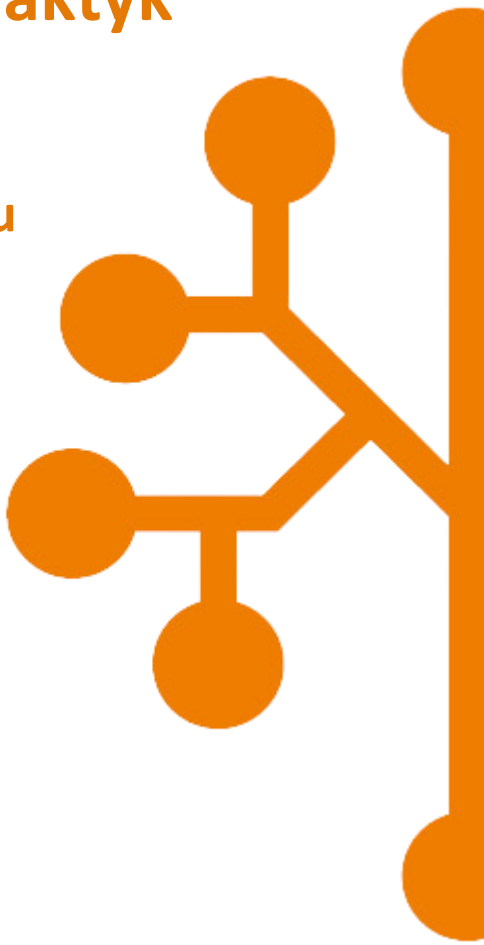
PARP
Grupa PFR

Sektorowa Rada ds. Kompetencji
Żywność Wysokiej Jakości

Katalog dobrych praktyk

oraz rekomendacje dotyczące współpracy sektora edukacji i biznesu



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Rzeczpospolita Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

Katalog dobrych praktyk

oraz rekomendacje dotyczące współpracy sektora edukacji i biznesu

Niniejsza publikacja powstała w ramach realizacji Projektu pn. „Sektorowa Rada ds. Kompetencji – Sektor żywności wysokiej jakości” (nr POWR.02.12.00-00-SR02/18) współfinasowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój na lata 2014 –2020

Warszawa 2022

Spis treści

Wstęp 6

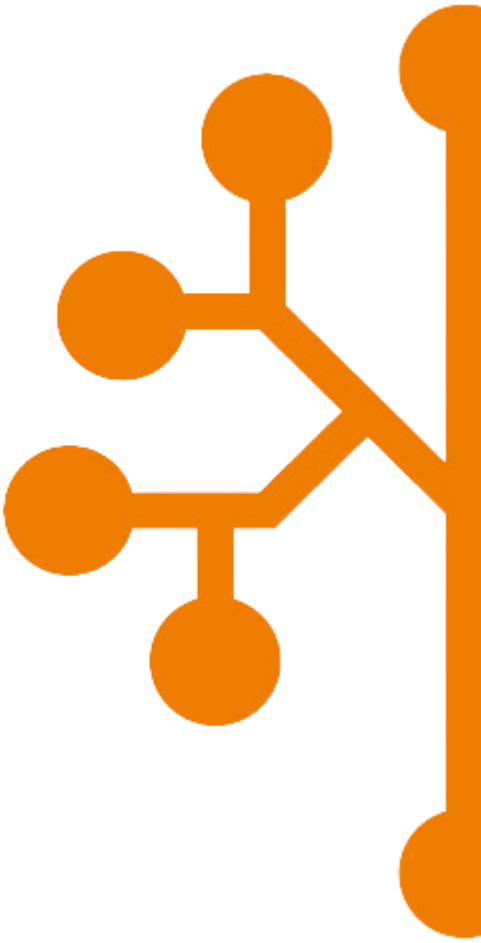
1. Ogólna charakterystyka branży żywności wysokiej jakości i zatrudnienia 13
2. Analiza współpracy między przedsiębiorstwami sektora żywności a szkolnictwem 23
3. Rekomendowane działania w zakresie poprawy współpracy uczelni wyższych z przedsiębiorcami sektora żywności wysokiej jakości 28
   - 3.1. Powołanie i funkcjonowanie zespołu wspierającego dostosowanie kierunków studiów do zapotrzebowania na pracowników w sektorach związanych z tymi kierunkami 28
   - 3.2. Opiniowanie oferty dydaktycznej przez absolwentów i studentów ostatniego roku studiów 30
   - 3.3. Opiniowanie programów studiów przez interesariuszy zewnętrznych 32
   - 3.4. Organizowanie letnich praktyk przez przedsiębiorstwo 33
   - 3.5. Zajęcia w przedsiębiorstwach 35
   - 3.6. Wykłady prowadzone przez przedsiębiorców 36
   - 3.7. Tworzenie kierunków praktycznych 37
   - 3.8. Prace dyplomowe (inżynierskie i magisterskie) analizujące rozwiązujące zagadnienia związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstw 38
   - 3.9. Pozyskiwanie funduszy na organizację płatnych praktyk i staży 40
   - 3.10. Wykorzystanie potencjału klastrów 42

3.11. Udział uczelni oraz przedsiębiorstw w programach doktoratów wdrożeniowych 43
3.12. Mentoring branżowy podczas staży i praktyk 45

4. Rekomendowane działania w zakresie poprawy współpracy szkół branżowych i techników z przedsiębiorcami sektora żywności wysokiej jakości 47
4.1. Współpraca z pracodawcami w celu dostosowania efektów kształcenia uczniów technikum do potrzeb rynku pracy. Kształtowanie kompetencji społecznych 47
4.2. Tworzenie klas patronackich 49
4.3. Wizyty studyjne w przedsiębiorstwach 50
4.4. Zajęcia prowadzone przez przedsiębiorców 52
4.5. Przygotowanie uczniów do uzyskania kwalifikacji rynkowej określonej w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji 54
4.6. Organizacja letnich praktyk przez przedsiębiorstwa 56
4.7. Organizacja staży zawodowych dla nauczycieli prowadzonych przez przedsiębiorców 57
4.8. Nabywanie przez uczniów dodatkowych umiejętności zawodowych związanych z nauczanym zawodem, zwiększających szanse na zatrudnienie, rozumianych jako dodatkowe umiejętności, dla których zostaną określone zestawy celów kształcenia i treści nauczania w formie oczekiwanych efektów kształcenia 59
4.9. Uwzględnianie w przygotowaniu programów nauczania zapotrzebowania sektora 62
4.10. Mentoring branżowy i edukacyjny 63

5. Przykłady dobrych praktyk współpracy sektora edukacji z biznesem 66
6. Podsumowanie 85
7. Bibliografia 88

Wstęp



Wyzwania jakie niesie za sobą funkcjonowanie przedsiębiorstw w gospodarce rynkowej są ściśle skorelowane z sektorem edukacji. Innowacyjność, działalność badawczo-rozwojowa, nowe technologie są głównym motorem wydajności i wzrostu gospodarczego. W krajach o wysokim potencjale gospodarczym od dawna praktykujących i stale poszukujących nowych płaszczyzn współpracy pomiędzy edukacją i biznesem korzyści płynące z takich działań przekładają się na przewagę konkurencyjną. W Polsce współpraca ta rozwija się wolno, ale z każdym rokiem cieszy się większą popularnością zarówno w sektorze edukacji jak i przedsiębiorców.

Rynek pracy wymusza na absolwentach posiadanie kompetencji, których zdobycie podczas szkolnych zajęć może być utrudnione. Dlatego, tak ważne jest, aby proces kształcenia wzbogacony było o praktykę i doświadczenie. Poszukiwanie możliwych płaszczyzn współpracy między edukacją i biznesem jest kluczowym czynnikiem wpływającym na przygotowanie absolwentów do podjęcia aktywności w zawodzie. Korzyści płynące z takiej współpracy przekładają się na jakość i efektywność późniejszej pracy. Dzięki badaniom, ekspertyzom i raportom wykonywanym przez studentów przedsiębiorca zyskuje aktualną wiedzę i może na bieżąco reagować, aby zwiększać swoją konkurencyjność na rynku. Studenci otrzymują nieocenioną możliwość badania realnego przypadku przedsiębiorcy i tym samym zyskują praktyczną wiedzę oraz wyniki badań. Dzięki połączeniu świata nauki i biznesu studenci uzyskują dostęp do liderów w branży (często dużych firm i korporacji). Również nieustanne kształcenie kadry naukowej, która, ma bezpośredni wpływ na aktualność przekazywanej wiedzy studentów odgrywa kluczową rolę. Warsztaty dla wykładowców, spotkania z przedsiębiorcami, staże dla nauczycieli poszerzają zasoby wiedzy i weryfikują aktualne informacje.

Taka forma współpracy wpływa na podnoszenie efektów kształcenia młodego pokolenia. To z kolei ma bezpośrednie przełożenie na poruszanie się absolwentów po rynku pracy i podejmowaniu zatrudnienia. Model nauczania młodych ludzi przechodzi metamorfozę, którą doceniają pracodawcy. Firmy coraz chętniej otwierają swoje przedsiębiorstwa i maja gotowość na przygotowanie do wykonania zawodu studentów i uczniów. Często po ukończeniu szkoły lub studiów praktykanci i absolwenci wracają do przedsiębiorstw jako pracownicy. W celu wyłonienia najlepszych pracowników, pracodawcy organizują konkursy wiedzy i umiejętności skierowane do studentów oraz uczniów. Jest to skuteczny sposób poszukiwania pracowników wśród zawodów, które straciły na popularności i na rynku pracy pojawiła się luka. Poprzez współprace przedsiębiorców z sektorem edukacji promowane są zawody, ale i miejsca pracy, które czekają na absolwentów. Szkoły promując swoje kierunki na dniach otwartych zapraszają do udziału przedsiębiorców, aby promować zawody związane z branżą żywności wysokiej jakości i możliwościami zatrudnienia w nowoczesnych firmach.

Istotną funkcję w moderowaniu wiedzy jaką zdobywają studenci i uczniowie odgrywają przedsiębiorcy angażujący się w tworzenie programów nauczania dla danego kierunku. Powstają zespoły, w skład których wchodzą przedstawiciele firm oraz nauczyciele przedmiotów zawodowych i wspólnie określają obszary jakie powinny być eksponowane w edukacji. Opracowany wspólnie program nauczania, sposób jego realizacji oparty o doświadczenia w postaci praktyk, staży, wizyt studyjnych czy wykładów prowadzonych przez przedsiębiorców wpływa na atrakcyjność postrzegania przez ucznia lub studenta procesu edukacji.

Częstym problemem placówek kształcących przyszłych absolwentów jest brak odpowiedniego zaplecza do praktycznej nauki. Uzupełnienie procesu nauczania przez współpracę z pracodawcami stwarza uczniom i studentom możliwość poznania nowych technologii oraz innowacyjnych rozwiązań stosowanych w przedsiębiorstwach. Przedsiębiorcom zależy również na wypracowaniu podczas współpracy pożądanych postaw, które będą zgodne z polityką firmy i jej kulturą pracowniczą. Pracodawcy przygotowują zajęcia i warsztaty dla uczniów i studentów, na których zapoznają z wizją i misją przedsiębiorstwa oraz wartościami jakie w danym przedsiębiorstwie funkcjonują. Uczniowie i studenci poznają strukturę działania przedsiębiorstwa, uczestniczą w różnego rodzaju szkoleniach zarówno zawodowych jak i rozwijających ich zdolność kreatywnego myślenia, komunikacji czy umiejętności przedsiębiorczych.

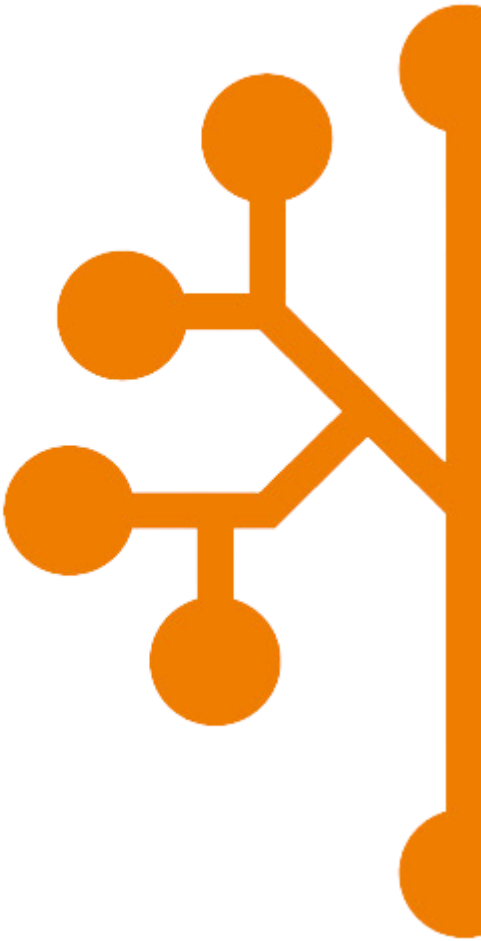
Przedsiębiorcy starają się, aby praktykanci poczuli się pełnowartościową częścią zespołu, dlatego biorą udział w piknikach organizowanych przez firmę, otrzymują stroje z logotypem firmy, itp. Takie działania wpływają również na budowanie marki przedsiębiorcy (employer branding). Często na stronach internetowych szkół i uczelni pojawiają się logotypy współpracujących ze szkoła przedsiębiorców wyróżnionych jako partnerów wspierających kształcenie. Pracodawcy również promują współpracę ze szkołą, umieszczając w mediach informację o formach i skali takiej działalności. Działy zajmujące się marketingiem w firmach udzielają się w mediach społecznościowych zamieszczając komunikaty w języku trafiających do młodych ludzi, popularyzując zawód, branże oraz przedsiębiorstwo.

Organizowanie wspólnych inicjatyw między szkołami, uczelniami i przedsiębiorcami w formie targów kariery, nocy zawodów czy warsztatów szkoleniowych zaowocuje zwiększeniem zainteresowania młodych ludzi zawodami, które do tej pory postrzegane są jako mało atrakcyjne. Zadaniem szkół branżowych oraz techników kształcących przyszłych fachowców jest przyciągnięcie uwagi i zainteresowanie młodych ludzi ofertą edukacyjną. Bez praktycznej bazy i gwarancji atrakcyjnej pracy jest to trudne zadanie. Zwłaszcza dotyczy to zawodów, które stały się niepopularne wśród młodego pokolenia, a doświadczona kadra odchodzi z rynku pracy.

Deficyt obserwowany na rynku w obrębie branży spożywczej dotyczy między innymi zawodów takich jak: piekarz, masarz, cukiernik. Działy, które w sektorze żywności nabierają większego znaczenia poprzez zwiększoną świadomość, modę czy też zmieniające się preferencje konsumentów, zgłaszają zapotrzebowanie na rynku pracy i szkolnictwo we współpracy z pracodawcami powinno im sprostać. Uczelnie wyższe wykorzystują potencjał przedsiębiorstw jako kluczowe zaplecze dydaktyczne. Dotyczy to głowie kierunków studiów praktycznych, ale nie tylko. Instytuty badawcze wykonują szereg naukowych analiz, które wspierają przedsiębiorców. Prace dyplomowe (inżynierskie i magisterskie) pozwalają pogłębić wiedze zarówno dyplomantowi jak i pracodawcy. Poznanie przez studentów działów firmy pomaga im odnaleźć swoją drogę przyszłej kariery zawodowej. Wiedza na temat kompetencji jakie będą wykorzystywać w pomaga wcześniej je rozwijać, co wpływa na ugruntowanie pozycji absolwenta na rynku pracy.

Wraz z rozwojem technologicznym i postępem wzrośnie zapotrzebowanie na specjalistów obsługujących maszyny i urządzenia o wysokim stopniu zaawansowania technicznego. Wśród takich zawodów w sektorze żywności wysokiej jakości znajdą się: automatycy, technolodzy, programiści, projektanci nowych produktów, itp. Możliwość współpracy przedsiębiorstw z uczelniami w zakresie tworzenia programów nauczania pozwala na przygotowanie studentów i absolwentów do aktualnego zapotrzebowania kompetencyjnego na rynku pracy. Kierunki studiów i programy nauczania są modyfikowane w oparciu o potrzeby zgłaszane przez pracodawców. Z każdym rokiem zwiększa się również zainteresowanie doktoratami wdrożeniowymi. Formuła takiej współpracy jest korzystna zarówno dla studenta uczelni jak i przedsiębiorstwa.

Możliwość pozyskania najlepszego specjalisty w branży oraz prestiż jaki zyskuje przedsiębiorstwo, skłaniają coraz więcej firm do spełniania warunków partnerskiego działania. Zrzeszanie się firm, uczelni i szkół w klastrach w obrębie danego regionu (ale również większego zasięgu terytorialnego) na rzecz współpracy w sektorze żywności wysokiej jakości wpływa korzystnie na rozwój badań i dostarcza danych przedsiębiorcom. Nie jest to jeszcze popularna forma współpracy w Polsce, ale z każdym rokiem zwiększa się zainteresowanie klastrami. Doświadczenia płynące z innych krajów, gdzie powiązania pomiędzy nauką i biznesem są powszechne, wskazują, że taka zależność przynosi pozytywne efekty działań dla każdej ze stron.

