

"WYŻSZE KWALIFIKACJE, LEPSZE PERSPEKTYWY - CKZIU W WYRZYSKU KSZTAŁCI ZAWODOWCÓW"

O projekcie

NR PROJEKTU: RPWP.08.03.01-30-0021/21

OKRES REALIZACJI PROJEKTU: od 2022-06-01 do 2023-06-30

CAŁKOWITA WARTOŚĆ PROJEKTU: 501 692,50 złotych

WKŁAD FUNDUSZY EUROPEJSKICH: 451 462,50 złotych

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 nabycie kwalifikacji i kompetencji zawodowych oraz kluczowych a także właściwych postaw i umiejętności uniwersalnych niezbędnych na rynku pracy przez 100 uczniów (38 kobiet), a także wzrost kompetencji zawodowych 3 nauczycieli kształcenia zawodowego (3 kobiety) oraz poprawa warunków dydaktycznych niezbędnych do realizacji kształcenia w warunkach zbliżonych do rzeczywistego środowiska pracy poprzez doposażenie pracowni informatycznej. Projekt realizowany będzie od 1 czerwca 2022 roku do 30 czerwca 2023 roku.

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 niezbędnych do nauczania zawodowego,
- doposażeniu pracowni zawodowych w celu zapewnieniu warunków odzwierciedlających naturalne warunki pracy.

Planowane efekty projektu:

- wyposażenie pracowni informatycznej dla zawodu technik informatyk w CKZiU w Wyrzysku w wysokiej jakości sprzęt,
- zdobycie doświadczenia zawodowego oraz wzmocnienie umiejętności praktycznych u 15 stażystów/stażystek,
- uzupełnienie i rozszerzenie u 100 uczniów/uczennic nabytej w szkole wiedzy oraz kompetencji i kwalifikacji zawodowych zwiększających ich szanse na przyszłe zatrudnienie,
- zwiększenie umiejętności kluczowych w zakresie języka angielskiego u 18 uczniów/uczennic,
- wzrost kompetencji zawodowych 3 nauczycieli/nauczycielek kształcenia zawodowego.

SZCZEGÓŁOWY HARMONOGRAM UDZIELENIA WSPARCIA OBEJMUJE:

ZADANIE 1. Doposażenie pracowni informatycznej w celu stworzenia w szkole warunków odzwierciedlających rzeczywiste warunki pracy dla nauczanego zawodu:

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

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku

W ramach zadania planowane jest doposażenie pracowni informatycznej.

Zaplanowano zakup następującego sprzętu:

- 25 zestawów komputerowych z oprogramowaniem,
- monitor interaktywny minimum 65 cali,
- stojak mobilny do monitora,
- program dietetyczny Pro Kcalmar.

ZADANIE 2. Warsztaty dla uczniów podnoszące ich kompetencje zawodowe prowadzone przez nauczycieli zatrudnionych w szkole.

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

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku

Zaplanowano następujące wsparcie dla 30 uczniów/uczennic:

1. Warsztaty „Język niemiecki techniczny dla 16 uczniów/uczennic technikum żywienia i usług gastronomicznych.

Tematyka:

- podstawowe czynności w gastronomii,
- produkty spożywcze i dania,
- procesy technologiczne w gastronomii,
- akcesoria kuchenne i urządzenia gastronomiczne,
- przygotowanie dań,
- przepisy kulinarne.

2. FINGER FOOD WYTRAWNE I SŁODKIE JAKO ZAKĄSKI dla 16 uczniów/uczennic technikum żywienia i usług gastronomicznych oraz szkoły branżowej zawodowej w zawodzie kucharz i cukiernik.

Cel edukacyjny: uczestnicy nabędą umiejętności przyrządzania dań Finger Food wytrawnych i słodkich według nowoczesnych przepisów, stosowanych trendów w procesie przygotowania.

3. Zajęcia "Dietetyka Pro" dla 16 uczniów/uczennic zarówno technikum, jak i branżowej szkoły zawodowej I stopnia.

Zajęcia z wykorzystaniem zakupionego w ramach projektu programu do układania jadłospisów dostosowanych do danej jednostki chorobowej – Dietetyk Pro. Uczniowie/uczennice posługując się tym programem nauczą się w jaki sposób przeprowadzić kompleksowy wywiad żywieniowy, wyliczyć zapotrzebowanie energetyczne, ocenić sposób żywienia, nabędą umiejętność układania diet, zarówno eliminacyjnych, jak i w różnych jednostkach chorobowych.

