



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce”
jest współfinansowany ze środków Unii Europejskiej
w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego



Publikacja podsumowująca realizację projektu „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce”

Gdynia, wrzesień 2015 r.

Człowiek – najlepsza inwestycja



Projekt realizowany przez COMBIDATA Poland sp. z o.o. w partnerstwie z Krajowym Związkiem Rolników, Kólek i Organizacji Rolniczych w ramach umowy o dofinansowanie projektu w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki 2007-2013, Priorytet III „Wysoka jakość systemu oświaty”, Działanie 3.4. „Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie”, Poddziałanie 3.4.3 „Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe”

Publikację opracowano w ramach Projektu „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” realizowanego w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki, Priorytet III. Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.4. Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe

Lider projektu:
COMBIDATA Poland Sp. z o.o.



Partner projektu:
Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych



**Publikacja jest współfinansowana
ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego**

Wydawca:
COMBIDATA Poland Sp. z o.o.
ul. Żwirki i Wigury 15
81-387 Gdynia
E-mail: biuro@combidata.pl
www.combidata.pl
tel. 058 550 95 00
Infolinia: 0-801 30 30 30

Druk i oprawa:
Drukarnia Kolumb
ul. Budowlana 15
41-100 Siemianowice Śląskie

PUBLIKACJA JEST DYSTRYBUOWANA BEZPŁATNIE

Spis treści

1. Wstęp.....	4
2. Geneza projektu.....	7
3. Informacje o projekcie i zrealizowanych działaniach.....	10
3.1 Realizatorzy projektu.....	10
3.2 Cel główny i cele szczegółowe projektu	11
3.3 Struktura populacji uczestników/czek projektu.....	12
3.4 Szkoły, współpracujące w ramach projektu	19
3.5 Przedsiębiorstwa, w których zorganizowano praktyki dla uczestników/czek projektu.....	29
3.6 Program Doskonalenia Zawodowego Nauczycieli w Przedsiębiorstwach:.....	38
3.6.1 Warsztaty przygotowujące do praktyk	49
3.6.2 Praktyki zawodowe w przedsiębiorstwach.....	65
3.6.3 Wyjazdy studyjne do zagranicznych podmiotów	99
4. Ocena realizacji projektu w świetle badań ewaluacyjnych	122
4.1 Metodologia badań	122
4.1.1 Ewaluacja ex-ante / raporty cząstkowe	126
4.2 Ewaluacja ex-post.....	128
4.3 Stopień osiągnięcia założonych wskaźników rezultatu oraz produktu.....	133
5. Rekomendacje dotyczące dalszego wdrażania i upowszechniania wypracowanych rozwiązań, przyczyniających się do podniesienia jakości kształcenia zawodowego.....	139

1. Wstęp

Szanowni Państwo,

Mamy przyjemność przekazać Państwu publikację podsumowującą efekty realizacji projektu pt. *„AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce”*, współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego.

Projekt realizowany był w okresie od 02.01.2012 roku do 30.09.2015 roku przez COMBIDATA Poland Sp. z o.o. w partnerstwie z Krajowym Związkiem Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych. Realizację projektu powierzył Ośrodek Rozwoju Edukacji w ramach umowy o dofinansowanie nr UDA-POKL.03.04.03-00-083/11-00 z dnia 22.12.2011 r. w ramach Priorytetu III Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki „Wysoka jakość systemu oświaty”, działania 3.4. „Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie”, Poddziałania 3.4.3 „Upowszechnianie uczenia się przez całe życie – projekty konkursowe”.

Mamy nadzieję, że publikacja, którą oddajemy w Państwa ręce posłuży jako zbiór dobrych praktyk w zakresie realizacji programu wsparcia aktualizującego kompetencje nauczycieli zawodu adekwatnie do potrzeb rynku pracy i gospodarki oraz będzie stanowiła inspirację oraz podwaliny do kontynuacji podobnych inicjatyw. Ponadto celem publikacji jest również zaprezentowanie możliwości współpracy pomiędzy szkolnictwem zawodowym a pracodawcami i efektów synergii takich działań niewątpliwie mających wpływ na poprawę jakości kształcenia zawodowego, a w konsekwencji lepszego przygotowywania absolwentów szkół wchodzących na rynek pracy.

Przy okazji niniejszej publikacji, pragniemy serdecznie podziękować wszystkim uczestnikom/czkom projektu, którzy pomimo wielu obowiązków zawodowych poświęcili swój czas, aby podnosić swoje kwalifikacje zawodowe. Dziękujemy również Dyrekcji szkół współpracujących w ramach projektu, dzięki której zaangażowaniu nauczyciele/ki mieli możliwość brania udziału w praktykach również w trakcie roku szkolnego, oraz mieliśmy możliwość wspólnego wdrażania działań projektowych mających na celu nawiązanie współpracy pomiędzy szkolnictwem zawodowym a przedsiębiorstwami.

Dziękujemy także wszystkim Przedsiębiorcom oraz Opiekunom Praktyk, którzy wyrazili zgodę na przyjęcie nauczycieli/ek na praktyki zawodowe, udostępnili swoje

rozwiązania techniczne, technologiczne, organizacyjne oraz chętnie dzielili się z nimi swoją wiedzą branżową oraz cennym doświadczeniem.

Specjalne podziękowania należą się również instytucjom, które objęły projekt swoim patronatem :

Ministerstwu Rolnictwa i Rozwoju Wsi



Kuratorium Oświaty w Białymstoku



Kuratorium Oświaty w Bydgoszczy



Kuratorium Oświaty w Gdańsku



Kuratorium Oświaty w Gorzowie Wielkopolskim



Kuratorium Oświaty w Katowicach



Kuratorium Oświaty w Kielcach



Kuratorium Oświaty w Krakowie



Kuratorium Oświaty w Łodzi



Mazowieckiemu Kuratorowi Oświaty



Kuratorium Oświaty w Rzeszowie



Kuratorium Oświaty w Szczecinie



Zespół COMBIDATA Poland Sp. z o.o.

2. Geneza projektu

Projekt „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” został przygotowany w odpowiedzi na konkurs otwarty nr 1/POKL/3.4.3/2011 ogłoszony przez Ośrodek Rozwoju Edukacji. Przedmiotem konkursu było opracowanie i pilotażowe wdrożenie programów doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach dla nauczycieli kształcenia zawodowego.

Pomysł na realizację projektu wynikł bezpośrednio z ustalonych problemów dotyczących szkolnictwa zawodowego na podstawie dostępnych analiz, publikacji, raportów, konsultacji ze szkołami i organami prowadzącymi szkoły, jak również na podstawie badań własnych. Podstawową kwestią było niedostateczne powiązanie kształcenia zawodowego z potrzebami rynku pracy, brak dostosowywania programów kształcenia oraz zajęć prowadzonych przez nauczycieli do dynamicznie zmieniających się wymagań gospodarki.

Na problem ten miało wpływ wiele czynników:

- ✓ niedostateczna współpraca szkół zawodowych z przedsiębiorstwami, sprowadzająca się w wielu przypadkach jedynie do organizacji praktyk zawodowych dla uczniów,
- ✓ brak zaangażowania pracodawców w kształcenie zawodowe,
- ✓ długotrwała separacja nauczycieli w trakcie kariery szkolnej od rzeczywistych i praktycznych realiów pracy w firmach/podmiotach branży, na potrzeby której kształcą młodych absolwentów,
- ✓ brak możliwości aktualizacji wiedzy i umiejętności nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu w ramach bezpośredniego kontaktu z rzeczywistym środowiskiem pracy w przedsiębiorstwach o profilu odpowiadającym specyfice zawodu, w którym kształcą – brak oferty staży, praktyk, wizyt studyjnych, spotkań w firmach itp.,
- ✓ brak dostępu dla szkół zawodowych do informacji branżowych, aktualnie stosowanych w przedsiębiorstwach rozwiązań technologicznych,
- ✓ dezaktualizacja bazy dydaktycznej szkół oraz wyposażenia warsztatów szkolnych
- ✓ dezaktualizacja wiedzy i umiejętności praktycznych nauczycieli zawodu w kontekście postępu technologicznego oraz dynamicznie zmieniających się kierunków/trendów rozwoju i funkcjonowania przedsiębiorstw,

- ✓ dynamiczne zmiany w polskiej gospodarce, ogromny postęp technologiczny, nie miały odzwierciedlenia we wprowadzaniu zmian dydaktycznych w szkolnictwie zawodowym

Powyższe problemy skutkowały nieodpowiednim przygotowywaniem absolwentów szkół do wejścia na rynek pracy, na którym wykształcenie, znajomość branży i aktualnie stosowanych rozwiązań, oczekiwań stawianych przez pracodawców jest jednym z podstawowych atutów do znalezienia zatrudnienia.

Wskazane wyżej problemy występują w obszarach kształcenia zawodowego niezależnie od branży, w tym także w branży rolniczej. Od czasu reformy w 1999 r. i przekazania utrzymania szkół powiatom nauczyciele zostali praktycznie odcięci od dostępu do doskonalenia zawodowego, w tym praktycznego. W wskutek tego, jak i likwidacji przez powiaty wielu gospodarstw szkolnych czy też warsztatów dydaktycznych oraz braku wyposażenia w pomoce naukowe, nastąpiło znaczne obniżenie jakości kształcenia zawodowego.

Dodatkowym czynnikiem wzmacniającym problem niedostatecznych kompetencji nauczycieli zawodu, przekładającym się na niedostateczne przygotowywanie uczniów do potrzeb rynku pracy, jest struktura wiekowa oraz długość stażu pracy nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu. W roku szkolnym 2010/2011 według danych Ośrodka Rozwoju Edukacji¹ wśród nauczycieli przedmiotów zawodowych średnia wieku nauczyciela wynosiła 44 lata. Co więcej, najliczniejszymi grupami wiekowymi byli nauczyciele przedmiotów zawodowych w wieku 51–56 lat. W grupie najstarszych nauczycieli – powyżej 70 roku życia – aż 36% ogółu tej grupy stanowili nauczyciele uczący przedmiotów zawodowych. Długoletni staż pracy w szkole oraz jednocześnie brak kontaktu z rzeczywistym środowiskiem pracy w branżach na potrzeby, których przygotowują do zawodu młodych absolwentów, niewątpliwie wpłynął na potrzebę zaoferowania nauczycielom przedmiotów zawodowych oferty programu doskonalenia w przedsiębiorstwach.

Z przeprowadzonych przez COMBIDATA Poland sp. z o.o. w maju 2011 r. badaniach w 45 szkołach rolniczych z terenu Polski, na próbie badawczej 123 nauczycieli/instruktorów kształcenia zawodowego wynikało, że w ostatnich trzech latach 95% z nich nie brało udziału w praktykach w przedsiębiorstwach, 72% nie brało udziału w wizytach studyjnych w kraju, 76%

¹ Źródło: Nauczyciele w roku szkolnym 2010/2011, Ośrodek Rozwoju Edukacji, Warszawa 2011, 30.09.2010 r.

za granicą, a 40% z nich w ostatnich trzech latach nie brało udziału w doskonaleniu w zakresie nowoczesnych technik i technologii z nauczanego przedmiotu zawodowego. Dodatkowo 41% ankietowanych nauczycieli uznało, że absolwenci szkół nie są w wystarczający sposób przygotowani do potrzeb rynku pracy. Potwierdzały to słabe wyniki egzaminów zawodowych w 2010 r. Wśród uczniów szkół rolniczych np. w zawodzie technik architektury krajobrazu, aż 64% uczniów nie zdało egzaminu, w zawodzie inżynierii środowiska i melioracji nie zdało 69%, w zawodzie technika weterynarii 62%, technika agrobiznesu 50%, technika rybactwa śródlądowego 50%, technika leśnika i turystyki wiejskiej 45%, technika ochrony środowiska 44%, rolnika 37%, ogrodnika 38%².

Z konsultacji dokonanych w czerwcu 2011 r. z Ministerstwem Rolnictwa i Rozwoju Wsi, organem prowadzącym ponad 40 zespołów szkół rolniczych w Polsce, wynikało, że istnieje „konieczność ściślejszego powiązania kształcenia zawodowego z potrzebami rynku pracy oraz modernizacja systemu doskonalenia nauczycieli zawodu. Nauczycieli przedmiotów zawodowych należy objąć systemem aktualizacji wiedzy i umiejętności, w tym w szczególności w oparciu o szkolenia z zakresu nowoczesnych metod kształcenia zawodowego, postępu technicznego i organizacyjnego w obszarach związanych z prowadzonym w szkole kierunkiem kształcenia. Kształcenie powinno być ściśle skorelowane ze stażami i praktykami w nowoczesnych gospodarstwach rolnych i przedsiębiorstwach z obszaru rolnictwa i gospodarki żywnościowej. Ważnym elementem wpływającym na jakość kształcenia zawodowego powinno być zaznajomienie nauczycieli z doświadczeniami i osiągnięciami wiodących zagranicznych ośrodków produkcji i badań w dziedzinach rolnictwa”³.

Powyższe potrzeby potwierdzili również sami nauczyciele, którzy ww. badaniach ankietowych wskazali, że praktyki w przedsiębiorstwie są czynnikiem wpływającym na poprawę jakości prowadzonych zajęć (71% wskazań). Co więcej, aż 92% ankietowanych nauczycieli wyraziło chęć oraz potrzebę aktualizacji wiedzy z zakresu najnowocześniejszych rozwiązań technicznych i technologicznych stosowanych w rolnictwie w ramach warsztatów i innych form doskonalenia branżowego, a dodatkowo 72% z nich wskazało również chęć udziału w wizycie studyjnej w przedsiębiorstwie za granicą celem zapoznania się ze stosowanymi tam technologiami oraz rozwiązaniami technicznymi oraz organizacyjnymi.

Wyżej wymienione problemy, dostrzegł również Ośrodek Rozwoju Edukacji, który w dokumentacji konkursowej wskazał, że „jakość kształcenia zawodowego jest wyznaczana

² Źródło: Informacja o wynikach egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe w 2010 r., Centralna Komisja Egzaminacyjna, IX.2010.

³ Źródło: Pismo Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi 2011.06.08, nr sygn. DONos/6512/4/11/B.

między innymi przez stałe dostosowywanie programów i treści kształcenia do dynamicznie zmieniających się wymagań nowoczesnej gospodarki. Żeby sprostać tym wyzwaniom nauczyciele przedmiotów zawodowych oraz instruktorzy praktycznej nauki zawodu muszą mieć możliwość aktualizowania swojej wiedzy przez bezpośredni kontakt z rzeczywistym środowiskiem pracy w przedsiębiorstwie o profilu odpowiadającym specyfice zawodu, w którym kształcą oraz stosującym nowoczesną technologię, oprzyrządowanie techniczne i rozwiązania organizacyjne”⁴.

Mając na uwadze powyższą diagnozę przygotowano projekt, który uzyskał wysoką ocenę w ramach konkursu ogłoszonego przez Ośrodek Rozwoju Edukacji i został zrealizowany obejmując 590 nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu ze 179 szkół zawodowych kształcących dla branż rolniczych z terenu całej Polski, uzyskując wszystkie założone wskaźniki rezultatów oraz produktów.

3. Informacje o projekcie i zrealizowanych działaniach

3.1 Realizatorzy projektu

COMBIDATA Poland Sp. z o.o. istnieje od 1991 roku i od początku swojej działalności zajmuje się prowadzeniem działalności szkoleniowej i edukacyjnej. Jest częścią grupy kapitałowej Asseco, działającej w sieci firm funkcjonujących w ponad 30 krajach na całym świecie. Wykorzystując ponad 20-letnie doświadczenie, COMBIDATA dostarcza kompleksowe rozwiązania, począwszy od określania potrzeb kompetencyjnych do dostarczania wiedzy i umiejętności w różnych technologiach. Specjalizuje się zarówno w rozwijaniu kompetencji uczniów, nauczycieli, jak również studentów, pracowników przedsiębiorstw, jednostek budżetowych oraz pozostałych instytucji. Od wielu lat COMBIDATA jest liderem polskiego rynku w zakresie projektowania oraz realizacji różnorodnych szkoleń dotyczących m.in. rozwiązań IT, zarządzania projektami, szkoleń biznesowych, specjalistycznych szkoleń dla oświaty, branż rolniczych, innowacji technicznych i ekologicznych.

W najnowszym opublikowanym raporcie Computerworld TOP 200 (edycja 2015 r.) COMBIDATA po raz kolejny zajęła pierwsze miejsce w rankingu „Najwięksi dostawcy usług szkoleniowych w 2014 roku”. COMBIDATA ponadto jest wiodącą firmą specjalizującą się w przygotowywaniu i realizacji projektów dofinansowanych ze środków Unii Europejskiej

⁴ Dokumentacja konkursowa, Konkurs otwarty nr 1/POKL/3.4.3/2011, Ośrodek Rozwoju Edukacji, str. 4

skierowanych do sektora oświaty, jak również innych sektorów m.in. przedsiębiorstw i ich pracowników, uczelni wyższych, bezrobotnych, administracji samorządowej. Dotychczas z sukcesem zrealizowała kilkaset projektów o łącznej wartości ponad 400 mln zł.

Krajowy Związek Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych (KZRKiOR) jest ogólnopolskim, samorządowym zrzeszeniem kółek rolniczych i kół gospodyń wiejskich, terenowych związków rolników, kółek i organizacji rolniczych oraz innych organizacji rolników. W ramach jego struktury funkcjonuje 22,5 tys. kółek rolniczych, 25,8 tys. kół gospodyń wiejskich, które zrzeszają łącznie: 1 106 tys. członków kółek rolniczych, 857 tys. członków kół gospodyń wiejskich, 49 regionalnych i wojewódzkich związków rolników, 1703 gminnych związków rolników, 997 spółdzielni kółek rolniczych oraz około 3000 zespołów ludowych.

Do zadań KZRKiOR należą m. in.: reprezentowanie rolnictwa i wsi przed administracją państwową i samorządem terytorialnym, realizowanie działań edukacyjnych i promowanie na wsi nowoczesnych rozwiązań, podejmowanie działań na rzecz wielofunkcyjnego rozwoju wsi, w tym rozwoju infrastruktury wiejskiej, przedsiębiorczości, agroturystyki, itp. oraz oddziaływanie na kształtowanie etyki zawodowej i podnoszenie społecznej rangi zawodu rolnika.

3.2 Cel główny i cele szczegółowe projektu

Celem głównym projektu było podwyższenie kompetencji zawodowych przez 540 nauczycieli/lek kształcenia zawodowego (368 kobiet i 202 mężczyzn) i 30 instruktorów/rek praktycznej nauki zawodu z szkół rolniczych (6 kobiet i 24 mężczyzn) w obszarze nauczania zawodu z szkół prowadzących kierunki rolnicze z całej Polski poprzez ukończenie do 30.09.2015r. programu doskonalenia zawodowego i praktycznego w przedsiębiorstwach.

Zaplanowano, iż cel ten zostanie osiągnięty poprzez realizację następujących celów szczegółowych:

1. podwyższenie kompetencji z zakresu nowoczesnych technologii i rozwiązań organizacyjnych stosowanych w branży rolniczej związanej z wykonywanym zawodem przez 570 uczestników/czki,

2. wypracowanie we współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami nowych rozwiązań programowych w zakresie aktualizacji praktycznych kompetencji nauczycieli/lek przedmiotów zawodowych,
3. wdrożenie we współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami programu doskonalenia praktycznych kompetencji zawodowych nauczycieli/lek i instruktorów/ek nauczających zawodu w szkołach rolniczych.

3.3 Struktura populacji uczestników/czek projektu

Pierwotnie, realizatorzy projektu założyli rekrutację 500 uczestników/czek projektu z terenu całej Polski, z czego 495 stanowić mieli nauczyciele/lki przedmiotów zawodowych branż rolniczych (w tym 332 kobiety, 163 mężczyzn) oraz 5 instuktorów/rki praktycznej nauki zawodu branż rolniczych (w tym 1 kobieta, 4 mężczyzn).

W ramach rekrutacji do projektu zgłosiło się znacznie więcej uczestników/czek, niż planowano czego efektem było utworzenie prawie 100-osobowej listy rezerwowej kandydatów. Większa liczba chętnych do udziału osób, aniżeli założono potwierdziła, że projekt spełnił oczekiwania środowiska nauczycieli przedmiotów zawodowych branż rolniczych, co potwierdzały napływające do Biura Projektu kolejne zgłoszenia nowych uczestników, pomimo zamknięcia rekrutacji i pozytywne opinie kierowane od nauczycieli/ek. Na organizowanych cyklicznie spotkaniach panelowych dyrektorzy szkół i nauczyciele kształcący w branżach rolniczych podkreślali potrzebę umożliwienia udziału w projekcie większej liczbie osób. Wyrażane przez nich opinie dotyczyły korzyści, jakie projekt dawał wszystkim stronom biorącym w nim udział, którymi były:

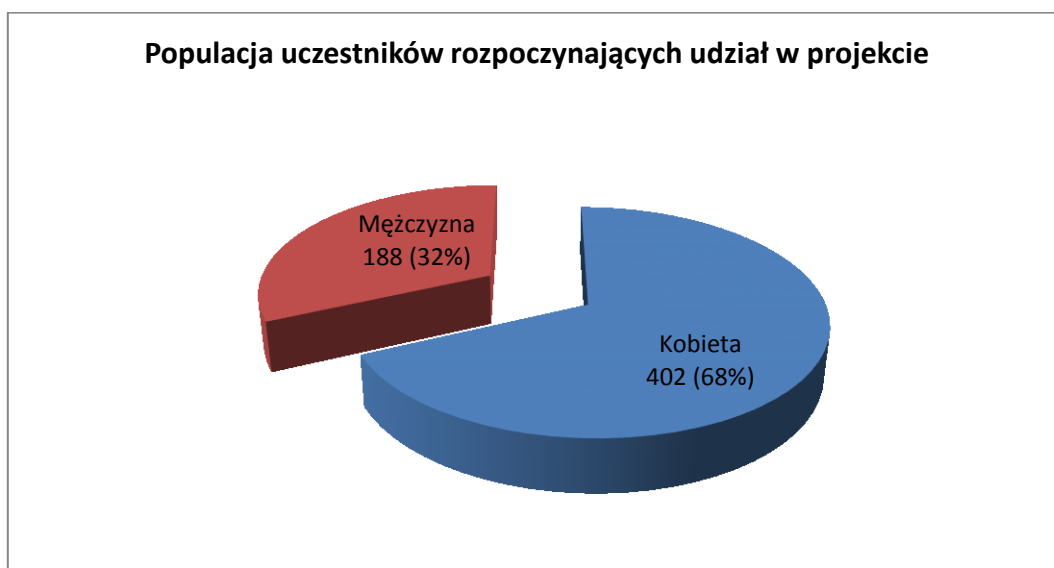
- zbliżenie dydaktyki do przedsiębiorstw, możliwość nawiązywania trwałej współpracy z przedsiębiorstwami,
- uzyskanie pomysłów i inspiracji do modyfikacji oferty kształcenia praktycznego lepiej dostosowanej do realiów panujących na rynku pracy,
- możliwość nawiązywania cennych kontaktów z uczestnikami/czkami z innych szkół z terenu całej Polski w ramach wspólnego udziału w warsztatach, praktykach w przedsiębiorstwach i wyjazdach studyjnych zapewniając tym samym możliwość wymiany doświadczeń.

Wychodząc naprzeciw oczekiwaniom nauczycieli/lek oraz samych dyrektorów szkół, zdecydowano się na wygospodarowanie oszczędności w ramach środków budżetowych i zwiększenie liczby osób objętych projektem o 14% tj. z 500 uczestników/czek do 570 uczestników/czek (368 kobiet, 202 mężczyzn). W związku z tak dużym zainteresowaniem środowiska nauczycieli/lek udziałem w projekcie „AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” oraz zwiększeniem liczby osób objętych projektem, konieczne okazało się również przedłużenie okresu realizacji projektu do 30 września 2015 r., podczas gdy pierwotnie miał on się zakończyć w dniu 31.12.2014 r. celem zapewnienia możliwości zrealizowania Programu Doskonalenia Zawodowego Nauczycieli w Przedsiębiorstwach, również dla dodatkowo przyjętych uczestników/czek.

Ostatecznie grupę docelową stanowiło łącznie 540 nauczycielek/li przedmiotów zawodowych (NPZ) i 30 instruktorów/rek praktycznej nauki zawodu (IPNZ) ze szkół prowadzących kierunki rolnicze kształcących w 1 z 10 grup zawodów klasyfikowanych przez Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi:

- ✓ produkcja rolnicza,
- ✓ ogrodnictwo,
- ✓ technika rolnicza,
- ✓ przetwórstwo spożywcze,
- ✓ agrobiznes,
- ✓ kształtowanie krajobrazu,
- ✓ turystyka wiejska,
- ✓ usługi gastronomiczne,
- ✓ rybactwo śródlądowe,
- ✓ inżynieria środowiska i melioracja.

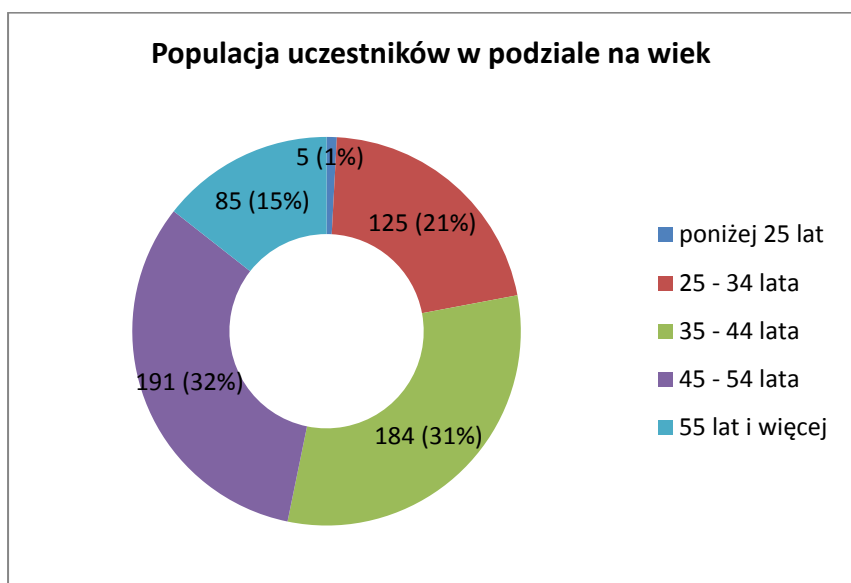
W projekcie rozpoczęło udział łącznie 590 osób, z czego 402 osoby (68%) stanowiły kobiety i 188 osób (32%) stanowili mężczyźni. Strukturę populacji uczestników rozpoczynających udział w podziale na płeć przedstawiono na poniższym wykresie:



Rys. 1 Struktura populacji uczestników w podziale na płeć rozpoczynających udział w projekcie

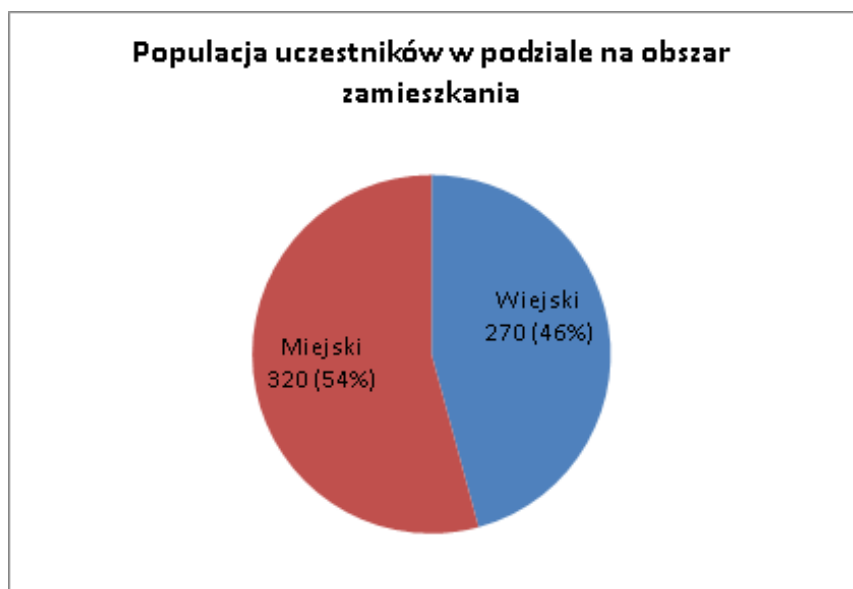
Spośród osób objętych projektem w trakcie realizacji z przyczyn zdrowotnych lub osobistych udział w projekcie przerwało 20 nauczycieli/ek, zatem udział w projekcie kontynuowało 570 osób, z czego 384 osoby (67%) stanowiły kobiety i 186 osób (33%) stanowili mężczyźni.

