



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI



Centrum Promocji Innowacji i Rozwoju

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



RAPORT Z PILOTAŻOWEGO WDRAŻANIA PROGRAMU ZAWODOWEGO

WOJEWÓDZTWO WARMIŃSKO-MAZURSKIE

**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

● Centrum Promocji Innowacji i Rozwoju ● 15-111 Białystok, Al. 1000-lecia Państwa Polskiego 39A ●
● tel. (85) 651 41 46 ● fax. (85) 651 41 48 ● biuro@cpir.org.pl ● www.cpir.org.pl ●



Spis treści

| | |
|---|----|
| 1. Zespół programowy | 3 |
| 2. Konferencja inauguracyjna | 3 |
| 3. Rekrutacja beneficjentów | 3 |
| 4. Szkolenia teoretyczne | 5 |
| 5. Zajęcia laboratoryjne | 8 |
| 6. Staże zawodowe | 11 |
| 7. Zajęcia metodyczne | 13 |
| 8. Spotkania zespołu programowego | 16 |
| 9. Konsultacje programu | 17 |
| 10. Konferencja kończąca | 17 |

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. Zespół programowy

Proces tworzenia i wdrażania programu zawodowego w ramach projektu „Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy” rozpoczęto od stworzenia zespołu programowego, składającego się z osób posiadających wiedzę i kwalifikacje odpowiednie do specyfiki projektu. W celu wyłonienia specjalistów koordynator regionalny przeprowadził spotkania i rozmowy z osobami, które mogłyby objąć ww. stanowiska. Ostatecznie zatrudnionych zostało 6 ekspertów ds. opracowania programu doskonalenia nauczycieli. W zespole ekspertów znaleźli się: nauczyciele akademicy z Uniwersytetu Medycznego w Białymstoku (prof. dr hab. Jerzy Borowski), nauczyciele ze szkół ponadgimnazjalnych oraz metodycy (Jadwiga Kochanowska, Ewa Wierczuk), przedstawiciel przedsiębiorców z branży mięsnej w Olsztynie (Paweł Semczyszyn, Marcin Smolski), przedstawiciel branży gastronomicznej (Adam Michalski).

2. Konferencja inauguracyjna

W dniu 18 marca 2011r. w Olsztynie została zorganizowana konferencja inauguracyjna realizację projektu w województwie warmińsko-mazurskim. Na konferencję zaproszeni zostali nauczyciele, dyrektorzy szkół, Urzędu Marszałkowskiego w Olsztynie, Urzędu Miasta w Olsztynie – Wydział Edukacji, Kuratorium Oświaty w Olsztynie, TVP Olsztyn. Zaproszenie na konferencję zamieszczone zostało również na stronach internetowych CPP i Wrót Warmii i Mazur.

Na konferencji wystąpili przedstawiciele Centrum Promocji Podlasia – Pani Jolanta Mierzejewska, przedstawiciel kadry akademickiej – prof. dr hab. Jerzy Borowski oraz metodyk – Jadwiga Kochanowska. W trakcie konferencji poruszono kwestie związane z istotą i potrzebą realizacji projektów doształcających nauczycieli, znaczeniem aktualizacji wiedzy oraz koniecznością kształcenia młodzieży, która wchodząc na rynek pracy będzie przygotowana do podjęcia pracy zgodnej z wymaganiami pracodawców.

3. Rekrutacja beneficjentów

W celu rekrutacji beneficjentów projektu opracowane zostały listy placówek kształcenia zawodowego w województwie warmińsko-mazurskim o profilu zgodnym z założeniami projektu. Przy wyborze placówek wzięto pod uwagę wszystkie jednostki tego typu kształcenia funkcjonujące na terenie województw objętych programem niezależnie od ich lokalizacji, w celu stworzenia równych szans w dostępie uczestnictwa w projekcie.

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



Na podstawie sporządzonej listy prowadzono intensywną rekrutację do projektu wśród nauczycieli przedmiotów zawodowych w szkołach ponadgimnazjalnych, kształcących w kierunku technik technolog żywności. Jednak w trakcie rekrutacji pojawiły się problemy z pozyskaniem do projektu odpowiedniej liczby nauczycieli. W celu jego rozwiązania poproszono Kuratorium Oświaty w Olsztynie o przygotowanie aktualnych list szkół ponadgimnazjalnych kształcących w kierunku technik technolog żywności, uwzględniających plany rekrutacyjne na rok 2012 w woj. podlaskim. Z otrzymanych informacji uzyskano informację, iż w województwie funkcjonuje 7 szkół kształcących w kierunku technik technolog żywności.