4. Obsługa konsumenta w gastronomii i cateringu dla 16 uczniów/uczennic

Program ramowy:

- metody i techniki obsługi gości w zależności od rodzaju usług gastronomicznych,
- obsługa indywidualna gości/z karty menu,
- czynności związane z przygotowaniem sali na przyjęcie gości,
- wyposażenie do obsługi gości,
- użytkowanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej,
- przygotowanie personelu do obsługi gości,
- rodzaje posiłków,
- rodzaje przyjęć okolicznościowych.

Warsztaty poprowadzą nauczyciele/nauczycielki zatrudnieni w CKZiU w Wyrzysku.

ZADANIE 3. Zajęcia dodatkowe dla uczniów kształtujące i rozwijające ich kompetencje kluczowe i umiejętności uniwersalne niezbędne na rynku pracy.

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

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku

W ramach zadania zaplanowano zajęcia rozwijające umiejętności egzaminacyjne z języka angielskiego – zajęcia przygotowujące do egzaminu maturalnego z języka angielskiego.

Zakłada się objąć wsparciem 16 uczniów/uczennic w zawodzie technik informatyk oraz technik żywienia i usług gastronomicznych.

Program:

Rozwijanie czterech podstawowych umiejętności:

- czytanie ze zrozumieniem,
- słuchanie ze zrozumieniem,
- tworzenie wypowiedzi pisemnych,
- mówienie i reagowanie językowe.

Zajęcia poprowadzą nauczyciele/nauczycielki zatrudnieni w CKZiU w Wyrzysku.

ZADANIE 4. Kursy/szkolenia podnoszące kwalifikacje zawodowe uczniów/uczennic CKZiU w Wyrzysku - kurs prawo jazdy kat. B

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-06-01 - 2022-12-31

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – wybrana szkoła nauki jazdy.

W ramach zadania zaplanowano realizację kursu prawa jazdy kategorii B dla 15 uczniów/uczennic zarówno technikum, jak i branżowej szkoły I stopnia (w pierwszej kolejności mechanik pojazdów samochodowych).

ZADANIE 5. Staże/praktyki zawodowe dla uczniów/uczennic CKZiU w Wyrzysku.

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-07-01 - 2022-08-31

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

Uczniowie/uczennice wyrażając 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 pożądaných przez pracodawców cech pracowniczych: obowiązkowość,

punktualność, umiejętność pracy w zespole. Takie doświadczenie z pewnością zwiększy szanse uczniów/uczennic na podjęcie pracy. W ramach zadania planuje się objąć wsparciem 15 uczniów/uczennic uczących się w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik informatyk.

Stáže zawodowe zaplanowano dla uczniów/uczennic wszystkich poziomów w wymiarze 150 godzin u pracodawców oraz w przedsiębiorstwach z branży gastronomicznej i informatycznej.

ZADANIE 6. Kursy/szkolenia podnoszące kompetencje zawodowe uczniów/uczennic CKZiU w Wyrzysku - kurs kucharski I stopnia:

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-09-01 - 2022-12-31

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku.

Wsparciem objętych zostanie 10 uczniów/uczennic uczących się w zawodach kucharz, cukiernik oraz technik żywienia i usług gastronomicznych.

czas trwania: 60 godzin dydaktycznych.

RAMOWY PROGRAM:

I. Część teoretyczna:

Wprowadzenie w zagadnienia związane z gastronomią:

- rodzaje zakładów gastronomicznych i sposoby zarządzania
- schemat odpowiedzialności pracy pracowników
- kalkulacje – wyliczenie kosztów – FOOD COST

Wymogi systemu HACCP w gastronomii:

- Podstawy prawne
- HACCP- omówienie zasad funkcjonowania systemu

II. Warsztaty praktyczne:

Procesy technologiczne i urządzenia stosowane w produkcji żywności,
Technika krojenia,

Technika Dekorowania i serwowania potraw,

Sporządzanie wywarów, sosów i marynat, potraw śniadaniowych,
wywarów i zup, dań mącznych.

