



RAPORT KOŃCOWY Z REALIZACJI DZIAŁAŃ

Dotyczy projektu „Technologie żywności – integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy”

nr UDA - POKL. 03.04.03-00-057/10-00

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



Spis treści

1. Informacje o projekcie.....	3
2. Cel ogólny projektu	3
3. Cele szczegółowe.....	3
4. Działania realizowane w projekcie	4
4.1. Opracowanie programu doskonalenia nauczycieli zawodu	4
4.1.1 Stworzenie zespołu programowego w województwie podlaskim	4
4.1.2 Stworzenie zespołu programowego w województwie warmińsko-mazurskim.....	5
4.1.3 Konsultacje opracowywanego programu z placówkami szkolnictwa zawodowego na poszczególnych etapach jego realizacji.....	7
4.2. Wdrożenie programu.....	7
4.2.1 Rekrutacja uczestników	7
4.2.2 Zajęcia teoretyczne	8
4.2.3 Zajęcia z metodyki.....	11
4.2.4 Zajęcia laboratoryjne	14
4.2.5 Staże zawodowe.....	16
4.3 Zarządzanie projektem	18
5. Analiza oceny wdrażanych działań	21
5.1 Ocena organizacji zajęć teoretycznych dokonywana przez uczestników.....	21
5.2 Ocena organizacji zajęć laboratoryjnych dokonywana przez uczestników	24
5.3 Ocena organizacji staży krajowych dokonywana przez uczestników	27
5.4 Ocena organizacji zajęć metodycznych dokonywana przez uczestników	30
6. Wskaźniki projektu	33
6.1 Wskaźniki produktu	33
6.2 Wskaźniki rezultatu.....	34

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



1. Informacje o projekcie

Projekt „Technologie żywności – integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy” był odpowiedzią na konkurs ogłoszony przez Ministerstwo Edukacji Narodowej na składanie wniosków o dofinansowanie realizacji projektów 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, Poddziałania 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie.

Projekt skierowany był do 40 nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu z woj. podlaskiego i warmińsko-mazurskiego pracujących w ponadgimnazjalnych szkołach zawodowych o profilu technologia żywności oraz liceach o profilu rolno-spożywczym. Udział w projekcie mogli wziąć nauczyciele wykonujący zawód o wymienionych profilach kształcenia oraz mający zameldowanie na terenie województwa podlaskiego bądź warmińsko-mazurskiego.

Wsparcie w projekcie polegało na opracowaniu programu doskonalenia zawodowego nauczycieli z zakresu technologii stosowanych w przemyśle spożywczym poprzez organizację zajęć teoretycznych w wymiarze 30 godzin, organizację zajęć laboratoryjnych w wymiarze 18 godzin, zajęć metodycznych w wymiarze 24 godzin oraz staży zawodowych w wymiarze 80, a następnie wydaniu programu w formie publikacji.

Projekt realizowany był w okresie od 1 stycznia 2011 roku do 31 maja 2012 roku, a w jego ramach wsparciem objęto łącznie 40 osób z województwa podlaskiego i warmińsko-mazurskiego.

2. Cel ogólny projektu

Podniesienie kompetencji 40 nauczycieli w zakresie dostosowania programu nauczania przedmiotów zawodowych do zmian technicznych i technologicznych w przemyśle spożywczym w woj. podlaskim i warmińsko-mazurskim do końca maja 2012r.

3. Cele szczegółowe

1. Opracowanie narzędzia umożliwiającego podniesienie kwalifikacji zawodowych 40 nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu kształcących na kierunkach technologia żywności w woj. P i W-M do końca maja 2012r.

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



2. Zwiększenie poziomu wiedzy związanej z pracą przedsiębiorstw z branży spożywczej przez 40 nauczycieli z woj. podlaskiego i warmińsko-mazurskiego do końca maja 2012r.

3. Umożliwienie doskonalenia zawodowego 40 nauczycielom przedmiotów zawodowych i instruktorów praktycznej nauki zawodu w zakresie technologii stosowanych w przemyśle spożywczym w woj. podlaskim i warmińsko-mazurskim do końca maja 2012 r.

4. Działania realizowane w projekcie

4.1. Opracowanie programu doskonalenia nauczycieli zawodu

Zadanie zostało zrealizowane poprzez:

4.1.1 Stworzenie zespołu programowego w województwie podlaskim

W celu utworzenia zespołu programowego koordynator regionalny przeprowadził spotkania i rozmowy z osobami posiadającymi wiedzę i kwalifikacje zgodne ze specyfiką projektu. W ostatecznej formie utworzony został zespół programowy w składzie:

1. prof. Maria Borawska – przedstawiciel kadry akademickiej
2. Lucyna Brajer – metodyk
3. dr Katarzyna Socha – przedstawiciel kadry akademickiej
4. Agnieszka Świercz – przedstawiciel pedagogów
5. Jolanta Matczak – przedstawiciel branży mleczarskiej
6. Irena Próchniak – przedstawiciel branży gastronomicznej

Zespół programowy odbył następujące spotkania:

- 04.03.2011 r. w Białymstoku - podpisano umowy z członkami zespołów, omówiono założenia projektu, ustalono zakres i podział prac, ustalono termin następnego spotkania, w czasie którego mają być przedstawione rezultaty I etapu pracy członków zespołu.

- 28.04.2011r. w Białymstoku - koordynator projektu przedstawił pojawiające się problemy związane z rekrutacją uczestników – nauczycieli kształcących w kierunku technologii żywności. Zaistniała konieczność rozszerzenia grupy docelowej o nauczycieli kształcących na kierunkach gastronomicznych. Sytuacja ta sprawiła, iż przygotowywany Program doskonalenia zawodowego powinien także uwzględniać w swoim zakresie tematy i zagadnienia skierowane do nauczycieli przedmiotów zawodowych gastronomicznych. Podjęto dyskusję na temat

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



przygotowanego przez ekspertów Programu szkoleń teoretycznych oraz założeń ćwiczeń laboratoryjnych. Ustalony został ramowy harmonogram szkoleń oraz wskazano potencjalnych kandydatów kompetentnych do poprowadzenia szkoleń teoretycznych. Rozważono możliwe terminy ćwiczeń laboratoryjnych. Podzielone zostały zadania pomiędzy uczestników zespołu, które powinny zostać wykonane do kolejnego spotkania.

- 05.10.2011r. - koordynator projektu przedstawił nowego członka zespołu programowego (Panią Irenę Próchniak), który został zaproszony do napisania programu staży w restauracjach. Ocenie zostały poddane zakończone ćwiczenia laboratoryjne, przeanalizowano opinie uczestników o wartości merytorycznej szkoleń. Uczestnicy spotkania otrzymali opracowany przez jednego z ekspertów program staży w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego. Ustalono termin, w czasie którego członkowie mieli zapoznać się z tymże programem i przekazać ewentualne sugestie dotyczące zmian w realizacji staży – połowa listopada 2011 r. W trakcie spotkania podpisano rachunki i protokoły przekazania II etapu prac nad programem. Dokonano podziału prac, które winny zostać wykonane do kolejnego spotkania zespołu. Największy nacisk w tej kwestii dotyczył przygotowania ramowego programu stażu z gastronomii w celu poddania go ocenie i ewentualnej weryfikacji.

-18.04.2012r. - uczestnicy zespołu programowego podjęli dyskusję na temat zrealizowanych w ostatnim okresie zajęć: staży zawodowych oraz zajęć metodycznych. Koordynator projektu omówił sposób, w jaki prowadzone były przygotowania do realizacji staży, sposób wyboru przedsiębiorstw. Przedstawione zostały problemy pojawiające się w trakcie staży, jak również opinie uczestników, które zbierane były w trakcie wizyt monitoringowych i w czasie egzaminów na zakończenie zajęć. Przedstawione zostały także wnioski związane z organizacją i przeprowadzeniem zajęć metodycznych. Uczestnicy spotkania przeanalizowali postępy w opracowaniu programu doskonalenia. Opracowano konspekt publikacji, na podstawie którego dokonano podziału pracy w przygotowaniu publikacji oraz ustalono ostateczny termin wykonania tego zadania.

4.1.2 Stworzenie zespołu programowego w województwie warmińsko-mazurskim

W celu utworzenia zespołu programowego koordynator regionalny przeprowadził spotkania i rozmowy z osobami posiadającymi wiedzę i kwalifikacje zgodne ze specyfiką projektu. W ostatecznej formie utworzony został zespół programowy w składzie:

- prof. dr hab. Jerzy Borowski – przedstawiciel kadry akademickiej
- Jadwiga Kochanowska – przedstawiciel nauczycieli
- Ewa Wierczuk - metodyk
- Paweł Semczyszyn - przedstawiciel przedsiębiorców z branży mięsnej w Olsztynie
- Marcin Smolski - przedstawiciel przedsiębiorców z branży mięsnej w Olsztynie,
- Adam Michalski przedstawiciel branży gastronomicznej.

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



Zespół programowy odbył następujące spotkania:

- 25.02.2011 r. w Olsztynie - podpisano umowy z członkami zespołów, omówiono założenia projektu, ustalono zakres i podział prac, ustalono termin następnego spotkania, w czasie którego mają być przedstawione rezultaty I etapu pracy członków zespołu.
- 05.05.2011r. w Olsztynie - koordynator projektu przedstawił pojawiające się problemy związane z rekrutacją uczestników – nauczycieli kształcących w kierunku technologii żywności. Zaistniała konieczność rozszerzenia grupy docelowej o nauczycieli kształcących na kierunkach gastronomicznych. Sytuacja ta sprawiła, iż przygotowywany Program doskonalenia zawodowego powinien także uwzględniać w swoim zakresie tematy i zagadnienia skierowane do nauczycieli przedmiotów zawodowych gastronomicznych. Podjęto dyskusję na temat przygotowanego przez ekspertów Programu szkoleń teoretycznych oraz założeń ćwiczeń laboratoryjnych. Ustalony został ramowy harmonogram szkoleń oraz wskazano potencjalnych kandydatów kompetentnych do poprowadzenia szkoleń teoretycznych. Rozważono możliwe terminy ćwiczeń laboratoryjnych. Podzielone zostały zadania pomiędzy uczestników zespołu, które powinny zostać wykonane do kolejnego spotkania.
- 07.10.2011r. - omówiono opracowaną część przygotowanego programu doskonalenia. Poddano dyskusji wybór miejsc, w których mogłyby zostać zorganizowane staże zawodowe. Poruszona została również kwestia związana z zatrudnieniem dodatkowego członka zespołu programowego, który opracuje część programu dotyczącą gastronomii. Podjęto decyzję o konieczności przesunięcia w harmonogramie realizacji zajęć metodycznych na rok 2012. W trakcie spotkania podpisano rachunki i protokoły przekazania II etapu prac nad programem.
- 14.04.2012r. - uczestnicy zespołu programowego podjęli dyskusję na temat zrealizowanych w ostatnim okresie zajęć: staży zawodowych oraz zajęć metodycznych. Koordynator projektu omówił sposób, w jaki prowadzone były przygotowania do realizacji staży, sposób wyboru przedsiębiorstw. Przedstawione zostały problemy pojawiające się w trakcie staży, jak również opinie uczestników, które zbierane były w trakcie wizyt monitoringowych i w czasie egzaminów na zakończenie zajęć. Przedstawione zostały także wnioski związane z organizacją i przeprowadzeniem zajęć metodycznych. Uczestnicy spotkania przeanalizowali postępy w opracowaniu programu doskonalenia. Opracowano konspekt publikacji, na podstawie którego dokonano podziału pracy w przygotowaniu publikacji oraz ustalono ostateczny termin wykonania tego zadania.
- 20.04.2012 - przedstawiona została ostateczna wersja materiałów do programu doskonalenia nauczycieli. Omówiono ostateczną formę publikacji.

