

**Projekt „Program rozwoju
Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych nr 2 w Sieradzu”**

**współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego
Programu Operacyjnego Województwa łódzkiego na lata 2014-2020**

Oś Priorytetowa XI Edukacja Kwalifikacje Umiejętności

Działanie XI.3 Kształcenie zawodowe

INFORMACJE O PROJEKCIE

DOFINANSOWANIE PROJEKTU ZE ŚRODKÓW UE: 1 150 270,80 PLN

Głównym celem projektu jest podniesienie kompetencji zawodowych uczniów ZSP nr 2 zwiększające ich szanse na rynku pracy przez m.in. realizację staży zawodowych i kursów oraz podniesienie kompetencji zawodowych nauczycieli ZSP nr 2 przez m.in. studia podyplomowe, kursy kwalifikacyjne i specjalistyczne szkolenia.

Projektem objętych jest 15 nauczycieli (10 K) przedmiotów zawodowych oraz 70 uczniów (55 K) klas I i II kształcących się w zawodach: technik ekonomista, technik handlowiec, technik hotelarstwa, technik logistyk, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik usług fryzjerskich oraz technik organizacji reklamy.

Uczestnicy projektu podnoszą swoje kompetencje zawodowe, zdobywając dodatkowe uprawnienia poprzez udział w różnych form doskonalenia:

- ✓ 150-godzinne staże zawodowe z wynagrodzeniem za pracę dla wszystkich uczniów w projekcie;
- ✓ kursy i szkolenia dla uczniów związane w nauczonym zawodem:
 - kurs dietetyki, kurs baristy,
 - kurs księgowości w małej firmie, kurs podstawowy - kadry i płace,
 - kurs - obsługa kas fiskalnych, kurs - nowoczesne techniki sprzedaży,
 - kurs - projektowanie graficzne, warsztaty plastyczne,
 - kurs prawa jazdy kategorii B, kurs - operator wózków jezdniowych podnośnikowych,
 - szkolenie z zakresu fryzjerstwa, kurs podstaw kosmetyki i wizażu;
 - kurs języka angielskiego zawodowego,
 - kurs ECDL ADVANCED;
- ✓ szkolenie z zakresu doradztwa zawodowego dla uczniów klas II i III w projekcie;
- ✓ kursy i szkolenia dla nauczycieli:
 - kurs dietetyki,
 - kurs profesjonalnego baristy,
 - kurs sporządzania potraw z warzyw i owoców,
 - kurs z zakresu HACCP,
 - kurs sushi,
 - kurs grafiki artystycznej,

- kurs Access dla zaawansowanych,
- szkolenia z zakresu fryzjerstwa - przedłużanie włosów, fryzura bob, koloryzacja ombre i sombre, techniki stylizacji damskich i męskich, techniki strzyżeń damskich i koloryzacji
- ✓ studia podyplomowe dla nauczycieli:
 - psychodietetyka - 1 osoba,
 - zarządzanie bezpieczeństwem i higiena pracy - 1 osoba,
 - projektowanie i sprzedaż usług turystycznych - 2 osoby.

Celem projektu jest ponadto podniesienie jakości nauczania w ZSP nr 2 poprzez zmodernizowanie i wyposażenie pracowni technologii gastronomicznej oraz wyposażenie pracowni technik komputerowych w sprzęt niezbędny do kształcenia zawodowego:

- ✓ pracownia technik komputerowych - wyposażenie: 17 komputerów stacjonarnych z monitorami z dostępem do Internetu oraz oprogramowaniem Windows10 Pro i Office2016; 3 drukarki A4 sieciowe laserowe mono Duplex z zapasowym tonerem; oprogramowanie Corel Classroom na 16 stanowisk;
- ✓ pracownia technologii gastronomicznej - modernizacja dotychczasowej pracowni gastronomicznej oraz dostosowanie infrastruktury do aktualnych wymogów technicznych i technologicznych w gastronomii (szczególnie pod względem bhp) zbliżonej do rzeczywistych warunków w zakładach gastronomicznych; wyposażenie w nowoczesny sprzęt gastronomiczny wykonany ze stali nierdzewnej - stoły, kuchenki elektryczne z piekarnikami, zlewozmywaki, zmywarka kapturowa z trybem szybkiego zmywania, pralka profesjonalna z trybem szybkiego prania, obieraczka do ziemniaków, kuchenki mikrofalowe, maszynki: do mielenia (wilk) i do spulchniania (kuter), ciśnieniowy ekspres do kawy, frytownice nastolne, gofrownice, wagi gastronomiczne, młynki do kawy, zestawy do carvingu, dekoratory do ciast, zestawy patelni nieprzywierających z aluminium o różnych średnicach, zestawy desek i noży HACCP oraz hokery gastronomiczne dla uczniów.

KORZYŚCI ZE WSPARCIA PROJEKTEM DLA UCZNIÓW TECHNIKUM I BRANŻOWEJ SZKOŁY I STOPNIA

Warto zauważyć, że ze względu na wspólną kwalifikację kształcenia w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz (kwalifikacja TG.07) - wyposażenie zakupione w ramach projektu do pracowni technologii gastronomicznej może służyć wsparciem w nauczaniu zawodu dla uczniów obu szkół w ZSP nr 2: zarówno Technikum nr 2, jak i Branżowej Szkoły I stopnia nr 2.