ZADANIE 7. Kurs podnoszący kompetencje zawodowe uczniów/uczennic CKZiU w Wyrzysku – Kurs "Tworzenie i zarządzanie stronami www".

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2022-09-01 - 2022-12-31

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku.

W ramach zadania wsparciem objętych zostanie 10 uczniów/uczennic kształcących się w zawodzie technik informatyk.

czas trwania: 35 godzin dydaktycznych.

Zajęcia odbywały się będą w pracowniach szkolnych CKZiU.

Ramowy program kursu:

Wykorzystanie HTML w tworzeniu stron WWW

- Umieszczanie i formatowanie tekstu na stronie internetowej
- Stosowanie tabel w budowie stron internetowych
- Opracowywanie formularzy na stronie internetowej
- Opracowanie strony internetowej przy pomocy ramek

Wykorzystanie CSS w tworzeniu stron WWW

- Budowa i struktura stylu
- Umieszczanie stylów w dokumencie
- Definiowanie czcionki i tekstu za pomocą stylów
- Definiowanie koloru, tła, odstępów i marginesów za pomocą stylów
- Definiowanie obramowania, pasków przewijania i wyświetlania za pomocą stylów
- Definiowanie elementów pozycjonowania i jednostek miar za pomocą stylów
- Definiowanie tabel i wydruków za pomocą stylów
- Definiowanie selektorów wykorzystując klasy i identyfikatory

JavaScript

- Wprowadzenie do JavaScript
- Typy referencyjne
- Programowanie obiektowe
- Funkcje anonimowe
- Browser Object Model
- Document Object Model
- Zdarzenia
- Obsługa formularzy z poziomu JavaScript
- Sytuacje wyjątkowe i debuggowanie

PHP

- Składnia języka PHP
- Struktury danych
- Programowanie obiektowe w PHP

ZADANIE 8. Kursy podnoszące kwalifikacje zawodowe uczniów/uczennic CKZiU w Wyrzysku – Kurs stylizacji paznokci.

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

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku.

W ramach zadania wsparciem objętych zostanie 20 uczniów/uczennic zarówno technikum, jak i branżowej szkoły I stopnia (w pierwszej kolejności w zawodzie fryzjer, gdyż w tym zawodzie umiejętność stylizacji paznokci jest dodatkową umiejętnością pożądaną przez odbiorcę ostatecznego czyli klienta w zakładzie fryzjerskim).

czas trwania: 45 godzin dydaktycznych na grupę.
Zajęcia odbywały się będą w pracowniach szkolnych.

Ramowy program kursu:

1. Anatomia paznokci
2. Manicure biologiczny
3. Manicure cążkowy
4. Manicure frezarkowy
5. Manicure SPA (zabieg parafinowy)
6. Manicure japoński
7. Żel na naturalną płytkę
8. Manicure hybrydowy
9. Metoda żelowa na tipsie
10. Metoda żelowa na formie.

ZADANIE 9. Kursy podnoszące kompetencje zawodowe uczniów/uczennic CKZiU w Wyrzysku – Kurs makijażu profesjonalnego.

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

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku.

W ramach zadania wsparciem objętych zostanie 20 uczniów/uczennic zarówno technikum, jak i branżowej szkoły I stopnia (w pierwszej

kolejności w zawodzie fryzjer, gdyż w tym zawodzie umiejętność stylizacji paznokci jest dodatkową umiejętnością pożądaną przez odbiorcę ostatecznego czyli klienta w zakładzie fryzjerskim).

czas trwania: 24 godziny dydaktyczne na grupę.
Zajęcia odbywały się będą w pracowniach szkolnych.

Kurs „Makijażu profesjonalnego I stopnia” przeznaczony jest dla osób, które zamierzają pracować w zawodzie jako wizażystka i chcą podnieść swoje kwalifikacje zawodowe, poszerzyć swoją wiedzę i umiejętności o nowe techniki pracy, by sprostać potrzebom na rynku usług. Uczniowie od podstaw nauczą się technik malowania. Począwszy od określania typów cery – umiejętności kluczowej w doborze kosmetyków, analizę budowy twarzy, analizę kolorystyczną i określenie typu urody poprzez doklejanie rzęs na pasku oraz różnego typu technik makijażu. Będą umieli prawidłowo dobierać podkład, modelować oko, czy modelować usta by zwiększyć lub zmniejszyć je optycznie. Nauczą się robić różnego typu makijaże: dzienny, ślubny, wieczorowy, lady na dzień, lady na wieczór, makijaż daleko i krótkowidza, makijaż pin up, czy makijaż fotograficzny.

