

**UCHWAŁA NR 53 / 224 / 2016**  
**ZARZĄDU POWIATU W KAMIENIU POMORSKIM**  
**z dnia 11 marca 2016 r.**

**w sprawie przyjęcia „Diagnozy Sytuacji Problemowej Technikum i Szkoły Zawodowej w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim” na wsparcie z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Oś priorytetowa VIII Edukacja.**

Na podstawie art. 32 ust. 1 ustawy z dnia 5 czerwca 1998 roku o samorządzie powiatowym (Dz. U. z 2015 roku poz. 1445, ze zmianami) w związku z Regulaminem Konkursu nr: RPZP.08.06.00-IP.02.-32-K05/15, Oś priorytetowa VIII Edukacja, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego,

**Zarząd Powiatu w Kamieniu Pomorskim uchwala, co następuje:**

**§ 1.** Przyjmuje się „Diagnozę Sytuacji Problemowej Technikum i Szkoły Zawodowej w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim” na wsparcie z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Oś priorytetowa VIII Edukacja w brzmieniu stanowiącym załącznik do niniejszej uchwały.

**§ 2.** Wykonanie uchwały powierza się Naczelnikowi Wydziału Edukacji, Kultury i Sportu.

**§ 3.** Uchwała wchodzi w życie z dniem podjęcia.

**Przewodniczący Zarządu**

Józef Malec

PRZEWODNICZĄCY  
ZARZĄDU

Józef Malec

**Członkowie Zarządu**

Marek Matys

CZŁONEK ZARZĄDU

Marek Matys

Adam Celiński

CZŁONEK ZARZĄDU

Adam Celiński

Jarosław Kapitan

CZŁONEK ZARZĄDU

Jarosław Kapitan

Bogusław Żak

CZŁONEK ZARZĄDU

Bogusław Żak

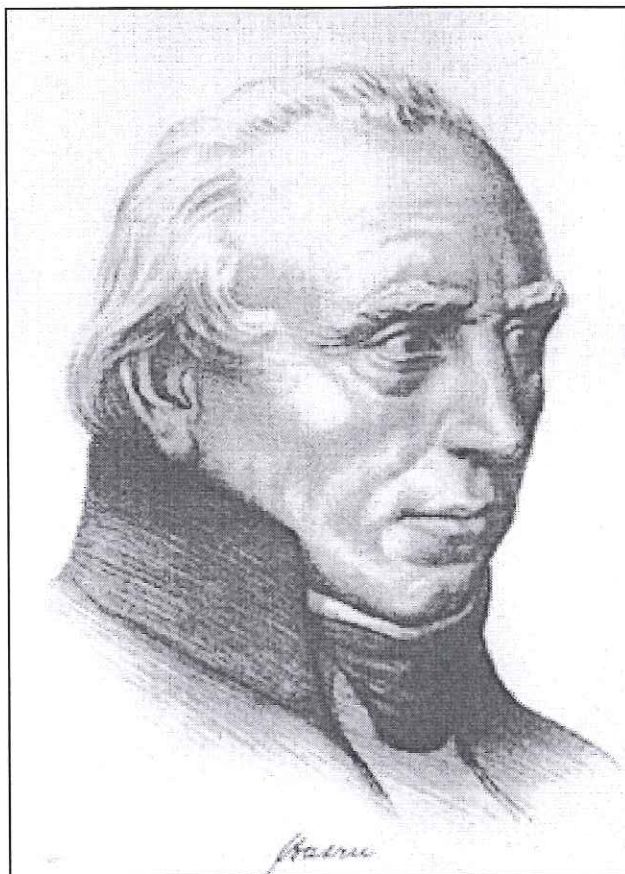
**UZASADNIENIE  
DO UCHWAŁY NR 53 /224 /2016  
ZARZĄDU POWIATU W KAMIENIU POMORSKIM  
z dnia 11 marca 2016 r.**

**w sprawie przyjęcia „Diagnozy Sytuacji Problemowej Technikum i Szkoły Zawodowej w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim” na wsparcie z Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego 2014-2020, Oś priorytetowa VIII Edukacja.**

Regulamin ogłoszonego konkursu nr: RPZP.08.06.00-IP.02.-32-K05/15, Oś priorytetowa VIII Edukacja, Działanie 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe oraz uczniów uczestniczących w kształceniu zawodowym i osób dorosłych uczestniczących w pozaszkolnych formach kształcenia zawodowego nakłada na organ prowadzący obowiązek przyjęcia diagnozy sytuacji problemowej przygotowanej przez szkołę, która jest niezbędna przy składaniu wniosku w ramach ogłoszonego konkursu.

Wobec powyższego zachodzi konieczność podjęcia w/w uchwały.

**ZESPÓŁ SZKÓŁ PONADGIMNAZJALNYCH  
IM. STANISŁAWA STASZICA  
UL. WOLIŃSKA 7A  
72-400 KAMIEŃ POMORSKI**



**DIAGNOZA SYTUACJI PROBLEMOWEJ  
Technikum i Szkoły Zawodowej  
w Zespole Szkół Ponadgimnazjalnych  
im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim**



W technikum funkcjonuje jeden oddział kształcący w zawodzie technik hotelarstwa i trzy oddziały w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. W szkole zawodowej są dwa oddziały kształcące w zawodzie kucharz.

Do opracowania diagnozy przyjęto dane bez klas programowo najwyższych.

Typ szkoły		Dziewczęta	Chłopcy	Z terenów wiejskich	Razem
<b>Technik żywienia i usług gastronomicznych</b>					
Klasa	I	13	8	15	21
Klasa	II	12	10	13	22
Klasa	III	16	12	18	28
<b>Technik hotelarstwa</b>					
Klasy	I	14	3	16	17
<b>Szkoła zawodowa – kucharz</b>					
Klasa	I	1	8	6	9
Klasa	II	7	8	9	15
<b>Podsumowanie</b>		<b>63</b>	<b>49</b>	<b>77</b>	<b>112</b>

Uczniowie kształcący się w ZSP pochodzą z terenu powiatów: kamieńskiego (w większości) oraz gryfickiego, najczęściej ze środowisk wiejskich – aż 77 uczniów na 112, co stanowi 69%. Najczęściej są to absolwenci gimnazjów, którzy osiągnęli średnie i słabe wyniki w nauce.

Wyniki egzaminów gimnazjalnych (średnie wyniki w %) – I TŻiUG 2015			
Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
GH-H	53,46	59,86	55,9
GH-P	50,53	55,5	52,43
GM-M	29,31	37,89	32,57
GM-P	39,31	43,38	40,86
GJA-PP	48	45,83	47,13
GJA-PR	20,44	27	23,07
GJN-PP	53,25	46,5	51
GJN-PR	18	-	18

Wyniki egzaminów gimnazjalnych (średnie wyniki w %) – II TŻiUG 2014			
Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
GH-H	45,64	53,4	49,33
GH-P	64,36	62	63,24
GM-M	28,27	40,9	34,29
GM-P	36,73	46,1	41,19
GJA-PP	40	56,67	52,54
GJA-PR	22,5	39,5	33,89
GJN-PP	52,88	35	52,88
GJN-PR	37	-	37



Wyniki egzaminów gimnazjalnych (średnie wyniki w %) – III TŻiUG 2013			
Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
GH-H	52,81	51,92	52,43
GH-P	64,7	51,5	59,04
GM-M	40,13	44,17	41,86
GM-P	50,88	56,75	53,39
GJA-PP	51	46,5	49
GJA-PR	25,54	26,17	25,74
GJN-PP	54,33	44	47,88
GJN-PR	-	-	

Wyniki egzaminów gimnazjalnych (średnie wyniki w %) – I TH 2015			
Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
GH-H	52,79	68,67	55,59
GH-P	55,79	64,67	57,35
GM-M	29,5	57,33	34,41
GM-P	39,36	57,33	42,53
GJA-PP	51,75	64	55,83
GJA-PR	16,5	73	31,8
GJN-PP	51,82	53	51,82
GJN-PR	16,5	-	16,5

Wyniki egzaminów gimnazjalnych (średnie wyniki w %) – I KUC 2015			
Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
GH-H	28	47,25	45,11
GH-P	44	44,62	44,56
GM-M	21	30,63	29,56
GM-P	29	31,63	31,33
GJA-PP	-	29,33	-
GJA-PR	-	18	-
GJN-PP	30	47,2	44,43
GJN-PR	-	20	-

Wyniki egzaminów gimnazjalnych (średnie wyniki w %) – II KUC 2014			
Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
GH-H	44,86	48,63	46,2
GH-P	49	53,13	51,4
GM-M	21,43	34,88	28,6
GM-P	37,71	42,5	40,77
GJA-PP	40	41,5	40,86
GJA-PR	16	16	16
GJN-PP	47	39	44,63
GJN-PR	-	25	25

Często przyczyną takiego stanu rzeczy jest brak motywacji do nauki, spowodowany dużymi zaległościami, brak wypracowanej na wcześniejszych etapach edukacyjnych systematyczności w pracy nad sobą, ale jest też wiele przyczyn tzw. środowiskowych. Nasi uczniowie niejednokrotnie pochodzą z rodzin o niskim statusie społecznym i materialnym. Zdarza się, że rodzice uczniów nie wykazują zainteresowania postępami swoich dzieci w nauce. Ich priorytetem jest, aby dziecko otrzymało promocję do klasy programowo wyższej, a już wyniki w nauce, osiągnięcia, rozwijanie zainteresowań nie mają dla nich większego znaczenia.