W kwietniu 2012 roku wybrana została firma odpowiedzialna za wykonanie publikacji. Wydana została publikacja „PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI ZAWODU”. W wydawnictwie zawarte zostały łącznie dwa programy z obu województw.

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



4.1.3 Konsultacje opracowywanego programu z placówkami szkolnictwa zawodowego na poszczególnych etapach jego realizacji.

Wdrażanie pilotażowego programu szkolenia zawodowego wiązało się z prowadzeniem konsultacji z nauczycielami w trakcie przygotowywania programu doskonalenia zawodowego. Przygotowywane etapami części programu doskonalenia były systematycznie konsultowane z nauczycielami biorącymi udział w projekcie szkoleniowym. Również trenerzy prowadzący zajęcia proszeni byli o przekazywanie swoich uwag dotyczących programu, które pojawiały się w trakcie realizacji szkoleń. Otrzymywane opinie i uwagi zostały uwzględnione w tworzonym programie doskonalenia zawodowego.

4.2. Wdrożenie programu

4.2.1 Rekrutacja uczestników

W założeniach projektu przyjęto, że szkolenia ukończy 40 nauczycieli (32 K i 8 M). Biorąc realne możliwości w tym zakresie, z którymi wnioskodawca spotkał się w procesie rekrutacji oraz strukturę faktycznego zatrudnienia mężczyzn w szkołach ponadgimnazjalnych kształcących w kierunku technik technolog żywności, technik organizacji usług gastronomicznych oraz technik żywienia i gospodarstwa domowego, realizacja wskaźnika dotyczącego płci we wskazanych we wniosku o dofinansowanie proporcjach (32 i 8 M) jest niemożliwe. W czasie osobistych rozmów zarówno nauczyciele przedmiotów zawodowych jak i osoby zatrudnione w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego, uświadomiły Wnioskodawcy przyczynę tak małego zainteresowania zawodem nauczyciela technologii żywności i kierunków gastronomicznych wśród mężczyzn. Wynika to z faktu, iż mężczyźni wykształceni w tych kierunkach, znacznie częściej przyjmują oferty pracy na stanowiskach głównych technologów, kierowników lub dyrektorów w przedsiębiorstwach przetwórstwa spożywczego lub pracują w jednostkach obsługi konsumenta, niż trafiają do szkół ze względu na większe możliwości awansu zawodowego oraz znacznie wyższego wynagrodzenia niż w pracy w szkolnictwie. Kobiety z wyższym wykształceniem kierunkowym (związany z technologią żywności i gastronomią) znacznie częściej decydują się na pracę w szkole. Do udziału w projekcie zakwalifikowało się 39 kobiet i 1 mężczyzna. Żadne dodatkowo podjęte działania informacyjno-promocyjne, łącznie z osobistymi kontaktami i rozmowami telefonicznymi w szkołach – nie zwiększyły rekrutowanej liczby mężczyzn. Przyczyna tkwi m.in. w tym, iż nauczycielami przedmiotów zawodowych w kierunkach związanych z technologią żywności i gastronomią są głównie kobiety.

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



Wnioskodawca prowadząc działania rekrutacyjne kierował się przede wszystkim kryterium zatrudnienia w zawodzie nauczyciela przedmiotów zawodowych w kierunku technologia żywności (później technika żywienia i gospodarstwa domowego oraz organizacji usług gastronomicznych) w obu województwach, nie stawiając ograniczeń związanych z płcią. W rozumieniu Wnioskodawcy został zapewniony swobodny dostęp do udziału w projekcie wszystkim chętnym, bez względu na płeć, wyznania religijne i poglądy polityczne. Spełnienie warunku pracy w zawodzie nauczyciela przedmiotów zawodowych, zamieszkania w woj. podlaskim lub warmińsko-mazurskim oraz wyrażenie chęci udziału w projekcie poprzez złożenie osobiście podpisanej Deklaracji Uczestnictwa, były jedynymi restrykcyjnie sprawdzanymi kryteriami.

W oparciu o podjęte działania informacyjno-promocyjne, osobiste wizyty i rozmowy telefoniczne w szkołach ponadgimnazjalnych w obu woj., wnioskodawca, po uzyskaniu zgody IP, przyjął realny do osiągnięcia wskaźnika rezultatu – 40 nauczycieli (39K i 1 M). Mimo zmian w proporcjach kobiet i mężczyzn, standard minimum nadal zostaje zachowany. W dalszym ciągu rezultaty projektu były przedstawiane w podziale na płeć.

4.2.2 Zajęcia teoretyczne

Zgodnie z założeniami projektu zorganizowane i przeprowadzone zostały zajęcia teoretyczne w wymiarze 30 godzin szkoleniowych. Zajęcia prowadzone były przez osoby posiadające wiedzę i kwalifikację umożliwiające poprowadzenie wysokiej jakości szkoleń. Uczestnikom zapewniony został catering, osoby zamieszkujące z dala od miejsca szkolenia mieli możliwość skorzystania z noclegu.

Terminy realizacji zajęć teoretycznych:

- W woj. podlaskim
 - 11-12.06.2011r.,
 - 22-23.10.2011r.
- W woj. warmińsko-mazurskim
 - 25-26.06.2011r.
 - 01-02.07.2011r

Tematy szkoleń teoretycznych w województwie podlaskim

– Bezpieczeństwo stosowania suplementów diety, Wielonienasycine kwasy tłuszczowe w żywieniu człowieka, Najnowsze badania dotyczące znaczenia zdrowotnego w produktach

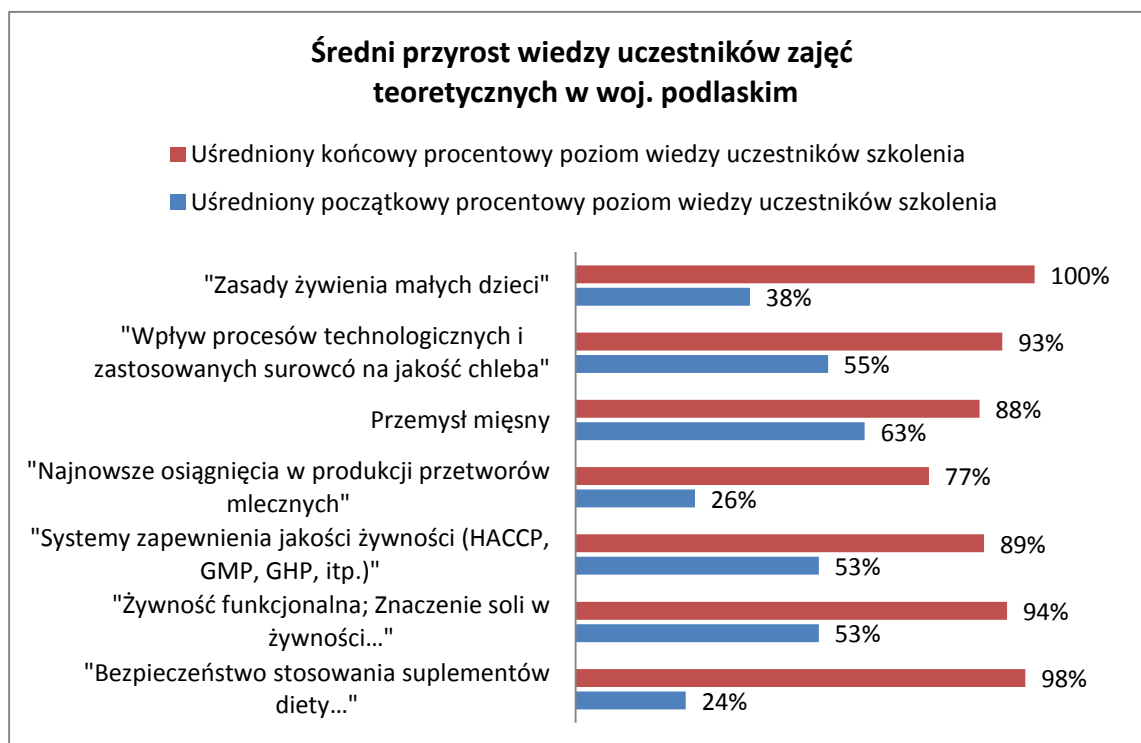
Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



- pszczelich, Bezpieczeństwo stosowania produktów ze względu na: zawartość syropu glukozowo-fruktozowego, akryl amidu, furanu – prowadzone przez prof. Marię Borawską;
- Żywność funkcjonalna; Znaczenie soli w żywności; Żywność a zdolność uczenia się i pamięci; Interakcje leków ogólnodostępnych z żywnością; Pierwiastki toksyczne w żywności; Żywność genetycznie modyfikowana – „za i przeciw” – prowadzone przez dr K.Sochę, dr S.Naliwajko oraz Panią R.Markiewicz-Żukowską
- Najnowsze osiągnięcia w produkcji przetworów mięsnych; Substancje dodatkowe stosowane w przemyśle mięsnym; Współczesny marketing w branży spożywczej – zajęcia prowadzone przez Pana Lecha Zwolana
- Zasady żywienia małych dzieci – zajęcia prowadzone przez Panią Renatę Markiewicz - Żukowską
- Najnowsze osiągnięcia w produkcji przetworów mlecznych; Systemy zapewnienia jakości żywności (HACCP, GMP, GHP, itp.) – zajęcia prowadzone przez Panią Jolantę Matczak
- Wpływ procesów technologicznych i zastosowanych surowców na jakość chleba – zajęcia prowadzone przez Panią Mariannę Andruszkiewicz

W trakcie szkoleń uczestnicy proszeni byli każdorazowo o wypełnienie testów wiedzy początkowych i końcowych. Na podstawie uzyskanych wyników możliwe było określenie przyrostu wiedzy uczestników zajęć. Poniższa tabela przedstawia zestawienie uzyskanych wyników – uśredniony przyrost wiedzy uczestników szkoleń.



Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



Tematy szkoleń teoretycznych w województwie warmińsko - mazurskim

- Przemysł spożywczy i jego rola w gospodarce żywnościowej, Marketing w przemyśle spożywczym i gastronomii, Organizacja procesu produkcyjnego, Zarządzanie zasobami ludzkimi, Podstawy zarządzania zakładem gastronomicznym – Dr Krystyna Romaniuk
- Ekologiczne aspekty produkcji żywności i potraw, Substancje bioaktywne w żywności – funkcje i zastosowanie, Postęp w przetwórstwie żywności wykorzystywanej w gastronomii – Prof. dr hab. Eulalia Borowska
- Żywność wygodna i funkcjonalna, Substancje dodatkowe – uwarunkowania prawne, technologiczne i żywieniowe, Historyczne i kulturowe aspekty gastronomii, Catering – historia, rodzaje, uwarunkowania – Prof. dr hab. Jerzy Borowski
- Operacje i procesy fizykochemiczne w technologii gastronomicznej oraz ich kontrola, Wymagania GMP i GHP w produkcji i obrocie żywności – Waldemar Dzwolak
- Żywność-żywienie-zdrowie, GMO – za i przeciw – Katarzyna Przybyłowicz
- Postęp w opakowalnictwie żywności - Helena Panfil-Kuncewicz

W jednej z grup zajęcia prowadzone przez prof. Panfil-Kuncewicz zostały odwołane ze względu na stan zdrowia trenera. Termin ich realizacji odłożono na późniejszy – w połączeniu z zajęciami metodycznymi.

W trakcie szkoleń uczestnicy proszeni byli każdorazowo o wypełnienie testów wiedzy początkowych i końcowych. Na podstawie uzyskanych wyników możliwe było określenie przyrostu wiedzy uczestników zajęć. Poniższa tabela przedstawia zestawienie uzyskanych wyników – uśredniony przyrost wiedzy uczestników szkoleń.

