



Fundusze Europejskie  
dla Świętokrzyskiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



WOJEWÓDZTWO  
ŚWIĘTOKRZYSKIE

## *Stażowe zawirowanie szansą na lepszą przyszłość II*

---

## **Stażowe zawirowanie szansą na lepszą przyszłość II**

---

Projekt dofinansowany przez Unię Europejską  
ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus (EFS+)  
w ramach programu regionalnego  
Fundusze Europejskie dla Świętokrzyskiego 2021-2027

---

**Numer umowy:** FESW.08.04-IZ.00.0017/24

---

**Okres realizacji projektu:** 01.06.2024 – 31.12.2025

---

**Obszar realizacji projektu:** gmina Kielce, powiat Kielce, województwo świętokrzyskie

---

**Biuro projektu mieści się pod adresem:**

Ośrodek Kształcenia i Promowania Kadr THETA

ul. Leszczyńska 45

25-321 Kielce

tel. 792 001 138

e-mail: [biuro@thetakielce.pl](mailto:biuro@thetakielce.pl)

---

**Beneficjent:** Ośrodek Kształcenia i Promowania Kadr THETA

---

**Numer naboru:** FESW.08.04-IZ.00-003/23

**Instytucja Organizująca Nabór:** Urząd Marszałkowski Województwa Świętokrzyskiego

**Program:** FESW.00.00

**Priorytet:** 8. Edukacja na wszystkich etapach życia

**Działanie:** 08.04 Rozwój szkolnictwa branżowego

---



Fundusze Europejskie  
dla Świętokrzyskiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



WOJEWÓDZTWO  
ŚWIĘTOKRZYSKIE

## *Stażowe zawirowanie szansą na lepszą przyszłość II*

**Dofinansowanie:** 868 942,25 zł

**Całkowita wartość projektu:** 1 022 285,00 zł

---

**Głównym celem projektu** jest podniesienie jakości szkolnictwa branżowego w regionie poprzez działania ukierunkowane na współpracę szkoły z przedsiębiorcami co poprawi jakość kształcenia zawodowego w kontekście przyszłego zatrudnienia 100 uczniów (70K, 30M) oraz 15 (9K, 6M) nauczycieli z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach poprzez:

- organizację staży uczniowskich u pracodawców dla 70% uczniów w projekcie w celu uzyskania umiejętności praktycznych niezbędnych do wykonywania pracy w zawodzie,
  - organizację kwalifikacyjnych kursów zawodowych, indywidualnych zajęć z doradztwa zawodowego, warsztatów: psychologiczno-pedagogicznych, antydyskryminacyjnych, ekologicznych, językowych, doposażenie pracowni zawodowych w sprzęt niezbędny do realizacji projektu.
  - studia podyplomowe oraz kursy dla nauczycieli.
- 

**Grupa docelowa:** stanowi 100 (70K, 30M) uczniów oraz 15 (9K, 6M) nauczycieli z Zespołu Szkół Przemysłu Spożywczego w Kielcach, oraz 2 szkoły: Technikum nr 3 im. Danuty Siedzikówny INKI i Branżowa Szkoła I i II stopnia Nr 3 im. Danuty Siedzikówny INKI z województwa świętokrzyskiego.

---

### **Zadania realizowane w ramach projektu:**

#### **I. Wsparcie dla uczniów:**

##### **1. Doradztwo zawodowe dla uczniów:**

Dla 100 uczniów (70K / 30M) przewidziano udział w doradztwie zawodowym. Zajęcia w formie indywidualnych konsultacji z doradcą zawodowym, oraz dwujęzyczne doradztwo zawodowe grupowe.

##### **2. Szkolenia dla uczniów:**

- kurs carvingu,
- kurs Barman I Stopnia,
- kurs Barista I Stopnia,
- kurs Sommelierski,
- szkolenie BBQ – grill,
- szkolenie cukiernicze,
- kurs dietetyki i dietoterapia w chorobach jelit.



## *Stażowe zawirowanie szansą na lepszą przyszłość II*

### **3. Zajęcia dla uczniów rozwijające umiejętności podstawowe niezbędne na rynku pracy:**

- zajęcia rozwijające kompetencje emocjonalno-społeczne/antydiskryminacyjne,
- kurs autoprezentacji i savoir-vivre,
- warsztaty z zakresu sztuki niemarnowania żywności,
- warsztaty przygotowujące do egzaminu zawodowego.

### **4. Staże uczniowskie dla uczniów**

Dla 70 uczniów objętych projektem (49K / 21M) zorganizowane zostaną staże uczniowskie, o których mowa w Prawie oświatowym. Staże realizowane będą w rzeczywistych warunkach pracy, tj.u pracodawców, których działalność jest związana z zawodami w których kształcą się uczniowie.

## **II. Podnoszenie kompetencji kadry nauczycielskiej:**

### **1. Studia podyplomowe:**

- Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii.
- Gastronomia i żywienie człowieka - studia kwalifikacyjne.
- Psychodietetyka – studia doskonalące.

### **2. Szkolenia:**

- Warsztaty z zakresu sztuki niemarnowania żywności
- Certyfikowany kurs Trening Umiejętności Społecznych I i II stopnia.

## **III. Projekt przewiduje dodatkowe działania:**

- doposażenie pracowni przedmiotowych i pracowni kształcenia zawodowego.  
Doposażone zostaną pracownie gastronomiczne w sprzęt profesjonalny niezbędny przy wysokiej jakości kształceniu zawodowego oraz przygotowaniu do egzaminów zawodowych.

---

## **Wskaźniki produktu:**

1. Liczba uczniów i słuchaczy szkół i placówek kształcenia zawodowego objętych wsparciem – 70 K, 30 M, 100 O.
2. Liczba uczniów szkół i placówek kształcenia zawodowego uczestniczących w stażach uczniowskich – 49 K, 21 M, 70 O.
3. Liczba przedstawicieli kadry szkół i placówek systemu oświaty objętych wsparciem – 9 K, 6 M, 15 O.
4. Liczba szkół i placówek systemu objętych wsparciem – 1.
5. Liczba obiektów dostosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami – 0.
6. Liczba uczniów uczestniczących w doradztwie zawodowym – 70 K, 30 M, 100 O.



Fundusze Europejskie  
dla Świętokrzyskiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



WOJEWÓDZTWO  
ŚWIĘTOKRZYSKIE

### *Stażowe zawirowanie szansą na lepszą przyszłość II*

7. Liczba obiektów dostosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami – 0.
8. Liczba objętych wsparciem podmiotów administracji publicznej lub służb publicznych na szczeblu krajowym, regionalnym lub lokalnym – 1.
9. Liczba objętych wsparciem mikro-, małych i średnich przedsiębiorstw (w tym spółdzielni i przedsiębiorstw społecznych) – 0.
10. Liczba zrealizowanych godzin stażu uczniowskiego – 7 000.
11. Liczba dzieci / uczniów o specjalnych potrzebach rozwojowych i edukacyjnych, objętych wsparciem – 0.

---

#### **Wskaźniki rezultatu:**

1. Liczba uczniów, którzy nabyli kwalifikacje po opuszczeniu programu – 63 K, 27 M, 90O,
  2. Liczba przedstawicieli kadry szkół i placówek systemu oświaty, którzy uzyskali kwalifikacje po opuszczeniu programu – 9 K, 6 M, 15 O.
- 

#FunduszeUE

#FunduszeEuropejskie