Niski zasób wiadomości i umiejętności z poprzedniego etapu edukacyjnego uczniów, co wyraźnie przedstawiają dane z wyników egzaminów gimnazjalnych przekłada się na dalszą naukę w naszej placówce. Na zakończenie I semestru 2015/2016, na 112 uczniów klas technicznych i zawodowych, przypadło aż 180 ocen niedostatecznych, w tym znaczna część to przedmioty zawodowe, ścisłe i języki obce, a ponad połowa uczniów nie osiągnęła średniej 3,0. Niestety również egzamin maturalny wypadł słabo, poniżej średniej województwa i okręgu. W roku 2015 jedynie 39% absolwentów zdało maturę, w 2014 roku – 47% a w 2013 roku – 39%. Takie wyniki niestety automatycznie uniemożliwiają pozostałej grupie start na wyższe uczelnie.

Liczba ocen niedostatecznych na zakończenie I semestru 2015/2016	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
	87	93	180

### Wyniki dotyczą matury w starej formule

Wyniki egzaminów maturalnych 2015 (średnie wyniki w %)			
Zdawalność ogółem:.....39%.....			
Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
j. polski pisemny	51,11	58,6	52,74
j. polski ustny	42,78	57	45,87
j. polski rozszerzony	-	-	-
j. angielski pisemny	54,86	79,5	60,06
j. angielski ustny	50,47	64,25	53,37
j. angielski rozszerzony ark.1	-	76	59,75
j. angielski rozszerzony ark.2	-	86	67,5
j. niemiecki pisemny	35,33	60	41,5
j. niemiecki ustny	13	80	29,75
matematyka	28,78	37,2	30,61
matematyka rozszerz.	-	-	-
WOS	-	33	33
biologia	46	42	43
geografia	48,8	30	41,75
chemia	-	-	-
fizyka	-	-	-
informatyka	-	-	-
historia	-	36	36

Wyniki egzaminów maturalnych 2014 (średnie wyniki w %)			
Zdawalność ogółem: ...47 % .....			
Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
j. polski pisemny	45,63	33,5	43,2
j. polski ustny	63,75	20	55
j. polski rozszerzony	-	-	-
j. angielski pisemny	53,05	35,6	49,69
j. angielski ustny	43,67	32,6	41,54
j. angielski rozszerzony	57	-	57
j. niemiecki pisemny	51	24	44,25
j. niemiecki ustny	36,67	0	27,5
matematyka	28	19	26,2
matematyka rozszerz.	-	-	-
WOS	-	-	-
biologia	27,25	-	27,25
geografia	46,4	-	46,4
chemia	-	-	-
fizyka	-	-	-
informatyka	-	-	-
historia	-	-	-

Wyniki egzaminów maturalnych 2013 (średnie wyniki w %)			
Zdawalność ogółem: ...39 % .....			
Przedmiot	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
j. polski pisemny	48,41	38,67	46,64
j. polski ustny	42,22	27,5	39,55
j. polski rozszerzony	-	-	-
j. angielski pisemny	59,76	41,6	55,64
j. angielski ustny	45,63	28,8	41,62
j. angielski rozszerzony	67	-	67
j. niemiecki pisemny	36,8	40	37,09
j. niemiecki ustny	34,3	14	32,73
matematyka	36,52	33	35,88
matematyka rozszerz.	-	-	-
WOS	36	-	36
biologia	-	-	-
geografia	24,5	32,67	28
chemia	-	-	-
fizyka	-	-	-
informatyka	-	-	-
historia	-	-	-



Dla dużej części naszych uczniów szkoła jest często jedynym miejscem kulturotwórczymi wpływającym na motywację do rozwoju. Ale nie zawsze mamy wystarczające środki, by zapewnić młodym ludziom to, czego od szkoły oczekują. Realizacja projektu, oprócz możliwości skorzystania z dodatkowych zajęć o charakterze wyrównawczym czy rozwijającym, powinna przynieść dodatkowe możliwości obcowania ze sferami, do których dostęp w małych środowiskach jest utrudniony lub – ze względów finansowych – wręcz niemożliwy. Chcielibyśmy zapewnić naszym uczniom możliwość skorzystania ze szkoleń, kursów i staży, które podniosą ich „atrakcyjność” na rynku pracy, pozwolą osiągnąć lepsze wyniki na egzaminach maturalnych i zawodowych, wzmocnią poczucie własnej wartości, nauczą radzić sobie w sytuacjach trudnych. Nauczyciele liczą na podniesienie atrakcyjności kształcenia, dzięki możliwościom, jakie da im udział w szkoleniach z zakresu baristy, barmana, carvingu czy dekorowania potraw. Wszyscy uczestnicy projektu oczekują wzbogacenia bazy dydaktycznej, mamy też nadzieje na wyposażenie pracowni przedmiotów zawodowych, komputerowej i warsztatów gastronomicznych.

W sytuacji, gdy do realizacji podstawy programowej niezbędne jest korzystanie z najnowocześniejszych osiągnięć technologicznych, najbardziej pożądaną formą wsparcia dla naszej szkoły, byłby zakup nowoczesnej pracowni komputerowej, ponieważ obecna, 14 - to stanowiskowa, wyposażona jest w komputery poleasingowe zakupione ze środków własnych w 2014r., ale pochodzące z roku 2007. Obecne komputery zastąpiły jeszcze starsze, zakupione ze środków unijnych. Serwer, który obsługiwał pracownię, był już tak stary, że nie nadawał się do użytku i został wycofany. Oprócz pracowni komputerowej uczniowie mają możliwość skorzystania z centrum multimedialnego, 4-ro stanowiskowego w bibliotece szkolnej. W 2014r, ze środków budżetowych zakupionych zostało jeszcze 16 laptopów – ale służą one jedynie do przeprowadzania egzaminów zawodowych w nowej formule.

Poza wymienionym wyżej sprzętem, w każdej klasopracowni oraz w warsztacie gastronomicznym znajdują się komputery, które zakupione zostały w roku 2015 z własnych środków, ale również są to stare, pochodzące z 2005r, komputery poleasingowe. W całej szkole mamy tylko 5 projektorów multimedialnych, z których dwana stałe zamontowane są w klasopracowniach, trzy pozostałe, przenośne, wykorzystywane na bieżąco przez nauczycieli. Zależałoby nam więc na tym, aby w większości sal lekcyjnych znajdował się nowoczesny komputer oraz na stałe zamontowany projektor wraz z ekranem, ponieważ w dzisiejszych czasach jest to podstawa przy prowadzeniu zajęć. Szkoła posiada łącznie

internetowe z sygnałem WIFI, niestety bardzo słabym, często niedocierającym do wszystkich sal lekcyjnych.

(zadanie nr 1)

W tym roku szkolnym, 2015/2016, po raz pierwszy absolwenci klas technikum przystąpią do egzaminu maturalnego w nowej formule. Najważniejszą zmianą będzie obowiązkowe przystąpienie do dodatkowego egzaminu pisemnego na poziomie rozszerzonym. Z poprzednich lat, kiedy wybór był dobrowolny i można była zdawać taki przedmiot na poziomie podstawowym wynika, że uczniowie naszej szkoły najczęściej wybierali geografię, biologię i wiedzę o społeczeństwie. Przedmioty te pojawiły się również w deklaracjach tegorocznych maturzystów. W dużej mierze wynika to z faktu, że w/w przedmioty są często brane pod uwagę przy rekrutacji na wiele uczelni. Niestety, dotychczasowe wyniki (przedstawione w tabelach powyżej) nie są zadowalające, pomimo, że egzamin zdawany był na poziomie podstawowym. Dużo większy problem dotyczy matematyki. Generalnie jest to przedmiot, który od czasu, kiedy pojawił się na maturze jako obowiązkowy, sprawia najwięcej trudności. Dlatego też, chcielibyśmy wyjść naprzeciw oczekiwaniom młodzieży i zaproponować im dodatkowe zajęcia z w/w przedmiotów.

(zadanie nr 2)

W dzisiejszych czasach, przy swobodnym przepływie ludności pomiędzy poszczególnymi państwami europejskimi, absolwent szkoły ponadgimnazjalnej powinien w stopniu zaawansowanym posługiwać się przynajmniej jednym językiem obcym. Szczególnie ważna jest ta umiejętność dla absolwentów techników i klas zawodowych o profilach gastronomicznych i hotelarskich, gdyż w swej przyszłej pracy będą mieli możliwość bezpośredniego obcowania z zagranicznymi gośćmi. By zwiększyć ich szanse na rynku pracy i wspomóc proces edukacji językowej chcielibyśmy zaproponować im dodatkowe zajęcia z języka angielskiego i niemieckiego.

(zadanie nr 3)

Ponadto szkoła kształcąca w zawodach powinna posiadać pracownię do kształcenia zawodowego praktycznego i teoretycznego. O ile uczniowie kształcący się w zawodzie kucharz i technik żywienia i usług gastronomicznych korzystają z warsztatów szkolnych



i pracowni gastronomicznych, gdzie odbywają praktyczną naukę zawodu, o tyle dla technikum hotelarskiego potrzebujemy wyposażenia do pracowni przedmiotów zawodowych. Wyniki ostatnich lat zdawalności egzaminów zawodowych pokazują, że jest jeszcze wiele do zrobienia w tym zakresie, bowiem, w roku 2015, zdawalność absolwentów wszystkich klas technikum (w starej formule egzaminu), wyniosła 62%, w tym dziewczęta 70%, chłopcy 58%, w nowej formule egzaminu zdało 67%, w tym dziewczęta 79% a chłopców 63%. Najslabiej wypadł egzamin zawodowy klasy kucharz, gdzie zdawalność wyniosła 50%, wśród których nie było ani jednej dziewczyny. W roku 2014 zdawalność absolwentów klas technikum wyniosła 75%, z czego wynik chłopców to 25% a dziewczęta 83%. Egzamin zawodowy w klasie kucharz zdało 45% uczniów, w tym chłopcy 29% a dziewczęta 75%. W roku 2013 zdawalność absolwentów klas technikum wyniosła 68,2%, z czego wynik chłopców to 70% a dziewczęta 68%.