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



Średni przyrost wiedzy uczestników szkoleń teoretycznych - woj. warmińsko-mazurskie



4.2.3 Zajęcia z metodyki

W ramach realizacji projektu zostały zorganizowane i przeprowadzone zajęcia metodyczne. Uczestnikom zapewniono materiały szkoleniowe, catering oraz noclegi (dla osób zamieszkujących z dala od miejsca szkolenia). W początkowym założeniu realizacja zajęć metodycznych przewidziana została na rok 2011. Jednakże po przeprowadzeniu dyskusji z zespołami programowymi, z uwagi na logikę realizacji projektu (duże nasilenie zajęć) zwrócono się do Instytucji Pośredniczącej o możliwość przesunięcia realizacji zajęć. Ostatecznie zajęcia zorganizowane zostało w roku 2012. Przesunięcie zostało zaakceptowane przez IP.

W **województwie podlaskim** zajęcia obejmujące 24 godziny szkoleniowe przeprowadzone zostały w ciągu 3 dni dla każdej z grup: grupa I - 9-11.03.2012 oraz grupa II - 10-11.03, 17.03.2012. Zajęcia dotyczyły następujących tematów:

- Aktywizacja uczniów w procesie kształcenia:

- Diagnoza potrzeb i oczekiwań uczniów.
- Metody aktywizujące w kształceniu zawodowym.

- Nowe style kształcenia:

- Kształcenie interdyscyplinarne.
- Symulacja jako forma kształcenia zawodowego.
- Kształcenie zintegrowane z rynkiem pracy.
- Rola nauki w modyfikowaniu kształcenia zawodowego.

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



- Współpraca z pracodawcami i wyższymi uczeniami w organizacji procesu kształcenia.
- Techniki multimedialne w kształceniu zawodowym.

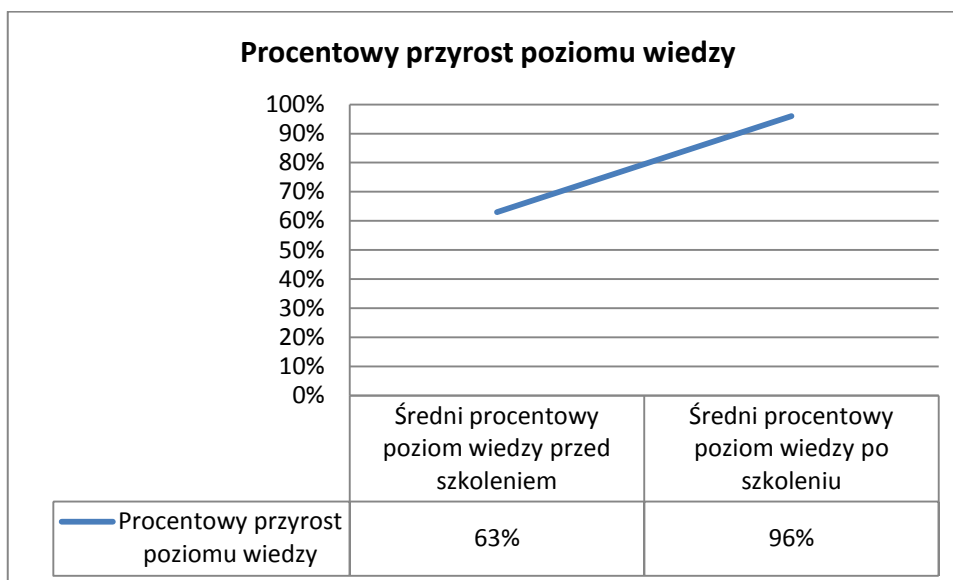
-Rola nauczyciela w procesie kształcenia:

- Nowa rola nauczyciela w procesie nauczania – uczenia się.
- Organizacja procesu dydaktycznego w świetle prawa oświatowego.

- Dobór metod kształcenia pod kątem efektywności procesu nauczania - uczenia się.

- Opracowanie planów dydaktycznych z uwzględnieniem podstawy programowej i nowoczesnych technologii.
- Opracowanie scenariuszy zajęć dydaktycznych z wykorzystaniem metod podnoszących efektywność procesu kształcenia.
- Modyfikacja programu nauczania pod kątem umiejętności wymaganych przez rynek pracy.

Uczestnicy, przed rozpoczęciem i po zakończeniu zajęć, zostali poproszeni o uzupełnienie początkowych i końcowych testów wiedzy. Test składał się z 7 pytań. Pozwoliło to na zbadanie przyrostu poziomu wiedzy uzyskanej dzięki szkoleniu. Poniżej zaprezentowane zostały wyniki przeprowadzonych badań. Test składał się z 7 pytań. Po analizie uzyskanych wyników zauważyć można, iż średnia uzyskanych wyników w obu grupach przed szkoleniem wynosi 5,25 natomiast po szkoleniu 8,5. Procentowy wzrost poziomu wiedzy wynosi 33% (z 63% do 96%).



Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

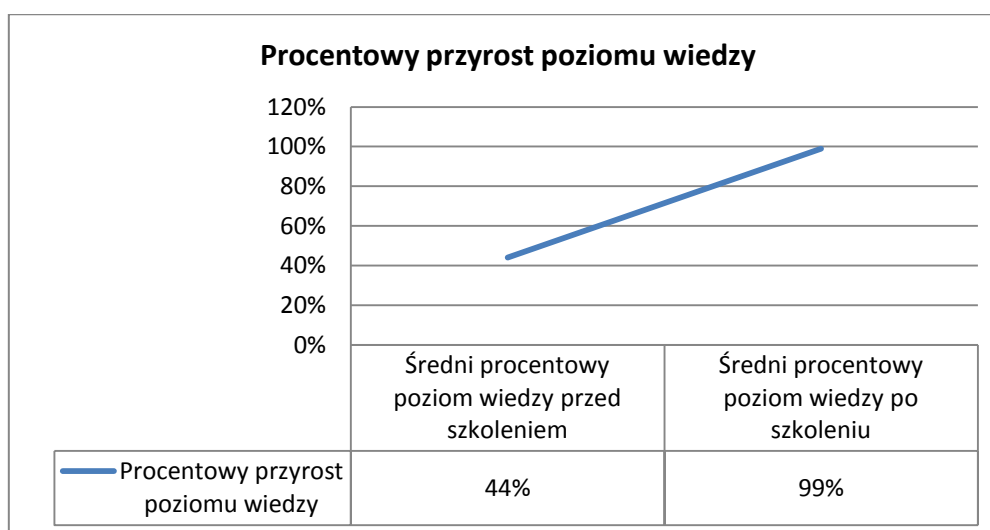
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.4. Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałanie 3.4.3 Upowszechnienie uczenia się przez całe życie



W województwie warmińsko-mazurskim zajęcia zorganizowane zostały w wymiarze 24 godzin szkoleniowych w terminie 23-25.03.2012. Utworzono 2 grupy szkoleniowe. Zajęcia dotyczyły następujących tematów:

- Omówienie nowego rozporządzenia w sprawie klasyfikacji zawodów
- Kształcenie w ujęciu przedmiotowym i modułowym
- Nowe podstawy programowe do kształcenia w zawodzie – zapoznanie z wybranymi podstawami
- Wdrażanie nowej podstawy dla zawodu
- Analiza ramowego planu nauczania dla ZSZ i Technikum
- Podział godzin na kształcenie przedmiotowe lub modułowe
- Analiza efektów kształcenia zawartych w nowej podstawie programowej dla zawodu
- Budowa i rodzaje programów nauczania w kształceniu zawodowym
- Zasady modyfikacji i konstruowania programów nauczania oraz dostosowanie ich do nowej podstawy programowej kształcenia w zawodach.
- Teoretyczne podstawy konstruowania programu nauczania
- Konstruowanie programu nauczania w układzie przedmiotowym lub modułowym – zajęcia w zespołach 2 lub 3 osobowych

Uczestnicy, przed rozpoczęciem i po zakończeniu zajęć, zostali poproszeni o uzupełnienie początkowych i końcowych testów wiedzy. Test składał się z 11 pytań. Pozwoliło to na zbadanie przyrostu poziomu wiedzy uzyskanej dzięki szkoleniu. Poniżej zaprezentowane zostały wyniki przeprowadzonych badań. Test składał się z 7 pytań. Po analizie uzyskanych wyników zauważyć można, iż średnia uzyskanych wyników w obu grupach przed szkoleniem wynosi 5, natomiast po szkoleniu 12. Procentowy wzrost poziomu wiedzy wynosi 55% (z 44% do 99%).



Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



4.2.4 Zajęcia laboratoryjne

Zajęcia laboratoryjne przeprowadzone zostały na w laboratoriach Zakładu Bromatologii Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku oraz w laboratoriach Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie. Uczestnikom zapewniony został catering. Osoby zamieszkujące z dala od miejsca szkolenia miały możliwość skorzystania z noclegu.

W trakcie realizacji projektu podjęto decyzję o wcześniejszej realizacji zajęć laboratoryjnych – III i IV kwartał 2012 roku (sierpień – listopad). Zajęcia zaplanowane początkowo na IV kwartał 2011 roku okazały się niemożliwe do realizacji w tym terminie ze względu na ograniczoną dostępność laboratoriów analitycznych funkcjonujących przy uczelniach wyższych w czasie roku akademickiego. W związku z tym, po przeprowadzeniu rozmów z władzami uczelni, ustalono, iż najdogodniejszymi terminami na przeprowadzenie zajęć będą terminy sierpień-wrzesień – w województwie warmińsko-mazurskim oraz październik-listopad w województwie podlaskim. Zmiana terminów została zatwierdzona przez Instytucję Pośredniczącą.

Działania związane z realizacją tych zajęć wiązały się z:

- przeprowadzeniem rozmów i poczynieniem ustaleń z władzami uczelni na temat warunków wynajmu sal do ćwiczeń laboratoryjnych
- zatrudnieniem trenerów do poprowadzenia zajęć
- ustaleniem harmonogramu zajęć
- poinformowaniem uczestników o terminie zajęć, potwierdzeniem uczestnictwa w szkoleniu
- zapewnieniem cateringu na szkolenia oraz noclegów dla uczestników zamieszkałych poza miejscem szkolenia

W **województwie podlaskim** zajęcia przeprowadzone zostały w dniach 10-11.09.2011r. Uczestnicy mieli możliwość zdobycia i pogłębienia umiejętności praktycznych z następujących tematów:

- Wykorzystanie metody Kjeldahla do oceny zawartości białka w żywności.
- Analiza sensoryczna żywności: Próba na daltonizm smakowy. Podstawy analizy konsumenckiej produktów spożywczych.
- Oznaczanie makro- i mikroelementów metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej. Metody przygotowania próbek żywności do analiz pierwiastkowych. Oznaczanie pierwiastków w żywności metodą atomowej spektrometrii absorpcyjnej z atomizacją w płomieniu i w kuwecie grafitowej z korekcją tła Zeemana.
- Wykorzystanie metody bliskiej podczerwieni do analizy żywności
- Analiza składu produktów mięsnych metodą bliskiej podczerwieni z zastosowaniem bazy danych opartych na sztucznych sieciach neuronowych.

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



- Oznaczanie witaminy C w produktach spożywczych metodą wysokosprawnej chromatografii cieczowej (HPLC).

