„Mój zawód – moja przyszłość – Centrum Kompetencji Zawodowych w Powiecie Gorlickim II edycja”

Treść

Mój Zawód - Moja przyszłość - Centrum Kompetencji Zawodowych w Powiecie Gorlickim - II edycja

Beneficjent: Powiat Gorlicki

Realizator: Zespół Szkół Zawodowych im. Kazimierza Pułaskiego w Gorlicach

38 – 300 Gorlice, ul. Niepodległości 5

Projekt współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014-2020, 10 Oś

Priorytetowa Wiedza i Kompetencje, Działanie 10.2 Rozwój kształcenia zawodowego uczniów

W ramach projektu przewidziane zostały następujące formy wsparcia skierowane do uczniów/słuchaczy:

1. W kursach podnoszące kwalifikacje uczestniczyć będą uczniowie/słuchacze szkół zawodowych kształcących w branży B oraz T:

kursu prawa jazdy kat B , kurs operatora koparko-ładowarki , kurs operatora koparki jednonaczyniowej. kurs operatora walca , kurs operatora spycharki

kurs barmański , kurs ECDL CAD , kurs ECDL BASE , kurs SEP ,

2. W kursach podnoszące kompetencje uczestniczyć będą uczniowie/słuchacze szkół zawodowych kształcących w branży B oraz T:

kurs obsługi kas fiskalnych i branżowych programów w gastronomii , kurs obsługi kelnerskiej gości hotelowych , kurs animatora czasu wolnego., kurs zdobnictwa cukierniczego, kurs kuchnie świata dla 36 os.., szkolenie w zakresie instalacji i montażu sufitów napinanych dla 40 os., kurs kosztorysowania z certyfiatem RODOS dla 40 os. , kurs Archicad dla 40 os, kurs betoniarza – zbrojarza , kurs kelnerski- serwis specjalny w obsłudze konsumenta ., kurs produkcji pralin i czekoladek

3. Zajęcia dydaktyczno - wyrównawcze w zakresie przedmiotów ogólnokształcących

zajęcia wyrównawcze z matematyki , zajęcia wyrównawcze z j. obcych ,

4 Współpraca z przedsiębiorcami

W ramach zadania przewidziano staże zawodowe/praktyki z możliwością wypłaty stypendium, które organizowane będą w okresie wakacyjnym.
Staże organizowane będą dla uczniów techników oraz szkół zawodowych dla dorosłych.

5. Zajęcia dydaktyczno - wyrównawcze w zakresie przedmiotów zawodowych

6. stworzenie w CKZ warunków kształcenia zawodowego na wysokim

poziomie technologicznym i jakościowym

W ramach tego etapu zostanie wykonane przystosowanie(remont i doposarzenie) pracowni:
- pracowni organizacji usług kelnerskich oraz planowania żywienia i produkcji gastronomicznej dla zawodów: kelner/technik żywienia i usług gastronomicznych,
- pracowni obsługi gości dla zawodów: kelner/technik żywienia i usług gastronomicznych
- pracowni warsztatów szkolnych (cukierni) dla zawodu cukiernik
- pracowni warsztatów szkolnych (kuchni) dla zawodów: technik żywienia i usług gastronomicznych/ kucharz
.
Wszelkie prace adaptacyjne - dostosowawcze zostaną przeprowadzone zgodnie z koncepcją uniwersalnego projektowania.
Zakres planowanego do zakupienia wyposażenie jest zgodny z wytycznymi MEN. Wzbogacenie i odnowienie bazy technodydaktycznej, a
także niezbędne inwestycje infrastrukturalne, umożliwią przeprowadzanie egzaminów zawodowych w zawodach: cukiernik oraz kelner.
Ponadto wymiana przestarzałego sprzętu na nowy pozwoli na zmniejszenie zużycia energii, a zatem pozytywnie wpłynie na środowisko.
Sprzęt będzie wykorzystywany na cele projektowe (prowadzenie kursów, szkoleń), a także do realizacji zajęć praktycznych objętych podstawą programową. Po zakończeniu projektu sprzęt będzie wykorzystywany do działalności statutowej szkoły przez co najmniej okres trwałości projektu.

Przewiń do początku