#### Wyniki egzaminów zawodowych w nowej i starej formule – 2015r

<b>Wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe (średnie wyniki w %) NOWA FORMUŁA</b>			
Zdawalność ogółem – część teoretyczna:..... <b>58,82</b> .....% uczniów.			
Zdawalność ogółem – część praktyczna:..... <b>76,47</b> ...% uczniów			
Zawód	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
<b>Technik Hotelarstwa kwalifikacja T.11</b>	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)
Część teoretyczna	<b>78,83</b>	<b>83,67</b>	<b>80,44</b>
Część praktyczna	<b>90,83</b>	<b>89,33</b>	<b>90,33</b>
<b>Technik Żywienia i Usług gastronomicznych - kwalifikacja T.6</b>			
Część teoretyczna	<b>52,38</b>	<b>56,5</b>	<b>53,36</b>
Część praktyczna	<b>85,85</b>	<b>86</b>	<b>85,88</b>



Wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe (średnie wyniki w %) STARA FORMUŁA			
Zdawalność ogółem – część teoretyczna:...90,1% uczniów.			
Zdawalność ogółem – część praktyczna:...63,7% uczniów			
Zawód	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)
<b>Technik Hotelarstwa</b>			
Część teoretyczna 1	62,4	62	62,25
Część teoretyczna 2	63	63,33	63,13
Część praktyczna	82,9	79,83	81,75
<b>Technik Żywienia i Gospodarstwa Domowego</b>			
Część teoretyczna 1	61,17	63	61,63
Część teoretyczna 2	55	68,75	58,44
Część praktyczna	72,92	76,75	73,86
<b>Technik Kucharz</b>			
Część teoretyczna 1	52,75	65	56,83
Część teoretyczna 2	56,88	52,5	55,42
Część praktyczna	77,5	72,5	75,83

Wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe (średnie wyniki w %) NOWA FORMUŁA			
Zdawalność ogółem – część teoretyczna:.....50.....% uczniów.			
Zdawalność ogółem – część praktyczna:.....100...% uczniów			
Zawód	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)
<b>Kucharz (zsz) kwalifikacja T.6.</b>			
Część teoretyczna	39,5	49,4	46,57
Część praktyczna	95	94,2	94,43

### Wyniki egzaminów zawodowych w starej formule – 2014r

Wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe (średnie wyniki w %) 2014 STARA FORMUŁA			
Zdawalność ogółem – część teoretyczna: 85...% uczniów.			
Zdawalność ogółem – część praktyczna: 79... % uczniów			
Zawód	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
Technik Hotelarstwa	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)
Część teoretyczna 1	72	64	71,5
Część teoretyczna 2	65,33	60	65
Część praktyczna	85,73	60	84,13
Technik Żywienia i Gospodarstwa Domowego			
Część teoretyczna 1	66,67	57,33	64,33
Część teoretyczna 2	56,11	45	53,33
Część praktyczna	76,11	66	73,67
Kucharz Małej Gastronomii			
Część teoretyczna 1	68	74	71,82
Część teoretyczna 2	35	35,71	35,45
Część praktyczna	85	81,14	82,55

### Wyniki egzaminów zawodowych w starej formule – 2013r

Wyniki egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe (średnie wyniki w %) 2013 STARA FORMUŁA			
Zdawalność ogółem – część teoretyczna: 93...% uczniów.			
Zdawalność ogółem – część praktyczna: 70... % uczniów			
Zawód	Dziewczęta	Chłopcy	Razem
Technik Hotelarstwa	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)	(średni wynik w %)
Część teoretyczna 1	68,19	-	68,19
Część teoretyczna 2	52,38	-	52,39
Część praktyczna	76,48	-	76,48
Technik Żywienia i Gospodarstwa Domowego			
Część teoretyczna 1	62,45	58,6	60,78
Część teoretyczna 2	50,77	50	50,43
Część praktyczna	73	69,7	71,57



Poza doposażeniem pracowni i warsztatów wskazane jest również zaproponowanie młodzieży dodatkowych zajęć teoretycznych i praktycznych wzbogacających ich wiedzę i umiejętności w zawodzie, podnoszących ich „atrakcyjność” na rynku pracy i pozwalających osiągnąć lepsze wyniki na egzaminach zawodowych. Dlatego też, chcemy zaproponować:

- staże zawodowe obejmujące realizację kształcenia zawodowego praktycznego we współpracy z pracodawcami lub przedsiębiorcami.
- różne formy szkoleń pozwalające zdobyć uczniom niezbędne kwalifikacje:
  - Właściciel bazy gastronomicznej
  - Właściciel bazy cateringowej

Zajęcia skierowane są do uczniów klas technikum i zawodowych kucharskich, celem pobudzenia pasji w zawodzie, zdobywania doświadczeń kulinarnych, stosowania nowoczesnych technik w sporządzaniu potraw, uwzględniania aktualnych trendów żywieniowych, zwiększania szans na egzaminach zewnętrznych i na rynku pracy.

- Akademia przyszłego hotelarza - wiedza i praktyka w hotelarstwie

Zajęcia skierowane są do uczniów klas hotelarskich celem pobudzenia pasji w zawodzie, zwiększenia szans edukacyjnych i rozwojowych uczniów, podniesienia kwalifikacji zawodowych uczniów, jako przyszłych absolwentów, m.in. poprzez współpracę szkoły z pracodawcami i wyjazd studyjny do hotelu, oraz zwiększania szans na egzaminach zewnętrznych i na rynku pracy.

- Internetowa obsługa podmiotów branży hotelarskiej i gastronomicznej. (Obsługa programu gastronomicznego ePOS, mHotel)

Szkolenie skierowane jest dla uczniów klas gastronomiczno – hotelarskich chcących podnieść swoją wiedzę za pomocą nowoczesnego zarządzania współczesną kuchnią i hotelem. Umiejętności te zwiększą szansę absolwentów na rynku pracy.

(zadanie nr 4)

Aby podnieść kompetencje zawodowe uczniów, poprzez zdobycie nowych umiejętności, które znacznie wzbogacą ich warsztat pracy, a tym samym zagwarantują lepszy start w dorosłe życie, zaproponowaliśmy im w badaniu ankietowym szereg kursów, po których każdy uczestnik szkolenia, uzyskawszy pozytywny wynik sprawdzianu wiedzy i umiejętności, otrzyma certyfikat o ukończeniu kursu. Po przeanalizowaniu ankiet okazało się, że zapotrzebowanie na tę formę kształcenia jest bardzo duże. W związku z tym postanowiliśmy wyjść naprzeciw oczekiwaniom uczniów i zaplanowaliśmy następujące zajęcia:



- Kursy Carvingu - poziom podstawowy, średniozaawansowany i techniki graficzne

Szkolenie będzie obejmować praktyczną naukę tworzenia artystycznych dekoracji z warzyw i owoców zgodnie ze standardami szkolenia carvingu na poziomie podstawowym, średniozaawansowanym oraz w obrębie technik graficznych.

- Kurs dekorowania potraw

Szkolenie będzie obejmować praktyczną naukę dekorowania potraw

- Kurs barmana

Szkolenie będzie obejmować praktyczną naukę z zakresu umiejętności barmańskich I stopnia które wyczerpująco przygotowuje do pracy za barem. Przeznaczone jest zarówno dla osób, które dopiero zaczynają swoją przygodę ze sztuką barmańską, jak i dla tych, którzy już pracują i chcą podnieść swój profesjonalizm.

- Kursy baristy I stopnia, II stopnia, alternatywnych metod parzenia kawy, zaawansowany kurs latte art., szkolenie sensoryczne

Szkolenie będzie obejmować praktyczną naukę z zakresu umiejętności obsługi ekspresu ciśnieniowego: nauka przygotowania espresso, spieniania mleka, przygotowania podstawowych kaw na bazie espresso, bieżąca konserwacja i czyszczenie sprzętu, w dalszej kolejności nauka ustawiania młynka, podstaw latte art. i doskonalenia tych umiejętności, czyli kreowania wzorów na kawie przy użyciu metod freepouru, oraz nauka przygotowywania kaw przy użyciu tzw. alternatywnych metod parzenia kawy, poznanie parametrów i zasad pozwalających na wydobycie jak najlepszego smaku kawy. W ramach szkolenia sensorycznego zapoznanie się z aromatami i smakami występującymi w kawie, nauka prowadzenia cuppingu kawy.

- Kurs dietetyki

Szkolenie będzie obejmować praktyczną naukę z zakresu dietetyki

- Kurs kelnerstwa

Podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu kelnerstwa. Ćwiczenia odbywać się będą przy zaaranżowanym stole konsumenckim, gdzie następuje pełna obsługa Gości przez każdego z uczestników (powitanie Gości, przyjmowanie zamówienia, serwowanie potraw i napojów, rozmowa z Gośćmi, realizacja rachunku, pożegnanie Gości).

