

Wykorzystanie środków pomocowych z Unii Europejskiej w Zespole Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie

ul. Żołnierska 49



ul. Wyszyńskiego 16



W skład ZSGS wchodzi:

Technikum Nr 5

- 1. kucharz**
- 2. kelner**
- 3. technik organizacji usług gastronomicznych**
- 4. technik technologii żywności**

Zasadnicza Szkoła Zawodowa Nr 5

- 1. cukiernik**
- 2. piekarz**
- 3. kucharz małej gastronomii**

Technikum Uzupełniające Nr 3

- 1. kucharz**

W ZSGS zatrudnionych jest 68 nauczycieli.

- **53 posiada uprawnienia do nauczania dwóch lub trzech przedmiotów.**
- **20 posiada uprawnienia egzaminatora maturalnego a 15 egzaminatora egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.**

Projekty z Regionalnego Programu Operacyjnego

**Budowa, rozbudowa i unowocześnienie bazy
szkolnictwa zawodowego, gastronomiczno-
-hotelarskiego z uwzględnieniem dostosowania
do standardów unijnych Zespole Szkół
Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie.**

**Regionalny Program Operacyjny Warmia i Mazury
na lata 2007 - 2013**

Oś priorytetowa: III. Infrastruktura Społeczna

**Działanie: 3.1. Inwestycje w infrastrukturę
edukacyjną**

Wartość Projektu: 12 834 560,00 zł.

Wydatki kwalifikowane Projektu: 12 546 660,41 zł.

**Kwota dofinansowania: 7 594 493,55 zł.
(60,53% całkowitych wydatków kwalifikowanych)**

Wysokość wkładu własnego: 5 240 066,45 zł.

Budynek pracowni technologicznych przy ul. Wyszyńskiego 16 przed rozbudową



Wypożyczenie ZSGS w sprzęt i pomoce naukowe optymalizujące proces kształcenia.

**Regionalny Program Operacyjny Warmia i Mazury
na lata 2007 - 2013**

Oś priorytetowa: III. Infrastruktura społeczna

**Działanie: 3.1. Inwestycje w infrastrukturę
edukacyjną**

- Wypożyczenie 14 sal lekcyjnych w multimedialne pomoce naukowe.

Całkowite koszty projektu 140 640 zł.

Kwota dofinansowania 119 544 zł.

Projekty z Programu „Uczenie się przez całe życie” Comenius

Mobilność szkolnej kadry edukacyjnej.

- Dwutygodniowe zagraniczne szkolenia metodyczne dla nauczycieli języków obcych.

Projekty z Europejskiego Funduszu Społecznego

Pracownie komputerowe dla szkół 2004 r. **- szkoły ponadgimnazjalne i policealne.**

- pracownia komputerowa na 20 stanowisk

Wyposażenie CKU, CKP i szkół zawodowych w stanowiska do egzaminów zawodowych.

- zawody - kucharz małej gastronomii 512[05]
 - cukiernik 741[01]
- piece konwekcyjno-parowe, piec elektryczny trzykomorowy

Internetowe centra multimedialne w bibliotekach szkolnych i pedagogicznych.

- biblioteka szkolna otrzymała 4 komputery oraz laserowe urządzenie wielofunkcyjne

Program stypendialny szansą na rozwój edukacyjny uczniów Warmii i Mazur - II edycja, III edycja.

Program Operacyjny Kapitał Ludzki 2007-2013

Priorytet: IX. Rozwój Wykształcenia i Kompetencji w Regionach

Działanie: 9.1 Wyrównywanie szans edukacyjnych i zapewnienie wysokiej jakości usług edukacyjnych świadczonych w systemie oświaty.

- Pomoc stypendialna dla uczniów szczególnie uzdolnionych.

Podnoszenie kwalifikacji zawodowych uczniów – kurs barmański dla uczniów ZSGS w Olsztynie.

Priorytet: IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach
**Działanie: 9.2 Podniesienie jakości i atrakcyjności
szkolnictwa zawodowego**

Całkowite koszty projektu 273 740 zł.

Kwota dofinansowania 232 700 zł.

Rozwój kształcenia zawodowego poprzez realizację zmodernizowanego programu rozwojowego.

