



Mamy grudzień, zatem przyszedł czas podsumować pierwszy rok realizacji projektu "Kamień w zmysłach", współfinansowanego ze środków Unii Europejskiej w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego. Projekt realizowany jest w ramach Działania 8.6 Wsparcie szkół i placówek prowadzących kształcenie zawodowe, Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Zachodniopomorskiego na lata 2014-2020.

Projekt skierowany jest do 67 uczniów Technikum Żywności, Technikum Hotelarskiego oraz Zasadniczej Szkoły Zawodowej w zawodzie kucharz, a także 8 nauczycieli Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych im. Stanisława Staszica w Kamieniu Pomorskim. Realizacja projektu ma na celu spowodować wyrównanie szans uczniów, podnieść poziom kompetencji zawodowych i kluczowych uczniów oraz nauczycieli, a także doposażyć pracownie zawodowe w profesjonalny sprzęt dydaktyczny co pozwoli odzwierciedlić naturalne warunki pracy.

### Projekt w statystykach:

- Do tej pory uczestnicy projektu skorzystali z ponad 11.000 godzin różnego rodzaju wsparcia, a przed nimi jeszcze ponad 3.000 godzin.
- Staże zawodowe skierowane do 47 uczniów, co daje 7520 godzin - zrealizowano 87,23%.
- Praktyki zawodowe skierowane do 20 uczniów, co daje 3200 godzin - zrealizowano 40,00%.
- Zajęcia Właściciel bazy gastronomicznej skierowany do 24 uczniów, w liczbie 480 godzin zajęć - zrealizowano 77,08%.
- Zajęcia Właściciel bazy cateringowej skierowany do 24 uczniów, w liczbie 480 godzin zajęć - zrealizowano 77,71%.
- Zajęcia Akademia przyszłego hotelarza - wiedza i praktyka w hotelarstwie skierowany do 10 uczniów, w liczbie 320 godzin zajęć - zrealizowano 91,25%.
- Zajęcia Internetowa obsługa podmiotów branży hotelarskiej i gastronomicznej skierowany do 20 uczniów, w liczbie 480 godzin - zrealizowano 29,37%.
- Kurs carvingu - poziom podstawowy skierowany do 20 uczniów, w liczbie 16 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Kurs carvingu - poziom średniozaawansowany skierowany do 20 uczniów, w liczbie 18 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Kurs carvingu - techniki graficzne skierowany do 20 uczniów, w liczbie 18 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Kurs rzeźbienia w mydle skierowany do 20 uczniów, w liczbie 18 godzin - zrealizowano 50,00%.
- Kurs dekorowania potraw skierowany do 20 uczniów, w liczbie 16 godzin - zrealizowano 0,00%.

- Kurs dietetyki skierowany do 10 uczniów, w liczbie 30 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Kurs barmana skierowany do 30 uczniów, w liczbie 48 godzin - zrealizowano 33,33%.
- Kurs baristy I stopnia skierowany do 30 uczniów, w liczbie 24 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Kurs baristy II stopnia skierowany do 30 uczniów, w liczbie 24 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Kurs alternatywnych metod parzenia kawy skierowany do 30 uczniów, w liczbie 24 godzin - zrealizowano 33,33%.
- Kurs zaawansowane latte art. skierowany do 30 uczniów, w liczbie 24 godzin - zrealizowano 33,33%.
- Szkolenie sensoryczne skierowany do 30 uczniów, w liczbie 24 godzin - zrealizowano 33,33%.
- Kurs kelnerstwa skierowany do 20 uczniów, w liczbie 32 godzin - zrealizowano 50,00%.
- Kurs pracy z chmurą edukacyjną skierowany do 60 uczniów, w liczbie 10 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Konkurs carvingu skierowany do 20 uczniów - zrealizowano 100,00%.
- Konkurs kulinarny "Wariacje z pstrągiem" skierowany do 8 uczniów - zrealizowano 100,00%.
- Konkurs kulinarny "Polska kuchnia regionalna" skierowany do 20 uczniów - zrealizowano 35,00%.
- Konkurs kulinarny "Kamień w zmysłach" skierowany do 20 uczniów - zrealizowano 50,00%.
- Wyjazd zawodoznawczy do Berlina skierowany do 40 uczniów - zrealizowano 0,00%.
- Wyjazd do Wyższej Szkoły Hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu skierowany do 40 uczniów - zrealizowano 0,00%.
- Kurs carvingu - poziom podstawowy skierowany do 8 nauczycieli, w liczbie 8 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Kurs carvingu - poziom średniozaawansowany skierowany do 8 nauczycieli, w liczbie 9 godzin - zrealizowano 0,00%.
- Kurs carvingu - techniki graficzne skierowany do 8 nauczycieli, w liczbie 9 godzin - zrealizowano 0,00%.
- Kurs dekorowania potraw skierowany do 8 nauczycieli, w liczbie 8 godzin - zrealizowano 0,00%.
- Kurs barmana skierowany do 7 nauczycieli, w liczbie 16 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Kurs baristy I stopnia skierowany do 7 nauczycieli, w liczbie 8 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Kurs baristy II stopnia skierowany do 7 nauczycieli, w liczbie 8 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Kurs zaawansowany latte art. skierowany do 7 nauczycieli, w liczbie 8 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Szkolenie sensoryczna skierowany do 7 nauczycieli, w liczbie 8 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Kurs wykorzystanie TIK skierowany do 8 nauczycieli, w liczbie 10 godzin - zrealizowano 100,00%.
- Klub efektywnego pracownika - zajęcia psychoedukacyjne skierowany do 60 uczniów, w liczbie 400 godzin - zrealizowano 38,00%.
- Klub efektywnego pracownika - zakładanie i prowadzenie własnej firmy skierowany do 60 uczniów, w liczbie 400 godzin - zrealizowano 18,50%.
- Klub efektywnego pracownika - obowiązki fiskalno-finansowe skierowany do 60 uczniów, w liczbie 400 godzin - zrealizowano 39,00%.
- Szkolny Punkt Informacji i Kariery skierowany do 67 uczniów, w liczbie 201 godzin - zrealizowano 22,39%.

Planowane są kolejne szkolenia z zakresu carvingu, rzeźbienia w mydle, barmana, baristy, dekorowania potraw, zajęć pozalekcyjnych, stażów zawodowych oraz praktyk zawodowych. Projekt wpisał się już na stałe w plan zajęć i nikt nie wątpi, że jest ogromnym wsparciem dla tylu młodych ludzi oraz nauczycieli.

[PDF](#)

[Następny wpis](#)

[Poprzedni wpis](#)