

Zebranie Rady Programowej Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego Nr 1 w Wadowicach

Wadowice, 05 listopada 2021r.

Porządek zebrania Rady Programowej :

1. Powitanie uczestników przez Dyrektora CKZiU Nr 1 Wadowice.
2. Sprawdzenie kworum.
3. Wystąpienie gości zaproszonych:
 - Pani Beata Smolec – Wicestarosta Wadowicki;
 - Pani Anna Szewczyk – Koordynator Biura Projektów Edukacyjnych
 - przedstawiciele pracodawców
4. Powołanie Komisji Uchwał i wniosków.
5. Przyjęcie protokołu zebrania Rady Programowej z dnia 15.04.2021r.
6. Realizacja projektu pt. „Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II” w okresie kwiecień 2021r. – październik 2021r.
7. Propozycje zmian dotyczących organizacji staży zawodowych na rok 2022.
8. Podjęcie uchwał i wniosków.
9. Podsumowanie spotkania.
10. Pożegnanie uczestników spotkania (Dyrektor CKZiU Nr 1 Wadowice).

**Realizacja Projektu Turystyczno-
Gastronomiczne**

**Centrum Kształcenia Zawodowego
i Ustawicznego II**

kwiecień 2021r. – październik 2021r.

Realizacja Projektu Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II

Wartość projektu: 4 152 038,17 PLN

Wartość dofinansowania: 3 736 738,17 PLN

Wkład własny Powiatu Wadowickiego: 415 300,00 PLN

Grupa docelowa:

- **uczniowie/uczennice szkół zawodowych**
- **uczniowie/uczennice szkół ogólnokształcących**
 - **nauczyciele**

Realizacja Projektu Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II

Projekt obejmuje:

- ▶ Kursy zawodowe dla uczniów
- ▶ Staże zawodowe
- ▶ Zajęcia przygotowujące do matury (m.in.: matematyka, j. angielski, biologia)
- ▶ Doradztwo zawodowe
- ▶ Stypendia dla uczniów zdolnych (15-tu stypendystów w każdym roku)
- ▶ Wsparcie nauczycieli kształcenia zawodowego
- ▶ Podniesienie potencjału dydaktycznego T-G CKZiU

Realizacja Projektu Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II

**Dla uczniów zaplanowano kursy organizowane w szkole
– prowadzone przez nauczycieli:**

- Produkcji lodów
- Sztuki cukierniczej
- Kelnerski
- Profesjonalnej obsługi recepcji
- Animatora czasu wolnego
- Fotografii studyjnej
- Podstawy automatyki w oparciu o system Arduino
- Montażu filmowego
- Doskonalenia umiejętności wykonywania środków reklamowych z wykorzystaniem nowoczesnych technik cyfrowych

- Rysunku
- „Humor, radość czy smutek w reklamie” – od analizy do produkcji
- Obsługa kasy fiskalnej
- Obsługa programu finansowo – księgowego REWIZOR
- ABC własnego biznesu – zakładanie e-firmy handlowej
- Jak zarządzać sobą w czasie – droga do kariery
- Efektywne kierowanie zespołem
- Warsztaty z komunikacji w biznesie i PR
- Prowadzenie księgowości w małej firmie – ryczałt, karta podatkowa, PKPiR
- Produkcja potraw wybranych kuchni regionalnych
- Produkcja potraw regionalnych kuchni francuskiej
- Produkcja potraw regionalnych kuchni włoskiej
- Produkcji sushi
- Produkcja zup azjatyckich
- Sporządzanie pierogów azjatyckich

Realizacja Projektu

Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II

**Dla uczniów zaplanowano wsparcie uzupełniające
– kursy zlecane wykonawcom zewnętrznym:**

- Kurs prawa jazdy kat. B,
- Menager branży HO-GA-TUR,
- Kurs baristy,
- Kurs barmański z elementami sommelierstwa,
- Kurs pizzermana
- Kuchnia molekularna
- Kurs kasjera złotówkowo-walutowego,
- Kurs obsługi systemów rezerwacji turystycznej i informacji turystycznej,
- Kurs carvingu,
- Wychowawca kolonijny,
- ECDL,
- Operator drona,
- Adobe Indesign.

Realizacja Projektu Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II

Wsparcie nauczycieli kształcenia zawodowego obejmuje:

➤ Kursy zawodowe:

- Kurs cukierniczy,
- Kurs kuchni molekularnej,
- Kurs produkcji lodów,
- Kurs operatora drona,
- Kurs obsługi programów graficznych.

