

Strona znajduje się w archiwum.

Projekt „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”

Projekt skierowany do Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu kucharz i pokrewnych oraz technik technologii żywności i pokrewnych, prowadzących praktyczne zajęcia w szkołach ponadgimnazjalnych na terenie całej Polski

Polskie Zrzeszenie Producentów Bydła Mięsnego (PZPBM) prowadzi szereg działań, w tym m.in. Program Eurostek 2012 oraz krajowy system jakości mięsa wołowego, posiada bogate doświadczenie w realizacji projektów EFS i zaprasza do wzięcia udziału w projekcie

„Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”

Jest on skierowany do 56 Nauczycieli Przedmiotów Zawodowych oraz Instruktorów Praktycznej Nauki Zawodu kucharz i pokrewnych oraz technik technologii żywności i pokrewnych, prowadzących praktyczne zajęcia w szkołach ponadgimnazjalnych na terenie całej Polski.

Korzyści z uczestnictwa w projekcie „Nauczyciel Obróbki Mięsa w Szkole XXI wieku”:

- Po zakończeniu programu doskonalenia zawodowego uzyskanie **limitowanego certyfikatu** poświadczającego nabycie nowych umiejętności zawodowych.
- Zdobycie dodatkowych umiejętności zawodowych – pracodawca nie ponosi żadnych kosztów związanych z projektem.
- Uzyskanie nowych umiejętności w oparciu o aktywną formułę jej zdobywania - **0% wykładów, 100% praktyki.**
- **Dwa komplety profesjonalnych strojów gastronomicznych,**
- **Ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków i zwrot kosztów dojazdów i noclegów.**

Obecnie wdrażana reforma szkolnictwa zawodowego ukierunkowana jest na praktyczne wykorzystanie umiejętności absolwentów szkół i kierunków gastronomicznych. Ministerstwo Edukacji Narodowej, wdrażające reformę między innymi za pośrednictwem tego projektu chce sprawić by nauczyciel/instruktor był do tych zmian w pełni przygotowany.

Podczas projektu nauczyciel **otrzymuje indywidualne wskazówki od najbardziej**

cenionych oraz utytułowanych edukatorów sztuki kulinarnej, technologii obróbki mięsa i dydaktyki, które pozwolą udoskonalić warsztat pracy nauczyciela/instruktora przedmiotów gastronomicznych.

PZPBM ma nadzieję, że odbycie przez nauczycieli praktyk w przedsiębiorstwach przyczyni się do podniesienia ich kompetencji zawodowych, a zdobyte w ten sposób doświadczenie umożliwi wypracowanie najlepszych rozwiązań łączenia kształcenia teoretycznego z praktyką w kontekście ich wykorzystania i zastosowania w szkole. Do udziału w tym elitarnym Projekcie zostanie zaproszonych jedynie 56 osób.

Zgłoszenia do projektu prosimy dostarczyć na formularzu rekrutacyjnym za pomocą poczty lub osobiście **do 4 marca 2011 r.** do siedziby Biura Projektu znajdującej się przy ul. Niepodległości 53/55 (pok. 100), 10-044 Olsztyn.

Szczegółowe informacje :

www.irafood.eu

e-mail: nom21wieku@wp.pl

tel. 503 781 579

01.03.2011
Data publikacji 01.03.2011

Osoba wytwarzająca/odpowiadająca za informację:
Paweł Skrzypek

Osoba udostępniająca informację:
Paweł Skrzypek