



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu„ współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

**Raport końcowy z wdrożenia programu praktyk dla nauczycieli
i instruktorów praktycznej nauki zawodu w zawodzie:
PIEKARZ**

Jadwiga Piotrowicz



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu,, współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

1.Liczba odbytych praktyk w zawodzie piekarz: 17 osób

2.Charakterystyka uczestników praktyk :

pleć : 15 mężczyzn tj: 88,24 % oraz 2 kobiety tj; 11,76 %

wiek : mężczyźni : 22-35 lat - 8 uczestników

36-58 lat 7 uczestników

kobiety : 30-34 lat 2 uczestniczki

wykształcenie :

-5 osób z wykształceniem wyższym, co stanowi 29,41%

- 3 uczestników z wykształceniem podstawowym, co stanowi 17,65 %

- 5 uczestników z wykształceniem zasadniczym zawodowym w zawodzie piekarz 29,41%

- 4 uczestników z wykształceniem średnim zawodowym 23,53 %

Województwo:

Mazowieckie - 3 osoby-17,64 %

Podlaskie - 2 osoby -11,76%

Lubelskie- 12 osób - 70,60%

obszary wiejskie – 8 osób zamieszkuje w obszarze wiejskim tj: 47,05%

obszary miejskie – 9 osób zamieszkuje w obszarze miejskim tj:52,95%

3.Analiza Programu Doskonalenia Zawodowego dla zawodu Piekarz (charakterystyka i wprowadzone zmiany)

Program Doskonalenia Zawodowego dla nauczycieli przedmiotów zawodowych oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu – w zawodzie –piekarz, został opracowany w oparciu o Podstawę Programową - kluczowy dokument w organizacji kształcenia zawodowego i egzaminowania w\g. Rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 7 lutego 2012r. w sprawie podstawy programowej kształcenia w zawodach (dz.U.z 2012r.nr.0, poz.184).Podstawa Programowa obejmuje obowiązkowe zestawy celów kształcenia i treści nauczania opisanych w formie oczekiwanych efektów kształcenia.

Analizując wskazane efekty kształcenia dla zawodu piekarz , opracowano Program doskonalenia zawodowego w przedsiębiorstwach dla nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu w\g **751204**, uczestniczących w projekcie „Czas na nas – praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu”. Projekt realizowała Mazowiecka Izba Rzemiosła i Przedsiębiorczości w Warszawie, w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki (Priorytet II „ Wysoka , jakość systemu oświaty „Działanie 3.4, Poddziałanie 3.4.3.).

Opracowany Program obejmował następujące części:



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu,, współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

1. Wprowadzenie :

Zadaniem piekarza jest wyprodukowanie wyrobów o jakości żądanej przez nabywcę. Piekarz odpowiada za właściwy przebieg procesów technologicznych zgodnie z zasadami Dobrej Praktyki Higienicznej, Dobrej Praktyki Produkcyjnej i systemem HACCP, które pozwalają otrzymać wyroby dobrej jakości, powinien więc posiadać wiedzę i umiejętności pozwalające na osiągnięcie wymaganych standardów produkcji. Duże nadzieje wiąże się więc z właściwym przygotowaniem ucznia do osiągnięcia wysokich umiejętności praktycznych. Nauczyciel edukujący ucznia, powinien posiadać wiedzę teoretyczną i praktyczną, wychodzącą poza program praktycznej nauki zawodu. Temu celowi służy doskonalenie zawodowe w przedsiębiorstwach wiodących na rynku.