Uczestnicy, którzy wzięli udział w projekcie znajdowali się w różnych grupach wiekowych. Najliczniejszą grupę stanowiły osoby w wieku 45-54 lata aż 32 % (191 osób), następnie 31 % stanowiły osoby w przedziale 35- 44 lat (184 osoby), kolejną grupę stanowiły osoby powyżej 55 roku życia 15 % (85osób). Osoby w wieku do 34 lat stanowiły jedynie 22 % tj. 21 % osoby w przedziale wiekowym 25-34 lata (125 osób) oraz 1 % osoby do 25 roku życia (5 osób). Strukturę populacji uczestników w podziale na wiek przedstawiono na poniższym wykresie:



Rys. 2 Struktura populacji uczestników w podziale na wiek

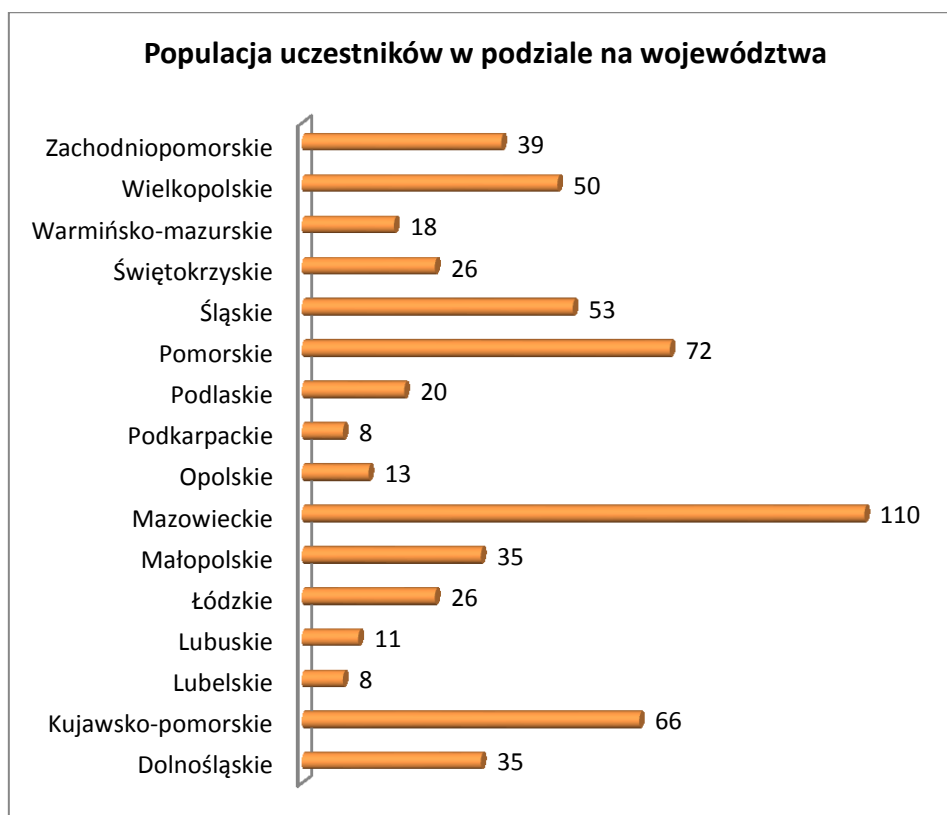
W projekcie wzięło udział 320 osób (54%) z obszarów miejskich oraz 270 osób (46%) z obszarów wiejskich. Strukturę populacji uczestników w podziale na obszar zamieszkania przedstawiono na poniższym wykresie:



Rys. 3 Struktura populacji uczestników w podziale na obszar zamieszkania

Projekt skierowany był do nauczycieli i instruktorów z całego kraju jednak zdecydowanie najwięcej uczestników zgłosiło się z województwa mazowieckiego (110 osób z 590, co stanowi 19% wszystkich uczestników), następnie z województwa pomorskiego (72 osoby – 12%) oraz województwa kujawsko-pomorskiego (66 osób – 11%). Najmniej uczestników zgłosiło się z województw: podkarpackiego (8 osób – 1%)

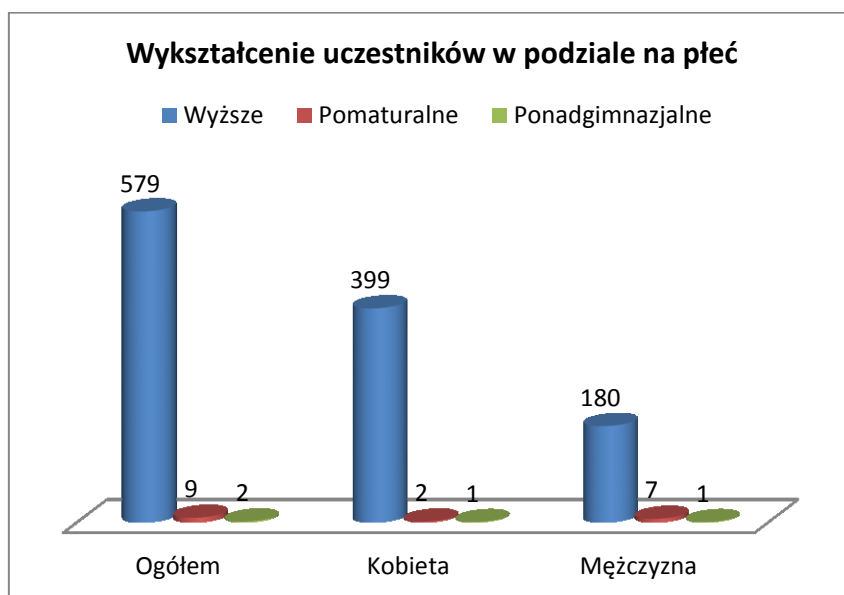
oraz lubelskiego (8 osób – 1%). Ilość osób w podziale na miejsce zamieszkania w danym województwie zaprezentowano poniżej:



Rys. 4 Struktura populacji uczestników w podziale na województwa

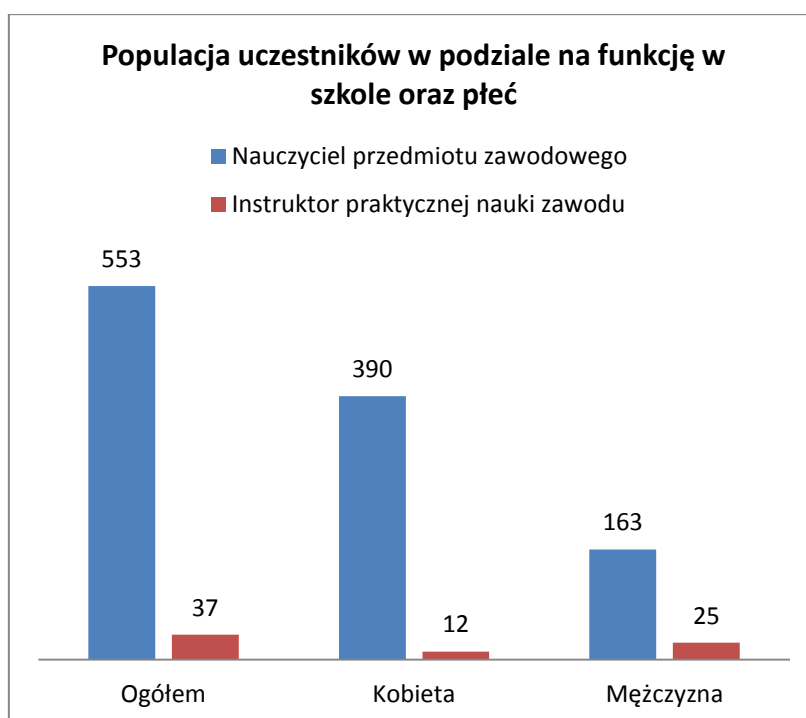
Z analizy struktury wykształcenia wszystkich 590 osób objętych projektem w podziale na płeć wynika, że aż 579 osób, tj. 98% (w tym 399 kobiet i 180 mężczyzn) biorących udział w projekcie w chwili przystąpienia do projektu posiadało wyższe wykształcenie. Jedynie 9 osób tj. ok. 1,5% (w tym 2 kobiety i 7 mężczyzn) posiadało wykształcenie pomaturalne oraz jedynie 2 osoby tj. ok. 0,5% (w tym 1 kobieta i 1 mężczyzna) posiadało wykształcenie ponadgimnazjalne.

Strukturę populacji uczestników w podziale na wykształcenie i płeć przedstawia rysunek nr 5:



Rys. 5 Struktura populacji uczestników w podziale na wykształcenie i płeć

W projekcie wzięło udział 553 nauczycieli/lek przedmiotów zawodowych (NPZ), z czego 390 osób stanowiły kobiety oraz 163 osoby stanowili mężczyźni. Ponadto do projektu zgłosiło się 37 instruktorów praktycznej nauki zawodu (IPNZ), w tym 12 kobiet i 25 mężczyzn.



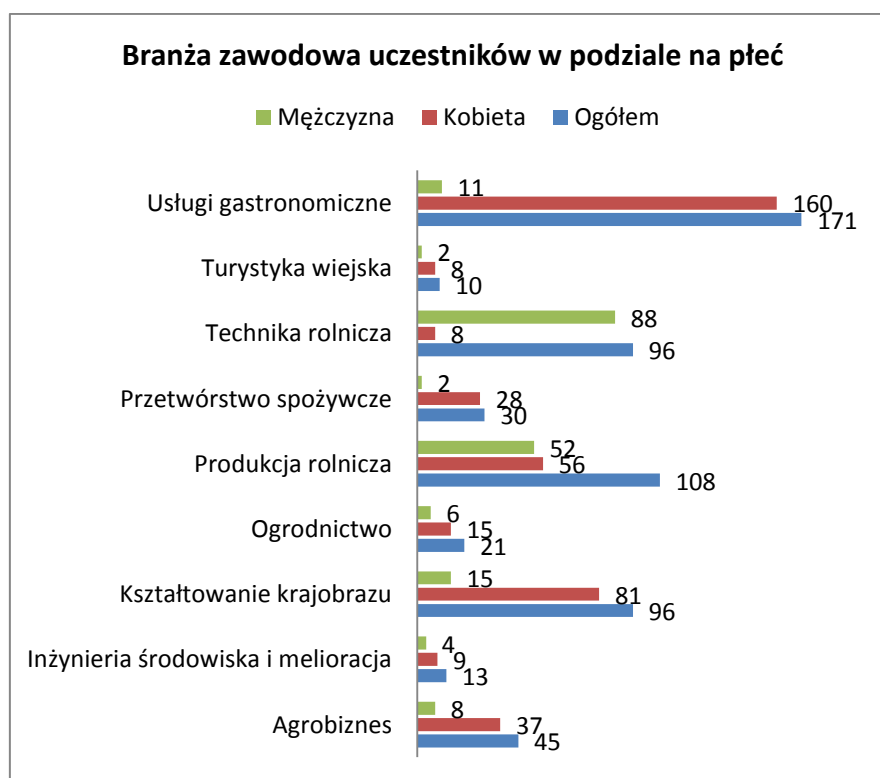
Rys. 6 Struktura populacji uczestników w podziale na pełnioną funkcję w szkole oraz płeć

Na rysunku nr 7 przedstawiono strukturę populacji uczestników w podziale na branżę zawodową oraz płeć. Wynika z niego, że najwięcej osób tj. 29%, które zgłosiły się do projektu przygotowywało uczniów do zawodu w branży usług gastronomicznych (171 osób, w tym 160 kobiet i 11 osób mężczyźni), następnie 18% w branży produkcji rolniczej (108 osób, w tym 56 kobiet i 52 mężczyzn), 16% w branży technika rolnicza (96 osób, w tym 8 kobiet i 88 mężczyzn), 16 % w branży kształtowanie krajobrazu (96 osób, w tym 81 kobiet i 15 mężczyzn).

Najmniej reprezentowaną branżą była turystyka wiejska, z której zgłosiło się do projektu jedynie 10 osób (ok. 2%), z czego 8 stanowiły kobiety i 2 stanowili mężczyźni. Wśród uczestników projektu, żaden z nich nie przygotowywał do zawodu dla branży rybactwa śródlądowego.

Branże zawodowe, które są najbardziej popularne wśród kobiet to: usługi gastronomiczne. Ze wszystkich 402 kobiet biorących udział w projekcie w tej branży kształciło aż 160 kobiet tj. 40%, 80 z kształtowania krajobrazu (20%) oraz 56 z produkcji rolniczej (14%).

Branże zawodowe najbardziej popularne wśród mężczyzn to: technika rolnicza. Ze wszystkich 188 mężczyzn biorących udział w projekcie w tej branży kształciło aż 88 mężczyzn tj. 47%, 52 z produkcją rolniczej (28%) oraz 15 z kształtowania krajobrazu (8%).



Rys. 7 Struktura populacji uczestników w podziale na branżę zawodową oraz płeć

3.4 Szkoły, współpracujące w ramach projektu

W ramach projektu realizatorzy nawiązali współpracę ze 173 szkołami z terenu całej Polski, w których zatrudnieni byli uczestnicy projektu.

Wykaz szkół biorących udział w projekcie przedstawiono w poniższej tabeli:

Lp.	Nazwa szkoły	Województwo	Miejscowość	Ilość uczestników z poszczególnych szkół
1	Zespół Szkół Nr 3 im. Kombatantów Rzeczypospolitej Polskiej w Dzierżoniowie	dolnośląskie	Dzierżoniów	1
2	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Mokrzeszowie	dolnośląskie	Świebodzice	8
3	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Im. Przyjaciół Dzieci w Szklarach Górnych	dolnośląskie	Lubin	2
4	Zespół Szkół Nr 2 im. prof. Tadeusza Kotarbińskiego w Dzierżoniowie	dolnośląskie	Dzierżoniów	4
5	Technikum nr 6 w Głogowie	dolnośląskie	Głogów	8
6	Zespół Szkół Nr 2 w Lubinie im. Jana Wyżykowskiego	dolnośląskie	Lubin	2
7	Zespół Placówek Szkolno-Wychowawczych w Głogowie	dolnośląskie	Głogów	2
8	Zespół Szkół Ekonomicznych im. Jana Pawła II w Głogowie	dolnośląskie	Głogów	3
9	Zespół Szkół im. Tadeusza Kościuszki w Wołowie	dolnośląskie	Wołów	5
10	Zespół Szkół Rolniczych im. Władysława Grabskiego w Grudziądzu	kujawsko-pomorskie	Grudziądz	4
11	Zespół Szkół Inżynierii Środowiska w Toruniu	kujawsko-pomorskie	Toruń	5
12	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Jadwigi Dziubińskiej w Gąsawie	kujawsko-pomorskie	Gąsawa	2
13	Zespół Szkół Licealnych i Agrotechnicznych im. Leona Janty - Polczyńskiego w Tucholi	kujawsko-pomorskie	Tuchola	6
14	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego w Gronowie	kujawsko-pomorskie	Lubicz	2
15	Zespół Szkół Nr 1 Centrum Kształcenia Praktycznego w Aleksandrowie Kujawskim	kujawsko-pomorskie	Aleksandrów Kujawski	2

16	Zespół Szkół im. Powstańców Wielkopolskich w Bielicach	kujawsko-pomorskie	Gębice	6
17	Zespół Szkół Chemicznych we Włocławku	kujawsko-pomorskie	Włocławek	1
18	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Świeciu	kujawsko-pomorskie	Świecie	1
19	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Jana Pawła II w Kościelcu	kujawsko-pomorskie	Pakość	11
20	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Kobylnikach	kujawsko-pomorskie	Kruszwica	2
21	Zespół szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Ziemi Kujawskiej w Przemystce	kujawsko-pomorskie	Radziejów	1
22	Zespół Szkół im. Wł. Reymonta w Chodczu	kujawsko-pomorskie	Chodecz	2
23	Zespół Szkół im. Związku Młodzieży Wiejskiej w Dobrzyniu nad Wisłą	kujawsko-pomorskie	Dobrzyń nad Wisłą	3
24	Zespół Szkół Budowlanych we Włocławku	kujawsko-pomorskie	Włocławek	3
25	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. I Armii Wojska Polskiego w Sypniewie	kujawsko-pomorskie	Sypniewo	5
26	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im. Genowefy Jaworskiej w Inowrocławiu	kujawsko-pomorskie	Inowrocław	8
27	Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Toruniu	kujawsko-pomorskie	Toruń	1
28	Zespół Szkół Technicznych im. Ziemi Dobrzyńskiej w Lipnie	kujawsko-pomorskie	Lipno	2
29	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Józefa Piłsudskiego w Okszowie	lubelskie	Okszów	1
30	Zespół Szkół Techniki Rolniczej im. Wincentego Witosa w Piotrowicach	lubelskie	Strzyżewice woj. lubelskie	2
31	Zespół Szkół Chemicznych i Przemysłu Spożywczego im. Gen. F. Kleeberga w Lublinie	lubelskie	Lublin	2
32	Zespół Szkół Ekonomiczno-Rolniczych w Słubicach	lubuskie	Słubice	3
33	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Kamieniu Małym	lubuskie	Witnica	1
34	ZESPÓŁ SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA USTAWICZNEGO W STRZELCACH KRAJEŃSKICH	lubuskie	Strzelce Krajeńskie	3

35	Specjalny Ośrodek dla dzieci z wadami słuchu i mowy im. Kornela Makuszyńskiego w Żarach	lubuskie	Żary	3
36	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w SULECHOWIE	lubuskie	Sulechów	1
37	Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Żarach	lubuskie	Żary	1
38	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Władysława Reymonta w Szydłowie	łódzkie	Grabica	1
39	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Głuchowie	łódzkie	Głuchów	2
40	Zespół Szkół Rolniczych im. I. Baranowskiego w Lututowie	łódzkie	Lututów	1
41	Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Wolborzu	łódzkie	Wolbórz	5
42	Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego	łódzkie	Zduńska Wola	5
43	Zespół Szkół Technicznych w Mroczkowie Gościnnym	łódzkie	Opoczno	1
44	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Sulejowie	łódzkie	Sulejów	5
45	Zespół Szkół Rolniczych im. Władysława Grabskiego w Sędziejowicach	łódzkie	Sędziejowice	3
46	Centrum Kształcenia Ustawicznego w Sieradzu	łódzkie	Sieradz	1
47	Zespół Szkół im. W. Witosa w Książu Wielkim	małopolskie	Książ Wielki	3
48	Zespół Szkół nr2 im. Jana Pawła II w Miechowie	małopolskie	Miechów	3
49	Zespół Szkół Inżynierii Środowiska i Melioracji w Krakowie	małopolskie	Kraków	6
50	Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Franciszka Stefczyka w Czernichowie	małopolskie	Czernichów	1
51	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. W. Witosa w Nawojowej	małopolskie	Nawojowa	7
52	Zespół Szkół Hotelarsko- Turystycznych im. Władysława Zamoyskiego w Zakopanem	małopolskie	Zakopane	5
53	Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie	małopolskie	Kraków	3
54	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Starym	małopolskie	Stary Sącz	1

Sączu				
55	Zespół Szkół Zawodowych im. Św. Kingi w Podegrodziu	małopolskie	Podegrodzie	3
56	Zespół Szkół Nr1 w Limanowej	małopolskie	Limanowa	1
57	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Szk. Podchor. Piechoty w Komorowie, w Starym Lubiejewie	mazowieckie	Ostrów Mazowiecka	2
58	Zespół Szkół w Mszczonowie	mazowieckie	Mszczonów	2
59	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Studzieńcu	mazowieckie	Sierpc	1
60	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Mińsku Mazowieckim	mazowieckie	Mińsk Mazowiecki	2
61	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Siennie	mazowieckie	Siemno	2
62	Zespół Szkół im Żołnierzy Armii Krajowej w Makowie Mazowieckim	mazowieckie	Maków Mazowiecki	3
63	Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Jana Kochanowskiego w Wyszkwie	mazowieckie	Wyszkw	1
64	Zespół Szkół Nr 3 im. Jana Kochanowskiego w Wyszkwie	mazowieckie	Wyszkw	1
65	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im mjra Henryka Sucharskiego w Przasnyszu	mazowieckie	Przasnysz	7
66	Zespół Szkół im. Tadeusza Kościuszki w Krasnosielcu	mazowieckie	Krasnosielec	2
67	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Jadwigi Dziubińskiej w Gołdkowie	mazowieckie	Winnica	33
68	Zespół Szkół Agrotechnicznych i Gospodarki Żywnościowej im. Władysława Stanisława Reymonta w Radomiu	mazowieckie	Radom	31
69	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im .Wincentego Witosa w Jasińcu	mazowieckie	Jasieniec	2
70	Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego im. Bohaterów Ziemi Ilżeckiej w Chwałowicach	mazowieckie	Ilża	4
71	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 1 im. Tony Halika w Ożarowie Mazowieckim	mazowieckie	Ożarów Mazowiecki	2
72	Zespół Szkół nr 39 im. prof. E. Jankowskiego w Warszawie	mazowieckie	Warszawa	2

	Zespół Szkół Nr 3 Rolnicze Centrum			
73	Kształcenia Ustawicznego im. Stanisława Staszica w Łosicach	mazowieckie	Łosice	7
74	ZESPÓŁ SZKÓŁ SPECJALNYCH NR 38 W WARSZAWIE	mazowieckie	Warszawa	1
75	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 3 w Siedlcach	mazowieckie	Siedlce	4
76	Zespół Szkół Gastronomicznych im. Eugeniusza Pijanowskiego w Warszawie	mazowieckie	Warszawa	2
77	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 4 im. Kazimierza Wielkiego W Siedlcach	mazowieckie	Siedlce	2
78	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Władysława Szafera w Głubczycach	opolskie	Głubczyce	7
79	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Ks. Dr Jana Dzierżona w Bogdańczowicach	opolskie	Bąków	1
80	Zespół Szkół Rolniczych im. T. Kościuszki w Namysłowie	opolskie	Namysłów	2
81	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Dobrodzieniu	opolskie	Dobrodzień	1
82	Zespół Szkół w Gorzowie Śląskim	opolskie	Gorzów Śląski	3
83	Zespół Szkół Agropresiębiorczości im. Mikołaja Kopernika w Rzeszowie	podkarpackie	Rzeszów	2
84	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. prof. Wł. Szafera w Rzemieniu	podkarpackie	Rzemień	4
85	Zespół Szkół Technicznych w Lesku	podkarpackie	Lesko	1
86	Zespół Szkół Technicznych w Mielcu	podkarpackie	Mielec	1
87	Zespół Szkół Rolniczych im. Stefanii Karpowicz w Krzyżewie	podlaskie	Sokoły	2
88	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Suwałkach	podlaskie	Suwałki	2
89	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. St. Staszica w Sejnach	podlaskie	Sejny	4
90	Zespół Szkół Rolniczych im. W. Witosa w Ostrożanach	podlaskie	Drohiczyn	3
91	Zespół Szkół Specjalnych im. Jana Pawła II w Grajewie	podlaskie	Grajewo	1
92	Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach	podlaskie	Mońki	1

93	Zespół Szkół Rolniczych im. Mjr Henryka Dobrzańskiego - Hubala w Sokółce	podlaskie	Sokółka	2
94	Zespół Szkół im. Bolesława Podedwornego w Nieckowie	podlaskie	Szczuczyn	1
95	Zespół Szkół nr 4 Technikum nr 4 w Suwałkach	podlaskie	Suwałki	4
96	Zespół Szkół Architektury Krajobrazu i Handlowo-Usługowych w Gdańsku	pomorskie	Gdańsk	4
97	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Redzie	pomorskie	Reda	2
98	Zespół Szkół Gospodarki Żywnościowej i Agrobiznesu im. Gryfa Pomorskiego w Lęborku	pomorskie	Lębork	1
99	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Przodkowie	pomorskie	Przodkowo	1
100	Powiatowy Zespół Szkół nr 1 w Kościerzynie	pomorskie	Kościerzyna	5
101	Zespół Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Praktycznego im. Józefa Wybickiego w Bolesławowie	pomorskie	Skarszewy	20
102	Zespół Szkół Ogrodniczych i Ogólnokształcących im. Mariana Raciborskiego w Pruszczu Gdańskim	pomorskie	Pruszcz Gdański	2
103	Zespół Szkół Ekonomiczno-Rolniczych im. Stanisława Staszica w Bytowie	pomorskie	Bytów	2
104	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 im .Marii Skłodowskiej -Curie w Kwidzynie	pomorskie	Kwidzyn	5
105	Zespół Szkół Ekonomicznych im. ks. Janusza St. Pasierba w Tczewie	pomorskie	Tczew	7
106	Zespół Szkół Agrotechnicznych i Ogólnokształcących im Stanisława Staszica w Swarzędynie	pomorskie	Swarzędyn	3
107	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Sierakowicach	pomorskie	Sierakowice	6
108	Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy im. Ireny Sendlerowej w Nowym Dworze Gdańskim	pomorskie	Nowy Dwór Gdański	1
109	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Klaninie	pomorskie	Starzyno	3
110	Zespół Szkół Rzemieślniczych i Kupieckich im. księcia Sambora II w Tczewie	pomorskie	Tczew	1

111	Zespół Szkół Zawodowych im. mjr H. Dobrzańskiego Hubala w Starogardzie Gdańskim	pomorskie	Starogard Gdański	1
112	Zespół Szkół Nr 2 w Nowym Dworze Gdańskim	pomorskie	Nowy Dwór Gdański	2
113	Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku	pomorskie	Gdańsk	2
114	Zespół Szkół Hotelarsko-Gastronomicznych w Gdyni	pomorskie	Gdynia	2
115	Technikum im. Gen. Józefa Hallera w Owidzu	pomorskie	Jabłowo	2
116	Powiatowy Zespół Szkół W Pszczynie	śląskie	Pszczyna	3
117	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. 1000 -Lecia Państwa Polskiego w Nakle Śląskim	śląskie	Nakło Śląskie	4
118	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Ornontowicach	śląskie	Ornontowice	1
119	Zespół Szkół Ogólnokształcących i Technicznych w Wojkowicach	śląskie	Wojkowice	2
120	Zespół Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Ustawicznego w Żarnowcu	śląskie	Żarnowiec	16
121	Zespół Szkół Ogrodniczych im. St. Szumca w Bielsku -Białej	śląskie	Bielsko- Biała	8
122	Zespół Szkół Gastronomiczno - Hotelarskich im. Wł. Reymonta w Wiśle	śląskie	Wisła	2
123	Zespół Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku-Białej	śląskie	Bielsko -Biała	10
124	Zespół Szkół Ogólnokształcząco-Technicznych w Lublińcu	śląskie	Lubliniec	1
125	Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 8 Specjalna	śląskie	Bytom	1
126	Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu	śląskie	Bytom	3
127	Zespół Szkół Nr 2 im. ks. Jana Długosza w Kłobucku	śląskie	Kłobuck	2
128	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych nr 1 w Końskich	świętokrzyskie	Końskie	3
129	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Adolfa Dygasińskiego w Sichowie Dużym	świętokrzyskie	Rytwiany	5
130	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Praktycznego im. Macieja Rataja w Krzelowie	świętokrzyskie	Sędziszów	4

