

# **Zebranie Rady Programowej Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Nr 1 w Wadowicach**

**Wadowice, 09 listopada 2020r.**

# Porządek zebrania Rady Programowej :

1. Powitanie uczestników przez Dyrektora CKZiU Nr 1 Wadowice.
2. Przyjęcie protokołu zebrania Rady Programowej z dnia 30.10.2019r.
3. Podsumowanie realizacji projektu „Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego” realizowanego w latach 2017 – 2020.
4. Powołanie Komisji Uchwał i wniosków.
5. Zmiany do Regulaminu Rady Programowej.
6. Przedstawienie realizacji projektu Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II” na lata 2020 – 2023
7. Regulamin rekrutacji do projektu „T-G CKZiU II” – opinia Rady Programowej.
8. Podjęcie uchwał.
9. Podsumowanie spotkania.
10. Pożegnanie uczestników spotkania(Dyrektor CKZiU Nr 1 Wadowice).

**Realizacja Projektu Turystyczno-Gastronomiczne  
Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego  
LATA 2017-2020**

**Grupa docelowa projektu (uczniowie i nauczyciele)**  
**„TURYSTYCZNO – GASTRONOMICZNE**  
**CENTRUM KSZTAŁCENIA**  
**ZAWODOWEGO I USTAWICZNEGO”**

<b>Okres realizacji</b>	<b>Liczba wg założeń projektu</b>	<b>Liczba wg Monitoringu uczestników w systemie SL – NOWE OSOBY</b>
<b>2017 (stan na 31.12.2017r.)</b>	480	140
<b>2018 (stan na 31.12.2018r.)</b>	480	509
<b>2019 (stan na 31.12.2019r.)</b>	480	223
<b>2020 (stan na 30.09.2020r.)</b>	-	185
<b>RAZEM</b>	<b>1440</b>	<b>1057 (73%)</b>

## Podwyższenie kwalifikacji nauczycieli w ramach projektu „TURYSTYCZNO – GASTRONOMICZNE CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO I USTAWICZNEGO”

Kierunek studiów/nazwa kursu	Liczba nauczycieli wg założeń projektu	Zmiany do projektu	Liczba uczniów wg Monitoringu uczestników w systemie SL – NOWE OSOBY	Liczba nauczycieli uczestniczącyc h
<b>Studia podyplomowe</b>				
Prawo pracy i prawo ubezpieczeń społecznych	2 (K)	-	2 (K)	2 (K)
Bezpieczeństwo i higiena pracy	1 (K)	-	1 (K)	1 (K)
Informatyka dla nauczycieli	1 (K)	-	-	-
Nowoczesna organizacja i zarządzanie w gastronomii	1 (K)	-	-	-
Coaching i tutoring w szkole	-	2 (K)	2 (K)	2 (K)
<b>Kursy zawodowe</b>				
Kurs barmański I stopnia	9	5	5 (4K+1M)	5 (4K+1M)
Kurs barmański II stopnia	11	7	2 (1K+1M)	6 (4K+2M)
Kurs cukierniczy I stopnia	-	5	5 (K)	5 (K)
<b>RAZEM</b> (studia podyplomowe i kursy zawodowe dla nauczycieli)	<b>25</b>	<b>17</b>	<b>17 (100%)</b>	<b>21</b>

**Kursy zawodowe dla uczniów w ramach projektu  
„TURYSTYCZNO – GASTRONOMICZNE CENTRUM  
KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO I USTAWICZNEGO”**

Okres realizacji	Liczba uczniów wg założeń projektu	Liczba uczniów wg Monitoringu uczestników w systemie SL - <b>NOWE OSOBY</b>	Liczba uczniów uczestniczących
2017 (stan na 31.12.2017r.)	480	66	331
2018 (stan na 31.12.2018r.)	480	376	408
2019 (stan na 31.12.2019r.)	480	133	389
2020	-	<b>153</b>	<b>160</b>
<b>RAZEM</b>	<b>1440</b>	<b>728 (51%)</b>	<b>1288 (89%)</b>

## Doradztwo zawodowe (spotkania indywidualne)

### w ramach projektu

# „TURYSTYCZNO – GASTRONOMICZNE CENTRUM KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO I USTAWICZNEGO”

Okres realizacji	Liczba osób korzystających z indywidualnych spotkań z doradcą zawodowym wg założeń projektu	Zmiany do projektu	Liczba uczniów wg Monitoringu uczestników w systemie SL – NOWE OSOBY
2017	300	70	<b>357</b> (stan na 30.09.2018r.)
2018	300	100	
2019	300	70	<b>101</b> (stan na 30.09.2019r.)
2020	-	30	<b>120</b> (stan na 30.09.2020r.)
<b>RAZEM</b>	<b>900</b>	<b>270</b>	<b>578 (214%)</b>

**STAŻE zawodowe w ramach projektu**  
**„TURYSTYCZNO – GASTRONOMICZNE CENTRUM**  
**KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO I USTAWICZNEGO”**

<b>Okres realizacji</b>	<b>Liczba uczniów wg założeń projektu</b>	<b>Liczba uczniów wg Monitoringu uczestników w systemie SL - wskaźniki</b>	<b>Liczba uczniów uczestniczących</b>
<b>2017 (stan na 31.12.2017r.)</b>	108	63	63
<b>2018 (stan na 31.12.2018r.)</b>	108	67	92
<b>2019 (stan na 31.12.2019r.)</b>	108	79	104
<b>2020</b>	-	124	<b>131</b>
<b>RAZEM</b>	<b>324</b>	<b>333 (103%)</b>	<b>390</b>



**Realizacja Projektu Turystyczno-Gastronomiczne  
Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II  
LATA 2020-2023**

# Realizacja Projektu Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II

Wręczenie listów intencyjnych 10.10.2019r.