2 Cele kształcenia:

- Doskonalenie (podnoszenie poziomu)umiejętności nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zvodu.
- Integracja środowiska oświatowego, naukowego i pracodawców branży piekarskiej.
- Dostosowanie kierunków kształcenia do potrzeb rynku pracy.
- Umożliwienie nauczycielom nabycia doświadczeń w produkcji pieczywa i działania nowoczesnej piekarni.
- Dostęp do aktualnej informacji i zapoznanie się z nowymi technologiami, maszynami i urządzeniami stosowanymi w branży.
- Zdobycie doświadczeń i informacji o branży dzięki uczestnictwu w pracy nowoczesnego zakładu piekarskiego.
- Dostęp do informacji o możliwościach rozwoju kariery zawodowej w branży piekarskiej (na szkoleniach, kursach w kraju i za granicą, możliwościach zatrudnienia, praktykach, ze szczególnym uwzględnieniem rynku pracy).

3. Umiejętności dla nauczyciela i instruktora praktycznej nauki zawodu w zawodzie piekarz.

po zakończeniu praktyk uczestnik:



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu„ współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

1. Korzysta z dokumentów potrzebnych do wykonania zadań piekarza: normy, receptury, harmonogramy, atesty, schematy technologiczne produkcji pieczywa.
2. Wykonuje obliczenia niezbędne w procesie wytwarzania wyrobów piekarskich.
3. Rozróżnia cechy i właściwości asortymentów pieczywa.
4. Rozróżnia cechy i właściwości surowców, dodatków i materiałów pomocniczych do produkcji pieczywa.
5. Wykonuje czynności niezbędne do przygotowania surowców do produkcji oraz dobiera metody prowadzenia różnych ciast.
6. Sporządza poszczególne fazy ciast pszennych, żytnich i mieszanych a następnie przerabia ich na ciasto.
7. Dobiera i posługuje się sprzętem drobnym , w procesie wytwarzania wyrobów piekarskich , zgodnie z jego przeznaczeniem.
8. Dobiera maszyny, urządzenia niezbędne na poszczególnych etapach produkcji wyrobów piekarskich.
9. Obsługuje maszyny, urządzenia, piece linie technologiczne do produkcji wyrobów piekarskich, zgodnie z przeznaczeniem i instrukcją obsługi.
10. Przygotowuje ciasto i sprzęt do dzielenia.
11. Posługuje się tabelami naważek kęsów ciasta.
12. Dzieli ręcznie i kształtuje kęsy na różny asortyment wyrobów.
13. Przestrzega procedur mycia i dezynfekcji sprzętu, urządzeń, pomieszczeń przeznaczonych do produkcji wyrobów piekarskich.

4. Metody sprawdzania efektów szkolenia:

- Ocena bieżąca, wykonanej pracy przez opiekuna.
- Zadania praktyczne przebiegające pod nadzorem wykwalifikowanej kadry.
- Prowadzenie dzienniczka praktyk zgodnie z zaleceniami.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu,„ współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

5.Plan szkolenia w cyklu 10 dni po 8 godzin.

Zakres Programu Praktyk

Działania	Liczba godzin przewidziana na realizację	uwagi
Ustalenie harmonogramu praktyk	2	
Organizacja pracy w przedsiębiorstwie (struktura organizacyjna, stanowiska pracy i zakresy obowiązków pracowników, dokumentacja obowiązująca w przedsiębiorstwie	4	
Przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy ,ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.	2	
Zaplanowanie i wykonanie wybranych zadań zawodowych.	72	Zadania zawodowe ujęte zostały w uszczegółowionym programie dla zawodu: Piekarz.

Uszczegółowiony Program Praktyk

Zadania do wykonania	Efekty realizacji zadania	ilość godzin
Wyroby pszenne zwykłe z ciasta drożdżowego sporządzanego metodą 1- fazową.	Uczestnik: 1.Włg zaplanowanej produkcji pobiera surowce z magazynu i ocenia ich jakość organoleptycznie. 2.Przygotowuje surowce do produkcji stosując maszyny i urządzenia znajdujące się w zakładzie. 3.Sporządza ciasto drożdżowe zwykłe metodą jednofazową, bezroczynową, bezpośrednią- wykorzystując maszyny i urządzenia do produkcji ciasta znajdujące się w zakładzie. 4. Wykorzystuje różne metody rozpoznawania prawidłowego przebiegu fermentacji ciasta drożdżowego. 5.Dojrzałe ciasto przygotowuje do dzielenia i poddaje dzieleniu w dzielarkach mechanicznych, uwzględniając	8



