



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku

Głównym celem projektu jest opracowanie, w ścisłej współpracy z przedsiębiorcami i placówkami oświatowymi, programu doskonalenia zawodowego Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych (NPZ) i Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu (IPNZ), poprzez realizację dwutygodniowych praktyk zawodowych, których szczegółowy plan zostanie przygotowany na podstawie diagnoz początkowych, określających kompetencje zawodowe 56 nauczycieli tej branży.

Cele szczegółowe projektu obejmują:

- pogłębienie wiedzy i umiejętności dotyczących aktualnie stosowanej technologii, sprzętu, organizacji w rzeczywistych warunkach pracy przedsiębiorstw przetwórstwa mięsnego i gastronomicznego,
- zdobycie dodatkowych, praktycznych umiejętności, związanych z technologią mięsa i wykorzystaniem mięsa w gastronomii,
- podniesienie kwalifikacji dydaktycznych w zakresie praktycznego nauczania zawodu,
- rozwijanie postawy innowacyjności w zakresie metodyki pracy,
- zdobycie wiedzy i zwiększenie świadomości nt. społecznego funkcjonowania kobiet i mężczyzn.

ETAPY PROJEKTU:

1) Diagnoza początkowa umiejętności BO

Pierwszy etap to rejestracja techniką wideo jednogodzinnej lekcji prowadzonej przez uczestnika projektu w szkole lub na warsztatach. Uczniowie biorący w niej udział wypełnią krótką ankietę ewaluacyjną. Następnie planowany jest dwudniowy zjazd diagnozujący, podczas którego zostanie przeprowadzony test wiedzy teoretycznej oraz sprawdzenie praktycznych umiejętności. Wszystkie czynności będą wykonywane pod okiem cenionych



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

ekspertów po to, by ułożyć jak najlepszy program praktyk, dostosowany do potrzeb i oczekiwań uczestników projektu.

W pierwszym dniu diagnozy odbędzie się prelekcja z zakresu samoświadomości oraz podstawowych zasad *Gender Mainstreamingu*. Będzie to spotkanie oparte na dynamicznych przejściach między niezbędną (ale nie za obszerną) dawką informacji dotyczących *Gender Mainstreamingu* a praktycznymi ćwiczeniami w parach i grupach.

Gender Mainstreaming, czyli włączanie kwestii równego traktowania mężczyzn i kobiet do głównego nurtu polityk ogniskuje się wokół kategorii płci społeczno-kulturowej. To bardzo szeroka idea, która zakłada uwzględnianie rozmaitych życiowych potrzeb i interesów kobiet i mężczyzn na etapie planowania, realizacji i ewaluowania wszelkich działań, inicjatyw, projektów od skali mikro (np. podstawy programowe) do skali makro (np. polityka społeczna państwa).

W trakcie spotkania zostanie przeprowadzonych wiele ćwiczeń, które mają charakter integrujący grupę i luźną (często zabawową) formułę. Treści, które obejmuje prelekcja są niezbędne każdemu praktykującemu nauczycielowi, uczulając go na kwestie nierówności ze względu na płeć w jego/jej pracy dydaktycznej i wychowawczej oraz w szerszej perspektywie funkcjonowania szkoły. Cenne dla praktykujących nauczycieli są przytaczane przykłady dobrych praktyk oświatowych w zakresie równego traktowania, wliczając wskazanie źródeł (publikacje książkowe i strony internetowe) na gruncie polskim, gdzie odnaleźć można gotowe scenariusze lekcji równościowych. Ponadto każdy z uczestników na zakończenie spotkania otrzymuje **certyfikat** z uszczegółowionym zakresem tematycznym prelekcji. Certyfikat ten jest niezwykle przydatny z uwagi na fakt, iż prawdopodobnie już niedługo podnoszenie świadomości rodzajowej nauczycieli poprzez obowiązkowe szkolenia z *Gender Mainstreamingu* stanie się codziennością szkolną na tej samej zasadzie co niedawno ewaluacja. Wówczas uczestnik prelekcji organizowanej w ramach projektu będzie taki certyfikat posiadał.

Prelekcję z zakresu *Gender Mainstreamingu* przeprowadzi Marta Doroba, która w swojej



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

pracy naukowej (doktorat Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie) zajmuje się kwestiami płci społeczno-kulturowej (gender) - socjalizacją i wychowaniem rodzajowym, macierzyństwem, kryzysem męskości, konstrukcją cielesności i płodności - przez pryzmat emancypacyjny i radykalno - krytyczny. Ponadto do jej teoretycznych i praktycznych zainteresowań należy obszar ewaluacji (prowadzi szkolenia dla rad pedagogicznych). Od wielu lat jest trenerką umiejętności interpersonalnych dot. poczucia własnej wartości, podejmowania decyzji, asertywności oraz osvajania złości. Projektuje i realizuje również działania kulturalne, prowadzi warsztaty teatralne z młodzieżą. Od dwóch lat jest prelegentką Gender Mainstreamingu.

