

„Zawodowcy na start”

Od 01.09.2017r. do 31.08.2019r. w Zespole Szkół im. Jarosława Iwaszkiewicza realizowany był przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego z Warszawy w partnerstwie z Powiatem Sochaczewskim projekt współfinansowany ze środków UE „Zawodowcy na start” w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Mazowieckiego / Priorytet X. Edukacja dla rozwoju regionu, Działanie 10.3 Doskonalenie zawodowe, Poddziałanie 10.3.1 Doskonalenie zawodowe uczniów. Wsparcie w ramach projektu miało na celu:

- zwiększenie efektywności i jakości kształcenia zawodowego ukierunkowanego na dostosowanie go do potrzeb regionalnego i lokalnego rynku pracy,
- zastosowanie oraz pogłębienie zdobytej wiedzy i umiejętności zawodowych w rzeczywistych warunkach pracy, a także w przyszłej pracy zawodowej,
- zapewnienie pomocy uczniom w odnalezieniu się na rynku pracy oraz w efektywnym poszukiwaniu pracy,
- wzmocnienie współpracy pomiędzy uczestniczącymi w projekcie uczniami

Projekt „Zawodowcy na start” stanowił odpowiedź na zgłoszone ze strony lokalnych pracodawców zapotrzebowanie kompetencyjne i stał się dla naszych uczniów kolejną szansą na rozwijanie zainteresowań, praktycznych umiejętności zawodowych, nabycie dodatkowych kwalifikacji oraz przyczynił się do zwiększenia szans naszych absolwentów na rynku pracy. Młodzież szkolna chętnie uczestniczyła we wszystkich profesjonalnie prowadzonych formach wsparcia. **Projektem objęto 130 uczniów Technikum kształcących się w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik organizacji reklamy, technik hotelarstwa, technik ekonomista, technik handlowiec.**

W projekcie zrealizowano następujące formy wsparcia:

- **Płatne staże zawodowe w przedsiębiorstwach** – realizowane w firmach na terenie Warszawy
- **Zajęcia pozalekcyjne z języka angielskiego zawodowego**
- **Kursy:** „Rezydenta”, „Animacja czasu wolnego”, „Barmański” I stopnia – dla uczniów pełnoletnich, „Baristyczny”, „Sommelierski”, „Filmowania”, „Grafiki komputerowej/Adobe Photoshop, kurs „Obsługa kasy fiskalnej”, „Obsługa programu Płatnik”, „Księgowość małej firmy”, „Zastosowanie Excela w finansach małej firmy”, kurs „DTP i prepress”, „Blender 3D – grafika komputerowa i technika 3D”,
- **Warsztaty biznesowe:** „Zarządzanie czasem i odporność na stres”, „Budowanie i Zarządzanie Zespołem, praca zespołowa”, „Inteligencja emocjonalna w praktyce, komunikatywność i praca w grupie”, „Postaw na talenty, kreatywność i innowacyjność” „Savoir vivre w biznesie, hotelarstwie i gastronomii”,
- **Warsztaty podnoszące kwalifikacje zawodowe prowadzone w Centrum Techniki Kulinarnej – tematyka** – Ryby i owoce morza - nowoczesne metody obróbki, Czekolada . Serwisy kelnerskie – Akademia Efektywnej Przedsiębiorczości Makro, „Akademia Zdrowej Żywności – opakowania, jedzenie bez chemii” „Akademia Dietetyka” Negocjacje z klientami w gastronomii, psychologia sprzedaży w gastronomii
- **Zajęcia z inteligentnej specjalizacji:** „Bezpieczna Żywność” - 4 bloki tematyczne: żywność wysokiej jakości, dystrybucja, produkcja, bezpieczeństwo odbiorcy. i „Nowoczesne usługi dla biznesu” – 4 bloki tematyczne: wsparcie kapitałowe i infrastrukturalne, usprawnienia procesów, zasób wiedzy”,
- **Wyjazdy edukacyjne:** „Giełda Papierów Wartościowych”.

W ramach projektu powstała także nowoczesna pracownia komputerowa kształcenia zawodowego dla zawodów: technik organizacji reklamy i technik handlowiec oraz wyposażone zostały pracownie przedmiotowe dla technikum żywienia i usług gastronomicznych, technika ekonomisty oraz technika hotelarstwa. Łączny budżet projektu to 496 769,48 zł. Projekt powstał dzięki współpracy nauczycieli naszej szkoły, fachowców z Unii Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego z Warszawy oraz przy wsparciu Powiatu Sochaczewskiego.

Hanna Bonecka – koordynator projektu