

[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

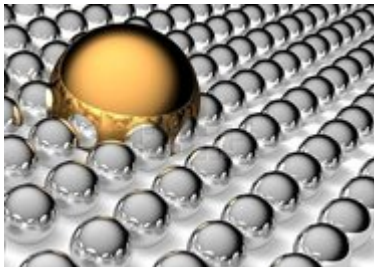
<http://laboratoria.net/aktualnosci/18508.html>



14-01-2025

Targi LABS EPXO 2025

Ruszyła rejestracja na najważniejsze wydarzenie dla branży laboratoryjnej.



14-01-2025

Nanotechnologia w medycynie

Czyli nanocząstki jako nośniki leków.



14-01-2025

Uważaj na zimno

Przy takiej pogodzie łatwo o odmrożenia. Sprawdź jak reagować.



14-01-2025

Indeks sytości i gęstość odżywcza

Klucze do zdrowego i smacznego odżywiania



14-01-2025

Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana

Ocenia dr hab. Piotr Długosz autor raportu „Młodzież w epoce kryzysów”.



14-01-2025

Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi

Możliwe będzie w 2026 roku.



14-01-2025

Głęboki sen oczyszcza mózg

Mocny sen w nocy pomaga oczyścić mózg z toksyn.



14-01-2025

[Sok z czarnego bzu ułatwia odchudzanie](#)

Informuje pismo „Nutrients“.

Informacje dnia: [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#)

Partnerzy