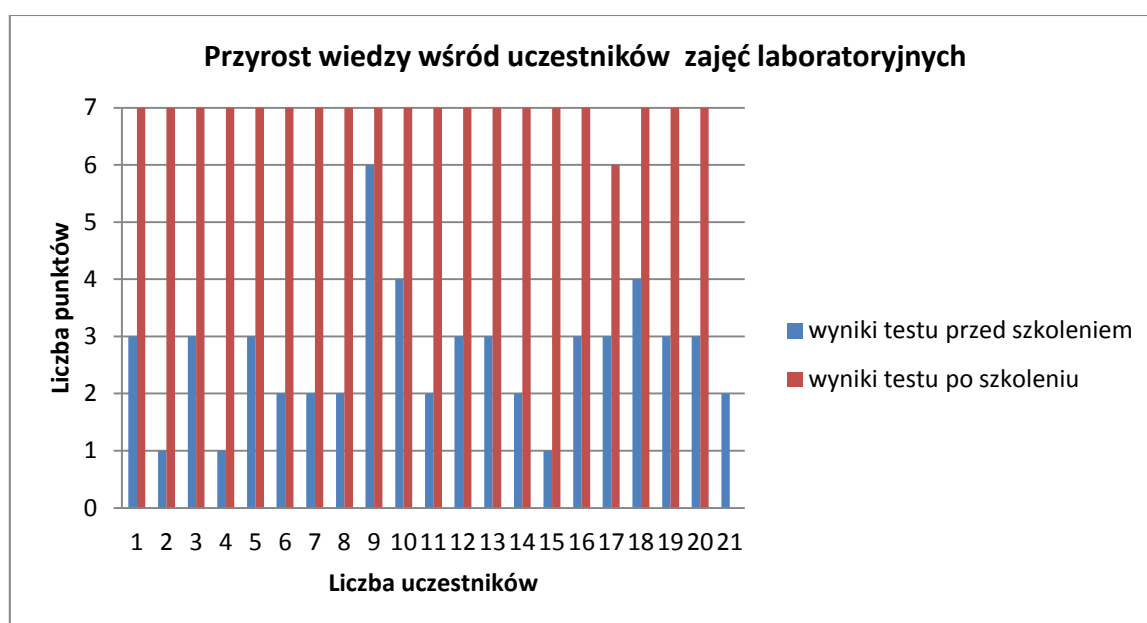
- Ocena jakości żywności przy pomocy prostych testów analitycznych:

Badanie jakości miodów pszczelich. Ocena jakości wody przy pomocy szybkich testów. Wykrywanie produktów jętczenia tłuszczów. Oznaczanie azotanów w warzywach przy pomocy testów paskowych. Badanie zafałszowania mleka i śmietany

- Mikrobiologiczna ocena jakości żywności: Pobieranie i przygotowanie prób do badań; charakterystyka i dobór podłoży mikrobiologicznych; wykonanie posiewów drobnoustrojów; wykonanie preparatów mikroskopowych; zastosowanie drobnoustrojów w przemyśle spożywczym; określanie wymagań mikrobiologicznych dla wybranych produktów; zatrucia pokarmowe. Wykrywanie obecności antybiotyków w mleku przy pomocy testów paskowych

- Wykorzystanie hodowli komórkowych do oceny jakości żywności.

Uczestnicy, przed rozpoczęciem i po zakończeniu zajęć, zostali poproszeni o rozwiązanie testów wiedzy z określonej tematyki. Pozwoliło to na zbadanie przyrostu poziomu wiedzy uzyskanej dzięki szkoleniu. Poniżej zaprezentowane zostały wyniki przeprowadzonych badań.



W województwie warmińsko-mazurskim zajęcia przeprowadzone zostały w dniach 17-18.09.2011r. Uczestnicy mieli możliwość zdobycia i pogłębienia umiejętności praktycznych z następujących tematów:

- Żywność pochodzenia zwierzęcego i roślinnego. Szczepy bakterii i grzybów (drożdże i pleśnie)
- Podłoża stosowane do izolacji i identyfikacji drobnoustrojów. Testy immunoenzymatyczne.
- Czynniki wpływające na przebieg analizy sensorycznej. Organizacja zespołu do oceny sensorycznej.
- Metody oceny sensorycznej

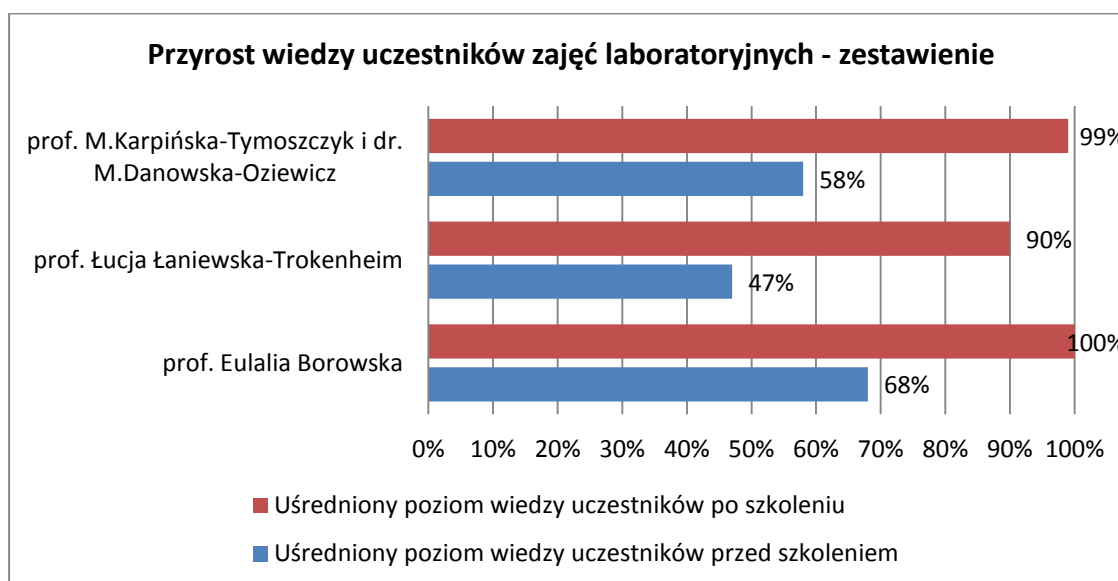
Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



- Produkcja przetworów owocowo-warzywnych na potrzeby gastronomii. Ocena surowców z uwzględnieniem ich właściwości bioaktywnych.
- Technologia otrzymywania wybranych przetworów owocowo-warzywnych. Sporządzanie receptur i fizykochemiczna ocena produktów gotowych

Uczestnicy, przed rozpoczęciem i po zakończeniu zajęć metodycznych, zostali poproszeni o rozwiązanie testów wiedzy z określonej tematyki. Pozwoliło to na zbadanie przyrostu poziomu wiedzy uzyskanej dzięki szkoleniu. Poniżej zaprezentowane zostały wyniki przeprowadzonych badań.



4.2.5 Staże zawodowe

W ramach projektu zostały zorganizowane i przeprowadzone staże zawodowe. Proces organizacji staży składał się z kilku etapów.

Beneficjenci zostali poproszeni o wskazanie za pomocą ankiet preferowanego miejsca odbycia stażu – przedsiębiorstwa przetwórstwa spożywczego bądź restauracji. Zgodnie z uzyskanymi informacjami zamówiono odpowiednie stroje ochronne dla każdego uczestnika szkoleń (fartuchy ochronne dla osób wybierających staż w zakładzie przetwórstwa bądź zapaski i bluzy szefa kuchni dla osób wybierających staż w restauracji).

Kolejnym etapem było przeprowadzenie wstępnych rozmów z przedsiębiorstwami przetwórstwa spożywczego i restauracjami w woj. podlaskim i warmińsko - mazurskim pod

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



kątem możliwości przeprowadzenia staży. Przeprowadzony został konkurs ofert, w wyniku którego wyłonione zostały firmy do realizacji staży. Wyłonione zostały następujące firmy:

- Restauracja Hotelu Cristal w Białymstoku
- Restauracja Carska w Białowieży
- Restauracja Hotelu Warszawa w Augustowie
- Restauracja Hotelu Krasicki w Lidzbarku Warmińskim
- Restauracja Hotelu Anders w Starych Jabłonkach
- Piekarnia PSS Społem w Białymstoku
- Zakład przetwórstwa mięsnego Lech Garmazeria Staropolska Lech Zwolan z Kleosina
- Mleczarnia Ekołukta w Łukcie.

Po wyłonieniu firm beneficjenci ponownie zostali poproszeni o wskazanie preferowanego przez nich miejsca odbycia stażu zawodowego. Na podstawie uzyskanych informacji utworzone zostały grupy stażowe:

- w Restauracji Hotelu Cristal w Białymstoku – 1 grupa 4-osobowa
- w Restauracji Carskiej w Białowieży – 1 grupa 3-osobowa
- w Restauracji Hotelu Warszawa w Augustowie – 2 grupy 4-osobowe
- w Piekarni PSS Społem w Białymstoku – 1 grupa 2 osobowa
- w Zakładzie przetwórstwa mięsnego Lech Garmazeria Staropolska Lech Zwolan z Kleosina – 1 grupa 4-osobowa
- w Restauracji Hotelu Krasicki w Lidzbarku Warmińskim – 4 grupy (1 grupa 3 osobowa, 1 grupa 4 osobowa, 2 grupy 5 osobowe)
- w mleczarni Ekołukta – 1 grupa 2 osobowa

Z wybranymi firmami oraz zatrudnionymi tam osobami, które wskazane zostały do pełnienia obowiązków opiekunów grup stażowych podpisane zostały umowy. Na potrzeby realizacji zajęć w każdej firmie, w zależności od profilu, zakupione zostały odpowiednie materiały pomocnicze, który wykorzystywane były podczas realizacji zajęć. Uczestnicy staży otrzymali skierowania na badania lekarskie do celów sanitarno-epidemiologicznych, w wyniku których każdy beneficjent przed rozpoczęciem stażu uzyskał odpowiednie zaświadczenie umożliwiające uczestnictwo w zajęciach.

W porozumieniu z beneficjentami i opiekunami ustalone zostały terminy realizacji zajęć. Łączny okres realizacji staży: 23.01 – 18.03.2012r. W trakcie staży uczestnikom zapewnione zostało wyżywienie oraz noclegi (dla osób zamieszkujących z dala od miejsca realizacji stażu). W trakcie realizacji staż przeprowadzono wizyty monitoringowe. Na zakończenie stażu każdy z uczestników zobligowany został do zdania egzaminu sprawdzającego poziom zdobytej wiedzy i umiejętności. Sposób przeprowadzenia egzaminu, jak również pytania egzaminacyjne ustalone były przez opiekunów grup stażowych. Egzaminy zostały pomyślnie zaliczone przez każdego z uczestników projektu.

