

NOWY UNIJNY PROJEKT W ZSPS

„Wiedza smakuje”

W ramach Osi Priorytetowej: RPSW.08.00.00 Rozwój edukacji i aktywne społeczeństwo

Działania : RPSW.08.05.00 Rozwój i wysoka jakość szkolnictwa zawodowego i kształcenia
ustawicznego

Poddziałania: RPSW.08.05.01 Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz wsparcie na
rzecz tworzenia i rozwoju CKZiU

Okres realizacji projektu: 1.01.2023 r. -31.08.2023 r.

Projekt jest skierowany do 60 osób tj.: 36 uczennic i 24 uczniów klas I-IV Technikum Nr 3 im. D. Siedzikówny „Inki”

Wartość projektu: 797 461,95 zł , z czego dofinansowanie UE to: 754 861,95 zł; pozostałą kwotę tj. 42 600,00zł stanowi wkład własny (w tym wkład własny niepieniężny to: 15 600,00 zł)

Cel główny projektu: Podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz zwiększenie kompetencji kluczowych i umiejętności uniwersalnych niezbędnych na rynku pracy u 60 (36K,24M) Technikum Nr 3 im. D. Siedzikówny "Inki" poprzez doposażenie szkoły w urządzenia TIK i sprzęt gastronomiczny, realizację zajęć rozwijających uzdolnienia uczniów oraz dodatkowych zajęć dydaktyczno-wyrównawczych.

Projekt obejmuje następujące zadania:

1. Staże zawodowe uczniów u pracodawców w wymiarze 150 godz. u pracodawców współpracujących ze szkołą dla 24 uczniów (16K, 8M); termin realizacji: czerwiec - sierpień 2023r . Uczestnicy/uczestniczki otrzymają stypendium stażowe w wysokości 2322,00 zł i strój roboczy.
2. Doposażenie szkoły w nowoczesny sprzęt i materiały dydaktyczne;
Uzupełnienie w brakujący sprzęt TIK, meble, nowoczesne urządzenia i przyrządy gastronomiczne oraz materiały dydaktyczne pracowni egzaminacyjnych, pracowni technologicznych na kwotę: 399 839,00 zł.; termin realizacji: luty- maj 2023 r.
3. Zwiększenie u uczniów kompetencji kluczowych i umiejętności uniwersalnych niezbędnych na rynku pracy 60 uczniów (36K,24M):
- zajęcia wyrównawcze z matematyki: 3 grupy po 10 os. (20 godz.);
termin realizacji: marzec- czerwiec 2023 r. (10 spotkań po 2 godz.)
Ich celem jest uzupełnienie braków w umiejętnościach matematycznych.
Uczniowie otrzymają kalkulatory i materiały piśmienne.

- zajęcia wyrównawcze przygotowujące do egzaminu zawodowego:
3 grupy po 10 os. (20 godz.); termin realizacji: kwiecień-czerwiec 2023 r.
4 spotkania po 5 godz.

Cel: doskonalenie umiejętności rozwiązywania zadań testowych i wykonywania egzaminacyjnych zadań praktycznych.

Uczniowie otrzymają repetytoria i materiały piśmienne.

- koło gastronomiczne: zajęcia i wyjazdy edukacyjne rozwijające uzdolnienia uczniów
1 grupa (10 os): Termin II-VI 2023r. 10 spotkań po 6 godz. i 5 wyjazdów edukacyjnych do instytucji gastronomicznych.

Tematyka zajęć :

- a) kształtowanie się kuchni polskiej pod wpływem przemian historycznych
- b) kuchnia staropolska w nowoczesnym wydaniu
- c) kuchnia BBQ oraz grill
- d) drób hodowlany oraz dzikie ptactwo
- e) kuchnia zgodna z naturą
- f) ryby i owoce morza.

Uczniowie/uczennice otrzymają zestaw noży.

Zajęcia wyrównawcze i rozwijające zainteresowania uczniów prowadzić będą nauczyciele zatrudnieni w naszej szkole poza zajęciami lekcyjnymi. Staże u pracodawców realizowane będą w okresie wakacji.

Rekrutacja uczestników projektu: odbędzie się w drugiej połowie lutego 2023r. Chętni do udziału w projekcie będą zobligowani do wypełnienia dokumentów rekrutacyjnych tj. wstępnej deklaracji udziału w projekcie.

Naboru dokona **zespół rekrutacyjny** złożony z kierownika projektu i koordynatorów na podstawie **kryteriów** opisanych w **regulaminie rekrutacji**

- 1) formalne: a) status ucznia/uczennicy kl. I-IV technikum b) posiadanie pozytywnej opinii wychowawcy lub nauczyciela przedmiotu zawodowego, c) na staż (kandydat nie uczestniczył w stażu finansowanym EFS)
- 2) szczegółowe: a) frekwencja za ostatni semestr roku szkolnego 2022/23
Liczba punktów ramach kryterium 0 -10pkt
b) średnia ocen z trzech wybranych przedmiotów zawodowych w ostatnim semestrze.
Liczba punktów w ramach kryterium 0 – 10pkt
c) ocena z zachowania w ostatnim semestrze.
Liczba punktów w ramach kryterium 0-5 pkt

Kryteria dodatkowe- Liczba punktów do uzyskania: 1) zamieszkanie na obszarze wiejskim-1pkt. 2) niepełnosprawność kandydata-1pkt. 3) zajęcia praktyczne w szkole (staż).

Max. liczba punktów w ramach kryteriów dodatkowych 3.

łącznie max. liczba punktów do uzyskania- 28

po siedmiu dniach od zakończenia rekrutacji upublicznione zostaną wyniki: wstępna lista uczestników projektu, w tym listy uczniów zakwalifikowanych na poszczególne zajęcia wraz z rankingowymi listami rezerwowymi.

BIURO PROJEKTU

Zespół Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach

Ul. Zagórska 14

25-355 Kielce

Tel. 41 367 67 40

Kierownik projektu: Grażyna Różak e-mail: grazyna.rozak@zsps.kielce.eu

Koordynator ds. szkoleń: Katarzyna Spalek

Specjalista ds. jakości staży: Anna Bitnerowska: a.bitnerowska@zsps.kielce.eu