(zadanie nr 5)

Wskazane jest również, aby uczestnicy zajęć praktycznych oraz kursów mieli możliwość sprawdzenia się i skonfrontowania swoich umiejętności z uczniami innych klas

i szkół. Z doświadczenia wiemy, że zapewnić im to mogą różne konkursy szkolne i międzyszkolne. Dlatego też wsparcie EFS pozwoliłoby nam zaproponować następujące konkursy:

- Konkurs carvingu
- Konkurs kulinarny "Wariacje z pstrągiem"
- Konkurs kulinarny "Polska kuchnia regionalna"
- Konkurs kulinarny "Kamień w zmysłach"

(zadanie nr 6)

Diagnostując sytuację naszej szkoły nie sposób pominąć warsztatu nauczycieli, a w szczególności tych od praktycznej nauki zawodu. Doskonalenie przez nich umiejętności i kompetencji zawodowych znacząco wpływa na edukację młodzieży w tym zakresie. Dlatego też, po przeprowadzeniu badania ankietowego wśród nauczycieli, chcielibyśmy przeprowadzić dla tej grupy szkolenia w zakresie:

- Carvingu - poziom podstawowy, średniozaawansowany i techniki graficzne
- dekorowania potraw
- barmana I stopnia
- baristy I stopnia, II stopnia, alternatywnych metod parzenia kawy, zaawansowany kurs latte art., szkolenie sensoryczne

(zadanie nr 7)

Od wielu lat, na terenie naszej szkoły działa Szkolny Ośrodek Kariery, który oferuje pomoc w zakresie doradztwa zawodowego. Swoim działaniem wspiera młodzież nie tylko naszą, ale również innych szkół z terenu gminy i powiatu. Z wywiadów z uczniami wynika, że takie spotkania pozwalają im na lepsze planowanie swojej przyszłości i uważają je za bardzo wartościowe. Dodatkowe finanse pozwoliłyby nam wzbogacić warsztat pracy doradcy zawodowego o nowoczesne programy multimedialne i pozwoliłyby na przeprowadzenie indywidualnych spotkań z młodzieżą.

(zadanie nr 8)



Podsumowując, realizacja projektu finansowanego ze środków UE pozwoliłaby wyposażać bazę dydaktyczną szkoły, co niewątpliwie podniosłoby atrakcyjność naszej oferty edukacyjnej i przyciągnęło do szkoły nowych uczniów. Kolejną istotną korzyścią byłoby wyposażenie naszych obecnych uczniów w kompetencje gwarantujące im lepszy start w dorosłe życie. Szkolnictwo zawodowe wraca do łask. Jest tym obszarem, w który warto inwestować.

---

*Poniżej przedstawiamy poszczególne zadania wraz z zapotrzebowaniem na sprzęt i materiały pomocnicze które, dzięki pomocy finansowej EFS, umożliwiłyby nam uatrakcyjnienie zajęć oraz podniesienie jakości kształcenia w naszej szkole.*

### **Zadanie nr 1:**

Planowane doposażenie pracowni komputerowej - komputer jako narzędzie współczesnego technika. Tworzenie optymalnych i nowoczesnych warunków kształcenia zawodowego, z wykorzystaniem technik informatycznych i komputerowych. Zdobywanie umiejętności i kwalifikacji zawodowych poprzez zajęcia teoretyczne i praktyczne z wykorzystaniem właściwego wyposażenia pracowni szkolnych. Potwierdzanie kwalifikacji zawodowych w formie egzaminów państwowych CKE i OKE (egzaminy potwierdzające kwalifikacje w zawodzie z wykonaniem komputerowym).

L.p.	Nazwa wyposażenia	Sztuki
1	Zakup 30 komputerów wraz z monitorami	30
2	Zakup komputera wraz z monitorem dla nauczyciela	1
3	Serwer Fujitsu RX1330 M1 E3-1231v3	1
4	Oprogramowanie WinSvrStd 2012R2 SNGL OLP NL Acdmc 2Proc	1
5	Oprogramowanie WinSvrCAL 2012 SNGL OLP NL AcdmcUsrCAL	30
6	APC Smart-UPS C 1500VA 2U Rack mountable LCD 230V	1
7	Netrack szafa wisz./stoj. 19", 12U/600 mm – popiel, drzwi przeszkłone+ 3 x wentylator + organizator kabli	1
8	Urządzenia aktywne : switch 48 portów, zarządzalny L2/ patchpanel 48 portów	1
9	Okablowanie : kable, korytka, przyłącza, gniazda ściennie natynkowe,	1
10	Wdrożenie rozwiązania, konfiguracja sieci, instalacja serwera i końcówek	1
11	Oprogramowanie/licencje Cyfrowego Repozytorium Edukacji Mobilnej	150
12	Wielozadaniowa baza programowo-sprzętowa CREML z zabezpieczeniem	1
13	Centrum Rejestracji Użytkowników	1



14	Terminale programowe z możliwością autoryzacji użytkownika	1
15	mikrokomputer	1
16	UPS	1
17	Serwer	1
18	Windows Serwer 2012 R2 Standard	1
19	Fine Reader Corporate	1
20	zakup e-booków tematycznych	35
21	Urządzenie wielofunkcyjne MPC2003SP do sali lekcyjnej zintegrowane z CREML z zabezpieczeniem obudowy	1
22	Projektor Ricoh PJ WX4141N	1
23	TablicainteraktywneBeam EDGE Wireless + Battery Pack	1

## Zadanie nr 2

Planowane zajęcia z geografii, wiedzy o społeczeństwie, biologii i matematyki.

Forma zajęć	Geografia-przygotowanie do matury na poziomie rozszerzonym	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	40h x 2 gr = 80 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
6	6	1gr/6os x 2 =12osób
Zajęcia skierowane są głównie do uczniów technikum, którzy zdecydują się na zdawanie egzaminu maturalnego z geografii. Dotychczas absolwenci techników wybrany egzamin dodatkowy mogli zdawać na poziomie zarówno podstawowym jak i rozszerzonym, w obecnej formule mogą zdawać tylko na poziomie rozszerzonym. Średni wynik tegorocznych absolwentów, którzy wybrali geografię na poziomie podstawowym wyniósł 41,75%. Jest to wynik poniżej okręgu: 47,34%, województwa: 46,54% oraz powiatu 47,71%		

L.p.	Nazwa wyposażenia	Sztuki
1	Ekran Ręczny MEDIUM MovieSmartRollo 150x150cm	1
2	Teraz matura Vademecum Geografia Autorzy: Olga Jerun, Wojciech Błaszczkiewicz, wyd. Nowa Era	6 + 1 dla prowadzącego
3	Teraz matura Tuż przed egzaminem Geografia, Autorzy: Jadwiga Brożyńska, Beata Woźniak, wyd. Nowa Era	6 + 1 dla prowadzącego
4	Geografia, zadania maturalne, +CD Autor: Roman Domachowski, wyd. Demart	12
5	Kalkulator prosty Citizen SDC-810BN	6 + 1 dla prowadzącego
6	Tablica pojedyncza biała, Tablice szkolne w ramie aluminiowej, do zawieszania na ścianie. Wymiar: 1700x1020mm	1
7	Tablica korkowa 100x150	1
8	Jak powstaje pogoda dvd Film edukacyjny na płycie dvd zawierający materiał pokazujący etapy powstawania pogody. Producent: SFE Nauka	1
9	Geografia a dvd Film edukacyjny na płycie dvd zawierający ciekawe materiały z zakresu geografii. Producent: SFE Nauka	1
10	Geografia b dvd Film edukacyjny na płycie dvd zawierający ciekawe materiały z zakresu geografii. Producent: SFE Nauka	1
11	Geografia c dvd Film edukacyjny na płycie dvd zawierający ciekawe materiały z zakresu geografii. Producent: SFE Nauka	1
12	Świat w okresie wielkich odkryć XV-XVI - mapa przedstawia obraz świat w okresie wielkich odkryć geograficznych w XV-XVI w	1
13	Bic marker 1701 do białych tablic końcówka okrągła - czarny	10
14	Bic marker 1701 do białych tablic końcówka okrągła - czerwony	5

15	Bic marker 1701 do białych tablic końcówka okrągła - niebieski	5
16	Bic marker 1701 do białych tablic końcówka okrągła - zielony	5
17	Kształtowanie powierzchni Ziemi. kpl.9 szt. - foliogramy	1
18	Atmosfera. kpl. 10 szt. - foliogramy	1
19	Hydrosfera. kpl 12 szt. - foliogramy	1
20	Litosfera i wnętrze Ziemi. kpl. 15 szt. - foliogramy	1
21	Środowisko geograficzne - foliogramy	1
22	Tablice geograficzne Rok wydania: 2015Wydawnictwo: <u>ADAMANTAN</u>	6 + 1 dla prowadzącego
23	Projektor Epson EB-S04	1
	Uchwyt sufitowy KAUBER UP 70-120	1
	LogiLink Kabel HDMI v1.4 Premium 10.0m	1
24	Laptop	1
	Office 2016 dla Użytkowników Domowych i Uczniów	1
25	Gąbka magnetyczna Donau do tablic suchocieralnych	4
26	Ekran Ręczny MEDIUM MovieSmartRollo 150x150cm	1

Forma zajęć	Wiedza o społeczeństwie - przygotowanie do matury na poziomie rozszerzonym	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr		40h x 2 gr = 80 h
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
7	5	1gr/6os x 2 =12osób
Zajęcia skierowane są głównie do uczniów technikum, którzy zdecydują się na zdawanie egzaminu maturalnego z wiedzy o społeczeństwie. Dotychczas absolwenci techników wybrany egzamin dodatkowy mogli zdawać na poziomie zarówno podstawowym jak i rozszerzonym, w obecnej formule mogą zdawać tylko na poziomie rozszerzonym. W szkole wiedza o społeczeństwie nie jest przedmiotem prowadzonym na poziomie rozszerzonym, stąd zapotrzebowanie na dodatkowe zajęcia z tego przedmiotu. Średni wynik tegorocznych absolwentów, którzy wybrali wiedzę o społeczeństwie na poziomie podstawowym wyniósł 33%. Jest to wynik poniżej okręgu: 36,54%, województwa: 34,30% oraz powiatu 39%.		