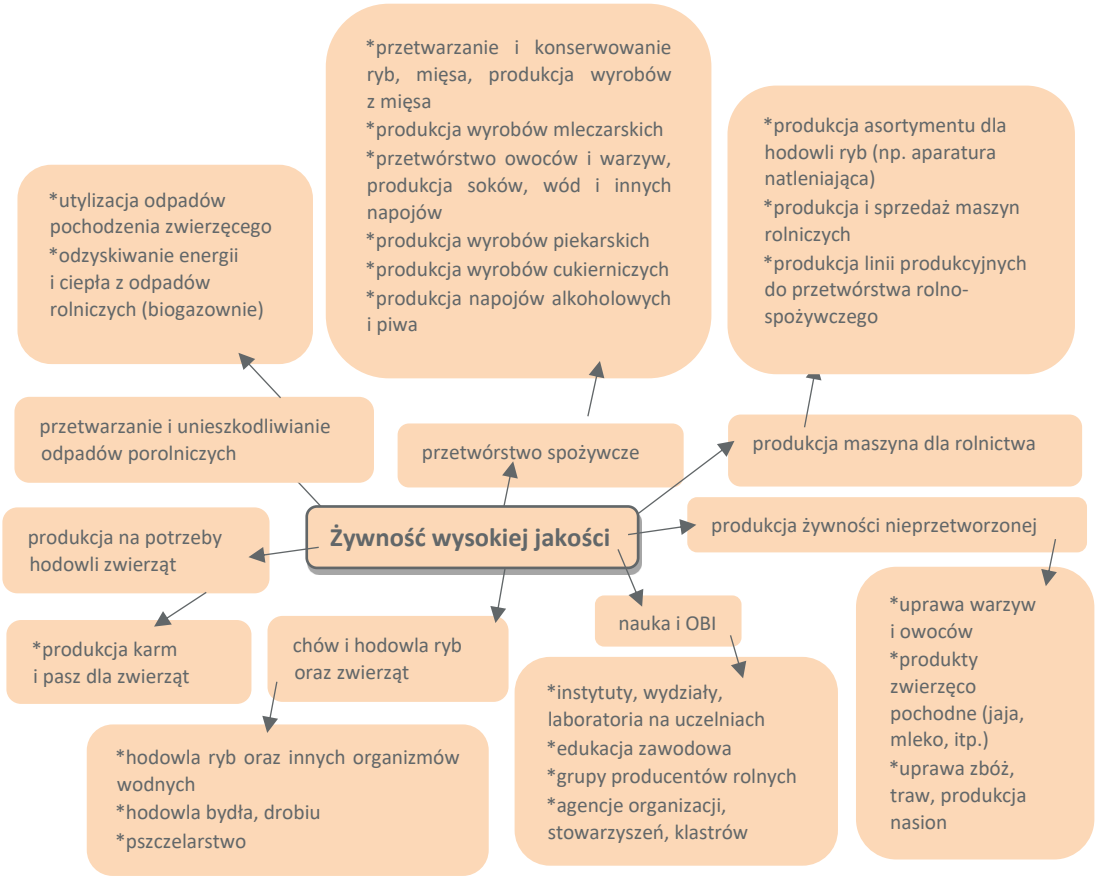


1. Ogólna charakterystyka branży żywności wysokiej jakości i zatrudnienia

Branża żywności wysokiej jakości obejmuje firmy, które w swojej działalności mają uwzględniony kod PKD C.10. - Produkcja artykułów spożywczych. Żywność wysokiej jakości obejmuje obszary aktywności gospodarczej takie jak: chów i hodowla ryb oraz zwierząt, przetwórstwo spożywcze, produkcja i usługi na potrzeby hodowli zwierząt, przetwarzanie i unieszkodliwianie odpadów porolniczych, produkcja żywności nieprzetworzonej, produkcja maszyn dla rolnictwa.

Żywność wysokiej jakości to specjalizacja łącząca produkcję rolniczą z przetwórstwem spożywczym oraz usługami dla tych branż. Do specjalizacji zalicza się również produkcja maszyn dla rolnictwa i przetwórstwa spożywczego, która rozwinęła się na regionalnym zapotrzebowaniu, wychodząc następnie na rynek krajowy, a obecnie poszerza aktywność na rynkach zagranicznych.

Żywność wysokiej jakości – przykładowe elementy specjalizacji:



a) Przetwórstwo spożywcze: przetwarzanie i konserwowanie ryb, mięsa, produkcja wyrobów z mięsa; produkcja wyrobów mleczarskich; przetwórstwo owoców i warzyw, produkcja soków; wód i innych napojów, produkcja wyrobów piekarskich; produkcja wyrobów cukierniczych; produkcja napojów alkoholowych i piwa.

b) Przetwarzanie i unieszkodliwianie odpadów porolniczych: utylizacja odpadów pochodzenia zwierzęcego; odzyskiwanie energii i ciepła z odpadów rolniczych (biogazownie).
c) Produkcja maszyna dla rolnictwa: produkcja asortymentu dla hodowli ryb (np. aparatura natleniająca); produkcja i sprzedaż maszyn rolniczych; produkcja linii produkcyjnych do przetwórstwa rolno-spożywczego;
d) Produkcja na potrzeby hodowli zwierząt: produkcja karm i pasz dla zwierząt.
e) Chów i hodowla ryb oraz zwierząt: hodowla ryb oraz innych organizmów wodnych; hodowla bydła, drobiu; pszczelarstwo.
f) Nauka i OBI: instytuty, wydziały, laboratoria na uczelniach; edukacja zawodowa; grupy producentów rolnych; agencje, organizacje, stowarzyszeń, klastrów.
g) Produkcja żywności nieprzetworzonej: uprawa warzyw i owoców; produkty zwierzęco pochodne (jaja, mleko, itp.).

Źródło: Strategia rozwoju województwa warmińsko-mazurskiego do roku 2025, str. 72

W branży zatrudnionych jest 380,5 tys. pracowników[1]. Według pracodawców z branży istotnymi barierami w pozyskaniu kandydatów (szczególnie młodych) do pracy oraz przyczyną braków kadrowych są warunki pracy, stosunkowo niski poziom wynagrodzeń oferowanych pracownikom, a także mało atrakcyjny wizerunek pracodawców. Dotyczy to szczególnie stanowisk typowych dla rzemieślniczych zawodów, których wykonywanie wiąże się ze szczególnymi trudami. Mimo że niewiele firm (17%) poszukiwało w ostatnim roku nowych osób, ich pozyskanie nie było dla pracodawców łatwe.

[1] Zatrudnienie i wynagrodzenia w gospodarce narodowej w 2020 roku, GUS, https://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy/zatrudnienie-i-wynagrodzenia-w-gospodarce-narodowej-w-2020-roku,1,41.html

Ponad połowa z tych firm, niezależnie od ich wielkości czy podsektora, miała problemy ze znalezieniem pracowników. Wynikało to głównie z małego zainteresowania ofertą oraz z warunków zatrudnienia nieodpowiadających kandydatom. W firmach, które prowadziły procesy rekrutacyjne, najczęściej poszukiwani byli: piekarze (21%), cukiernicy (20%), masarze (13%). Reprezentują oni tradycyjne zawody, należące do dwóch najliczniejszych (pod względem liczby przedsiębiorstw) podsektorów branży: produkcji wyrobów piekarskich i mącznych, a także przetwarzania i konserwowania mięsa oraz produkcji wyrobów z mięsa.

Często poszukiwani byli także pracownicy podstawowego szczebla: magazynier (11%) oraz pracownik produkcji (9%)[2]. Z przeprowadzonych badań wynika rozbieżność pomiędzy zapotrzebowaniem przedsiębiorców a ekspertami. Przedsiębiorcy twierdzą, że dostosowanie do realiów rynkowych będzie wymagało szkoleń zatrudnionej już w przedsiębiorstwie kadry pracowniczej, eksperci prognozują, że szkolenia nie będą wystarczającą formą dostosowania do wyzwań technologicznych oraz zmieniających się potrzeb klientów branży żywności wysokiej jakości. Potrzeba wdrażania nowych rozwiązań jest wynikiem presji jaką wymusza rynek, ale także współpraca z szerokim gronem przedstawicieli innych branż (w tym logistycznej, chłodniczej, marketingowej, e-handlu, cyfryzacji, ochrony środowiska, itp.). Sytuacja ta wymusi na pracodawcach potrzebę zatrudniania specjalistów w swoich przedsiębiorstwach, dlatego kluczowe znaczenie dla przedsiębiorstwa ma współpraca z sektorem edukacji, który przy pojęciu odpowiednich działań jest w stanie generować kadrę o poszukiwanych kompetencjach zawodowych.

[2] Raport z I edycji badań Branża żywności wysokiej jakości-Branżowy bilans kapitału ludzkiego, PBS Sp. z o.o., Ośrodek Ewaluacji Sp. z o.o., EGO – Evaluation for Government Organisation S.C., MCM Institute Poland Sp. z o.o. Raport przygotowany we współpracy z Sektorową Radą ds. Kompetencji – Sektor żywności wysokiej jakości Warszawa 2021

Różnica pokoleniowa, starzenie się społeczeństwa, zamieranie tradycyjnych fachów powoduje lukę na rynku pracy. Przedsiębiorcy podsektora mięsnego, rybnego czy piekarnictwa sygnalizują narastające w kolejnych latach trudności związane z zatrudnianiem młodych pracowników, a przy jednoczesnym przechodzeniu na emerytury starszych specjalistów. Badania wykazują spore różnice w etosie pracy i motywacji pomiędzy starszym i młodszym pokoleniem. Absolwenci nie są bowiem tak silnie związani z miejscem pracy, a migracja zawodowa nie jest dla nich odstraszająca. Szukają raczej pracy nie wymagającej od nich zmianowości i jednocześnie dobrze płatnej. W sektorze żywności wysokiej jakości dominują często rodzinne firmy, które nie są w stanie sprostać wymaganiom finansowym młodych ludzi. Inaczej wygląda sytuacja w dużych, międzynarodowych koncernach, ale one stanowią mniejszość na polskim rynku.

Eksperci nie są zgodni co do tego, czy branża spożywcza będzie borykała się z problemem zatrudniania młodych pracowników. Dziś obserwuję się braki kadrowe w branży żywności wysokiej jakości w podsektorach związanych z przetwórstwem ryb, przetwórstwem mięsa oraz piekarnictwem. Konieczna jest zmiana wizerunku branży, gdyż zawody związane z piekarnictwem, cukiernictwem, przetwórstwem mięsa czy ryb uważane są za mało prestiżowe. Wynagrodzenia w branży żywności dla tradycyjnych zawodów uważane są za niskie. Wyzwaniem dla pracodawców jest zatem opracowanie atrakcyjnego pakietu korzyści dla pracowników, nie tylko w wymiarze finansowym, ale również warunków i elastyczności pracy, udogodnień, atmosfery w przedsiębiorstwie, możliwość rozwoju pracowników.

Oprócz zawodów tradycyjnych coraz częściej pojawiać się będzie zapotrzebowanie na specjalistów dotychczas nie funkcjonujących w branży żywności lub funkcjonujących w ograniczonym, sporadycznym zakresie.

Jak wskazały badania wzrośnie zapotrzebowanie na specjalistę ds. innowacji, specjalistę ds. rozwoju produktów, menagera ds. rozwoju produktów, automatyków, prawników specjalizujących się w prawie żywnościowym, analityków, projektantów linii technologicznych, planistów produkcji, specjalistów od marketingu oraz specjalistów od zrównoważonego rozwoju. Małe i średnie firmy niewystarczającą uwagę koncentrują na kreowaniu swojego wizerunku w mediach cyfrowych, których odbiorcami są młodzi ludzie. Rekomenduje się zatrudniania w tym celu profesjonalistów, aby przekaz skierowany był celnie do odbiorców.

Stanowiska i kompetencje, na które wzrośnie zapotrzebowanie[3]

Stanowiska, na które wzrośnie zapotrzebowanie w perspektywie 3-5 lat

1. specjalista ds. innowacji
2. specjalista ds. rozwoju produktów
3. manager ds. rozwoju produktów
4. prawnik ze znajomością prawa żywnościowego
5. projektant linii technologicznych
6. planista produkcji
7. kupiec surowca
8. automatyk
9. elektromechanik
10. specjalista ds. IT
11. programista
12. analityk danych
13. manager ds. e-commerce
14. specjalista ds. e-commerce
15. specjalista ds. social media
16. specjalista ds. SEM (ang. search engine marketing)
17. specjalista ds. marketingu cyfrowego
18. ekspert ds. zarządzania procesami customer experience
19. specjalista ds. logistyki
20. specjalista ds. opakowań

[3] Branżowy Bilans Kapitału Ludzkiego II – branża żywności wysokiej jakości. Raport podsumowujący I edycję badań realizowanych w latach 2020-2021, Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości

21. specjalista ds. recyklingu
22. manager ds. zrównoważonego rozwoju
23. specjalista ds. zrównoważonego rozwoju
24. specjalista ds. optymalizacji procesów
25. specjalista ds. CSR
26. specjalista ds. employer branding

Kompetencje, na które wzrośnie zapotrzebowanie w perspektywie 3–5 lat

1. na stanowiskach produkcyjnych – kompetencje związane z programowaniem maszyn, urządzeń i linii produkcyjnych
2. na stanowiskach managerskich – motywowania innych, zarządzanie konfliktami, budowanie i zarządzanie różnorodnymi zespołami, znajomość języków obcych
3. na wielu stanowiskach: kompetencje związane z analizą danych oraz wdrażaniem optymalizacji procesów, wykorzystanie narzędzi IT w obszarze swojej specjalizacji, znajomość prawa żywnościowego, umiejętność współpracy

Nowe stanowiska w branży, na które będzie wzrastać zapotrzebowanie

1. *research & development manager*
2. specjalista ds. *business intelligence*
3. projektant nowych produktów
4. specjalista ds. produktów wegańskich
5. stanowiska interdyscyplinarne – spajające wiedzę i umiejętności z różnych dziedzin

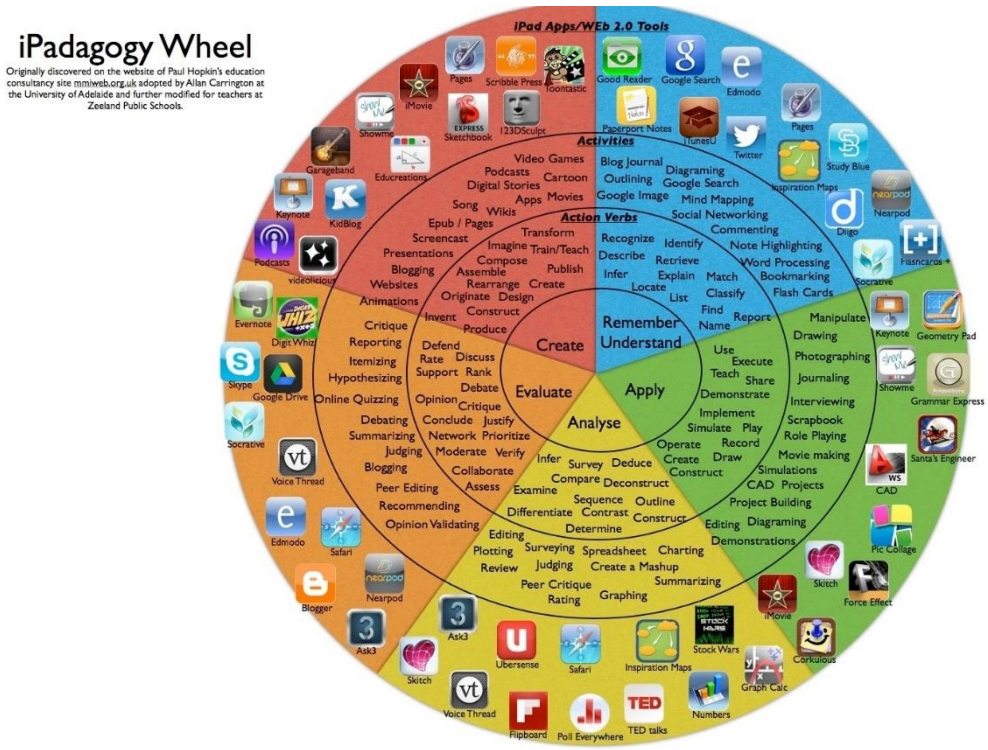
Oczekiwania pokolenia Zet[4] wobec pracodawcy

1. Dobra i przyjazna atmosfera w pracy – 96,30%

[4] Marcin Masłowski „Pokolenie Z – Co każdy manager powinien wiedzieć?" https://lepszymanager.pl/pokolenie-z-jak-zarzadzac/

2. Szacunek do swojej osoby – 88,90 %
3. Możliwości rozwoju – 75,90 %
4. Wysokie wynagrodzenie – 65,70%
5. Bezpieczeństwo zatrudnienia – 63,90%
6. Docenianie i uznanie – 63,90%
7. Dobra organizacja pracy i dobre zarządzanie – 63,00%
8. Elastyczne godziny pracy – 60,20%
9. Wykorzystanie własnego potencjału – 58,30%

