

Prezentacja rezultatów projektów realizowanych przez Powiat Jarosławski w latach 2016 - 2018

W czwartek 28 lutego 2019r. w sali gimnastycznej ZSSChiO szkoły zawodowe Powiatu Jarosławskiego zaprezentowały rezultaty projektów „Blżej rynku pracy – kompleksowy program edukacji zawodowej w Powiecie Jarosławskim” oraz „CKP kształci zawodowo” dofinansowanych z funduszy unijnych w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Podkarpackiego na lata 2014 – 2020. W wydarzeniu uczestniczyli przedstawiciele samorządu powiatowego – starosta jarosławski **Tadeusz Chrzan**, wicestarosta **Mariusz Trojak**, wiceprzewodniczący Rady Powiatu **Andrzej Wyczawski** oraz przewodniczący Komisji Oświaty **Stanisław Sopol**, dyrektorzy i koordynatorzy szkół i placówek realizujących działania projektowe oraz pracodawcy. Umiejętności zdobyte podczas różnorodnych przedsięwzięć projektowych prezentowali uczniowie oraz nauczyciele ośmiu szkół zawodowych wykorzystując m. in. pomoce dydaktyczne i elementy wyposażenia zakupione w ramach projektów. Pokazy i prezentacje przygotowane na czwartkowe podsumowanie cieszyły się dużym zainteresowaniem wśród gości, młodzieży oraz uczniów klas VIII szkół podstawowych oraz klas III gimnazjum.

ZSSChiO jako jeden z beneficjentów projektu „Blżej rynku pracy – kompleksowy program edukacji zawodowej w Powiecie Jarosławskim” zrealizował w ciągu dwóch lat ponad 20 działań skierowanych zarówno do uczniów Technikum i Branżowej Szkoły I stopnia oraz nauczycieli przedmiotów zawodowych.

Kursy i szkolenia dla nauczycieli

- WYROBY Z KARMELU – 2 nauczycieli
- WYROBY Z CZEKOLADY I DEKORACJE TORTÓW – 6 nauczycieli
- SZTUKA SERWOWANIA POTRAW I PARZENIA KAWY – 10 nauczycieli
- WYKONYWANIE ZABIEGÓW PILĘGNACYJNYCH – 5 nauczycieli
- KREATYWNE STRYŻENIA DAMSKIE – 4 nauczycieli

Kursy i szkolenia dla uczniów

- Kurs: BARMAŃSKI I-go stopnia – 60 uczniów
- kurs BARISTYCZNY – 60 uczniów
- kurs DEKORACJE CUKIERNICZE – 40 uczniów
- kurs OBSŁUGA KASY FISKALNEJ – 100 uczniów
- Kurs OBSŁUGI PROGRAMÓW HOTELARSKICH – 40 uczniów os.
- kurs PILOTA WYCIECZEK – 22 uczniów
- kurs: WSPÓŁCZESNE TRENDY STRYZEŃ DAMSKICH I MĘSKICH – 32 uczniów
- kurs: NOWOCZESNA KOLORYZACJA – 48 uczniów
- kurs PRZEDŁUŻANIE I ZAGĘSZCZANIE WŁOSÓW Z ELEMENTAMI PERUKARSTWA – 20 uczniów
- kurs WYKONYWANIE ZABIEGÓW PIELĘGNACYJNYCH – 40 uczniów

Dodatkowe zajęcia specjalistyczne dla uczniów

- KUCHNIA MOLEKULARNA – 20 uczniów
- NOWOCZESNE TECHNIKI KUCHNI FRANCUSKIEJ – 40 uczniów
- Kurs: "EKSTRASERWIS KLASA MISTRZOWSKA" – 40 uczniów

Udział w wydarzeniach branżowych

- SWEET TARGI w Katowicach – 80 uczniów
- Targi HORECA w Krakowie – 40 uczniów
- Targi BAKEPOL w Lublinie – 40 uczniów
- Targi fryzjerskie HAIR FAIR w Katowicach – 40 uczniów

Czterotygodniowe staże i praktyki w zakładach pracy - 154 uczniów/50
pracodawców

Zajęcia z doradztwa edukacyjno-zawodowego prowadzone przez doradcę
zawodowego oraz - pracownika Powiatowego Urzędu Pracy w Jarosławiu - 154
uczniów

Specjalistyczne zajęcia w laboratorium kryminalistycznym – 45 uczniów

Baza dydaktyczna ZSSChiO

Doposażenie pracowni hotelarskiej (drukarki fiskalne)

Kompleksowe wyposażenie pracowni piekarsko-cukierniczej (6 stanowisk pracy, maszyny, specjalistyczny sprzęt, wyposażenie magazynu, sprzęt komputerowy)

Wszyscy uczestnicy projektu poszerzyli wiedzę i zdobyli doświadczenia, które wykorzystują w dalszej edukacji lub pracy zawodowej. Nauczyciele zaktualizowali wiedzę zawodową, poznali nowości i trendy w swoich branżach wzbogacając swój warsztat pracy.

Podsumowanie projektu było doskonałą okazją aby zaprezentować umiejętności praktyczne uczniów naszej szkoły, którzy brali udział w projekcie. Okolicznościowy bufet przygotowali przyszli kucharze, żywieniowcy, kelnerzy i technolodzy żywności pod opieką Pani Wioletty Stoch i Pani Małgorzaty Hopko-Pajda. Oprócz smakowitych przekąsek, deserów z czekoladą, „owocowych drinków” z suchym lodem z okazji tłustego czwartku w menu znalazły się także tradycyjne pączki, faworki i róże karnawałowe.

W imieniu Dyrekcji Szkoły serdecznie dziękujemy wszystkim Osobom zaangażowanym w przygotowanie uroczystości, dziękujemy nauczycielom, pracownikom obsługi oraz młodzieży.

Koordynatorzy