L.p.	Nazwa wyposażenia	Sztuki
1	Odtwarzacz dvd Philips DVP 2880 z USB, HDMI, odtwarzanie DivX	1
2	Teraz matura wademecumwos, wyd. Nowa Era	6 + 1 dla prowadzącego
3	Teraz matura, zadania i arkusze maturalne wyd. Nowa Era	6 + 1 dla prowadzącego
4	Teraz matura, Tuż przed egzaminem wyd. Nowa Era	6 + 1 dla prowadzącego
5	Podręcznik W centrum uwagi, zakres rozszerzony Część 1 i 2, wyd. Nowa Era	6 + 1 dla prowadzącego
6	Maturalne karty pracy, zakres rozszerzony, część 1 i 2 wyd. Nowa Era	6 + 1 dla prowadzącego
7	Projektor Epson EB-S04	1
	Uchwyt sufitowy KAUBER UP 70-120	1
	LogiLink Kabel HDMI v1.4 Premium 10.0m	1
8	Ekran Ręczny MEDIUM MovieSmartRollo 150x150cm	1
9	Laptop	1
	Office 2016 dla Użytkowników Domowych i Uczniów	1
10	Atlas do wiedzy o społeczeństwie. Zakres rozszerzony. cz.1 i 2. Wyd. Nowa Era.	6 + 1 dla prowadzącego
11	Karty pracy ucznia do atlasu do wiedzy o społeczeństwie. Zakres rozszerzony, cz.1 i 2. wyd. Nowa Era.	6 + 1 dla prowadzącego
12	Telewizor 50 cali	1



Forma zajęć	Biologia - przygotowanie do matury na poziomie rozszerzonym	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr		40h x 2 gr = 80 h
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
6	6	1gr/6os x 2 =12osób
Zajęcia skierowane są głównie do uczniów technikum, którzy zdecydują się na zdawanie egzaminu maturalnego z biologii na poziomie rozszerzonym. Dotychczas absolwenci techników wybrany egzamin dodatkowy mogli zdawać na poziomie zarówno podstawowym jak i rozszerzonym, w obecnej formule mogą zdawać tylko na poziomie rozszerzonym, który cechuje się dużo większym stopniem trudności niż poziom podstawowy.		

L.p.	Nazwa wyposażenia	Sztuki
1	Barwniki fotosyntetyczne	1
2	Biologia A - film edukacyjny	1
3	Biologia B - film edukacyjny	1
4	Biologia C - film edukacyjny	1
5	Biologia D - film edukacyjny	1
6	Biologia F - film edukacyjny	1
7	Biologia G - film edukacyjny	1
8	Biologia I - film edukacyjny	1
9	Biologia J - film edukacyjny	1
10	Biologia K - film edukacyjny	1
11	Biologia L - film edukacyjny	1
12	Repetitorium „Matura z biologii” wyd. WSIP	6
13	Zestawy doświadczalne „Naszyjnik z DNA”	1
14	Zestawy doświadczalne „słodki świat enzymów”	1
15	Projektor Epson EB-S04	1
	Uchwyt sufitowy KAUBER UP 70-120	1
	LogiLink Kabel HDMI v1.4 Premium 10.0m	1
	Laptop	1
16	Office 2016 dla Użytkowników Domowych i Uczniów	1

Forma zajęć	Matematyka – zajęcia wyrównawcze	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	32h x 4gr = 128 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
16	16	4gr x 8os = 32osoby
Zajęcia skierowane są do uczniów technikum którzy z matematyki osiągają wyniki poniżej średnich. Celem zajęć będzie przygotowanie do egzaminu maturalnego z matematyki z dziesięciu podstawowych działów. Projektem objęte będą głównie uczennice, ponieważ ich wyniki maturalne (28,28% ) są znacznie słabsze od wyników chłopców (37,2%).		

L.p.	Nazwa wyposażenia	Sztuki
1	Cyrkle tablicowe	4
2	Projektor Epson EB-S04	1
	Uchwyt sufitowy KAUBER UP 70-120	1
	LogiLink Kabel HDMI v1.4 Premium 10.0m	1
	Wielościany prawidłowe: ostrosłupy i graniastosłupy	2
4	Zestaw brył transparentnych z wyjmowanymi siatkami	2
5	Przyrząd do demonstracji powstawania brył obrotowych	2
6	Bryły obrotowe	2
7	Laptop	1
	Office 2016 dla Użytkowników Domowych i Uczniów	1

### Zadanie nr 3

#### Planowane zajęcia z języka angielskiego i niemieckiego

Forma zajęć	j. angielski – kompetencje językowe	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	60h x 4gr = 240 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
20	20	4gr x 10os = 40osób
Zajęcia skierowane są do uczniów mających problemy ze stosowaniem słownictwa zawodowego z zakresu gastronomii, hotelarstwa i biznesu. Kształtowane będą umiejętności językowe niezbędne do porozumiewania się z zagranicznymi gośćmi.		

L.p.	Nazwa wyposażenia	Sztuki
1	Angielskie dobieranki - słownictwo	1
2	Projektor Epson EB-S04	1
	Uchwyt sufitowy KAUBER UP 70-120	1
	LogiLink Kabel HDMI v1.4 Premium 10.0m	1
3	Ekran Ręczny MEDIUM MovieSmartRollo 150x150cm	1
4	Laptop	1
	Office 2016 dla Użytkowników Domowych i Uczniów	1
5	Słownik współczesny angielsko-polski, polsko-angielski wyd. Longman	10
6	Radioodtwarzacz cd z wejściem usb	1
7	Tablica pojedyncza biała , Tablice szkolne w ramie aluminiowej, do zawieszania na ścianie. Wymiar: 1700x1020mm	2
8	Flipchart	1
9	How Can I helpyou? + płytaJ. angielski zawodowy , wyd. Rea	10
10	English for International Turism, New Edition, Pre-Intermediate, + płyta, wyd. Pearson	10
11	American Life plus MP3 CD Książka z płytą CDAutorzy: Vicky Shipton Poziom 2 (podst. A1)Seria: Penguin Readers / Pearson English Readers – Lektury uproszczone	10
12	A Christmas Carol plus MP3 CD Książka z płytą CD Autorzy: Charles Dickens Poziom 2 (podst. A1) Seria: Penguin Readers / Pearson English Readers – Lekturyuproszczone	3
13	Pirates of the Caribbean: The Curse of the Black Pearl plus MP3 CD Książka z płytą CDPoziom 2 (podst. A1) Seria: Penguin Readers / Pearson English Readers – Lektury uproszczone	5
14	New York plus MP3 CD Książka z płytą CDAutorzy: Vicky ShiptonPoziom 3 (niższy średnio zaawansowany A2) Seria: Penguin Readers / Pearson English Readers – Lekturyuproszczone	5
15	Romeo and Juliet plus MP3 Książka z płytą CDAutorzy: William Shakespeare Poziom: Poziom 3 (niższy średnio zaawansowany A2) Seria: Penguin Readers / Pearson English Readers – Lekturyuproszczone	10
16	The Grapes of Wrath plus MP3 CD Książka z płytą CDAutorzy: John Steinbeck Poziom: Poziom 5 (wyższy średnio zaawansowany B2) Seria: Penguin Readers / Pearson English Readers – Lekturyuproszczone	10
17	Hamlet MP3 CD Książka z płytą CD, Autor: William Shakespeare, Poziom: Poziom 3 (niższy średnio zaawansowany A2) Seria: Penguin Readers / Pearson English Readers – Lektury uproszczone	5
18	Longman Collocations Dictionary and ThesaurusPoziom: Intermediate-Advanced	1
19	Teczka z gumką Donau A4 kartonowa gładka	40
20	Segregator biurowy Donau Master A4 75 mm.	5
21	Koszulki na dokumenty Donau A4 krystaliczne /100szt .	20p.
22	Marker suchościerny do białych tablic,czarnyPentel	10
23	Gąbka magnetyczna Donau do tablic suchościernych	4
24	Marker do tablic suchościernychEdding 360 końcówka okrągła, czarny, czerwony, niebieski, zielony	2zest.



25	Adjectives&Adverbs - plansza	1
26	Animals - plansza	1
27	Be, have got, can & Pronouns - plansza	1
28	Basic facts about USA	1
29	Conditionals - plansza	1
30	DUO The tenses active voice / The British Isles Physical	1
31	Irregular verbs plansza	1
32	Nouns plansza	1
33	Tenses - Past - plansza	1
34	Tenses - Present - plansza	1
35	Puzzle - odczytuję czas po angielsku	2
36	Puzzle angielskie - homonimy	2
37	Opposites - plansza	1
38	Podstawowe fakty o Londynie	1

Forma zajęć	j. niemiecki – kompetencje językowe		
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr		60h x 3gr = 180 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach			
Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
15	15	3gr x 10os = 30osób	
Zajęcia skierowane są do uczniów mających problemy ze stosowaniem słownictwa zawodowego z zakresu gastronomii i hotelarstwa. Kształtowane będą umiejętności językowe niezbędne do porozumiewania się z zagranicznymi gośćmi.			

