

"Edukacja warta zachodu!"

O projekcie

NR PROJEKTU: RPWP.08.03.01-30-0020/21

OKRES REALIZACJI PROJEKTU: od 2022-02-15 do 2023-06-30

CAŁKOWITA WARTOŚĆ PROJEKTU: 186 112,50 zł

WKŁAD FUNDUSZY EUROPEJSKICH: 167 212,50 zł

Projekt realizowany w ramach Osi priorytetowej 8 „Edukacja”

Działanie 8.3. Wzmocnienie oraz dostosowanie kształcenia i szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy. Poddziałanie 8.3.1. Kształcenie zawodowe młodzieży – tryb konkursowy.

Cel projektu:

Głównym celem projektu jest podniesienie kompetencji zawodowych 50 uczniów (38 kobiet i 12 mężczyzn), w tym 2 uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi oraz podniesienie kompetencji 7 nauczycieli (5 kobiet), którzy zgodnie z zapisami Kodeksu Cywilnego zamieszkują w Powiecie Pilskim (województwo wielkopolskie) oraz doposażenie 2 pracowni w Zespole Szkół Gastronomicznych w Pile w okresie od 15 lutego 2022 roku do 30 czerwca 2023 roku na terenie gminy Piła.

Projekt polega na:

- diagnozie potrzeb uczniów i nauczycieli a następnie doborze form wsparcia,
- udział uczniów w kursach, warsztatach, stażach zawodowych rozwijających kompetencje poszukiwane przez lokalnych pracodawców,
- wsparciu nauczycieli w nabyciu kompetencji niezbędne do nauczania zawodowego,
- doposażeniu pracowni zawodowych w celu zapewnienia warunków odzwierciedlających naturalne warunki pracy.

Planowane efekty projektu:

- rozszerzenie u 50 uczniów/uczennic nabytej w szkole wiedzy oraz kompetencji zawodowych zwiększających ich szanse na przyszłe zatrudnienie,
- zdobycie doświadczenia zawodowego oraz wzmocnienie umiejętności praktycznych i kompetencji zawodowych u 5 uczniów/uczennic,
- podniesienie kwalifikacji przez 7 nauczycieli kształcenia zawodowego,
- doposażenie pracowni dla zawodu technik organizacji turystyki,
- doposażenie pracowni dla zawodu technik hotelarstwa.

SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM UDZIELENIA WSPARCIA OBEJMUJE:

ZADANIE 1. Dopuszaenie pracowni zawodowych w celu stworzenia w szkole warunków odzwierciedlających rzeczywiste środowisko pracy, właściwe dla danego zawodu w Zespole Szkół Gastronomicznych w Pile - pracownia obsługi turystycznej:

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-04-01 - 2022-09-30

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile

W ramach zadania planowane jest dostosowanie sali 21 do potrzeb pracowni obsługi turystycznej. W pracowni takiej powinien znaleźć się wydzielony punkt informacji turystycznej i stanowisko pracownika biura podróży wyposażone w meble biurowe.

Zaplanowano zakup następującego sprzętu:

- laptopy min. 17",
- oprogramowanie typu Office,
- oprogramowanie antywirusowe,
- drukarka laserowa
- wizualizer,
- monitor interaktywny,
- uchwyt ścienny do monitora,
- programy branżowe do obsługi turystycznej,
- Flipchart,
- bloki do flipchartu,
- markery do flipchartu,
- stojaki na ulotki,
- regały,
- biurka,
- krzesła obrotowe,
- fotele,
- segregatory,
- mapy: Świata, Europy, Polski.

ZADANIE 2. DOPOSAŻENIE I MODERNIZACJA PRACOWNI ZAWODOWYCH W CELU STWORZENIA W SZKOLE WARUNKÓW ODZWIERCIEDLAJĄCYCH RZECZYWISTE ŚRODOWISKO PRACY, WŁAŚCIWE DLA DANEGO ZAWODU W ZESPOLE SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH W PILE - PRACOWNIA HOTELARSKA.

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-04-01 - 2022-09-30

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile

Zaplanowano modernizację i przystosowanie sali nr 1 wraz z przylegającymi pomieszczeniami (1a i 1b) do potrzeb pracowni hotelarskiej, tak by odzwierciedlała rzeczywiste warunki pracy. W pracowni takiej powinno znaleźć się stanowisko recepcji hotelowej wyposażone w ladę i meble biurowe. W pomieszczeniach przyległych zaplanowano odwzorowanie jednostki mieszkalnej wraz z przykładowym węzłem higieniczno-sanitarnym oraz pomieszczeniem magazynowym.