Pokoleniowe zmiany oczekiwań[5]:



[5] The University of British Columbia, 2017, https://virtual.educ.ubc.ca/wp/etec523/2017/01/24/ipadagogy-samr-model-the-padagogy-wheel-v4-0/

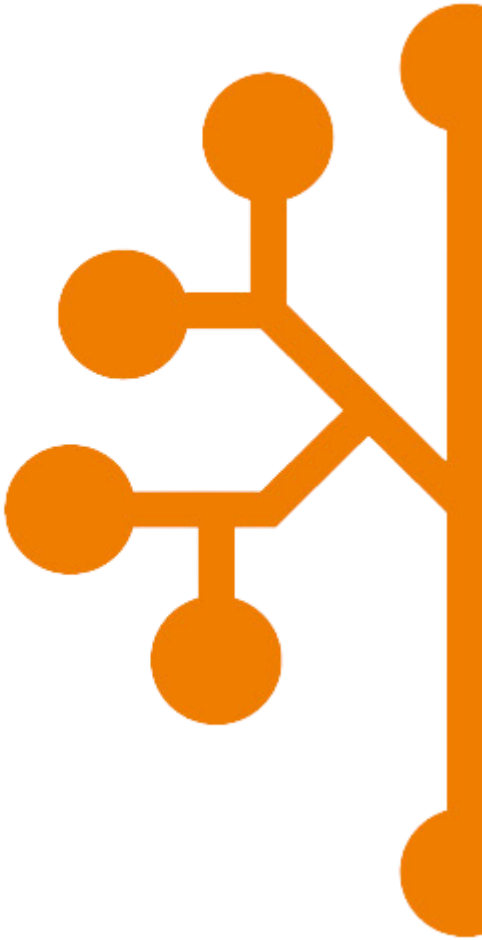
Cechy pokolenia Zet:

Cenią – skrócone i konkretne komunikaty, przejrzyste zasady, najprostsze ścieżki i gotowe rozwiązania, własne zdanie

Unikają – rutyny, porządku, kreatywnego myślenia, systematyczności, współzawodnictwa, ograniczania niezależności

Motywacja – brak motywacji, nauka ma być dodatkiem do osobistych zainteresowań, nauka musi być przyjemna jak hobby, duża niecierpliwość w zdobywaniu wiedzy

Źródło Wiedzy – tu i teraz, samoucy – na podstawie Internetu



2. Analiza współpracy między przedsiębiorstwami sektora żywności a szkolnictwem

Dobrymi praktykami określamy działanie przynoszące konkretne i pozytywne rezultaty oraz zawierające w sobie pewien potencjał innowacji. Jest ono trwałe i powtarzalne oraz możliwe do zastosowania w podobnych warunkach w innym miejscu lub przez inne podmioty[6].

Działania związane z dobrymi praktykami mogą być realizowane zarówno przez dostawców kompetencji (sektor edukacji, instytucje wspierające rynek pracy) oraz odbiorców, czyli przedsiębiorstwa. Istotnym kryterium doboru dobrych praktyk jest synergia między nauką, a światem biznesu. Zaangażowanie stron w działania wykraczające poza standardowe przepisy oraz obowiązki, które przyczyniają się do pogłębienia wiedzy przez studentów i uczniów, daje jednocześnie przedsiębiorcom możliwość zdobycia wykwalifikowanej kadry pracowniczej. Ścisła współpraca pomiędzy sektorem edukacji a biznesem wpływa na dostosowanie programów nauczania do potrzeb rynku pracy, a wraz z postępem technologii oraz wdrażaniem nowoczesnych rozwiązań modyfikowane i aktualizowane są programy kształcenia przyszłych absolwentów.

Współpraca tych dwóch sektorów jest jeszcze niewystarczająco rozwinięta w Polsce, ale dzięki zwiększającej się świadomości ma szanse zaowocować dla wszystkich uczestników. Utarte schematy współpracy pomiędzy przedsiębiorstwami, a szkołami branżowymi oraz technikami dominują nadal w obecnym systemie kształcenia. Podczas procesu kształcenia uczniowie biorą udział w okazjonalnych wycieczkach do zakładu pracy działającego w branży żywnościowej. Takie działania nie pozwalają na szersze poznanie branży oraz zdobycie doświadczenia przez uczniów.

[6] M. Bednarek, Doskonalenie systemów zarządzania: nowa droga do przedsiębiorstwa lean, Difin, Warszawa 2007, s. 161

Absolwent posiadający tylko wiedzę teoretyczną musi rozpoczynać swoją ścieżkę zawodową od zdobycia fundamentów wiedzy praktycznej. Jest on zatem mniej konkurencyjny na rynku pracy od absolwenta, który oprócz podbudowy teoretycznej ma doświadczenie praktyczne. Coraz więcej uczelni wychodzi z inicjatywą współpracy z biznesem oferując możliwość działalności naukowo-badawczej, zwiększając tym samym atrakcyjność kierunku studiów dla ich kandydatów. Monitorowanie losów absolwentów szkoły i uczelnie, które nawiązały współpracę z przedsiębiorstwami w branży żywności wysokiej jakości potwierdza skuteczność tych działań.

Wzajemne oczekiwania zarówno ze strony przedsiębiorców jak i instytucji edukacyjnych nie zostaną zrealizowane bez wzajemnej współpracy. Szkoły i uczelnie oczekują inicjatywy ze strony przedsiębiorców, ci zaś często uznają, że instytucje edukacyjne powinny zabiegać o taką współpracę. Pracodawcy krytycznie podchodzą do programów nauczania bogatych w wiedzę teoretyczną bez wsparcia jej praktyką. Jednak, aby to zmienić sami muszą podjąć działania angażując się we współpracę z placówką oświatową. Wymaga to od przedsiębiorcy zaangażowania, czasu i nakładów, ale należy pamiętać, że wszelkie te inwestycje zwrócą się w przyszłości, w momencie zatrudniania przygotowanych i doświadczonych absolwentów.

Kształcenie dualne, które jest bardzo powszechne w krajach europejskich przynosi wymierne rezultaty. Odbywanie regularnie części zajęć u przedsiębiorców, przez co uczeń nabywa oświadczenie zawodowe oraz pożądane na rynku pracy kompetencje ma bezpośredni wpływ na zatrudnienie pracowników.

Brak odpowiedniego (nowoczesnego) zaplecza edukacyjnego w szkołach i na uczelniach wpływa na małą atrakcyjność absolwentów na rynku pracy. Wydłuża to proces dostosowania absolwenta do wymagań jakie stawiają pracodawcy, generując dla niego wysokie koszty.

Idealnym rozwiązaniem jest możliwość jednoczesnego zdobywania wiedzy teoretycznej w szkole lub systemie akademickim połączonym z praktyką u pracodawcy. Wpływa to znacząco na proces kształcenia, bo teoria na bieżąco zderza się z praktyką i te doświadczenia rozwijają młodych ludzi, pobudzają do kreatywnego myślenia i poszukiwania rozwiązań.
Nie bez znaczenia dla współpracy pomiędzy sektorem edukacji, a przedsiębiorstwem jest jego wielkość i lokalizacja. W dużych aglomeracjach lub ich otoczeniu znacznie łatwiej nawiązać taką obustronną współpracę. Wiąże się to również z większą liczbą ośrodków edukacyjnych i bogatym wachlarzem kierunków kształcenia. W małych miastach lub gminach ta współpraca jest znacznie trudniejsza. Pracownicy mniejszych przedsiębiorstw niechętnie godzą się na rolę opiekuna praktyk bądź przedstawiciela przedsiębiorstwa wyznaczonego do reprezentowania firmy we współpracy ze szkołą lub uczelnią, szkoły natomiast nie zawsze ukierunkowane są na profil działalności przedsiębiorstwa i taka współpraca nie znajduje entuzjastów. Uczelnie natomiast nie chcą podejmować współpracy z przedsiębiorstwami małymi i oddalonymi od ośrodków edukacyjnych.

Analizując bieżącą sytuacje sektora żywności wysokiej jakości rekomenduje się wdrożenie w ramach współpracy pomiędzy sektorem edukacji, a przedsiębiorstwami między innymi następujące dobre praktyki:

Uczelnie:

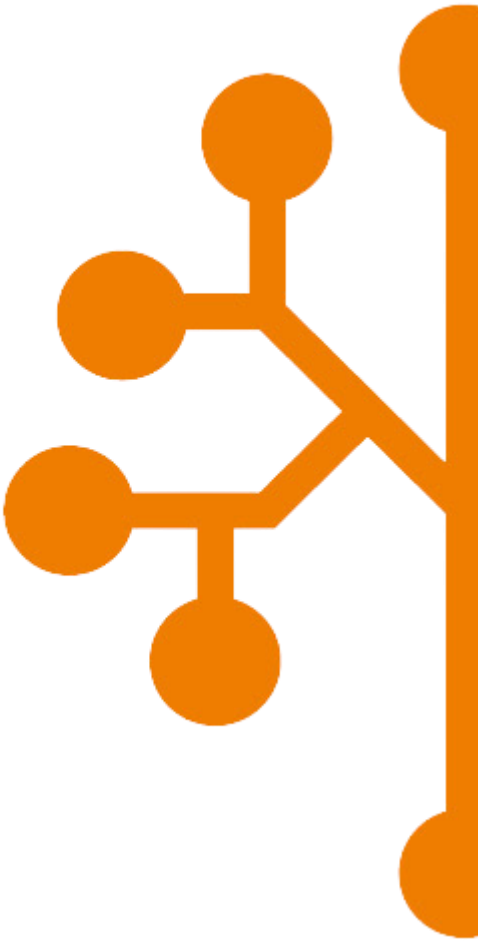
1. Powołanie zespołu wspierającego dostosowanie kierunków studiów do zapotrzebowania na pracowników w sektorach związanych z tymi kierunkami.
2. Opiniowanie programów studiów przez interesariuszy zewnętrznych.

3. Współpraca uczelni z przedsiębiorcami w zakresie praktyk i staży.
4. Udział przedstawicieli przedsiębiorców w komisjach dydaktycznych, komisjach ds. jakości kształcenia.
5. Uwzględnianie w przygotowaniu programów studiów zapotrzebowania sektora.
6. Wizyty studyjne w przedsiębiorstwach.
7. Wykłady prowadzone przez przedsiębiorców.
8. Tworzenie kierunków praktycznych.
9. Prace dyplomowe (inżynierskie i magisterskie) analizujące i rozwiązujące zagadnienia związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstw.
10. Pozyskiwanie funduszy zewnętrznych na organizację płatnych praktyk i staży.
11. Wykorzystanie potencjału klastrów.
12. Doktoraty wdrożeniowe.
13. mentoring branżowy podczas staży i praktyk studenckich.

Szkoły branżowe i technika:

1. Współpraca z przedsiębiorcami w zakresie praktyk i staży.
2. Tworzenie klas patronackich.
3. Uwzględnianie w przygotowaniu programów nauczania zapotrzebowania sektora.
4. Wizyty studyjne w przedsiębiorstwach.
5. Zajęcia prowadzone przez przedsiębiorców.
6. Przygotowanie uczniów do uzyskania dodatkowych uprawnień zawodowych przydatnych do wykonywania zawodu, których zdobycie jest określone odrębnymi przepisami.
7. Przygotowanie uczniów do uzyskania kwalifikacji rynkowej określonej w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji.

8. Nabywanie przez uczniów dodatkowych umiejętności zawodowych związanych z nauczanym zawodem, zwiększających szanse na zatrudnienie, rozumianych jako dodatkowe umiejętności, dla których zostaną określone zestawy celów kształcenia i treści nauczania w formie oczekiwanych efektów kształcenia.
9. Mentoring edukacyjny i branżowy.



3. Rekomendowane działania w zakresie poprawy współpracy uczelni wyższych z przedsiębiorcami sektora żywności wysokiej jakości

3.1. Powołanie i funkcjonowanie zespołu wspierającego dostosowanie kierunków studiów do zapotrzebowania na pracowników w sektorach związanych z tymi kierunkami

Głównym celem jaki zakłada ten rodzaj dobrej praktyki jest wymiana myśli, kontaktów oraz doświadczeń pomiędzy środowiskiem uczelni, a środowiskiem biznesu. Przedsiębiorcy mają realny wpływ na kształtowanie kierunków studiów zgodnie z zapotrzebowaniem jakie zgłaszają. Przyczynia się to do aktywizacji zależności pomiędzy sferą nauki oraz przedsiębiorczości w połączeniu z aktualnym rynkiem pracy. W wyniku takich działań powstają nowoczesne programy nauczania uwzględniające potrzeby rynku pracy oraz przyszłych pracodawców. Absolwent studiów posiada aktualną wiedzę na temat nowych rozwiązań stosowanych w branży i profilem odpowiada oczekiwaniom jakie stawia pracodawca.

Badania w jakich uczestniczą studenci oraz pracownicy uczelni wpływają na aktywny rozwój innowacji w biznesie. Wynikiem takiej współpracy oraz wspólnych działań naukowo-badawczych jest tworzenie spółek typu start up, spin out i spin off

Tytuł praktyki	**Powołanie zespołu wspierającego dostosowanie kierunków studiów do zapotrzebowania na pracowników w sektorach związanych z tymi kierunkami**
Główne cele	1. wymiana doświadczeń, myśli i kontaktów między środowiskami biznesu, a środowiskiem akademickim; 2. tworzenie zależności pomiędzy nauką, studentem a rynkiem pracy w obszarach związanych z branżą żywości wysokiej jakości; 3. tworzenie nowoczesnych programów akademickich, dostosowanie profilu absolwenta do rynku pracy poprzez udział w specjalnych programach akademickich; 4. wspólne przedsięwzięcia badawcze w obszarze innowacji związanych z branżą żywności wysokiej jakości, angażujące studentów i pracowników wydziału; 5. tworzenie spółek typu start up, spin out, spin off na kanwie prac naukowo badawczych.
Działania związane z realizacją praktyki	1. powoływanie zespołów składających się z przedstawicieli przedsiębiorców, administracji państwowej, przedstawicieli samorządów; 2. organizacja w roku akademickim spotkań dyskusyjnych celem ukierunkowania rozwoju wydziałów w kontekście zapotrzebowania na rynku pracy w sektorze związanym z żywością wysokiej jakości; 3. doradztwo oraz opiniowanie zmian w programach studiów zgłaszane przez członków zespołów;

	4. wykłady kierowane do studentów wygłaszane przez członków zespołów.
Spodziewane efekty	1. współpraca dotycząca inicjatyw o charakterze naukowo gospodarczym, w którą zaangażowani są studenci wydziałów związanych z sektorem żywności wysokiej jakości; 2. dostosowanie programów studiów do oczekiwań przedsiębiorców tworzących sektor związany bezpośrednio lub pośrednio z żywnością wysokiej jakości.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. realny wpływ przedsiębiorców na kształt kierunków studiów, co przekłada się bezpośrednio na zapotrzebowanie rynku pracy dla absolwentów; 2. Zespoły często przekształcane zostają w rady programowe kierunków studiów uwzględniając oprócz środowiska akademickiego głos otoczenia biznesowego.

3.2. Opiniowanie oferty dydaktycznej przez absolwentów i studentów ostatniego roku studiów

Głównym celem stosowania takiej praktyki jest ocena jakości kształcenia przez absolwentów oraz studentów ostatniego roku studiów w kontekście podjęcia pracy w zawodzie. Taka ocena wpływa na kształtowanie kierunków studiów w celu dostosowywania ich do potrzeb zgłaszanych przez rynek pracy i pracodawców.

Studenci i absolwenci mają realny wpływ na kształtowanie kierunków studiów zgodnych z zapotrzebowaniem rynku pracy i pracodawców.

Tytuł praktyki	**Opiniowanie oferty dydaktycznej przez absolwentów i studentów ostatniego roku studiów**
Główne cele	1. ocena jakości kształcenia przez absolwentów oraz studentów ostatnich lat w obliczu możliwości znalezienia przez nich zatrudnienia; 2. kształtowanie i dostosowywanie kierunków studiów do obecnych potrzeb rynku pracy.
Działania związane z realizacją praktyki	1. opiniowanie i dostosowywanie programów studiów na podstawie badań przeprowadzonych na grupie absolwentów związanych z sektorem żywności wysokiej jakości; 2. coroczne ankietowanie studentów ostatnich lat studiów dotycząca oceny przygotowania do przyszłej pracy oraz ogólnego zadowolenia ze studiów; 3. badania z wykorzystaniem ankiety kierunkowej dla absolwentów (przeprowadzane kilka miesięcy po ukończeniu studiów) oceniającej program kształcenia na danym kierunku z uwzględnieniem merytorycznej i praktycznej wartości programu studiów oraz propozycje ewentualnych zmian w tym obszarze.

Spodziewane efekty	Wskazanie przez absolwentów oraz studentów ostatnich lat kształcenia pożądanych a rynku pracy specjalności, a także uwypuklenie obszarów nauczania (przedmiotów), które rozwinęły ich kompetencje oraz przyczyniają się w znaczmy stopniu do wykorzystywanej wiedzy w pracy zawodowej.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	Wpływ absolwentów oraz studentów ostatnich lat na kształtowanie kierunków studiów zgodnie z zapotrzebowaniem zgłaszanym przez rynek pracy.