Rozmowy przeprowadzone z dyrektorami pozwoliły na uzyskanie informacji, iż szkoły rezygnują z kontynuacji kierunku technik technolog żywności z powodu małego zainteresowania tym zawodem wśród uczniów (zmniejszająca się z roku na rok liczba uczniów aplikujących na ten kierunek). W niektórych szkołach nie zrekrutowano do tego zawodu ani jednej osoby, mimo oferty. Przyczynę tego stanu rzeczy nauczyciele pracujący w tym zawodzie upatrują w tym, iż absolwenci z dyplomem technika technologii żywności, trafiają do pracy w przemyśle przetwórstwa żywności i są zatrudniani na najniższych stanowiskach na równi z nisko wykwalifikowanymi (lub bez kwalifikacji) pracownikami. Wiąże się z tym nie tylko niskie wynagrodzenie, ale również brak możliwości awansu zawodowego, praca w trudnych warunkach oraz wysoka frustracja, z perspektywą lepiej płatnej pracy dopiero po uzyskaniu dyplomu inżyniera. W związku z zanikającym zainteresowaniem tym kierunkiem wśród uczniów, słabnie także zainteresowanie samodoskonaleniem nauczycieli kształcącymi w kierunku technologii żywności, ze względu na brak perspektyw pracy w charakterze nauczyciela tego zawodu. Większość nauczycieli przedmiotów zawodowych i instruktorów zawodu nastawia się na przekwalifikowanie na kierunki, w których będą mieli szansę na pracę. W efekcie końcowym taki stan rzeczy odbił się negatywnie na możliwości zrekrutowania odpowiedniej ilości beneficjentów do projektu.

Po prawie trzech miesiącach rekrutacji do projektu zgłosiło się początkowo 7 nauczycieli z woj. warmińsko-mazurskiego. Wnioskodawca widząc skalę problemów związanych z rekrutacją, poszukiwał nie tylko źródeł tego stanu rzeczy, ale również rozwiązań. Jednym z nich było rozszerzenie grupy docelowej o nauczycieli uczących w szkołach ponadgimnazjalnych kształcących w kierunku technik żywienia i gospodarstwa domowego oraz technik organizator usług gastronomicznych. Wybrane kierunki są pokrewne z technologią żywności, a zakres merytoryczny szkoleń teoretycznych w znacznym stopniu pokrywa się w tych trzech kierunkach (technolog żywności, technik żywienia i gospodarstwa domowego oraz technik organizacji usług gastronomicznych). Jedynie część programu doskonalenia nauczycieli dot. stażu w zakładach obsługi konsumenta wymaga zatrudnienia nowego eksperta – specjalisty i praktyka w dziedzinie gastronomii masowej. Projektodawca zrobił rozpoznanie na rynku i uzyskał wstępną deklarację napisania programu staży w obiektach gastronomicznych od dwóch specjalistów w tym zakresie (po jednym w każdym województwie). W efekcie końcowym po rozszerzeniu grupy docelowej

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



projektu o nauczycieli kształcących w kierunkach: technik obsługi gastronomicznej – udało się zamknąć liczbę zrekrutowanych osób na poziomie założonym we wniosku o dofinansowanie.

4. Szkolenia teoretyczne

W ramach realizacji projektu przeprowadzono zajęcia teoretyczne w wymiarze 40 godzin dydaktycznych. Zajęcia prowadzone były przez trenerów posiadających wiedzę niezbędną do poprowadzenia wysokiej jakości szkoleń. Tematy realizowane w trakcie szkoleń w woj. 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-żywnienie-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 okres 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. Dane szczegółowe przedstawione zostały w raportach „Analiza wyników testów przeprowadzonych podczas szkoleń teoretycznych w ramach realizacji 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



Uczestnicy zajęć teoretycznych 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).