Priorytet: IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach
Działanie: 9.2 Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego

- kompletne stroje robocze dla 300 uczniów,
- wyjazdy edukacyjne do zakładów pracy oraz na konkursy, i wystawy gastronomiczne,
- wyposażenie szkoły w materiały dydaktyczne,
- dwutygodniowe staże zawodowe dla 16 najzdolniejszych uczniów.

Zawody Globalnie - Przyszłościowa praca w świecie globalizacji.

Priorytet: III Wysoka jakość systemu oświaty

Działanie: 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie

Projekt skierowany do uczniów branży gastronomicznej i budowlanej.

- Współpraca dziewięciu partnerów z pięciu krajów (Austria, Belgia, Niemcy, Węgry, Polska).

Model kształcenia branży gastronomiczno-hotelarskiej połączony z systemem walidacji, kwalifikacji i kompetencji formalnych.

Priorytet: IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach
Działanie: 9.2 Podniesienie jakości i atrakcyjności
szkolnictwa zawodowego

Model kształcenia w branży gastronomiczno- -hotelarskiej - dostosowanie kwalifikacji w zakresie kształcenia modułowego.

Priorytet: IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach
**Działanie: 9.2 Podniesienie jakości i atrakcyjności
szkolnictwa zawodowego**

Szkolenie językowe dla nauczycieli języków obcych szkół gastronomiczno - hotelarskich szansą podniesienia kwalifikacji zawodowych.

Priorytet: IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach
Działanie: 9.4 Wysoko wykwalifikowane kadry systemu oświaty

- 4 nauczycieli języka angielskiego,
- 4 nauczycieli języka niemieckiego.

Efektywny nauczyciel sztuki kulinarnej.

Priorytet: III Wysoka jakość systemu oświaty

Działanie: 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie

- 3 nauczycieli w edycji 2010
- 4 nauczycieli w edycji 2011

Europejski Program Doskonalenia Nauczycieli **Branży HoReCa.**

Priorytet: III Wysoka jakość systemu oświaty

Działanie: 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście uczenia się przez całe życie

- Dwutygodniowe praktyki zagraniczne dla nauczycieli z całej Polski w zawodach kucharz, kelner.
- 4 nauczycieli

Specjalistyczne szkolenia dla nauczycieli zawodu w branży gastronomiczno - turystycznej.

Priorytet: IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach
Działanie: 9.4 Wysoko wykwalifikowane kadry systemu oświaty

Projekt realizowany w dwóch specjalistycznych szkoleniach:

I. Weekend z szefem kuchni.

II. Smaki nowoczesnej gastronomii.

- Tajemnice czekolady.
- Potrawy z dziczyzny.

- 24 nauczycieli

Kompetentny nauczyciel.

Priorytet: IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach

Działanie: 9.4 Wysoko wykwalifikowane kadry systemu oświaty

Szkolenia z zakresu:

- Twórcze sposoby zapamiętywania i techniki pamięciowe.
- Rozwijanie kompetencji społecznych nauczyciela.

Technologie żywności – integracja warsztatu nauczyciela zawodu z rynkiem pracy.

Priorytet: III Wysoka jakość systemu oświaty

**Działanie: 3.4 Otwartość systemu edukacji w kontekście
uczenia się przez całe życie**

- Staże dla nauczycieli w laboratoriach oraz przedsiębiorstwach branży spożywczej.

Podnoszenie kwalifikacji zawodowych nauczycieli w zakresie gastronomii w ZSGS w Olsztynie.

Priorytet: IX Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach
**Działanie: 9.4 Wysoko wykwalifikowane kadry systemu
oświaty**

- Kurs kulinarny – 20 nauczycieli,
- Kurs barmański – 20 nauczycieli,
- Wakacyjne praktyki zawodowe – 20 nauczycieli,
- Szkolenie cateringowe – 24 nauczycieli,
- Kurs baristy – 21 nauczycieli.

Całkowite koszty projektu 141 048,00 zł.

Kwota dofinansowania 119 890,80 zł.

Warto w nas inwestować

Dziękuję za uwagę
Małgorzata Świech-Twarowska