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 2 im.				
131	Hetmana Stefana Czarnieckiego we Włoszczowie	świętokrzyskie	Włoszczowa	4
132	Zespół Szkół Zawodowych w Skalbmierzu	świętokrzyskie	Skalbmierz	1
Zespół Szkół Technicznych i				
133	Ogólnokształcących im. Kazimierza Wielkiego w Busku - Zdroju	świętokrzyskie	Busko - Zdrój	1
Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych Nr 3 im.				
134	Stanisława Staszica we Włoszczowie	świętokrzyskie	Włoszczowa	2
135	Zespół Szkół im. Henryka Sienkiewicza w Suchedniowie	świętokrzyskie	Suchedniów	2
136	Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach	świętokrzyskie	Kielce	5
137	Zespół Szkół Rolniczych i Ogólnokształcących w Jagarzewie	warmińsko-mazurskie	Janowo	1
138	Zespół Szkół Nr 6 im. Macieja Rataja w Elku	warmińsko-mazurskie	Elk	1
139	Zespół Szkół Rolniczych im. Heleny i Stanisława Sierakowskich w Kisielicach	warmińsko-mazurskie	Kisielice	3
140	Zespół Szkół Ekonomicznych i Technicznych im. Stanisława Mikołajczyka w Pasłęku	warmińsko-mazurskie	Pasłek	1
141	Zespół Szkół Technicznych w Elblągu	warmińsko-mazurskie	Elbląg	2
142	Zespół Szkół Kształtowania Środowiska i Agrobiznesu w Giżycku	warmińsko-mazurskie	GIŻYCKO	3
143	Zespół Szkół Rolniczych im. Wincentego Witosa w Ostródzie	warmińsko-mazurskie	Ostróda	6
144	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Karolewie	warmińsko-mazurskie	Kętrzyn	1
145	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. W. Witosa w Strzałkowie	wielkopolskie	Strzałkowo	2
Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia				
146	Ustawicznego im. Gen. Dezyderego Chłapowskiego w Trzciance	wielkopolskie	Kuślin	2
147	Zespół Szkół Rolniczych w Grzybnie	wielkopolskie	Brodnica	3
148	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Józefa Marcińca w Koźminie Wielkopolskim	wielkopolskie	Koźmin Wlkp.	3
149	Zespół Szkół nr 1 w Liskowie	wielkopolskie	Lisków	4
150	Zespół Szkół Rolnicze Centrum Kształcenia	wielkopolskie	Kościelec	4

	Ustawicznego im. St. Staszica w Kościelcu			
151	Zespół Szkół Rolniczych im. Powstańców Wielkopolskich w Bojanowie	wielkopolskie	Bojanowo	2
152	Zespół Szkół Nr 1 im. Stanisława Mikołajczyka w Gnieźnie	wielkopolskie	Gniezno	1
153	Zespół Szkół Przyrodniczo Politechnicznych CKU w Marszewie	wielkopolskie	Pleszew	6
154	Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Złotowie	wielkopolskie	Złotów	2
155	Zespół Szkół Rolniczych i Technicznych im. Hipolita Cegielskiego w Powodowie	wielkopolskie	Wolsztyn	1
156	Zespół Szkół Technicznych im. Hipolita Cegielskiego w Śremie	wielkopolskie	Śrem	2
157	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Grodzisku Wlkp.	wielkopolskie	Granowo	6
158	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Witkowie	wielkopolskie	Witkowo	2
159	Zespół Szkół nr 2 im. Stanisława Staszica w Szamotułach	wielkopolskie	Szamotuły	6
160	Zespół Szkół Nr 1 im. Powstańców Wielkopolskich w Ostrzeszowie	wielkopolskie	Ostrzeszów	1
161	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Eugeniusza Kwiatkowskiego w Grodzisku Wielkopolskim	wielkopolskie	Grodzisk Wielkopolski	3
162	Zespół Szkół Budowlanych im. Eugeniusza Kwiatkowskiego w Koninie	wielkopolskie	Konin	1
163	Zespół Szkół Nr 4 Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Walczu	zachodniopomorskie	Walcz	1
164	Centrum Edukacji Ogrodniczej w Szczecinie	zachodniopomorskie	Szczecin	11
165	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Osadników Wojskowych w Mieszkowicach	zachodniopomorskie	Mieszkowice	2
166	Zespół Szkół Nr 2 im. Władysława Orkana w Szczecinie	zachodniopomorskie	Szczecin	6
167	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Wolinie	zachodniopomorskie	Wolin	1
168	Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Polczynie Zdroju	zachodniopomorskie	Polczyn - Zdrój	1
169	Zespół Szkół Agrotechnicznych w Sławnie	zachodniopomorskie	Sławno	5
170	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego	zachodniopomorskie	Bonin	4

im. Wincentego Witosa w Boninie				
Zasadnicza Szkoła Zawodowa Specjalna Nr 16				
171	im. Jana Pawła II w Specjalnym Ośrodku Szkolno-Wychowawczym nr 2	zachodniopomorskie	Szczecin	2
172	Zespół Szkół nr.5 im. Tadeusza Tańskiego w Stargardzie Szczecińskim	zachodniopomorskie	Stargard Szczeciński	2
Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy dla				
173	Dzieci i Młodzieży Niepełnosprawnej im. Marii Grzegorzewskiej w Sławnie	zachodniopomorskie	Sławno	3

Tab. 1 Wykaz szkół biorących udział w projekcie

Najwięcej szkół uczestniczących w projekcie zlokalizowanych było w województwie mazowieckim (21 szkół ze 173, tj. 12,1%), pomorskim (20 szkół, tj. 11,6%) oraz kujawsko-pomorskim (19 szkół, tj. 11%).

Najmniej szkół zgłosiło się z obszaru województwa lubelskiego (3 szkoły, tj. 1,7%) oraz województwa podkarpackiego (4 szkoły, tj. 2,3%). Podział szkół ze względu na obszar terytorialny znajduje się na rysunku 8:



Rys. 8. Ilość szkół biorących udział w projekcie w poszczególnych województwach

3.5 Przedsiębiorstwa, w których zorganizowano praktyki dla uczestników/czek projektu

W ramach projektu nawiązano współpracę ze 144 przedsiębiorstwami w kraju, w których zrealizowano praktyczne doskonalenie nauczycielek/li przedmiotów zawodowych i instruktorów/rek praktycznej nauki zawodu w ramach programów praktyk. Profile przedsiębiorstw odpowiadały specyfice zawodu, w którym kształcą uczestnicy praktyk, dlatego w projekcie znaleźli się pracodawcy z branż: produkcja rolnicza, ogrodnictwo, technika rolnicza, przetwórstwo spożywcze, agrobiznes, kształtowanie krajobrazu, turystyka wiejska, usługi gastronomiczne oraz inżynieria środowiska i melioracja.

Przedstawiciele przedsiębiorstw - opiekunowie praktyk z wielkim zaangażowaniem prezentowali uczestnikom stosowane nowoczesne technologie, oprzyrządowanie techniczne lub rozwiązania organizacyjne.

Wykaz wszystkich przedsiębiorstw, które przyjęły do swojej siedziby nauczycieli/elki na praktyki został przedstawiony w tabeli 2:

Lp.	Nazwa przedsiębiorstwa	Województwo	Adres
1	22 Wojskowy Szpital Uzdrawiskowo - Rehabilitacyjny SP ZOZ	kujawsko-pomorskie	ul. Wojska Polskiego 5, 87-720 Ciechocinek
2	AB OGRODY	pomorskie	ul. Królewiecka 26; 82-340 TOLKMICKO
3	Acrocona Szkółki Drzew i Krzewów Ozdobnych	mazowieckie	05-509 Józefosław, Piaseczno
4	AGROCHATKA u WŁADKA	małopolskie	33-370 Muszyna, Żegiestów Wieś 63
5	AGRO-ESTRY Sc	podkarpackie	ul. Nasienna 11, 37-630 Oleszyce
6	AGROMARKET	wielkopolskie	ul. Jaryszki 4, 62-023 Gądko
7	Agropol Marek i Dariusz Jarych Sp. J.	wielkopolskie	63-611 Mroczeń, Mroczeń 1
8	Agroturystyka Leśny Dworek	podlaskie	16-310 Sztabin, Krylatka 4
9	Agroturystyka Pod Baranami	małopolskie	32-080 Zabierzów, Sosnowa 3
10	Ambroży sp. z o.o.	dolnośląskie	56-420 Bierutów, ul. Namysłowska 21

11	Aranżacja i Pielęgnacja Zieleni Joanna Paterova	dolnośląskie	ul. Dr. Orłowicza 45, 58-309 Wałbrzych
12	Arbiter Hotel	warmińsko- mazurskie	82-300 Elbląg, Pl. Słowiański 2
13	ARTMANN	podlaskie	Czołowo 120, 88-200 Radziejów
14	AUTOMAЕKO	pomorskie	Morska 364, 81-006 Gdynia
15	AUTO-MASZ	mazowieckie	Łazy 11, 06-212 Krasnosielec
16	BIURO PODRÓŻY IBIS-TRAVEL BEATA GABRYCHOWSKA	pomorskie	83-140 Gniew, Partyzantów 4
17	BIURO PROJEKTOWE WIELKIE-PROJEKTY.PL	kujawsko- pomorskie	ul. Celulozowa 23/1, 87-800 Włocławek
18	Biznes Press Sp. z o.o.	mazowieckie	00-002 Warszawa, ul. Świętokrzyska 20
19	BLUE GRASS	pomorskie	ul. Piękna 1, Kielno 84-208
20	Brzysko-Rol sp. z o.o. Przedsiębiorstwo Rolno-Przetwórcze	kujawsko- pomorskie	88-400 Brzyskorzyszewko
21	Catering Jarosław Bruś	kujawsko- pomorskie	86-100 Świecie, ul. Słowackiego 2a
22	Centrum Hipiki Jaszkowo	wielkopolskie	Jaszkowo 16, 63-112 Brodnica
23	Centrum Ogrodnicze ogród śląski Antoni Żurek	śląskie	42-622 Świerklaniec, ul. Tarnogórska 25
24	Cukiernia Kuczora	wielkopolskie	ul. Grunwaldzka 17, 62-300 Września
25	Cukiernia Sowa Sp. Jawna	kujawsko- pomorskie	ul. Ks. Schulza 3, 85-315 Bydgoszcz
26	Cukiernia Staropolska	lubelskie	al. Raclawickie 7, 20-059 Lublin
27	Dworek New Restaurant	śląskie	43-300 Bielsko-Biała, ul. Żywiecka 193
28	EKO-FARM GOSPODARSTWO EKOTURYSTYCZNE	dolnośląskie	ul. TYROLSKA 9, 58-564 SOSNÓWKA
29	Elektrownia Biogazowa "Borzęciczki " Sp. z o.o.	wielkopolskie	Borzęciczki 29 a, 63-720 Koźmin Wlkp.
30	Fundacja Polska Farma Ekologiczna	pomorskie	ul. Pałacowa 86,

	"Ecofarm"		83-330 Małkowo
31	Fundacja Powiatu Mogileńskiego	kujawsko-pomorskie	88 – 330 Gębice, Bielice 20
32	Gospodarstwo Agroturystyczne "Bałowski Dworek" Rafał i Edyta Maziarscy	świętokrzyskie	Okól 161, 27-423 Bałtów
33	GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE "ZAKĄTEK POD GRUSZĄ" HANNA I MARTA KRYBUS	zachodniopomorskie	KOMORY 7, 76-037 BĘDZINO
34	Gospodarstwo Agroturystyczne Agnieszka Szymczyk	świętokrzyskie	ul.1go Maja 37, 29-120 Kluczewsko
35	Gospodarstwo Rolne Agroturystyczno-Ekologiczne	świętokrzyskie	Łachów 30, 29-100 Włoszczowa
36	Gospodarstwo rolne Beata i Piotr Stachowicz	mazowieckie	08-200 Łosice, Rudnik 31/2
37	Gospodarstwo Rolne Dariusz Szymański	lubelskie	Wólka Czulczycka 35, 22-106 Czulczyce
38	Gospodarstwo Rolne Grzegorz Glinkowski	wielkopolskie	62-050 Dymaczewo Stare, ul. Bajera 51
39	Gospodarstwo Rolne Grzegorz Kietliński	wielkopolskie	ul. Długa 3, 62-604 Kościelec
40	Gospodarstwo Rolne Jacek Klimza	śląskie	Łagiewniki Wielkie Pawonków 42-772
41	Gospodarstwo Rolne Jan Suda	śląskie	ul. Główna 18, 44-187 Wielowieś
42	Gospodarstwo Rolne Kołodziejki Roman	mazowieckie	Dziedzice 3, 09-230 Bielsk
43	Gospodarstwo rolne Marka Twarowskiego	podlaskie	Miodusy Dworaki 25, 17-322 Perlejewo
44	Gospodarstwo Rolne Mieczysław Milewski	świętokrzyskie	Boczkowice, gm. Książ Wielki
45	Gospodarstwo Rolne Paweł Goździor	wielkopolskie	Stawnica 21, 77 - 400 Złotów
46	Gospodarstwo Rolne Paweł Niemiec	dolnośląskie	Stary Wołów, 56-100 Wołów
47	Gospodarstwo Rolne Sp. z o.o.	wielkopolskie	Bronów 36, 63-300 Pleszew
48	Gospodarstwo Rolne Stanisław Gawron	świętokrzyskie	ul. Partyzantów 69, 29-100 Włoszczowa

49	Gospodarstwo Rolne Szumiał Krzysztof	świętokrzyskie	Strażacka 19, 29-130 Chlevice
50	Gospodarstwo Rolne Zygmunt Cichoń	warmińsko- mazurskie	Bałoszyce 26, 14-240 Susz
51	Gospodarstwo Szkółkarskie Anna i Tadeusz Jarosz	podkarpackie	ul. Żywiczna 2, 35-232 Rzeszów
52	Gospodarstwo Szkółkarskie Słowińscy	wielkopolskie	Łąd 48, 62-406 Łądek
53	GPM Cieszymowo sp. z o.o.	kujawsko- pomorskie	ul. Dworcowa 40, 86-320 Łasin
54	GrandHotel Tiffi	warmińsko- mazurskie	14-200 Hawa, ul. Dąbrowskiego 9
55	Grupa Oregano sc.	pomorskie	ul. Marynarki Polskiej 177, 80-958 Gdańsk
56	HBT AGROMARKET	śląskie	Armii Ludowej 76, 42-425 Kroczyce
57	Helbuk Usługi Ogrodnicze Bogusław Helios	śląskie	43-211 Piasek, Katowicka 50
58	Hortulus Dobrzyca	zachodniopomorskie	Dobrzyca 76, 76-038 Dobrzyca
59	Hotel Cztery Pory Roku	pomorskie	Spacerowa 28, 83-010 Straszyn
60	Hotel Bukowy Park	dolnośląskie	ul. Parkowa 11, 57-320 Polanica-Zdrój
61	Hotel Faltom Tomasz Falkowski	pomorskie	84-230 Gdynia/Rumia, ul. Grunwaldzka 7
62	Hotel Gołębiwski	podlaskie	15-064 Białystok, ul. Pałacowa 7
63	Hotel IBIS w Redzie	pomorskie	84- 240 REDA, ul Pucka 10b
64	HOTEL KONGRESOWY - Business & SPA	świętokrzyskie	25-323 Kielce, Al. Solidarności 34
65	Hotel Korona	lubelskie	Zembrzyce Tereszyńskie 97A, 20-515 Lublin
66	Hotel Nowodwory	podlaskie	ul. Pałacowa 7, 18-230 Ciechanowiec
67	HOTEL PAŁAC ŁOMNICA	dolnośląskie	ul. Karpnicka 3, Łomnica, 58-508 Jelenia Góra

68	Hotel Pietrak Trzemeszno	wielkopolskie	62-240 Trzemeszno, ul. Foluska 4
69	HOTEL POLSKI	podkarpackie	39-300 Mielec, ul. Biernackiego 12
70	Hotel Rezydencja	śląskie	Stara 1, 41-940 Piekary Śląskie
71	Hydrosolar Sp. z o.o. Małopolska Spółka Komandytowa	małopolskie	Stoczniewców 5, 30-709 Kraków
72	Iglaki w Ogrodzie	mazowieckie	96-111 Kowiesy, Zawady 8
73	ILLUT Berlin -Brandenburg	Niemcy	144641 Paulinenaue, Prof. - Mitscherlich-Allee
74	Indywidualne Gospodarstwo Rolne Alina Gorgoń	świętokrzyskie	28-530 Skalbmierz, Topola 203
75	Joanna Marzec	małopolskie	Wola Batorska 315, 32-007 Zabierzów Bocheński
76	Karczma Kujawska	kujawsko- pomorskie	88-100 Inowrocław, Cieślin 8B
77	Klub Prowincja	lubuskie	ul.1-go Maja 1, 69-100 Słubice
78	Kombinat Rolny Kietrz	opolskie	ul. Zatorze 2, 48-130 Kietrz
79	Korzeniewscy Henryk Korzeniewski	wielkopolskie	Traugutta 38, 63-300 Pleszew
80	KREDENS GAJ Sp. z o.o.	dolnośląskie	ul. Marszowicka 12, 55-355 Wrocław Wilkszyn
81	Kutnowska Hodowla Buraka Cukrowego	wielkopolskie	Straszków, 62-650 Kłodawa
82	La Mirage	wielkopolskie	Gorzykowo 65, 62-230 Witkowa
83	LA TERRAZZA Hotel & RISTORANTE	mazowieckie	05-600 Grójec, ul. C.K. Norwida 2/4,
84	Mikoszewo Barcelona	pomorskie	82-103 Mikoszewo, ul. Bursztynowa 10
85	Niwa Hodowla Roślin Jagodowych	dolnośląskie	33-386 Podegrodzie, Brzezna 565
86	Ogrody Kijewicz	mazowieckie	Andrzeja Struga 72, 26-600 Radom

87	Ogród Dendrologiczny Samorządowy Zakład Budżetowy w Przelewicach	zachodniopomorskie	Przelewice 17, 74 - 210 Przelewice
88	OŚRODEK HODOWLI ZARODOWEJ OSIECINY Sp. z o.o.	kujawsko-pomorskie	88-220 Osiećciny ul. Włocławska 2
89	PAGRO Sp. z o.o. Gospodarstwo Rolno-Nasienne Pągów	opolskie	Dworska 4, 46-113 Pągów
90	Pałac Baborówko	wielkopolskie	Baborówko, ul. Parkowa 1, 64-500 Szamotuły
91	PARK-M Sp. z o.o.	małopolskie	33-340 Stary Sącz, Piaski 12
92	PBH Katarzyna Oczkowska	mazowieckie	ul. Stanisława Duboisa 23, 07-300 Ostrów Mazowiecka
93	PBM Południe Tour Sp. z o.o. Hotel Perła Południa	małopolskie	33-343 Rytro, Rytro 380
94	PHU EUROPA Sp. Jawna	lubuskie	ul. Jedności Robotniczej 1, 69-100 Słubice
95	PHU Perkoz Brodnica	kujawsko-pomorskie	ul. Sikorskiego 19a, 87-300 Brodnica
96	PPH Ferma-Pol Zalesie sp. z o. o.	opolskie	Zalesie, 46-146 Domaszowice
97	PPU Zieleń Gdańsk	pomorskie	ul. Partyzantów 76, 80-254 Gdańsk
98	PPUH Demarol-Zielonki	świętokrzyskie	Zielonki 2B, 28-131 Solec Zdrój
99	Przedsiębiorstwo Rolno- Usługowe Pa-ROL Sp. z o.o.	wielkopolskie	Parzęczewo 11, 64-061 Parzęczewo
100	R.Twining and Company Sp. z o.o.	wielkopolskie	ul. Rabowicka 29/31, 62-020 Swarzędz
101	RESTAURACJA ARUANA	mazowieckie	ul. Czesława Miłosza 14a, 05-140 Serock
102	Restauracja i Hotel Amazonka	świętokrzyskie	Zawada Pilicka
103	Restauracja Kasztelanka	łódzkie	ul. Wojska Polskiego 5 , 98-200 Sieradz
104	Restauracja Park Smaków	dolnośląskie	Dolnośląski Park Technologiczny, ul. Szczawieńska 2, 58-310 Szczawno Zdrój
105	Restauracja Piwniczka (PHU Małgorzata	pomorskie	82-200 Malbork,

	Osuchowska)		Urocz 5
106	Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne "Figa" Waldemar i Tomasz Maziejuk	podkarpackie	Mszana 44/2, 38-454 Tylawa
107	Rolnicza Spółdzielnia Produkcyjna Pszczyna Brzeźce	śląskie	ul. Łączna 8, 43-200 Pszczyna
108	Sadowniczy zakład doświadczalny w Brzeznej	małopolskie	33-386 Podegrodzie, Brzezna 1
109	Sala bankietowa CAMELIA Żmuda Spółka Jawna	świętokrzyskie	29-130 Moskorzew, Lubachowy 68
110	SaMASZ sp. z o.o	podlaskie	ul. Trawiasta 15, 15-161 Białystok
111	Sanatorium Marta	zachodniopomorskie	78-320 Polczyn Zdrój, ul. Zdrojowa 1/2
112	SemCo SGNiP Krystyna Just	wielkopolskie	ul. Spacerowa 75, Śmiłowo, 64-500 Szamotuły
113	Specjalistyczne Gospodarstwo Rolne	małopolskie	Pieczonogi 24, 32-109 Palecznica
114	Spółdzielnia Produkcji Rolnej w Miesiączkowie	kujawsko- pomorskie	87-320 Górzno, Miesiączkowo 83L
115	Stacja Doświadczalna Oceny Odmian w Krzyżewie	podlaskie	Krzyżewo 26, 18-218 Sokoly
116	Stowarzyszenie "Wspólnota Polska" Dom Polonii w Pułtusk	mazowieckie	06-100 Pułtusk, Szkołna 11
117	Stowarzyszenie Edukacji dla Rolnictwa	pomorskie	Bolesławowo 15, 83-250 Skarszewy
118	Stowarzyszenie EkoGołdkowo przy Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. J. Dziubińskiej w Gołdkowie	mazowieckie	Gołdkowo 41 G, 06-120 Winnica
119	Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Gminy Bałtów "Bałt"	świętokrzyskie	Bałtów 55, 27-423 Bałtów
120	SUNTECH Łukasz Łukasik	wielkopolskie	63-230 Witaszyce, Zakrzew 91b
121	Szkółka Drzew i Krzewów Ozdobnych Nowacki Krzysztof	kujawsko- pomorskie	88-230 Piotrków Kuj, ul. Strażacka 13
122	Szkółka Drzew i Krzewów Płocha	dolnośląskie	67-200 Głogów, ul. Okrężna 79a/Dalków 53
123	Szkółka Krzewów Ozdobnych Józef Słota	świętokrzyskie	ul. Oleśnicka 20a, 28-133 Pacanów

124	Szkółka Roślin Ozdobnych im. A. Wiatr	opolskie	Gadzowice 51, 48-100 Głubczyce
125	Szkółka Roślin Ozdobnych Katarzyna Radzis	warmińsko- mazurskie	Prętki 9, 14-500 Braniewo
126	Szkółkarstwo Owocowo-Ozdobne "Niedźwiedź"	kujawsko- pomorskie	Stary Dwór 84, 86-010 Koronowo
127	Top Farms	opolskie	ul. B. Chrobrego 23, 48-100 Głubczyce
128	TORSEED – Przedsiębiorstwo Nasiennictwa Ogrodniczego i Szkółkarstwa S.A. w Toruniu	zachodniopomorskie	Biesiekierz 22, 76-039 Biesiekierz
129	Twój Ogród	pomorskie	ul. Broniewskiego 27/14, 84-200 Wejherowo
130	Upałty Rol sp. zo.o.	warmińsko- mazurskie	Upałty Małe 7a, 11-500 Giżycko
131	Urządzenie i Utrzymanie zieleni Andrzej Kiliańczyk	łódzkie	97-400 Bełchatów, ul. Mielczarskiego 11
132	Usługi Gastronomiczne Restauracja Gawda Halina Gawda	zachodniopomorskie	69-100 Słubice, ul. Nocznickiego 6
133	Virtus Sun Sp. z o.o	kujawsko- pomorskie	ul. Lipnowska 27, 87-100 Toruń
134	VITROFLORA Grupa Producentów spółka z o.o.	kujawsko- pomorskie	Trzęsacz 25, 86-022 Dobrcz
135	W. Legutko Przedsiębiorstwo Hodowlano- Nasienne Sp. z o.o.	wielkopolskie	63-930 Jutrosin, Nad Stawem 1F
136	Wielkopolskie Centrum Hodowli i Rozrodu Zwierząt filia w Kościelcu	wielkopolskie	ul. Konińska 10, 62-604 Kościelec
137	Winnica Jasiel - Elwira & Wiktor Szpak	podkarpackie	Jareniówka 163, 38-200 Jasło
138	Wytwórnia Artykułów Spożywczych ALMAR, Marek Czajkowski	lubuskie	ul. Żagańska 88, 68-200 Żary
139	Zajazd Europa Adrian Kubaj	mazowieckie	ul. Borki Wyrki 74 08-106 Zbuczyn
140	Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego	kujawsko- pomorskie	ul. Startowa 2, 85-744 Bydgoszcz
141	Zakład Piekarniczy Jerzy Kapeliński Waldemar Zimny	kujawsko- pomorskie	ul. Hanny Sawickiej 2, 87-880 Brześć Kujawski
142	Zakłady Mleczarskie Turek Zakład w Głubczycach	opolskie	ul. Raciborska 36, 48-100 Głubczyce
143	Zielona Dolina - Iwona i Eugeniusz Wiśniewscy	podlaskie	16-100 Sokółka,

		kolonia Kuryły 3
144 Zielone Ogrody Wojciech Fisz	dolnośląskie	Grochowice 103, 67-240 Kotła

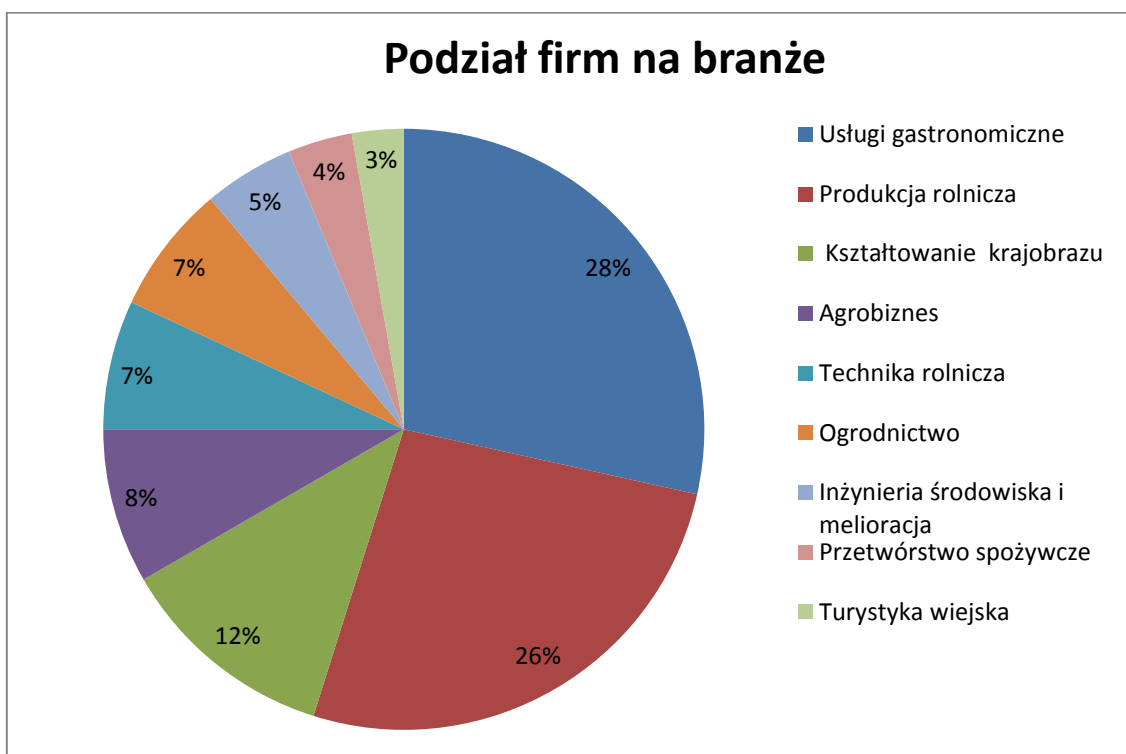
Tab. 2 Wykaz przedsiębiorstw biorących udział w projekcie.

Zgodnie z definicją jaką przyjął Ośrodek Rozwoju Edukacji na potrzeby konkursu nr 1/POKL/3.4.3/2011, w ramach którego został wyłoniony projekt, pod pojęciem przedsiębiorstwa rozumiano „wszystkich potencjalnych pracodawców, którzy mogli zatrudnić absolwentów szkół zawodowych poszczególnych zawodów”. Ze względu na to, że zasady konkursu nie wprowadzały ograniczeń co do zawodów, w których kształcili nauczyciele mogący brać udział w projekcie, praktyki mogły być organizowane również w urzędach, szpitalach, hospicjach, gospodarstwach rolnych, agroturystycznych itp.⁵

Mając powyższe na uwadze realizatorzy projektu nawiązywali współpracę z podmiotami o profilu lub rodzaju działalności, świadczonych usług/produkcji/badań odpowiadającej specyfice zawodu, w którym kształcili uczestnicy/czki projektu.

