Projekt „Smak zdrowia - nowoczesne kształcenie w gastronomii” w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Warmii i Mazur 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus

Fundusze Europejskie dla Warmii i Mazur | Rzeczpospolita Polska | Dofinansowane przez Unię Europejską

Nu Media Elżbieta Jażdżewska oraz Powiat Mrągowski realizują w partnerstwie projekt „Smak zdrowia - nowoczesne kształcenie w gastronomii” w ramach programu regionalnego Fundusze Europejskie dla Warmii i Mazur 2021-2027 współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus.

Celem projektu jest unowocześnienie oferty kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych na potrzeby pracodawców z regionu w Zespole Szkół nr 2 w Mrągowie poprzez zmianę metod i treści kształcenia, doposażenie placówki oraz zwiększenie kompetencji/kwalifikacji zawodowych nauczycieli(1M/3K) oraz uczniów (16M,24K) poprzez organizację kursów i szkoleń powiązanych z profilem ich kształcenia oraz staży uczniowskich u lokalnych przedsiębiorców w okresie od 1.04.25r. do 28.02.27r.

PROJEKT OBEJMIE WSPARCIEM:

- szkołę prowadzącą kształcenie zawodowe: Technikum nr 1 wchodzące w skład Zespołu Szkół nr 2 w Mrągowie

- 40 uczniów i uczennic uczących się w Technikum nr 1 wchodzące w skład Zespołu Szkół nr 2 w Mrągowie na kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych

- 4 nauczycieli i nauczycielek kształcenia zawodowego uczących w Technikum nr 1 na ww. kierunku

PROJEKT ZAKŁADA:

- unowocześnienie oferty kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych

- modernizację kierunków kształcenia

- wsparcie dla uczniów branży gastronomicznej prowadzące do zdobycia umiejętności zawodowych w formie szkoleń z zakresu:

- Zdrowie na talerzu New cuisiner
- "Fit Cake”
- Szkolenie z kuchni wegetariańskiej obejmującej zero-waste
- Desery:monoporcje
- Oszczędne techniki gotowania w kuchni polskiej
- Kulinarne skarby Warmii i Mazur
- Mistrzowie tortów (wypiek i dekoracja tortów)

- wsparcie nauczycieli dające możliwość nabywania umiejętności zawodowych poprzez realizację szkoleń z zakresu:

- Zdrowie na talerzu New cuisiner
- "Fit Cake”
- Szkolenie z kuchni wegetariańskiej obejmującej zero-waste
- Nowoczesne desery – monoporcje
- Techniki gotowania w nowoczesnej kuchni polskiej
- Studia podyplomowe: Żywienie człowieka i dietetyka

- wysokiej jakości staże uczniowskie u regionalnych pracodawców dla 12 uczniów i uczennic

ZAŁOŻONE REZULTATY PROJEKTU:

- Liczba przedstawicieli kadry szkół i placówek systemu oświaty, którzy uzyskali kwalifikacje po opuszczeniu programu: 3osób

- Liczba uczniów, którzy nabyli kwalifikacje po opuszczeniu programu: 35 osób

- Liczba zrealizowanych godzin stażu uczniowskiego: 1800 godzin

- Modyfikacja Programu nauczania zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych.

Wartość projektu: 852 749,45 zł

Wysokość wkładu Funduszy Europejskich: 767 063,09 zł

#FunduszeUE #FunduszeEuropejskie