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu,„ współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

		<p>naważki kęsów, na planowane wyroby. 6.Z kęsów formuje chleb pszenney i bułki pszenne zwykłe. 7.Uformowane kęsy poddaje rozrostowi końcowemu w fermentowni , i określa parametry rozrostu. 8.Przygotowuje rozrośnięte kęsy do wypieku. 9.Wraz z piecowym poddaje wypiekowi przygotowane kęsy, obserwuje przebieg wypieku . 10.Ocena organoleptycznie upieczony kęs. 11.Poddaje studzeniu upieczone wyroby. 12.Przygotowuje upieczone wyroby do wysyłki . 13. Sporządza plan produkcji ciasta drożdżowego metodą 2-fazową na następny dzień.</p>		
	<p>Wyroby pszenne wyborowe sporządzane metodą dwu- fazową , rozczynową, pośrednią.</p>	<p>1. Pobiera surowce z magazynu wlg planowanej produkcji i ocenia je organoleptycznie pod względem jakości zdrowotnej. 2. Przygotowuje do produkcji pobrane surowce, wykorzystując maszyny i urządzenia znajdujące się w zakładzie. 3. Posługując się recepturą odważa surowce i sporządza rozczyzn, wykorzystując miesiarki i dozownice znajdujące się w zakładzie. 3. Obserwuje przebieg procesu fermentacji rozczyynu stosując metody organoleptyczne. 4. Określa dojrzałość rozczyynu i przerabia go na ciasto, opierając się na recepturze. 5. Wytworzone ciasto poddaje fermentacji określając parametry, stosuje ewentualne przebijanie i zdobienie. 6. Dojrzałe ciasto mechanicznie dzieli na kęsy i formuje; plecionki, chałki, rogaie, drożdżówki z różnym nadzieniem. 7. Uformowane kęsy poddaje rozrostowi końcowemu w komorach fermentacyjnych. 8. Określa właściwy rozrost kęsów i przygotowuje do wypieku. 9. Wraz z piecowym poddaje wypiekowi przygotowane kęsy. 10. Po upieczeniu studzi w ostygalni. 11. W ekspedycji przygotowuje pieczywo do wysyłki.</p>	8	



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu,, współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

		12. Sporządza plan produkcji wyrobów pszennych metodą z zaparzaniem mąki (ciasto na wyroby graham) - na następne zajęcia.		
	Wyroby z ciasta drożdżowego sporządzane metodą z zaparzaniem mąki.	1.Pobiera surowce z magazynu zgodnie z planowaną produkcją, oceniając organoleptycznie ich jakość zdrowotną. 2.Zgodnie techniką wykonania zalecaną przez zakład, sporządza ciasto na pieczywo graham. 3.Dojrzałe ciasto poddaje dzieleniu na kęsy, wykorzystując maszyny i urządzenia do dzielenia. 4.Formuje kęsy na chleb graham i bułeczki o różnej gramaturze, wykorzystując kształtownice znajdujące się w zakładzie. 5.Uformowane kęsy poddaje rozrostowi końcowemu. 6.Dostatecznie rozrośnięte kęsy przygotowuje do wypieku. 7.Wraz z piecowym poddaje wypiekowi. 8. Studzi upieczone wyroby graham i przygotowuje do wysyłki. 9.Sporządza plan produkcji ciasta żytniego na chleb z mąki jasnej na następne zajęcia.	8	
	Sporządzanie ciasta na chleb żytni jasny na naturalnym kwasie.	1.Pobiera wlg planowanej produkcji surowce z magazynu i ocenia ich jakość zdrowotną. 2.Przygotowuje surowce do produkcji. 3.Wlg receptury obowiązującej w piekarni sporządza: zaczątek, przedkwas, półkwas, kwas. Organoleptycznie ocenia przebieg fermentacji faz ciasta żytniego. 4.Dojrzały kwas przerabia na ciasto. 5.Wytworzone ciasto, poddaje fermentacji. 6.Dojrzałe ciasto żytnie dzieli na kęsy wlg naważki obowiązującej w zakładzie, wykorzystując maszyny do dzielenia. 7.Formuje ręcznie lub mechanicznie, kęsy na chleb żytni jasny. 8.Poddaje rozrostowi końcowemu. 9.Przygotowuje do wypieku 10.Z piecowym poddaje wypiekowi przygotowane kęsy, obserwując prawidłowe zaparowanie komory wypiekowej. 11.Upieczony chleb ocenia organoleptycznie. 12.Sporządza plan produkcji ciasta na chleb żytni z mąki ciemnej, produkowany w zakładzie na następne zajęcia.	8	



