„KSZTAŁCIMY KOMPLEKSOWO I NOWOCZEŚNIE”

Opis projektu:

1. Źródło finansowania

Projekt współfinansowany jest ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Opolskiego 2014-2020; Działanie 9.2 Rozwój kształcenia zawodowego; Poddziałanie 9.2.1 Wsparcie kształcenia zawodowego; Osi IX Wysoka jakość edukacji.

2. Czas trwania projektu: wrzesień 2020 – sierpień 2022
3. Grupa docelowa

   W projekcie weźmie udział 48 uczniów naszej szkoły: 16 uczniów Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych, 16 uczniów Technikum Usług Fryzjerskich i 16 uczniów Technikum Mechanizacji Rolnictwa i Agrotroniki.

Formy wsparcia

1. Kursy zawodowe:

   - we wszystkich kursach weźmie udział 48 uczniów naszej szkoły;

   - dwie 8-osobowe grupy uczniów Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych odbędą kurs baristy (20 godzin) oraz kurs barmana (32 godziny);

   - dwie 8-osobowe grupy uczniów Technikum Usług Fryzjerskich odbędą kurs fundamentów strzyżeń damskich, fundamentów strzyżeń męskich i technik koloryzacji (24 godziny) oraz kurs wizażu (30 godziny);

   - dwie 8-osobowe grupy uczniów Technikum Mechanizacji Rolnictwa i Agrotroniki odbędą kurs wózka widłowego w kategorii IWJO (81 godzin) oraz kurs koparko-ładowarki klasa III (81 godzin).

2. Staże uczniowskie:

- łącznie w stażach weźmie udział 48 uczniów: 16 uczniów Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych, 16 uczniów Technikum Usług Fryzjerskich i 16 uczniów Technikum Mechanizacji Rolnictwa i Agrotroniki;
- każdy staż będzie trwał 150 godzin i będzie odpłatny;
- odbycie stażu będzie równoważne z odbyciem praktyki zawodowej.

2. Zajęcia pozalekcyjne/doradztwo zawodowe

- łącznie w zajęciach pozalekcyjnych weźmie udział 48 uczniów: dwie grupy 8 –osobowe uczniów Technikum Żywienia i Usług Gastronomicznych, dwie grupy 8 – osobowe uczniów Technikum Usług Fryzjerskich i dwie grupy 8 – osobowe uczniów Technikum Mechanizacji Rolnictwa i Agrotroniki;
- w każdej grupie zajęcia będą realizowane w wymiarze 30 godzin;
- każdy uczeń zostanie również objęty wsparciem doradcy zawodowego (w wymiarze 80 godzin łącznie dla wszystkich uczestników projektu).

4. Doposażenie pracowni zawodowych

- pracownia Technika Żywienia i Usług Gastronomicznych zostanie doposażona w: piec do pizzy, zamrażarkę, roboty kuchenne typu Thermomix;
- pracownia Technika Usług Fryzjerskich zostanie doposażona w: program do projektowania fryzur, tablety;
- pracownia Technika Mechanizacji Rolnictwa i Agrotroniki zostanie doposażona w przyczepę do nauki jazdy ciągnikiem rolniczym;
- wszystkie pracownie zawodowe zostaną doposażone w zestawy komputerowe wraz z oprogramowaniem oraz pakiet office;
- doposażenie pracowni przełoży się niewątpliwie na efektywność kształcenia w naszej szkole.

Szkolny Opiekun Projektu

Anna Wróblewska