Darbdaviai nurodė įmonių statusą, bendradarbiavimo galimybes su Vilniaus kolegijos Agrotechnologijų fakultetu, praktikantais, absolventais, vertino profesinį absolventų pasirengimą 1-5 balų skalėje, kur 1 – silpnai, 5 puikiai.

Apklausoje dalyvavo šios įmonės: AB „Vilniaus paukštynas“, UAB „Divaks“, UAB „Neragauta Azija“ Manami restoranas“, Restoranas „Verkių vandens malūnas“, MB „Kaimynų gūžta“, UAB „Handelshus“, UAB „Mano virtuvė“, VK valgykla.

Apklausoje dalyvavusių maisto gamybos sektoriaus įmonių statusas: dauguma apklausoje dalyvavusių įmonių atstovauja privatų verslą ir tik nedidelė dalis – valstybinį sektorių (kaip pvz., ugdymo įstaigų valgyklos). Apklausoje dalyvavusių įmonių dydis yra įvairus: maždaug po trečdalį pasiskirstė kaip labai mažos (iki 10 darbuotojų), mažos (iki 50 darbuotojų) ir labai didelės (darbuotojų daugiau kaip 500). Klausiant darbdavių ar jų įmonėse per paskutinius 12 mėn. dirbo ar buvo laikinai įdarbinti Maisto technologijos studijų programos absolventai, iki pusės (43 proc.) įmonių atstovų nurodė, kad taip, o po trečdalį (28-29 proc.) atsakė neigiamai.

Studentai sėkmingai atlieka praktiką tiek mažose, tiek didelėse privataus verslo ir valstybinėse maisto gamybos įmonėse. Apie 50 proc. apklaustų įmonių priima studentus praktikai, taip aktyviai prisidedamos prie jų profesinio rengimo.

Darbdaviai studentų profesinį pasirengimą vertina gerai arba puikiai ir pažymi, kad studentai yra pasiruošę dirbti pagal specialybę. Vertindami Vilniaus kolegijos studentų pasirengimą profesinei veiklai, maisto gamybos sektoriaus įmonių atstovai nurodė, kad 43 proc. studentų yra pasirengę, o 57 proc. – visiškai pasirengę dirbti pagal profesiją.

Darbdaviai, rinkdamiesi potencialius darbuotojus, didžiausią dėmesį skiria šioms savybėms ir kriterijams:

- asmeninėms studentų savybėms;
- geram praktiniam pasirengimui, įgytam studijų metu;
- profesinėms žinioms, gebėjimams ir įgūdžiams;
- įgytam išsilavinimui;
- rekomendacijoms.

Visos apklausoje dalyvavusios įmonės jau turi bendradarbiavimo patirties su Vilniaus kolegijos fakultetu ir katedra – jos priima studentus praktiniam mokymui. Studentų praktika įmonėse vertinama kaip naudinga abiem pusėms. Įmonėms tai suteikia galimybę:

- skatinti personalo tobulėjimą;
- įtraukti studentus į naujų produktų kūrimo procesus;
- papildyti darbuotojų gretas potencialiais naujais specialistais.

Apie 50 proc. apklaustų įmonių planuoja įdarbinti studentus ateityje.

Apibendrinimas. Maisto technologijos studijų programos studentai sėkmingai atlieka praktiką tiek mažose, tiek didelėse privataus verslo ir valstybinėse maisto gamybos sektoriaus įmonėse. Apie 50 proc. apklausoje dalyvavusių įmonių priima studentus praktikai, taip prisidedamos prie jų profesinio rengimo.

Darbdaviai studentų profesinį pasirengimą vertina gerai ir puikiai, pažymėdami, kad jie yra pasiruošę dirbti pagal specialybę. Vertindami Vilniaus kolegijos studentų pasirengimą profesinei veiklai, maisto gamybos sektoriaus įmonių atstovai pasiskirstė nuomonėmis taip:

- **43 proc.** nurodė, kad studentai **yra pasirengę**,
- **57 proc.** – kad studentai **visiškai pasirengę** profesinei veiklai.

Apklausos rezultatai skelbiami fakulteto interneto svetainėje, su jais supažindinami katedros dėstytojai. Rekomenduojama atsižvelgti į maisto sektoriaus įmonių pateiktas išvalgas ir pastebėjimus, siekiant tobulinti studijų turinį ir studentų praktinį rengimą.