



Dofinansowane przez Unię Europejską

Ruszamy z rekrutacją do projektu nr 2022-2-PL01-KA210-VET-000101352, pt. „Kuchnia śródziemnomorska w kształceniu zawodowym technikum żywienia i usług gastronomicznych”, realizowanego przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego w partnerstwie z OLYMPUS EDUCATION SERVICES przy wsparciu Unii Europejskiej, w ramach programu Erasmus+, akcja kluczowa 2: Partnerstwa na małą skalę w dziedzinie kształcenia i szkolenia zawodowego.

Realizacja projektu ma za zadanie podnieść poziom kształcenia zawodowego na kierunku technik hotelarstwa dzięki opracowaniu i udostępnieniu w ramach otwartych zasobów edukacyjnych kursu zawodowego oraz jego wdrożeniu w działalności edukacyjnej Partnerów i pozostałych uczestniczących w projekcie Instytucji. Ma także podnieść poziom umiędzynarodawiania organizacji biorących udział w projekcie i zbudować potencjał do tworzenia i rozwoju sieci międzynarodowych i krajowych w obszarze edukacji.

Projekt jest skierowany do Uczniów oraz Nauczycieli Zespołu Szkół.

Do udziału w głównych działaniach zakwalifikowanych zostanie 20 uczniów oraz 3 nauczycieli. Projekt kierowany jest do uczniów kształcących się w zawodach powiązanych z gastronomią. Rekrutacja jest prowadzona pośród Uczniów w Zespole Szkół im. Stanisława Staszica w Miętne ul. Główna 49, 08-400 Miętne.

Rekrutacja odbędzie się zgodnie z poniższym harmonogramem:

- a. od 02 stycznia 2024 do 31 stycznia 2024 r. przyjmowanie formularzy dla grupy uczniów kształcących się w zawodzie: technik hotelarstwa.
- b. 01 lutego 2024 – ogłoszenie wyników rekrutacji (lista główna oraz lista rezerwowa);
- c. Do 08 lutego 2024 – procedura odwoławcza;
- d. 15 lutego 2024 – ogłoszenie ostatecznych wyników rekrutacji (lista główna oraz lista rezerwowa);
- e. 28-29 lutego 2024 – podpisanie umów z uczniami wybranymi do udziału w projekcie w ramach listy głównej.

W procesie rekrutacji brane pod uwagę będą wyniki nauczania uzyskane przez kandydatów (uczniów) w II semestrze roku szkolnego 2022/2023!

Szczegółowe kryteria, w tym metody oceniania kryteriów zostaną opracowane w regulaminie rekrutacji.

Osoby zakwalifikowane do udziału w projekcie (w tym osoby, które znajdą się na liście rezerwowej) otrzymają możliwość skorzystania ze wsparcia w postaci udziału w procesie wdrożenia oraz trwałości projektu.

Szczegółowe zasady rekrutacji oraz kryteria punktowe znajdują się: w Regulaminie Rekrutacji oraz Formularzu zgłoszeniowym.

Celem projektu jest:

Projekt numer 2022-2-PL01-KA210-VET-000101352, pt. „Kuchnia śródziemnomorska w kształceniu zawodowym technikum żywienia i usług gastronomicznych ” realizowany przy wsparciu Unii Europejskiej w ramach programu Erasmus+, akcja kluczowa 2: Partnerstwa na małą skalę w dziedzinie kształcenia i szkolenia zawodowego (KA210).



Dofinansowane przez Unię Europejską

Cele:

Kontynuacja współpracy lidera wniosku (UPEMI) i partnera (OES) na polu projektów edukacyjnych w formie przygotowania kolejnych kursów zawodowych i materiałów udostępnianych na platformie e-learningowej oraz objęcia programem praktyk zawodowych uczniów techników gastronomicznych. Rezultatem realizacji celu będzie:

- interaktywny, wielojęzyczny kurs zawodowy „Kuchnia grecka. Zdrowa dieta i smaki południowej Europy”. Będzie on dostępny na stronie internetowej dla uczestników indywidualnych i instytucjonalnych. Materiały szkoleniowe zostaną przygotowane w różnych formach i udostępnione na internetowej platformie szkoleniowej,
- zorganizowanie kursu zawodowego dla 20 uczniów wybranego polskiego technikum z klasami gastronomicznymi oraz 3 nauczycieli tej szkoły, a także 20 uczniów realizujących staż u greckiego partnera.

Wdrożenie pilotażowe kursu w ramach działalności szkoleniowej lidera projektu i partnera oraz udostępnienie rezultatów projektu w postaci wolnych zasobów edukacyjnych. Działalność edukacyjna w ciągu ostatnich kilku lat ulega procesowi digitalizacji, który znacznie przyspieszył w okresie pandemii. W celu utrzymania konkurencyjności i atrakcyjności swojej oferty edukacyjnej oraz zwiększania efektywności działań partnerzy muszą wdrażać interaktywne formy edukacji, narzędzia kształcenia na odległość. Celem projektu jest zatem opracowanie i pilotażowe wdrożenie kolejnego już interaktywnego (dostępnego na platformie e-learning) kursu do działalności lidera z Polski i partnera z Grecji. Wdrożenie w Polsce będzie realizowane:

- wewnątrz (szkolenia pracowników, rozbudowa platformy o inne treści edukacyjne), – zewnątrz, poprzez przeszkolenie 20 uczniów oraz 3 pracowników wybranej szkoły w zakresie tematycznym kursu i obsługi platformy edukacyjnej.

Projekt nr 2022-2-PL01-KA210-VET-000101352, pt. „Kuchnia śródziemnomorska w kształceniu zawodowym technikum żywienia i usług gastronomicznych”, realizowanego przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego w partnerstwie OLYMPUS EDUCATION SERVICES przy wsparciu Unii Europejskiej, w ramach programu Erasmus+, akcja kluczowa 2: Partnerstwa na małą skalę w dziedzinie kształcenia i szkolenia zawodowego.

Suma dofinansowania: **60 000,00 EUR**

Projekt numer 2022-2-PL01-KA210-VET-000101352, pt. „Kuchnia śródziemnomorska w kształceniu zawodowym technikum żywienia i usług gastronomicznych” realizowany przy wsparciu Unii Europejskiej w ramach programu Erasmus+, akcja kluczowa 2: Partnerstwa na małą skalę w dziedzinie kształcenia i szkolenia zawodowego (KA210).



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**

Projekt numer 2022-2-PL01-KA210-VET-000101352, pt. „Kuchnia śródziemnomorska w kształceniu zawodowym technikum żywienia i usług gastronomicznych ” realizowany przy wsparciu Unii Europejskiej w ramach programu Erasmus+, akcja kluczowa 2: Partnerstwa na małą skalę w dziedzinie kształcenia i szkolenia zawodowego (KA210).