

ZGŁOSZENIE DOBREJ PRAKTYKI

NAZWA SZKOŁY	Zespół Szkół i Placówek Kształcenia Zawodowego
DANE SZKOŁY (adres, telefon, e-mail)	65-392 Zielona Góra , ul. Botaniczna 66
IMIĘ I NAZWISKO AUTORA/AUTORÓW DOBREJ PRAKTYKI	mgr Bogusław Dąbrowski, mgr inż. Artur Szcześniak
TYTUŁ PRZEDSIĘWZIĘCIA	Projekt „Winiarstwo i gastronomia w Zielonej Górze – Tradycja i nowoczesność”
RODZAJ PRZEDSIĘWZIĘCIA (np. innowacja, projekt, konkurs etc.)	Projekt innowacyjny
TERMIN I MIEJSCE REZALIZACJI	01.09.2012 – 01.06.2014. Zespół Szkół i Placówek Kształcenia Zawodowego w Zielonej Górze
CELE DZIAŁANIA	<p>W ślad za wzrostem zainteresowania winiarstwem i gastronomią na Ziemi Lubuskiej nie przybywa profesjonalnych kadr mogących z sukcesem służyć uatrakcyjnieniu turystycznej i ekonomicznej oferty naszego regionu. Rozwój winnic zapewnia nowe miejsca pracy i lokalną atrakcję turystyczną. Winiarstwo jest tradycją i marką naszego województwa – stąd potrzebni są pracownicy o wysokich umiejętnościach zawodowych w zakresie winiarstwa i gastronomii. Szkolnictwo zawodowe nie kształci w zakresie winiarstwa, a w zawodach gastronomicznych umiejętności zdobyte w szkole nie zadowolają pracodawców. Podwyższenie umiejętności zawodowych i kompetencji kluczowych uczniów/uczennic stało się podstawą przygotowania „Modernizacji oferty kształcenia zawodowego przez Zespół Szkół i Placówek Kształcenia Zawodowego w Zielonej Górze, ukierunkowanej na wdrożenie 2 specjalizacji w klasach technikum:</p> <ul style="list-style-type: none"> – technik organizacji usług gastronomicznych o specjalizacji winiarz z elementami obsługi konsumenta, – technik kucharz o specjalizacji profesjonalna kuchnia europejska oraz na realizację kursów na temat profesjonalnego serwisu usługowego klienta.
OPIS DZIAŁANIA	<p>1. Specjalizacja I WINIARZ Z ELEMENTAMI OBSŁUGI KONSUMENTA – dla klasy 26-osobowej o specjalności winiarz w roku szkolnym 2012/13 i 2013/14 (zajęcia realizowane przez 2 lata w kl. III i IV). W ramach zajęć teoretycznych realizowane są treści z zakresu winiarstwa, obsługi konsumenta i języka angielskiego zawodowego. Częścią specjalizacji są praktyki uczniowskie w przedsiębiorstwach, realizowane w 2 grupach 13-osobowych (z zakresu winiarstwa na winnicy „Kinga” w Starej Wsi, z zakresu obsługi konsumenta w Hotelu Amadeus w Zielonej Górze). W specjalizacji zaplanowano</p>

	<p>wyjazd szkoleniowy (Lubuski Szlak Wina i Miodu), obejmujący zwiedzanie winnic, poznanie agroturystyki związanej z winiarstwem. Każda/y uczennica/uczeń korzysta ogółem z 248 godzin specjalizacji.</p> <p>2. Specjalizacja II PROFESJONALNA KUCHNIA EUROPEJSKA – realizowana w każdym roku szkolnym dla jednej klasy – III kl. technik – kucharz. Każda/y uczennica/uczeń korzysta ogółem z 138 godzin specjalizacji. W ramach specjalizacji odbywają się praktyki zawodowe w Hotelu Amadeus oraz Motelu 118 w Zielonej Górze oraz zajęcia teoretyczne i praktyczne z gastronomii, obsługi konsumenta i języka angielskiego zawodowego.</p> <p>3. Kurs PROFESJONALNY SERWIS USŁUGOWY KLIENTA – przeznaczony dla uczennic/uczniów ZSiPKZ zainteresowanych nabyciem dodatkowych uprawnień i umiejętności. Przewidziano realizację 6 edycji kursu (46 godzin każdy) – po 3 edycje w każdym roku szkolnym (w jednym kursie uczestniczy 15 uczestników projektu). Kursy są zajęciami dodatkowymi i odbywają się w weekendy. W ramach kursu odbywają się zajęcia z gastronomii, barmaństwa, baristyki, obsługi konsumenta oraz psychologii społecznej.</p>
<p>UZYSKANE EFEKTY</p>	<p>Według założeń projekt zwiększy efektywność nauczania kompetencji zawodowych w ZSiPKZ z punktu widzenia przyszłej kariery 155 uczniów oraz ich potrzeb wynikających z wymogów rynku pracy. Projekt umożliwi wdrożenie 2 nowych specjalizacji zawodowych (włączonych do podstawy programowej) i kursów zawodowych (w formie zajęć dodatkowych), realizowanych we współpracy z przedsiębiorstwami. Uczestnicy projektu wzbogacą wiedzę i umiejętności dopasowane do wyzwań regionalnego rynku pracy w obszarze gastronomii i winiarstwa. Nauczanie praktyczne oparte o specjalistów z przedsiębiorstw pozytywnie wpłynie na wzrost kompetencji uczestników projektu, ułatwiając im wejście na rynek pracy po ukończeniu edukacji. Projekt dostarczy nowe rozwiązania dla szkolnictwa zawodowego. Dzięki środkom z EFS możliwe jest wdrożenie kształcenia praktycznego, realizowanego przez specjalistów z sektora prywatnego o wysokich kwalifikacjach.</p>
<p>OSOBA ODPOWIEDZALNA ZA WARTOŚĆ MERYTORYCZNĄ TEKSTU</p>	<p>mgr inż. Mariola Kostrzewska</p>

Wyrażam zgodę na zamieszczenie na stronie internetowej Ośrodka Doskonalenia Nauczycieli w Zielonej Górze www.odn.zgora.pl informacji na temat przedstawionego przykładu dobrej praktyki.