Analizując branże przedsiębiorstw przyjmujących uczestników/czki na praktyki należy stwierdzić, iż zdecydowana większość funkcjonowała w branży usług gastronomicznych 28%, następnie 26% w branży produkcji rolniczej, 12 % kształtowania obrazu, 8% w agrobiznesie, 7% technice rolniczej, 7% ogrodnictwie, 5% inżynierii środowiska i melioracji, 4% przetwórstwie spożywczym. Z przedstawionych danych wynika, że podział firm w których odbywały się praktyki dla nauczycieli był adekwatny do paryetetów branżowych wg. kształcenia prowadzonego przez nauczycieli:

⁵ Źródło: Ośrodek Rozwoju Edukacji - Dokumentacja konkursowa dla konkursu otwartego nr 1/POKL/3.4.3/2011, lipiec 2011 r. str. 4



Rys.9 . Podział firm na branże

3.6 Program Doskonalenia Zawodowego Nauczycieli w Przedsiębiorstwach:

Jednym z celów szczegółowych projektu było wypracowanie we współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami nowych rozwiązań programowych w zakresie aktualizacji praktycznych kompetencji nauczycieli/lek przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu. Realizacja projektu przyczyniła się do osiągnięcia założonego celu, gdyż wypracowane programy praktyk dla branż objętych projektem zawarte w dokumencie zbiorczym pt. „*Program Doskonalenia Zawodowego Nauczycieli w Przedsiębiorstwach*” przyczyniły się do zaktualizowania kompetencji nauczycieli, stanowiąc nową jakość w ich doskonaleniu zawodowym.

Na konferencji inicjującej realizację projektu, która miała miejsce 19 kwietnia 2012 r. w Centralnej Bibliotece Rolniczej przy Krakowskim Przedmieściu 66 w Warszawie, zostały przedstawione założenia programu doskonalenia nauczycieli szkół rolniczych. Celem spotkania była konsultacja założeń nie tylko z bezpośrednimi odbiorcami projektu (nauczyciele i dyrektorzy szkół), lecz również z przedstawicielami przedsiębiorców. Stąd w konferencji wzięli udział reprezentanci szkół rolniczych, przedsiębiorcy z branż

objętych realizacją projektu, przedstawiciele organizacji rolniczych oraz Ministerstwa Edukacji Narodowej.

Konferencję otworzył Dyrektor Pionu Projektów Sektorowych COMBIDATA Poland sp. z o.o p.Bohdan Gotkiewicz wskazując cel i istotne kwestie do omówienia i wypracowania w ramach spotkania. Następnie wystąpił Wiceminister Edukacji Narodowej p. Tadeusz Sławecki, który m.in. przybliżył zebrany problematykę szkolnictwa zawodowego w Polsce.

W kolejnym wystąpieniu Prezes Krajowego Związku Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych p.Władysław Serafin przedstawił sytuację i wymogi współczesnego rolnictwa, także w aspekcie konieczności kształcenia przyszłych kadr uwzględniającego innowacje, rozwój technologiczny i organizacyjny w branżach rolniczych.

Założenia programu praktycznego doskonalenia uczestników w ramach projektu oraz zakres i cele projektu przedstawiła Zastępca Dyrektora Pionu Projektów Sektorowych COMBIDATA Poland Sp. z o.o. p.Agnieszka Lipiec-Szeszko.

Poniżej przedstawione zostały wybrane zdjęcia ze spotkania:



Wystąpienie Dyrektora Pionu Projektów Sektorowych COMBIDATA Poland sp. z o.o p. Bohdana Gotkiewicza



Wystąpienie Wiceministra Edukacji Narodowej p. Tadeusza Sławeckiego



Wystąpienie Prezesa Krajowego Związku Rolników, Kółek i Organizacji Rolniczych p. Władysława Serafina



**Wystąpienie Zastępcy Dyrektora Pionu Projektów Sektorowych
COMBIDATA Poland Sp. z o.o. p.Agnieszki Lipiec-Szeszko**



**Uczestnicy Konferencji inicjującej projekt- konsultacje założeń „Programu Doskonalenia
Zawodowego Nauczycieli w Przedsiębiorstwach” z przedstawicielami szkół zawodowych i przedsiębiorstw
- Warszawa 19.04.2012 r.**

W trakcie konferencji skonsultowano założenia programowe, co pozwoliło w oparciu o zebrane wnioski opracować dziesięć programów praktyk do każdego z 10 obszarów kształcenia zakładające 2-tygodniowe pobyty w przedsiębiorstwach, które zostały ujęte w „*Programie Doskonalenia Zawodowego Nauczycieli/lek w Przedsiębiorstwach*”.

Ponadto na „*Program*” składały się następujące dodatkowe moduły :

1. **Warsztaty przygotowujące do praktyk** – które miały za zadanie przygotowanie uczestników do efektywnego wykorzystania czasu w trakcie praktyk w zakładach pracy. Założeniem warsztatów było m.in. zapoznanie uczestników z aktualnymi, nowoczesnymi technologiami stosowanymi w branżach objętych projektem, wpływem technologii na organizację pracy, wymaganiami dotyczącymi umiejętności praktycznych oraz wiedzy merytorycznej pracowników pracujących w przedsiębiorstwach, przekazanie praktycznych informacji w zakresie tematyki dotyczącej aktualnych trendów, technik, technologii stosowanych w przedsiębiorstwach sektora rolniczego oraz specjalistycznej wiedzy w tym zasad bhp niezbędnej do efektywnej realizacji praktyk w nowoczesnych przedsiębiorstwach, umożliwiającej maksymalne skrócenie wstępnej zapoznawczej części praktyk na rzecz części praktycznej.
2. **Wsparcie praktycznego kształcenia na portalu projektu** – zawierającego zasoby multimedialne oraz materiały niezbędne do procesu doskonalenia nauczycieli/ek
3. **Wyjazdy studyjne za granicę** – celem zapoznania z rozwiązaniami stosowanymi w krajach Unii Europejskiej, wymianę doświadczeń oraz nawiązanie współpracy szkół z przedsiębiorstwami zagranicznymi

W celu wypracowania jak najlepszego Programu Doskonalenia Zawodowego Nauczycieli w Przedsiębiorstwach, gwarantującego efekty również po zakończeniu realizacji projektu, zrealizowano dodatkowo dwa spotkania panelowe z udziałem przedstawicieli szkół rolniczych, metodyków, organizacji rolniczych oraz przedstawicieli przedsiębiorstw, w których realizowane były praktyki.

Pierwsze spotkanie, które odbyło się w terminach 17 -18 października 2013 r. w Villi Flaming w Sopocie miało na celu ocenę dotychczasowej realizacji praktyk w przedsiębiorstwach oraz analizę oczekiwań i zainteresowań uczestników/czek projektu przeprowadzoną w oparciu o ankiety ewaluacyjne wypełniane przez uczestników/czki praktyk oraz arkusze obserwacji praktyk wypełniane przez opiekunów. Przedstawiono również wstępne propozycje zmian programów praktyk. Zaprezentowano najciekawsze relacje z realizacji z pierwszej edycji praktyk w przedsiębiorstwach przesłane

przez uczestników/czek. Na temat realizowanych w ich firmach praktyk wypowiadali się również obecni na spotkaniu przedsiębiorcy. Spotkanie panelowe zakończyła dyskusja, podczas, której wyprowadzano wnioski na temat zrealizowanych dotychczas praktyk.

W dwudniowym panelu dyskusyjnym wzięło udział 22 przedstawiciele szkół biorących udział w projekcie – dyrektorów, nauczycieli oraz kierowników kształcenia praktycznego. W spotkaniu wzięli również udział przedstawiciele przedsiębiorstw, w których realizowane były praktyki ACROCONA z Piaseczna, AUTOMAEKO, Hortulus w Dobrzycy, Hotelu Cztery Pory Roku w Straszynie, PPU Zieleń sp. z o.o w Gdańsku, Park Smaków Szczawno Zdrój, Virtus Sun. W spotkaniu uczestniczyli również zaproszeni goście m.in.: p. Kazimierz Sumiński - Dyrektor Departamentu Rolnictwa Pomorskiego Urzędu Marszałkowskiego, p. Teresa Szakiel reprezentująca Departament Edukacji i Sportu Pomorskiego Urzędu Marszałkowskiego, p. Aleksander Mach – Dyrektor Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego, p. Krzysztof Pałkowski – Zastępca Dyrektora Pomorskiego Ośrodka Doradztwa Rolniczego.

Poniżej przedstawione zostały wybrane zdjęcia ze spotkania:



Uczestnicy spotkania panelowego 17 -18 października 2013 r. w Sopocie



Praca w grupach podczas spotkania panelowego 17 -18 października 2013 r. w Sopocie

W dniach 10-11 kwietnia 2014r. w Hotelu Gdynia miało miejsce drugie spotkanie panelowe na temat doskonalenia programów praktyk. Do udziału w spotkaniu zaproszono dyrektorów i nauczycieli ze szkół oraz przedstawicieli przedsiębiorstw uczestniczących w projekcie.

Zaproszenie na spotkanie przyjął również Wiceminister Rolnictwa p. Kazimierz Plocke, który przedstawił ocenę sytuacji szkół rolniczych w Polsce i rekomendowanych rozwiązań w aspekcie wzmocnienia współpracy szkół z przedsiębiorstwami i ukierunkowania kształcenia zawodowego adekwatnie do trendów rozwoju branż rolniczych w najbliższych latach. W tym kontekście Pan Minister przedstawił perspektywy rozwoju sektorów rolniczych wynikające z członkostwa Polski w Unii Europejskiej i możliwości wykorzystania środków pochodzących z Funduszy Strukturalnych. Zebrani goście skierowali do Pana Ministra pytania dotyczące sytuacji szkolnictwa rolniczego i zasygnalizowali problemy, z którymi się borykają szkoły m.in. w zakresie przeprowadzania egzaminów zawodowych.

W dwudniowej dyskusji uczestniczyły 42 osoby, w tym 32 przedstawiciele/lek szkół zawodowych i 6 przedstawicieli przedsiębiorstw. Zebranych zaprezentowano dotychczasowy przebieg realizacji programu doskonalenia w ramach projektu oraz przedstawione zostały

najciekawsze prezentacje – relacje z przebiegu praktyk w przedsiębiorstwach. W trakcie spotkania przeprowadzono dyskusję nad udoskonaleniem programu doskonalenia w projekcie. Uczestnicy/czki pracowali/ły w podgrupach analizując programy praktyk z zastosowaniem analizy SWOT oraz odpowiadając na pytania przekazane przez moderatorów, po czym każda z grup zaprezentowała wyniki swoich prac. Wyniki dyskusji przedstawiono poniżej:

SILNE STRONY PROGRAMU:

1. Dostosowanie przedsiębiorstw, w których realizowane są praktyki do kierunków nauczanych przez uczestników/czki praktyk.
2. Elastyczność harmonogramów praktyk.
3. Dobra organizacja i właściwe przygotowanie praktyk.
4. Duża elastyczność przy doborze terminu i miejsca realizacji praktyk, dobra lokalizacja praktyk
5. Trafny dobór firm przyjmujących konkretnych praktykantów.
6. Możliwość nawiązywania kontaktów pomiędzy pracodawcami a szkołami (dalszej współpracy).
7. Wykorzystywanie umiejętności zdobytych podczas praktyk w pracy z uczniami, możliwość przekazywania zaktualizowanej wiedzy praktycznej uczniom.
8. Cenna dla nauczycieli/lek i instruktorów przedmiotów zawodowych możliwość skonfrontowania wiedzy przekazywanej uczniom z rzeczywistymi warunkami zakładu pracy.
9. Możliwość poznania specyfiki pracy na różnych stanowiskach w obrębie przedsiębiorstwa, a tym samym spojrzenie na stosowane rozwiązania, techniki i technologie pod zróżnicowanym kątem.
10. Zaangażowanie zarówno opiekunów jak i uczestników/ czek praktyk pozwalające na optymalne wykorzystanie czasu.
11. Zalety komunikacji on line oraz wykorzystywania aplikacji internetowej (rozbudowany portal projektu).
12. Właściwe wsparcie organizacyjne (zakwaterowanie, wyżywienie, zwrot kosztów dojazdu, bieżący kontakt telefoniczny i mailowy z uczestnikami).

SŁABE STRONY PROGRAMU:

1. Sezonowość praktyk wynikająca ze specyfiki produkcji w branżach rolniczych (trudności w zsynchronizowaniu możliwości niektórych przedsiębiorstw z oczekiwaniami uczestników/czek związanymi ze specyfiką harmonogramu roku szkolnego).
2. Utrudnienia logistyczne (lokalizacja przedsiębiorstw / gospodarstw rolniczych często w miejscach słabo skomunikowanych).
3. Ryzyko zakłóceń w normalnym funkcjonowaniu firmy spowodowanych realizacją praktyk. Konieczność organizacji praktyk w sposób możliwie niezakłócający pracę w przedsiębiorstwie / gospodarstwie.
4. Trudności zewnętrzne wynikające z braku rozporządzeń i aktów prawnych.

SZANSE I MOŻLIWOŚCI:

1. Podniesienie kwalifikacji nauczycieli/lek, zdobycie cennego doświadczenia, praktyczne poznanie i możliwość wykorzystania w dydaktyce nabytej wiedzy dot. nowoczesnych technologii i rozwiązań stosowanych w nauczanej branży.
2. Lepsze przystosowanie uczniów do wejścia na rynek pracy dzięki poznaniu przez nauczycieli/lki oczekiwań przedsiębiorstw i wymogów stawianych przed absolwentami.
3. Wpływ udziału w praktykach na modyfikację programów nauczania w szkołach.
4. Możliwość poznania nowych przedsiębiorstw i nawiązania współpracy szkół z przedsiębiorstwami.
5. Możliwość wielostronnego wykorzystania współpracy szkół i przedsiębiorstw (np. przyszłe praktyki dla uczniów, dni otwarte, przekazywanie zbędnego, niewykorzystywanego już przez firmy sprzętu do szkół).
6. Wykorzystywanie bazy wiedzy dostępnej na portalu projektu, stałe poszerzanie ww. bazy o nowości z branż rolniczych, ciekawe materiały itp. (propozycja dla osób zaangażowanych w realizację projektu: ekspertów, trenerów, opiekunów praktyk, uczestników/czek).
7. Docelowo – szansa na prawdziwe praktyczne nauczanie, wskazanie potrzeby rozbudowy bazy warsztatowej, laboratoryjnej, branżowej.
8. Wskazanie szkołom poszukiwanych na rynku kierunków kształcenia (poszukiwanych na współczesnym rynku pracy zawodów).

9. Możliwość wypromowania firm, które działają w danej branży i dają możliwość realizowania u nich praktyk, a później znalezienia zatrudnienia (pokazanie uczniom/uczennicom sensu uczenia się) .

ZAGROŻENIA/RYZYKA:

1. Wpływ warunków zewnętrznych, niezależnych od organizatorów na możliwość realizacji programu praktyk – np. zła pogoda, brak klientów w przedsiębiorstwach itp.
2. Zagrożenie jakości realizowanych praktyk w przypadku zbyt dużej ilości praktykantów uczestniczących w tym samym czasie w praktykach w danej firmie.
3. Potencjalne ryzyko braku zainteresowania praktykami osób na nie kierowanych („czynnik ludzki”).

WNIOSKI I REKOMENDACJE:

1. Zamieszczenie na portalu projektu informacji o możliwości realizacji praktyk w okresie zimowym (przedsiębiorstwa rolnicze, których działalność nie podlega w silnym stopniu sezonowości)
2. Zamieszczenie na portalu mapy z rozkładem przedsiębiorstw wg województw – ułatwienie wyboru przedsiębiorstw zlokalizowanych w rejonie szkół, w których pracują uczestnicy/czki
3. Zachęcenie osób zaangażowanych w projekt (uczestnicy/czki, opiekunowie praktyk, eksperci) do uczestnictwa we wzbogacaniu zasobów bazy wiedzy na portalu – poszerzenie przydatnej w kształceniu praktycznym bazy wiedzy na portalu.
4. Przekazanie uczestnikom celu i zakresu koniecznych do przygotowania po pierwszym tygodniu praktyk prezentacji multimedialnych

Poniżej przedstawione zostały wybrane zdjęcia ze spotkania:



Wystąpienie Wiceministra Rolnictwa p. Kazimierza Plocke na Spotkaniu panelowym w dniach 10-11 kwietnia 2014r. w Gdyni



Uczestnicy Spotkania panelowego w dniach 10-11 kwietnia 2014r. w Gdyni

W efekcie spotkań panelowych, w Programie Doskonalenia Zawodowego Nauczycieli nie zaistniała potrzeba dokonywania zmian stricte merytorycznych i metodycznych w założeniach programowych, gdyż w ocenie uczestników spotkań panelowych Program

Doskonalenia był optymalny i zapewniał maksymalne efekty. Wprowadzono jednakże zmiany organizacyjne, m.in. pozwalające uczestnikom/czkom projektu odbywać praktyki oraz wyjazdy studyjne w terminach niekolidujących z pracą nauczyciela, tj. w okresie feryjnym oraz wakacyjnym. Ponadto wyjaśniono cel i zakres koniecznych do przygotowania po pierwszym tygodniu praktyk prezentacji multimedialnych przez nauczycieli/ki podsumowujących zebrane informacje w trakcie wizyty w przedsiębiorstwach w aspekcie jego funkcjonowania, stosowanych rozwiązań, technologii itp. , które mają służyć :

- upowszechnieniu zdobytej przez nauczycieli/ki wiedzy,
- przekazywaniu zdobytych informacji również innym nauczycielom/kom nie biorącym udziału w projekcie
- wykorzystaniu prezentacji do pracy dydaktycznej z uczniami.

3.6.1 Warsztaty przygotowujące do praktyk

W trakcie realizacji projektu zrealizowano łącznie 15 edycji trzydniowych warsztatów przygotowujących do praktyk, w których udział wzięło łącznie 575 uczestników/czek projektu. Poniższa tabela przedstawia zrealizowane w ramach projektu warsztaty przygotowujące do praktyk:

Lp.	Data warsztatów	Miejsce przeprowadzenia warsztatów	Liczba uczestników warsztatów
1	2012-10-17 – 2012-10-19	Zespół ośrodków szkoleniowo-wypoczynkowych ZATOKA, ul. Emilii Plater 7/9/11, Sopot	46
2	2012-10-22 – 2012-10-24	Hotel Geovita w Zakopanem, ul. Wierchowa 4, Zakopane	49
3	2012-11-28 – 2012-11-30	COMBIDATA, ul. Tatrzańska 19, Sopot	27
4	2013-03-01 – 2013-03-03	Zespół Szkół Rolniczych Centrum Kształcenia Praktycznego w Bolesławowie, Bolesławowo 15, Skarszewy	40
5	2013-04-19 – 2013-04-21	COMBIDATA, ul. Żwirki i Wigury 15, Gdynia	39
6	2013-05-24 – 2013-05-26	COMBIDATA, ul. Żwirki i Wigury 15,	23

		Gdynia	
7	2013-06-07 – 2013-06-09	COMBIDATA, ul. Żwirki i Wigury 15, Gdynia	40
8	2013-09-13 – 2013-09-15	Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Jadwigi Dziubińskiej w Gołądkowie, Gołądkowo 41G, Winnica	45
9	2013-10-25 – 2013-10-27	COMBIDATA, ul. Żwirki i Wigury 15, Gdynia	32
10	2013-11-22 – 2013-11-24	COMBIDATA, ul. Żwirki i Wigury 15, Gdynia	53
11	2013-12-13 – 2013-12-15	Qubus Hotel Prestige, ul. Uniwersytecka 13, Katowice	30
12	2014-02-28 – 2012-03-20	COMBIDATA, ul. Żwirki i Wigury 15, Gdynia	60
13	2014-03-28 – 2014-03-30	COMBIDATA, ul. Francuska 35-37, Katowice	20
14	2014-10-03 – 2014-10-05	COMBIDATA, ul. Żwirki i Wigury 15, Gdynia	38
15	2014-10-24 – 2014-10-26	Hotel Katowice, Al. Korfantego 9, Katowice	33

Tab. 3. Zrealizowane warsztaty przygotowujące do praktyk zawodowych w przedsiębiorstwach.

Każda edycja warsztatów została podzielona na jednodniowe warsztaty podstawowe oraz dwudniowe warsztaty specjalistyczne. Dodatkowo, w ramach warsztatów specjalistycznych, uczestnicy/czki projektu sami wskazywali tematykę warsztatów, w których chcieli wziąć udział ostatniego dnia warsztatów.

Z uwagi na zdiagnozowane luki kompetencyjne nauczycieli/lek w zakresie nowoczesnych technik, technologii, metod stosowanych w kształconych przez nich zawodach, zorganizowano warsztaty prowadzone metodami aktywnymi i praktycznymi o następującej tematyce:

Nazwa warsztatu:		Tematyka:
WARSZTATY PODSTAWOWE		
Dzień pierwszy	Nowoczesne technologie w branżach rolniczych	<ul style="list-style-type: none"> Praktyczne przykłady zastosowania nowoczesnych technologii w branżach rolniczych.

		<ul style="list-style-type: none"> • Organizacja realizacji praktyk.
WARSZTATY SPECJALISTYCZNE		
Dzień drugi	Zarządzanie gospodarstwem rolniczym w tym z wykorzystaniem systemów informatycznych	<ul style="list-style-type: none"> • Zarządzanie gospodarstwem rolniczym. • Praktyczne stosowanie systemu informatycznego do zarządzania gospodarstwem rolniczym (np. Bitfarma, AgroPower): ćwiczenia z aplikacją, przykłady zastosowań systemów informatycznych we wspomaganie pracy przedsiębiorstw rolnych.
Dzień trzeci	Odnawialne Źródła Energii	<ul style="list-style-type: none"> • Odnawialne źródła energii. • Technologie odnawialnych źródeł energii i ich zastosowanie w przedsiębiorstwach rolniczych. • Odnawialne źródła energii produkcja biomasy. • Odnawialne źródła energii analiza kosztów i korzyści. • Odnawialne źródła energii przykłady zastosowania w przedsiębiorstwach.
	Praktyczne aspekty nowoczesnej produkcji ekologicznej	<ul style="list-style-type: none"> • Praktyczne aspekty produkcji ekologicznej. • Metody i technologie ekoprodukcji roślinnej. • Metody i technologie ekoprodukcji zwierzęcej. • Metody i technologie ekoprodukcji ogrodniczej. • Ekologiczne sposoby przechowywania i przetwarzania produktów. • Ochrona i nawożenie. • Dystrybucja i marketing ekoproduktów.

	<p>Praktyczne aspekty prowadzenia nowoczesnych przedsiębiorstw rolnych</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Praktyczne aspekty prowadzenia nowoczesnych przedsiębiorstw rolnych. • Ochrona środowiska w branżach rolnych i jej nowe technologie. • Nowoczesne technologie, sprzęt i narzędzia w produkcji rolno-spożywczej. • Rejestracja i certyfikacja w działalności przedsiębiorstw rolnych.
	<p>Praktyczne aspekty prowadzenia nowoczesnego gospodarstwa agroturystycznego</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Tworzenie nowoczesnego gospodarstwa agroturystycznego. • Funkcjonowanie gospodarstwa agroturystycznego. • Nowoczesne techniki, technologie i rozwiązania organizacyjne w prowadzeniu i organizacji pracy w gospodarstwie agroturystycznym. • Agroturystyka a ekologia.
	<p>Praktyczne aspekty nowoczesnego przetwórstwa rolnego i spożywczego</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Przetwórstwo rolne w tym nowoczesne techniki, technologie i rozwiązania organizacyjne w prowadzeniu i organizacji pracy w przetwórstwie rolnym. • Przetwórstwo spożywcze w tym nowoczesne techniki, technologie i rozwiązania organizacyjne w prowadzeniu i organizacji pracy w przetwórstwie spożywczym. • Przetwórstwo lokalne w tym nowoczesne techniki, technologie i rozwiązania organizacyjne w prowadzeniu i organizacji pracy w przetwórstwie lokalne. • Przetwórstwo wielkoprzemysłowe w tym nowoczesne techniki, technologie i rozwiązania organizacyjne w prowadzeniu i organizacji pracy. • Tworzenie lokalnych grup producenckich.
	<p>Nowoczesne trendy</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nowoczesne trendy i rozwiązania w usługach

	i rozwiązania w usługach gastronomicznych	gastronomicznych. <ul style="list-style-type: none"> • Kierunki rozwoju współczesnej gastronomii w Polsce. • Przykłady nowoczesnych rozwiązań technicznych i technologicznych stosowanych w kuchni. • Standardy produkcyjne HACCP w praktyce • Aktualne trendy w dekoracjach kulinarnych.
--	--	---

Tab. 4. Tematyka warsztatów przygotowujących do praktyk zawodowych w przedsiębiorstwach.

Warsztaty podstawowe miały za zadanie przygotować nauczycieli/lki – uczestników/czki praktyk do efektywnego wykorzystania czasu w trakcie praktyk w zakładach pracy. W trakcie warsztatów podstawowych nauczyciele/lki zostali zapoznani z nowoczesnymi technologiami w gospodarce rolnej, wpływem technologii na organizację pracy, wymaganiami dotyczącymi umiejętności praktycznych oraz wiedzy merytorycznej pracowników pracujących w przedsiębiorstwach sektora rolnego, stosujących nowoczesne technologie. Podczas warsztatów wskazywano również te obszary praktyk w przedsiębiorstwach, które mają istotny wpływ na nabycie nowych umiejętności przez nauczycieli.

I tak, w trakcie warsztatów podstawowych pt. „*Nowoczesne technologie w branżach rolniczych*” uczestnicy/czki zaznajomili się z zasadami funkcjonowania systemów pozycjonowania globalnego czy też systemów informacji przestrzennej. Co więcej, nauczyciele/lki poznali przykłady zastosowania tych technologii w rolnictwie, stosowanych m.in. do pomiaru pól, zabiegów agrotechnicznych, czy też analizowania map zasobności glebowych lub plonowania. Dodatkowo, zaznajomili się z wykorzystywanymi w uprawach zbóż, roślin czy też hodowli zwierząt rozwiązaniach technologicznych. Uczestnicy/czki warsztatów poznali zasady działania oraz możliwości wykorzystania w gospodarstwach rolnych automatycznych traktorów, ciągników gąsienicowych, kombajnów truskawkowych, robotów do usuwania odchodów zwierząt, samojezdnych platform sadowniczych, robotów udojowych w halach oraz aparatów do pomiaru soku komórkowego. W trakcie warsztatów podstawowych zaprezentowano również nowoczesne systemy nawożenia, sposoby pomiaru pęcznienia oraz zintegrowany system tuczu drobiu.



Warsztaty podstawowe przygotowujące do praktyk, 13 - 15 grudnia 2013 r., Katowice

Z kolei, **warsztaty specjalistyczne** miały za zadanie przygotować nauczycieli/lki – uczestników/czki praktyk do efektywnego wykorzystania czasu w trakcie praktyk w zakładach pracy poprzez m. in. praktyczne ćwiczenia w oparciu o dedykowany do przedsiębiorstw rolnych system informatyczny, analizę przypadków, praktyczne ćwiczenia i analizy z tematów dot. aktualnych trendów, technik, technologii stosowanych w przedsiębiorstwach sektora rolniczego. W trakcie warsztatów specjalistycznych została przekazana wiedza specjalistyczna, niezbędna do efektywnej realizacji praktyk w nowoczesnych przedsiębiorstwach, umożliwiająca maksymalne skrócenie wstępnej zapoznawczej części praktyk na rzecz części praktycznej.

Podczas warsztatu specjalistycznego **„Zarządzanie gospodarstwem rolniczym z wykorzystaniem systemów informatycznych”** - obowiązkowego dla każdego - uczestnicy/czki poznali specyfikę oraz zasady działania programów informatycznych, wspomagających zarządzanie przedsiębiorstwem rolnym, w tym rachunkowości. W trakcie warsztatów zapoznano się z programami informatycznymi do zarządzania produkcją roślin, hodowli zwierząt oraz zarządzania gospodarstwem rolnym, tworzenia agrobiznesplanów.