ZADANIE 10. Kursy doskonalące umiejętności i kompetencje zawodowe nauczycieli/nauczycielek kształcenia zawodowego CKZiU w Wyrzysku w zakresie przedmiotów zawodowych i praktycznej nauki zawodu – Kurs kucharski I stopnia.

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

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku.

Wsparciem objętych będzie 3 nauczycieli/nauczycielek poprzez:

1. Kurs kucharski I stopnia

czas trwania: 60 godzin dydaktycznych.

Ramowy program kursu:

I. Część teoretyczna:

Wprowadzenie w zagadnienia związane z gastronomią:

- rodzaje zakładów gastronomicznych i sposoby zarządzania:
- schemat odpowied. pracy pracowników
- kalkulacje – wyliczenie kosztów – FOOD COST

Wymogi systemu HACCP w gastronomii:

- Podstawy prawne

- HACCP- omówienie zasad funkcjonowania systemu

II. Warsztaty praktyczne:

Procesy technologiczne i urządzenia stosowane w produkcji żywności,
Technika krojenia,
Technika Dekorowania i serwowania potraw,
Sporządzanie wywarów, sosów i marynat, potraw śniadaniowych,
wywarów i zup, dań mącznych.

ZADANIE 11. Kursy podnoszące kompetencje zawodowe uczniów/uczennic CKZiU w Wyrzysku – Kurs cukierniczy.

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2023-01-02- 2023-06-30

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku.

Wsparcie skierowane jest do 10 uczniów/uczennic kształcących się w zawodzie kucharz, cukiernik oraz technik żywienia i usług gastronomicznych.

czas trwania: 40 godzin dydaktycznych.

Ramowy program kursu:

I. Niezbędnik cukiernika - to co powinieneś wiedzieć o pracy cukiernika.

II. Część praktyczna- warsztaty cukiernicze, sporządzanie różnych rodzajów ciast i wyrobów cukierniczych czyli: praktyczne zastosowanie procesów technologicznych w cukiernictwie:

1. Kruche ciasta podstawowe i słone, ciasto półkruche, kruche ciasteczka, do spodów, serników lub szarlotek lub babeczek lub lekkich tart.

2. Ciasta ucierane.

3. Ciasta biszkoptowe biszkopty jako podstawy do innych ciast, ciastka korpusowe; wykorzystanie ciasta biszkoptowego do produkcji różnych wyrobów: m.in. rolady, krajanki tortowe.

4. Kremy lub pianki, musy, mleczka oraz panna cotta.

ZADANIE 11. Kurs podnoszący kompetencje zawodowe uczniów/uczennic CKZiU w Wyrzysku – Kurs sommelierski.

OKRES REALIZACJI ZADANIA – 2023-01-02- 2023-06-30

MIEJSCE REALIZACJI ZADANIA – Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego w Wyrzysku.

Wsparcie skierowane jest do 10 uczniów/uczennic kształcących się w zawodzie kucharz oraz technik żywienia i usług gastronomicznych.

czas trwania: 16 godzin dydaktycznych.

Ramowy program kursu:

- czym jest zawód sommeliera,
- kraje winiarskie, produkcja wina oraz zasada funkcjonowania winnic, wpływ klimatu, pogody i gleby na jakość wina,
- zbiór i zasady produkcji win,
- typologia i klasyfikacja jakościowa,
- białe szczepy i czerwone szczepy – charakterystyka i występowanie,
- wina słodkie i musujące,
- umiejętność odczytywania etykiet,
- nauka zapachów zawartych w winie,
- zasady profesjonalnej degustacji win: degustacja opisowa i w ciemno, analiza wzrokowa, zapach i smak,
- metody serwowania wina spokojnego i musującego- temperatura, kieliszki i karafki,
- przechowywanie wina,
- zasady doboru wina do potraw- zasady łączenia,
- psychologia sprzedaży.