**Realizacja Projektu**  
**Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia**  
**Zawodowego i Ustawicznego II**

**Wartość projektu: 4 152 038,17 PLN**

**Wartość dofinansowania: 3 736 738,17 PLN**

**Wkład własny Powiatu Wadowickiego: 415 300,00 PLN**

**Grupa docelowa:**

- uczniowie/uczennice szkół zawodowych
- uczniowie/uczennice szkół ogólnokształcących
  - nauczyciele

# Realizacja Projektu

## Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II

### Projekt obejmuje:

- ▶ Kursy zawodowe dla uczniów
- ▶ Staże zawodowe
- ▶ Zajęcia przygotowujące do matury (m.in.: matematyka, j. angielski, biologia)
- ▶ Doradztwo zawodowe
- ▶ Stypendia dla uczniów zdolnych (15-tu stypendystów w każdym roku)
- ▶ Wsparcie nauczycieli kształcenia zawodowego
- ▶ Podniesienie potencjału dydaktycznego T-G CKZiU

# Realizacja Projektu

## Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II

**Dla uczniów zaplanowano kursy organizowane w szkole  
– prowadzone przez nauczycieli:**

- **Produkcji lodów**
- **Sztuki cukierniczej**
- **Kelnerski**
- **Profesjonalnej obsługi recepcji**
- **Animatora czasu wolnego**
- **Fotografii studyjnej**
- **Podstawy automatyki w oparciu o system Arduino**
- **Montażu filmowego**
- **Doskonalenia umiejętności wykonywania środków reklamowych z wykorzystaniem nowoczesnych technik cyfrowych**

- Rysunku
- „Humor, radość czy smutek w reklamie” – od analizy do produkcji
- Obsługa kasy fiskalnej
- Obsługa programu finansowo – księgowego REWIZOR
- ABC własnego biznesu – zakładanie e-firmy handlowej
- Jak zarządzać sobą w czasie – droga do kariery
- Efektywne kierowanie zespołem
- Warsztaty z komunikacji w biznesie i PR
- Prowadzenie księgowości w małej firmie – ryczałt, karta podatkowa, PKPiR
- Potraw wybranych kuchni regionalnych
- Potraw regionalnych kuchni francuskiej
- Potraw regionalnych kuchni włoskiej
- Produkcji sushi
- Produkcja zup azjatyckich
- Sporządzanie pierogów azjatyckich

# Realizacja Projektu

## Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II

**Dla uczniów zaplanowano wsparcie uzupełniające  
– kursy zlecane wykonawcom zewnętrznym:**

- Kurs prawa jazdy kat. B,
- Menager branży HO-GA-TUR,
- Kurs baristy,
- Kurs barmański z elementami sommelierstwa,
- Kurs pizzermana
- Kuchnia molekularna
- Kurs kasjera złotówkowo-walutowego,
- Kurs obsługi systematycznej rezerwacji turystycznej i informacji turystycznej,
- Kurs carvingu,
- Wychowawca kolonijny,
- ECDL,
- Operator drona,
- Adobe Indesign.

# Realizacja Projektu

## Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II

Wsparcie nauczycieli kształcenia zawodowego obejmuje:

➤ *Kursy zawodowe:*

- Kurs cukierniczy,
- Kurs kuchni molekularnej,
- Kurs produkcji lodów,
- Kurs operatora drona,
- Kurs obsługi programów graficznych.

➤ *Studia podyplomowe:*

- Oligofrenopedagogika,
- Grafika komputerowa,
- Turystyka i hotelarstwo.

➤ Dwutygodniowe praktyki/staże dla nauczycieli przedmiotów zawodowych u pracodawców na terenie całej Polski

➤ Szkolenie części Rady Pedagogicznej dotyczące wykorzystania e-podręczników, e-zasobów/e-materiałów dydaktycznych



# Realizacja Projektu

## Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II

### Podniesienie potencjału dydaktycznego CKZiU:

- Kompleksowy remont i adaptacja pomieszczeń po stacji transformatorowej z przeznaczeniem na utworzenie pracowni cukierniczej z salą instruktazową
- Zakup wyposażenia w sposób zgodny z katalogiem pomocy do pracowni zawodowych opisanych przez ORE.

# Dziękujemy za uwagę

Więcej informacji  
[www.ckziu1wadowice.pl](http://www.ckziu1wadowice.pl)