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



4.3 Zarządzanie projektem

Zarządzanie projektem wiązało się z:

- zatrudnieniem zespołu projektowego, w składzie:

- Kierownik projektu – odpowiedzialny m.in. za całościowe wdrażanie projektu, zarządzanie personelem wykonawczym, podejmowanie decyzji finansowych, nadzór formalny, finansowy i merytoryczny nad projektem, współpracę z instytucjami w zakresie realizacji projektu, w tym z Instytucją Pośredniczącą
- Ekspert ds. monitoringu i ewaluacji – opracowanie procedur ewaluacji i niezbędnej dokumentacji, przygotowanie okresowych sprawozdań oraz raportu roczowego, przeprowadzanie wizyt monitorujących przebieg stażu, testów badań ankietowych, stałe monitorowanie przebiegu projektu
- Ekspert ds. promocji i rekrutacji – przeprowadzenie akcji promocyjnej, opracowanie i dystrybucja materiałów rekrutacyjnych i promocyjno-informacyjnych dotyczących projektu, kontakt z mediami, rekrutacja firm i beneficjentów
- Ekspert ds. rozliczeń – przygotowanie i archiwizacja dokumentacji finansowej, przygotowanie wniosków o płatność i sprawozdań
- Koordynator regionalny ds. opracowania i wdrożenia programu (po 1 na każde województwo) – nadzór nad merytorycznym opracowaniem i wdrożeniem pilotażowego programu doskonalenia nauczycieli zawodu, zaangażowanie przedsiębiorstw do współpracy przy realizacji staży, nadzór nad przebiegiem realizacji etapów wdrażania

- dla oceny przebiegu realizacji projektu i jego monitorowania opracowany został system oceny i monitoringu, który służył następującym celom:

- prowadzeniu ewidencji szkoleń organizowanych w ramach Projektu,
- zapewnieniu wysokiej jakości zajęć,
- weryfikacji treści nauczania i metodyki zajęć oraz merytorycznego i praktycznego przygotowania zajęć,
- weryfikacji programu doskonalenia zawodowego nauczycieli o kryterium użyteczności i przydatności dla beneficjentów;
- prowadzeniu bazy danych PEFS beneficjentów Projektu,

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



System monitoringu i oceny Projektu zapewniał gromadzenie i przetwarzanie danych wymaganych przez Instytucję Wdrażającą, a także informacji użytecznych dla Beneficjenta na dalszych etapach realizacji Projektu.

System monitoringu i oceny Projektu wykorzystywał następujące narzędzia służące do pozyskiwania, przetwarzania danych oraz dokumentacji przebiegu realizacji projektu:

- Formularze rekrutacyjne: „Zgłoszenie udziału w projekcie”, „Zaświadczenie o zatrudnieniu”, „Deklaracja uczestnictwa w projekcie”, „Oświadczenie o zamieszkaniu na terenie województwa”
- Dzienniki zajęć
- „Kwestionariusz oceny szkolenia” (do wypełnienia przez uczestnika) – wypełnianie na szkoleniach teoretycznych i stażach,
- „Kwestionariusz oceny szkolenia” (do wypełnienia przez trenera) wypełnianie na szkoleniach teoretycznych i stażach,
- „Karty obserwacji wizyt monitorujących”,
- „Test wiedzy”,
- Instrukcja obiegu i kontroli dokumentów finansowych;
- baza danych beneficjentów Projektu.

- na potrzeby realizacji projektu zostało wynajęte biuro projektu. Podpisano umowę z biurem rachunkowym. Założono konto bankowe. Zakupywane były materiały biurowe.

- prowadzono działania promocyjne w okresie realizacji projektu. Przez firmę wybraną na podstawie zapytania ofertowego przygotowano zostały materiały promocyjne: plakaty, ulotki i roll-upy promujące projekt. Zatrudniono zewnętrzną firmę informatyczną do zaprojektowania i uruchomienia strony internetowej projektu: www.nauczyciel-hd.pl. Przeprowadzono działania promocyjne w postaci wizyt w szkołach ponadgimnazjalnych kształcących w kierunku przetwórstwa spożywczego, promocji na bezpłatnych stronach miasta Białystok i Olsztyn, na stronach Kuratoriów Oświaty i MODN w Olsztynie i Białymstoku, na stronach www.wrotapodlasia.pl i www.warmia.mazury.pl.

- zorganizowano konferencje inauguracyjne i kończące projekty. Odbłyły się one w następujących terminach:

- w województwie podlaskim
 - konferencja inauguracyjna 23 marca 2011r. w Białymstoku
 - konferencja kończąca 21 maja 2012 r. w Białymstoku

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



- w województwie warmińsko-mazurskim
 - konferencja inauguracyjna 18 marca 2011r. w Olsztynie
 - konferencja kończąca 17 maja 2012 r. w Olsztynie

Na konferencje kończące zaproszeni zostali uczestnicy biorący udział w projekcie, członkowie zespołów programowych, opiekunowie staży oraz przedstawiciele Urzędu Marszałkowskiego w Białymstoku/Olsztynie, Urzędu Miasta w Białymstoku/Olsztynie – Wydział Edukacji, Kuratorium Oświaty w Białymstoku/Olsztynie. Spotkania były prowadzone przez koordynatorów projektu, słowem wstępu zostały przypomniane i podsumowane wszystkie przeprowadzone działania. W trakcie konferencji wystąpili również członkowie zespołów programowych, którzy podzielili się uwagami i spostrzeżeniami z przygotowań programu doskonalenia nauczycieli, jak również poruszyli kwestie związane z aktualną sytuacją branży przetwórstwa spożywczego i branży gastronomicznej w Polsce.

W końcowej części spotkania wystąpili uczestnicy projektu przedstawiając swoje odczucia na temat jego realizacji. Wyrazili zadowolenie z udziału w projekcie, podkreślali również znaczenie realizacji tego rodzaju projektów dla podnoszenia kwalifikacji zawodowych nauczycieli. Ze strony uczestników szkolenia padły również głosy chęci udziału w podobnych tego rodzaju projektach szkoleniowych.

Na końcu konferencji uczestnikom szkolenia wręczone zostały certyfikaty uczestnictwa w projekcie. Przekazane zostały również materiały szkoleniowe nagrane na nośniki USB oraz programy doskonalenia nauczycieli zawodu, które opracowane zostały przez zespół programowy w trakcie realizacji projektu.

Wnioski i rezultaty osiągnięte na konferencjach podsumowujących:

1. Podniesienie świadomości przedstawicieli szkolnictwa zawodowego w zakresie funkcjonowania branży przetwórstwa spożywczego oraz gastronomii w kraju
2. Uświadomienie potrzeby aktualizacji wiedzy i kompetencji nauczycieli
3. Stworzenie podstaw do rozwoju współpracy placówek kształcenia zawodowego z przedsiębiorstwami przetwórstwa spożywczego i restauracjami
4. Wyrażenie chęci kilkunastu uczestników projektu do udziału w podobnego typu przedsięwzięciach szkoleniowych w przyszłości

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



5. Analiza oceny wdrażanych działań

5.1 Ocena organizacji zajęć teoretycznych dokonywana przez uczestników

Uczestnicy **zajęć teoretycznych** proszeni byli o uzupełnienie kwestionariuszy oceny szkoleń. Ankiety te miały na celu ocenę stopnia użyteczności zdobytej wiedzy i zaspokojenia oczekiwań oraz zadowolenia beneficjentów z przygotowania szkoleń,

Kwestionariusz oceny składał się z:

- 5 pytań zamkniętych, w których uczestnicy oceniali w skali od 1 do 5 przedstawione kryteria (1 – ocena najniższa, 5 – ocena najwyższa); mieli także możliwość przedstawienia swoich uwag.
- 3 pytań otwartych, w których uczestnicy zostali poproszeni o wpisanie swoich własnych opinii

Pytania 1-5 dotyczyły oceny:

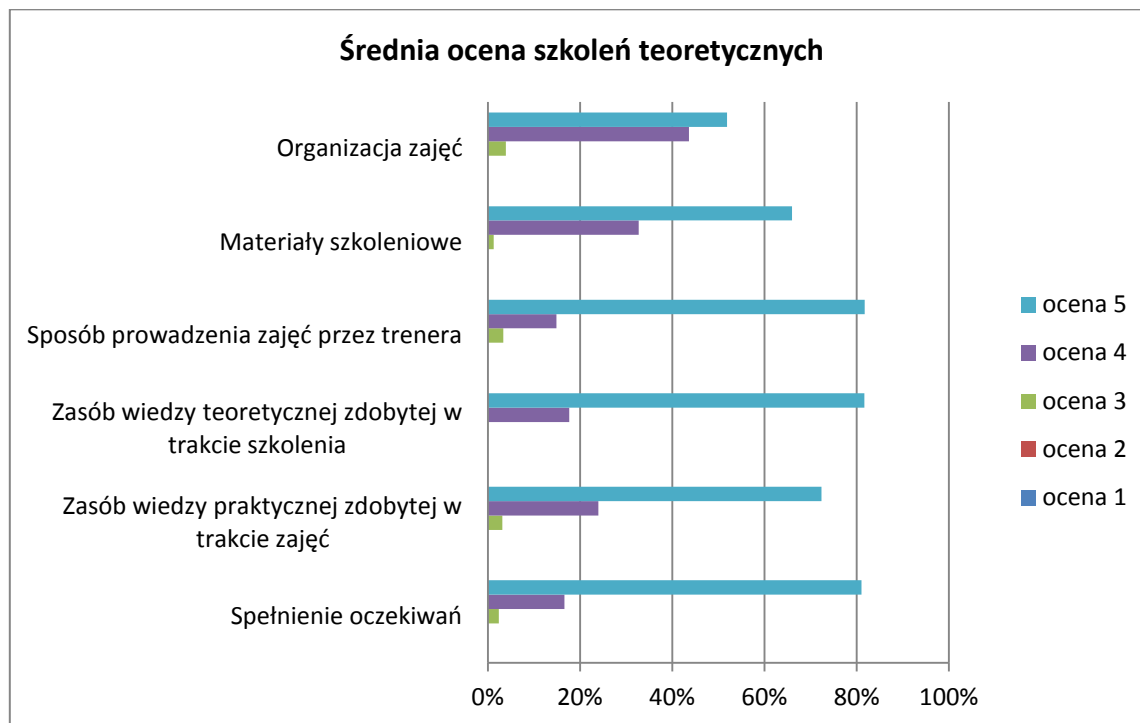
- stopnia spełnienia oczekiwań uczestników
- zasobu wiedzy praktycznej zdobytej w trakcie zajęć
- zasobu wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie zajęć
- sposobu prowadzenia zajęć przez trenera
- materiałów szkoleniowych
- organizacji szkolenia (sala, catering).

Kwestionariusz zawierał również pytania otwarte, w których uczestnicy zostali poproszeni o wskazanie:

- 1) Co podobało się najbardziej
- 2) Co można byłoby usprawnić
- 3) Jakimi innymi zajęciami byliby zainteresowani.