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu,„ współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

	<p>Sporządzenie ciasta żytniego z mąki ciemnej na chleb np. razowy, lub sitkowy, lub starogardzki lub razowy na miodzie.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Pobiera surowce z magazynu zwracając uwagę na prawidłowe ich cechy organoleptyczne. 2.Przygotowuje dojrzały kwas i sporządza ciasto wlg zakładowej receptury, wykorzystując maszyny i urządzenia znajdujące się w zakładzie 3.Ciasto poddaje fermentacji, obserwując stosowane parametry. 4.Dojrzałe ciasto dzieli na kęsy i uformuje . 5.Poddaje rozrostowi końcowemu a następnie przygotowuje do wypieku. 6.Wraz z piecowym obsadza trzon wypiekowy, prawidłowo zaparowuje komorę wypiekową i określa parametry wypieku. 7.Organoleptycznie ocenia stopień wypieczenia. 8.Upieczone chleby poddaje ostudzeniu i przygotowuje do wypieku. 9.Sporządza plan produkcji ciasta na chleb mieszany np. praski na następne zajęcia. 	8	
	<p>Sporządzanie ciast mieszanych na kwasie z dodatkiem mąki pszennej do ciasta.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Pobiera zgodnie a planowaną produkcją surowce z magazynu. Ocenia ich jakość zdrowotną. 2.Przygotowuje do produkcji. 3.Z przygotowanych surowców wytwarza kwas . 4. Do dojrzałego kwasu dodaje pozostałe surowce przewidziane recepturą i sporządza ciasto. 5.Ciasto pozostawia do fermentacji. 6.Dojrzałe ciasto poddaje dzieleniu wlg naważki stosowanej w zakładzie. 7.Podzielone kęsy formuje ręcznie lub wykorzystując maszyny do kształtowania. 8.Uformowane kęsy pozostawia do rozrostu końcowego np. w koszyczkach, foremkach , na deskach, następnie , przygotowuje do wypieku. 9.Poddaje wypiekowi wlg ściśle określonych parametrów. 10.Ocenia stopień wypieku i określa ewentualne wady. 11.Sporządza plan produkcji chleba na "wolnym półkwasie" tzw. żurku na następne zajęcia. 	8	
	<p>Sporządzanie ciast mieszanych na żurkach.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1.Pobiera surowce z magazynu 2.Przygotowuje żurek i pozostałe surowce przewidziane recepturą. 3.Wlg techniki wykonania sporządza ciasto. 4.Poddaje fermentacji. 5.Dojrzałe ciasto dzieli na kęsy , 6.Formuje chlebki o różnej gramaturze. 	8	



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu,„ współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