L.p.	Nazwa wyposażenia	Sztuki
1	Słownik turystyki i hotelarstwa niemiecko polski polsko niemiecki, Iwona Kienzler, Wydawca / producent: C.H. BECK	10
2	Projektor Epson EB-S04	1
	Uchwyt sufitowy KAUBER UP 70-120	1
	LogiLink Kabel HDMI v1.4 Premium 10.0m	1
3	Ekran Ręczny MEDIUM MovieSmartRollo 150x150cm	1
4	Słownik praktyczny niemiecko-polski, polsko-niemiecki wyd. Lektorklett	10
5	Radioodtwarzacz cd z wejściem usb	1
6	<b>Tablica pojedyncza biała</b> Tablice szkolne w ramie aluminiowej, do zawieszania na ścianie. Wymiar: 1700x1020m	2
7	Flipchart	1
8	<b>Laptop</b>	1
	<b>Office 2016 dla Użytkowników Domowych i Uczniów</b>	1
9	<b>Czasowniki nieregularne/Unregelmäßige Verben - plansza</b>	1
10	Sport język niemiecki plansza dwustronna	1
11	Tabela ubrań /Diekleidung plansza 160 x 120 cm	1
12	Transport plansza dwustronna, język niemiecki	1
13	Zawody język niemiecki plansza dwustronna	1
14	Die Formen des persönlichen Fürwortsplansza	1
15	Das Verb - plansza	1
16	Das Adjektiv - plansza	1
17	Deutschland physisch 120x160 cm	1
18	Deutschland politisch 120x160 cm	1
19	Die Präposition - plansza	1
20	Krajeniemieckojęzyczne - mapapolityczna	1
21	Nowe zasady pisowni niemieckiej - zestaw plansz	1

22	Tempora 2 - plansza	1
23	Tiere - plansza	1
24	Unregelmäßige und gemischte Verben	1
25	Unregelmäßige Verben (backen-lügen) - plansza	1
26	Unregelmäßige Verben (messen-zwingen) - plansza	1
27	Słownik turystyki i hotelarstwa polsko-niemiecki niemiecko-polski	

### **Zadanie nr 4**

Dodatkowe zajęcia zawodowe: teoretyczne i praktyczne, staże zawodowe, propozycje doposażenia pracowni zawodowych i warsztatu gastronomicznego.

Forma zajęć	Staż zawodowe	
Liczba godzin dla grupy w podziale na tydzień/miesiąc/semestr (niepotrzebne skreślić)	40/160	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
35	35	70
Organizacja staży dla wszystkich uczestników projektu u pracodawców z branż turystycznych i gastronomicznych współpracujących ze szkołą. Zaangażowanie się pracodawców pozwoli na kształtowanie u stażystów umiejętności, które zwiększą szansę przyszłych absolwentów na znalezienie zatrudnienia.		

Forma zajęć	Właściciel bazy gastronomicznej	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	40h x 3gr = 120 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
15	15	3gr x 10os = 30osób
Zajęcia skierowane są do uczniów klas technikum i zawodowych kucharskich celem pobudzenia pasji w zawodzie, zdobywania doświadczeń kulinarnych, stosowania nowoczesnych technik w sporządzaniu potraw, uwzględniania aktualnych trendów żywieniowych, zwiększania szans na egzaminach zewnętrznych i na rynku pracy.		

L.p.	Nazwa wyposażenia	Sztuki
1	Środki na zakup produktów spożywczych	dla 3 grup
2	Projektor Epson EB-S04	1
	Uchwyt sufitowy KAUBER UP 70-120	1
	LogiLink Kabel HDMI v1.4 Premium 10.0m	1
3	Laptop	1
	Office 2016 dla Użytkowników Domowych i Uczniów	1
4	Ekran Ręczny MEDIUM MovieSmartRollo 150x150cm	1
5	Serwis obiadowy 12 osób	1
6	Serwis kawowy 12 osób	1
7	Zestaw sztućców 12 osób	1
8	Obrusy 140cm x 140cm	10
9	Kuchenka mikrofalowa	1
10	Ekspres do kawy	1
11	Noże kuchenne	10
12	Patelnie	10



13	Półmiski	20
14	Wagi elektroniczne	2
15	Blender	3
16	Stolnice	6
17	Wałki	6
18	Świeczniki	6
19	serwetniki	6
20	Piec konwekcyjno-parowy	1
21	Lodówka	1
22	Czajniki bezprzewodowe	2
23	Talerzyki do ciasta	24
24	Dzbanki szklane	10
25	Fartuchy rozmiar 38	10
26	Fartuchy rozmiar 40	10
27	Fartuchy rozmiar 42	10
28	Chustki na głowę	15
29	Czapki	15
30	Zapaski	30

Forma zajęć	Właściciel bazy cateringowej	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr		40h x 3gr = 120 h
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczeta	Chłopcy	Razem
15	15	3gr x 10os = 30osób
Zajęcia skierowane są do uczniów klas technikum i zawodowych kucharskich celem pobudzenia pasji w zawodzie, zdobywania doświadczeń kulinarnych, stosowania nowoczesnych technik w sporządzaniu potraw, uwzględniania aktualnych trendów żywieniowych, zwiększania szans na egzaminach zewnętrznych i na rynku pracy.		

L.p.	Nazwa wyposażenia	Sztuki
1	Środki na zakup produktów spożywczych	Dla 3 grup
2	Piec konwekcyjno-parowy	1
3	Robot wieloczynnościowy	1
4	Kuchenka mikrofalowa	1
5	Frytkownica	1
6	Laptop	1
	Office 2016 dla Użytkowników Domowych i Uczniów	1
7	Projektor Epson EB-S04	1
	Uchwyt sufitowy KAUBER UP 70-120	1
	LogiLink Kabel HDMI v1.4 Premium 10.0m	1
8	Ekran Ręczny MEDIUM MovieSmartRollo 150x150cm	1
9	Garnki średnie 3l	8
10	Garnki średnie 5l	2
11	Fartuchy rozmiar 38	10
12	Fartuchy rozmiar 40	10
13	Fartuchy rozmiar 42	10
14	Chustki na głowę	15
15	Czapki	15
16	Zapaski	30
17	Serwis obiadowy 12 osób	1
18	Serwis kawowy 12 osób	1
19	Zestaw sztućców 12 osób	1
20	Obrusy 140cm x 140cm	10

21	Noże kuchenne	10
22	Patelnie	10
23	Półmiski	20
24	Wagi elektroniczne	2
25	Blender	3
26	Stolnice	6
27	Wałki	6
28	Świeczniki	6
29	serwetniki	6
30	Talerzyki do ciasta	24
31	Dzbanki szklane	10

Forma zajęć	Akademia przyszłego hotelarza - wiedza i praktyka w hotelarstwie		
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr			40h x 2 gr = 80 h
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach			
Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
6	6	2gr x 6osób = 12osób	
Zajęcia skierowane są do uczniów klas hotelarskich celem pobudzenia pasji w zawodzie, zwiększenia szans edukacyjnych i rozwojowych uczniów, podniesienia kwalifikacji zawodowych uczniów, jako przyszłych absolwentów, m.in. poprzez współpracę szkoły z pracodawcami, oraz zwiększania szans na egzaminach zewnętrznych i na rynku pracy,			

L.p.	Nazwa wyposażenia	Sztuki
1	Wyjazd zawodoznawczy do hotelu dla 12 osób	2

### Utworzenie pracowni odzwierciedlające warunki pracy w hotelu.

L.p.	Nazwa wyposażenia	Sztuki
1	Laptop	1
2	Program dla hoteli.	1
3	Rzutnik bezprzewodowy	1
4	Laserowe urządzenie wielofunkcyjne kolorowe	1
5	Materiały eksploatacyjne: ▶ tusz czarny ▶ tusz kolorowy ▶ papier ksero	1
6	Pendrive 8GB	25
7	Tablica interaktywna	1
8	Bezwentylatorowy terminal dotykowy	1
9	Akcesoria do terminala	1
10	Termiczna drukarka bonowa (fiskalna)	1
11	Akcesoria do drukarki	1
12	Szuflada kasowa otwierana z góry.	1
13	Czytnik kart magnetycznych	1
14	Lada recepcyjna półokrągła z szafkami wewnętrznymi i półkami.	1
15	Fax.	1
16	Skaner .	1
17	Sejf depozytowy.	1
18	Drzwi wewnętrzne hotelowe z możliwością montażu zamka na kartę magnetyczną.	1
19	Zamek do drzwi na kartę magnetyczną .	1
20	Programator kart.	1
21	Karty zbliżeniowe.	5



22	Montaż zamka na kartę magnetyczną	1
23	Telewizor 60".	1
24	Radio.	1
25	Łóżko hotelowe 1-os.	1
26	Materac na łóżko 1-os.	1
27	Komplet pościeli 1-os.	2
28	Zestaw ręczników.	2
29	Minibar.	1
30	Zestaw powitalny.	1
31	Wózek hotelowej obsługi pięter z pełnym zestawem.	1
32	Odkurzacze hotelowy.	1
33	Chemex Classic Coffe Maker - 6 filiżanek	3
34	Chemex filtry papierowe kwadratowe 6	2
35	Hario ceramiczny Drip V60-01	3
36	Hario filtry papierowe V60-01	2
37	Hario Coffee Server V60-01 Microwave 360 ml	3
38	HarioSyphonTechnica 5 filiżanek	1
39	HarioSyphon - papierowe filtry z adapterem	1
40	Rekrow palnik do HarioSyphon	1
41	Areopress	3
42	HarioDripScale - Waga do metod alternatywnych	3
43	Bonavita Gooseneck Kettle - Czajnik 1 L	3
44	Baratza Encore	1
45	Ekspres ciśnieniowy Promac Plus Me 2 grupowy	1
46	Młynek automatyczny Eureka Zenitch 65E	1
47	Elektroniczny licznik przepływu wody Brita 10-100A	1
48	Głowica uniwersalna BritaPurity By-pass 0-70% (3,8 cala)	1
49	Wkładfiltrujący Brita Purity C150 Quell ST	1
50	Tamper Motta czarny - 58 mm	1
51	Gumowa podkładka tampingowa Motta	1
52	Rhinowares Barista MilkPitcher - dzbanek niebieski 600 ml	3
53	Rhinowares Professional Milk Jug - dzbaneksrebrny 950 ml	2
54	Odbijak do fusów Motta	1

Forma zajęć	<i>Internetowa obsługa podmiotów branży hotelarskiej i gastronomicznej. (Obsługa programu gastronomicznego ePOS, mHotel)</i>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	30h x 4gr = 120 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczeta	Chłopcy	Razem
10	10	4gr x 5os = 20osób
Szkolenie skierowane jest dla uczniów klas gastronomiczno – hotelarskich chcących podnieść swoją wiedzę gastronomiczną za pomocą nowoczesnego zarządzania współczesną kuchnią i hotelem. Umiejętności te zwiększą szansę absolwentów na rynku pracy.		