Zaplanowano następujące elementy realizacji zadania:

1. Modernizację i adaptację pracowni i pomieszczeń przyległych, w tym materiały budowlane niezbędne do adaptacji.
2. Zakup sprzętu i materiałów:

- laptopy,
- oprogramowanie Office,

- oprogramowanie antywirusowe,
- drukarka laserowa,
- wizualizer,
- projektor multimedialny,
- ekran projekcyjny,
- szafka na dokumenty,
- lada recepcyjna,
- krzesła obrotowe,
- materiały biurowe (m.in papier ksero, długopisy, zakreślacze itp.),
- terminal POS,
- kasa fiskalna,
- aparat telefoniczny z faksem,
- sejf depozytowy,
- urządzenie do kodowania/programowania kart/kluczy wraz z zamkiem i kartami,
- apteczka pierwszej pomocy z wyposażeniem,
- łóżko,
- pościel,
- bielizna pościelowa,
- szafa lub wnęka z wieszakami,
- krzesło,
- stolik nocny,
- biurko,
- lustra,
- bagażnik,
- wieszak na odzież wierzchnią,
- zestaw powitalny (czajnik elektryczny, filiżanki, szklanki),
- zestaw ręczników,
- wyposażenie dodatkowe np. dodatki dekoracyjne,
- wykładzina dywanowa,
- żaluzje/rolety okienne,
- lustro,
- kabina z natryskiem,
- WC,
- wyposażenie dodatkowe do węzła higieniczno-sanitarnego (wieszaki na ręczniki, papier toaletowy itp.),
- wózek hotelowej obsługi pięter z pełnym zestawem,
- odkurzacz,
- ręczny sprzęt porządkowy,
- regały,
- środki czystości i ochrony indywidualnej.

ZADANIE 3. STUDIA PODYPLOMOWE PODNOSZĄCE KWALIFIKACJE ZAWODOWE NAUCZYCIELI/NAUCZYCIELEK KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO W ZESPOLE SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH W PILE

OKRES REALIZACJI ZADANIA –2022-02-15 - 2023-06-30

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Uczelnia Wyższa wybrana do realizacji wsparcia

W ramach zadania wsparciem objęty zostanie 1 nauczyciel, który ukończy studia podyplomowe na kierunku: doradztwo zawodowe (2 semestry).

Ukończenie studiów pozwoli na między innymi zdobycie wiedzy z zakresu zarządzania i planowania karierą zawodową, poznanie warsztatu pracy doradcy zawodowego, nabycie wiedzy z zakresu metod i form aktywizacji uczniów, zapoznanie z podstawami prawa pracy oraz etyki zawodowej doradcy i andragogiki. Do udzielania pomocy psychologiczno-pedagogicznej polegającej na wspieraniu uczniów w dokonywaniu wyboru kierunku dalszego kształcenia, zawodu i planowaniu kariery zawodowej oraz udzielania informacji w tym zakresie, wspierania innych nauczycieli w organizowaniu wewnątrzszkolnego systemu doradztwa oraz zajęć związanych z wyborem kierunku kształcenia i zawodu.

ZADANIE 4. STAŻE ZAWODOWE DLA UCZNIÓW/UCZENNIC UCZĄCYCH SIĘ W ZESPOLE SZKÓŁ GASTRONOMICZNYCH W PILE

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-07-01 - 2023-06-30

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Miejsce odbywania staży zostanie wskazane zaraz po podpisaniu umów stażowych.

Uczniowie/uczennice wyrażają chęć i zapotrzebowanie na odbycie staży zawodowych ponieważ nawet najlepsze przygotowanie teoretyczne, musi być połączone z praktyką, co zwiększa ich odpowiedzialność jako przyszłych pracowników, wpływa na rozwój pożądanych przez pracodawców cech pracowniczych: obowiązkowość, punktualność, umiejętność pracy w zespole. Takie doświadczenie z pewnością zwiększy szanse uczniów/uczennic na podjęcie pracy .