3.3. Opiniowanie programów studiów przez interesariuszy zewnętrznych

Pozyskiwanie opinii zewnętrznych interesariuszy ma duży wpływ na kształtowanie kierunków studiów w kontekście dostosowania do zapotrzebowania rynku pracy.

Głównym celem tej praktyki jest ocena jakości kształcenia oraz adaptacja do potrzeb wskazywanych przez przedsiębiorców zatrudniających absolwentów.

Tytuł praktyki	**Opiniowanie programów studiów przez interesariuszy zewnętrznych**
Główne cele	1. ocena jakości kształcenia na danym kierunku w kontekście rynku pracy; 2. kształtowanie kierunków studiów dostosowanych do potrzeb rynku pracy.

Działania związane z realizacją praktyki	1. organizowanie spotkań typu „okrągły stół” z pracodawcami; 2. opracowywanie ankiet rozsyłanych wcześniej do interesariuszy zewnętrznych; 3. wywiady pogłębione dotyczące kluczowych kompetencji oczekiwanych od absolwentów; 4. opracowywanie wniosków płynących z ankiet i wywiadów otwartych dla dostosowania programów nauczania, planów studiów i specjalności.
Spodziewane efekty	Modyfikacja i dostosowanie programów nauczania zgodnie z aktualnymi potrzebami pracodawców zatrudniających absolwentów w branży związanej z żywnością wysokiej jakości.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	Realny wpływ na kształtowanie kierunków studiów zbieżnym z zapotrzebowaniem zgłaszanym przez przedsiębiorców.

3.4. Organizowanie letnich praktyk przez przedsiębiorstwo

Nadrzędnym celem tej praktyki jest zetknięcie studenta z praktycznym doświadczeniem. Przedsiębiorstwo opracowuje program praktyk, który dedykowany jest dla studentów i absolwentów uczelni. Pozwala to zdobyć doświadczenie praktyczne a przedsiębiorstwo potencjalnie zyskuje nowych pracowników z pożądanymi kompetencjami. Programy praktyk realizowane są w różnych działach przedsiębiorstwa, co umożliwia studentowi lub absolwentowi szersze postrzeganie procesów zachodzących w danym przedsiębiorstwie.

Program realizowany jest w okresie wakacji (lipiec-wrzesień) w wymiarze nie mniejszym niż pół etatu i uczestnik otrzymuje wynagrodzenie.

Tytuł praktyki	**Organizowanie letnich praktyk przez przedsiębiorstwo**
Główne cele	1. opracowanie przez przedsiębiorstwa programu praktyk mającego przybliżyć studentom i absolwentom charakteru pracy w branży związanej z żywnością wysokiej jakości; 2. zdobycie doświadczenia w przedsiębiorstwie przez studentów i absolwentów; 3. pozyskanie dzięki praktykom nowych pracowników o poszukiwanych kompetencjach.
Działania związane z realizacją praktyki	1. realizowanie praktyk w różnych działach przedsiębiorstwa; 2. podpisanie porozumienia między uczelnią, przedsiębiorcą oraz studentem odbywającym praktykę w okresie wakacyjnym; 3. wynagrodzenie za udział w praktykach.
Spodziewane efekty	1. szansa dla praktykantów zdobycia doświadczenia oraz wkroczenia na ścieżkę zawodową; 2. pozyskanie przed przedsiębiorstwo sprawdzonych podczas praktyk pracowników.
Uzasadnienie wyboru	1. spójny i zaplanowany sposób zdobycie doświadczenia praktycznego w przedsiębiorstwie;

przykładu jako dobrej praktyki	2. możliwość pozyskania pracowników o pożądanych kompetencjach przez przedsiębiorstwa z branży żywości wysokiej jakości.

3.5. Zajęcia w przedsiębiorstwach

Praktyka ta ma na celu uzyskanie i uzupełnienie wiedzy pozyskanej na uczelniach. Pogłębienie wiadomości zdobytych podczas zajęć akademickich następuję przez bezpośrednie zetknięcie studenta z praktycznymi aspektami przyszłego zawodu.

Wizyty studyjne w nowoczesnych przedsiębiorstwach, związane z produkcją żywności wysokiej jakości są dla studentów znakomitą szansą na zapoznanie się ze specyfiką funkcjonowania przedsiębiorstwa oraz podnoszeniem ich świadomości na temat tego sektora. Studenci zyskują również wiedzę na temat oczekiwań pracodawców stawianym absolwentom uczelni wyższych.

Tytuł praktyki	**Zajęcia w przedsiębiorstwach**
Główne cele	1. pogłębienie wiedzy akademickiej przez studentów o aspekt praktyczny; 2. możliwość zetknięcia się z rozwiązaniami oraz przeszkodami jakie napotyka przedsiębiorstwo w procesach produkcji, przetwarzania, eksploatacji maszyn, logistyki itp.
Działania związane z realizacją praktyki	1. wizyty studyjne w przedsiębiorstwach; 2. prowadzenie zajęć ze studentami w nowoczesnych przedsiębiorstwach; 3. zajęcia terenowe umożliwiające poznanie różnorodnych etapów procesów zachodzących w przedsiębiorstwie;

Spodziewane efekty	1. wdrożenie studentów w praktyczne aspekty funkcjonowania przedsiębiorstwa; 2. poprzez konfrontację teorii z praktyką studenci podnoszą stopień kształcenia.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. poznanie oczekiwań pracodawców wobec absolwentów kierunków związanych z sektorem żywności wysokiej jakości; 2. przybliżenie praktycznych aspektów pracy w przedsiębiorstwie; 3. ukierunkowanie studentów na oczekiwania rynku pracy.

3.6. Wykłady prowadzone przez przedsiębiorców

Celem tej praktyki jest podnoszenie wiedzy studentów w obszarach związanych z sektorem produkcji żywności wysokiej jakości. Tematyka poruszana podczas takich wykładów dotyczy zarówno aspektów związanych z przetwarzaniem, transportem, przechowywaniem żywności wysokiej jakości jak i problematyką związaną z eksploatacją maszyn i urządzeń służącym w tym przemyśle. Ważnym aspektem takiej praktyki jest cykliczne organizowanie wykładów otwartych dla wszystkich studentów danego wydziału lub danego kierunku i roku studiów.

Tytuł praktyki	**Wykłady prowadzone przez przedsiębiorców**
Główne cele	1. podnoszenie wiedzy przez studentów; 2. bezpośredni kontakt studenta z przedsiębiorcą umożliwiający zadawanie pytań odnośnie praktycznych rozwiązań stosowanych w danym przedsiębiorstwie.

Działania związane z realizacją praktyki	1. systematyczna współpraca pomiędzy uczelnią a przedsiębiorcami; 2. organizacja wykładów otwartych dla wszystkich studentów wydziału (znalezienie zatrudnienia i nawigacja na rynku pracy); 3. organizacja wykładów dedykowanych dla kierunków studiów bądź roku studiów (praktyczne aspekty przyszłej pracy związane z wybranym kierunkiem kształcenia).
Spodziewane efekty	1. lepsze przygotowanie absolwenta do rozmów rekrutacyjnych; 2. przybliżenie specyfiki przyszłej pracy; 3. wyższe efekty kształcenia wzbogacone o wymianę doświadczeń.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. poznanie przez studentów różnych firm działających w obrębie branży żywności wysokiej jakości; 2. wsparcie studentów w adaptacji do nowego zawodu; 3. formułowanie potrzeb pracodawców na rynku pracy względem absolwentów; 4. poznanie przez studentów aktualnych trendów na rynku pracy.

3.7. Tworzenie kierunków praktycznych

Głównym założeniem tej praktyki jest zdobycie przez absolwenta studiów doświadczenia podczas sześciomiesięcznych praktyk zawodowych. Praktyczna wiedza ułatwia absolwentom zdobycie stałej i intratnej pracy.

Studenci i absolwenci mają szanse wykorzystać nabyte kompetencje w przyszłej pracy zawodowej oraz rozwiązywać problemy związane z kierunkiem kształcenia.

Ważnym aspektem kształcenia studentów na kierunku praktycznym jest obowiązek zatrudnienia wykładowców nie tylko wykładowo dydaktycznym, ale również praktycznym, co wpływa na dzielenie się własnym doświadczeniem i obserwacjami.

Tytuł praktyki	**Tworzenie kierunków praktycznych**
Główne cele	1. nabycie przez studenta praktycznych umiejętności wykorzystywanych w przyszłej pracy zawodowej; 2. zdobycie doświadczenia już w trakcie nauki.
Działania związane z realizacją praktyki	1. opracowanie programu studiów przy udziale przedsiębiorców; 2. ćwiczenia, konserwatoria, laboratoria, warsztaty- pozyskanie doświadczenia praktycznego w przyszłym zawodzie; 3. certyfikowanie branżowe studentów.
Spodziewane efekty	1. podbudowana praktyką wiedza nabyta przez studentów podczas trwania nauki; 2. nabycie umiejętności inżynierskich; 3. przygotowanie do zdania egzaminów państwowych oraz udokumentowania egzaminów zawodowych oraz certyfikatów.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. możliwość tworzenia przez uczenie praktycznych kierunków kształcenia, w których kluczowe jest zdobywanie praktyki oraz staży studenckich; 2. obowiązek zatrudniania przez uczelnie wykładowców praktyków, przekazujących studentom własne doświadczenia oraz konkretne przykłady z życia zawodowego.

3.8. Prace dyplomowe (inżynierskie i magisterskie) analizujące i rozwiązujące zagadnienia związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstw

Celem tej praktyki jest stała współpraca w obszarze prac dyplomantów (najczęściej na podstawie podpisanego porozumienia) podjęta pomiędzy uczelniami a przedsiębiorstwami z sektora zajmującego się żywnością wysokiej jakości. Tematyka prac może być zaproponowana przez studenta, wykładowcę lub przedstawiciela przedsiębiorstwa w uzgodnieniu z uczelnią.

Prace dyplomowe pomagają analizować określone obszary funkcjonowania przedsiębiorstwa, przy jednoczesnym pogłębianiu wiedzy dyplomanta.

Tytuł praktyki	**Prace dyplomowe (inżynierskie i magisterskie) analizujące i rozwiązujące zagadnienia związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstw**
Główne cele	1. wprowadzenie do prac inżynierskich i magisterskich aspektu praktycznego dotyczącego funkcjonowanie przedsiębiorstwa; 2. współpraca badawcza pomiędzy uczelnią, a przedsiębiorstwem z aktywnym zaangażowaniem studenta.
Działania związane z realizacją praktyki	1. dyplomanci przygotowują prace dyplomowe pod kierunkiem wykładowców akademickich oraz przedsiębiorców; 2. wybór tematów może być propozycją każdej ze stron przedsięwzięcia (wykładowca, przedsiębiorca, student) i po wspólnej akceptacji realizowany;

	3. zawieranie porozumień pomiędzy uczelnią a przedsiębiorstwem dotyczących pisania prac dyplomowych związanych z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa i jego obszarami.
Spodziewane efekty	1. pogłębienie wiedzy studenta w obszarze funkcjonowania przedsiębiorstwa, branży, sektora oraz jego powiązań z gałęziami gospodarki; 2. współpraca badawcza pomiędzy przedsiębiorstwami, wykładowcami akademickimi oraz studentami; 3. możliwość zatrudnienia w przedsiębiorstwie, na rzecz, którego prowadzona była praca dyplomanta; 4. podnoszenie stopnia efektów kształcenia.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	Analiza i rozwiązywanie problemów związanych z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa powalająca zdobyć dodatkową wiedzę dyplomantom.

3.9. Pozyskiwanie funduszy zewnętrznych na organizację płatnych praktyk i staży

Kluczowym znaczeniem pozyskiwania przez partnerów zewnętrznych funduszy na organizację praktyk i staży dla młodych ludzi jest zarówno rozwój przedsiębiorstwa jak i podniesienie efektów jakości kształcenia.

Dzięki różnorodnej ofercie projektów finansowanych np. z środków UE, można ograniczyć nakłady związane z podniesieniem kompetencji uczniów i absolwentów.

Pozyskane fundusze wpłyną na atrakcyjność absolwenta poprzez jego doświadczenie zdobyte podczas praktyki lub stażu.

Tytuł praktyki	**Pozyskiwanie funduszy zewnętrznych na organizację płatnych praktyk i staży**
Główne cele	1. pozyskanie funduszy z instytucji zewnętrznych na płatne staże i praktyki; 2. podniesienie kompetencji i umiejętności uczniów i absolwentów.
Działania związane z realizacją praktyki	1. nawiązanie współpracy z firmami zajmującymi się pozyskaniem funduszy; 2. udział w konkursach, projektach, programach zapewniających uzyskanie funduszy na realizację praktyki lub stażu; 3. opracowywanie wspólnych programów nauczania przez beneficjentów.
Spodziewane efekty	1. pozyskanie nowych kompetencji oraz uzupełnienie wiedzy zdobytej w procesie edukacji; 2. wzrost zatrudnienie w przedsiębiorstwach absolwentów z pożądanymi kompetencjami.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. zniwelowanie nakładów finansowych na szkolenia uczniów; 2. szansa rozwoju dla sektora MŚP poprzez zatrudnienie wykwalifikowanych kadr.

3.10. Wykorzystanie potencjału klastrów

Głównym celem tej praktyki jest poznanie przez studentów i absolwentów otoczenia biznesowego działającego w danym regionie.

Lokalny ekosystem rozwoju wsparcia innowacji pozwala studentom wykorzystać dotychczasową wiedzę akademicką. Udział w projekcie wzbogaca studentów o aspekt praktycznego zetknięcia się z przedsiębiorczością. Przedsiębiorstwa specjalizujące się w branży żywność wysokiej niechętnie planują kooperacje z innymi podmiotami gospodarczymi. Jednak coraz większa świadomość współpracy, rozwoju oraz zdrowej konkurencji zwiększa skłonność przedsiębiorców oraz uczelni i szkół do zrzeszania się w klastrach.

Tytuł praktyki	**Wykorzystanie potencjału klastrów**
Główne cele	1. promocja rozwoju technologicznego wśród studentów oraz przedsiębiorców z danego regionu; 2. ścisła współpraca pomiędzy nauką i otoczeniem biznesowym.
Działania związane z realizacją praktyki	1. nawiązanie współpracy między przedsiębiorstwami klastra a uczelnią; 2. wykorzystanie potencjału badawczo naukowego uczelni; 3. zlecenie i finansowanie badań przez przedsiębiorstwa; 4. wymiana doświadczeń, analiza zebranych danych.

Spodziewane efekty	1. wzrost rozwoju inteligentnych specjalizacji przedsiębiorstw w sektorze żywności wysokiej jakości; 2. wzrost konkurencyjności przedsiębiorstw.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	Nawiązanie współpracy pomiędzy ekosystemem przedsiębiorstw funkcjonujących w danym województwie (lub szerszym obszarze) ze środowiskiem nauki.

3.11. Udział uczelni oraz przedsiębiorstw w programach doktoratów wdrożeniowych

Celem tej praktyki jest propagowanie udziału w programach MNiSW „doktorat wdrożeniowy". Do programu mogą zgłaszać się przedsiębiorstwa oraz uczelnie akademickie i inne instytucje prowadzące szkoły doktorskie. Doktorant musi być zatrudniony w przedsiębiorstwie w pełnym wymiarze czasu pracy. Taki rodzaj współpracy korzystny jest dla obu stron- zarówno dla uczestnika programu jak i przedsiębiorstwa.

Doktorant otrzymuję podwójne wynagrodzenie, a przedsiębiorstwo zyskuje ulgi podatkowe. Dzięki współpracy pracodawca ma szansę pozyskać najlepszego w branży pracownika, co zwiększy jego przewagę konkurencyjną na rynku.

Tytuł praktyki	**Udział uczelni i przedsiębiorstw z programach doktoratów wdrożeniowych**
Główne cele	1. szansa pozyskania przez przedsiębiorstwo najlepszego specjalisty w branży (naukowca); 2. innowacyjny rozwój firmy wprowadzony na podstawie wdrożonych badań doktoranckich.
Działania związane z realizacją praktyki	1. wyznaczenie opiekuna doktoratu przez uczelnię oraz opiekuna pomocniczego przez przedsiębiorstwo; 2. podwójne wynagrodzenie dla doktoranta (stypendium MN i SW oraz wynagrodzenie z firmy); 3. stworzenie bazy laboratoryjnej dla prowadzonych badań we współpracy uczelni z przedsiębiorstwem.
Spodziewane efekty	1. rozwój przedsiębiorstwa poprzez wykorzystanie pracy doktoranta; 2. możliwość zatrudnienia naukowca znającego przedsiębiorstwo i jego specyfikę; 3. alternatywa dla doktorantów, którzy nie chcą rezygnować z pracy zawodowej łącząc ją ze światem nauki.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	Analiza i wdrażanie innowacyjnych rozwiązań dla przedsiębiorstw w oparciu o naukową wiedzę.