Uczestnicy pracowali na ww. programach, wykonując praktyczne ćwiczenia związane z codzienną pracą rolników:



Warsztaty specjalistyczne przygotowujące do praktyk, 13 - 15 grudnia 2013 r., Katowice



Warsztaty specjalistyczne przygotowujące do praktyk, 13 - 15 grudnia 2013 r., Katowice

Z kolei, uczestnicy/czki, którzy wzięli udział w warsztacie specjalistycznym pt. „*Odnawialne źródła energii*” zapoznali się z przykładami technologii OZE takimi jak: kolektory słoneczne, instalacje fotowoltaiczne, elektrownie wiatrowe, biogazownie, produkcja biomasy oraz pompy ciepła. Dodatkowo, poznali trendy rozwoju i sposoby wykorzystania odnawialnych źródeł energii w mikroinstalacjach w Polsce, sposoby analizy kosztów oraz przykłady zastosowania OZE w przedsiębiorstwach z branży rolniczej:



Warsztaty specjalistyczne przygotowujące do praktyk, 7-9 czerwca 2013r., Gdynia



Warsztaty specjalistyczne przygotowujące do praktyk, 19-21.04.2013r., Gdynia

Podczas warsztatów pt. „*Praktyczne aspekty nowoczesnej produkcji ekologicznej*” przedstawiono uczestnikom/czkom zasady rolnictwa ekologicznego stosowane w produkcji roślinnej i zwierzęcej, metody i technologie ekoprodukcji roślinnej oraz ogrodniczej, metody ochrony i nawożenia, a także zasady dystrybucji i marketingu ekoproduktów. Nauczyciele dowiedzieli się m.in. o możliwości wykorzystania mączek skalnych przy nawożeniu roślin, sposobach odchwaszczania roślin oraz usuwania stonki ziemniaczanej, a także uprawie zachowawczej, wolnostanowiskowej hodowli krów, zastosowaniu maszyn wiatrowych do ochrony roślin przed przymrozkami czy zasadach certyfikacji ekoproduktów.



Warsztaty specjalistyczne przygotowujące do praktyk, 01-03.03.2013, Bolesławowo



Warsztaty specjalistyczne przygotowujące do praktyk, 01-03.03.2013, Bolesławowo

Natomiast, uczestnicy warsztatu „*Praktyczne aspekty prowadzenia nowoczesnych przedsiębiorstw rolnych*” pozyskali praktyczną wiedzę dotyczącą zarządzania gospodarstwem rolnym, wykorzystania elementów marketingu w rolnictwie, zasadach rejestracji i certyfikacji gospodarstw rolnych oraz zastosowaniu nowoczesnych technologii, sprzętu i narzędzi w produkcji rolnej. W trakcie warsztatów poruszono zagadnienia upraw uproszczonych, agregowania upraw, sposobach automatyzacji prac w rolnictwie (np. wykorzystując roboty udojowe do dojenia krów, karmienia bydła oraz trzody chlewnej, produkcji drobiu) oraz ochrony roślin i ich wpływie na stan środowiska:



Warsztaty specjalistyczne przygotowujące do praktyk, 22-24.10.2012, Zakopane



Warsztaty specjalistyczne przygotowujące do praktyk, 22-24.10.2012, Zakopane

Kolejnymi warsztatami specjalistycznymi, które uczestnicy/czki mogli/ły wybrać były warsztaty pt. *„Praktyczne aspekty prowadzenia nowoczesnego gospodarstwa agroturystycznego”*. Podczas nich omówiono praktyczne aspekty tworzenia produktów turystycznych, gospodarstwa agroturystycznego czy też aktualne trendy w rozwoju agroturystyki. Przedstawiono również zasady funkcjonowania gospodarstwa

agroturystycznego na rynku, opracowania strategii marketingowej, kontroli jakości, wykorzystania OZE celem zwiększenia efektywności finansowej gospodarstwa agroturystycznego. Dodatkowym elementem warsztatu było omówienie aspektu wykorzystania ekologii w gospodarstwie agroturystycznym, ochrony środowiska oraz dobrych praktykach w prowadzeniu tego rodzaju gospodarstwa:



Warsztaty specjalistyczne przygotowujące do praktyk, 17-19.10.2012, Sopot

Z kolei, uczestnicy, którzy wzięli udział w warsztatach pt. ***„Praktyczne aspekty nowoczesnego przetwórstwa rolnego i spożywczego”*** zdobyli wiedzę o kierunkach rozwoju przetwórstwa rolno – spożywczego, uwarunkowaniach tworzenia lokalnych grup producenckich, zasadach przetwórstwa ekologicznego oraz sposobach utrzymania wysokiej jakości i bezpieczeństwa przetwarzanej żywności. Ponadto, pozyskali praktyczną wiedzę o nowoczesnych rozwiązaniach technologicznych stosowanych w przetwórstwie rolno – spożywczym (np. maszyny pakujące w technologii „fresh”, detektory metalu, automaty pakujące w saszetki, urządzenia do krojenia mięsa, zautomatyzowane linie produkcyjne do produkcji twarogu czy też skubania drobiu, roboty pakujące w słoiki):



Warsztaty specjalistyczne przygotowujące do praktyk, 01-03.03.2013, Bolesławowo

Ostatnim tematem warsztatów specjalistycznych, który uczestnicy/czki mogli/gły wybrać był temat „*Nowoczesne trendy i rozwiązania w usługach gastronomicznych*”. Podczas tych warsztatów przedstawiono kierunki rozwoju współczesnej gastronomii w Polsce, przykłady nowoczesnych rozwiązań technicznych i technologicznych stosowanych w kuchni oraz w lokalach gastronomicznych, standardy produkcyjne HACCP w praktyce oraz aktualne trendy w dekoracjach kulinarnych. Nauczyciele/lki poznali/ły zasady świadczenia usług cateringowych i prowadzenia restauracji typu „z j. ang. *fast casual dining*”, zasady rodzajów wykorzystywanych w branży gastronomicznej urządzeń chłodniczych (np. mroźnie, chłodnie szokowe), grzewczych (np. salamander elektrycznych), frytkownic, grilli i patelni elektrycznych oraz zmywarek. Uczestnicy/czki dowiedzieli się również o zastosowaniu w praktyce gastronomicznej zasad systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli, zwanego systemem HACCP⁶:

⁶ System HACCP jest to postępowanie mające na celu zapewnienie bezpieczeństwa żywności przez identyfikację i oszacowanie skali zagrożeń z punktu widzenia wymagań zdrowotnych żywności oraz ryzyka wystąpienia zagrożeń podczas przebiegu wszystkich etapów produkcji i obrotu żywnością produktami spożywczymi. Na podstawie art. 3 ust. 3 pkt. 41 ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia z dnia 27 września 2006 r. ([Dz. U. z 2006 r. Nr 171, poz. 1225](#)).



Warsztaty specjalistyczne przygotowujące do praktyk, 01-03.03.2013, Bolesławowo

Opisane powyżej warsztaty, ich charakter praktyczny oraz profesjonalizm osób prowadzących przyczynił się do dużego zainteresowania udziałem w projekcie nauczycieli/lek przedmiotów zawodowych oraz instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu, czym wspomniano we wcześniejszym podrozdziale.

Uczestnicy/czki niezwykle pochlebnie wypowiadali się o udziale w warsztatach, czego przykładem są wypowiedzi niektórych z nich:

„Uczestniczyłam w warsztatach 22-24.X.2012 w Zakopanem. Cele szkolenia były jasno określone. Sposób prowadzenia zajęć sprzyjał realizacji celów. Myślę, że cele szkolenia zostały osiągnięte. Poziom merytoryczny zajęć był wysoki. Tematyka zajęć ciekawa. W trakcie warsztatów zdobyłam wiedzę i umiejętności przydatne w realizacji zadań nauczycielskich. Szkolenia zawodowe umożliwiają również nawiązanie ciekawych kontaktów.”

**p. Iwona Krzyżanowska-Fuławka
Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy Im. Przyjaciół Dzieci w Szklarach Górnych**

„Moja opinia o warsztatach zorganizowanych w Sopocie w ramach projektu „Agro na 6-stkę” jest bardzo dobra. Poziom merytoryczny warsztatów był wysoki. Natomiast tematyka warsztatów była bardzo ciekawa i związana z najnowszymi technologiami zarówno w produkcji roślinnej jak i zwierzęcej. Warunki mieszkaniowe w hotelu były wręcz wyborne a wyżywienie smaczne pod każdym względem. Ważna też była sama organizacja tych warsztatów którą oceniam na szóstkę.”

p. Tomasz Liszewski
Zespół Szkół Nr 4 Rolnicze Centrum Kształcenia Ustawicznego w Walczu

„Z przyjemnością podzielę się wrażeniami z odbytych w październiku 2012 r. 3 dniowych warsztatów w ramach projektu: „AGRO na 6-stkę - Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” w Zakopanem. Szkolenie było zorganizowane profesjonalnie, prowadzone przez szkoleniowców w sposób interesujący i ciekawy. Otrzymane materiały szkoleniowe na temat "Nowoczesne technologie w branżach rolniczych", "Praktyczne aspekty produkcji ekologicznej", "Zarządzanie gospodarstwem rolniczym z wykorzystaniem systemów informatycznych" były bardzo ciekawe.”

p. Jolanta Pinczakowska
Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wincentego Witosa w Mokrzeszowie

„Jestem uczestniczką projektu Agro na 6-stkę, w życiu zawodowym jestem nauczycielem przedmiotów ekonomicznych a warsztaty dydaktyczne w Zakopanem wniosły wiele ciekawostek i nowości do mojego programu i metod nauczania w klasach o profilu rolniczym: szczególnie programy komputerowe w rolnictwie, OZE, oraz tematyka nowoczesnych technologii w rolnictwie.”

p. Iwona Antosz
Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Władysława Szafera w Głubczycach

„Warsztaty w ramach projektu „Agro na 6 -stkę” były dobrze zorganizowane. Warunki noclegowe o wysokim standardzie. Ciekawa była forma warsztatów dotycząca nowych technologii w rolnictwie. Praca w grupach dała możliwość opracowania tematu, a także umożliwiła wzajemne poznanie się i wymianę doświadczeń uczestników. Niezwykle ważne było wnioskowanie w grupie. Na wysokim poziomie oceniam zajęcia prowadzone z tematyki „Odnawialne źródła energii.”

p. Małgorzata Ambroży
Zespół Szkół Rolniczych w Grzybnie

„Pragnę podziękować za umożliwienie mi udziału w projekcie Agro na 6-stkę. Już po pierwszych warsztatach jestem pozytywnie zaskoczona profesjonalną organizacją. To duże przedsięwzięcie zorganizowane było na 6. Wykładowcy kompetentni z ciekawymi osobowościami nie tylko można było otrzymać wiedzę merytoryczną ale bardzo miło było obcować z ludźmi - pasjonatami w swoim fachu. Już nie mogę doczekać się następnej fazy projektu.”

p. Dorota Skorzycka
Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych w Głuchowie

„Serdecznie gratulujemy realizacji projektu "AGRO na 6-tkę - Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce". Cieszę się, że nasi nauczyciele wzięli udział w projekcie i podnieśli swoje kompetencje w zakresie kształcenia zawodowego.”

p. Katarzyna Hofman-Kępyś, Wicedyrektor
Zespołu Szkół Ogrodniczych im. Stanisława Szumca

„Warsztaty był bardzo dobrze zorganizowane. Warsztaty z odnawialnych źródeł energii i zarządzania gospodarstwem rolniczym z wykorzystaniem systemów informatycznych prowadzone ciekawie i profesjonalnie.”

p. Joanna Pluschke
Zespół Szkół Licealnych i Agrotechnicznych im. Leona Janty - Polczyńskiego
w Tucholi

„Warsztaty były bardzo udane. Wiele skorzystałam, pogłębiłam swoją wiedzę i umiejętności, co wykorzystam w swojej pracy. Przy tym mile spędziłam czas.”

p. Danuta Łupińska
Zespół Szkół Rolniczych im. Stefanii Karpowicz w Krzyżewie

3.6.2 Praktyki zawodowe w przedsiębiorstwach

Kolejną formą wsparcia przewidzianą w Programie Doskonalenia Zawodowego Nauczycieli/lek w Przedsiębiorstwach były 2-tygodniowe praktyk w wymiarze 80 godzin. Praktyki były organizowane w podziale na 2 etapy. Każdy z nich obejmował 5 dni roboczych w przedsiębiorstwie w wymiarze 40 godzin. tygodniowo.

Jak już wcześniej wspomniano, w celu realizacji praktyk nawiązano współpracę z 144 przedsiębiorstwami, funkcjonującymi w branżach objętych projektem.

Przedsiębiorstwa, które przyjęły do swojej siedziby ponad 30 praktykantów/ek zostały przedstawiony w tabeli poniżej:

Lp.	Nazwa przedsiębiorstwa	Adres	Liczba zrealizowanych praktyk
1	Hotel Bukowy Park	ul. Parkowa 11, 57-320 Polanica-Zdrój	98
2	AUTOMAЕKO	ul. Morska 364, 81-006 Gdynia	67
3	Stowarzyszenie EkoGołądkowo przy Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. J. Dziubińskiej w Gołądkowie	Gołądkowo 41 G, 06-120 Winnica	66
4	Hortulus Dobrzyca	Dobrzyca 76, 76-038 Dobrzyca	48
5	SaMASZ sp. z o.o	ul. Trawiasta 15, 15-161 Białystok	47
6	Stowarzyszenie Edukacji dla Rolnictwa	Bolesławowo 15, 83-250 Skarszewy	45
7	HBT AGROMARKET	Armii Ludowej 76, 42-425 Kroczyce	32
8	Hotel Cztery Pory Roku	Spacerowa 28, 83-010 Straszyn	32
9	Hotel Faltom Tomasz Falkowski	84-230 Gdynia/Rumia, ul. Grunwaldzka 7	32
10	RESTAURACJA ARUANA	ul. Czesława Miłosza	31

Tab. 5 Wykaz przedsiębiorstw, które zrealizowały największą liczbę praktyk

Biorąc pod uwagę liczbę praktyk, którą realizowały poszczególne przedsiębiorstwa uczestniczące w projekcie należy zauważyć, że najwięcej uczestników i uczestniczek przyjął Hotel Bukowy Park, który przeprowadził 98 praktyk w zakresie usług gastronomicznych. W trakcie praktyk uczestnicy zapoznawali się z nowoczesnymi metodami przyrządzania posiłków przy użyciu naturalnych składników przygotowywanych za pomocą profesjonalnego sprzętu.

Poniższe fotografie prezentują technologie stosowane w przedsiębiorstwie:



Wyposażenie kuchni hotelowej



Pakowaczka Vacuum



Schładzarka szokowa



Trzony kuchenne



Ekspozycja śniadań –Hotel Bukowy Park

Praktyki dla branży gastronomicznej dekorowanie potraw i stołów
– Hotel Bukowy Park



Równie imponującą ilość praktyk zawodowych (67) przeprowadziła firma AUTOMA EKO. W trakcie praktyk uczestnicy zapoznawali się z rodzajami urządzeń stosowanych w Odnawialnych Źródłach Energii, sposobem ich działania oraz korzyściami dla środowiska wynikających z ich zastosowania. Poniższe zdjęcia prezentują sprzęt oraz oprzyrządowanie techniczne, prezentowane w trakcie praktyk zawodowych:



Stacja badania małych fotoogniw



Instalacja fotowoltaiczna



Szafa sterująca działaniem panelu fotowoltaicznego



Kolejną firmą, która przyjęła, aż 66 uczestników/czek było Stowarzyszenie Eko Gołądkowo przy Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. J. Dziubińskiej w Gołądkowie. W ramach praktyk w Stowarzyszeniu uczestnicy projektu zapoznawali się m.in. ze sposobem działania przedsiębiorstwa ekologicznego, ekologiczną uprawą roślin i chowem zwierząt, środkami produkcji, technologiami i urządzeniami stosowanymi w tego typu przedsiębiorstwie.

Poniższe zdjęcia prezentują rozwiązania i technologie stosowane w firmie ekologicznej:



W zakresie firm z branż zajmujących się kształtowaniem krajobrazu największą ilość praktyk (48) zrealizowała firma Hortulus Dobrzyca. W trakcie praktyk Uczestnicy Projektu zapoznawali się z rodzajami roślin ozdobnych i sposobem ich pielęgnacji, zdobywali wiedzę w zakresie zakładania i projektowania ogrodów oraz architektury zieleni.

Przedstawione poniżej zdjęcia prezentują m.in. fragmenty Ogrodów Tematycznych:



Firma SaMASZ sp. z o.o przyjęła do swojej siedziby 47 praktykantów/ek. Podczas praktyk zaprezentowano maszyny rolnicze i komunalne, pługi do odśnieżania, a także nowoczesne rozwiązania w aspekcie zarządzania i organizacją produkcji, technologie wykorzystywane do procesów produkcyjnych. Poniżej przedstawiamy wybrane zdjęcia z praktyk:

Ramię robota spawalniczego-praktyki SaMasz



Urządzenie do cięcia laserowego metali –SaMasz





Hala produkcyjna-praktyki SaMASZ

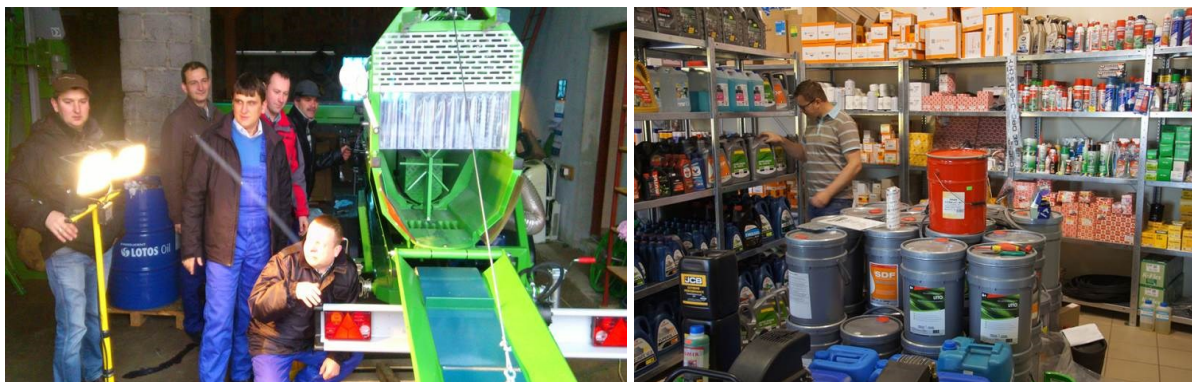


Biuro projektowe- praktyki SaMASZ

Stowarzyszenie Edukacji dla Rolnictwa w Bolesławowie przyjęło na praktyki 45 uczestników/czek. W ramach praktyk w Stowarzyszeniu uczestnicy projektu zapoznawali się m.in. metodami hodowli i chowu koni, krów mięsnych rasy limousine, krów mlecznych, trzody chlewnej i drobnego inwentarza, rozwiązaniami organizacyjnymi, a także organizacją konkursów jeździeckich. Poniżej kilka wybranych zdjęć z praktyk:



Kolejną firmą, która przyjęła, aż 32 uczestników/czek było HBT Agromarket. W ramach praktyk w HBT Agromarket uczestnicy projektu zapoznawali się m.in. ze sposobem prowadzenia sprzedaży artykułów budowlanych, sprzętu gospodarstwa domowego, ogrodnictwa oraz maszyn rolniczych, a także serwisowaniem oraz naprawianiem sprzętu, praktycznym zastosowaniem nowoczesnych maszyn i urządzeń (np. nowoczesnego robota udojowego):



Kolejną firmą, która przyjęła, aż 32 uczestników/czek był Hotel Cztery Pory Roku w Straszynie. W ramach praktyk uczestnicy projektu zapoznawali się m.in. ze sposobami przygotowywania potraw, przechowywania i podawania potraw, organizacji pracy kuchni restauracyjnej, stosowanymi rozwiązaniami organizacyjnymi oraz wykorzystywanym sprzętem.

Przykładowe zdjęcia z praktyk w Hotelu Cztery Pory Roku w Straszynie:





W trakcie pięciodniowych praktyk uczestnicy zapoznawali się m.in. z ofertą kulinarną, ofertą specjalną i działalnością usługową Hotelu Faltom w Gdyni, 32 uczestników/czek zapoznało się z funkcjonowaniem współczesnej kuchni obsługującej nawet 1000 gości, w której stosowane są nowoczesne technologie gastronomiczne. Poniżej zamieszczamy wybrane zdjęcia z praktyk zamieszczone w prezentacjach uczestników podsumowujących zdobyte praktyczne informacje oraz umiejętności:



Praktyki dekorowanie i ekspozycja potraw-Hotel Faltom



Praktyki –wyposażenie kuchni Hotel Faltom Praktyki –dekoracja stołów Hotel Faltom

Restauracja ARUANA mieszcząca się w Hotelu Narvil Conference & Spa w Serocku przyjęła 31 praktykantów. W ramach praktyk w Restauracji Aruana uczestnicy projektu zapoznawali się m.in. z organizacją pracy kuchni i zastosowaniem innowacyjnych metod i technik przygotowywania potraw, sztuką dekorowania i przygotowywania dań.

Poniżej zamieszczamy kilka przykładowych zdjęć z praktyk:



Bardzo istotnym aspektem z punktu widzenia realizacji projektu jest poznanie opinii uczestników na temat wiedzy jaką uzyskali, sprzętu technicznego lub oprogramowania, z którego korzystano w trakcie praktyk. By móc ocenić poziom zadowolenia nauczycieli/lek z przeprowadzonych zajęć poproszono o wypowiedź w ramach elektronicznej ankiety.

Z udzielonych odpowiedzi w ankiecie wynika, że zdecydowana większość uczestników uważa, że udział w praktyce wpłynie na udoskonalenie prowadzonych zajęć oraz na zaktualizowanie wiedzy i umiejętności w obszarze nauczanego zawodu, co będzie miało przełożenie na lepsze przygotowanie uczniów/uczennic do zawodu i egzaminów zawodowych.

Uczestnicy praktyk przyznali również, że udział w projekcie umożliwił im podwyższenie wiedzy i umiejętności w zakresie nowoczesnych technologii i rozwiązań organizacyjnych stosowanych w branży rolniczej związanej z wykonywanym zawodem, jak również w przyszłości przyczyni się do usprawnienia procesu kształcenia zawodowego w szkole oraz do zaktualizowania wiedzy na temat specyfiki i organizacji na stanowiskach pracy w nowoczesnych przedsiębiorstwach branży rolniczej.

W przedmiotowym badaniu uczestnicy poproszeni zostali również o ocenę swojego poziomu wiedzy i umiejętności w zakresie nowoczesnych technologii i rozwiązań organizacyjnych stosowanych w branży rolniczej. Zdecydowana większość oceniła go na poziom bardzo dobry i dobry, co wskazuje na pozytywny efekt realizacji projektu.

Przeprowadzone badanie obejmowało również opisowe wskazanie opinii na temat realizacji praktyk. Poniżej przedstawione zostały najciekawsze komentarze osób uczestniczących w badaniu. Opinie zostały podzielone na obszary, w których kształcili się praktykanci jak również na opinie ogólne.

Poniżej przedstawiono wypowiedzi niektórych z uczestników/czek projektu dotyczące zrealizowanych przez nich praktyk zawodowych:

Kształtowanie krajobrazu:

- ✓ *„Bardzo ciekawe miejsce praktyk. Poznałam dużo egzotycznych roślin, często historycznie związanych z palmiarnią w Lubiechowie. Ciekawe doświadczenia związane z ogrodami historycznymi.”*

Wybrane zdjęcia z praktyk w Palmiarni w Lubiechowie:



- ✓ „Jestem pozytywnie zaskoczona traktowaniem mnie w firmie ParkM, gdzie pracownicy, którzy zajmują się profesjonalnym projektowaniem założen ogrodowych, lub produkcją materiału szkółkarskiego bardzo chętnie dzielili się swą wiedzą i doświadczeniem, mogłam zapoznać się zakresem prac wszystkich działów firmy ParkM”,

Wybrane zdjęcia z praktyk w firmie ParkM:



- ✓ „Praktyka bardzo mi się podobała, gdyż miałam możliwość pogłębienia swojej wiedzy z zakresu ogrodnictwa, nowoczesnych technologii produkcji oraz systemów zarządzania, przedsiębiorstwo Hortulus w Dobrzycy spełniło w 100% moje

oczekiwania w zakresie praktyk, z pełną odpowiedzialnością mogą polecić go innym, jako przykład przedsiębiorczych posunięć, dających nie tylko satysfakcję finansową”

- ✓ *„Podczas praktyk w Hortulusie zachwyciło mnie ogromne bogactwo roślin odpowiednio wkomponowanych w teren zieleni i ogrody tematyczne, park maszynowy jest dość dobrze wyposażony, stosowanie zintegrowanej produkcji roślin ozdobnych jest nieczęsto spotykane wśród innych szkółkarzy, a tutaj kładzie się na to szczególny nacisk, firma jest samowystarczalna pod każdym względem: źródła wody, podłoża, energia elektryczna z własnego wiatraka”*,

Praktyki Ogrody tematyczne Hortulus:



- ✓ *„Praktyka pozwoliła zapoznać się z nowymi odmianami roślin do zastosowania w różnych terenach zieleni oraz nowoczesnymi rozwiązaniami jeśli chodzi o parki ogólnodostępne i zabytkowe”*,
- ✓ *„Możliwość poznania wielu gatunków roślin ozdobnych np. dawidii chińskiej, poznanie nowoczesnej metody rozmnażania roślin (in-vitro), poznanie badania chemicznego gleby na zawartość metali ciężkich i określenie ilości składników*

mineralnych, praktyka przebiegała w milej atmosferze z dużym zaangażowaniem opiekuna”,

Wybrane zdjęcia z praktyk w firmie Radzis Szkołka Roślin:

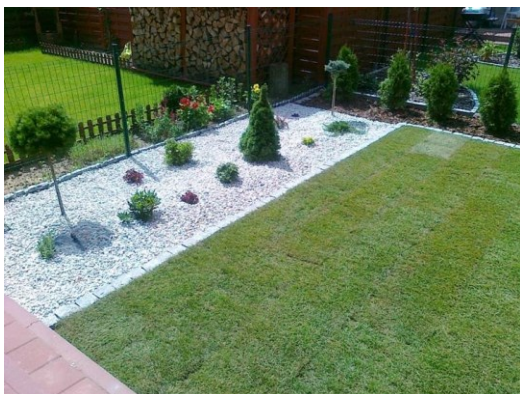


Praktyki w Acrocona Szkołki Drzew i Krzewów Ozdobnych:





Praktyki w firmie Zielone Ogrody Wojciech Fisz:



Technika rolnicza:

- ✓ „Imponujące rozwiązania technologiczne, bardzo dobra organizacja praktyki w SaMasz. Zachwyca znakomita organizacja pracy w tym zakładzie i zaangażowane w rozwój firmy kierownictwo.”
- ✓ „Poznałem skuteczne rozwiązania organizacji i zarządzania w firmie Samasz”,

- ✓ „Bardzo dobrze zorganizowane praktyki, które umożliwiły poznanie innowacyjnych metod zarządzania przedsiębiorstwem.”
- ✓ „Poznałem nowoczesne rozwiązania przy obróbce metali”,
- ✓ „Kompetentni pracownicy serwisu w firmie PERKOZ”,
- ✓ „Zapoznałem się z profesjonalnym sprzętem rolniczym”,

Wybrane zdjęcia z praktyk zaprezentowane przez uczestników w prezentacji podsumowującej praktyki w firmie PERKOZ, w trakcie których uczestnicy poznali wyposażenie gospodarstw rolnych i wykorzystywane maszyny rolnicze:



- ✓ „Praktyki odbyłem w Kombinacie Rolnym Kietrz. Gospodarstwo obejmuje 8500 ha gruntów ornych i nowoczesny park maszynowy, pracując na tym nowoczesnym sprzęcie spełniłem swoje oczekiwania, zdobyte doświadczenia wykorzystam w dalszej pracy zawodowej - kształceniu młodzieży”

Wybrane zdjęcia z praktyk w Kombinacie Rolnym Kietrz:





Produkcja rolnicza:

- ✓ „Wszystko dobrze zorganizowane, pełna dostępność dokumentacji i analiz wyników produkcyjnych przedsiębiorstwa”
- ✓ „Dobra organizacja, możliwość bezpośredniego uczestnictwa w produkcji”
- ✓ „Odbyta praktyka spełniła moje oczekiwania i uzupełniła moje wiadomości dotyczące ekologicznej hodowli zwierząt”



Rodzinne Gospodarstwo Ekologiczne „FIGA”

GPM Cieszymowo sp. z o.o.