WOJEWÓDZTWO PODLASKIE



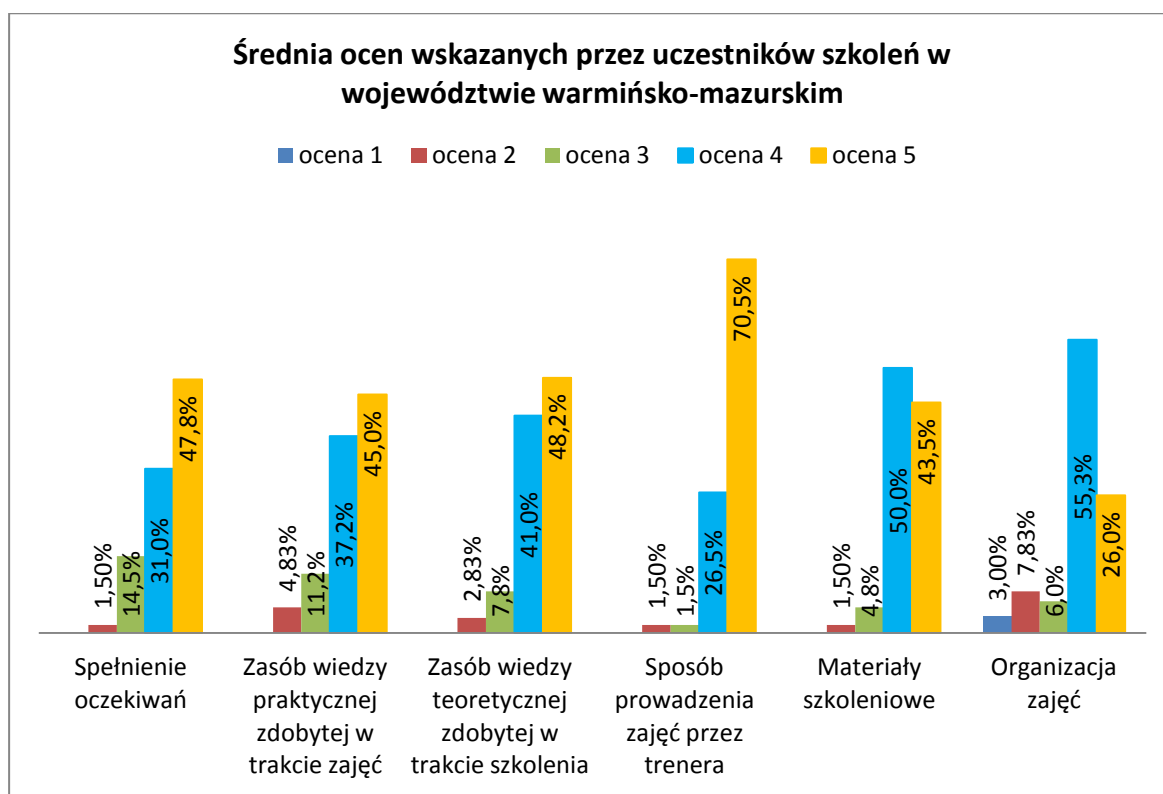
Jak wynika z powyższego wykresu ponad 80% uczestników oceniło na 5 sposób prowadzenia zajęć przez trenerów, zasób wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie szkolenia. Również dla ponad 80% osób zajęcia teoretyczne spełniły oczekiwania w najwyższym stopniu (ocena 5). Na dość wysokim poziomie oceniony został zasób wiedzy praktycznej zdobytej w trakcie zajęć (72% uczestników wskazało ocenę 5), natomiast otrzymywane materiały szkoleniowe zasłużyły na najwyższą ocenę w opinii 66% osób. Szkolenia pod względem organizacyjnym zadowolilo w najwyższym stopniu 52% beneficjentów, natomiast 44% spośród uczestników zajęć oceniło je na 4.

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO – MAZURSKIE



Analiza uzyskanych odpowiedzi wskazuje, iż szkolenia spełniły oczekiwania niemalże 48% uczestników (ocena 5). 31% respondentów wskazało na zaspokojenie oczekiwań na poziomie 4, natomiast tylko niemal 15% uczestników oceniło je na 3.

W przypadku odpowiedzi na pytanie dotyczące zasobu wiedzy praktycznej zdobytej w trakcie zajęć 45% uczestników wskazało na ocenę najwyższą, 37,2% ocenę 4, a 11,2% ocenę 3. Zasób wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie szkolenia przez 48,2% uczestników został oceniony na 5, natomiast przez 41% badanych na 4. Wysoko ocenieni zostali trenerzy prowadzący zajęcia – ocenę 5 przyznało 70,5% uczestników. Przygotowanie materiałów szkoleniowych zostało ocenione na 5 przez 43,5% respondentów oraz na 4 przez 50%. Największe różnicowanie w skali ocen dostrzegalne jest względem kryterium dotyczącego organizacji zajęć. Dla 26% osób szkolenia zostały przygotowane na 5, ponad 55% uczestników wskazało ocenę 4. Niższe oceny (3, 2, 1) wskazało odpowiednio 6%, 7,83% oraz 3% ankietowanych. Wśród komentarzy wskazywali oni głównie na nieodpowiadający ich oczekiwaniom catering.

W pytaniach otwartych uczestnicy zostali poproszeni o wskazanie:

- 1) Co podobało się najbardziej
- 2) Co można byłoby usprawnić
- 3) Jakimi innymi zajęciami byłiby zainteresowani.

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



Respondenci wskazywali na podobające się im elementy szkolenia takie jak:

- kompetencje prowadzących, fachowość, zaangażowanie
- sposób prowadzenia zajęć, atmosfera na zajęciach
- wiedza praktyczna prowadzących
- prezentacje multimedialne, filmy pokazywane w trakcie zajęć

Elementem wymagającym usprawnienia było zdaniem respondentów udostępnienie materiałów szkoleniowych na płytach CD oraz drogą elektroniczną, przeznaczenie więcej czasu na zagadnienia.

Uczestnicy wskazywali na następujące zajęcia, którymi byliby zainteresowani w przyszłości:

- język angielski zawodowy
- carving,
- nowoczesne sposoby aranżacji sali konsumenckiej i nakrycia stołów,
- zajęcia praktyczne-przygotowanie potraw, napojów itp.
- prowadzenie firmy gastronomicznej,
- zajęcia florystyczne
- kuchnia molekularna,
- obsługa konsumencka,
- spotkanie nauczycieli właścicielami restauracji, kucharzami, dyrektorami zakładów
- kontynuacja realizowanego programu zajęć.

5.2 Ocena organizacji zajęć laboratoryjnych dokonywana przez uczestników

W celu oceny stopnia użyteczności zdobytej wiedzy i zaspokojenia oczekiwań oraz zadowolenia beneficjentów z przygotowania szkoleń w trakcie zajęć laboratoryjnych beneficjenci zostali poproszeni o wypełnienie kwestionariuszy oceny szkolenia. Kwestionariusz oceny składał się z:

- 5 pytań zamkniętych, w których uczestnicy oceniali w skali od 1 do 5 przedstawione kryteria (1 – ocena najniższa, 5 – ocena najwyższa); mieli także możliwość przedstawienia swoich uwag.
 - 3 pytań otwartych, w których uczestnicy zostali poproszeni o wpisanie swoich własnych opinii
- W jednej ankiecie, rozdanej pod koniec zajęć, ocenione zostały łącznie wszystkie zajęcia. Poniżej przedstawiono łączne, uśrednione wyniki ankiet. Pozwala to na zobrazowanie oceny szkolenia w sposób całościowy.

Pytania 1-5 dotyczyły oceny:

- stopnia spełnienia oczekiwań uczestników
- zasobu wiedzy praktycznej zdobytej w trakcie zajęć

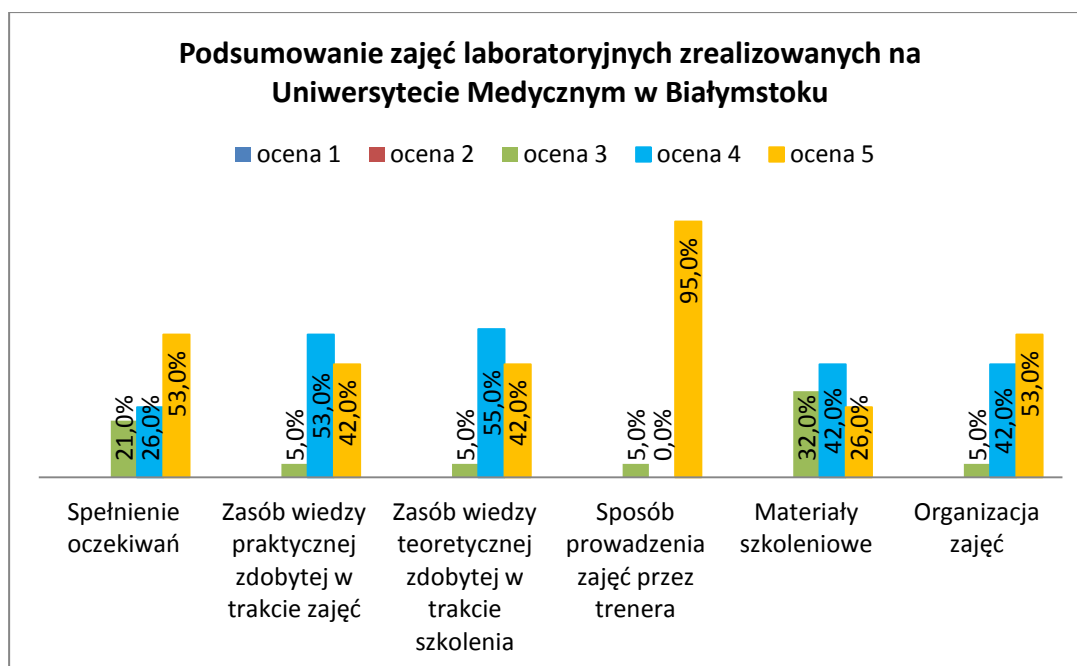
Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



- zasobu wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie zajęć
- sposobu prowadzenia zajęć przez trenera
- materiałów szkoleniowych
- organizacji szkolenia (sala, catering).

WOJEWÓDZTWO PODLASKIE



Analiza uzyskanych odpowiedzi wskazuje, iż szkolenia spełniły oczekiwania niemalże 53% uczestników (ocena 5). 26% respondentów wskazało na zaspokojenie oczekiwań na poziomie 4, natomiast 21% uczestników oceniło je na 3.

W przypadku odpowiedzi na pytanie dotyczące zasobu wiedzy praktycznej zdobytej w trakcie zajęć 42% uczestników wskazało na ocenę najwyższą, 53% ocenę 4 oraz 5% ocenę 3. Zasób wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie szkolenia przez 42% uczestników został oceniony na 5, natomiast przez 55% beneficjentów na 4. Wysoko ocenieni zostali trenerzy prowadzący zajęcia – ocenę 5 przyznało niemalże 95% uczestników. Przygotowanie materiałów szkoleniowych zostało ocenione na 5 przez 26% respondentów, na 4 przez 42% osób oraz na 3 przez 32% beneficjentów. Przyczyną takiej oceny jest zapewne fakt, iż założeniem zajęć były ćwiczenia praktyczne nie zaś teoretyczne, a co za tym idzie nie pojawiała się konieczność przygotowania materiałów szkoleniowych. W kryterium dotyczącym organizacji zajęć dla 53% osób szkolenia zostały przygotowane na 5, 42% uczestników wskazało ocenę 4. Niższą ocenę (3) wskazało 5% ankietowanych.

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



W pytaniach otwartych uczestnicy zostali poproszeni o wskazanie:

- 1) Co podobało się najbardziej
- 2) Co można byłoby usprawnić
- 3) Jakimi innymi zajęciami byliby zainteresowani.

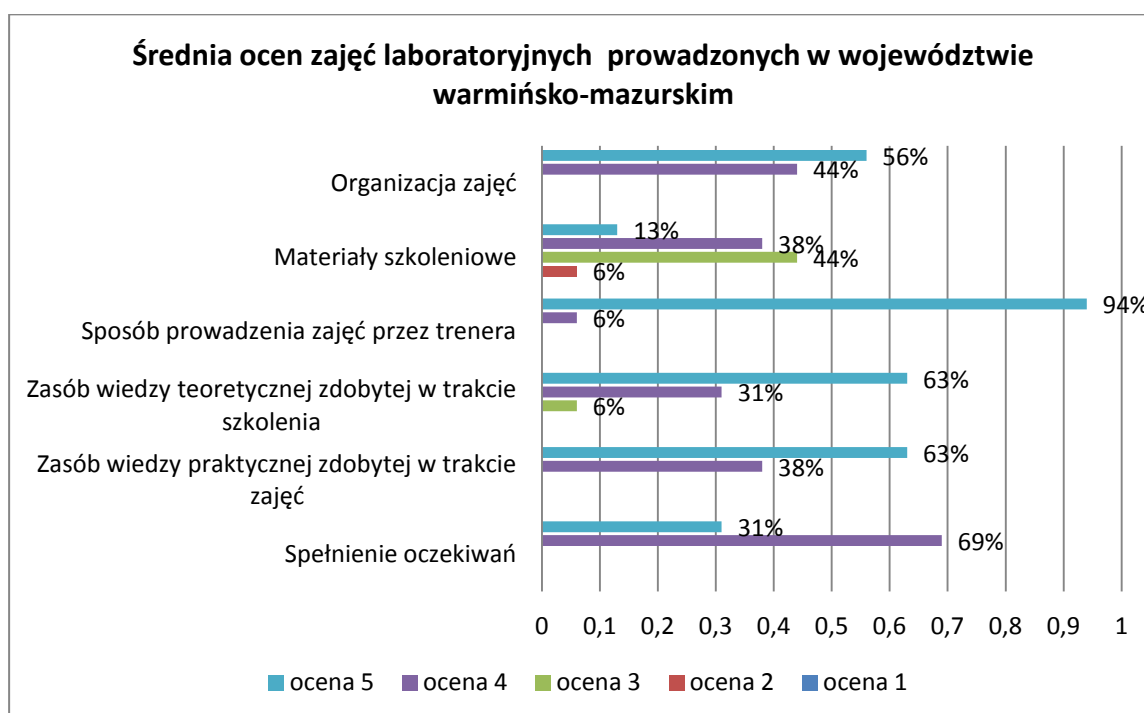
Respondenci wskazywali na podobające się im elementy szkolenia takie jak:

- analizy chemiczne
- ocena sensoryczna
- dobór ćwiczeń
- sposób prowadzenia zajęć, fachowość prowadzących
- wyposażenie laboratoriów (m.in. spektrometr ASA, urządzenie IBM)

Elementem wymagającym usprawnienia było zdaniem respondentów możliwość wykonywania ćwiczeń w mniejszych grupach oraz udostępnienie materiałów szkoleniowych.