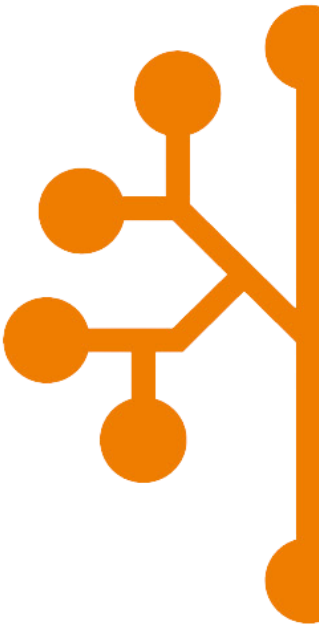
3.12 Mentoring branżowy podczas staży i praktyk

Współpraca „mistrza z uczniem” ma na celu rozwijanie umiejętności studenta lub absolwenta pod opieką doświadczonych fachowców w branży. Dzięki temu student nabywa dodatkową wiedzę i umiejętności. Podopieczny korzysta z zasobów i wiedzy mentora, dzięki czemu może odkrywać swój potencjał i szybciej wdrażać się w środowisko pracy.
Dzięki obserwacji mentora, naśladowaniu go, korzystaniu z jego wiedzy i doświadczenia student ma możliwość przyspieszonego zdobywania umiejętności. Osoba mentora powinna być mistrzem w swoim fachu i posiadać zdolność przekazywania wiedzy. Indywidualne podejście do podopiecznego sprawia, że jest on zmotywowany do działania, ma możliwość bezpośredniego zadawania pytań i rozwiewania wątpliwości.

Forma takiej współpracy daje szanse uświadomienia sobie przez podopiecznego luk jakie musi uzupełnić, aby profesjonalnie wykonywać w przyszłości zawód związany z branżą żywności wysokiej jakości. Mentor powinien być wzorem do naśladowania dla swojego podopiecznego i wyróżniać się wysoką kulturą osobistą.

Tytuł praktyki	**Mentoring branżowy**
Główne cele	1. uzupełnienie wiedzy, kompetencji (w tym społecznych), kwalifikacji przez studenta; 2. wsparcie rozwoju w oparciu o wiedzę uzyskaną od „mistrza”.

Działania związane z realizacją praktyki	1. stworzenie planu mentoringu i wyznaczenie „mistrza”; 2. dobór odpowiednich narzędzi z jakich będzie korzystał mentor; 3. tworzenie par „mistrz-uczeń”; 4. monitorowanie realizacji planu i założonych celów mentoringu.
Spodziewane efekty	1. pozyskanie przez studenta dodatkowych kompetencji; 2. nauka poprzez obserwację, naśladownictwo, możliwość analizy sytuacji.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. zdobywanie doświadczenia przez bezpośredni kontakt” mistrza z uczniem”; 2. rozwinięcie kompetencji oczekiwanych na rynku pracy.



4. Rekomendowane działania w zakresie poprawy współpracy szkół branżowych i techników z przedsiębiorcami sektora żywności wysokiej

4.1. Współpraca z pracodawcami w celu dostosowania efektów kształcenia uczniów technikum do potrzeb rynku pracy. Kształtowanie kompetencji społecznych

Głównym celem jaki zakłada ta praktyka jest zapoznanie uczniów z potencjalnymi pracodawcami oraz zwiększenie szans na rynku pracy poprzez rozwijanie kompetencji. Współpracujący ze szkołą przedsiębiorcy dzielą się swoją wiedzą na temat oczekiwań, niezbędnych umiejętności, zmianach następujących w technologii i nowych trendach. Kształcenie uczniów następuję w porozumieniu z przedsiębiorcami, którzy mają wpływ na programy nauczania. Wpływa to również na podnoszenie kwalifikacji zgodnych z zapotrzebowaniem rynku. Wspólne inicjatywy owocują pozyskiwaniem funduszy unijnych, które pozwalają na udział w szkoleniach przeznaczonych zarówno dla nauczycieli jak i dla uczniów w branży żywności wysokiej jakości.

Tytuł praktyki	**Współpraca z pracodawcami w celu dostosowania efektów kształcenia uczniów technikum do potrzeb rynku pracy. Kształtowanie kompetencji społecznych**
Główne cele	1. poznanie przez uczniów przyszłych pracodawców oraz realiów rynkowych; 2. rozwój kluczowych kompetencji oczekiwanych na rynku pracy;

	3. zwiększenie szansy na zatrudnienie absolwentów poprzez kształcenie uczniów w kooperacji z pracodawcami.
Działania związane z realizacją praktyki	1. pozyskiwanie wiedzy od przedsiębiorców na temat nowych technologii, programowania, automatyzacji, itp.; 2. wspólne opracowywanie programów nauczania we współpracy z przedsiębiorstwami; 3. konsultacje i opiniowanie programów nauczania w specjalizacjach związanych z sektorem żywności wysokiej jakości przez przedsiębiorców tworzących branże; 4. zatrudnianie w szkołach praktyków do prowadzenia zajęć z wąskich specjalizacji; 5. pozyskiwanie funduszy unijnych w celu kształcenia nauczycieli oraz uczniów; 6. pozyskiwanie funduszy unijnych na certyfikowanie szkolenia i kursy; 7. weryfikowanie umiejętności uczniów poprzez zajęcia praktyczne i staże.
Spodziewane efekty	1. dostosowywanie i modyfikacja programów nauczania według zaleceń przedsiębiorców; 2. współpraca w zakresie dostosowywania kwalifikacji uczniów do potrzeb zatrudnienia w sektorze żywności wysokiej jakości.
Uzasadnienie wyboru	1. kształtowanie programów nauczania przy udziale przedsiębiorców zgodnych z zapotrzebowaniem rynku pracy;

przykładu jako dobrej praktyki	2. dostosowywanie kwalifikacji do potrzeb przedsiębiorców.

4.2. Tworzenie klas patronackich

Celem wdrożenia takiej praktyki jest profesjonalnie przygotowanie uczniów do wykonywania pracy zawodowej. Dzięki bezpośredniemu kontaktowi z zawodem uczeń ma szanse gruntownego przygotowania się do wykonywanej pracy w przedsiębiorstwie, które objęło szkołę patronatem, lub w innej firmie z branży. Wsparcie finansowe realizowane przez system stypendialny dla uczniów wyróżniających się najlepszymi wynikami w zdobywaniu wiedzy (także tej technicznej) jest motywatorem do lepszego poznania branży oraz danego przedsiębiorstwa.

Organizowane warsztaty oraz szkolenia pozwalają młodzieży zapoznać się z innowacjami i trendami dominującymi w branży żywności wysokiej jakości. Wprowadzenie uczniów w środowisko przedsiębiorstwa pozwala na oswojenie się z wykonywanym w przyszłości zawodem oraz poznaniem specyfiki danego przedsiębiorstwa. Przedsiębiorstwa biorą udział w wyposażaniu pracowni zawodowych co wpływa bezpośrednio na wzbogacenie bazy dydaktycznej szkoły.

Tytuł praktyki	**Tworzenie klas patronackich**
Główne cele	1. przygotowanie uczniów do przyszłej pracy w zawodzie; 2. swobodne poruszanie się na rynku pracy.

Działania związane z realizacją praktyki	1. organizacja zajęć praktycznych oraz praktyk zawodowych w przedsiębiorstwach związanych z branżą żywności wysokiej jakości; 2. dodatkowe zajęcia pozaszkolne zwiększające możliwość zatrudnienia dla absolwentów; 3. systemy stypendialne wspierające uczniów osiągających dobre wyniki w nauce (w tym z przedmiotów zawodowych); 4. wyposażanie bazy dydaktycznej i pracowni zawodowych w profesjonalny sprzęt.
Spodziewane efekty	1. podnoszenie kwalifikacji zawodowych absolwentów poprzez zetknięcie z praktyczną nauką zawodu; 2. zdobycie wiedzy na temat funkcjonowanie przedsiębiorstwa, procesów w nim zachodzących oraz zależności między poszczególnymi działami.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. poznanie przez uczniów struktury przedsiębiorstwa oraz zdobycie praktyki, która zostanie wykorzystana w przyszłej pracy zawodowej; 2. bezpośredni kontakt ucznia z przedsiębiorstwem i jego pracownikami; 3. zdobycie doświadczeń i pogłębienie wiedzy na temat przedsiębiorstwa i jego funkcjonowania.

4.3. Wizyty studyjne w przedsiębiorstwach

Głównym celem wizyt studyjnych w przedsiębiorstwach jest pogłębienie wiedzy teoretycznej oraz uzyskanie wiedzy praktycznej przez uczniów. Uczniowie mogą doświadczyć technicznego aspektu pracy i zapoznać się z nowymi rozwiązaniami technicznymi. Realizowane wycieczek dydaktycznych do przedsiębiorstw działających w branży żywności, organizowanie wizyt studyjnych. Udział w targach i wystawach wpływa na realne podejście ucznia do przyszłego zawodu jaki będzie wykonywał. Jest to istotny czynnik kształcenia zawodowego i wpływa na podnoszenie stopnia efektów nauczania. Uczeń konfrontuje swoją wizję pracy z rzeczywistością i realiami rynki oraz zatrudnienia w branży.

Poznanie funkcjonowania przedsiębiorstwa, jego działów, organizacji stanowisk pracy, wykorzystanie sprzętu i urządzeń wpływa na określenie preferencji ucznia, w jakim dziale branży widzi swoją przyszłość zawodową.

Tytuł praktyki	**Wizyty studyjne w przedsiębiorstwach**
Główne cele	1. wzbogacenie i uzupełnienie wiedzy zdobytej przez uczniów w szkole; 2. zapoznanie z funkcjonowaniem przedsiębiorstw oraz specyfiką przyszłej pracy w branży żywności; 3. poznanie parku maszynowego w przedsiębiorstwach związanych z produkcję, przetwarzaniem, magazynowaniem żywności.

Działania związane z realizacją praktyki	1. udział uczniów w warsztatach; 2. organizowanie wizyt studyjnych w przedsiębiorstwach; 3. udział uczniów w wystawach branżowych.
Spodziewane efekty	1. podnoszenie świadomości uczniów w zakresie branży, maszyn i urządzeń w niej stosowanych, organizacji stanowisk pracy, itp.; 2. zapoznanie z praktycznymi aspektami funkcjonowania na rynku pracy.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. praktyczne doświadczenie przyszłego zawodu przez uczniów pozwoli na lepszą adaptację na rynku pracy absolwentów; 2. poznanie przez ucznia wymagań i oczekiwań pracodawców w branży żywności wysokiej jakości.

4.4. Zajęcia prowadzone przez przedsiębiorców

Założeniem tej praktyki jest regularne odwiedzanie przez przedsiębiorców szkoły w celu pogłębienia wiedzy uczniów w zakresie funkcjonowanie przedsiębiorstwa. Taka forma zajęć pozwala uczniom na zetknięcie się z praktycznymi aspektami pracy w wykonywanym w przyszłości zawodzie. Materiały przygotowane i udostępniane uczniom przez przedsiębiorców wspomagają i urozmaicają szkolny proces nauczania. Są też źródłem praktycznej wiedzy i doświadczenia jakie uczniowie mogą wykorzystać na rynku pracy.

Uczniowie są zapraszani również na szkolenia zawodowe oraz produktowe organizowane przez partnerów przedsiębiorcy.

Tytuł praktyki	**Zajęcia prowadzone przez przedsiębiorców**
Główne cele	1. pogłębienie wiedzy uzyskanej w szkole podczas zajęć dydaktycznych; 2. praktyczne poznanie specyfiki branży oraz przedsiębiorstw funkcjonujących w jej obszarze; 3. poznanie nowości technicznych oraz sposobu wdrażania nowych technologii w branży żywności wysokiej jakości.
Działania związane z realizacją praktyki	1. systematyczne odwiedzanie szkół przez pracowników i przedstawicieli firm w celu prowadzenia zajęć w zakresie wiedzy o przedsiębiorstwie; 2. udostępnianie uczniom materiałów szkoleniowych, instruktażowych wspomagających proces nauczania; 3. udział uczniów w szkoleniach zawodowych organizowanych przez partnerów biznesowych przedsiębiorców współpracujących ze szkołą.
Spodziewane efekty	1. zapoznanie uczniów z praktycznymi aspektami pracy w zawodzie; 2. podnoszenie stopnia efektów uczenia osiąganych przez uczniów w procesie kształcenia.
Uzasadnienie wyboru	1. lepsze przygotowanie absolwentów do poruszania się na rynku pracy;

przykładu jako dobrej praktyki	2. poznanie przedsiębiorców i ich organizacji firmy oraz zaplecza technicznego i technologicznego.

4.5. Przygotowanie uczniów do uzyskania kwalifikacji rynkowej określonej w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji

Głównym celem jaki zakłada ta praktyka jest podniesienie stopnia kompetencji oraz umiejętności w odniesieniu do rynku pracy. Przedsiębiorstwa w trosce o należytą edukacje uczniów wyposażają szkoły w nowoczesne pracownie lub w jej obrębie tworzą pracownie warsztatowe Szkoły mające duże wsparcie ze strony przedsiębiorców mogą ubiegać się o nadanie uprawnień instytucji certyfikujących (IC), nadającą kwalifikacje rynkową.

We współpracy przedsiębiorstw oraz placówek edukacyjnych realizowane jest doradztwo edukacyjno-zawodowe dla uczniów. Przedsiębiorcy przy udziale szkół organizują dodatkowe zajęcia specjalistyczne dla uczniów. Wszystkie te działania mają zwiększyć atrakcyjność absolwentów szkół na rynku pracy i umożliwić im w przyszłości zdobycie stabilnego zatrudnienia.

Tytuł praktyki	**Przygotowanie uczniów do uzyskania kwalifikacji rynkowej określonej w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji**
Główne cele	1. podniesienie kompetencji i umiejętności uczniów na rynku pracy; 2. zdobycie stabilnego zatrudnienia w firmach o ugruntowanej pozycji w sektorze żywności wysokiej jakości.

Działania związane z realizacją praktyki	1. dodatkowe zajęcia specjalistyczne dla uczniów organizowane we współpracy przedsiębiorców i szkół; 2. doradztwo edukacyjno-zawodowe; 3. wsparcie szkół przez przedsiębiorców w zakresie doposażenia pracowni dydaktycznych oraz warsztatów do praktycznej nauki zawodu; 4. zakupy nowoczesnych maszyn i urządzeń dla szkół w celu pogłębiania aktualnej wiedzy technicznej uczniów; 5. wnioskowanie szkół o nadanie uprawnień instytucji certyfikującej (IC) prowadzących walidacje oraz nadające kwalifikacje rynkowe.
Spodziewane efekty	1. podniesienie atrakcyjności ucznia/absolwenta na rynku pracy poprzez uzyskanie kwalifikacji rynkowej; 2. dostosowanie kwalifikacji absolwentów i uczniów do potrzeb zgłaszanych na rynku pracy przez przedsiębiorców.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. dostosowanie oferty dydaktycznej szkół do potrzeb firm działających w obszarze żywności; 2. podniesienie kwalifikacji absolwentów szkół branżowych.

4.6. Organizacja letnich praktyk przez przedsiębiorstwa

Głównym celem organizacji letnich praktyk dla uczniów przez przedsiębiorców jest zdobycie praktycznego doświadczenia oraz

poznania procedur w branży związanej z żywnością. Przedsiębiorcy mają również możliwość wyłaniania spośród praktykantów przyszłych pracowników. Jest to również realne skonfrontowanie wiedzy i umiejętności zarówno dla pracodawców – w jakim stopniu przygotowany jest uczeń do przyszłego zawodu, z drugiej strony dla ucznia – jakie oczekiwania wobec niego ma przyszły pracodawca oraz rynek pracy. Program realizowany jest w okresie wakacyjnym i obejmuje wynagrodzenie za czas praktyk.

Praktyki realizowane są w różnych działach przedsiębiorstwa co umożliwia zapoznanie się z charakterem pracy na różnych stanowiskach. Program kierowany jest do uczniów starszych klas technikum, absolwentów szkół branżowych I stopnia oraz uczniów szkół branżowych II stopnia.

Tytuł praktyki	**Organizacja letnich praktyk przez przedsiębiorstwa**
Główne cele	1. opracowanie przez przedsiębiorstwa programu praktyk umożliwiającego zdobycie praktycznego doświadczenia uczniom oraz absolwentom; 2. pozyskanie przez przedsiębiorców pracowników o pożądanych kompetencjach i umiejętnościach.
Działania związane z realizacją praktyki	1. stworzenie przez przedsiębiorstwa programu praktyk skierowanego do uczniów technikum, absolwentów szkół branżowych I stopnia, uczniów szkół branżowych II;

	2. różnorodność programu praktyk, umożliwiająca uczniowi doświadczenie pracy w każdym dziale przedsiębiorstwa; 3. wynagrodzenie przewidziane za udział w programie letnich praktyk.
Spodziewane efekty	1. szansa dla praktykantów zdobycia pracy u organizatora praktyk; 2. zdobycie praktycznego doświadczenia przez uczniów i absolwentów; 3. znajomość wymagań jakie stawia absolwentom aktualny rynek pracy w sektorze żywności.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. możliwość zdobycia doświadczenia zgodnego z dotychczasową edukacją; 2. szansa dla przedsiębiorstw pozyskania cennych pracowników przygotowanych do podjęcia zatrudnienia w zawodzie.

