

**Tytuł projektu –** Dobry zawodowiec - lepsza przyszłość

**Jednostka realizująca projekt –** Zespół Szkół Ponadpodstawowych nr 2 Centrum Kształcenia Zawodowego im. T. Kościuszki w Łowiczu

**Źródło finansowania** – Fundusze Europejskie 90 % + budżet jednostek samorządu terytorialnego 10 %

**Całkowita wartość projektu - 1 784 658,61**

**Kwota dofinansowania z Funduszy Europejskich - 1 516 959,81**

**Wkład własny ogółem** – 178 465,87 (w tym: wkład finansowy – 147677,87 , wkład niefinansowy – 30 788,00zł )

**Data rozpoczęcia i zakończenia projektu - od 2024-03-01 – do 2026-02-28**

**Cel lub cele projektu**:

Celem projektu jest zwiększenie jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół

Ponadpodstawowych nr 2 Centrum Kształcenia Zawodowego im. T. Kościuszki w Łowiczu (ZSP2) realizowane we współpracy z otoczeniem społ.-gospodarczym- ukierunkowane na wspieranie równego dostępu do dobrej jakości włączającego kształcenia i szkolenia w szczególności do grup w niekorzystnej sytuacji, poprzez podniesienie kompetencji/kwalifikacji 15 n-li (8K/7M) ZSP2, adaptację i doposażenie pracowni i warsztatów szkolnych, oraz poprzez organizację dla 230 (110K/220M) uczniów ZSP2 staży, zajęć/kursów w zakresie: gastronomii (ekologiczne koło żywieniowe, zajęcia z dietetykiem, kuchnie regionalne, kursy barmański i carvingu, technologii żywności (analiza i ocena jakości żywności), logistyki (pomoc przedmedyczna) oraz przygotowujących do matury z jęz. polskiego i matematyki

**Grupa docelowa** (do kogo skierowany jest projekt, kto z niego skorzysta):

Gr. docelową (GD) projektu (pr.) stanowią:

1) Funkcjonujące w ramach ZSP2: Technikum (T/m) kształcące w zawodach: T. informatyk, T. programista, T. Logistyk , T. Żywienia i usług gastronomicznych, T. Technologii żywności, T. Mechanizacji rolnictwa i agrotroniki, T. Agrobiznesu;

2) Uczniowie (ucz.) T/m z w/w kierunków: 230 ucz. (110K/120M).

3) N-le ZSP2 prowadzący kształcenie w w/w zawodach: 15 n-li (8K/7M).

Wskaźniki m.in.:

\*Liczba ucz. i słuchaczy szkół i placówek kształcenia zawodowego objętych wsparciem: 230

(110K/120M);

\*Liczba ucz. którzy nabyli kwalifikacje po opuszczeniu programu: 210 (100K/110M);

\*Liczba ucz. szkół i placówek kształcenia zawodowego uczestniczących w stażach uczniowskich: 170 (80K/90M)

**Opis projektu** (zadania, działania, które będą realizowane w ramach projektu, wymienić: co zostanie zrobione, co zostanie zakupione, etc.):

W projekcie zaplanowano realizację 9 zadań zw., w tym: adaptację i wyposażenie pracowni (zad.1), doskonalenie kompetencji/kwalifikacji n-li (2), przygotowujące do matury z jęz. polskiego i matematyki (3), podnoszące umiejętności, kwalifikacje zawodowe ucz. (4-8), staże.

Zadanie 1 obejmuje adaptację i doposażenie: pracowni (kuchni zewnętrznej) technologii

gastronomicznej oraz obsługi gości dla T/ŻiUG i T/TŻ, towaroznawstwa i ładunkoznawstwa dla T/Log oraz analizy żywności dla T/TŻ. Ponadto doposażono w pr.: pracownię środków transportu dla T/Log oraz technologii gastronomicznej (bud. C) dla T/ŻiUG i T/TŻ.

Zakupione zostaną m.in. : sprzęt TIK, lodówka i inny sprzęt gastronomiczny, stoły, szafy, statyw laboratoryjny, drobny sprzęt laboratoryjny, podręczniki, sprzęt do pierwszej pomocy medycznej, aparat fotograficzny, wózek kompletacyjny;

Zadanie 2 Podnoszenie kompetencji/kwalifikacji nauczycieli ZSP2 w Łowiczu

Skierowane do 15n-li (8K/7M), prowadzone na podstawie umowy zlecenia przez podmioty

zewnętrzne (trenerów z min. 2 letnim doświadczeniem), obejmuje n/w kursy/szkolenia:

1.Kuchnia wegetariańska: 2x 8h, dla 2 n-li;

2. Sushi dla profesjonalnych kucharzy: 16h, dla 4n-li;

3. Kuchnia włoska: 5h, dla 3 n-li;

4. Przeciwdziałanie dyskryminacji, cyberprzemocy i mowie nienawiści: 4h -online, dla 14 n-li.

Zadanie 3 Zajęcia z matematyki i jęz. polskiego przygotowujące do matury ucz. technikum ZSP2 z wszystkich kierunków, w tym T/Informatyk, T/programista;

Zadanie 4 Ekologiczne koło żywieniowe oraz wykłady i warsztaty z dietetykiem zwiększające

wiedzę i umiejętności zawodowe ucz. ZSP2 kierunków: T/ŻiUG, T/TŻ;

Zadanie 5 Kuchnie regionalne, w tym regionalna kuchnia polska oraz warsztaty z kuchni łowickiej

zwiększające wiedzę i umiejętności zawodowe ucz. ZSP2 kierunków: T/ŻiUG, T/TŻ.

Zadanie 6 Kurs carvingu - zwiększający wiedzę i umiejętności zawodowe ucz. ZSP2 kierunków:

T/ŻiUG, T/TŻ.

Zadanie 7 Analiza i ocena jakości żywności- uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy i umiejętności

zawodowych uczniów ZSP2 kierunku T/TŻ.

Zadanie 8 Pomoc przedmedyczna w logistyce- uzyskiwanie i uzupełnianie wiedzy i umiejętności

zawodowych uczniów ZSP2 kierunku T/Log.

Zadanie 9 Staże uczniowskie

**Efekty, rezultaty projektu** (jeśli opis zadań, działań nie zawiera opisu efektów, rezultatów):

W ramach projektu zaplanowano przeprowadzenie prac w zakresie Adaptacji Kuchni zewnętrznej do Pracowni Technologii Gastronomicznej (bud. C), Adaptacji Pracowni Technologii Gastronomicznej (budynek B), Adaptacji Sali Obsługi Gości (budynek B), Adaptacji Pracowni Towaroznawstwa i Ładunkoznawstwa, Adaptacji Pracowni Analizy Żywności, modernizacja pokoju wyciszeń.

Link do strony jednostki realizującej projekt: http://www.zsp2lowicz.pl