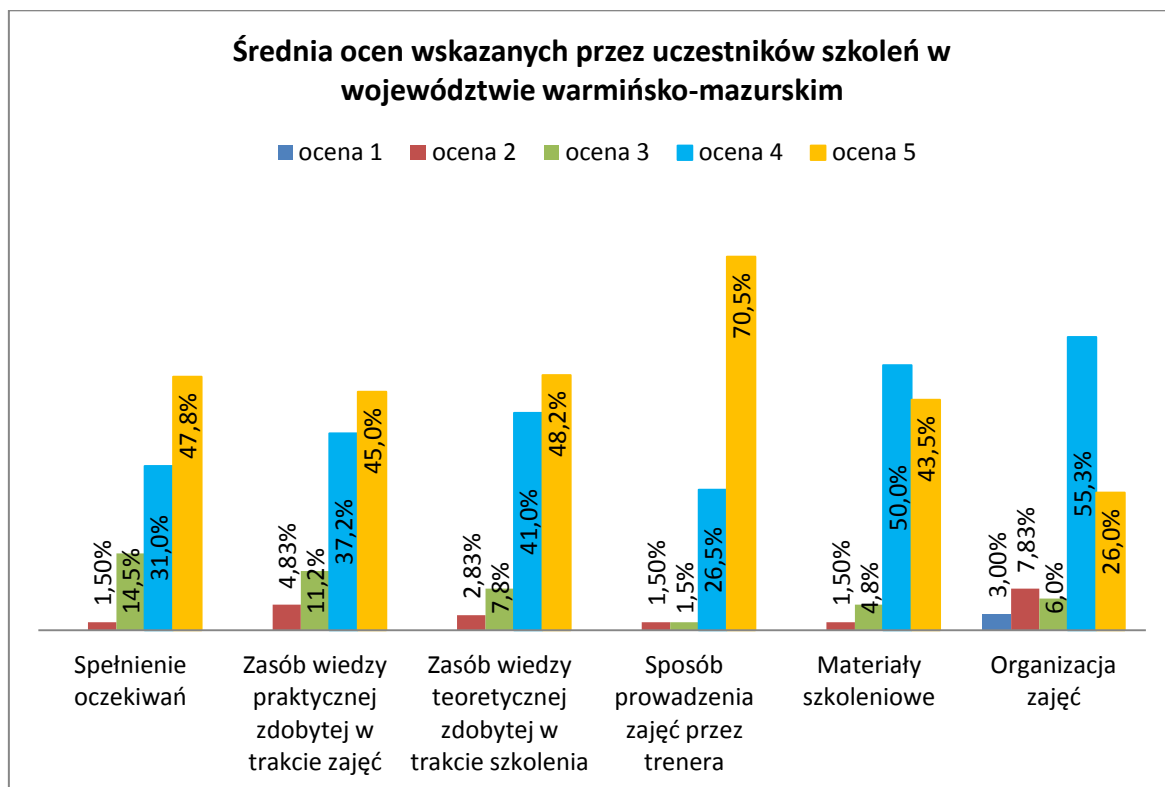
Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

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



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.



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 zróżnicowanie 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.

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:

- 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. Zajęcia laboratoryjne

Zajęcia laboratoryjne przeprowadzone zostały na w laboratoriach Uniwersytetu Warmońsko-Mazurskiego w Olsztynie. Działania związane z realizacją tych zajęć wiązały się z:

- przeprowadzeniem rozmów i poczynieniem ustaleń z władzami Uniwersytetu 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

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

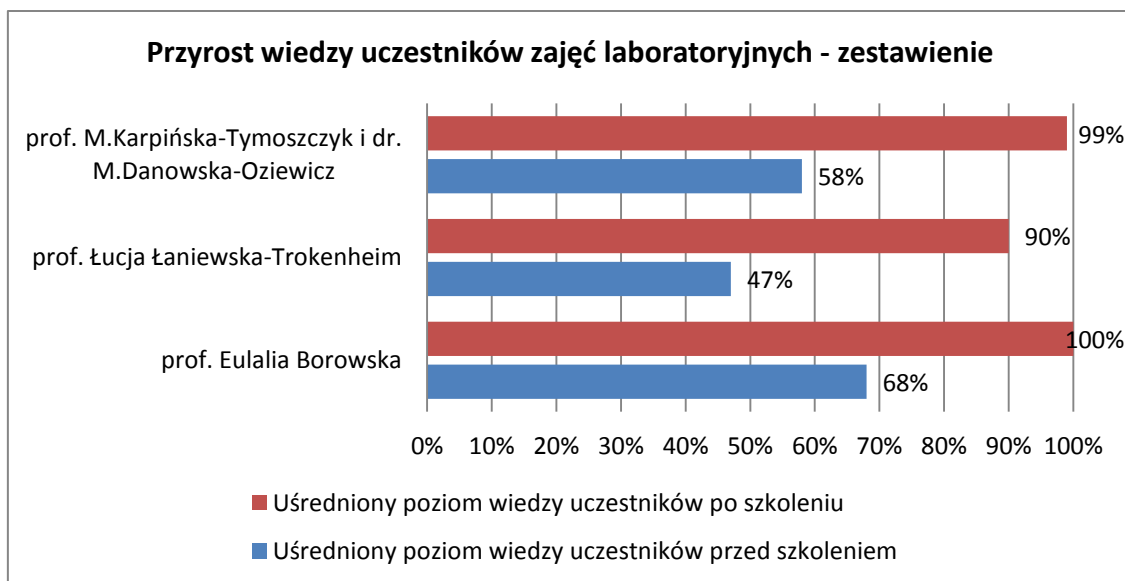
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.4. Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałanie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