W trakcie spotkania diagnozującego oprócz testu wiedzy teoretycznej zostanie przeprowadzony cykl zadań praktycznych m.in. rozbiór i wykrawanie, zadania grupowe (przygotowywanie menu) oraz prezentacje dydaktyczne. Nad prawidłowym przebiegiem tej części spotkania diagnozującego będą czuwali eksperci: dydaktyczny i technologii mięsa/sztuki kulinarnej.

ALEKSANDRA DOLGAŃ (ekspert dydaktyczny)

Pedagog, od 6 lat związana z Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie oraz Olsztyńską Szkołą Wyższą, doktorantka na Wydziale Nauk Społecznych, prowadząca zajęcia z metodologii badań, socjologii edukacji, dydaktyki, pedagogiki społecznej. Stypendystka w ramach projektu „Kreowanie wysokospecjalistycznych kadr gospodarki regionu”. Jej zainteresowania naukowe związane są ze społecznym wymiarem funkcjonowania oświaty w Polsce i na świecie, głównie wspólnymi działaniami szkoły, rodziców i nauczycieli wspierającymi procesy edukacyjne a także metodami pracy nauczycieli w różnych środowiskach edukacyjnych.

PAWEŁ ŚWIĄTKOWSKI (ekspert technologii mięsa)

Absolwent Uniwersytetu Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie, Wydziału Nauki o Żywności, specjalność technologia mięsa. Zdobył bogate doświadczenie zawodowe poprzez pracę na



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

stanowisku szefa kuchni/managera restauracji „Przystań”, „Baccarium” i „Biblioteka Cafe” w Olsztynie zarządzając podległym 20 – osobowym zespołem. Ponadto pełnił funkcję managera zawodu w jednej z największych w Polsce sieci sklepów sprzedaży detalicznej, gdzie m.in. prowadził instruktaże i szkolenia dot. rozbioru i wykrawania mięsa i jego efektywnego wykorzystania do celów kulinarnych. Pasjonuje się kuchnią Fusion łącząc tradycyjne nuty smakowe Warmii i Mazur z najnowszymi trendami sztuki kulinarnej. Mówi, że gotowanie sprawia mu wiele przyjemności i stanowi niepowtarzalną przygodę jego życia.

2) Opracowanie programów praktyk

Program praktyk zostanie opracowany w trakcie 2 – dniowej konferencji, na którą zostaną zaproszeni przedstawiciele różnych środowisk zawodowych, w tym placówek oświatowych, przedsiębiorców oraz ekspertów z zakresu dydaktyki i technologii mięsa.

3) Realizacja 2 – tygodniowych praktyk

Praktyki zawodowe przeprowadzone będą w formule 10 dni roboczych, po 8 godzin dziennie w profesjonalnie zarządzanych, cenionych przedsiębiorstwach (5 dni w przedsiębiorstwie gastronomicznym i 5 dni w przedsiębiorstwie przetwórstwa mięsnego). Zostaną powołani opiekunowie praktyk, którzy będą zajmować się beneficjentami podczas trwania praktyk.

4) Diagnoza końcowych umiejętności BO, wnioski i rekomendacje

Podobnie jak w pierwszym etapie projektu nastąpi rejestracja techniką wideo jednogodzinnej lekcji prowadzonej przez uczestnika projektu w szkole lub na warsztatach. Następnie planowany jest dwudniowy zjazd diagnozujący podczas, którego zostanie przeprowadzony test wiedzy teoretycznej oraz sprawdzenie praktycznych umiejętności.

Kolejny krok to zorganizowanie konferencji podsumowującej wiedzę i umiejętności uczestników projektu nabyte podczas praktyk. Zostaną wówczas wypracowane wnioski i rekomendacje, a uczestnicy otrzymają certyfikaty. Efektem konferencji będzie stworzenie modelowego programu doskonalenia zawodowego NPZ i IPNZ poprzez praktyki oraz sformułowanie wniosków i rekomendacji dotyczących dalszego wdrażania i upowszechniania



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego
wypracowanych rozwiązań.



Biurowisko Projektu:
ul. Niepodległości 53/55 lok. 100, 10-044 Olsztyn
tel. 0 503 781 579, nom21wieku@wp.pl
www.irafood.eu

Projekt realizowany jest
w ramach umowy
podpisanej z Ministerstwem
Edukacji Narodowej