- ✓ „Praktyka umożliwiła mi poznanie organizacji dnia pracy w stajni, poznanie zasad bhp podczas obsługi zwierząt, poznanie technologii przygotowania pasz, poznanie sprzętu i środków do pielęgnacji zwierząt, mogłam obserwować lekcje nauki jazdy konnej, poznałam nowoczesne techniki treningu konia”

Przykładowe zdjęcia z praktyk Centrum Hipiki Jaszkowo:



- ✓ „Podczas odbywania praktyki mogłem pogłębić swoją wiedzę na temat stosowanych maszyn i urządzeń do uprawy roślin, ich pielęgnacji, ochrony i zbioru”,

Przykładowe zdjęcia z praktyk Kutnowska Hodowla Buraka Cukrowego:



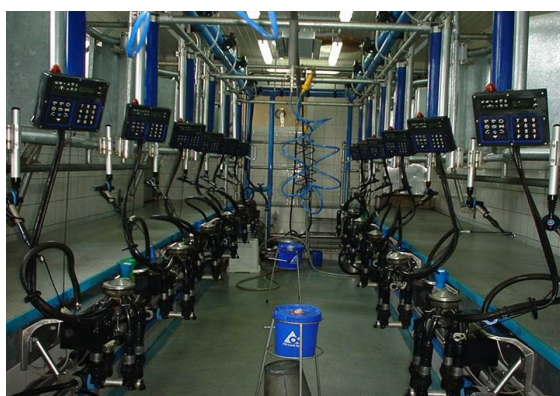
- ✓ „Zapoznałem się z obsługą kombajnów zbożowych oraz dojarki przewodowej, odświeżyłem umiejętności pracy ciągnikiem”,
- ✓ „Osoby opiekujące się mną podczas praktyk były bardzo zaangażowane, służyły odpowiedzią na każde pytanie, mogłam bardzo dobrze poznać specyfikę pracy w zakładzie, dowiedziałam się dużo o sposobach badań ziarna, mąki i pieczywa, nauczyłam się obsługiwać urządzenia do badań ziarna i mąki”,

Przykładowe zdjęcia z praktyk Zakład Badawczy Przemysłu Piekarskiego:



- ✓ „Praktyka ciekawa, wniosła sporo nowej wiedzy na tematy chowu i hodowli trzody chlewnej. Praktyka udana zgodna z moim kierunkiem wykształcenia. Hodowca godny polecenia”

Przykładowe zdjęcia z praktyk realizowanych w Ośrodku Hodowli Zarodowej Osiecinie Sp. z o.o.



- ✓ „Takiej wiedzy jaką otrzymałam w ostatnich 5 dniach nie można znaleźć w żadnych podręcznikach”,

Przykładowe zdjęcia z praktyk realizowanych w Sadowniczym Zakładzie Doświadczalnym Instytutu Ogrodnictwa – Brzezna, spółka z o.o:



Prace nad rozmnażaniem roślin metodą in vitro



Praktyki w laboratorium



Usługi gastronomiczne:

- ✓ „Bardzo dużo nauczyłam się i dowiedziałam na temat nowości w branży gastronomicznej”,
- ✓ „Bardzo miła obsługa hotelowa, poznałam nowoczesny sprzęt gastronomiczny, nowe technologie”,

Wybrane zdjęcia z prezentacji jednej z uczestniczek BM Południe Tour Sp. z o.o. Hotel Perła Południa:



- ✓ „Dobra organizacja, można było poznać wiele nowoczesnych rozwiązań stosowanych w gastronomii”,

Wybrane zdjęcia z prezentacji jednej z uczestniczek nt. praktyk w Grand Hotelu Tiffi



- ✓ „Dobrze wykorzystany czas, profesjonalizm i ogromna życzliwość szefa kuchni, urokliwe miejsce”

Wybrane zdjęcia z praktyk- Hotel Kongresowy Kielce:



- ✓ „Doskonała skarbnica wiedzy w profesjonalnych zakładach świadczących usługi gastronomiczne i hotelarskie, polecam wszystkim czerpanie wiedzy z tych źródeł”,
- ✓ „Podczas praktyk nabyłam praktyczne umiejętności kulinarne poznałam wiele ciekawych receptur, które mogłam własnoręcznie wykonać w profesjonalnej kuchni”,

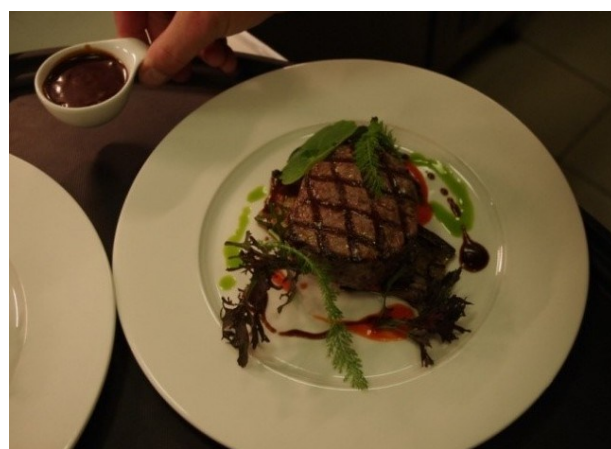
Przykładowe zdjęcia z praktyk w Restauracja Piwniczka PHU Małgorzata Osuchowska:





- ✓ „Uważam, że udział w praktykach pomoże mi podnieść kwalifikacje zawodowe, prowadzić bardziej interesujące zajęcia z uczniami, poznaję nowoczesne techniki stosowane w gastronomii, opiekun praktyk i osoby z personelu hotelu są kompetentni i bardzo pomocni”
- ✓ „Hotel Narvil ,w którym odbywałam praktykę jest bardzo nowoczesny i doskonale wyposażony w sprzęt, miałam możliwość zapoznania się ze wszystkimi urządzeniami, sprzętami, możliwe były także zajęcia z dekorowania ciast, dzięki temu wzbogaciłam swoje umiejętności praktyczne”, kuchnia w Hotelu Narvil pozwala odkryć nowe obszary sztuki gastronomicznej -najlepsze naturalne produkty, pasja kucharzy, zaangażowanie i wizja to elementy, które stanowią o jej najwyższej jakości”,

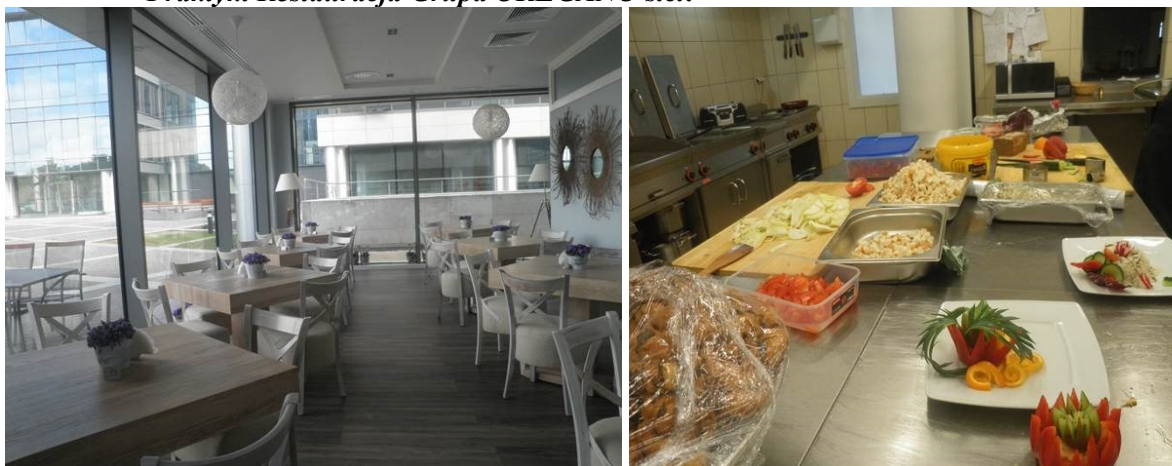
Dekorowanie potraw podczas praktyk w Hotelu Narvil:



- ✓ „Na praktyce poznałam nowoczesne technologie i rozwiązania stosowane w gastronomii, z którymi do tej pory nie miałam styczności, było to bardzo ciekawe doświadczenie, zwłaszcza, że miałam ten zaszczyt współpracować z profesjonalnymi kucharzami, dzięki tej praktyce poszerzyłam swoją wiedzę z dziedziny gastronomii i wykorzystam to w pracy z uczniami”,
- ✓ „W trakcie zajęć z Panem Arturem poznałam nowoczesne rozwiązania, nietypowe surowce, zastosowanie innowacyjnych i najnowocześniejszych metod i technik przygotowywania potraw co bardzo poszerzyło moją wiedzę z zakresu gastronomii, tak nowoczesnej, wyposażonej w doskonały sprzęt i urządzenia kuchni nie spotyka się często i bardzo się cieszę z możliwości uczestniczenia w produkcji dań, które są swoistymi dziełami sztuki stworzonymi przez wybitnych pracowników kuchni restauracyjnej, wiele rzeczy widziałam i robiłam pierwszy raz”,

- ✓ „Doświadczylam ogromnego profesjonalizmu w prowadzeniu restauracji na wysokim poziomie, niektóre rozwiązania widziałam pierwszy raz (np. anti-griddle⁷)”,
- ✓ ”Obiekt "Bukowy Park" w Polanicy Zdroju stworzył doskonałe warunki odbywania praktyk, nowoczesna kuchnia, kompetentni pracownicy pozwolili na nabycie nowej wiedzy i umiejętności, praktyki realizowane są zgodne z moimi zainteresowaniami oraz są przydatne w pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych teoretycznych oraz praktycznych”,
- ✓ „Praktyka w nowoczesnym sanatorium uzdrowskim z najnowocześniejszą kuchnią zapoznała mnie z nowymi urządzeniami gastronomicznymi i wzbogaciła o wiedzę na temat diet”,
- ✓ „Wiedzę, jaką zdobyłam oraz umiejętności praktyczne będę starała się przekazać swoim uczniom, jestem bardzo usatysfakcjonowana pobytom na praktykach”

Praktyki Restauracja Grupa OREGANO s.c.:



⁷ Urządzenie schładzające w bardzo niskiej temperaturze ciecze np. sosy, kremy, co powoduje nadanie im stałej tekstury, co umożliwia wykorzystanie ich np. do dekoracji i uatrakcyjnienia serwowanych dań

Odnawialne źródła energii:

- ✓ „Bardzo fachowe i konkretne zajęcia, które pogłębiły moją wiedzę z zakresu odnawialnych źródeł energii którą wykorzystam na zajęciach szkolnych”

Wybrane zdjęcia z praktyk w Elektrowni Biogazowni Borzęciczki Sp.z.o.o.:



Praktyki z pompami ciepła - Hydrosolar sp.zo.o



Praktyki fotowoltaiczne w SUNTECH Ł.Lukasik



Ogrodnictwo:

- ✓ „Na zajęciach mogłam zapoznać się z rozwiązaniami technicznymi i organizacyjnymi stosowanymi w produkcji ogrodniczej, atmosfera była miła, przydzielano mi różnorodne zadania do wykonania dzięki czemu mogłam się dużo nauczyć w krótkim czasie”

Przykładowe zdjęcia z praktyk w TORSEED – Przedsiębiorstwo Nasiennictwa Ogrodniczego i Szkółkarstwa S.A. w Toruniu:



- ✓ „Gospodarstwo ogrodnicze prężnie działające, wykorzystujące nowoczesne technologie, szeroki zakres produkcji ogrodniczej dający możliwość poszerzenia wiedzy z zakresu ogrodnictwa”

Przykładowe zdjęcia z praktyk w Ogrodzie Dendrologicznym Samorządowy Zakład Budżetowy w Przelewicach:





Zdjęcia zawarte przez uczestniczkę w prezentacji nt. praktyk w Firmie Twój Ogród :



Wybrane zdjęcia z praktyk w Centrum Ogrodnicze ogród śląski Antoni Żurek:



Wybrane zdjęcia z praktyk w przedsiębiorstwie Iglaki w Ogrodzie:



Wybrane zdjęcia z praktyk w przedsiębiorstwie AB OGRODY:



Turystyka wiejska:

- ✓ „ I część praktyk, w jakich brałam udział w Centrum Kształcenia Praktycznego w Bolesławowie charakteryzowała się różnorodnością zajęć związanych z przygotowaniem Pokazu Zwierząt Hodowlanych, dzięki nim poznałam funkcjonowanie gospodarstwa rolnego w różnych aspektach”

Wybrane zdjęcia z praktyk w Centrum Kształcenia Praktycznego w Bolesławowie:



Wybrane zdjęcia z praktyk w Winnicy Jasiel - Elwira & Wiktor Szpak:



Ogólne opinie:

- ✓ „Bardzo dobra organizacja i kompetentni opiekunowie grup”,
- ✓ „Bardzo dobra praktyka, miła atmosfera, nowoczesny sprzęt ,funkcjonalny, nowoczesne rozwiązania”,
- ✓ „Bardzo dobre połączenie poznanej wcześniej teorii z praktyką”,
- ✓ „Bardzo dobrze przygotowana baza noclegowa i wyżywienie, bardzo ciekawy i innowacyjny program”,
- ✓ „Bardzo duże zaangażowanie opiekuna praktyk w przekazanie informacji,
- ✓ „Pracownicy chętnie współpracowali z praktykantami”,

- ✓ *„Bardzo fachowa kadra, profesjonalisci w każdym calu, zostałam bardzo serdecznie przyjęta”*,
- ✓ *„Pracownicy chętnie ze mną współpracują odpowiadają na wszystkie pytania, zakład godny polecenia, nic dla tych ludzi nie jest problematyczne”*,
- ✓ *„Bardzo przystępna praktyka, miła atmosfera, opiekun precyzyjnie odpowiadał na pytania praktykantów”*,
- ✓ *„Bardzo sympatyczna atmosfera, chętnie wrócę prywatnie do miejsca, w którym odbywałam praktyki”*,
- ✓ *„Wiele się nauczyłam i serdecznie polecam”*,
- ✓ *„Dni spędzone na praktyce były dla mnie bardzo owocne, nauczyłem się mnóstwo interesujących mnie rzeczy, wiele sytuacji sfilmowałem i zamierzam te materiały wykorzystać na lekcjach”*,
- ✓ *„Dobrze zorganizowane, zaangażowanie prowadzących, miła atmosfera, pełny dostęp do wszelkich urządzeń i zadań przedsiębiorstwa”*,
- ✓ *„Doskonała forma zdobywania nowych niedostępnych w literaturze informacji, zwłaszcza dotyczących łączenia teorii z praktyką”*,
- ✓ *„Można uzyskać odpowiedzi na wiele pytań bezpośrednio od producenta, poznać najnowsze technologie i stosowane urządzenia, praktyki niezbędne i bardzo dobrze zorganizowane”*

Wybrane zdjęcia z praktyk w Cukierni Sowa Sp. j. w Bydgoszczy:



Lodówka do pralin



Walkownica do ciasta



Temperówka do czekolady



Produkcja pralin

W ramach projektu w celu zebrania szczegółowych opinii uczestników na temat praktyk przeprowadzono wywiady metodą badań ankietowych, których fragmenty zostały poniżej zaprezentowane:

„W tym roku szkolnym odbywałam 5-dniowe praktyki w 4 gwiazdkowych hotelach w Polsce: „Bukowy Park Medical Spa” w Polanicy Zdrój i Narvil Conference & Spa w Serocku. W czasie praktyk realizowanych w restauracjach hotelowych miałam możliwość poznania nowych form organizacyjnych usług gastronomicznych. Poznałam najnowsze trendy sporządzania i podawania potraw uczestnicząc w warsztatach, pokazach i pracując z najlepszymi kucharzami w Polsce”.

**p. Beata Ochmańczyk,
Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu**

„Udział w stażu zawodowym projektu pozwolił mi na poznanie wyposażenia hotelowej kuchni w prestiżowym hotelu. Poznałam różne techniki wykonania potraw, pod kierunkiem szefa kuchni przygotowywałam wykwintne dania, desery i ciasta. Poznałam różne dodatki do potraw i surowce z których w szkole na co dzień nie korzystam. Zapoznałam się funkcjonowaniem hotelu, obsługą kelnerską. Pod kierunkiem barmana poznałam profesjonalny sprzęt do napojów alkoholowych i napojów gorących. Zapoznałam się z kartą menu poznałam karty na różne pory roku. Dzięki udziałowi w projekcie mam możliwość spojrzenia na nowoczesną gastronomię z wielkim podziwem i szacunkiem dla ludzi którzy poświęcili swój czas na szkolenia kadry nauczycielskiej wykazując się profesjonalizmem w swojej pracy i szacunkiem do klienta. Pani menadżer hotelu Bukowy Park w Polanicy Zdrój zadbała o nasz pobyt i udzielała odpowiedzi na każdy nurtujący nas temat, dzięki personelowi hotelu miałam możliwość poznać każdy dział hotelu i obowiązki pracowników”.

**p. Barbara Koteluk,
Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy w Sulechowie**

„Możliwość bezpośredniego kontaktu z rzeczywistym środowiskiem pracy poszerza horyzonty, pozwala zaobserwować w praktyce zalety i wady stosowanych rozwiązań. Osobiste doświadczenia, zdobyte materiały, zdjęcia sprawiają, że wiedza przekazywana uczniom jest ciekawsza, wiarygodniejsza. Wiedzę, nawet popartą prezentacjami czy zdjęciami przygotowanymi przez kogoś przekazuje się bez osobistego zaangażowania. To, co człowiek sam zobaczy, sfotografuje, czego doświadczy, a potem przetworzy na materiały dydaktyczne, poparte jest emocjami, które w procesie dydaktycznym odgrywają bardzo ważną rolę”.

**p. Ewa Stupnicka,
Zespół Szkół Agrotechnicznych i Gospodarki Żywnościowej
im. Władysława Stanisława Reymonta w Radomiu**

3.6.3 Wyjazdy studyjne do zagranicznych podmiotów

W trakcie realizacji projektu zrealizowano łącznie 13 zagranicznych wyjazdów studyjnych do 17 przedsiębiorstw z Hiszpanii, Włoch oraz Czech, w których udział wzięło 535 uczestników/czek projektu:

Lp.	Data wyjazdu studyjnego	Miejsce docelowe	Ilość uczestników
1	05-12.10.2013	Hiszpania	20
2	12-18.10.2013	Hiszpania	30
3	19-24.11.2013	Włochy	45
4	09-15.11.2013	Hiszpania	45
5	08-14.02.2014	Hiszpania	31
6	08-13.03.2014	Włochy	45
7	05-10.04.2014	Włochy	37
8	27.04-03.05.2014	Hiszpania	62
9	04-10.10.2014	Hiszpania	57
10	11-16.10.2014	Włochy	42
11	08-14.11.2014	Hiszpania	35
12	24.04-01.05.2015	Hiszpania	51
13	02-06.08.2015	Czechy	35

Tab. 6. Zestawienie wyjazdów studyjnych zorganizowanych w ramach projektu

Nauczyciele/lki przedmiotów zawodowych oraz instruktorzy/rki praktycznej nauki zawodu w trakcie pobytu w przedsiębiorstwach zagranicznych zaktualizowali, a przede wszystkim zdobyli nową wiedzę i nabywali praktyczne kompetencje poprzez bezpośredni kontakt z rzeczywistym środowiskiem pracy w przedsiębiorstwach.

Do organizacji wizyt studyjnych poszukiwano firm z branż objętych projektem, stosujących nowe technologie, nowoczesne rozwiązania techniczne lub organizacyjne. Podczas wizyt uczestnikom/czkom prezentowane były zastosowania nowych technologii, sprzętu, maszyn i urządzeń oraz praca podzespołów i systemów. Wyjaśniano także jakie stosuje się rozwiązania oraz wskazywano ich wpływ na funkcjonowanie firmy na rynku gospodarczym. Wizyty z przedsiębiorstwach zagranicznych pozwoliły uczestnikom zapoznać się z rzeczywistym środowiskiem pracy w firmach zagranicznych, z najnowszymi rozwiązaniami technicznymi i technologicznymi z branż objętych projektem - często nie stosowanymi jeszcze w Polsce.

Poniższa tabela przedstawia listę firm zagranicznych, w których zrealizowano wizyty studyjne:

Lp.	Kraj	Nazwa przedsiębiorstwa	Krótki opis działalności
1	Hiszpania	Mas Bes - Saliya	Ekologiczna hodowla krów mlecznych rasy niemieckiej Holstein, produkcja mleka. Ekologiczne gospodarstwo hodowli świń - krzyżówki rasy Duroc i Landrance. Ekologiczne gospodarstwo hodowli owiec - rasa mieszana francusko-katalońska.
2		Bonarea	Sieć produkcyjna i dystrybucyjna artykułów i przetworów zwierzęcych.
3		Porcel de Boada	Firma hodująca trzodę chlewną i owce oraz produkująca regionalne wyroby wędliniarskie.
4		Mercado de Girona	Regionalny punkt dystrybucji produktów katalońskich.
5		Mercat de Lleó Girona	Zrzeszenie firmy, zajmujące się hurtowym obrotem warzyw i owoców.
6		Estrella Damm	Catalońska fabryka piwa.
7		Hotel Surf-Mar, Hotel Samba	Czterogwiazdkowe obiekty hotelowe.
8	Włochy	Fakktoria Loppiano	Firma zajmująca się produkcją roślinną ze zbóż,

			winorośli i oliwek oraz przygotowywaniem przetworów z w/w roślin.
9		La Cantina Podere Bianchi	Zakład produkcji wina deserowego białego i czerwonego z własnych upraw winorośli.
10		Orogel	Firma produkująca mrożonki z warzyw, owoców i lodów.
11		Zakład produkcyjny przy Zespole Średniej Szkoły Rolniczej	Zakład produkcji octu balsamicznego i parmezanu.
12	Czechy	Market w Pradze	Punkt dystrybucji czeskich produktów lokalnych.
13		Browar Pilzner w Pilźnie	Czeska fabryka piwa.
14		Ogród botaniczny w Pradze	Ogród i obiekt wystawienniczy dotyczący uprawy roślin.
15		Farma św. Anny w Brandys	Farma zajmująca się hodowlą kóz, wyrobów sera oraz nabiału pochodzenia koziego.
16		Winiarnia w Zamku w Mielniku	Zakład zajmujący się produkcją wina z własnych winorośli.
17		Zelena Bohdaniec	Zakład zajmujący się destylowaniem alkoholi wysokoprocentowych, produkcją wina i likierów owocowych, hodowlą ryb, owiec i krów, produkcją miodu i miodu pitnego.

Tab. 7. Opis działalności zagranicznych podmiotów, odwiedzanych w ramach wyjazdów studyjnych.

Uczestnicy wyjazdów studyjnych do Hiszpanii poznali nowoczesne, ekologiczne przedsiębiorstwo Mas Bes – Salija, składające się z kilku filii – gospodarstwa trzody chlewnej, hodowli bydła, owiec oraz produkcji wędlin regionalnych. Firma Mas Bes jest rodzinnym gospodarstwem rolnym, które w 2012 r. otrzymało od Rządu Katalonii nagrodę jako firma rolnicza, która wprowadziła najwięcej unowocześnień. Jest to firma, która jako jedyna w Katalonii i nieliczna w Europie, która posiada certyfikat oryginalności mleka z wysoką zawartością kwasów Omega-3:



Uczestnicy wyjazdu do Hiszpanii, odwiedzający firmę Mas Bes 04-10.10.2014r.



Uczestnicy wyjazdu do Hiszpanii, odwiedzający firmę Mas Bes 27.04-03.05.2014 r.

W trakcie wizyt w Mas Bes nauczyciele/lki poznali proces hodowli bydła, trzody oraz owiec od momentu zapłodnienia do momentu uboju, proces komputerowego zarządzania stadem krów w zakresie karmienia oraz udoju, nowoczesną halę udojową i zlewnię mleka do magazynowania i jego chłodzenia, a także system pozyskiwania energii elektrycznej z odchodów bydła na potrzeby własne i na sprzedaż zewnętrzną:



System pozyskiwania energii elektrycznej z odpadów bydła w firmie Mas Bes.



Trzoda chlewna w firmie Mas Bes.

Dodatkowo, uczestnicy/czki wyjazdu zapoznali się z procesem produkcji wieprzowych wyrobów wędliniarskich takich jak: kiełbasy, chorizo, butifarra czy kaszanki:



Wyroby wędliniarskie w firmie Mas Bes.

Z kolei, podczas wizyty w firmie Bonarea uczestnicy/czki wyjazdów do Hiszpanii zapoznali się z zasadami działania sieci produkcyjnej oraz dystrybucyjnej bez pośredników, która opiera się na produkcji własnej artykułów i przetworów zwierzęcych.

Bonarea to duża hala sprzedażowa, gdzie kupujący może zapoznać się z procesem produkcji sprzedawanych artykułów, ma możliwość degustacji produktów celem wyboru tych odpowiadających jego gustom smakowym. Dotyczy to regionalnych produktów m. in. takich jak wina, sery czy wędliny. Nauczyciele/lki poznali procesy produkcyjne sprzedawanych artykułów, sposób obsługi logistycznej hali sprzedażowej, a ponadto przedstawiono im techniki prezentacji produktów (merchandisingu) czy obsługi klientów:



Hala sprzedażowa Bonarea.



Hala sprzedażowa Bonarea.

Kolejnym odwiedzanym przedsiębiorstwem było Porcel de Boada – nowoczesna, ekologiczna wielkotowarowa hodowla świń oraz owiec. W trakcie wizyt w tym przedsiębiorstwie nauczyciele/lki zobaczyli także hodowlę świń w cyklu zamkniętym, hodowlę owiec na wolnym powietrzu, a także linię produkcyjną tradycyjnych wędlin i kielbas hiszpańskich np. fuet czy chorizo. Uczestnicy poznali stosowane w gospodarstwie rozwiązania takie jak ruszty betonowe na podłogach zamiast ruszt plastikowych czy posadzek szczelinowych. Dodatkowo, poznali proces mechanicznego przygotowywania pokarmu dla owiec w paszowozach, zasady podziału i selekcji grupowej stada, a także sposób produkcji od momentu pobrania nasienia, poprzez zapłodnienie, dorastanie i selekcję stada na materiał genetyczny lub ubój. Uczestnicy/czki zwiedzili wszystkie budynki gospodarstwa rolnego począwszy od pomieszczeń dla loch prośnych, przez porodówki, pomieszczenia dla loch karmiących, prosiąt odsadzonych, warchlaków czy tuczników:



Hodowla świń w Porcel de Boada.

Następnym odwiedzanym punktem, był Mercado de Girona, gdzie uczestnicy/czki mogli zapoznać się z obowiązującą w punkcie dystrybucją wszystkich produktów katalońskich: od warzyw, po produkty sektora rolno – spożywczego łącznie z rybami.

W trakcie spotkania, można było zobaczyć oraz degustować regionalne produkty przeznaczone do sprzedaży, również te rzadko spotykane w Polsce – zwłaszcza różne rodzaje regionalnych ryb. Nauczyciele/lki poznali procesy produkcyjne sprzedawanych artykułów, sposób obsługi logistycznej hali sprzedażowej, a ponadto przedstawiono im techniki prezentacji produktów (merchandisingu) czy obsługi klientów:



Stoisko sprzedażowe w Mercado de Girona.



Stoisko sprzedażowe w Mercado de Girona.



Stoisko sprzedażowe w Mercado de Girona.

Kolejną odwiedzaną firmą było Mercat de Lleó Girona – zrzeszenie firm zajmujących się hurtowym obrotem warzyw oraz owoców miejscowych producentów. Jest to nowoczesne centrum hurtowych dostaw owoców i warzyw, które jest jednym z głównych dostawców świeżych produktów z regionu Katalonii. Głównymi klientami są hotele, restauracje oraz duże sklepy lokalne. Nauczyciele/lki poznali techniki handlu hurtowego świeżymi produktami, zasady funkcjonowania grupy producentów oraz obsługi klienta hurtowego:



Stoisko sprzedażowe w Mercat de Lleó Girona.



Stoisko sprzedażowe w Mercat de Lleó Girona.



Stoisko sprzedażowe w Mercat de Lleó Girona.

Podczas ostatniego wyjazdu do Hiszpanii nauczyciele/lki odwiedzili nowoczesny kataloński browar Estrella Damm, który zainwestował ponad 26 mln € na rozwiązania innowacyjne. W trakcie wizyty przedstawiono nowoczesną i zautomatyzowaną linię produkcyjną poczynając od warzenia piwa, przez butelkowanie, mycie butelek, po magazynowanie oraz proces dystrybucji, a także metody pozyskiwania na własne potrzeby energii elektrycznej z paneli słonecznych, dzięki czemu fabryka może poszczycić się mniejszymi kosztami produkcji. Dzięki temu uczestnicy/czki zobaczyli rzeczywiste środowisko pracy w fabryce piwa, która w minimalnym stopniu potrzebuje obsługi linii produkcyjnej przez pracowników browaru. Dodatkowo, nauczyciele/lki poznali historię oraz proces warzenia dwunastu rodzajów regionalnego piwa.

