**Projekt: „Rozwiń skrzydła kariery”**

**Planowany okres realizacji: 13.12.2016 – 19.06.2018**

Projekt to odpowiedź na indywidualnie zdiagnozowane zapotrzebowanie Technikum nr 5 Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile oraz Technikum nr 2 i Zasadniczej Szkoły Zawodowej w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Pile. W wyniku spotkań w okresie I-III16’ dyrekcji szkół z reprezentantami UPEMI ustalono najbardziej efektywne rozwiązania w zakresie zdiagnozowanych potrzeb rozwojowych uczniów/uczennic w obszarze kształcenia zawodowego oraz nauczycieli/ek jak i szkoły, w tym oczekiwań pracodawców i potrzeb lokalnego/regionalnego rynku pracy. Projekt dedykowany jest 152 Uczniom/Uczennicom i 5 Nauczycielom/Nauczycielkom z kierunków Technik Żywienia i usług gastronomicznych, Technik Hotelarstwa z Zespołu Szkół Gastronomicznych oraz 60 Uczniów/Uczennic i 6 Nauczycieli/Nauczycielek Technikum w zawodzie logistyk i Zasadniczej Szkoły Zawodowej w zawodzie sprzedawca oraz fryzjer z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych. Efektem wsparcia będzie nabycie/podniesienie przez Uczniów/Uczennice kompetencji, umiejętności oczekiwanych przez pracodawców lokalnego/regionalnego rynku pracy.

Celem projektu jest dostosowanie kompetencyjne, które uatrakcyjni ich jako pracowników, tym samym zwiększą się ich szanse na rynku pracy. Działania powyższe zostaną wzmocnione poprzez wsparcie nauczycieli/ek kształcenia zawodowego oraz zapewnienie w szkołach warunków odzwierciedlających naturalne warunki pracy. Za główne formy wsparcia obrano realizację staży zawodowych, organizację dodatkowych zajęć/warsztatów/kursów specjalistycznych zawodowych w tym prowadzonych na uczelniach, doposażenie pracowni zawodowych oraz działania ukierunkowane na doskonalenie zawodowe Nauczycieli/Nauczycielek. Wszystkie formy bezwzględnie będą realizowane na każdym ich etapie w ścisłej współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym w tym przede wszystkim z potencjalnymi pracodawcami absolwentów.

Cel główny: Dostosowanie kompetencji zawodowych 212 uczniów/uczennic (152K/60M) i 11 nauczycieli/ek (10K/1M) Technikum nr 5 Zespołu Szkół Gastronomicznych oraz Technikum i ZSZ z Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 z Piły w odpowiedzi na zapotrzebowanie i oczekiwania lokalnych i regionalnych pracodawców w okresie 19.12.16r. - 19.06.2018r. we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym.

Cel sz. 1: Podniesienie umiejętności i kompetencji praktycznych zawodowych 160 U, dzięki współpracy z pracodawcami w obszarze organizacji staży. Cel sz. 2: Podniesienie umiejętności i kompetencji zawodowych 212 U, dzięki nawiązanej współpracy z otoczeniem społ.-gosp. w obszarze realizacji szkoleń/zajęć i warsztatów specjalistycznych.

Cel sz. 3: Dostosowanie pracowni praktycznej nauki zawodu do rzeczywistych warunków środowiska przyszłej pracy absolwentów.

Cele stanowią odpowiedź na przeprowadzoną analizę problemową trzech szkół w zakresie deficytów/braków w obszarze nauczania zawodowego oraz potrzeb Uczniów/Uczennic i Nauczycieli/ Nauczycielek w ścisłej korelacji z przeprowadzoną analizą potrzeb oraz oczekiwań po stronie pracodawców. Wszystkie zaplanowane działania stanowią uzupełnienie/rozszerzenie dotychczasowej oferty szkoły skierowanej do Uczniów i Nauczycieli. Przyczynią się one do wyposażenia Uczniów/Uczennic w kompetencje, umiejętności, które stanowią odpowiedź na zgłoszone zapotrzebowanie kompetencyjne pracodawców, przełoży się na ich uatrakcyjnienie jako przyszłych pracowników, zwiększając ich szansę na rynku pracy. Wobec tego realizacja celów projektowych wpłynie pozytywnie na osiągnięcie celów przewidzianych w województwie w ramach WRPO 2014+. Szkoła na bieżąco prowadzi zajęcia wyrównawcze w tym zajęcia przygotowujące do egzaminu niemniej jednak zgodnie ze zdefiniowanymi potrzebami niezbędne jest wprowadzenie form wsparcia wykraczających poza to ale za to niezbędnych z punktu widzenia przyszłej zatrudnialności celem wyposażenia przyszłych absolwentów w dodatkowe umiejętności i kompetencje wykraczające poza standardy nauczanego zawodu. Jako uzupełnienie tych działań niezbędne jest wsparcie nauczycieli poprzez udoskonalenie ich warsztatu pracy ukierunkowanie na nowinki w zawodach nauczanych. Aby podnieść jakość nauczania niezbędne jest komplementarnie dostosowanie pracowni zawodowych zgodnie ze stwierdzonymi brakami w tym obszarze po stronie szkoły jak i po stronie pracodawców, z którymi szkoła współpracuje. (Z uwagi na ograniczenia w znakach podano tylko najistotniejsze dane z diagnoz).

PLANOWANE EFEKTY

Profesjonalne i nowoczesne wyposażenie pracowni zawodowych w sprzęt i materiały dydaktyczne niezbędne do nauki zawodu.

124 uczniów/uczennic Technikum nr 5 Zespołu Szkół Gastronomicznych w Pile oraz Technikum i Zasadniczej Szkoły Zawodowej Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Pile uczestniczących w stażach i praktykach u pracodawcy.

11 nauczycieli/nauczycielek kształcenia zawodowego oraz instruktorów praktycznej nauki zawodu, którzy uzyskali kwalifikacje lub nabyli kompetencje po opuszczeniu programu

212 uczniów/uczennic, którzy nabyli kompetencje w wyniku zakończonego udziału we wsparciu

Wartość projektu: 982 777,48 zł. Dofinansowanie: 884 499,73 zł, w tym 835 360,85 zł otrzymanych ze środków Unii Europejskiej.