4.7. Organizacja staży zawodowych dla nauczycieli prowadzonych przez przedsiębiorców

Głównym celem organizacji staży dla nauczycieli jest pogłębienie wiedzy o zakres praktyczny. W związku z rozwojem nowoczesnych technologii oraz rozwiązań jakie stosują przedsiębiorstwa pożądane jest, aby nauczyciele dysponowali aktualną wiedzą.
Przedsiębiorcy w porozumieniu ze szkołami oraz instytucjami wspierającymi rozwój edukacji, które realizują projekty edukacyjne dla nauczycieli oraz uczniów, wspólnie organizują staże zawodowe na rzecz sektora żywności wysokiej jakości.

Poprzez zetknięcie nauczycieli przedmiotów zawodowych z przedsiębiorstwem wzrasta jakość kształcenia uczniów.

Pracownicy przedsiębiorstwa mają fizyczną możliwość wdrażania nauczycieli praktycznej nauki zawodu w tajniki nowych rozwiązań, dzielą się własnym doświadczeniem, wchodzą we wzajemne interakcje wskazując rozwiązania i możliwości techniczne.

Tytuł praktyki	**Organizacja staży zawodowych dla nauczycieli prowadzonych przez przedsiębiorców**
Główne cele	1. pogłębienie branżowej wiedzy nauczycieli poprzez praktykę w przedsiębiorstwach; 2. wzbogacenie wiedzy o najnowsze trendy i technologie stosowane w firmach; 3. możliwość wykorzystywania doświadczeń ze staży nauczycielskich w pracy dydaktycznej.
Działania związane z realizacją praktyki	1. nawiązanie współpracy w zakresie staży dla nauczycieli pomiędzy szkołą a przedsiębiorstwem; 2. nawiązanie współpracy z instytucjami wspierającymi rozwój edukacji realizującymi edukacyjne skierowane do nauczycieli; 3. przekazywanie wiedzy na temat najnowszych technologii nauczycielom, aby mogli dzielić się nią z uczniami.
Spodziewane efekty	1. pozyskanie przez nauczycieli aktualnej wiedzy branżowej i wzbogacenie jej doświadczeniem zdobytym w przedsiębiorstwach z branży żywności wysokiej jakości;

	2. podniesienie jakości kształcenia dzięki zdobytym przez nauczycieli doświadczeniom podczas staży w przedsiębiorstwach.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. umożliwienie nauczycielom zdobycia doświadczenia w zakresie poznania nowych technologii; 2. poznanie przez kadrę pedagogiczną aktualnych rozwiązań w branży spożywczej; 3. przekazywanie uczniom najnowszej wiedzy, pozwalające na przygotowanie przyszłych absolwentów do pojęcia pracy.

4.8. Nabywanie przez uczniów dodatkowych umiejętności zawodowych związanych z nauczanym zawodem, zwiększających szanse na zatrudnienie, rozumianych jako dodatkowe umiejętności, dla których zostaną określone zestawy celów kształcenia i treści nauczania w formie oczekiwanych efektów kształcenia

Celem praktyki jest przygotowanie ucznia do podjęcia zatrudnienia na rynku pracy poprzez uzyskanie dodatkowych umiejętności. Zmiana prawa dotycząca kształcenia zawodowego w szkołach branżowych i technikach umożliwia zdobywanie dodatkowych umiejętności zawodowych i kwalifikacji rynkowych w zakresie wybranych zawodów.

W podstawie programowej kształcenia w zawodzie szkolnictwa branżowego wskazane są jednostki efektów kształcenia obejmujące:

1) bezpieczeństwo i higienę pracy;
2) jednostki efektów kształcenia typowe dla danej kwalifikacji;

3) język obcy zawodowy;
4) kompetencje personalne i społeczne;
5) organizację pracy małych zespołów (tylko dla zawodów nauczanych na poziomie technika).

Dodatkowe umiejętności zawodowe w zakresie wybranych zawodów oraz zestawy celów kształcenia i treści nauczania opisanych w formie oczekiwanych efektów kształcenia i kryteriów ich weryfikacji w zakresie wiedzy, umiejętności i kompetencji personalnych i społecznych, zostały określone w załączniku nr 33 do rozporządzenia Ministra Edukacji Narodowej z dnia 16 maja 2019 r. w sprawie podstaw programowych kształcenia w zawodach szkolnictwa branżowego oraz dodatkowych umiejętności zawodowych w zakresie wybranych zawodów szkolnictwa branżowego (Dz. U. poz. 991, ze zm.).[7]

Tytuł praktyki	**Nabywanie przez uczniów dodatkowych umiejętności zawodowych związanych z nauczanym zawodem, zwiększających szanse na zatrudnienie, rozumianych jako dodatkowe umiejętności, dla których zostaną określone zestawy celów kształcenia i treści nauczania w formie oczekiwanych efektów kształcenia**
Główne cele	1. ustalenie zapotrzebowania na rynek pracy uwzględniający prognozę dotyczącą zapotrzebowanie na zawody absolwentów szkół branżowych;

[7] Ministerstwo Edukacji i Nauki, https://www.gov.pl/web/edukacja-i-nauka/dodatkowe-umiejetnosci-zwiazane-z-nauczanym-zawodem

	2. przygotowanie uczniów do uzyskania dodatkowych umiejętności zawodowych; 3. zwiększenie szansy na zatrudnienie absolwenta.
Działania związane z realizacją praktyki	1. zwarcie umowy współpracy z przedsiębiorcą; 2. zwiększenie liczby godzin obowiązkowych zajęć edukacyjnych z zakresu kształcenia w zawodzie; 3. realizacja obowiązkowych zajęć edukacyjnych przygotowujących uczniów do uzyskania dodatkowych uprawnień zawodowych przydatnych do wykonywania nauczanego zawodu, np. do obsługi wózków jezdniowych z napędem silnikowym, do uzyskania świadectwa kwalifikacyjnego E uprawniającego do zajmowania się eksploatacją urządzeń, itp.; 4. uzgadnianie z pracodawcą, które treści nauczania ustalone w formie efektów kształcenia są przydatne do wykonywania nauczanego zawodu np. kurs na prawo jazdy.
Spodziewane efekty	1. wzmocnienie udziału pracodawców w kształceniu zawodowym; 2. przygotowanie ucznia do pracy w przedsiębiorstwie zgodnie z zapotrzebowaniem składanym przez pracodawcę.

Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. zmiana przepisów prawa dotycząca kształcenia zawodowego; 2. potrzeby dyktowane przez rynek pracy.

4.9. Uwzględnianie w przygotowaniu programów nauczania zapotrzebowania sektora

Wraz z postępem technologicznym oraz zmianami zachodzącymi w obrębie sektora żywności wysokiej jakości pojawia się konieczność przygotowania programów nauczania kompatybilnych z zapotrzebowaniem branży. Pracodawcy wdrażając do swoich przedsiębiorstw nowe technologie oczekują, że młody pracownik będzie przygotowany do wykonywania zawodu. Tymczasem wiele programów nauczania jest skostniałych i niedostosowanych do współczesnych warunków rynku pracy.

Monitorowanie i analiza rynku przez dyrektorów szkół umożliwi ocenę programów nauczania. Uwzględnienie dostosowań i modyfikacji programów nauczania będzie odpowiedzią na zapotrzebowanie sektora i transfer oczekiwanych umiejętności i kompetencji absolwentów.

Tytuł praktyki	**Uwzględnianie w przygotowaniu programów nauczania zapotrzebowania sektora**
Główne cele	1. uwzględnienie w przygotowywanych programach nauczania zmian zachodzących na rynku; 2. transfer umiejętności nabytych podczas nauki w szkole do środowiska biznesu.

Działania związane z realizacją praktyki	1. nawiązanie współpracy z pracodawcami i utworzenie zespołów łączących programy nauczania w szkole z praktyką zawodową; 2. badanie efektów kształcenia i sposobów ich realizacji.
Spodziewane efekty	1. przygotowanie absolwentów do podjęcia pracy zgodnie z wybranym kierunkiem kształcenia; 2. zgodność uzyskanych przez absolwenta kompetencji z zapotrzebowaniem sektora żywności wysokiej jakości.
Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. dopasowanie sylwetki absolwenta do kompetencji pożądanych na rynku pracy; 2. wpływ pracodawców na kształcenie młodych ludzi z uwzględnieniem zmian zachodzących na rynku.

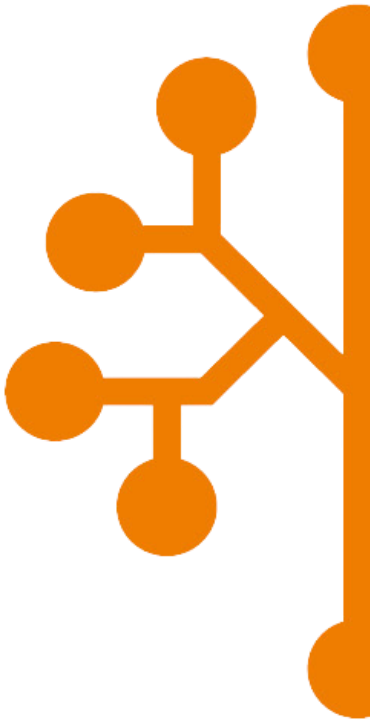
4.10. Mentoring branżowy i edukacyjny

To praktyka, której głównym celem jest wsparcie osoby doświadczonej zawodowo udzielane uczniowi. Takie działania pozwalają rozwijać się uczniowi i nabywać dodatkową wiedzę i umiejętności. Uczeń korzysta z zasobów i wiedzy mentora dzięki czemu może odkrywa swój potencjał. Dzięki obserwacji mentora, naśladowaniu go, korzystaniu z jego wiedzy i doświadczenia uczeń jest świadomy swoich zasobów i możliwości ich wykorzystywania. Osoba mentora powinna być mistrzem w swoim fachu i posiadać umiejętność przekazywania wiedzy.

Plan mentoringu może dotyczyć nauczycieli prowadzących zajęcia w szkole, ale również opiekuna praktyk w przedsiębiorstwie. Indywidualne podejście do ucznia sprawia, że jest on zmotywowany do działania, ma możliwość na werbalne formułowanie wątpliwości kierowane bezpośrednio do „mistrza". Forma takiej współpracy jest gwarancją poznania swoich możliwości oraz uświadomienia sobie przez podopiecznego luk jakie musi uzupełnić, aby profesjonalnie wykonywać w przyszłości zawód związany z branżą żywności wysokiej jakości. Mentor powinien być wzorem do naśladowania dla swojego podopiecznego.

Tytuł praktyki	**Mentoring branżowy i edukacyjny**
Główne cele	1. uzupełnienie wiedzy, kompetencji (w tym społecznych), kwalifikacji przez ucznia; 2. wsparcie rozwoju w oparciu o wiedzę uzyskaną od „mistrza".
Działania związane z realizacją praktyki	1. stworzenie planu mentoringu i wyznaczenie „mistrza"; 2. dobór odpowiednich narzędzi z jakich będzie korzystał mentor; 3. tworzenie par „mistrz-uczeń"; 4. monitorowanie realizacji planu i założonych celów mentoringu.
Spodziewane efekty	1. pozyskanie przez ucznia dodatkowych kompetencji; 2. nauka poprzez obserwację, naśladownictwo, możliwość analizy sytuacji.

Uzasadnienie wyboru przykładu jako dobrej praktyki	1. zdobywanie doświadczenia przez bezpośredni kontakt” mistrza z uczniem”; 2. rozwinięcie kompetencji oczekiwanych na rynku pracy.



5. Przykłady dobrych praktyk współpracy sektora edukacji z biznesem

W sektorze edukacji popularnym trendem jest nawiązywanie współpracy z przedsiębiorstwami, które były sceptycznie nastawione do takich działań. Kiedy ośrodki edukacyjne zezwoliły na realny wpływ przedsiębiorców na kształtowanie wykształcenia przyszłych absolwentów, sceptycyzm pracodawców w kwestii współpracy zdecydowanie osłabł.

Kooperacja taka zaowocowała nawiązaniem współpracy między szkołami, uczelniami, środowiskiem biznesu i przedsiębiorcami. Przykłady współpracy oraz wypowiedzi przedstawicieli środowisk związanych z edukacją i przedsiębiorczością zamieszczone poniżej są dowodem na obopólne korzyści i szanse rozwoju.

Lubella Sp. z o.o.

„Równie ważne są bliskie kontakty ze środowiskami naukowymi. Korzystamy z efektów ich prac badawczych, jednocześnie wspierając je dostarczaniem materiałów i możliwością ich weryfikacji w praktyce. Współpracujemy z lubelskim Uniwersytetem Przyrodniczym pod kątem innowacji w zakresie ekstruzji oraz upraw pszenicy durum. Politechnika Lubelska jest natomiast naszym partnerem przy organizacji konferencji branżowych oraz praktyk i staży studenckich.

Absolwenci lubelskich uczelni stanowią znaczącą grupę naszych pracowników, szczególnie w dziale zapewniania jakości, dzięki któremu kontrolujemy nasze produkty i gwarantujemy ich najwyższą klasę. Piotr Romańczuk Wiceprezes, Dyrektor logistyki Lubella Sp. z o.o.[8]

[8] Lubella – lider na rynku makaronów w Polsce, Urząd Miasta Lublin, 2020 https://gospodarczy.lublin.eu/branze/specjalizacje-gospodarcze-lublina/przetworstwo-zywnosci/

Tytuł praktyki	**Współpraca uczelni z przedsiębiorcami w zakresie praktyk i staży**
Przykład realizacji	Politechnika Lubelska – Lubella Sp. z o.o.
Główne cele	1. zdobycie doświadczenia przez studentów oraz absolwentów; 2. pozyskanie wykwalifikowanej kadry dla przedsiębiorstwa.
Działania związane z realizacją praktyki	1. zawarcie porozumienia między uczelnią a przedsiębiorstwem; 2. organizacja miejsc stażowych dla studentów 3. wyznaczenie opiekuna prowadzącego staż lub praktykę.
Efekty	1. absolwenci mają szanse poznać specyfikę działania firmy oraz pozyskać doświadczenie; 2. przedsiębiorcy zyskują możliwość zatrudnienia wykwalifikowanych i sprawdzonych absolwentów.

Klastry warmińsko-mazurskie

Warmińsko-mazurskie klastry skupiają zazwyczaj około 20 podmiotów. Wśród inicjatyw klastrowych związanych z żywnością jest jednak również jeden szczególnie duży – Bałtycki Klaster Eko-energetyczny, skupiający 174 podmioty. Do większych klastrów należy również Warmińsko-Mazurski Klaster „Razem Cieplej", który zrzesza 49 podmiotów z branży energetycznej. Struktura podmiotów działających w klastrach jest podobna jak w całym kraju – dominują małe i średnie przedsiębiorstwa.

Większość klastrów wśród swoich członków wskazuje również instytucje otoczenia biznesu oraz instytucje badawcze. Poza jednostkami naukowymi z terenu województwa klastry współpracują również m.in. z Akademią Marynarki Wojennej, Politechniką Gdańską, Państwową Wyższą Szkołą Informatyki i Przedsiębiorczości w Łomży. Pokazuje to, że klastry te oprócz kooperacji z wiodącymi ośrodkami naukowymi Warmii i Mazur są otwarte na współpracę z wyspecjalizowanymi jednostkami spoza regionu[9]

Tytuł praktyki	**Tworzenie klastrów**
Przykład realizacji	6 wydziałów Uniwersytetu Warmińsko – Mazurskiego, których działalność dotyczy specjalizacji żywność wysokiej jakości rozwija współpracę ze środowiskiem biznesu realizując niemal 70 przedsięwzięć naukowo-badawczych zleconych i finansowanych przez firmy. Najwięcej tego typu projektów podejmowały wydziały Bioinżynierii Zwierząt, Kształtowania Środowiska i Rolnictwa oraz Medycyny Weterynaryjnej.
Główne cele	1. szeroka współpraca naukowo-badawcza połączona z przedsiębiorstwami działającymi w obrębie branży żywności wysokiej jakości;

[9] "Badanie potencjału innowacyjnego i rozwojowego przedsiębiorstw funkcjonujących w obszarze inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego Żywność wysokiej jakości – raport końcowy", red. dr hab. Wojciech Dziemianowicz, K. Peszat, J. Charkiewicz, Warszawa 2015 https://biznes.warmia.mazury.pl/wp-content/uploads/2019/11/%C5%BBYW-NO%C5%9A%C4%86_WYSOKIEJ_JAKO%C5%9ACI_RAPORT_KO%C5%83COWY.pdf

	2. propagowanie innowacji i nowych technologii w biznesie; 3. regionalna współpraca w obrębie danej branży.
Działania związane z realizacją praktyki	1. nawiązanie współpracy między podmiotami; 2. opracowanie poziomów i obszarów współpracy; 3. rozwój branży; 4. analiza badań i wniosków oraz wdrażanie nowych technologii do przedsiębiorstw.
Efekty	1. poprawa współpracy i przepływu informacji między pomiotami działającymi w klastrze; 2. dostarczanie uczelniom aktualnych danych dotyczących przedsiębiorstw i ich otoczenia na poziomie regionalnym.