Uczestnicy wskazywali na zainteresowanie w przyszłości większą ilością godzin zajęć laboratoryjnych

WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE



Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



Analiza uzyskanych odpowiedzi wskazuje, iż szkolenia spełniły oczekiwania 69% uczestników (ocena 5). 31% respondentów wskazało na zaspokojenie oczekiwań na poziomie 4.

W przypadku odpowiedzi na pytanie dotyczące zasobu wiedzy praktycznej zdobytej w trakcie zajęć 63% uczestników wskazało na ocenę najwyższą, 38% ocenę 4. Zasób wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie szkolenia przez 63% uczestników został oceniony na 5, natomiast przez 31% badanych na 4. Wysoko ocenieni zostali trenerzy prowadzący zajęcia – ocenę 5 przyznało 94% uczestników. Zróżnicowane oceny uzyskano w pytaniu dotyczącym materiałów szkoleniowych. 44% beneficjentów oceniło je na 3, 38% oceniło je na 4, natomiast dla 13 % uczestników wskazało na ocenę 5. Przyczyną takiej oceny jest zapewne fakt, iż założeniem zajęć były ćwiczenia praktyczne nie zaś teoretyczne, a co za tym idzie nie pojawiała się konieczność przygotowania materiałów szkoleniowych. W kryterium dotyczącym organizacji zajęć dla 56% osób szkolenia zostały przygotowane na 5, 44% uczestników wskazało ocenę 4.

W pytaniach otwartych uczestnicy zostali poproszeni o wskazanie:

- 1) Co podobało się najbardziej
- 2) Co można byłoby usprawnić
- 3) Jakimi innymi zajęciami byliby zainteresowani.

Respondenci wskazywali na podobające się im elementy szkolenia takie jak:

- analiza sensoryczna,
- produkcja dżemu,
- badania substancji bioaktywnych,
- ocena organoleptyczna,
- tempo pracy

Elementem wymagającym usprawnienia było dostarczenie materiałów szkoleniowych.

5.3 Ocena organizacji staży krajowych dokonywana przez uczestników

Beneficjenci, po zakończeniu **staży** proszeni byli o uzupełnienie formularza oceny szkolenia i oczekiwań, w którym w sposób anonimowy mieli możliwość wyrazić swoje opinie na temat zajęć.

Również opiekunowie grup stażowych poproszeni zostali o uzupełnienie ankiet, w których mieli możliwość wyrażenia swoich opinii na temat organizacji zajęć oraz zaangażowania uczestników. Formularz oceny składał się z 4 pytań zamkniętych (w tym pytania 1 i 2 zawierały po

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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

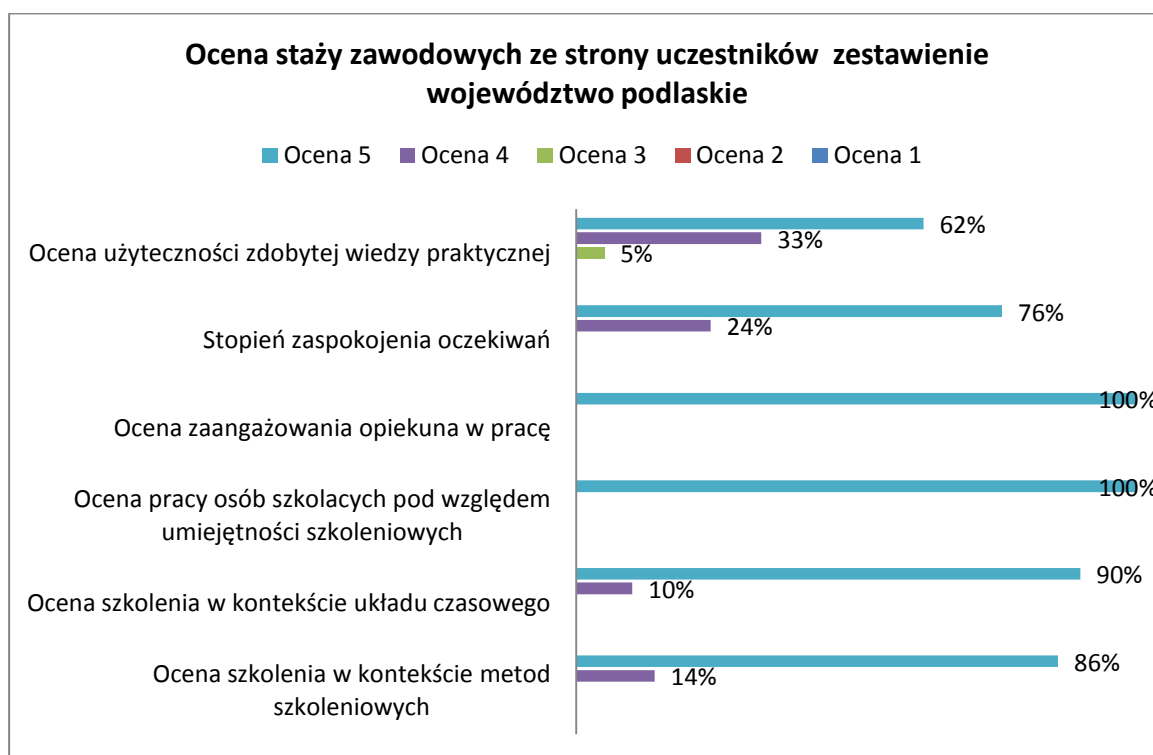


2 punkty) w których uczestnicy oceniali w skali od 1 do 5 przedstawione kryteria. Przy każdym z pytań istniała również możliwość wskazania dodatkowych uwag.

Pytania 1-4 dotyczyły:

- oceny szkolenia w kontekście metod szkoleniowych oraz układu czasowego, przygotowania stażu i liczebności grup stażowych
- oceny pracy osób prowadzących szkolenie pod względem umiejętności szkoleniowych (komunikatywność, znajomość tematu, sposób przekazywania wiedzy) oraz zaangażowania w realizację programu opiekunów
- oceny stopnia zaspokojenia szkolenia oraz sugestii dotyczących wprowadzenia ewentualnych modyfikacji
- oceny użyteczności wiedzy praktycznej zdobytej w trakcie staży do wykorzystania w nauczaniu.

WOJEWÓDZTWO PODLASKIE



Uczestnicy staży z województwa podlaskiego ocenili w 100% zajęcia na 5 pod względem zaangażowania opiekunów w pracę oraz pracy osób szkolących pod względem umiejętności szkoleniowych. 90% uczestników wskazało ocenę 5 dla układu czasowego szkolenia, a niemalże 90% osób wskazało najwyższą ocenę dla metod szkoleniowych. Szkolenia zaspokoili w

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



najwyższym stopniu oczekiwania 76% uczestników

Wśród uwag dotyczących poszczególnych pytań beneficjenci wskazywali na:

W pytaniu 2 (ocena pracy osób prowadzących szkolenie pod względem umiejętności szkoleniowych (komunikatywność, znajomość tematu, sposób przekazywania wiedzy) oraz zaangażowania w realizację programu opiekunów):

- wysoka jakość szkolenia zapewniona poprzez wspianą atmosferę, życzliwość i profesjonalizm opiekunów
- opiekunowie bardzo zaangażowani, otwarci
- przekazano wiele informacji teoretycznych i praktycznych
- bardzo duże zaangażowanie prowadzących
- ciekawy sposób przekazywania wiedzy

W pytaniu 4 (ocena użyteczności wiedzy praktycznej zdobytej w trakcie staży do wykorzystania w nauczaniu):

- szkolenie bardzo przydatne, rozwiązało wiele wątpliwości zawodowych; zdobyta wiedza będzie przydatna w procesie edukacji uczniów w zawodzie kelner i hotelarz

WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE



Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



Uczestnicy staży z województwa warmińsko-mazurskiego ocenili zajęcia na 5 pod względem zaangażowania opiekunów w pracę oraz pracy osób szkolących pod względem umiejętności szkoleniowych (po 89% uczestników). 79% uczestników wskazało ocenę 5 dla układu czasowego szkolenia oraz metod szkoleniowych. Szkolenia zaspokoilo w najwyższym stopniu oczekiwania 63% uczestników. W takim samym stopniu oceniona została użyteczność wiedzy praktycznej zdobytej w trakcie szkolenia.

Beneficjenci nie wskazali dodatkowych uwag.

5.4 Ocena organizacji zajęć metodycznych dokonywana przez uczestników

Uczestnicy zajęć metodycznych proszeni byli również o uzupełnienie kwestionariuszy oceny szkoleń. Ankiety te miały na celu ocenę stopnia użyteczności zdobytej wiedzy i zaspokojenia oczekiwań oraz zadowolenia beneficjentów z przygotowania szkoleń,

Kwestionariusz oceny składał się z:

- 5 pytań zamkniętych, w których uczestnicy oceniali w skali od 1 do 5 przedstawione kryteria (1 – ocena najniższa, 5 – ocena najwyższa); mieli także możliwość przedstawienia swoich uwag.
 - 3 pytań otwartych, w których uczestnicy zostali poproszeni o wpisanie swoich własnych opinii
- Oceniane były każde z zajęć teoretycznych oraz każdy z trenerów prowadzących. Poniżej przedstawiono łączne, uśrednione wyniki ankiet. Pozwala to na zobrazowanie oceny szkolenia w sposób całościowy.

Pytania 1-5 dotyczyły oceny:

- stopnia spełnienia oczekiwań uczestników
- zasobu wiedzy praktycznej zdobytej w trakcie zajęć
- zasobu wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie zajęć
- sposobu prowadzenia zajęć przez trenera
- materiałów szkoleniowych
- organizacji szkolenia (sala, catering).

Kwestionariusz zawierał również pytania otwarte, w których uczestnicy zostali poproszeni o wskazanie:

- 1) Co podobało się najbardziej
- 2) Co można byłoby usprawnić
- 3) Jakimi innymi zajęciami byłiby zainteresowani.