		<p>7.Przygotowuje do wypieku i piecze zgodnie z obowiązującymi parametrami .</p> <p>8.Ocena stopień wypieku.</p> <p>9.Studzi i przygotowuje do wysyłki.</p> <p>10.Sporządza plan produkcji na wybrany chleb specjalny i firmowy na następne zajęcia.</p>		
	Sporządzanie wyrobów specjalnych i firmowych.	<p>1.Pobiera produkty z magazynu w ilościach zaplanowanych.</p> <p>2.Sciśle w\ g receptury sporządza ciasto na wybrane pieczywo specjalne.</p> <p>3.Ciasto poddaje fermentacji .</p> <p>4.Dojrzałe ciasto dzieli i formuje wyroby ,poddaje je fermentacji końcowej, przygotowuje do wypieku i wypieka.</p> <p>5.Przygotowuje ciasto na tzw. firmowych mieszankach, znajdujących się w zakładzie, stosuje różne dodatki do ciasta np. zioła, ziarna prozdrowotne, warzywa.</p> <p>6.Zgodnie z recepturą dzieli na kęsy , formuje wyroby i piecze.</p> <p>7.Dokonuje oceny smakowej i zapachowej wyrobów.</p> <p>8.Sporządza plan produkcji na wyroby dietetyczne np: bezglutenowe oraz tradycyjne zgodnie z regionem na, którym znajduje się piekarnia.</p>	8	
	Sporządzanie ciast na wyroby dietetyczne i tradycyjne.	<p>1.W\g receptury z zachowaniem wszystkich środków ostrożności zalecanych przy produkcji, sporządza ciasto na pieczywo bezglutenowe.</p> <p>2.Sporządzone ciasto poddaje fermentacji.</p> <p>3.Formuje wyroby, przygotowuje do wypieku i piecze.</p> <p>4.Dokonuje oceny smakowej i zapachowej.</p> <p>5.Po ostudzeniu, pakuje i przygotowuje do wysyłki.</p> <p>6.Sporządza ciasto na wyrób zarejestrowany w Urzędzie Marszałkowskim jako tradycyjny, w\g podanej receptury.</p> <p>7.Formuje wyroby, przygotowuje do wypieku i piecze.</p> <p>8.Dokonuje oceny smakowej i zapachowej wyrobu oraz ocenia czynnik charakteryzujący - szczególny , surowiec lub technikę wykonania.</p> <p>9.Sporządza plan produkcji na wyroby piekarskie artystyczne na następne zajęcia.</p>	8	
	Wyroby piekarskie artystyczne okolicznościowe .	<p>1.Pobiera surowce z magazynu i sporządza ciasto martwe słone oraz słodkie ,również z barwnikami spożywczymi.</p>	8	



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu„ współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

		2.Planuje dekorację na okoliczność. 3.Wykonuje elementy dekoracyjne różnymi metodami i nanosi na upieczone w zakładzie chleby. 4.Dekoruje chlebek okolicznościowy i weselny. 4.Dekorację zapieka. 5.Wykańcza dekorację lakierem spożywczym		
--	--	--	--	--

Program Opracowali:

- 1.Izydora Kos- Górczyńska.
- 2.Paweł Łebkowski.
- 3.Zygmunt Wypych.
- 4.Jadwiga Piotrowicz.

Realizując program uczestnik wraz z opiekunem ustalał zadania jakie powinny być wykonane. Kolejność zaproponowana, w\lg programu nie była obowiązkowa.

6. Analiza końcowych ankiet:

Analiza końcowych ankiet, przeprowadzonych wśród nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu piekarz, dała obraz prawidłowości organizacji takich zajęć praktycznych w renomowanych zakładach piekarskich takich jak:

- a- Piekarnia Cukiernia „ Okruszek” Białystok
- b- Piekarnia „ Sezam” Baranów
- c- Piekarnie LSS „ Społem „ Lublin.