Uczestnicy/czki wyjazdów do Hiszpanii byli zakwaterowani w dwóch hotelach – Hotel Samba oraz Hotel Surf Mar. Podczas pobytu w tych hotelach szef kuchni hotelowej zorganizował pokaz wypieku oraz przygotowania hiszpańskiej tortilli. W tym celu zaprosił uczestników wyjazdu do hotelowej kuchni, gdzie najpierw zapoznał ich ze stanowiskami i stosowanymi rozwiązaniami czy urządzeniami gastronomicznymi oraz specyfiką pracy kuchni w hotelu czterogwiazdkowym. W sposób bardzo szczegółowy został omówiony proces przygotowania tortilli (proporcje składników, czas smażenia), a także forma podania i dekoracji talerza. Dzięki temu nauczyciele/lki mogli porównać technologie produkcji stosowane w hiszpańskich hotelach z technologiami stosowanymi w hotelach w Polsce:



Pokaz przygotowania tortilli w Hotelu Samba.

Z kolei podczas wizyt we włoskich przedsiębiorstwach, uczestnicy/czki wyjazdów odwiedzili jedyny we Włoszech zakład produkcji octu balsamicznego oraz parmezanu, który znajduje się przy Zespole Średniej Szkoły Rolniczej, kształcącej uczniów w tej dziedzinie.

W trakcie wizyty nauczyciele/lki poznali proces produkcji parmezanu od momentu zlewania mleka do wyprodukowania krążków parmezanu. Była to niespotykana możliwość zobaczenia mistrzów technologii produkcji sera przy ich stanowiskach w rzeczywistym środowisku pracy. Dzięki temu możliwe było zapoznanie się z całym procesem wytwórczym, leżakowaniem oraz przygotowaniem sera do sprzedaży:



Kadzie do produkcji parmezanu.



Urządzenie do pakowania parmezanu.

W tym samym zakładzie zaprezentowano oraz omówiono proces produkcji tradycyjnego octu balsamicznego. Nauczyciele/li mieli możliwość zapoznania się z poszczególnymi etapami produkcji octu balsamicznego: od gotowania moszczu winogronowego, przez leżakowanie w beczkach, fermentację, po rozlewanie do specjalnych butelek celem przygotowania do sprzedaży.



Dojrzewanie octu balsamicznego.

Kolejną odwiedzoną we Włoszech firmą było ekologiczne przedsiębiorstwo Faktoria Loppiano, które produkuje wino oraz oliwę z oliwek. Uczestnicy/czki zapoznali się z procesami ekologicznej produkcji roślinnej obejmującej uprawę winorośli, ich zbiór, fermentację, dojrzewanie, linię do pakowania, a także produkcję oliwy spożywczej, produkcję roślinną (zboża ekologiczne) oraz sprzedaż produktów przetworzonych. Dodatkowo firma prowadzi gospodarstwo agroturystyczno-rekreacyjne i dużą regionalną restaurację opartą na regionalnych potrawach:



Urządzenia stosowane do zlewania wina w Fakttorii Loppiano.



Uczestnicy wyjazdu studyjnego odwiedzający firmę Fakttoria Loppiano.

Kolejnym odwiedzionym we Włoszech przedsiębiorstwem była La Cantina Podere Bianchi, specjalizująca się w produkcji z własnych winorośli deserowego wina białego i czerwonego oraz oleju spożywczego z drzewek oliwnych. Jest to gospodarstwo rodzinne, które na 100 ha posiada winoroślą oraz gaje oliwne. La Cantina Podere Bianchi posiada pole z winoroślami o różnym nasłonecznieniu i zróżnicowanej specyfice prowadzenia pędów rocznych, dlatego też, aby zachować cechy charakterystyczne każdej działki, samodzielnie przeprowadza proces fermentacji wina. Nauczyciele/lki w trakcie wizyty zwiedzili piwnice, gdzie na dwóch poziomach umieszczono wypełnione winami kadzie tak, aby proces grawitacyjny wspomagał proces fermentacji. Następnie, przedstawiono i omówiono zasady działania linii do nalewania (butelkowania) wina, które następnie trafiają do sprzedaży:



Drzewko oliwne w Podere Bianchi.



Wizyta studyjna w Podere Bianchi.

Ostatni wyjazd studyjny w ramach projektu „Agro na 6-tkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce” odbył się do Czech. W trakcie tego wyjazdu uczestnicy odwiedzili Browar Pilsner w Pilźnie, Winiarnię w Zamku w Mielniku, Farmę św. Anny w Brandys, Zelena Bohdaniec oraz ogród botaniczny w Pradze.

Podczas wizyty studyjnej w browarze Pilsner w Pilźnie zaprezentowano uczestnikom/czkom tradycyjne oraz współczesne techniki warzenia piwa. Nauczyciele/lki poznali wykorzystywane w masowej produkcji piwa technologie i maszyny oraz technologie odprowadzania odpadów produkcyjnych, metody i procesy klarowania piwa.

Ponadto, przedstawiono im rodzaje chmielu oraz jego wpływ na smak wytwarzanego piwa, gatunki słodu i ich wpływu na produkt finalny, także gatunki drożdży i ich wpływu na przebieg fermentacji burzliwej i cichej lub górnej i dolnej. W trakcie wizyty zwiedzono rozlewnię, która jest jedną z najbardziej nowoczesnych i zautomatyzowanych w Europie, w której rozlewa się aż 120 tys. butelek na godzinę. Następnie zwiedzono warzelnię

oraz piwnice, gdzie piwo warzone jest w piwnicach browaru według tradycyjnej metody. Najpierw odbywa się fermentacja w otwartych beczkach. Następnie piwo jest leżakowane w wielkich dębowych beczkach, ustawionych jedna na drugiej. Dodatkowo, omówiono strategię CRM Browaru, czyli dopasowywanie wytwarzanych produktów do potrzeb rynkowych i gustów klientów. Poniżej zamieszczamy wybrane zdjęcie z wizyty:



Wizyta studyjna w Browarze Pilsner.



Wizyta studyjna w Browarze Pilsner.

Kolejnym odwiedzanym podmiotem była Winiarnia w Zamku w Mielniku, gdzie przedstawiono technologie i maszyny wykorzystywane w zbiorach winogron oraz produkcji wina, zasady uprawy winorośli oraz przetwórstwa owoców. Przedstawiono również sposoby zagospodarowania odłogów rolnych – ziemnych w celach uprawy winorośli z uwzględnieniem gospodarki wodnej. Uczestnicy/czki wyjazdu poznali również techniki i technologie fermentacji alkoholowej, gatunki winogron i ich wpływu na smak końcowy produktu finalnego, a także wpływ czasu dojrzewania na jakość wyrobu. Co więcej, odwiedzającym została przedstawiona tradycyjność używanych współcześnie receptur winnych oraz wskazane zostały różnice w produkcji masowym oraz kierowanym do koneserów. Zaprezentowano również na przykładzie 4 różnych win prawidłowe sposoby degustacji oraz oceniania ich jakości. Dodatkowo, pracownicy winiarni wskazali

jak prawidłowo dobrać gatunek i rodzaj wina do serwowanych potraw. Na sam koniec omówiono aspekt ekonomiczny prowadzenia winiarni, sposobów zagospodarowania starego budownictwa (ruin) w celach turystycznych oraz sposobów realizacji celów marketingowych prowadzonej działalności turystycznej.

Następnie uczestnicy/czki odwiedzili Farmę św. Anny w Brandys, zajmującą się hodowlą kóz, produkcją sera oraz nabiału pochodzenia koziego. W trakcie tej wizyty zaprezentowano wykorzystywane technologie oraz maszyny i urządzenia służące do karmienia i dojenia kóz, a także do produkcji i dojrzewania serów.

Nauczyciele/lki dowiedzieli się również o wpływie doboru paszy na jakość otrzymywanego koziego mleka oraz o stosowanych przez przedsiębiorstwo technikach i technologiach produkcji sera. Omówiono także sposoby przetwórstwa mlecznego oraz dystrybucji produktów. Uczestnicy/czki wizyty dowiedzieli się, jakie formy reklamy produktów regionalnych stosują właściciele farmy oraz poznali wpływ prowadzonej agroturystyki połączonej ze zwiedzaniem farmy na wzrost konkurencyjności wytwarzanych produktów.

Ostatnim odwiedzanym przedsiębiorstwem było gospodarstwo agroturystyczne prowadzone w miejscowości Zelena Bohdaneč. Gospodarstwo to zajmuje się hodowlą koni, krów, owiec, ryb, pszczół, uprawą drzew i krzewów owocowych, prowadzeniem restauracji z regionalnymi potrawami oraz hotelu. W trakcie wizyty zaprezentowano specyfikę funkcjonowania restauracji w gospodarstwie agroturystycznym na przykładzie procesu przygotowywania regionalnej potrawy połączonym z degustacją miejscowej potrawy. Dodatkowo, zaprezentowano sposób przygotowywania i estetyki podania regionalnych potraw oraz specyfiki pracy restauracji w gospodarstwie agroturystycznym. Uczestnicy/czki zapoznali się z procesem logistycznym występującym w gospodarstwie począwszy od produkcji i wytworzenia własnych przetworów, poprzez dostawy od innych producentów, aż po wykorzystanie lokalnych produktów w gastronomii. Zaprezentowano również korzyści płynące ze współpracy z sąsiednimi gospodarstwami w zakresie dostaw, produktów i przetworów używanych w gastronomii.

Poza działalnością gastronomiczną uczestnikom/czom przedstawiono oferowane przez przedsiębiorstwo usługi turystyczne na przykładzie prowadzonego hotelu. Przedstawiono proces obsługi rezerwacji oraz przebywających w hotelu gości, a ponadto przyjęte zasady bezpieczeństwa oraz utrzymania czystości w obiekcie.

Nauczyciele/lki zapoznali się także z wykorzystywanymi technologiami stosowanymi przy karmieniu oraz udoju krów. Na przykładzie hodowli ryb oraz posiadanego zbiornika retencyjnego przedstawiono stosowaną przez przedsiębiorstwo gospodarkę wodną optymalizującą wykonywane przez pracowników prace.

Kolejną z dziedzin działalności gospodarstwa agroturystycznego w miejscowości Zelena Bohdaneč jest również uprawa drzew i krzewów owocowych, przetwórstwo owoców oraz hodowla pszczół z produkcją miodu. Z drzew i krzewów owocowych produkowane są lokalne wyroby alkoholowe wykorzystywane w prowadzonej restauracji jak również przeznaczone do sprzedaży. Uczestnikom zaprezentowano proces produkcji wyrobów alkoholowych (od zbioru owoców, przez fermentację, destylację, po butelkowanie w oryginalne butelki) oraz produkcji miodu. Odwiedzający zapoznali się ze stosowanymi metodami zwiększania produktywności rojów pszczelich poprzez gospodarkę przestrzenną i czasową oraz przetwórstwa miodu oraz wosku.

Ciekawym aspektem wizyty w gospodarstwie było zaprezentowanie modelu zagospodarowania przestrzennego przedsiębiorstwa pod agroturystykę, w tym podział na strefy upraw oraz produkcji, co zoptymalizowało proces uprawy oraz produkcji regionalnych produktów. Dodatkowo, przedstawiono sposoby wykorzystania zasobów gminnych w celu zwiększenia atrakcyjności turystycznej na szczeblu krajowym.

Dodatkowym elementem wyjazdu do czeskich firm była wizyta w ogrodzie botanicznym w Pradze, gdzie uczestnicy/czki zapoznali się z przykładem zagospodarowania przestrzeni zielonych w mieście, sposobami pielęgnacji i uprawy roślinności w zabudowie miejskiej, a także procesem planowania i organizacji działalności turystycznej.

4. Ocena realizacji projektu w świetle badań ewaluacyjnych

4.1 Metodologia badań

Celem prowadzonych badań ewaluacyjnych było stwierdzenie stopnia realizacji zaplanowanych rezultatów dla osiągnięcia celów projektu. Badaniem ewaluacyjnym objęci zostali wszyscy uczestnicy/uczestniczki projektu, na każdym etapie wsparcia. Ze względu

na zróżnicowanie rezultatów w projekcie wykorzystano przedstawione w tabeli poniżej narzędzia badawcze oraz metody badania.

CELE PROJEKTU	WSKAŹNIKI POMIARU CELU	NARZĘDZIA BADAWCZE	METODOLOGIA BADANIA	TERMIN REALIZACJI
Cel główny: Podwyższenie kompetencji zawodowych przez 495 nauczycieli/lek kształcenia zawodowego (332K i 163M) i 5 instruktorów/rek praktycznej nauki zawodu z szkół rolniczych (1K i 4M) w obszarze nauczania zawodu z zespołów szkół rolniczych.	Liczba nauczycieli/lek kształcenia zawodowego oraz instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu, którzy uczestniczyli w trwających co najmniej dwa tygodnie stażach i praktykach w przedsiębiorstwach w ramach projektu	1. Dzienniki praktyk 2. Listy obecności	METODA 1 Analiza dokumentacji	Do 7 dni po zakończeniu przez osobę praktyki
	Liczba osób, które ukończyły program doskonalenia zawodowego i praktycznego	1. Lista wydanych dyplomów ukończenia programu	METODA 1 Analiza dokumentacji	2 dni po zakończeniu programu przez osobę
	Liczba osób, które podwyższyły kompetencje zawodowe	Ankieta początkowa Ankieta końcowa (EKO) Ankieta końcowa (OZE) Ankieta końcowa (OS) Ankieta końcowa (AT) Ankieta końcowa (PR) PRE TEST/POST TEST z zakresu praktycznych przykładów zastosowania nowoczesnych technologii w branżach rolniczych (NT) PRE TEST/POST TEST z zakresu praktycznego stosowania systemu informatycznego do zarządzania przedsiębiorstwem rolnym (IT) PRE-TEST/POST TEST z zakresu ODNAWIALNYCH ŹRÓDEŁ ENERGII (OZE) PRE-TEST/POST	METODA 2 Badanie uczestnika/czki, wzrost o co najmniej 1 poziom w skali 1-5 METODA 3 Badanie opinii	7 dni po zakończeniu udziału w danej formie wsparcia

CELE PROJEKTU	WSKAŹNIKI POMIARU CELU	NARZĘDZIA BADAWCZE	METODOLOGIA BADANIA	TERMIN REALIZACJI
		TEST z zakresu PRAKTYCZNYCH ASPEKTÓW PRODUKCJI EKOLOGICZNEJ (EKO) PRE-TEST/POST TEST z zakresu OCHRONY ŚRODOWISKA (OS) PRE-TEST/POST TEST z zakresu AGROTURYSTYKI (AT) PRE-TEST/POST TEST z zakresu PRZETWÓRSTWA ROLNEGO (PR) Ankieta dla nauczycieli/lek przed praktykami. Ankieta dla nauczycieli/lek po I części praktyk Ankieta dla nauczycieli/lek po II części praktyk Ankieta dla nauczycieli/lek przed wyjazdem studyjnym/ po wyjeździe studyjnym Arkusz hospitacji praktyk. Arkusz obserwacji praktyk. Ankieta dla dyrektorów – PRE PANELOWA/POST PANELOWA Ankieta dla przedsiębiorców – PRE-PANELOWA/POST PANELOWA		
Podwyższenie kompetencji z zakresu nowoczesnych technologii i rozwiązań organizacyjnych stosowanych w branży rolniczej związanej z wykonywanym zawodem przez 500 uczestników/czki.	Liczba osób, które podwyższyły kompetencje z zakresu nowoczesnych technologii i rozwiązań organizacyjnych stosowanych w branży rolniczej związanej z wykonywanym zawodem	Ankieta początkowa Ankieta końcowa (EKO) Ankieta końcowa (OZE) Ankieta końcowa (OS) Ankieta końcowa (AT) Ankieta końcowa (PR) PRE TEST/POST TEST z zakresu	METODA 2 Badanie uczestnika/czki, wzrost o co najmniej 1 poziom w skali 1-5 METODA 3 Badanie opinii	7 dni po zakończeniu udziału w danej formie wsparcia

CELE PROJEKTU	WSKAŹNIKI POMIARU CELU	NARZĘDZIA BADAWCZE	METODOLOGIA BADANIA	TERMIN REALIZACJI
		praktycznych przykładów zastosowania nowoczesnych technologii w branżach rolniczych (NT) PRE TEST/POST TEST z zakresu praktycznego stosowania systemu informatycznego do zarządzania przedsiębiorstwem rolnym (IT) PRE-TEST/POST TEST z zakresu ODNAWIALNYCH ŹRÓDEŁ ENERGII (OZE) PRE-TEST/POST TEST z zakresu PRAKTYCZNYCH ASPEKTÓW PRODUKCJI EKOLOGICZNEJ (EKO) PRE-TEST/POST TEST z zakresu OCHRONY ŚRODOWISKA (OS) PRE-TEST/POST TEST z zakresu AGROTURYSTYKI (AT) PRE-TEST/POST TEST z zakresu PRZETWÓRSTWA ROLNEGO (PR) Ankieta dla nauczycieli/lek przed praktykami. Ankieta dla nauczycieli/lek po I części praktyk Ankieta dla nauczycieli/lek po II części praktyk Ankieta dla nauczycieli/lek przed wyjazdem studyjnym/ po wyjeździe studyjnym Arkusz hospitacji praktyk. Arkusz obserwacji praktyk. Ankieta dla		

CELE PROJEKTU	WSKAŹNIKI POMIARU CELU	NARZĘDZIA BADAWCZE	METODOLOGIA BADANIA	TERMIN REALIZACJI
		dyrektorów – PRE PANELOWA/POST PANELOWA Ankieta dla przedsiębiorców – PRE-PANELOWA/POST PANELOWA		
Wypracowanie we współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami nowych rozwiązań programowych w zakresie aktualizacji praktycznych kompetencji nauczycieli/lek przedmiotów zawodowych.	Liczba przedsiębiorstw zaangażowanych we współpracę w wypracowaniu programu	1. Lista obecności na spotkaniu panelowym 2. Ankieta dla przedsiębiorców – PRE-PANELOWA 3. Ankieta dla przedsiębiorców – (POST- panelowa)	METODA 1 Analiza dokumentacji METODA 3 Badanie opinii	7 dni po zakończeniu udziału w danej formie wsparcia
	Liczba szkół zaangażowanych przy opracowywaniu programu	1. Lista obecności na spotkaniu panelowym 2. Ankieta dla dyrektorów – PRE-PANELOWA 3. Ankieta dla dyrektorów – POST-PANELOWA	METODA 1 Analiza dokumentacji METODA 3 Badanie opinii	7 dni po zakończeniu udziału w danej formie wsparcia
Wdrożenie we współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami programu doskonalenia praktycznych kompetencji zawodowych nauczycieli/lek i instruktorów/ek nauczających zawodu w szkołach rolniczych.	Liczba szkół zaangażowanych przy realizacji programu	1. Umowy współpracy szkół z Liderem	METODA 1 Analiza dokumentacji	Co miesiąc
	Liczba przedsiębiorstw krajowych zaangażowanych w realizację programu, które nawiązały współpracę ze szkoła/ami	1. Umowy współpracy przedsiębiorstw ze szkołami	METODA 1 Analiza dokumentacji	Co miesiąc
	Liczba przedsiębiorstw zagranicznych, która nawiązała współpracę ze szkoła/ami	1. Umowy współpracy przedsiębiorstw zagranicznych ze szkołami	METODA 1 Analiza dokumentacji	Co miesiąc

Tab. 8. Zestawienie narzędzi badawczych i metodologii badania.

4.1.1 Ewaluacja ex-ante / raporty cząstkowe

Ewaluacja ex-ante badała stan rzeczy przed zaistnieniem interwencji, stan wyjściowy w kontekście ewaluacji ex-post; identyfikuje ewentualne trudności.

Wnioski i rekomendacje z wyników badań w ramach ewaluacji ex-ante posłużyły adekwatnemu dostosowaniu merytorycznej zawartości projektu do potrzeb grupy docelowej, jak również stanowiły punkt odniesienia do oceny w zakresie badań ex-post.

Wyniki badania ex-ante były przedstawiane w kolejnych raportach częściowych ze względu na rekrutację prowadzoną w sposób ciągły. Dane przedstawiane były kumulatywnie w kolejnych raportach w miarę wzrostu liczby uczestników/czek projektu.

Poniżej przedstawiony został w postaci tabeli projekt ewaluacji, w którym określone zostały:

1. Przedmiot badania
2. Cel badania
3. Zasadnicze problemy badawcze
4. Pytania kluczowe
5. Metodologia i narzędzia
6. Próba badawcza.

Przedmiot badania	Projekt: „AGRO NA 6-STKĘ – PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI/LEK I INSTRUKTORÓW/EK KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO SZKÓŁ ROLNICZYCH W POLSCE”
Cel badania	Celem badania jest ustalenie stanu kompetencji nauczycieli/lek przed projektem oraz śledzenie w jakim stopniu realizacja wsparcia przyczynia się do wzrostu kompetencji badanych nauczycieli/lek.
Zasadnicze problemy badawcze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Poziom kompetencji nauczycieli/lek – uczestników/czek projektu 2. Efekty udziału nauczycieli/lek w warsztatach ogólnych 3. Efekty udziału nauczycieli/lek w warsztatach specjalistycznych 4. Efekty udziału nauczycieli/lek w wyjeździe studyjnym 5. Wpływ wdrożenia we współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami programu nowych jakościowo programów praktyk na wzrost kompetencji nauczycieli/lek doskonalenia praktycznych kompetencji zawodowych nauczycieli/lek i instruktorów/ek nauczających zawodu w szkołach rolniczych. 6. Zaangażowanie szkół w realizację programu. 7. Zaangażowanie przedsiębiorstw w realizację programu.
Pytania kluczowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czy widzi Pan/i potrzebę aktualizacji wiedzy z zakresu najnowszych rozwiązań technologicznych stosowanych w branży której prowadzi Pan/i zajęcia? 2. Czy udział w warsztatach będzie mógł wpłynąć na poprawę jakości, skuteczności prowadzonych przez Pana/ią zajęć? 3. Czy przeprowadzenie praktyk w przedsiębiorstwach rolniczych wpłynie na podwyższenie kompetencji nauczycieli/lek z zakresu nowoczesnych technologii i rozwiązań organizacyjnych stosowanych w branży rolniczej?
Metodologia i narzędzia	<ol style="list-style-type: none"> 1. Metoda - Badanie uczestnika/czki, wzrost kompetencji o co najmniej 1 poziom w skali 1-5 <p>ŹRÓDŁO: Testy wiedzy i ankiety pre i post do danej formy wsparcia.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Metoda - Badanie opinii

	ŹRÓDŁO: Arkusz obserwacji – opiekun praktyk Ankieta dla Dyrektorów Szkół (pre-panelowa i post-panelowa) Ankieta dla przedsiębiorców (pre-panelowa i post-panelowa)
Próba badawcza	1. Nauczyciele/lki, Instruktorzy/rki – uczestnicy/czki projektu. 2. Dyrektorzy Szkół. 3. Opiekunowie praktyk – przedstawiciele przedsiębiorstw

Tab. 9. Założenia ewaluacji ex-ante

4.2 Ewaluacja ex-post

Ewaluacja ex-post jest podsumowaniem realizacji projektu:

- ocenia na ile udało się osiągnąć założone cele, wskaźniki projektu,
- ocenia skuteczność i efektywność interwencji oraz jej trafność i użyteczność,
- bada długotrwałe efekty (oddziaływanie) projektu oraz ich trwałość,
- stanowi źródło informacji użytecznych przy planowaniu kolejnych interwencji w szkołach rolniczych biorących udział w projekcie.

U każdego uczestnika projektu, który ukończył pełną ścieżkę wsparcia powinien nastąpić wzrost kompetencji zawodowych oraz kompetencji z zakresu nowoczesnych technologii i rozwiązań organizacyjnych stosowanych w branży rolniczej o co najmniej jeden poziom w skali 1-5.

Wzrost ww. kompetencji badany będzie w skali 1-5 za pomocą:

1. Testów z warsztatów (PRE/POST TEST z zakresu praktycznych przykładów zastosowania nowoczesnych technologii w branżach rolniczych (NT), PRE/POST z zakresu praktycznego stosowania systemu informatycznego do zarządzania przedsiębiorstwem rolnym (IT), PRE/POST TEST w ramach zajęć do wyboru),
2. Ankiet z warsztatów (Ankieta początkowa – wypełniana przez uczestników/czki przed warsztatami, ankiety końcowe),
3. Arkusza obserwacji praktyk (wypełnianego po I i II cz. praktyk)
4. Ankiet z praktyk (Ankieta dla nauczycieli/lek-instruktorów/rek przed praktykami, Ankieta dla nauczycieli/lek-instruktorów/rek po I części praktyk, Ankieta dla nauczycieli/lek-instruktorów/rek po II części praktyk),

5. Ankiety z wyjazdu studyjnego (Ankieta dla nauczycieli/lek-instruktorów/rek przed wyjazdem studyjnym, Ankieta dla nauczycieli/lek-instruktorów/rek po wyjeździe studyjnym).

Materiał wykorzystany do analizy i interpretacji pochodził z następujących badań ankietowych/testowych oraz dokumentów:

1. Ankieta początkowa – wypełniana przez uczestników/czki przed warsztatami, bada stan przygotowania nauczycieli/lek-instruktorów/rki i ich postawy w odniesieniu do obu wskaźników projektu.
2. Ankieta końcowa (EKO) – bada stan wiedzy, umiejętności i postawy nauczycieli/lek-instruktorów/rek po zrealizowanych warsztatach z uwzględnieniem tematyki zajęć do wyboru – praktyczne aspekty produkcji ekologicznej (EKO).
3. Ankieta końcowa (OZE) - bada stan wiedzy, umiejętności i postawy nauczycieli/lek-instruktorów/rek po zrealizowanych warsztatach z uwzględnieniem tematyki zajęć do wyboru – odnawialne źródła energii (OZE).
4. Ankieta końcowa (OS) - bada stan wiedzy, umiejętności i postawy nauczycieli/lek-instruktorów/rek po zrealizowanych warsztatach z uwzględnieniem tematyki zajęć do wyboru – ochrona środowiska (OS).
5. Ankieta końcowa (AT) - bada stan wiedzy, umiejętności i postawy nauczycieli/lek-instruktorów/rek po zrealizowanych warsztatach z uwzględnieniem tematyki zajęć do wyboru – agroturystyka (AT).
6. Ankieta końcowa (PR) - bada stan wiedzy, umiejętności i postawy nauczycieli/lek-instruktorów/rek po zrealizowanych warsztatach z uwzględnieniem tematyki zajęć do wyboru – przetwórstwo rolne (PR).
7. PRE TEST/POST TEST z zakresu praktycznych przykładów zastosowania nowoczesnych technologii w branżach rolniczych (NT) – bada stan wiedzy nauczycieli/lek-instruktorów/rek w zakresie nowoczesnych technologii przed/po realizacją/ji warsztatów (II wskaźnik projektu).
8. PRE TEST/ POST TEST z zakresu praktycznego stosowania systemu informatycznego do zarządzania przedsiębiorstwem rolnym (IT) - bada stan wiedzy nauczycieli/lek-instruktorów/rek w zakresie nowoczesnych systemów informatycznych branży rolnej przed/po realizacją/i warsztatów (II wskaźnik projektu).