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
- 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.



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

Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

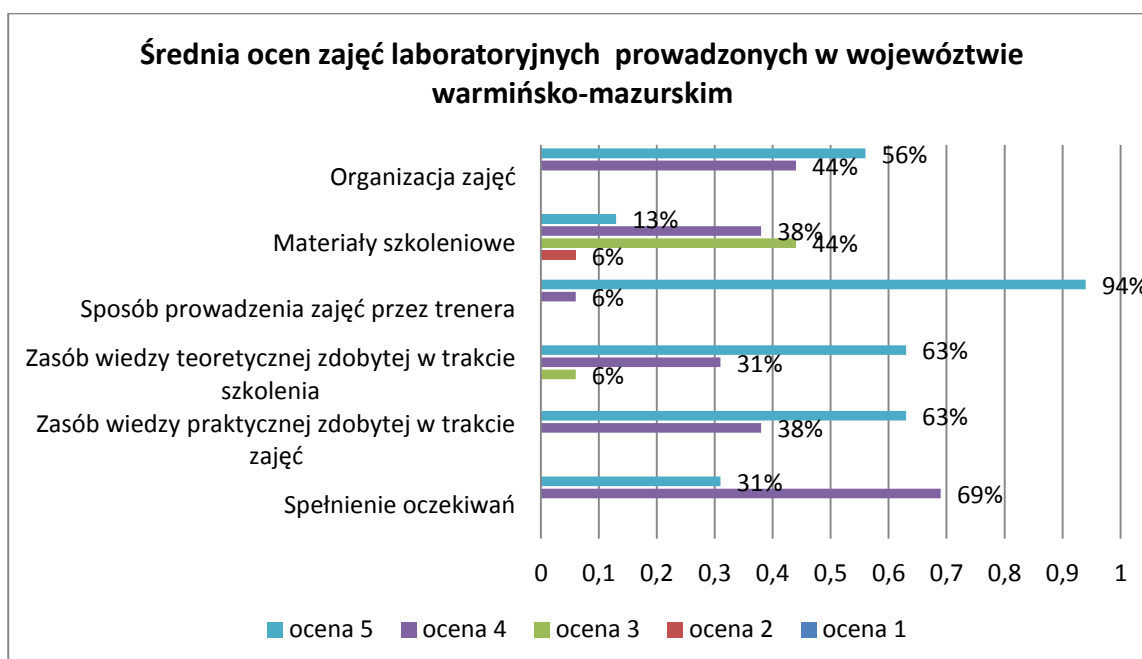
Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego oraz budżetu państwa w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki Priorytet III Wysoka jakość systemu oświaty, Działanie 3.4. Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie, Poddziałanie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



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).



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.

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:

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

Elementem wymagającym usprawnienia było dostarczenie materiałów szkoleniowych.

Dodatkowo w jednej z grup odbyły się zaległe zajęcia teoretyczne z prof. Heleną Panfil-Kuncewicz.

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

- Restauracja Hotelu Krasicki w Lidzbarku Warmińskim
- Restauracja Hotelu Anders w Starych Jabłonkach
- Mleczarnie 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 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

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



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 – 19.02.2012r. 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.

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. Poniżej przedstawiono informacje na temat przeprowadzonych badań ankietowych.

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.