L.p.	Nazwa wyposażenia	Sztuki
1	Program gastronomiczny „Sprzedaż - ePOS” (firmy FoodSoft)	4
2	Szkolenie wdrożeniowe dla nauczyciela	1
3	KDS - elektroniczny ekran kucharza i menadżer realizacji zamówień	1
4	Program gastronomiczny „Magazyn”	1

### Doposażenie warsztatów gastronomicznych w niezbędny sprzęt.

L.p.	Nazwa wyposażenia	Sztuki
1.	Garnek stalgast wysoki 32cm, 20,9l z pokrywką	5
2.	Garnek stalgast wysoki 36cm, 36,6l z pokrywką	2
3.	Garnek stalgast niski 40cm z pokrywką 31,4l	3
4.	Piec konwekcyjno-parowy 7xgn1/1 cheftop plus 11,7 kw	1
5.	Garnek stalgast z pokrywką 16,1l	2
6.	Garnek stalgast niski 32cm z pokrywką 12,9l	2
7.	Sztućce dla 150 osób/900 elementów	1
8.	Wózek kelnerski 3 półkowy/2 półkowy ( po 1 szt)	2
9.	Warnik 10 l stalgast	2
10.	Warnik 19 l stalgast	2
11.	Stoły ( te same co z poprzednich projektów)	20
12.	Termos stalowy stalgast 35l	2
13.	Termos na posiłki ładowany od góry	2

### Zadanie nr 5

Planowane kursy rozwijające warsztat pracy uczniów oraz podnoszące ich kwalifikacje.

Forma zajęć	Kurs Carvingu - poziom podstawowy	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	8 h x 2 gr = 16 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
10	10	2gr x 10osób = 20 osób
<b>Cel szkolenia</b> -podniesienie kompetencji zawodowych poprzez zdobycie umiejętności wykonywania artystycznych dekoracji z warzyw i owoców.		
<b>Zakres szkolenia</b> - szkolenie powinno obejmować praktyczną naukę tworzenia artystycznych dekoracji z warzyw i owoców zgodnie ze standardami szkolenia carvingu na poziomie podstawowym. Szkolenie winno być prowadzone w dwóch grupach 10 osobowych. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.		
<b>Wymiar godzin szkolenia</b> - 16 godzin (8 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie carvingu poziom podstawowy.		
<b>Uzyskane uprawnienia i dokumenty</b> - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu carvingu na poziomie podstawowym.		

Forma zajęć	Kurs Carvingu - poziom średniozaawansowany	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	9 h x 2 gr = 18 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
10	10	2gr x 10osób = 20 osób
<b>Cel szkolenia</b> -podniesienie kompetencji zawodowych poprzez zdobycie umiejętności wykonywania artystycznych dekoracji z warzyw i owoców.		
<b>Zakres szkolenia</b> - szkolenie powinno obejmować praktyczną naukę tworzenia artystycznych dekoracji z warzyw i owoców zgodnie ze standardami szkolenia carvingu na poziomie średniozaawansowanym. Szkolenie winno być prowadzone w dwóch grupach 10 osobowych. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.		
<b>Wymiar godzin szkolenia</b> - 18 godzin (9 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie carvingu poziom średniozaawansowany.		
<b>Uzyskane uprawnienia i dokumenty</b> - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu carvingu na poziomie średniozaawansowanym.		



<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs Carvingu - techniki graficzne</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	9 h x 2 gr = 18 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
10	10	2gr x 10osób = 20 osób
<p><b>Cel szkolenia</b> -podniesienie kompetencji zawodowych poprzez zdobycie umiejętności wykonywania artystycznych dekoracji z warzyw i owoców.</p> <p><b>Zakres szkolenia</b> - szkolenie powinno obejmować praktyczną naukę tworzenia artystycznych dekoracji z warzyw i owoców zgodnie ze standardami szkolenia carvingu - techniki graficzne. Szkolenie winno być prowadzone w dwóch grupach 10 osobowych. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.</p> <p><b>Wymiar godzin szkolenia</b> - 18 godzin (9 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie carvingu poziom podstawowy.</p> <p><b>Uzyskane uprawnienia i dokumenty</b> - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu carvingu - techniki graficzne.</p>		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs dekorowania potraw</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	8 h x 2 gr = 16 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
10	10	2gr x 10osób = 20 osób
<p><b>Cel szkolenia</b> -podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu dekorowania potraw i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie kucharza.</p> <p><b>Uzyskane uprawnienia i dokumenty</b> - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu dekorowania potraw.</p>		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs dietetyki</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	30 h x 1 gr = 30 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
5	5	1gr x 10osób = 10 osób
<p><b>Cel szkolenia</b> -podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu dietetyki i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie dietetyka.</p> <p><b>Uzyskane uprawnienia i dokumenty</b> - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu dietetyki.</p>		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs barmana</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	16 h x 3 gr = 48 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
15	15	3gr x 10osób = 30 osób
<p><b>Cel szkolenia</b> -podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu barmana I stopnia i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie barmana.</p> <p><b>Zakres szkolenia</b> - szkolenie powinno odbywać się zgodnie z przyjętymi standardami szkolenia z zakresu barmana. Szkolenie winno być prowadzone w dwóch grupach 10 osobowych. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności.</p> <p><b>Uzyskane uprawnienia i dokumenty</b> - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu barmana I stopnia.</p>		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs baristy I stopnia</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	8 h x 3 gr = 24 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
15	15	3gr x 10osób = <b>30 osób</b>
Zapoznanie uczestników z podstawowymi czynnościami związanymi z zawodem Baristy tj, obsługa ekspresu ciśnieniowego, nauka przygotowania espresso, spieniania mleka, przygotowania podstawowych kaw na bazie espresso, bierąca konserwacja i czyszczenie sprzętu.		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs baristy II stopnia</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	8 h x 3 gr = 24 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
15	15	3gr x 10osób = <b>30 osób</b>
Doskonalenie umiejętności nabytych podczas kursu Barista I stopnia. Nauka ustawiania młynka. Nauka podstaw latte art.		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs alternatywnych metod parzenia kawy</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	8 h x 3 gr = 24 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
15	15	3gr x 10osób = <b>30 osób</b>
Nauka przygotowywania kaw przy użyciu tzw. Alternatywnych metod parzenia Kawy. Poznanie parametrów i zasad pozwalających na wydobycie jaknajlepszego smaku kawy.		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Zaawansowany kurs latte art.</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	8 h x 3 gr = 24 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
15	15	3gr x 10osób = <b>30 osób</b>
Doskonalenie metod latte art. Czyli kreowania wzorów na kawie przy użyciu metod freepouring.		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Szkolenie sensoryczne</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	8 h x 3 gr = 24 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
15	15	3gr x 10osób = <b>30 osób</b>
Zapoznanie się z aromatami i smakami występującymi w kawie, Nauka prowadzenia cuppingu kawy czyli sensorycznego badania jej jakości, zapoznanie się ze smakiem najlepszych i najgorszych kaw dostępnych na świecie. Nauka rozpoznawania defektów ziarna. Uzyskanie informacji dotyczących działania palarni kawy. Uzyskanie informacji związanych z technologią palenia i pakowania kawy.		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs Kelnerstwa</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	16 h x 2 gr = 32 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
10	10	2gr x 10osób = <b>20 osób</b>
<b>Cel szkolenia</b> -podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu kelnerstwa i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie kelnera. <b>Zakres szkolenia</b> - szkolenie powinno odbywać się zgodnie z przyjętymi standardami szkolenia z zakresu kelnerstwa. Szkolenie winno być prowadzone w dwóch grupach 10 osobowej. Szkolenie powinno zakończyć się sprawdzeniem zdobytej wiedzy i umiejętności. <b>Wymiar godzin szkolenia</b> - 32 godzin (16 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie kelnerstwa.		



## Zadanie nr 6

Planowane konkursy dla uczniów.