ZADANIE 5. KURS Z AUTOPREZENTACJI DLA UCZNIÓW/UCZENNIC KSZTAŁCĄCYCH SIĘ W ZAWODZIE TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI I TECHNIK HOTELARSTWA.

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-09-01 - 2023-06-30

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile

W ramach zadania zaplanowano realizowany przez podmiot zewnętrzny Kurs z autoprezentacji dla 10 uczniów/uczennic uczących się w zawodzie technik organizacji turystyki i technik hotelarstwa. Ma on na celu dostarczenie niezbędnej wiedzy o stresie oraz zwiększenie umiejętności radzenia sobie z nim. Celem jest też rozwijanie technik autoprezentacji i umiejętności świadomego kształtowania wizerunku potrzebnego do efektywnego poruszania się na rynku pracy.

RAMOWY PROGRAM:

- elementy autoprezentacji,
- mowa ciała,
- radzenie sobie z tremą,
- styl wypowiedzi,
- kontakt w publicznością,
- proksemika,
- analiza predyspozycji osobistych do występów publicznych.

Planuje się realizację 20 h.

ZADANIE 6. KURS Z KOMUNIKACJI INTERPERSONALNEJ DLA UCZNIÓW/UCZENNIC KSZTAŁCĄCYCH SIĘ W ZAWODZIE TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI I TECHNIK HOTELARSTWA:

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-09-01 - 2023-06-30

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile

W ramach zadania zaplanowano realizowany przez podmiot zewnętrzny Kurs z komunikacji interpersonalnej dla 10 uczniów/uczennic uczących się w zawodzie technik organizacji turystyki i technik hotelarstwa.

RAMOWY PROGRAM:

- elementy komunikacji interpersonalnej,
- znaczenie pojęć: skuteczna komunikacja, komunikat, nadawca, odbiorca, adresat,
- kanały komunikacji,
- specyfika komunikacji nauczyciel–uczeń, uczeń–pracodawca,
- komunikacja werbalna i niewerbalna,
- emocje w komunikacji.

Planuje się realizację 20 h.

ZADANIE 7. KURS "ORGANIZACJA I TECHNIKA PRACY BARISTY" DLA UCZNIÓW/UCZENNIC KSZTAŁCĄCYCH SIĘ W ZAWODZIE TECHNIK HOTELARSTWA

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-09-01 - 2023-06-30

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile

Zaplanowano kurs dla uczniów/uczennic technikum hotelarskiego, który pozwoli na nabycie dodatkowej umiejętności jaką jest specjalizacja w zakresie pracy w zawodzie baristy.

RAMOWY PROGRAM:

I. Część teoretyczna:

1. Kawa jako roślina, ziarno, napój.
2. Barista jako zawód.
3. Sprzęt baristy.
4. Przygotowanie espresso w teorii – zasada 4M.

II. Część praktyczna:

1. Przygotowanie espresso, espresso doppio, ristretto, lungo.
2. Pienienie mleka.
3. Przygotowanie napojów kawowych z mlekiem – latte, cappucino, latte machiato.
4. Omówienie i wykorzystanie dodatków do kaw.
5. Latte art – sztuka „rysowania na kawie”.
6. Dobra Praktyka Higieniczna i Dobra Praktyka Produkcyjna wykorzystywane przez system zarządzania HACCP w pracy baristy.

W kursie udział weźmie 10 uczniów/uczennic kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa.
czas trwania: 25 h.

ZADANIE 8. KURS "WARSZTATY FLORYSTYCZNE" DLA UCZNIÓW/UCZENNIC KSZTAŁCĄCYCH SIĘ W ZAWODZIE TECHNIK HOTELARSTWA I TECHNIK ORGANIZACJI TURYSTYKI.

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-09-01 - 2023-06-30

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile

Zaplanowano kurs pozwalający uczniom/uczennicom technikum hotelarskiego na nabycie dodatkowej umiejętności jaką jest specjalizacja w zakresie florystyki. Jest to umiejętność wychodząca naprzeciw potrzebom i oczekiwaniom rynku pracy, gdyż kwiaty znajdują swoje zastosowanie w rozmaitych miejscach: w restauracjach, hotelach, salach konferencyjnych, biurach czy biznesowych przyjęciach. Aranżacje z kwiatów, bukiety kojarzą się z wyjątkowymi okolicznościami, sytuacjami tj. ślub, przyjęcie jubileuszowe, bal sylwestrowy.

