**"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 złotych
**WKŁAD FUNDUSZY EUROPEJSKICH:** 167 212,50 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 podniesienie kompetencji zawodowych 50 uczniów (38 kobiet 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 zapewnieniu 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. Doposażenie 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 powinien 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 pomieszaniem 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 podyplomowena 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, nabycia 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 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 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 wystąpień 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 REKLAMY.**

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, zachowań asertywnych, 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 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.