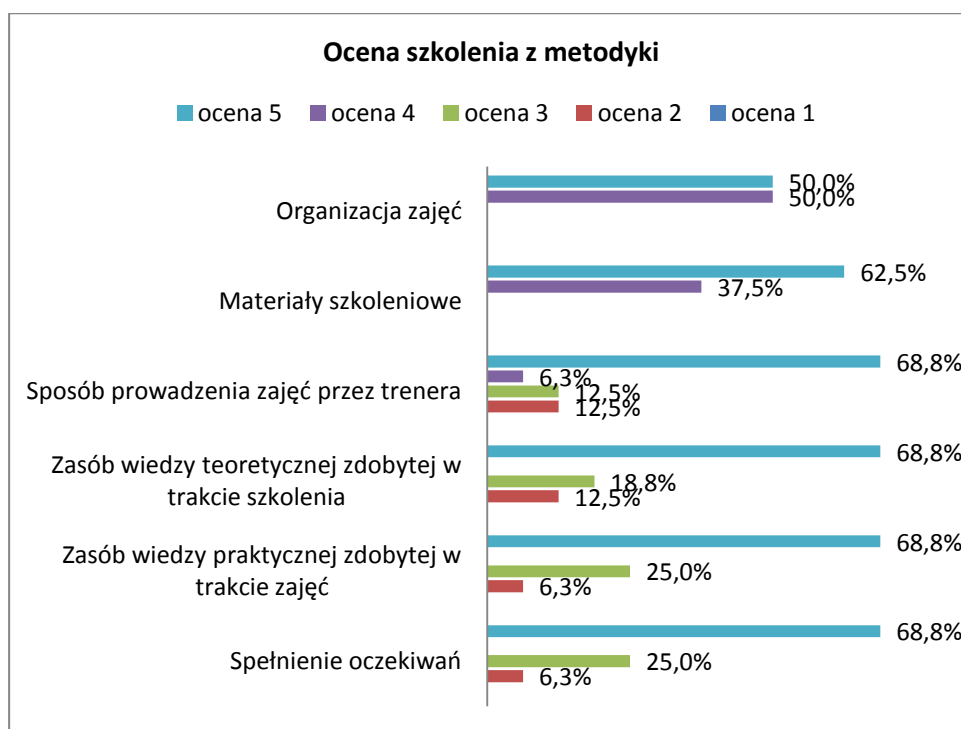
Poniżej przedstawiono podsumowanie oceny szkolenia z metodyki, w opinii uczestników zajęć.

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



PODLASKIE



Analiza uzyskanych odpowiedzi wskazuje, iż szkolenia spełniły oczekiwania niemalże 69% uczestników (ocena 5). 25% respondentów wskazało na zaspokojenie oczekiwań na poziomie 3. W przypadku odpowiedzi na pytanie dotyczące zasobu wiedzy praktycznej zdobytej w trakcie zajęć 68,8% uczestników wskazało na ocenę najwyższą, 25% ocenę 3 oraz 6,3% ocenę 2. Zasób wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie szkolenia przez 68,8% uczestników został oceniony na 5. Ocenę 5 dla trenerów przyznało niemalże 69% uczestników. Przygotowanie materiałów szkoleniowych zostało ocenione na 5 przez 62,5% respondentów, na 4 przez 37,5% osób. W kryterium dotyczącym organizacji zajęć dla 50% osób szkolenia zostały przygotowane na 5, 50% uczestników wskazało ocenę 4.

W pytaniach otwartych uczestnicy zostali poproszeni o wskazanie:

- 1) Co podobało się najbardziej
- 2) Co można byłoby usprawnić
- 3) Jakimi innymi zajęciami byłiby zainteresowani.

Respondenci wskazywali na podobające się im elementy szkolenia takie jak:

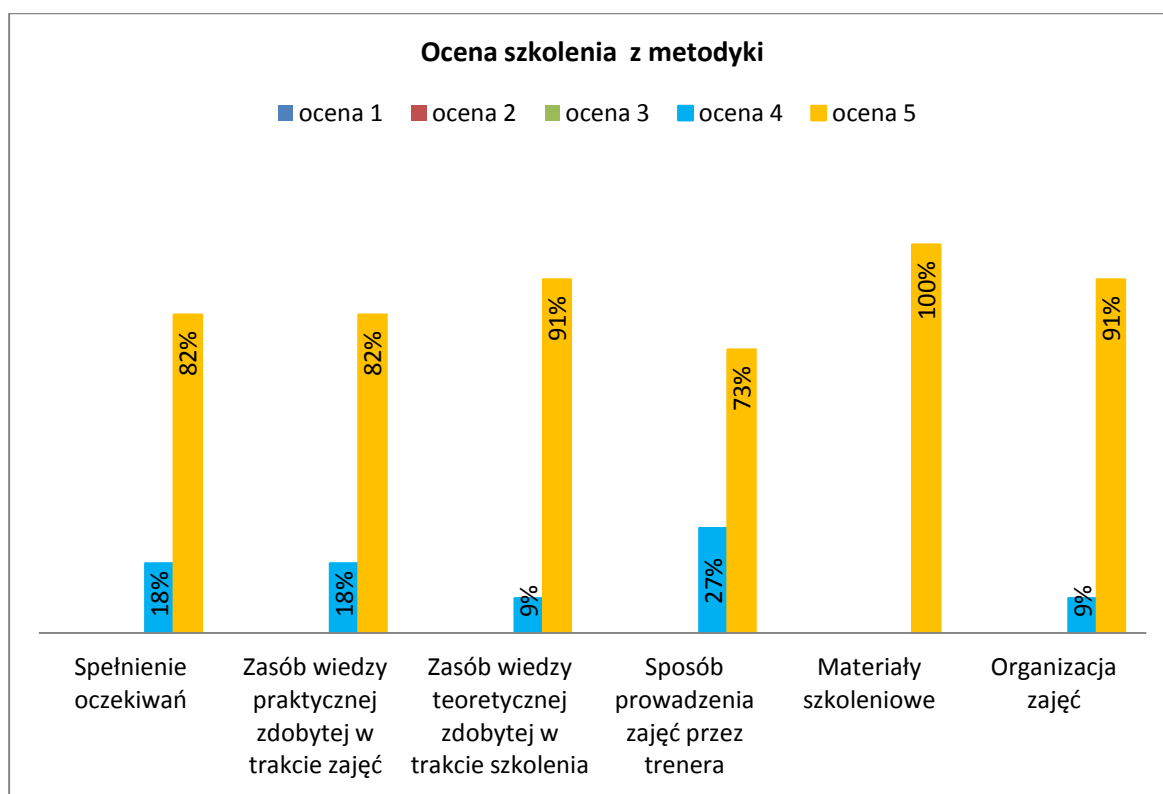
- sposób przekazywania ważnych i potrzebnych treści
- merytoryka prowadzącego

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



WARMIŃSKO-MAZURSKIE



Analiza uzyskanych odpowiedzi wskazuje, iż szkolenia spełniły oczekiwania 82% uczestników (ocena 5). 18% respondentów wskazało na zaspokojenie oczekiwań na poziomie 4.

W przypadku odpowiedzi na pytanie dotyczące zasobu wiedzy praktycznej zdobytej w trakcie zajęć 82% uczestników wskazało na ocenę najwyższą, 18% ocenę 4. Zasób wiedzy teoretycznej zdobytej w trakcie szkolenia przez 91% uczestników został oceniony na 5. Ocenę 5 dla trenerów przyznało niemalże 73% uczestników. Przygotowanie materiałów szkoleniowych zostało ocenione na 5 przez 100% respondentów. W kryterium dotyczącym organizacji zajęć dla 91% osób szkolenia zostały przygotowane na 5.

Respondenci wskazywali na podobające się im elementy szkolenia takie jak:

- konkretne, praktyczne podejście,
- tempo pracy
- sposób prowadzenia

Elementem wymagającym usprawnienia było zwiększenie liczby godzin na temat poruszanych zagadnień.

Uczestnicy wskazywali na następujące zajęcia, którymi byliby zainteresowani w przyszłości:

- obsługa konsumenta
- somelier

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



- barista
- kuchnia molekularna
- barman
- kuchnia regionalna

6. Wskaźniki projektu

6.1 Wskaźniki produktu

- *liczba opracowanych programów doskonalenia zawodowego (po 1 w każdym województwie) – 2*

W trakcie realizacji projektu opracowane i wydane zostały programy doskonalenia zawodowego zgodnie z założeniem projektu. Programy opracowane zostały przez zespoły programowe w każdym z województw. W kwietniu 2012 roku wybrana została firma odpowiedzialna za wykonanie publikacji. Wydana została publikacja „PROGRAM DOSKONALENIA NAUCZYCIELI ZAWODU”. W wydawnictwie zawarte zostały łącznie dwa programy z obu województw.

- *liczba raportów z pilotażowego wdrażania programu doskonalenia zawodowego – 2*

Na zakończenie realizacji projektu przez eksperta ds. monitoringu i ewaluacji napisane zostały raporty, zgodnie z założeniem.

- *liczba firm z branży spożywczej zaangażowanych do realizacji programu – 5*

Do realizacji krajowych staży zawodowych zaangażowanych zostało łącznie 5 firm:

a) w województwie podlaskim:

- Restauracja Hotelu Cristal w Białymstoku
- Restauracja Carska w Białowieży
- Piekarnia PSS Społem w Białymstoku
- Hotel Warszawa w Augustowie
- Lech Garmażeria Staropolska w Ignatkach

b) w województwie warmińsko-mazurskim:

- Restauracja Hotelu Krasicki w Lidzbarku Warmińskim
- Mleczarnia Ekołukta w Łukcie

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



- liczba wydanych certyfikatów ukończenia cyklu zajęć w ramach projektu – 40

W trakcie konferencji kończącej realizację projektu uczestnikom zostały rozdane certyfikaty ukończenia cyklu szkoleń. Odbiór certyfikatu poświadczony został przez każdego uczestnika własnoręcznym podpisem. Osobom nie mogącym wziąć udziału w konferencji certyfikaty przesłane zostały drogą pocztową wraz z prośbą odesłania pisemnego poświadczenia odebrania dokumentu.

6.2 Wskaźniki rezultatu

- liczba nauczycieli, którzy ukończyli szkolenia teoretyczne – 40 (39 K, 1M)

W szkoleniach teoretycznych wzięli udział wszyscy uczestnicy projektu – łącznie 40 osób.

- liczba nauczycieli, którzy ukończyli szkolenia z metodyki – 40 (39 K, 1M)

- liczba nauczycieli, którzy ukończyli ćwiczenia w laboratoriach – 40 (39 K, 1M)

- liczba nauczycieli kształcenia zawodowego oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu, którzy zakończyli udział w 2-tygodniowych stażach w przedsiębiorstwach spożywczych – 40 (39 K, 1M)

- liczba nauczycieli, którzy ukończyli cały cykl doskonalenia w projekcie obejmujący szkolenia oraz staże – 40 (39 K, 1M)

- liczba firm spożywczych, z którymi szkoły nawiążą współpracę w zakresie wizyt technologicznych – 4

W celu organizacji wizyt studyjnych podpisanych zostało 5 porozumień trójstronnych pomiędzy CPIR, restauracjami/przedsiębiorstwami przetwórstwa spożywczego a szkołami:

- Cristal Sp. z o.o., ZS w Nieckowie
- Lech Garmazeria Staropolska Lech Zwolan, ZS Ogólnokształcących i Zawodowych w Mońkach
- Lech Garmazeria Staropolska Lech Zwolan, ZS Ponadgimnazjalnych nr 1 im. KEN w Białymstoku
- PSS Społem w Białymstoku, ZS Ponadgimnazjalnych nr 1 im. KEN w Białymstoku
- Centrum Konferencyjno – Wypoczynkowe Zamek Sp. z o.o. w Lidzbarku Warmińskim, ZSZ im.

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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



S. Petofi w Ostródzie

Jednakże osiągnięty wskaźnik nadal zostaje na poziomie 4, gdyż z jednym z zakładów podpisane zostały dwa porozumienia.

Białystok, 31.05.2012

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa 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