RAMOWY PROGRAM:

- teoria barw i kompozycji,
- florystyczne zasady kompozycyjne,
- narzędzia florysty – materiałoznawstwo,
- materiał roślinny,
- florystyka okolicznościowa,
- sztuka układania kwiatów w naczyniach,
- dekoracje stołów.

W kursie udział weźmie 10 uczniów/uczennic kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa.
czas trwania: 30 h.

ZADANIE 9. WARSZTATY DLA UCZNIÓW/UCZENNIC PODNOSZĄCE ICH KOMPETENCJE ZAWODOWE PROWADZONE PRZEZ NAUCZYCIELI ZATRUDNIONYCH W SZKOLE.

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-09-01 - 2023-06-30

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile

Zaplanowano następujące zajęcia:

1. Animator sportu i rekreacji dla 10 uczniów/uczennic kształcących się w zawodzie technik organizacji turystyki i technik hotelarstwa (zaplanowano 40 h).
2. Pilotaż wycieczek (krajowe i zagraniczne) dla 10 osób kształcących się w zawodzie technik organizacji turystyki (zaplanowano 40 h).

ZADANIE 10. TRENING KOMPETENCJI SPOŁECZNYCH I EMOCJONALNYCH DLA UCZNIÓW/UCZENNIC O SPECJALNYCH POTRZEBACH EDUKACYJNYCH I ROZWOJOWYCH.

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-09-01 - 2023-06-30

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile

W ramach zadania zaplanowano zewnętrzny trening kompetencji społecznych i emocjonalnych obejmujący 15 h lekcyjnych. Warsztaty będą zrealizowane dla 2 osób.

Trening kompetencji społecznych i emocjonalnych pozwoli na rozwijanie umiejętności rozróżniania i identyfikowania podstawowych emocji, panowania nad emocjami i wyrażania ich w sposób akceptowany społecznie, przestrzegania zasad i norm społecznych, prawidłowych wzorców komunikowania się, nawiązywania pozytywnych relacji z rówieśnikami, współpracy w grupie, rozumienia siebie i innych ludzi, poczucia własnej wartości, pozytywnego rozwiązywania konfliktów, wyrażania siebie i własnego zdania, zachowania asertywnego, radzenia sobie z sytuacjami trudnymi i konfliktowymi, relaksacji ciała.

ZADANIE 11. KURSY DOSKONALĄCE UMIEJĘTNOŚCI I KOMPETENCJE ZAWODOWE NAUCZYCIELI/NAUCZYCIELEK ZSG W PILE.

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-09-01- 2023-06-30

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Zespół Szkół Gastronomicznych w Pile

W ramach zadania zaplanowano realizację zajęć dla 7 osób. Zaplanowano następujące warsztaty:

1. Dobrostan nauczyciela dla 5 osób.

Umiejętność dbania o swój dobrostan jest ważną kompetencją nauczyciela, która wpływa na lepsze efekty w pracy z uczniami. Wyzwania i trudne dla nauczyciela sytuacje to codzienność, która zaburza wewnętrzny spokój, ale z którą można sobie radzić. Pandemia pokazała, że bardziej niż kiedykolwiek umiejętność zadbania o swój dobrostan i dobrostan ucznia w szkole jest konieczna.

Zaplanowano 12h.

Treści szkolenia:

- na czym polega i jak dbać o dobrostan nauczyciela,
- jak sposób mówienia i myślenia wpływa na samopoczucie;
- sztuka mądrego odpuszczania;
- wsparcie w zespole;
- asertywność.

2. Edukacja hybrydowa dla 5 osób.

Nauczanie hybrydowe jest istotne, nie tylko w okresie nauczania zdalnego. Definiowanie celów lekcji, planowanie i projektowanie procesów uczenia się, kursów, ocena i ewaluacja to stałe elementy każdego procesu dydaktycznego.

Zaplanowano 12h.

Treści szkolenia:

- jak uczy się mózg,
- metody zapamiętywania,
- planowanie zajęć zdalnych,
- metody pracy,
- dostosowanie do pracy hybrydowej i zdalnej, m.in., STEM, drama online, webquest, lekcja odwrócona, praca z grupą
- proces grupowy, komunikacja, indywidualizacja, współpraca.