Ankieta branży piekarskiej zawierała :

- ocenę programu praktyk,
- ocenę czasu trwania praktyk,
- korzyści wynikające z odbytych praktyk,
- aspektów organizacyjnych praktyk,
- oceny opiekuna praktyk.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu,, współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

Pisemne wypowiedzi uczestników projektu wskazują, że:

-średnia ocen programu wyniosła 4,88% czyli bardzo wysoka ,zadania były właściwe, o prawidłowym stopniu trudności, tak odpowiedziało 98,25 % uczestników.

95% osób odpowiedziało ,że czas trwania praktyk był właściwie zaplanowany, co dało możliwość wykonania wszystkich zadań programowych w stopniu zadawalającym uczestników.

-wszyscy uczestnicy, poleciliby udział w takich praktykach swoim kolegom, jako że branża piekarska jest pozostawiona „ samej – sobie” i niewielu może sięgać, po fachową pomoc w czasie pracy zawodowej.

- do właściwego przeprowadzenia praktyk zawodowych, uczestnikom, zapewniono pomieszczenia wszystkich działów piekarni, wyposażonych w nowoczesny sprzęt produkcyjny(przesiewacze do mąki, miesiarki do ciast , kształtownice, stoły produkcyjne, komory fermentacyjne, piece piekarskie wrzutowe i obrotowe, drobny sprzęt produkcyjny, wózki rozrostowe, wagi.

-zapewniono mąki wypiekowe, surowce dodatkowe ,surowce pomocnicze do sporządzania wyrobów piekarskich na różne asortymenty wypieków z ciasta pszennego, mieszanego, żytniego , wyrobów specjalnych i dietetycznych, zgodnie z programem. Wszyscy uczestnicy potwierdzili w swoich ankietach prawdziwość i samodzielność ,wykonania tych zadań. Ogólnie średnia ocen, aspektów organizacyjnych, wyniosła 4,67%.

-wszyscy uczestnicy otrzymali ubrania robocze w ramach projektu.

- zapewniono obiady,które oceniono na celujący, pod względem smakowym, kalorycznym i elegancji podania.

- wysoko oceniono wszystkich opiekunów praktyk (średnia-4,98),za profesjonalizm, dużą wiedzę zawodową przekazaną w czasie zajęć, również za miłą, spokojną atmosferę, życzliwość, i wzajemne zrozumienie. Uczestnicy zdobyli nowy zasób wiedzy fachowej , wpływający na pogłębienie umiejętności zawodowych w tym prawidłowej realizacji podstawy programowej –dotyczącej, praktycznej nauki zawodu, w zakładzie pracy. Instruktorzy rozszerzyli wiedzę, pomocną w prawidłowym podejściu, do ucznia rozpoczynającego praktykę w piekarni.

korzyści wyniesione z przebiegu praktyk to :

-możliwości zainteresowania uczniów zawodem piekarz,



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu„ współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

-wymiana doświadczeń,

-nawiązanie nowych kontaktów zawodowych.

7. Raport ewaluacyjny (w odniesieniu do uczestników praktyk w zawodzie piekarz).

Według testu początkowego z zakresu wiedzy teoretycznej, uczestnicy odpowiedzieli :

-5 uczestników bez błędu (tj,29,41%)

-2 uczestników –od 2 do 3 błędów (tj 11,76%)

-4 uczestników-od 6 do 9 błędów (tj 23,53%)

- 6 uczestników – od 11 do 15 błędów (tj 45,30%))

Według testu końcowego z zakresu wiedzy teoretycznej, uczestnicy odpowiedzieli poprawnie na wszystkie pytania i otrzymali maksymalną ilość punktów.

