

Rozpoczęcie kolejnej edycji Projektu

Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – IV Edycja

Z przyjemnością informujemy, że od 01 maja 2020 Zespół Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida rozpoczyna realizację kolejnej edycji projektu z zakresu kształcenia zawodowego, tj. **„Mistrzostwo w Zawodzie Kluczem do Sukcesu – IV Edycja”.**

Projekt jest współfinansowany z Funduszu Europejskiego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Lubelskiego na lata 2014 – 2020 w ramach osi priorytetowej 12 Edukacja, kwalifikacje i kompetencje, działanie 12.4 Kształcenie zawodowe. Budżet projektu to 1 037 275,00 zł, w tym wnioskowane dofinansowanie Unii Europejskiej 881 683,74 zł. Przewidziany termin realizacji zadań: 01.05.2020 – 31.08.2022.

Głównym celem projektu jest podniesienie jakości i atrakcyjności kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Nr 1 im. Cypriana Kamila Norwida w Świdniku poprzez organizację dodatkowych zajęć zawodowych i staży/praktyk dla 110 uczniów (Technikum Nr 2 – 100 os., Szkoła Branżowa – 10 os.) oraz kursów doskonalących dla 4 nauczycieli kształcenia zawodowego oraz doposażenie pracowni zawodowych.

Zadania realizowane w ramach projektu obejmują następujące szkolenia, kursyi inne rodzaje wsparcia:

1. Programowanie i obsługiwanie procesu druku 3D - 3 grupy (60h/gr.),

2.Wykonywanie usług kelnerskich -1 grupa (60h/gr.),

3.Barman - 3 grupy (50h/gr.),

4. Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi - 3 grupy (80h/gr.),

5. Barista -1 grupa (50h/gr.),

6. Kurs prawa jazdy kat. B (wraz z egzaminem zewnętrznym w Wojewódzkim Ośrodku Ruchu

Drogowego – 10 UP (60h),

7. Kurs operatorów wózków widłowych (wraz z egzaminem zewnętrznym w Urzędzie Dozoru Technicznego) - 10 UP (35h),

8. Kurs Kucharz z egzaminem zewnętrznym czeladniczym - 2 grupy (120h/gr.),

9.Barista 1 -dla 4 nauczycieli przedmiotów gastronomiczno-hotelarskich (50h/gr.),

10. Staże i praktyki zawodowe u pracodawców dla 77 uczniów (150 godzin/UP).

Ponadto zostaną doposażone w profesjonalny sprzęt i pomoce dydaktyczne następujące pracownie zawodowe:

1)Pracownia technologii gastronomicznej,

2)Pracownia obsługi turystycznej,

3) Pracownia hotelarska.

Uczestnicy projektu otrzymają bezpłatne materiały dydaktyczne, ciepłe posiłki lub przerwy kawowe, stypendia stażowe, stroje ochronne a kursy zakończą się egzaminami/ certyfikatami poświadczającymi uzyskanie kwalifikacji lub kompetencji zawodowych.

Zespół projektowy ma nadzieję, że podobnie jak przy realizacji poprzednich edycji chętnych do rozwijania wiedzy i umiejętności zawodowych nie zabraknie.