PZZ Lubella Sp. z o. o.

„Doktorat wdrożeniowy" to połączenie klasycznej ścieżki uzyskania stopnia doktora z możliwością rozwiązywania konkretnych problemów praktycznych przedsiębiorstwa, ale też instytucji sfery administracji czy społecznej.

Pracodawca, chcąc ulepszyć swój produkt, usługę lub procesy wewnątrz firmy, może zatrudnić osobę, która z rozwiązania tego problemu uczyni temat swojej pracy doktorskiej. Uczestnik programu kreuje rozprawę doktorską, korzystając z wiedzy zdobytej na uczelni i doświadczeń w miejscu pracy.

Postępy jego pracy monitorują dwaj opiekunowie: naukowy i z zakładu pracy. Doktorant, poza szkoła doktorską, gdzie ma zapewniony dostęp do laboratoriów i opiekę merytoryczną uczelni, jest zatrudniony u pracodawcy.

Otrzymuje więc wynagrodzenia z dwóch miejsc – jedną z zakładu pracy, a drugą w formie stypendium z ministerstwa[10]

Tytuł praktyki	**Doktorat wdrożeniowy 2**
Przykład realizacji	Uniwersytet przyrodniczy w Lublinie Katedra Biochemii i Chemii Żywności – PZZ Lubella Sp. z o.o.
Główne cele	Celem pracy będzie opracowanie i optymalizacja technologii oraz analiza jakości sensorycznej, cech fizykochemicznych oraz właściwości odżywczych i prozdrowotnych makaronów z pszenicy durum wzbogaconych suszem z wybranych grzybów.
Działania związane z realizacją praktyki	1. łączenie w spójnym schemacie pracy naukowej na uczelni z pracą w przedsiębiorstwie; 2. wyznaczenie opiekunów dla doktoranta zarówno ze strony firmy jak i uczelni; 3. podwójne wynagrodzenie za pracę (stypendium MNiSW oraz wynagrodzenie od przedsiębiorcy).
Spodziewane efekty	1. przedsiębiorca zyskuje szansę na zatrudnienie najlepszego specjalisty z danej branży, co wpłynie na przewagę rynkową firmy; 2. możliwość odliczenia od podstawy opodatkowania 100% kosztów osobowych związanych z zatrudnieniem doktoranta;

[10] „Doktoraty wdrożeniowe szansą na pogłębienie współpracy biznesu i nauki", Michał Polak | Ariel Wojciechowski | Miesięcznik Finansowy BANK, 2020, https://alebank.pl/doktoraty-wdrozeniowe-szansa-na-poglebienie-wspolpracy-biznesu-i-nauki/?id=330017&catid=23699

	3. ryczałtowe dofinansowanie kosztów wykorzystania infrastruktury badawczej dla uczelni biorącej udział w programie.

Grupa Żywiec S.A.

„Mamy też program „Warzelnia talentów", skierowany do młodych osób (w trakcie studiów lub absolwentów). Oferujemy im praktyki letnie lub programy stażowe. Realizują w tym czasie konkretne działania i projekty, które pozwalają im poznać organizację, a nam ocenić, które z tych osób mają potencjał na dłuższą współpracę. Naszym celem jest, aby połowa osób uczestniczących w programach zostawała w organizacji na dłużej i z biegiem czasu obejmowała kluczowe role specjalistyczne lub menedżerskie.

Każdy lider dostaje trójstronny feedback, dzięki czemu może dalej się rozwijać i jeszcze lepiej pracować z zespołem. Oceniamy zachowania liderów w badaniu klimatu organizacyjnego oraz w rozmowie podsumowującej cele. Wprowadziliśmy mentoring."
Andrzej Borczyk Dyrektor Personalny w Grupie Żywiec[11]

Tytuł praktyki	**Mentoring branżowy**
Przykład realizacji	Grupa Żywiec – staż dla studentów i praktyki letnie wydziałów technicznych, ekonomicznych

[11] „Smak zawodowej przygody w Grupie Żywiec", Anna Macnar, 2019, HRM INSTITUTE https://hrminstitute.pl/smak-zawodowej-przygody-w-grupie-zywiec/

Główne cele	1. poznanie organizacji przez studenta/ absolwenta i ocena jego umiejętności; 2. pozyskanie sprawdzonych, ambitnych specjalistów i liderów.
Działania związane z realizacją praktyki	1. ogłoszenie naboru na stanowiska stażowe lub praktyki studenckie w Grupie Żywiec; 2. realizacja programu praktyk lub stażu pod kierunkiem mentora; 3. ocena potencjału praktykanta/ stażysty.
Efekty	1. pozyskanie pracowników o pożądanych kompetencjach; 2. rozwój studenta/stażysty w firmie będącej liderem na rynku browarniczym.

Spółdzielnia Mleczarska Mlekpol

Jako jeden z największych podmiotów produkcji mleczarskiej w Polsce jesteśmy otwarci na przekazywanie doświadczenia, które zdobyliśmy w trakcie wieloletniego funkcjonowania na rynku. Dlatego niezwykle cieszy nas chęć studentów renomowanej Warszawskiej Uczelni Medycznej do poszerzania wiedzy, dotyczącej wszystkich etapów procesu wytwarzania produktów mleczarskich. Nabiał odgrywa niezwykle istotną rolę w diecie człowieka, dlatego informacje na temat jego właściwości są również ważnym aspektem w procesie kształcenia kadry medycznej. W sytuacji pandemicznej, szczególnie mocno przekonaliśmy się, jak istotne jest holistyczne wykształcenie medyków, także w zakresie właściwego odżywiania.

Dlatego chcemy umożliwić zainteresowanym studentom zbieranie danych do prac dyplomowych i badań, w tym informacji związanych z praktycznym funkcjonowaniem różnych działów, oferując poznanie i poszerzanie wiedzy na temat organizacji procesów technologii, produkcji i jakości wyrobów mleczarskich.

Gorąco wierzę, że nawiązana współpraca będzie niezwykle owocna zarówno dla studentów, uczelni oraz naszej Spółdzielni, komentuje Edmund Borawski, Prezes Zarządu SM Mlekpol.[12]

Tytuł praktyki	**Prace dyplomowe analizujące i rozwiązujące zagadnienia związane z funkcjonowaniem przedsiębiorstw**
Przykład realizacji	**Spółdzielnia Mleczarska Mlekpol -Warszawska Uczelnia Medyczna im. Tadeusza Koźluka.**
Główne cele	1. wprowadzenie do prac inżynierskich i magisterskich aspektu praktycznego dotyczącego funkcjonowanie przedsiębiorstwa; 2. współpraca badawcza pomiędzy uczelnią a przedsiębiorstwem z aktywnym zaangażowaniem studenta.
Działania związane z realizacją praktyki	1. dyplomanci przygotowują prace dyplomowe pod kierunkiem wykładowców akademickich oraz przedsiębiorców; 2. wybór tematów może być propozycją każdej ze stron przedsięwzięcia (wykładowca, przedsiębiorca, student) i po wspólnej akceptacji realizowany;

[12] „Współpraca SM Mlekpol z Warszawską Uczelnią Medyczną", Magdalena Galant, 2022 https://www.ppr.pl/wiadomosci/wspolpraca-sm-mlekpol-z-warszawska-uczelniamedyczna

	3. zawieranie porozumień pomiędzy uczelnią a przedsiębiorstwem dotyczących pisania prac dyplomowych związanych z funkcjonowaniem przedsiębiorstwa i jego obszarami.
Spodziewane efekty	1. pogłębienie wiedzy studenta w obszarze funkcjonowania przedsiębiorstwa, branży, sektora oraz jego powiązań z gałęziami gospodarki; 2. współpraca badawcza pomiędzy przedsiębiorstwami, wykładowcami akademickimi oraz studentami; 3. możliwość zatrudnienia w przedsiębiorstwie, na rzecz którego prowadzona była praca dyplomanta; 4. podnoszenie stopnia efektów kształcenia.

Carrefour Polska

„W ramach naszego programu współpracujemy z Zespołem Szkół Spożywczo-Gastronomicznych im. Jana Pawła II zlokalizowanym przy ul. Komorskiej.
Patronatem objęliśmy klasę o specjalizacji technik technologii żywności z kwalifikacją **cukierniczą**. Naszym celem jest również otwarcie klas kształcących w zawodach **wędliniarz** i **piekarz**.
Wybierając klasę patronacką, będziesz mógł łączyć **naukę z pracą, nauczysz się zawodu, skorzystasz z wiedzy i doświadczenia ekspertów** w obszarze produktów świeżych.
Będziesz miał także możliwość ukończenia **kursu zawodowego** i uzyskania **certyfikatu czeladnika**."[13]

[13] Smak Kariery „Przepis na mistrza" Carrefour Polska Sp. z.o.o. http://smakkariery.pl/przepis-na-mistrza/klasy-patronackie/

Tytuł praktyki	Klasy patronackie Carrefour
Przykład realizacji	Zespół Szkół Spożywczo-Gastronomicznych im. Jana Pawła II w Warszawie – Carrefour
Główne cele	1. łączenie nauki z pracą w celu uzupełnienia wiedzy praktycznej oraz zdobycia doświadczenia w branży cukierniczej; 2. pozyskanie przez przedsiębiorstwo absolwentów z doświadczeniem i wypracowaną kulturą firmy.
Działania związane z realizacją praktyki	1. warsztaty i szkolenia dla uczniów prowadzone przez ekspertów; 2. stypendia dla uczestników; 3. możliwość uzyskania certyfikatu czeladniczego.
Efekty	1. zdobycie kwalifikacji potwierdzonej certyfikatem; 2. możliwość zatrudnienia absolwentów przygotowanych do wykonywania zawodu.

Zakłady Mięsne Sokołów SA

„To zakład, na który zawsze możemy liczyć. Współpracę rozpoczęliśmy dawno temu. Uczniowie zdają tam egzaminy zawodowe, a po zakończeniu szkoły mają gwarancję zatrudnienia i wielu z nich z tego przywileju korzysta. Zapraszamy do szkoły przedstawicieli „Sokołowa". Chcemy ich włączać w realizację programu nauczania zawodu, dlatego czasem prowadzą u nas lekcje albo przygotowują wykłady dla uczniów.

W ramach zajęć dodatkowych, ostatnio np. o wartościach odżywczych różnego rodzaju mięs pochodzących od zwierząt rzeźnych. Z kolei my zabieramy uczniów i nauczycieli na wycieczki po zakładzie. Mają niepowtarzalną okazję zobaczyć z bliska, jak działa tak duża polska firma produkująca mięsa i wędliny" mówi Urszula Machaj[14]

Tytuł praktyki	**Wizyty studyjne**
Przykład realizacji	Zespół Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących im. Marii Curie-Skłodowskiej w Jarosławiu- Zakłady Mięsne Sokołów SA
Główne cele	1. zapoznanie uczniów z aspektem praktycznym pracy w zawodzie; 2. poznanie specyfiki pracy w przedsiębiorstwie, jego działów i organizacji;
Działania związane z realizacją praktyki	1. odwiedziny w zakładzie mięsnym organizowane dla uczniów; 2. szkolenia organizowane przez przedsiębiorstwo dla uczniów i nauczycieli praktycznej nauki zawodu - wykłady na temat nowych technologii stosowanych w przemyśle mięsnym.

[14] WSPÓŁPRACA SZKÓŁ BRANŻOWYCH Z PRACODAWCAMI.PERSPEKTYWA BENEFICJENTÓW PROGRAMU ERASMUS+ Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji, Warszawa 2021, https://www.frse.org.pl/ brepo/panel_repo_files/2021/12/23/sjijxy/wychowaj-sobie-przyszlego-pracownika-www.pdf

Spodziewane efekty	1. zatrudnienie przez zakład absolwentów szkoły; 2. podniesienie świadomości uczniów i nauczycieli na temat rozważań i technologii.

Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego

„Celem projektu jest zwiększenie efektywności, dostępności i atrakcyjności nauczania zawodowego pozwalające na dostosowanie go do dynamicznych zmian technologicznych w sektorze rolno – spożywczym i zmian społecznych.

Cele projektu będę realizowane dzięki międzynarodowej współpracy 4 doświadczonych i uzupełniających się podmiotów, działających w sektorze edukacji zawodowej.

Efektem będzie: opracowanie, z wykorzystaniem najlepszych praktyk systemu ECVET i pilotażowe wdrożenie, w działalności dwóch szkół zawodowych czterech nowych programów nauczania, zwiększających kompetencje, wiedzę i umiejętności uczniów szkół zawodowych w obszarze produkcji żywności wysokiej jakości w oparciu o **standardy systemu QAFP**.”[15]

Tytuł praktyki	**Opracowanie i wdrożenie innowacji pedagogicznych zwiększających efektywność kształcenia zawodowego w obszarze przetwórstwa rolno-spożywczego**

[15] UPEMI, 2021; https://www.upemi.pl/projekty/opracowanie-i-wdrozenie-innowacji-pedagogicznych-zwiekszajacych-efektywnosc-ksztalcenia-zawodowego-w-obszarze-przetworstwa-rolno-spozywczego/

Przykład realizacji	Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego (UPEMI) w partnerstwie z Zespołem Szkół Gastronomicznych w Białymstoku Zespołem Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Wł. Reymonta w Sokołowie Podlaskim oraz Golden Sun Mobility Center z Pieria – Grecja.
Główne cele	Zwiększenie atrakcyjności nauczania poprzez dotowanie do dynamicznych zmian technologicznych w sektorze rolno-spożywczym.
Działania związane z realizacją praktyki	1. utworzenie dwóch międzynarodowych grup roboczych - opracowanie i wdrożenie innowacji pedagogicznej dla kierunków: technik rolnik, technik weterynarii, technik technologii żywności, technik żywienia i usług gastronomicznych; 2. przygotowanie materiałów edukacyjnych w interaktywnej formie.
Spodziewane efekty	1. opracowanie, z wykorzystaniem najlepszych praktyk systemu ECVET i pilotażowe wdrożenie, w działalności dwóch szkół zawodowych czterech nowych programów nauczania, zwiększających kompetencje, wiedzę i umiejętności uczniów szkół zawodowych w obszarze produkcji żywności wysokiej jakości w oparciu o **standardy systemu QAFP;** 2. zwiększenie kompetencji i wiedzy uczniów co wpłynie na wzrost ich zatrudnienia przez pracodawców.

Animex Foods

„Dobre, partnerskie relacje jakie utrzymujemy z placówkami edukacyjnymi, w tym z Zespołem Szkół w Bielicach i Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim w Olsztynie, to jeden z fundamentów naszej polityki bycia dobrym i godnym zaufania sąsiadem we wszystkich regionach naszej działalności. Chcemy aktywnie wychodzić do młodych osób, które już niedługo pojawią się na rynku pracy, a dzięki spotkaniom z pracownikami Animex Foods, możemy w najlepszy możliwy sposób zaprezentować siebie jako dobrego pracodawcę." – podkreśla rzecznik prasowy Animex Foods Łukasz Dominiak.

Spotkania z uczniami i studentami obu placówek zakończyły się zaproszeniem do wizyty w Zakładzie w Iławie. Dzięki tym spotkaniom uczniowie będą mogli na własne oczy zobaczyć proces produkcji u krajowego lidera branży mięsnej.[16]

Tytuł praktyki	**Zajęcia prowadzone przez przedsiębiorców**
Przykład realizacji	Animex Foods - Zespół Szkół w Bielicach i Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie
Główne cele	1. pogłębienie wiedzy uzyskanej w szkole i na uczelni podczas zajęć dydaktycznych; 2. praktyczne poznanie specyfiki branży oraz przedsiębiorstwa funkcjonującego w jej obszarze;

[16] „Animex Iława blisko uczniów", 2022, https://www.animex.pl/animex-ilawa-blisko-uczniow/

	3. poznanie nowości technicznych oraz sposobu wdrażania nowych technologii w branży żywności wysokiej jakości.
Działania związane z realizacją praktyki	1. systematyczne odwiedzanie szkół i uczelni przez pracodawcę i przedstawicieli firmy w celu prowadzenia zajęć w zakresie wiedzy o przedsiębiorstwie; 2. udostępnianie uczniom materiałów szkoleniowych, instruktażowych wspomagających proces nauczania; 3. udział uczniów w szkoleniach zawodowych organizowanych przez partnerów biznesowych przedsiębiorców współpracujących ze szkołą.
Spodziewane efekty	1. zapoznanie studentów i uczniów z praktycznymi aspektami pracy w zawodzie; 2. podnoszenie stopnia efektów uczenia osiąganych przez studentów uczniów w procesie kształcenia.

Wipasz SA.

„Taka współpraca uczelni i firmy z branży rolnej wpisuje się merytorycznie w strategię województwa w obszarze produkcji wysokiej jakości surowców zwierzęcych oraz pasz, podkreślał rektor. Dzięki temu porozumieniu prawdopodobnie znaleźliśmy partnera, który będzie razem z nami składał wniosek o wsparcie finansowe w obszarze innowacji w nowych programach unijnych na lata 2014-2020.”

