



Wizyta studyjna w ramach projektu
„ Europejskie przykłady nauczania
przedsiębiorczości, innowacyjności i kreatywności
w szkołach rolniczych inspiracją dla nauczycieli
polskich szkół sektora zielonego”.



Joanna Bulak, Hanna Bandurska i Anna Borychowska nauczycielki Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 3 w Siedlcach zostały zakwalifikowane do udziału w projekcie „Europejskie przykłady nauczania przedsiębiorczości, innowacyjności i kreatywności w szkołach rolniczych inspiracją dla nauczycieli polskich szkół sektora zielonego”, przy wsparciu programu Unii Europejskiej Erasmus+.

Partnerem projektu była EUROPEA Denmark w Beder k/Aarhus w Danii.

W ramach wizyty studyjnej, która odbyła się w dniach 12-23 września 2016 roku uczestnicy wymiany poznali zagadnienia dotyczące innowacyjności i przedsiębiorczości na terenach wiejskich oraz poznali metody i formy pracy nauczycieli duńskich.



W dniu 21.09.2016r. odwiedziliśmy AgriCollege w Aalborg, gdzie poznaliśmy trendy i przykłady dobrej praktyki oraz duńskie metody nauczania w sektorze zielonym. Szkoła ta kształci młodzież w różnych kierunkach np. Food, Agri, Auto, Dental, Style, Metal i inne.



Food College

Jest największą i najlepszą szkołą w Danii. Uczy się w niej 500 studentów na kierunkach: kucharz, kelner, piekarz, dietetyk (kurs podstawowy) i rzeźnik.



Food College

W dniu wizyty 150 studentów przystępowało do egzaminu praktycznego, który trwał 4 godziny. Studenci losowali ćwiczenia i wykonywali zadania na samodzielnych stanowiskach z produktów zakupionych przez szkołę. Egzaminatorzy (dwóch nauczycieli z tej szkoły i jeden z zewnątrz) oceniali przygotowane potrawy pod względem smaku i wyglądu. Oceniano również wiedzę zdającego.



Food College

Pracownie gastronomiczne są bardzo dobrze wyposażone. Kuchnia podzielona jest na 20 sektorów i może w niej jednocześnie uczyć się 100 ÷ 140 kucharzy.



Food College

W pracowniach kształcących piekarzy i cukierników studenci przygotowują pieczywo, ciasta, ciasteczka.



Food College

Szkoła ma sale do obsługi konsumenta.



Food College

Laboratorium



Cenna była również wymiana doświadczeń i integracja z uczestnikami projektu.