➤ Studia podyplomowe:

(Zaplanowane kierunki po aktualizacji bieżących potrzeb szkoły)

- Surdopedagogika
 - Tyflopädagogika
 - PR i reklama dla nauczycieli
- Dwutygodniowe praktyki/staże dla nauczycieli przedmiotów zawodowych u pracodawców na terenie całej Polski
- Szkolenie części Rady Pedagogicznej dotyczące wykorzystania e-podręczników, e-zasobów/e-materiałów dydaktycznych

Zrealizowane kursy zawodowe zewnętrzne

Lp.	Nazwa kursu	Planowana liczba uczestników na rok 2020 i 2021	Faktyczna liczba uczestników
1	Kurs prawa jazdy kategorii B – Grupa I – realizacja od kwietnia 2021r.	180	70
2	Kurs prawa jazdy kategorii B – Grupa II – realizacja od września 2021r. (w trakcie)		36
3	Menager branży HO-GA-TUR	30	10
4	Kurs ECDL	30	29
5	Kurs operator drona	60	21
6	Kurs Adobe Indesign	60	23
7	Kurs wychowawca kolonijny	30	16
8	Kurs baristy	80	80
9	Kurs barmański z elementami sommelierstwa	100	100
10	Kurs pizzermana	20	15
11	Kuchnia molekularna	40	15
12	Kurs kasjera złotówkowo-walutowego	30	22
13	Kurs obsługi systemów rezerwacji turystycznej i informacji turystycznej	30	18
14	Kurs carvingu	40	0
			(brak chętnych)
	RAZEM	730	456

Kursy wewnętrzne zrealizowane w okresie IV-X.2021r.

Lp.	Nazwa kursu	Liczba uczestników
1	Animator czasu wolnego (2 grupy)	24 (4M+20K)
2	Podstawy produkcji sushi	10 (3M+7K)
3	Kurs rysunku	12 (6M+6K)
4	Efektywne kierowanie zespołem (2 grupy)	23 (2M+21K)
5	Produkcja potraw wybranych kuchni regionalnych	11 (2M+9K)
6	Podstawy automatyki w oparciu o system Arduino	10 (8M+2K)
7	ABC własnego biznesu – zakładanie e-firmy handlowej	10 (2M+8K)
8	Prowadzenie księgowości w małej firmie – ryczałt, karta podatkowa, PKPiR	10 (3M+7K)
RAZEM		110 (30M+80K)

Kursy wewnętrzne w przygotowaniu i w trakcie realizacji

Lp.	Nazwa kursu
1	Produkcja potraw regionalnych kuchni francuskiej – trwa realizacja
2	Produkcja zup azjatyckich – trwa realizacja
3	Obsługa kasy fiskalnej – rozpoczęcie w listopadzie
4	Profesjonalna obsługa recepcji - rozpoczęcie w listopadzie
5	Kurs sztuki cukierniczej - rozpoczęcie w listopadzie

Kursy przewidziane do realizacji po zakupie sprzętu oraz pozyskaniu prowadzących :

- *„Humor, radość czy smutek w reklamie” – od analizy do produkcji*
- *Sporządzanie pierogów azjatyckich*
- *Kurs produkcji lodów*
- *Kurs fotografii studyjnej*
- *Kurs montażu filmowego*
- *Kurs doskonalenia umiejętności wykonywania środków reklamowych z wykorzystaniem nowoczesnych technik cyfrowych*

Kurs „Podstawy produkcji sushi”

29.04.-17.05.2021r. - pracownia gastronomiczna CKZiU nr 1

prowadzący: *Patryk Kurek*



Kurs „Podstawy produkcji sushi”



Kurs „Produkcja potraw wybranych kuchni regionalnych”

06.05.- 28.05.2021r.- pracownia gastronomiczna CKZiU nr 1
prowadzący - *Jadwiga Krawczyk*