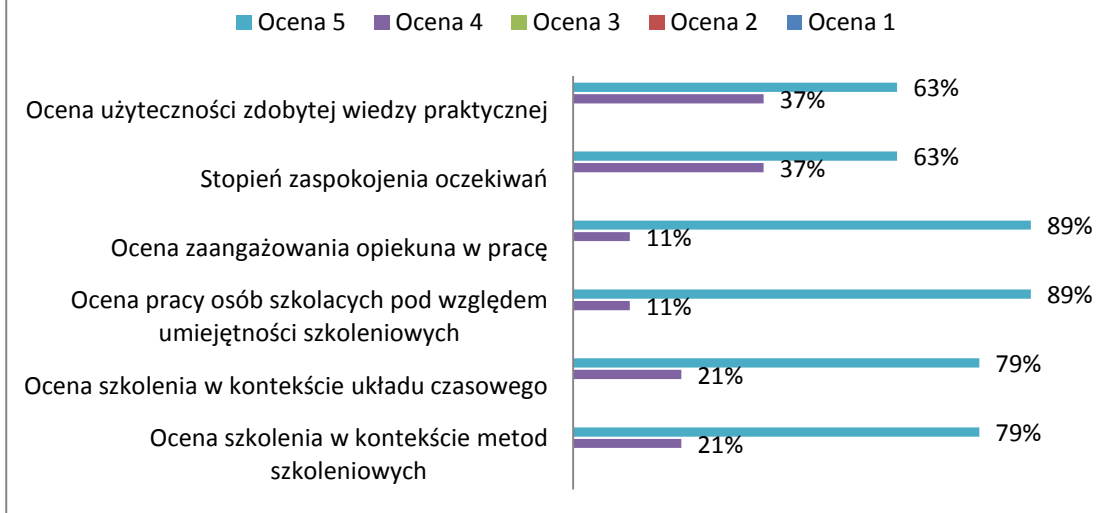
Poniżej przedstawiono średnią z ocen realizacji staży wskazanych przez beneficjentów.

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



Ocena krajowych staży zawodowych w województwie warmińsko - mazurskim - zestawienie



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 zaspokoiło w najwyższym stopniu oczekiwania 63% uczestników. W takim samym stopniu oceniona została użyteczność wiedzy praktycznej zdobytej w trakcie szkolenia.

Beneficjenci nie wskazali dodatkowych uwag.

7. Zajęcia metodyczne

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). Zajęcia obejmujące 24 godziny szkoleniowe przeprowadzone zostały dwóch grupach w ciągu 3 dni, w terminie 23-25.03.2012 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

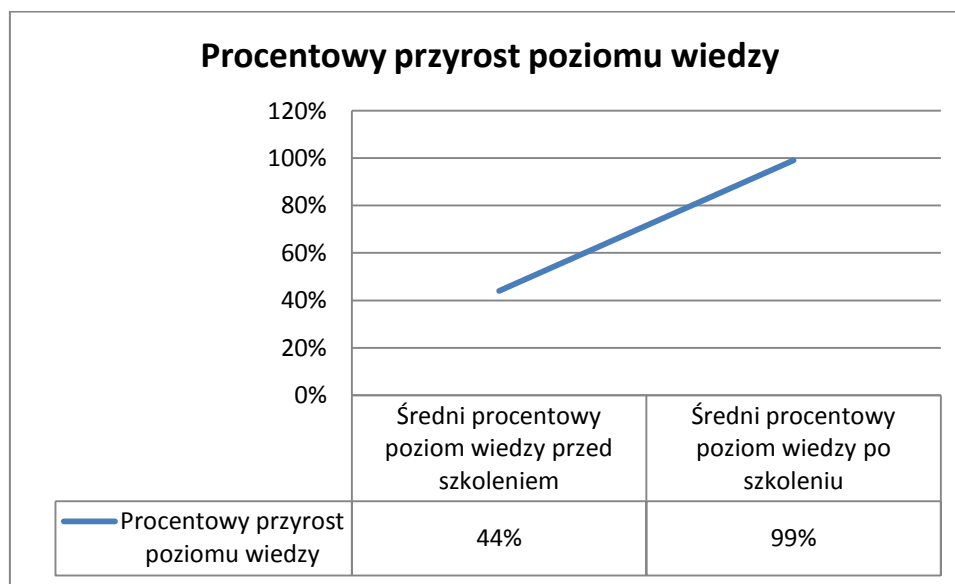
Technologie żywności-integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy

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



- 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%).



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 –

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



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.

