

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

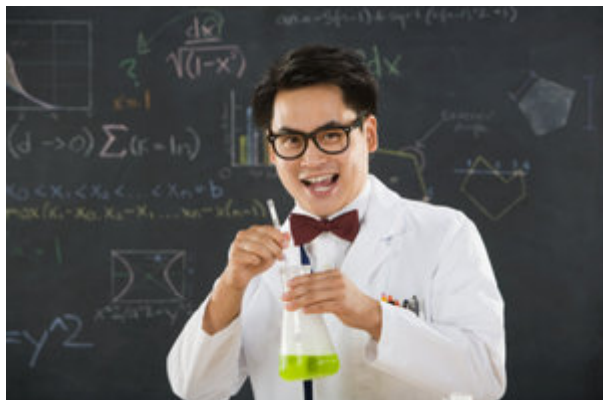
Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

„Nauka od kuchni” na kierunkach elektrotechnicznych



Rozpoczęła się I edycja Programu Edukacyjnego Nauka od Kuchni, skierowanego do studentów i uczniów szkół technicznych, wiążących swoją przyszłość zawodową z zaawansowanymi technologiami, czy też w branży produkcyjnej. Dzięki wspólnemu działaniu firm i organizacji, które zaangażowały się w Program Nauka od Kuchni, uczniowie i studenci otrzymają pomoc w planowaniu ścieżek kariery oraz przygotowaniu się do podjęcia pierwszej pracy w charakterze inżyniera.

Celem zaplanowanych działań jest efektywne przygotowanie studentów kierunków elektrotechnicznych do wejścia na rynek pracy oraz zwrócenie uwagi na interdyscyplinarność kompetencji niezbędnych w zawodzie inżyniera. Motywem przewodnim Programu jest interdyscyplinarność rozumiana jako łączenie kompetencji miękkich z twardymi, np. umiejętność korzystania z kilku dyscyplin nauk jednocześnie, przy wykonaniu jednego projektu. Program potrwa do 2015 roku.

Dzięki Programowi Nauka od Kuchni, studenci kierunków elektrotechnicznych z Poznania oraz uczniowie szkół technicznych w Rybniku i Szczecinie poznają potrzeby oraz wymagania pracodawców z branży AGD. Bedzie to możliwe m.in. dzięki organizowanym w ramach Programu warsztatom, spotkaniom z pracodawcami, wycieczkom do siedziby firmy, konferencjom z udziałem pracodawców w ośrodkach edukacyjnych oraz seminariom poświęconym współpracy edukacji z biznesem. Do tej pory udało się zorganizować dla studentów Politechniki Poznańskiej m.in. Dzień Pracodawcy. Uczestnicy wydarzenia dowiedzieli się jak wygląda praca w firmie Amica, gdzie mogą znaleźć zatrudnienie lub miejsce na praktyki. Oprócz tego, w ramach Programu przeprowadzono kilkugodzinny Assessment Center. Dzięki AC wyłoniono przyszłych Ambasadorów Programu, a rekrutowani studenci otrzymali pełny raport swych kompetencji i ocenę wydaną przez psychologa, doradcę zawodowego oraz pracownika firmy Amica z działu HR.

- Podstawowym elementem w planowaniu procesu dydaktycznego jest wspólna praca i wymiana doświadczeń szkolnictwa z pracodawcami. Poznanie potrzeb pracodawców jest kluczem do tego, aby absolwenci szkół wyższych, po zakończeniu edukacji bez problemów znajdowali pracę - mówi Jolanta Tupaj, koordynator HR w firmie Amica. - Niektórzy studenci uważają, że w pracy inżyniera umiejętności miękkie są mało istotne, a jest wprost przeciwnie. Zaangażowaliśmy się w ten projekt właśnie po to, aby uzmysłwić młodym ludziom jakie zapotrzebowanie i oczekiwania mają wobec nich pracodawcy. Chcemy wspomóc młodych kandydatów stawiających swoje pierwsze kroki na rynku pracy w wypracowaniu tak istotnych umiejętności, jak kreatywne myślenie czy dobra organizacja pracy - dodaje Tupaj.

Program Edukacyjny Nauka od Kuchni realizowany jest w ramach projektu systemowego Biznes dla edukacji przez Polską Agencję Rozwoju Przedsiębiorczości w partnerstwie z Polskim Stowarzyszeniem Zarządzania Kadrami. Partnerami Programu są Amica - jeden z liderów branży przemysłowej sprzętu AGD w Polsce oraz firmy partnerskie Bartex i Naprawa Sprzętu AGD Koźlik Bogdan. Wszystkie wydarzenia i działania związane z programem będzie można śledzić na stronie internetowej www.naukaodkuchni.com.

Źródło: www.studia.net

<http://laboratoria.net/aktualnosci/18508.html>



09-10-2024

Biologia przystosowała człowieka do przeżywania sytuacji stresowych

Doświadczenie powodzi wiąże się z ogromnym stresem.



09-10-2024

Wiadomo, jak niektóre bakterie rozkładają plastik

Odkrycie może pomóc w opracowaniu nowych metod.



09-10-2024

Sztuczna inteligencja badając oczy, oceni ryzyko chorób serca

Ta metoda daje nadzieję na zmianę sposobu, w jaki zarządzamy chorobami.



09-10-2024

Szczepionka przeciwko wirusowi HPV

WHO zaleca kolejną szczepionkę w jednej dawce



09-10-2024

Całe "okablowanie" mózgu muszki opisane

A Polak ma publikację w "Nature", bo... grał w grę.



09-10-2024

Dzięki pracy noblistów AI stała się jedną z najważniejszych...

Wyniki badań nad nią - przełomowe dla ludzkości.



09-10-2024

Badania mikroRNA, ważne dla zrozumienia chorób

Nagrodzone medycznym Noblem.



09-10-2024

Grzyby i ludzie mają wspólnego przodka

Rozmowa z mykolog dr hab. Martą Wrzosek.

Informacje dnia: [Biologia przystosowała człowieka do przeżywania sytuacji stresowych](#) [Wiadomo, jak niektóre bakterie rozkładają plastik](#) [Sztuczna inteligencja badając oczy, oceni ryzyko chorób serca](#) [Szczepionka przeciwko wirusowi HPV](#) [Całe "okablowanie" mózgu muszki opisane](#) [Dzięki pracy noblistów AI stała się jedną z najważniejszych technologii](#) [Biologia przystosowała człowieka do przeżywania sytuacji stresowych](#) [Wiadomo, jak niektóre bakterie rozkładają plastik](#) [Sztuczna inteligencja badając oczy, oceni ryzyko chorób serca](#) [Szczepionka przeciwko wirusowi HPV](#) [Całe "okablowanie" mózgu muszki opisane](#) [Dzięki pracy noblistów AI stała się jedną z najważniejszych technologii](#)

Partnerzy