

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0009/20, pn. „Przepis na sukces”
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

PRZEPIS NA SUKCES

Nr Projektu **RPLD.11.03.02-IZ.00-10-001/20**

w ramach Osi priorytetowej XI Edukacja Kwalifikacje Umiejętności

Działania dla Osi XI.3 Kształcenie zawodowe

Działania XI.3.2 Kształcenie zawodowe

w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego

Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

Projekt realizowany jest w okresie 01.09.2021 r. – 30.06.2022 r.

OPIS PROJEKTU

I. Informacje ogólne

1. Projekt realizowany jest przez Miasto Łódź/ Zespół Szkół Gastronomicznych w Łodzi
2. Regulamin określa warunki uczestnictwa w Projekcie oraz zasady organizacji poszczególnych działań w ramach Projektu.
3. Ogólny nadzór nad realizacją Projektu sprawuje Koordynator Projektu.
4. Wszystkie decyzje podejmowane w oparciu o regulamin są zgodne z:
 - a) zapisami Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020, Oś priorytetowa – XI Edukacja Kwalifikacje Umiejętności, Działanie XI.3.2 Kształcenie zawodowe.
 - b) umową o dofinansowanie Projektu.

II. Cel projektu

Celem projektu jest zwiększenie jakości kształcenia ogólnego, zawodowego w Technikum nr 4 przy Zespole Szkół Gastronomicznych w Łodzi, ukierunkowane na podniesienie u 100 uczniów tej placówki kompetencji kluczowych, poprzez doposażenie pracowni przedmiotowych i warsztatów szkolnych, wyposażenie w nowoczesne pomoce edukacyjne i narzędzia TIK (w tym zapewnienie infrastruktury sieciowo- usługowej), doskonalenie kompetencji/kwalifikacji 24n-li

Projekt nr RPLD.11.03.02-10-0009/20, pn. „Przepis na sukces”
współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego
w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Łódzkiego na lata 2014-2020

III. Zakres wsparcia

Projekt pn. „Przepis na sukces” obejmuje wsparciem uczniów oraz nauczycieli ZSG poprzez udział uczniów w:

1. Zajęciach z nowoczesnych technik kulinarnych -120 godzin
2. Koło żywieniowe – 60 godzin
3. Koło „ Moja własna firma cateringowa”
4. Zajęcia przygotowujące do matury:
 - a) z matematyki – 50 godzin
 - b) z j. angielskiego - 50 godzin
5. Koła zainteresowań
 - a) z biologii – 60 godzin
 - b) z geografii – 60 godzin
 - c) z chemii – 30 godzin
6. Zajęcia wyrównawcze:
 - a) z matematyki – 60 godzin
 - b) z j. angielskiego – 60 godzin
- 7) Kursie podnoszącym umiejętności cyfrowe, szkolenie „szkoła w chmurze (TIK) – 22 godziny
- 8) Studiach podyplomowych „Psychodietetyka” dla dwóch nauczycieli8. Studia podyplomowe „Zarządzanie i systemy zarządzające oświatą”
9. W wysokich jakością stażach uczniowskich organizowanych we współpracy z pracodawcami.(100 Uczniów)