W najbliższym czasie powołamy zespół doradczy, który przygotuje program merytoryczno-badawczy. Musimy określić konkretny program organizacyjny, w który będą zaangażowani nasi naukowcy oraz który wyznaczy kierunki współpracy. Uniwersytet jest na to przygotowany. W kwestii wyboru wydziałów, których naukowcy będą pracowali na rzecz Instytutu Nauki i Innowacji, firma Wipasz zdaje się na decyzje władz uczelni. Podpisanie listu intencyjnego jest dla nas potwierdzeniem, że budowa instytutu w naszym zakładzie w Krośnie to dobry kierunek rozwoju – mówi Szymon Kuprian, dyrektor finansowy Grupy Wipasz SA.[17]

Tytuł praktyki	**Powołanie i funkcjonowanie zespołu wspierającego dostosowanie kierunków studiów do zapotrzebowania na pracowników w sektorach związanych z tymi kierunkami**
Przykład realizacji	Uniwersytetem Warmińsko-Mazurskim a firmą Wipasz.
Główne cele	1. partnerstwo w pozyskiwaniu funduszy na realizację celu w obszarze innowacji; 2. prowadzenie badań nad wdrażaniem innowacji;
Działania związane z realizacją praktyki	1. zawarcie porozumienia pomiędzy przedsiębiorstwem a uczelnią; 2. powołanie zespołu doradczego, w którego skład wejdą naukowcy; 3. przygotowanie programu merytoryczno-badawczego;

[17] Uniwersytet Warmińsko-Mazurskim, 2014 http://www.uwm.edu.pl/egazeta/nauka-moze-pracowac-biznesem

	4. wyłonienie wydziałów biorących udział w projekcie.
Spodziewane efekty	1. wdrożenie innowacji w przedsiębiorstwie; 2. rozwój badań i zwiększenie potencjału uczelni.

Projekt ,,Nauka bliżej biznesu – student bliżej rynku pracy"

Projekt realizowany w ramach Osi III Szkolnictwo wyższe dla gospodarki i rozwoju Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020. Dofinansowanie projektu z UE stanowi 97%.[18]

Tytuł praktyki	**Pozyskiwanie funduszy zewnętrznych na organizację płatnych praktyk i staży**
Przykład realizacji	Udział w projekcie między innymi Wyższej Szkoły Agrobiznesu, Wyższej Szkoły Finansów i Zarządzania w Warszawie, Akademia Ekonomiczno- Humanistyczną w Warszawie, Wyższej Szkole Agrobiznesu w Łomży.
Główne cele	1. podniesienie kompetencji absolwentów uczelni; 2. podniesienie kompetencji kadry naukowej; 3. zdobycie doświadczenia praktycznego dzięki wysokiej jakości praktykom i stażom.
Działania związane z	1. udział w certyfikowanych szkoleniach prowadzących do uzyskania kwalifikacji; 2. szkolenia językowe

[18] „Nauka bliżej biznesu – student bliżej rynku pracy" Projekt realizowany jest w partnerstwie z KLS PARTNERS sp. z o.o., 2020, https://mans.edu.pl/nauka-blizej-biznes

realizacją praktyki	3. zajęciach realizowanych wspólnie z pracodawcami; 4. zajęcia praktycznych realizowanych w formie projektowej; 5. wizyty studyjne; 6. staże zawodowe; 7. zajęcia warsztatowe kształcące kompetencje 8. kształcenie w ramach zmodyfikowanego programu nauczania.
Spodziewane efekty	1. zatrudnienie przez zakład absolwentów o wysokich kwalifikacjach; 2. uzyskanie certyfikatów potwierdzających uzyskane kwalifikacje.

Piekarnia-Cukiernia „Buczek”

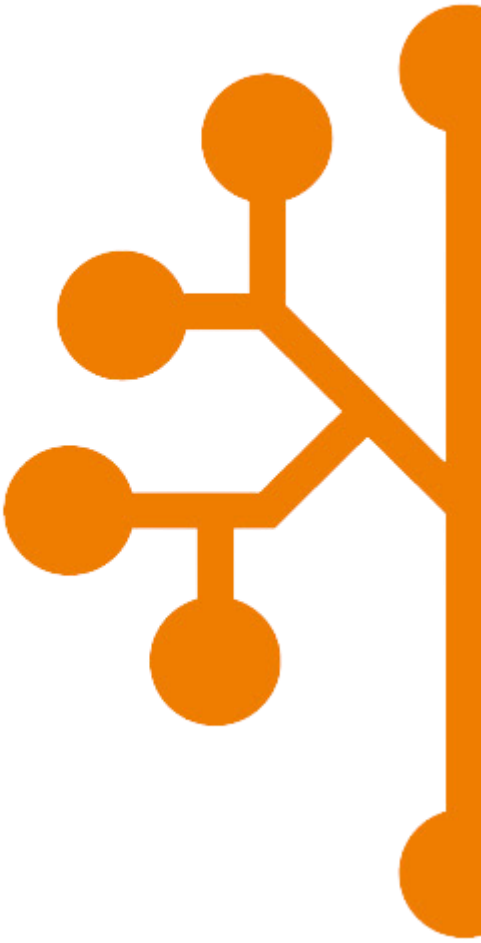
„Baza dydaktyczna oraz kadra pedagogiczna naszej szkoły jest podstawą dalszego rozwoju młodego organizmu człowieka. Kształcąc naszą młodzież w duchu poszanowania do żywności, uczymy ich kreatywnego wykorzystywania swoich umiejętności, a także pozyskiwania poszukiwanych na rynku pracy kwalifikacji zawodowych.

Uczymy ich sporządzania potraw i napojów wg tradycyjnych receptur, tak by pielęgnowali polską tradycję kulinarną.

Stąd cukiernicy i piekarze wypiekają oparte na zdrowych surowcach wyroby cukiernicze i piekarskie, przetwórcy mięsa wytwarzają wyroby wędliniarskie, kucharze sporządzają pełnowartościowe zestawy obiadowe, zaś kelnerzy szlifują swoje umiejętności precyzyjnej sztuki kelnerskiej”

Tytuł praktyki	**Przygotowanie uczniów do uzyskania kwalifikacji rynkowej określonej w Zintegrowanym Systemie Kwalifikacji**
Przykład realizacji	Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Krakowie- Piekarnia-Cukiernia „Buczek”.
Główne cele	1. zdobycie poszukiwanego na rynku pracy zawodu; 2. zatrudnienie wykwalifikowanych absolwentów.
Działania związane z realizacją praktyki	1. możliwość uczestnictwa w kursach kulinarnych; 2. dedykowanych dla kandydatów szkoły; 3. nawiązanie współpracy pomiędzy pracodawcą i szkołą; 4. odbywanie praktycznej nauki zawodu u pracodawcy; 5. możliwość poszerzenia wiedzy i kompetencji zawodowych na dodatkowych kursach.
Spodziewane efekty	Przygotowanie do wykonywania zawodu poprzez uzyskanie potwierdzenia kwalifikacji w zawodzie cukiernika.

Podsumowanie



6. Podsumowanie

Pojęcie *„dobrych praktyk" (ang. good practice lub best practice)* może być stosowane w odniesieniu do różnych dziedzin (m.in. biznesu, nauki, administracji rządowych i pozarządowych, działalności określonych grup zawodowych, itp.) i oznacza rozwiązania, których skuteczność zweryfikowano w praktyce i można zarekomendować ich stosowanie innym.

W Polsce nie ma długiej tradycji dotyczącej współpracy sektora edukacji z biznesem. Możemy jednak czerpać wiedzę z wyników badań dotyczących takich działań na rynkach zagranicznych. Jednoznacznie wskazują one na korzyści płynące zarówno dla sektora edukacji jak i dla rozwoju przedsiębiorczości.[19] Współpraca na poziomie kształcenia ucznia owocuje dobrze przygotowanym do pracy absolwentem. Oczekiwane na rynku pracy kompetencje rozwijane są na etapie kształcenia zawodowego. Bieżąca analiza rynku pracy i współpraca z przedstawicielami przedsiębiorstw umożliwia gruntowne przygotowanie młodych ludzi do podjęcia zatrudnienia.

Zmieniające się trendy oraz oczekiwania klientów i rynku pracy wymuszają nieustanną czujność w monitorowaniu programów nauczania i ich aktualności. Zrównoważony system szkolnictwa wymaga zintegrowanej współpracy z przedsiębiorstwami i samorządami. Oczekiwania współczesnego pokolenia wskazują na poszukiwanie prostej drogi do osiągania celów. Dotyczy to zarówno edukacji jak i przyszłej pracy. Aby zachęcić młodych ludzi do podejmowania aktywności w wybranych przez siebie zawodach pracodawcy promują przedsiębiorstwa i zapewniają atrakcyjne warunki odbywania praktyk i staży.

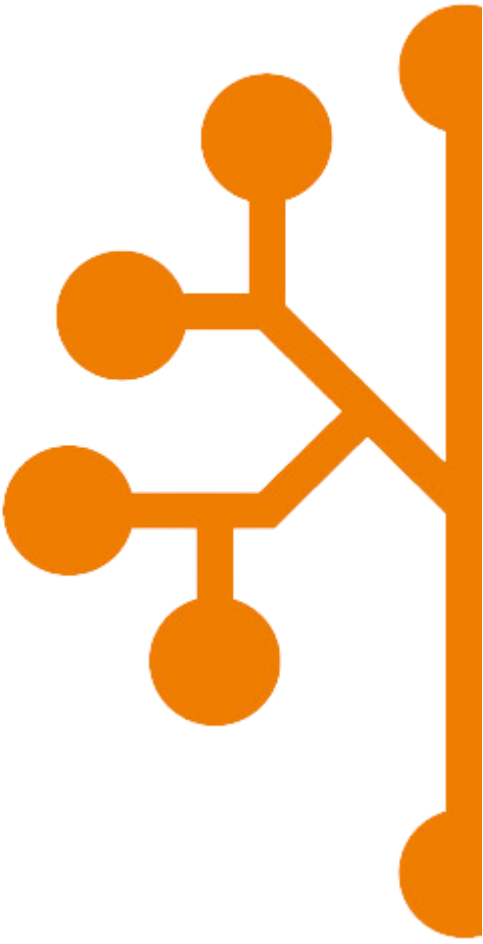
---

[19] Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach POKL 2007-2014 „Rola samorządu w adaptacji przedsiębiorstw i pracowników do globalnych i regionalnych trendów gospodarczych. Inspiracje dla rozwoju lokalnego Katalog dobrych praktyk z przeglądu międzynarodowego"

Jednocześnie oczekują szerszej współpracy ze szkołą i możliwości uczestniczenia w tworzeniu programów nauczania. Kompetencje jakie zdobywają i rozwijają uczniowie będą wykorzystane w ich pracy zawodowej. Pracodawcom zależy na gruntownej wiedzy absolwentów i posiadaniu umiejętności i kompetencji nie tylko związanych z praktycznymi przedmiotami, ale również umiejętności komunikacji czy znajomości branżowego języka obcego. Odpływ przedsiębiorstw z dużych miast i lokowanie swoich zakładów na obrzeżach miast utrudnia często współpracę, ale coraz więcej przedsiębiorców, którym zależy na pozyskaniu dobrego pracownika decyduję się wprowadzić udogodnienia dla przyszłych absolwentów np. poprzez organizację transportu do miejsca praktyk czy stażu.

Coraz częściej uczniowie i studenci spotykają na swojej ścieżce rozwoju zawodowego mentorów, którzy w życzliwej atmosferze wprowadzają nowicjusza w tajniki zawodu. Skraca to drogę do pozyskania wiedzy praktycznej przez adepta i ułatwia mu rozwój kompetencji. Budowanie wzajemnego zaufania w środowisku pracy pozwala na efektywniejsze działania i szybsze przyswajanie wiedzy. Wśród małych i średnich przedsiębiorstw współpraca z sektorem edukacji jest słabo rozwinięta. Wraz z postępem i zmianami zachodzącymi w życiu gospodarczym wdrożenie współpracy przyniesie zwiększenie ich konkurencyjności na rynku.

Bibliografia



7. Bibliografia

1. Zatrudnienie i wynagrodzenia w gospodarce narodowej w 2020 roku, GUS, https://stat.gov.pl/obszary-tematyczne/rynek-pracy/pracujacy-zatrudnieni-wynagrodzenia-koszty-pracy/zatrudnienie-i-wynagrodzenia-w-gospodarce-narodowej-w2020-roku,1,41.html
2. Raport z I edycji badań Branża żywności wysokiej jakości- Branżowy bilans kapitału ludzkiego, PBS Sp. z o.o., Ośrodek Ewaluacji Sp. z o.o., EGO – Evaluation for Government Organisation S.C., MCM Institute Poland Sp. z o.o. Raport przygotowany we współpracy z Sektorową Radą ds. Kompetencji – Sektor żywności wysokiej jakości Warszawa 2021
3. Branżowy Bilans Kapitału Ludzkiego II – branża żywności wysokiej jakości. Raport podsumowujący I edycję badań realizowanych w latach 2020-2021, Polska Agencja Rozwoju Przedsiębiorczości https://www.parp.gov.pl/storage/publications/pdf/Raport-ywno-PARP-13-alt.pdf
4. Marcin Masłowski „Pokolenie Z – Co każdy manager powinien wiedzieć?" https://lepszymanager.pl/pokolenie-z-jak-zarzadzac/
5. The University of British Columbia, 2017, https://virtual.educ.ubc.ca/wp/etec523/2017/01/24/ipadagogy-samr-model-the-padagogy-wheel-v4-0/
6. M. Bednarek, Doskonalenie systemów zarządzania: nowa droga do przedsiębiorstwa lean, Difin, Warszawa 2007, s. 161
7. Ministerstwo Edukacji i Nauki, https://www.gov.pl/web/edukacja-i-nauka/dodatkowe-umiejetnosci-zwiazane-z-nauczanym-zawodem
8. Lubella – lider na rynku makaronów w Polsce, Urząd Miasta Lublin, 2020

https://gospodarczy.lublin.eu/branze/specjalizacje-gospodarcze-lublina/przetworstwo-zywnosci/

9. "Badanie potencjału innowacyjnego i rozwojowego przedsiębiorstw funkcjonujących w obszarze inteligentnych specjalizacji województwa warmińsko-mazurskiego Żywność wysokiej jakości – raport końcowy", red. dr hab. Wojciech Dziemianowicz, K. Peszat, J. Charkiewicz, Warszawa 2015 https://biznes.warmia.mazury.pl/wp-content/uploads/2019/11/%C5%BBYW-NO%C5%9A%C4%86_WYSOKIEJ_JAKO%C5%9ACI_RAPORT_KO%C5%83COWY.pdf
10. „Doktoraty wdrożeniowe szansą na pogłębienie współpracy biznesu i nauki", Michał Polak | Ariel Wojciechowski | Miesięcznik Finansowy BANK, 2020, https://alebank.pl/doktoraty-wdrozeniowe-szansa-na-poglebienie-wspolpracy-biznesu-i-nauki/?id=330017&catid=23699
11. „Smak zawodowej przygody w Grupie Żywiec", Anna Macnar, 2019, HRM INSTITUTE https://hrminstitute.pl/smak-zawodowej-przygody-w-grupie-zywiec/
12. „Współpraca SM Mlekpol z Warszawską Uczelnią Medyczną", Magdalena Galant, 2022 https://www.ppr.pl/wiadomosci/wspolpraca-sm-mlekpol-z-warszawska-uczelniamedyczna
13. Smak Kariery „Przepis na mistrza" Carrefour Polska Sp. z.o.o., http://smakkariery.pl/przepis-na-mistrza/klasy-patronackie/
14. WSPÓŁPRACA SZKÓŁ BRANŻOWYCH Z PRACODAWCAMI.PERSPEKTYWA BENEFICJENTÓW PROGRAMU ERASMUS+ Fundacja Rozwoju Systemu Edukacji, Warszawa 2021,

https://www.frse.org.pl/brepo/panel_repo_files/2021/12/23/sjijxy/wychowaj-sobie-przyszlego-pracownika-www.pdf
15. UPEMI 2021, https://www.upemi.pl/projekty/opracowanie-i-wdrozenie-innowacji-pedagogicznych-zwiekszajacych-efektywnosc-ksztalcenia-zawodowego-w-obszarze-przetworstwa-rolno-spozywczego/
16. „Animex Iława blisko uczniów", 2022, https://www.animex.pl/animex-ilawa-blisko-uczniow/
17. Uniwersytet Warmińsko-Mazurskim, 2014 http://www.uwm.edu.pl/egazeta/nauka-moze-pracowac-biznesem
18. „Nauka bliżej biznesu – student bliżej rynku pracy" Projekt realizowany jest w partnerstwie z KLS PARTNERS sp. z o.o., 2020, https://mans.edu.pl/nauka-blizej-biznesu,
19. Projekt współfinansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach POKL 2007-2013 „Rola samorządu w adaptacji przedsiębiorstw i pracowników do globalnych i regionalnych trendów gospodarczych. Inspiracje dla rozwoju lokalnego Katalog dobrych praktyk z przeglądu międzynarodowego"

www.power.parp.gov.pl