

W Zespole Szkół Nr 1 im. C. K. Norwida w Świdniku realizowane są kolejne działania związane z realizacją III edycji projektu zawodowego.

Część szkoleń została już ukończona. Z powodu pandemii koronawirusa ostatnie były one prowadzone zdalnie. Uczniowie obecnie odbierają certyfikaty potwierdzające uzyskanie kwalifikacji zawodowych. Dotyczy to m.in. takich kursów jak: Kierownik małej gastronomii, Cukiernik, Wędliniarz, Recepcjonista/menadżer hotelu, Logistyk, Wykonywanie usług kelnerskich. Trwają również egzaminy w Wojewódzkim Ośrodku Ruchu Drogowego dla grup, które ukończyły kurs prawa jazdy kat. B.

Po zakończeniu ferii zimowych odbędzie się rekrutacja uczniów klas technikum do kolejnych grup szkoleń i kursów, m.in:

- Programowanie i obsługiwanie druku 3D,
- Przygotowanie potraw zgodnie z trendami rynkowymi i zasadami zdrowego żywienia,
- Wędliniarz,
- Cukiernik,
- Kierownik małej gastronomii,
- Recepcjonista/ menedżer hotelu.

W projekcie również nauczyciele przedmiotów zawodowych zdobywają lub uzupełniają swoje

kwalifikacje i kompetencje. Do tej pory ukończyli kursy języka angielskiego i organizacji przyjęć bufetowych w obiektach hotelarskich, jeden nauczyciel kończy studia podyplomowe na kierunku: Logistyka i spedycja. W bieżącym roku będą mogli kontynuować zajęcia uczestnicząc w kursie z języka niemieckiego czy przedsiębiorczości.

Uczestnicy kursów otrzymują stroje służbowe lub ochronne, podręczniki, materiały biurowe, surowce do zajęć praktycznych oraz ciepły posiłek lub przerwę kawową. Wszystkie w.w. kursy zarówno dla uczniów jak i dla nauczycieli kończą się egzaminem zewnętrznym. W przypadku otrzymania pozytywnego wyniku uczestnicy otrzymają certyfikat potwierdzający uzyskanie dodatkowych kwalifikacji oraz suplement w języku obcym.

Oferta projektu obejmuje również zajęcia przygotowujące do egzaminu zawodowego dla uczniów klas technik logistik, technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik obsługi turystycznej i szkoły branżowej.

Ponadto kolejni uczniowie klas technikum będą mogli zapisać się na kurs prawa jazdy kat. B, którego wykonawcą jest Ośrodek Szkolenia Kierowców „PILOT” oraz kurs operatorów wózków widłowych – wykonawca Ośrodek Szkolenia Kierowców PIOTR. Warunkiem koniecznym jest ukończenie przed zapisaniem się na kurs 17 lat i 9 miesięcy i przebywanie na terytorium kraju. Udział w kursie, badaniach lekarskich i egzaminie zewnętrznym jest całkowicie bezpłatny.

Uczestnicy projektu będą mogli również wziąć udział w wakacyjnych miejscowych stażach i praktykach w przedsiębiorstwach, za który przysługuje stypendium stażowe, zwrot kosztów dojazdu, ubranie służbowe. Dodatkową atrakcją są również wyjazdy studyjne do wzorcowych zakładów pracy. Uczniowie szkoły branżowej i technik żywienia i usług gastronomicznych zapoznali się z organizacją pracy, funkcjonowaniem kuchni i atrakcjami turystycznymi w Ośrodku Aktywizacji Polesia Lubelskiego w Hołownie zw. „Krajiną Rumianku”.

W ramach realizacji projektu doposażane są pracownie zawodowe i komputerowe. Zakupiono m.in. sprzęt AGD, meble i wyposażenie do pracowni hotelarskiej, laptopy i drukarki.

Na uwagę zasługuje fakt, że na zaproszenie Urzędu Marszałkowskiego w Lublinie, szkolny zespół projektowy przystąpił do kampanii reklamowej uczestnicząc w panelu dyskusyjnym

podczas konferencji we wrześniu 2019r.: *EFS szansą dla szkół zawodowych w województwie lubelskim*, biorąc udział w wywiadzie za

pośrednictwem Radia Lublin oraz we wrześniu 2020r. w kampanii reklamowej organizowanej przez Departament Wdrażania EFS Urzędu Marszałkowskiego Województwa Lubelskiego.

Podsumowując, zespół projektowy zaprasza do zapoznania się z informacjami dostępnymi na stronie internetowej szkoły oraz do składania dokumentów rekrutacyjnych dostępnych w biurze projektu. O terminach spotkań rekrutacyjnych uczniowie zostaną powiadomieni przez wychowawców poszczególnych klas.

Zapraszamy do galerii zdjęć ...

{gallery}2021/artiii{/gallery}