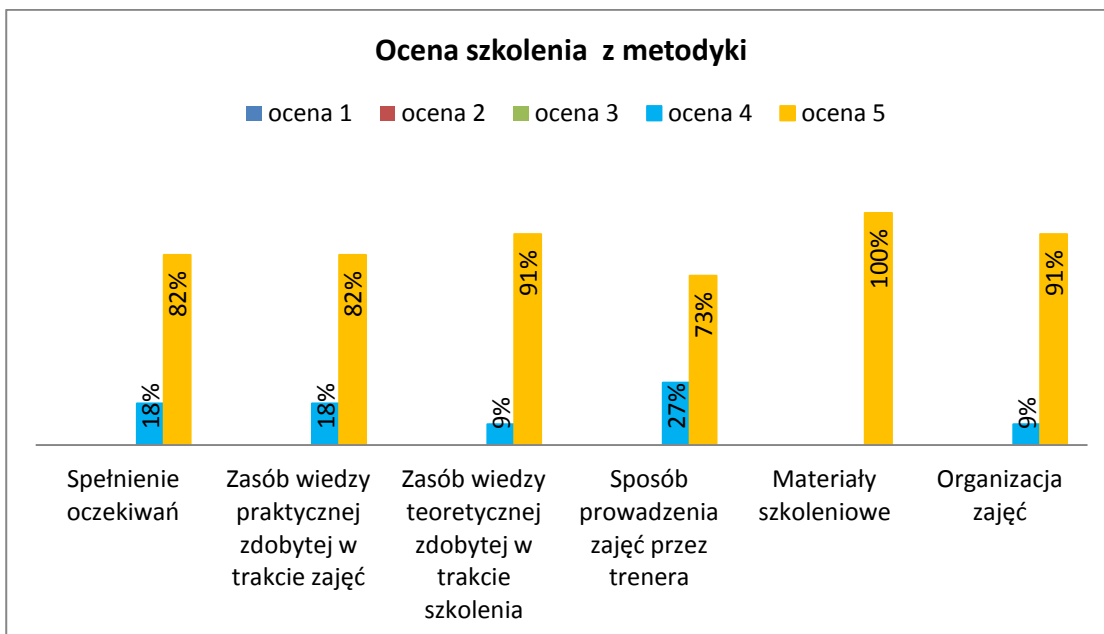
Pytania 1-5 dotyczyły oceny:

- 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 byliby 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



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
- barista
- kuchnia molekularna
- barman
- Kuchnia regionalna

8. Spotkania zespołu programowego

Zgodnie z założeniami projektu, w trakcie jego realizacji odbywały się spotkania zespołu programowego.

W trakcie pierwszego 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.

Na drugim spotkaniu -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.

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 trakcie trzeciego spotkania w woj. warmińsko-mazurskim (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.

Na spotkaniu w dniu 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 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.

W trakcie ostatniego spotkania (20.04.2012) przedstawiona została ostateczna wersja materiałów do programu doskonalenia nauczycieli. Omówiono ostateczną formę publikacji.

9. Konsultacje programu

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 tworzonego programie doskonalenia zawodowego.

10. Konferencja kończąca

W dniu 17 maja 2012 r. w Olsztynie zorganizowana została konferencja kończąca realizację projektu „Technologie żywności – integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy”. Na konferencję zaproszeni zostali uczestnicy z województwa warmińsko-mazurskiego biorący udział w projekcie, uczestnicy zespołu programowego, opiekunowie staży oraz przedstawiciele Urzędu

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



Marszałkowskiego w Olsztynie, Urzędu Miasta w Olsztynie – Wydział Edukacji, Kuratorium Oświaty w Olsztynie, TVP Olsztyn.

Spotkanie zostało rozpoczęte przez koordynatora projektu, który krótko przypomniał wszystkie działania realizowane przez cały okres realizacji projektu. Poruszył również kwestie związane z obecną sytuacją nauczycieli na rynku pracy, potrzebą podnoszenia przez nich kwalifikacji oraz konfrontacji wiedzy teoretycznej z umiejętnościami praktycznymi.

Członkowie zespołu programowego wyrazili swoje spostrzeżenia związane z pracą nad przygotowaniem programu doskonalenia zawodowego nauczycieli.

W końcowej części spotkania wystąpiła uczestniczka szkolenia, która wyraziła swoje odczucia na temat realizacji szkolenia. Wyraziła zadowolenie z udziału w projekcie, podkreśliła również znaczenie realizacji tego rodzaju projektów dla podnoszenia kwalifikacji zawodowych nauczycieli. Ze strony pozostałych 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.

Białystok, 30.05.2012 r.

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