



Seminarium "Rola pracodawców kluczowych i ich wpływ na doskonalenie jakości kształcenia" na Wydziale Nauk o Żywieniu Człowieka i Konsumpcji 21.05.14

Sprawozdanie z dyskusji ogólnej „Co sądzi pracodawca (profil zawodowy, program 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 żywnościowego/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.