8. Analiza dzienników praktyk uczestników odbywających praktyki w zawodzie piekarz.

Dzienniczki prowadzone prawidłowo. Po każdym zajęciach jawnie, oceniano praktykanta i omawiano ewentualne niedociągnięcia. W dziennikach wykazano ,iż wszystkie zagadnienia wynikające z programu, zostały zrealizowane. Oceniono wszystkich , bardzo wysoko, średnia ocen 4,98%, świadczy to o tym ,że uczestnicy interesowali się tematyką szkolenia, nie opuszczali zajęć, często przychodzili na dodatkowe spotkania, organizowane przez opiekunów , a dotyczyły one zagadnień teoretycznych(Pan Jan Winnicki- LSS Społem, opracował dla szkolących się teoretyczne materiały edukacyjne).

9. Podsumowanie przebiegu pilotażowego wdrożenia praktyk wraz z rekomendacjami dotyczącymi realizacji praktyk według Programu Doskonalenia Zawodowego stanowiący produkt końcowy Projektu.

Projekt realizowany przez Mazowiecką Izbę Rzemiosła i Przedsiębiorczości pod nadzorem Ośrodka Rozwoju Edukacji , działający przy Ministerstwie Edukacji Narodowej - „ Czas na nas-



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu„ współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.

praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu” to bardzo dobry kierunek w coraz lepszym edukowaniu ucznia.

Przygotowując program, mieliśmy na względzie niskie lub praktycznie żadne zaplecze warsztatowe szkół nauczania zawodowego, toteż preferowane były zakłady wiodące na rynku, wyposażone w nowoczesny sprzęt produkcyjny do ,którego kierowano nauczycieli praktykantów.

Brak w szkole, aktualnych i nowoczesnych materiałów do obsługi maszyn, urządzeń, linii ciągłych, więc chcieliśmy aby zakłady przyjmujące nauczycieli w ramach tego projektu takimi materiałami dysponowali. Najważniejszym zadaniem dla praktykujących nauczycieli, było uzupełnienie słabej znajomości innowacyjnych procesów technologicznych, toteż dobierano wysoko wykwalifikowanych i kompetentnych mistrzów szkolących. Opracowując ten program zauważyliśmy ,że widoczne jest słabe kreowanie innowacyjnych postaw uczniów –praktykantów, toteż wskazywaliśmy możliwość realizacji tych celów w piekarni. Po nieudanych przemianach systemowych w relacji szkoła- uczeń- zakład praktycznej nauki zawodu, instruktorzy szkolący stracili swoją rangę. Dziś m.in. poprzez realizację tego projektu ,podejmuje się działania wskazujące promowanie i rozwój szkolnictwa zawodowego, ze szczególnym uwzględnieniem przedsięwzięć związanych ze szkoleniem praktycznym. Praktyczna nauka zawodu, w dużej części, opiera się na wiedzy i doświadczeniu instruktora oraz nauczyciela zawodu. Wielu z nich będąc na uczelni nie była w piekarni a jest wykładowcą przedmiotów zawodowych. Kształcenie ucznia, tylko teoretyczne bez doskonałej wiedzy praktycznej instruktora, czy nauczyciela, jest wielką niedoskonałością. Dzięki nabyciu najnowszej wiedzy i umiejętności praktycznych ,uczestnicy projektu podniosą, jakość kształcenia uczniów, udoskonalili swój warsztat pracy, łatwiej dostosują go do wymogów współczesnej gospodarki. Przełoży się to bezpośrednio na wzrost kompetencji przyszłych pracowników, staną się atrakcyjniejszymi pracownikami na rynku pracy, będą mieli większą szansę na utrzymanie zatrudnienia czy awans zawodowy w branży od dawna zaniedbywanej.

To od ich wiedzy i postawy będzie zależało, czy uczeń będzie dobrym piekarzem, czy odejdzie z zawodu. By sprostać wyzwaniom i lepiej przygotowywać uczniów do zadań w zawodzie w zmieniającym się świecie, powinni oni posiadać aktualną wiedzę w tym praktyczną i ten Projekt dał uczestnikom taką możliwość.



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Realizowanego w ramach projektu „Czas na nas-praktyki dla nauczycieli i instruktorów praktycznej nauki zawodu„ współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego.