9. PRE-TEST/POST-TEST z zakresu ODNAWIALNYCH ŹRÓDEŁ ENERGII (OZE) – bada wiedzę nauczycieli/lek-instruktorów/rek w zakresie odnawialnych źródeł energii (zajęcia do wyboru), I wskaźnik projektu.
10. PRE-TEST/POST TEST z zakresu PRAKTYCZNYCH ASPEKTÓW PRODUKCJI EKOLOGICZNEJ (EKO) - bada wiedzę nauczycieli/lek-instruktorów/rek w zakresie praktycznych aspektów produkcji ekologicznej (zajęcia do wyboru), I wskaźnik projektu.
11. PRE-TEST/ POST TEST z zakresu OCHRONY ŚRODOWISKA (OS) - bada wiedzę nauczycieli/lek-instruktorów/rek w zakresie ochrony środowiska (zajęcia do wyboru), I wskaźnik projektu.
12. PRE-TEST/ POST TEST z zakresu AGROTURYSTYKI (AT) - bada wiedzę nauczycieli/lek-instruktorów/rek w zakresie agroturystyki (zajęcia do wyboru), I wskaźnik projektu.
13. PRE-TEST/ POST TEST z zakresu PRZETWÓRSTWA ROLNEGO (PR) - bada wiedzę nauczycieli/lek-instruktorów/rek w zakresie przetwórstwa rolnego (zajęcia do wyboru), I wskaźnik projektu.
14. Ankieta dla nauczycieli/lek-instruktorów/rek przed praktykami – bada umiejętności i postawy uczestników/czek projektu przed praktykami w odniesieniu do obu wskaźników projektu.
15. Ankieta dla nauczycieli/lek-instruktorów/rek po I części praktyk – bada zapotrzebowanie przed II częścią praktyk.
16. Ankieta dla nauczycieli/lek-instruktorów/rek po II części praktyk – bada umiejętności i postawy uczestników/czek projektu przed praktykami w odniesieniu do obu wskaźników projektu.
17. Ankieta dla nauczycieli/lek-instruktorów/rek przed/po wyjazdem studyjnym – bada wiedzę i postawy uczestników/czek projektu przed/po wyjazdem/wyjeździe studyjnym w odniesieniu do obu wskaźników projektu.
18. Arkusz hospitacji praktyk (wypełniany w trakcie praktyk) – bada czy praktyka realizowana jest zgodnie z założeniami projektowymi.
19. Arkusz obserwacji praktyk (wypełniany po I i II cz. praktyk) - bada opinie opiekunów praktyk w odniesieniu do umiejętności i postaw praktykantów/tek dla obu wskaźników projektu.

20. Ankieta dla dyrektorów – PRE PANELOWA/POST PANELOWA - bada opinie opiekunów praktyk w odniesieniu do umiejętności i postaw praktykantów/tek dla obu wskaźników projektu.
21. Ankieta dla przedsiębiorców – PRE PANELOWA/POST PANELOWA - bada opinie opiekunów praktyk w odniesieniu do umiejętności i postaw praktykantów/tek dla obu wskaźników projektu.

Poniżej przedstawiony został, w postaci tabeli, projekt ewaluacji ex-post, w którym określone zostały:

1. Przedmiot badania,
2. Cel badania,
3. Zasadnicze problemy badawcze,
4. Pytania kluczowe,
5. Kryteria ewaluacji,
6. Metodologia i narzędzia,
7. Próba badawcza.

Przedmiot badania	<i>Projekt: „AGRO NA 6-STKĘ – PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI/LEK I INSTRUKTORÓW/EK KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO SZKÓŁ ROLNICZYCH W POLSCE”</i>
Cel badania	Określenie stopnia realizacji celu głównego oraz celów szczegółowych poprzez określenie stopnia osiągnięcia poszczególnych rezultatów projektu.
Zasadnicze problemy badawcze	<ol style="list-style-type: none"> 1. Wpływ wdrożenia nowych jakościowo programów praktyk na wzrost kompetencji nauczycieli/lek 2. Poprawa kompetencji zawodowych w obszarze nauczanego zawodu oraz z nowoczesnych technologii.
Pytania kluczowe	<ol style="list-style-type: none"> 1. Czy nastąpiło podniesienie kompetencji z zakresu nowoczesnych technologii i rozwiązań organizacyjnych stosowanych w branży rolniczej? 2. Czy nastąpiło podniesienie kompetencji zawodowych?
Kryteria ewaluacji	Skuteczność (czy cele projektu zostały osiągnięte) Trafność (czy cele projektu są zgodne z potrzebami) Trwałość (czy możliwe jest utrzymanie wpływu projektu w dłuższym okresie)

Metodologia i metody	<p>Analiza dokumentacji</p> <p>ŹRÓDŁO:</p> <p>Dzienniki praktyk Listy obecności Lista wydanych dyplomów ukończenia programu Lista obecności na spotkaniu panelowym Umowy współpracy szkół z Liderem Umowy współpracy przedsiębiorstw ze szkołami Testy wiedzy i ankiety pre i post do danej formy wsparcia</p> <p>Badanie opinii</p> <p>ŹRÓDŁO:</p> <p>Arkusze obserwacji – opiekun praktyk Arkusze hospitacji - ewaluator Ankieta dla Dyrektorów szkół (pre-panelowa i post-panelowa) Ankieta dla przedsiębiorców (pre-panelowa i post-panelowa)</p> <p>Badania ankietowe i testowe przeprowadzane będą w formie papierowej lub elektronicznej podczas każdej formy wsparcia.</p>
Próba badawcza	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nauczyciele/lki – uczestnicy projektu. 2. Dyrektorzy Szkół. 3. Opiekunowie praktyk – przedstawiciele przedsiębiorstw

Tab. 10. Założenia ewaluacji ex-post

4.3 Stopień osiągnięcia założonych wskaźników rezultatu oraz produktu

Stopień realizacji wskaźników służących do pomiaru celu głównego przedstawiono na poniższym wykresie:

Lp.	Wskaźniki pomiaru celu głównego	Wartość docelowa wskaźnika	Wartość wskaźnika osiągnięta od początku realizacji projektu			
			Kobiet	Mężczyzn	Ogółem	Stopień realizacji wskaźnika
1	Liczba nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu, którzy uczestniczyli w trwających co najmniej dwa tygodnie stażach i praktykach w przedsiębiorstwach w ramach projektu	570	384	186	570	100%
2	Liczba osób, które ukończyły program doskonalenia zawodowego i praktycznego	513	357	178	535	104%
3	Liczba osób, które podwyższyły kompetencje zawodowe	513	357	178	535	104%

Tab. 11. Wartości wskaźników pomiaru celu głównego osiągnięte od początku realizacji projektu

Z tabeli wynika, że wszystkie wskaźniki pomiaru celu głównego zostały osiągnięte na poziomie minimum 100%, a w dwóch przypadkach zostały zrealizowane w stopniu wyższym. Takimi wskaźnikami były:

- liczba osób, które ukończyły program doskonalenia zawodowego i praktycznego,
- liczba osób, które podwyższyły kompetencje zawodowe.

W obu przypadkach wskaźnik został osiągnięty na poziomie 104% - wartością docelową było 513 osób, a faktycznie osiągnięto 535 osób.

Stopień realizacji wskaźników służących do pomiaru celów szczegółowych przedstawiono w poniższej tabeli:

Lp.	Wskaźniki pomiaru celów szczegółowych	Wartość docelowa wskaźnika	Wartość wskaźnika osiągnięta od początku realizacji projektu			
			Kobiet	Mężczyzn	Ogółem	Stopień realizacji wskaźnika
1	Liczba osób, które podwyższyły kompetencje z zakresu nowoczesnych technologii i rozwiązań organizacyjnych stosowanych w branży rolniczej związanej z wykonywanym zawodem	513	357	178	535	104%
2	Liczba przedsiębiorstw zaangażowanych we współpracę w wypracowaniu programu	10	Nie dotyczy	Nie dotyczy	11	110%
3	Liczba szkół zaangażowanych przy opracowywaniu programu	10	Nie dotyczy	Nie dotyczy	27	270%
4	Liczba szkół zaangażowanych przy realizacji programu	61	Nie dotyczy	Nie dotyczy	173	283%
5	Liczba przedsiębiorstw krajowych zaangażowanych w realizację programu, które nawiązały współpracę ze szkoła/ami	30	Nie dotyczy	Nie dotyczy	35	117%
6	Liczba przedsiębiorstw zagranicznych, które nawiązała współpracę ze szkoła/ami	12	Nie dotyczy	Nie dotyczy	12	100%
7	Prezentacja ze spotkań rekrutacyjnych	1	Nie dotyczy	Nie dotyczy	1	100%
8	Program Doskonalenia zawodowego nauczycieli	1	Nie dotyczy	Nie dotyczy	1	100%
9	10 programów praktyk do branż zawodów rolniczych	10	Nie dotyczy	Nie dotyczy	10	100%
10	Prezentacje - sprawozdania z I części praktyk	570	Nie dotyczy	Nie dotyczy	570	100%
11	1 raport zbiorczy z paneli z rekomendacjami na przyszłość	1	Nie dotyczy	Nie dotyczy	1	100%
12	Raport podsumowujący wdrażanie z rekomendacjami dot. dalszej kontynuacji doskonalenia po projekcie	1	Nie dotyczy	Nie dotyczy	1	100%

Tab.12. Wartości wskaźników pomiaru celów szczegółowych osiągnięte od początku realizacji projektu

Z tabeli wynika, że wszystkie wskaźniki zostały osiągnięte przynajmniej w 100%, a w niektórych przypadkach wskaźnik został zrealizowany w większym stopniu. Wskaźnikami, w których osiągnięto wyższe wartości od założonych były m.in.:

- liczba osób, które podwyższyły kompetencje z zakresu nowoczesnych technologii i rozwiązań organizacyjnych stosowanych w branży rolniczej związanej z wykonywanym zawodem, gdzie założono 513 osób, a osiągnięto 535 (stopień realizacji wskaźnika na poziomie 104%)
- liczba przedsiębiorstw zaangażowanych we współpracę w wypracowaniu programu, gdzie wartością docelową było 10 przedsiębiorstw, a osiągnięto 11 (stopień realizacji wskaźnika na poziomie 270%)
- liczba szkół zaangażowanych przy opracowywaniu programu – założono 10 szkół, a osiągnięto 27 (stopień realizacji wskaźnika na poziomie 110%)
- liczba szkół zaangażowanych przy realizacji programów, gdzie założono uczestnictwo 61 szkół, a faktycznie było ich 173 (stopień realizacji wskaźnika na poziomie 283%),
- liczba przedsiębiorstw krajowych zaangażowanych w realizację programu, które nawiązały współpracę ze szkołą/ami - założono 30 umów, a osiągnięto 35 (stopień realizacji wskaźnika na poziomie 117%).

Jednym ze wskaźników do pomiaru celu szczegółowego dot. „wdrożenia we współpracy z przedsiębiorstwami i szkołami programu doskonalenia praktycznych kompetencji zawodowych nauczycieli/ek i instruktorów/ek nauczających zawodu w szkołach rolniczych przedmiotów zawodowych” była liczba przedsiębiorstw krajowych i zagranicznych zaangażowanych w realizację programu, które nawiązały współpracę ze szkołą/ami.

W sumie 35 przedsiębiorstw krajowych podpisało umowy o współpracy z 55 szkołą/ami. Przedmiotem umowy była współpraca przedsiębiorstwa ze szkołą w zakresie doskonalenia praktycznych kompetencji zawodowych nauczycieli/ek i instruktorów/ek m.in. poprzez:

- wzajemną deklarację kontynuowania współpracy celem doskonalenia kompetencji nauczycieli/ek również po zakończeniu realizacji projektu
- wzajemny przepływ informacji związanych z kształceniem do zawodu,
- przedsiębiorstwa zadeklarowały możliwość przekazywania informacji, materiałów pozwalających na aktualizację kompetencji nauczycieli/ek np. folderów o nowych produktach, usługach, rozwiązaniach technologicznych itp.

Pełny wykaz przedsiębiorstw krajowych, które zawarły taką umowę przedstawiono w tabeli 10:

Lp.	Nazwa przedsiębiorstwa	Liczba szkół, z którymi zawarto umowę
1	AUTOMAEKO	8
2	Stowarzyszenie EkoGołdkowo przy Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. J. Dziubińskiej w Gołdkowie	1
3	Hortulus Dobrzyca	1
4	SaMASZ sp. z o.o	2
5	Stowarzyszenie Edukacji dla Rolnictwa	2
6	Hotel Faltom Tomasz Falkowski	1
7	RESTAURACJA ARUANA	1
8	Arbiter Hotel	1
9	Fundacja Powiatu Mogileńskiego	2
10	Kombinat Rolny Kietrz	4
11	Ogród Dendrologiczny Samorządowy Zakład Budżetowy w Przelewicach	1
12	Mikoszewo Barcelona	1
13	HOTEL PAŁAC ŁOMNICA	1
14	OŚRODEK HODOWLI ZARODOWEJ OSIĘCINY Sp. z o.o	1
15	Sadowniczy zakład doświadczalny w Brzeznej	5

16	Winnica Jasiel - Elwira & Wiktor Szpak	1
17	PARK-M Sp. z o.o.	1
18	Zielona Dolina - Iwona i Eugeniusz Wiśniewscy	1
19	Restauracja Piwniczka (PHU Malgorzata Osuchowska)	4
20	GOSPODARSTWO AGROTURYSTYCZNE "ZAKĄTEK POD GRUSZĄ" HANNA I MARTA KRYBUS	1
21	HOTEL POLSKI	1
22	Wytwórnia Artykułów Spożywczych ALMAR, Marek Czajkowski	1
23	Gospodarstwo Rolne Agroturystyczno-Ekologiczne	1
24	Gospodarstwo Rolne Mieczysław Milewski	1
25	Gospodarstwo Agroturystyczne "Bałtowski Dworek" Rafał i Edyta Maziarscy	1
26	Gospodarstwo Rolne Grzegorz Glinkowski	1
27	Gospodarstwo Szkółkarskie Słowińscy	1
28	GrandHotel Tiffi	1
29	Hydrosolar sp.zo.o Małoposka Spółka Komandytowa	1
30	Joanna Marzec	1
31	Sala bankietowa CAMELIA Żmuda Spółka Jawna	1
32	Stowarzyszenie na Rzecz Rozwoju Gminy Bałtów "Bałt"	1
33	Fundacja Polska Farma Ekologiczna "Ecofarm"	1
34	PAGRO Sp. z o.o. Gospodarstwo Rolno-Nasienne Pągów	1
35	Usługi Turystyczne Katalonia	1

Tab. 13. Wykaz przedsiębiorstw krajowych, które zawarły umowę o współpracy ze szkołą/ami

W trakcie realizacji projektu łącznie 12 przedsiębiorstw zagranicznych podpisało umowy o współpracy z 22 szkołami. Przedmiotem umowy była współpraca przedsiębiorstwa ze szkołą w zakresie doskonalenia praktycznych kompetencji zawodowych nauczycieli/ek i instruktorów/ek m.in. poprzez:

- wzajemną deklarację kontynuowania współpracy celem doskonalenia kompetencji nauczycieli/ek również po zakończeniu realizacji projektu,
- wzajemny przepływ informacji związanych z kształceniem do zawodu,
- przedsiębiorstwa zadeklarowały możliwość przekazywania informacji, materiałów pozwalających na aktualizację kompetencji nauczycieli/ek np. folderów o nowych produktach, usługach, rozwiązaniach technologicznych itp.

Pełny wykaz przedsiębiorstw zagranicznych, które zawarły taką umowę przedstawiono w tabeli 11:

Lp.	Nazwa przedsiębiorstwa	Liczba szkół, z którymi podpisano umowę
1	The Little Inn	1
2	Carnisseria Gironell	3
3	Hotel Surf Mar	7
4	Agropecuaria Mas Bes S.L.	3
5	Podere Bianchi	1
6	ADELPHIA S.A.	1
7	Restaurace - Hotel - Sportpark AGNES	1
8	Farma u Svaté Anny	1

9	Zelená Bohdaneč s.r.o.	1
10	TOP HOTEL Praha	1
11	Granja Mas Bes	1
12	Terre di Loppiano	1

Tab. 14. Wykaz przedsiębiorstw zagranicznych, które zawarły umowę o współpracy ze szkoła/ami

5. Rekomendacje dotyczące dalszego wdrażania i upowszechniania wypracowanych rozwiązań, przyczyniających się do podniesienia jakości kształcenia zawodowego

Jak już wspomniano w wcześniejszej części publikacji, w celu wypracowania jak najlepszego Programu Doskonalenia Zawodowego Nauczycieli w Przedsiębiorstwach, gwarantującego efekty również po zakończeniu realizacji projektu, zrealizowano dwa spotkania panelowe z udziałem przedstawicieli szkół rolniczych, metodyków, organizacji rolniczych oraz przedstawicieli przedsiębiorstw, w których realizowane były praktyki.

W trakcie dwóch spotkań panelowych przeprowadzonych w terminach 17 -18 października 2013 r. oraz 10-11 kwietnia 2014r. dokonano analizy Programu Doskonalenia Zawodowego Nauczycieli w Przedsiębiorstwach. Jako główne korzyści wynikające z realizacji Programu Doskonalenia wskazano możliwości weryfikacji posiadanej wiedzy w kontakcie z praktyką i jej aktualizacji w zakresie nowoczesnych technologii w poszczególnych branżach rolniczych, obserwacji przez nauczycieli/lki rozwiązań organizacyjnych stosowanych w przedsiębiorstwach, zdobycia nowych doświadczeń, dostępu do nowości na rynku branżowym, nawiązywania długofalowej współpracy szkół i przedsiębiorstw, wymiany doświadczeń między nauczycielami/lkami kształcącymi w tych samych zawodach, co w konsekwencji przekłada się na ulepszenie prowadzonego procesu dydaktycznego.

W ocenie uczestników/czek spotkań panelowych występują trudności zewnętrzne wynikające z braku rozporządzeń i aktów prawnych, regulujących organizację praktyk zawodowych w przedsiębiorstwach, a dodatkowo specyfika produkcji w branżach rolniczych (sezonowość prac) powoduje trudności w zsynchronizowaniu możliwości niektórych

przedsiębiorstw z dostępnością czasową nauczycieli, wynikającą z harmonogramu roku szkolnego. Według przedsiębiorców, jak i dyrektorów szkół, udział nauczycieli/ek i/lub instruktorów/ek praktycznej nauki zawodu przyczynia się do podwyższenia praktycznych kompetencji zawodowych przez nich posiadanych, co w konsekwencji przekłada się na uatrakcyjnienie prowadzonego przez nich procesu dydaktycznego. Co więcej, dzięki poznaniu oczekiwań przedsiębiorstw i wymogów stawianych przed absolwentami nauczyciele/lki mają możliwość modyfikacji programów nauczania oraz wprowadzenia nowoczesnych technologii do cyklu kształcenia tak, aby lepiej przygotować uczniów do wejścia na rynek pracy.

W dalszym ciągu istnieje potrzeba wspierania inicjatyw dążących do powiązania procesu kształcenia zawodowego z potrzebami rynku pracy. Potwierdzają to wypowiedzi uczestniczek projektu:

„W tym roku szkolnym odbywałam 5-dniowe praktyki w 4 gwiazdkowych hotelach w Polsce Bukowy Park Medical Spa w Polanicy Zdrój i Narwil Conference & Spa w Serocku oraz uczestniczyłam w wyjeździe studyjnym do Lloret de Mar w Hiszpanii. W czasie praktyk realizowanych w restauracjach hotelowych miałam możliwość poznania nowych form organizacyjnych usług gastronomicznych. Poznałam najnowsze trendy sporządzania i podawania potraw uczestnicząc w warsztatach, pokazach i pracując z najlepszymi kucharzami w Polsce m.in. z p. Witkiem Iwańskim, Adrianem Górnym i Krzysztofem Mielcarkiem. Wyjazd studyjny obfitował w różnorodne zajęcia i projekty. Zwiedziliśmy i uczestniczyliśmy w prelekcjach i pokazach m.in. w katalońskim browarze Estrella Daam, najstarszym katalońskim targowisku, pokazie wykonania tradycyjnych hiszpańskich potraw w hotelu Samba i Surf Maar, odwiedziliśmy kilka gospodarstw rolnych oraz wytwórnie hiszpańskich wędlin, przetworów mlecznych i owczych. Udział w szkoleniach międzynarodowych to ważny krok w modyfikacji warsztatu pracy i doskonaleniu metod pracy z młodzieżą. Aktualne uwarunkowania, potrzeby, perspektywy i kierunki rozwoju branży usług gastronomicznych wymuszają nieustające doskonalenie warsztatu pracy i aktualizację wiedzy branżowej.

Kluczem do edukacyjnego i pedagogicznego sukcesu jest odpowiednio przygotowana kadra pedagogiczna, otwarta na zmiany, szukająca innowacji i nieustannie podnosząca swoje kompetencje. Istotna dla nauczycieli kształcenia praktycznego jest znajomość współczesnego rynku pracy w zakresie umiejętności poszukiwanych przez potencjalnych pracodawców oraz stosowanych przez nich technologii, sprzętów i rozwiązań organizacyjnych. Cieszę się, że projekt ten umożliwił mi podniesienie kompetencji zawodowych.”

**p. Beata Ochmańczyk,
Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Bytomiu**

„Przed przystąpieniem do projektu posiadałam wiedzę teoretyczną oraz wiedzę praktyczną nabytą podczas zdobywania wykształcenia oraz samokształcenia zawodowego. Jednak postęp techniczny spowodował, iż zauważyłam braki w kompetencjach zawodowych dotyczących nowoczesnych technologii, linii produkcyjnych, oprzyrządowaniach technicznych oraz rozwiązaniach organizacyjnych stosowanych w nowoczesnym przedsiębiorstwie. Spowodowało to, że czułam się nie komfortowo przekazując młodzieży wiedzę którą znałam tylko z czasopism branżowych.

Widząc brak własnych kompetencji rozpoczęłam poszukiwanie projektu który pozwoliłby na uzupełnienie wiedzy teoretycznej w praktyczne umiejętności. O projekcie dowiedziałam się od zaprzyjaźnionego nauczyciela, uczestnika wcześniejszej edycji projektu, który bardzo wysoko ocenił projekt.

Udział w projekcie pozwolił mi na poszerzenie i uzupełnienie posiadanej wiedzy teoretycznej dotyczącej nowoczesnych rozwiązań w przedsiębiorstwach produkcyjnych. Jednak najcenniejsze dla mnie były praktyki, które pozwoliły mi nabyć umiejętności praktyczne a wyjazd studyjny pozwolił poznać najnowsze rozwiązania stosowane zagranicą. Miałam możliwość nawiązać kontakty i współpracę z przedsiębiorstwami, w których odbyłam praktyki. Dodatkowo kontakt z innymi uczestnikami projektu pozwolił nam na wymianę własnych doświadczeń i spostrzeżeń.

Bezpośredni kontakt z rzeczywistym środowiskiem pracy w przedsiębiorstwie przyczynił się do zaktualizowania posiadanej przeze mnie wiedzy teoretycznej oraz pozwolił nabyć umiejętności praktyczne. Obecnie podczas prowadzenia zajęć lekcyjnych czuję się osobą kompetentną. Kiedy omawiam wybrane urządzenia czy rozwiązania techniczne, wiem o czym mówię. Jestem przekonana, iż moi uczniowie czują w moim głosie emocje i słuchają z zainteresowaniem, kiedy opowiadam, jak wygląda nowoczesna linia produkcyjna na podstawie miejsca, w którym odbywałam praktyki, porównuję także z innymi możliwościami stosowanymi za granicą. Staram się przekazywać uczniom zdobytą dzięki praktykom wiedzę najlepiej jak potrafię. Zdobytą wiedzę i umiejętnościami podzieliłam się z koleżankami z zespołu przedmiotów zawodowych, przeprowadzając szkolenie rady pedagogicznej.

Zdobytą przeze mnie wiedza i umiejętności pozwoliły także na kształcenie zawodowe uczniów zgodne z oczekiwaniami potencjalnych pracodawców. Nie można dziś uczyć młodzieży o starych maszynach, urządzeniach, procesach technologicznych, które niestety bardzo często nadal są w podręcznikach do przedmiotów zawodowych. Pracodawca oczekuje wykształconego personelu, znającego nowoczesne rozwiązania techniczne i organizacyjne.”

**p. Beata Pieńkowska,
Zespół Szkół Gastronomicznych i Handlowych w Bielsku-Białej**

Jak wskazali uczestnicy/czki projektu, dzięki udziałowi w projekcie „**AGRO na 6-stkę – Program doskonalenia nauczycieli i instruktorów kształcenia zawodowego szkół rolniczych w Polsce**” mogli podwyższyć kompetencje zawodowe w obszarze nowoczesnych rozwiązań technologicznych i organizacyjnych stosowanych w obszarze nauczanego zawodu, skonfrontować wiedzę przekazywaną uczniom z rzeczywistymi warunkami zakładów pracy, a dodatkowo mieli możliwość poznania specyfiki pracy na różnych stanowiskach w obrębie przedsiębiorstwa, tym samym mogli spojrzeć na stosowane rozwiązania, techniki i technologie pod zróżnicowanym kątem. Dzięki temu będą mogli wykorzystać umiejętności zdobyte podczas praktyk w pracy z uczniami poprzez przekazywanie im zaktualizowanej wiedzy praktycznej w obrębie nauczanego zawodu, co w konsekwencji przyczyni się do poprawy nie tylko jakości kształcenia zawodowego, ale również pozwoli dostosować proces dydaktyczny do potrzeb rynku pracy.

Mając na uwadze oczekiwania nauczycieli/lek oraz przedsiębiorców, realizatorzy projektu rekomendują kontynuację współpracy szkół kształcenia zawodowego z przedsiębiorstwami, która została nawiązana w trakcie realizacji projektu. Dodatkowo, zaleca się również nawiązywanie współpracy z kolejnymi przedsiębiorstwami działającymi w branży rolniczej, które jak pokazała praktyka projektowa są zainteresowane wspieraniem procesu kształcenia zawodowego.

Jako priorytet organy prowadzące szkoły zawodowe powinny postawić pozyskiwanie środków z funduszy europejskich umożliwiających realizację podobnych inicjatyw. Ponadto rolą organów prowadzących powinno stać się wspieranie szkół i ich stymulowanie do wzajemnej współpracy, synergii, przenikania doświadczeń, wymiany informacji, na styku szkoła – a zakłady pracy np. poprzez organizację spotkań z udziałem przedstawicieli obu sektorów, konferencji, przekazywanie informacji o korzyściach płynących ze współpracy do firm oraz szkół. Dodatkowo mając na względzie środki unijne na lata 2014-2020 powinny wspierać szkoły w pozyskiwaniu dotacji na wyposażenie bazy dydaktycznej w nowoczesny sprzęt oraz technologie, zwłaszcza w aspekcie szkolnych pracowni praktycznych.

Dyrektorzy szkół powinni stale analizować ofertę edukacyjną szkół i podejmować działania mające na celu modyfikację oferty kształcenia zawodowego odpowiadającej potrzebom rynku pracy, trendom rozwojowym firm i gospodarki. W tym aspekcie powinni podejmować współpracę z organami prowadzącymi, urzędami pracy, agencjami zatrudnienia. Pomimo barier finansowych z jakimi zmagają się od lat szkoły zawodowe,

rekomendowane jest podejmowanie inicjatyw przez dyrekcję szkół w zakresie nawiązywania współpracy z przedsiębiorstwami w aspekcie: przyjmowania na wizyty/praktyki nauczycieli/ki oraz uczniów, zapraszania przedstawicieli branż do poprowadzenia np. dodatkowych zajęć dla uczniów, przekazywania informacji o profilu firmy/kierunkach rozwoju/stosowanych rozwiązaniach poprzez np. przekazywanie broszur informacyjnych o produktach, usługach, możliwości udziału przez nauczycieli/ki w targach branżowych. Powyższe inicjatywy nie muszą oznaczać dużych nakładów finansowych, gdyż korzyści płynące z tego typu działań są pozytywne dla obu stron.

Biorąc pod uwagę dynamiczne zmiany technologiczne, gospodarcze oraz zmiany na rynku pracy w kontekście zapotrzebowania na kadry i ich kompetencje zarówno nauczyciele/ki jak i uczniowie powinni umieć modyfikować i dostosowywać swoje kompetencje do zmieniających się uwarunkowań, podejmować działania związane z samokształceniem i uczeniem się przez całe życie, być zdeterminowanym do zmian, poszukiwać możliwości zdobycia dodatkowej wiedzy m.in. z zasobów internetowych, forów, grup dyskusyjnych czy kształcenia na odległość, jak również udziału w projektach współfinansowanych ze środków UE.

Na zakończenie chcielibyśmy podziękować za zainteresowanie naszą publikacją. Wszystkim czytelnikom życzymy sukcesów zawodowych oraz aktywnego funkcjonowania w zmieniających się realiach naszego życia. Mamy nadzieję, że publikacja ta będzie inspiracją do podejmowania podobnych inicjatyw, co z kolei wpłynie na upowszechnienie wypracowanych w ramach projektu rozwiązań oraz podniesienie jakości kształcenia zawodowego w Polsce.

Zespół COMBIDATA Poland Sp. z o.o.