<b>Forma zajęć</b>	<b>Konkurs carvingu</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr		
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
6	6	<b>12 osób</b>
Głównym celem konkursu jest podniesienie rangi zawodu i kształcenia zawodowego, zachęcenie młodzieży do dalszego doskonalenia umiejętności zawodowych, stworzenie możliwości sprawdzenia się i konfrontacji z uczniami innych klas i szkół, wymiana doświadczeń, przybliżenie sztuki carvingu, wprowadzenie nowej i ciekawej formy dekoracji rozwijanie wyobraźni kulinarnej oraz stworzenie uczniom możliwości zaprezentowania swoich umiejętności w zakresie carvingu.		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Konkurs kulinarny "Wariacje z pstrągiem"</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr		
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
4	4	<b>8 osób</b>
Głównym celem konkursu jest podniesienie rangi zawodu i kształcenia zawodowego, zachęcenie młodzieży do dalszego doskonalenia umiejętności zawodowych, stworzenie możliwości sprawdzenia się i konfrontacji z uczniami innych klas i szkół, wymiana doświadczeń, wprowadzenie nowej i ciekawej formy dekoracji rozwijanie wyobraźni kulinarnej oraz stworzenie uczniom możliwości zaprezentowania swoich umiejętności w zakresie przygotowywania pstrąga w różnych wariantach kulinarnych		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Konkurs kulinarny "Polska kuchnia regionalna"</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr		
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
8	8	<b>16 osób</b>
Celem konkursu jest podniesienie rangi zawodu i kształcenia zawodowego poprzez stworzenie uczniom możliwości zaprezentowania swoich umiejętności. Promowanie sztuki kulinarnej, zachęcanie do poszukiwania pomysłów i inspiracji, zaprezentowanie szerokiemu gronu odbiorców bogactwa i różnorodności kuchni polskiej. Zgromadzenie oraz pogłębienie wiedzy na temat tradycyjnych potraw i zwyczajów kulinarnych różnych regionów naszego kraju i wymiana doświadczeń.		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Konkurs kulinarny "Kamień w zmysłach"</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr		
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
8	8	<b>16 osób</b>
Celem konkursu jest podniesienie rangi zawodu i kształcenia zawodowego poprzez stworzenie uczniom możliwości zaprezentowania swoich umiejętności. Promowanie sztuki kulinarnej, zachęcanie do poszukiwania pomysłów i inspiracji kulinarnych, zaprezentowanie szerokiemu gronu odbiorców bogactwa i różnorodności kuchni tradycyjnej. Zgromadzenie oraz pogłębienie wiedzy na temat potraw i zwyczajów kulinarnych naszego regionu, wymiana doświadczeń i wspieranie lokalnej tożsamości		

## Zadanie nr 7

Planowane kursy i szkolenia dla nauczycieli zawodu.

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs Carvingu - poziom podstawowy</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	8 h x 1 gr = 8 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
6	2	1gr x 8 osób = 8 osób
<p><b>Cel szkolenia</b> -podniesienie kompetencji zawodowych poprzez zdobycie umiejętności wykonywania artystycznych dekoracji z warzyw i owoców.</p> <p><b>Zakres szkolenia</b> - szkolenie powinno obejmować praktyczną naukę tworzenia artystycznych dekoracji z warzyw i owoców zgodnie ze standardami szkolenia carvingu na poziomie podstawowym.</p> <p><b>Wymiar godzin szkolenia</b> - 8 godzin (8 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie carvingu poziom podstawowy.</p> <p><b>Uzyskane uprawnienia i dokumenty</b> - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu carvingu na poziomie podstawowym.</p>		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs Carvingu - poziom średniozaawansowany</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	9 h x 1 gr = 9 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
6	2	1gr x 8 osób = 8 osób
<p><b>Cel szkolenia</b> -podniesienie kompetencji zawodowych poprzez zdobycie umiejętności wykonywania artystycznych dekoracji z warzyw i owoców.</p> <p><b>Zakres szkolenia</b> - szkolenie powinno obejmować praktyczną naukę tworzenia artystycznych dekoracji z warzyw i owoców zgodnie ze standardami szkolenia carvingu na poziomie średniozaawansowanym.</p> <p><b>Wymiar godzin szkolenia</b> - 9 godzin (9 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie carvingu poziom średniozaawansowany.</p> <p><b>Uzyskane uprawnienia i dokumenty</b> - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu carvingu na poziomie średniozaawansowanym.</p>		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs Carvingu - techniki graficzne</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	9 h x 1 gr = 9 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
6	2	1gr x 8 osób = 8 osób
<p><b>Cel szkolenia</b> -podniesienie kompetencji zawodowych poprzez zdobycie umiejętności wykonywania artystycznych dekoracji z warzyw i owoców.</p> <p><b>Zakres szkolenia</b> - szkolenie powinno obejmować praktyczną naukę tworzenia artystycznych dekoracji z warzyw i owoców zgodnie ze standardami szkolenia carvingu - techniki graficzne.</p> <p><b>Wymiar godzin szkolenia</b> - 9 godzin (9 godzin na grupę) zajęć teoretycznych i praktycznych w zakresie carvingu techniki graficzne.</p> <p><b>Uzyskane uprawnienia i dokumenty</b> - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu carvingu - techniki graficzne.</p>		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs dekorowania potraw</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	8 h x 1 gr = 8 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
6	2	1gr x 8 osób = 8 osób
<p><b>Cel szkolenia</b> -podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu dekorowania potraw i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie kucharza.</p> <p><b>Uzyskane uprawnienia i dokumenty</b> - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu dekorowania potraw.</p>		



<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs barmana</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	16 h x 1 gr = 16 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
5	2	1gr x 7 osób = 7 osób
<p><b>Cel szkolenia</b> -podniesienie kwalifikacji zawodowych poprzez ukończenie szkolenia z zakresu barmana I stopnia i umożliwienie podjęcia pracy w zawodzie barmana.</p> <p><b>Zakres szkolenia</b> - szkolenie powinno odbywać się zgodnie z przyjętymi standardami szkolenia z zakresu barmana.</p> <p><b>Uzyskane uprawnienia i dokumenty</b> - każdy uczestnik szkolenia po uzyskaniu pozytywnego wyniku sprawdzianu wiedzy i umiejętności otrzyma certyfikat o ukończeniu szkolenia z zakresu barmana I stopnia.</p>		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs baristy I stopnia</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	8 h x 1 gr = 8 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
5	2	1gr x 7 osób = 7 osób
<p>Zapoznanie uczestników z podstawowymi czynnościami związanymi z zawodem Baristy tj, obsługa ekspresu ciśnieniowego, nauka przygotowania espresso, spieniania mleka, przygotowania podstawowych kaw na bazie espresso, bieżąca konserwacja i czyszczenie sprzętu. Zapoznanie z metodami nauczania związanymi z tematem kursu.</p>		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs baristy II stopnia</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	8 h x 1 gr = 8 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
5	2	1gr x 7 osób = 7 osób
<p>Doskonalenie umiejętności nabytych podczas kursu Barista I stopnia. Nauka ustawiania młynka. Nauka podstaw latte art. Zapoznanie z metodami nauczania związanymi z tematem kursu.</p>		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Kurs alternatywnych metod parzenia kawy</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	8 h x 1 gr = 8 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
5	2	1gr x 7 osób = 7 osób
<p>Nauka przygotowywania kaw przy użyciu tzw. Alternatywnych metod parzenia Kawy. Poznanie parametrów i zasad pozwalających na wydobycie jak najlepszego smaku kawy. Zapoznanie z metodami nauczania związanymi z tematem kursu.</p>		

<b>Forma zajęć</b>	<b>Zaawansowany kurs latte art.</b>	
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr	8 h x 1 gr = 8 h	
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
5	2	1gr x 7 osób = 7 osób
<p>Doskonalenie metod latte art. Czyli kreowania wzorów na kawie przy użyciu metod freepour i etching. Zapoznanie z metodami nauczania związanymi z tematem kursu.</p>		

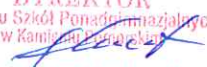
Forma zajęć	Szkolenie sensoryczne		
Liczba godzin dla grupy w podziale na /semestr			8 h x 1 gr = 8 h
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach			
Dziewczęta	Chłopcy	Razem	
5	2	1gr x 7 osób = 7 osób	
Zapoznanie się z aromatami i smakami występującymi w kawie, Nauka prowadzenia cuppingu kawy czyli sensorycznego badania jej jakości, zapoznanie się ze smakiem najlepszych i najgorszych kaw dostępnych na świecie. Nauka rozpoznawania defektów ziarna. Uzyskanie informacji dotyczących działania palarni kawy. Uzyskanie informacji związanych z technologią palenia i pakowania kawy. Zapoznanie z metodami nauczania związanymi z tematem kursu.			

## **Zadanie nr 8**

Propozycja zajęć ze szkolnym doradcą zawodowym i doposażenie Szkolnego Ośrodka Kariery.

Forma zajęć	Szkolny Punkt Informacji i Kariery. Zajęcia doradztwa personalnego i zawodowego.	
Liczba godzin dla grupy w podziale na tydzień/ <del>miesiąc</del> /semestr (niepotrzebne skreślić)		3 h x 70 osób = 210 h
Liczba osób zaplanowanych do udziału w zajęciach		
Dziewczęta	Chłopcy	Razem
35	35	70
Indywidualne zajęcia z doradcą zawodowym dla wszystkich uczestników projektu.		

<b>L.p.</b>	<b>Nazwa wyposażenia</b>	<b>Sztuki</b>
1	Zakup programu multimedialnego "Wstępna orientacja zawodowa"	1
2	Zakup programu multimedialnego "Wielowymiarowy kwestionariusz preferencji"	1
3	Laptop	1

DYREKTOR  
 Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych  
 w Kamieńcu Podkarpackim  
  
 mgr Andrzej Swatowski