



SZKOŁA GŁÓWNA GOSPODARSTWA WIEJSKIEGO W WARSZAWIE

WYDZIAŁ NAUK O ŻYWIENIU CZŁOWIEKA I KONSUMPCJI

Warszawa, 18. 06. 2014 r.

Sprawozdanie z działalności Pełnomocnika Dziekana ds. Kontaktów z Gospodarką w roku akademickim 2013/2014

I. Rodzaje zdarzeń objętych działalnością w roku akademickim 2013/2014

- Przygotowanie katalogu potencjalnych pracodawców dla trzech kierunków studiów: Żywność człowieka i ocena żywności, Dietetyka, Gastronomia i hotelarstwo. Katalog obejmuje po 10 pracodawców na każdy kierunek studiów. W katalogu znajdują się następujące informacje na temat pracodawców: nazwa firmy, adres, branża, dane dotyczące kierownictwa firmy, wielkość firmy, opis głównych obszarów działalności firmy, oferowane produkty, oferta dla studentów (praktyki, staże), nazwisko osoby do kontaktu z wydziałem i dane kontaktowe (adres e-mail, telefon, strona www). W katalogu umieszczono m.in. firmy przemysłu spożywczego (np. UNILEVER, Tchibo, Żywiec Zdrój, Nestle, Sokołów SA), gastronomiczne (Marina Diana, Kamanda Lwowska), hotele (Sheraton, Bristol), firmy certyfikujące (Lloyds Register), domy opieki (Dom Emeryta Wojskowego), Instytut Żywności i Żywienia, szpitale w tym Centrum Zdrowia Dziecka, Polska Federacja Producentów Żywności. Katalog przygotowano w okresie listopad 2013 – styczeń 2014.

- Sukcesywne podpisywanie porozumień o współpracy, zarówno z pracodawcami objętymi katalogiem jak i poza nim. W okresie sprawozdawczym podpisano łącznie 17 porozumień w tym m. in. z takimi firmami jak: Stowarzyszenie Monar, Eurest Poland, McDonalds Polska, Związek Pracodawców ECR Polska, Centralny Szpital Kliniczny MSW, Wojskowy Ośrodek Badawczo-Wdrożeniowy Służby Żywnościowej. Łącznie od początku kadencji podpisano porozumienia o współpracy z 25 firmami.

- Uroczyste podpisanie porozumienia o współpracy pomiędzy władzami Wydziału i SGGW (Pełnomocnik Rektora), a p.o. Dyrektora Instytutu „Pomnik Centrum Zdrowia Dziecka”. Data 19.02.2014r.

- Zorganizowanie (z prodziekan ds. dydaktyki) spotkania studentów ostatniego roku studiów magisterskich (kierunek Żywnienie człowieka i ocena żywności) z przedstawicielami firmy Żywiec Zdrój SA w sprawie oferty stażowej w przedsiębiorstwie. Data 29.04.2014r.

- Organizacja (wraz z władzami wydziału i pełnomocnikami ds. poszczególnych kierunków studiów) seminarium „Rola pracodawców kluczowych i ich wpływ na doskonalenie jakości kształcenia” na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji. Data 21.05.2014r. Liczba uczestników 48. Sformułowano wnioski ogólne na temat „Co sądzi pracodawca o profilu zawodowym i programach kształcenia”:

1. Kierunki muszą być elastyczne. Trzeba zmieniać programy nauczania tak często jak to wynika z sytuacji na rynku pracy.
2. Istotne elementy programów kształcenia: prawo żywnościowe, kodeks etyczny, kontakty z mediami, umiejętność reagowania na kryzysy.
3. Nisza edukacyjna – organizacja biznesu żywieniowego/żywnościowego.
4. Upraktycznienie nauczania. Położenie nacisku na zajęcia praktyczne (do 70%), a nie na wykłady – projekty.
5. Brak umiejętności pracy w zespole obserwowany u absolwentów. Położyć nacisk na projekty, przygotowywanie opracowań w formie pisemnej, sztukę prezentacji.
6. Pochwała kierunku Gastronomia i hotelarstwo. Możliwość prowadzenia własnego przedsiębiorstwa, a także pracy w szkołach.
7. Uczenie elastyczności, możliwości przekwalifikowania, zmiany biznesu, zmiany pracy.
8. Brak umiejętności przekazywania wiedzy żywieniowej mimo wysokiego poziomu edukacji.
9. Brak psychologicznego przygotowania dietetyków do pracy.
10. Możliwość współpracy w zakresie żywienia dzieci przedszkolnych.
11. Większy nacisk na kształtowanie umiejętności biznesowych.
12. Położyć nacisk na szkolenie przez praktyków – włączenie w proces dydaktyczny.
13. Absolwenci mają problem z przyjmowaniem odpowiedzialności za swoją pracę
14. Brak kompetencji miękkich – współpraca z ludźmi,
15. Brak nawyków uczenia się przez całe życie, poszukiwania rozwiązań.

Pracodawcy zadeklarowali chęć współpracy w zakresie:

- badań naukowych, wspólnych projektów badawczych,

- udziału w prowadzeniu zajęć dydaktycznych,
- przyjmowania studentów na praktyki i staże,
- zgłoszenia tematów prac dyplomowych.

Trzech pracodawców przygotowało dodatkowe ekspertyzy.

- Rozpoczęcie działań na rzecz wstąpienia Wydziału do klastra Bezpieczne Żywność zorganizowanego przez Mazowiecki Ośrodek Doradztwa Rolniczego. Członkostwo (wraz z dr hab. Ewą Czarniecką-Skubiną w skład Rady klastra).

- Wejście w skład Rady Fundacji na rzecz Reintegracji Społecznej i Zawodowej MONAR.

II. Podsumowanie z działalności ze wskazaniem trudności i przedstawieniem syntetycznych planów na przyszły rok akademicki

W bieżącym roku udało się zaktywizować kontakty z pracodawcami. Zakrojona na szeroką skalę działalność w kierunku ich pozyskiwania, telefony, listy, maile, bezpośrednie rozmowy przyniosły konkretne rezultaty.

Dzięki współpracy z władzami wydziału i kilkoma innymi osobami z grona pracowników wydziału udało się, z dużym sukcesem, zorganizować seminarium z pracodawcami. Wnioski z seminarium posłużyły do doskonalenia programów studiów.

Trudności:

1. Niechęć części firm do podpisywania porozumień o współpracy, obawy dotyczące porozumień, które właściwie do żadnych konkretnych działań nie zobowiązują
2. Nie wszystkie firmy, które zadeklarowały chęć umieszczenia w katalogu, podpisały porozumienia.
3. Konieczność opiniowania prawnego każdego porozumienia, nawet jeśli nie wykracza poza przyjęty „wzór”. Długi czas oczekiwania na opinię prawną.

Plany na następny rok:

1. Kontynuowanie dotychczasowej działalności.
2. Podpisywanie dalszych porozumień w tym umowy klastra
3. Zorganizowanie spotkań z firmami z którymi podpisano porozumienie.
4. Praktyczna współpraca z wybranymi firmami (np. MONAR, MODR, Mc Donalds, GFT-Goldfruit, Bon Apetit).

Danuta Kołożyn-Krajewska