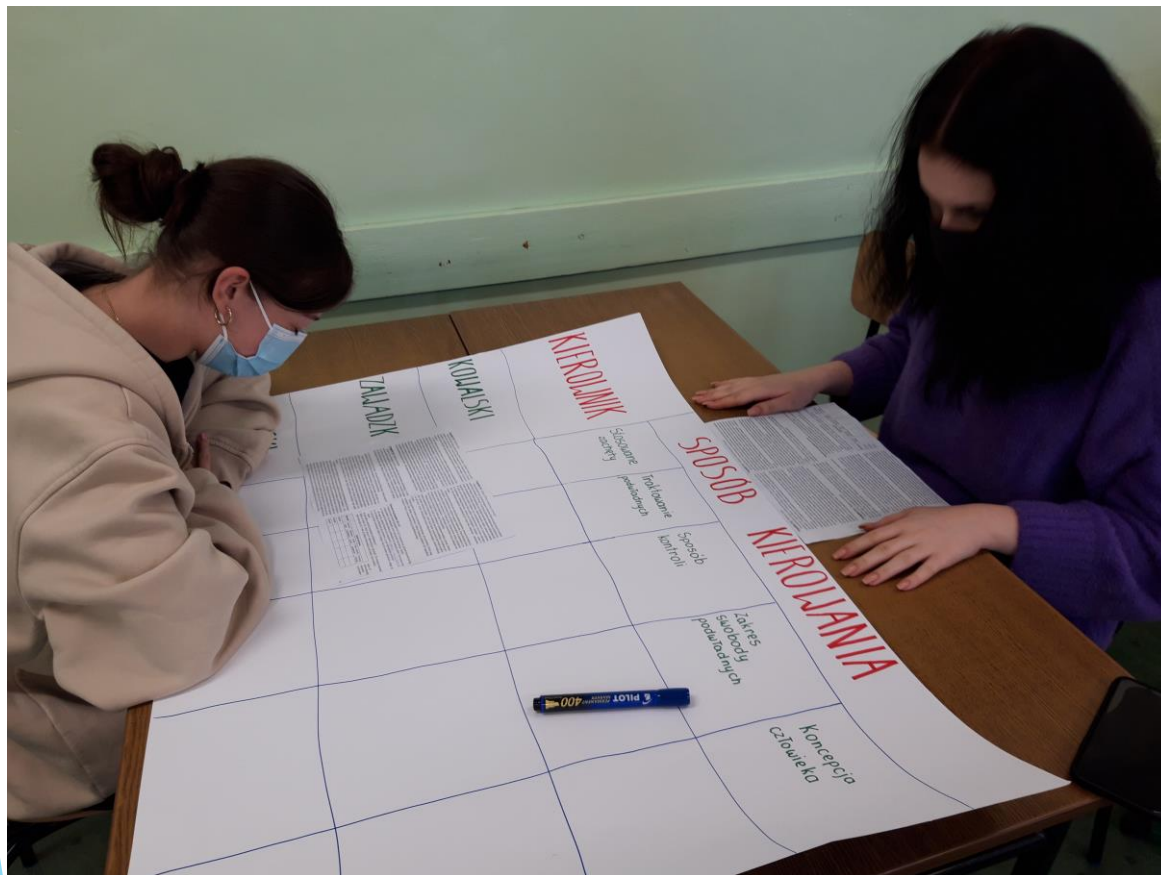
Kurs „Produkcja potraw wybranych kuchni regionalnych”



Kurs „Efektywne kierowanie zespołem”

04.05.-01.06.2021r. - CKZiU Nr 1

prowadzący - Karolina Żmuda



Staże zawodowe dla uczniów

Realizacja staży: lipiec - sierpień 2021r.

- ▶ Planowana liczba uczniów: 70 uczniów na rok (razem: 210 uczniów)
- ▶ Wkład własny przedsiębiorcy - 250 zł/ucznia
- ▶ Refundacja kosztów wynagrodzenia opiekuna - 1600 zł/ucznia
- ▶ Czas trwania stażu: 150 godzin
- ▶ Stypendium dla ucznia: 2200 zł/ucznia

Lp.	Staże zawodowe u przedsiębiorców	Liczba uczestników
1	Lipiec 2021	81
2	Sierpień 2021	28
	RAZEM	109

Staże zawodowe

Zaangażowani pracodawcy:

- ▶ Czarny Groń Sp. z o.o. Sp. k. w Rzykach;
- ▶ Sportive.pl Witold Kolasa w Wadowicach - Galicjanka;
- ▶ „Radocza Park” Sp. z o.o. w Krakowie;
- ▶ CUD MALINA s.c. w Wadowicach;
- ▶ "RARYTAS" KRZYSZTOF LEŃCZOWSKI w Wysokiej;
- ▶ HMM HARDEK MAKA HARDEK SPÓŁKA JAWNA Klecza Dolna;
- ▶ Badura Sp. j. w Wadowicach;
- ▶ K&K Piotr i Zbigniew Koźbiat Spółka Cywilna w Gorzeniu Górnym;
- ▶ Ośrodek Wczasowo - Wypoczynkowy „Janosik” Anna Zajac w Ustroniu Morskim;
- ▶ Pensjonat „Morskie Oko” Jacek Kalabiński w Ustroniu Morskim;
- ▶ Małopolska Spółdzielnia Handlowa „WIZAN” w Andrychowie;
- ▶ Zakład Produkcyjno - Usługowo - Handlowy „BEST - PEST” Małgorzata Świętosławska, Jacek Świętosławski Spółka jawna w Jaworznie;
- ▶ Ośrodek Szkolenia Specjalistycznego „LABOR-S” Bogusław Lesiuk w Wadowicach;
- ▶ Gminny Ośrodek Kultury w Stryszowie z siedzibą w Stroniu;
- ▶ Urzędu Miejskiego w Wadowicach;
- ▶ Restauracja „Adria” w Andrychowie;
- ▶ Mebloform Sp. z o.o. z siedzibą w Kalwarii Zebrzydowskiej.

Stáže zawodowe

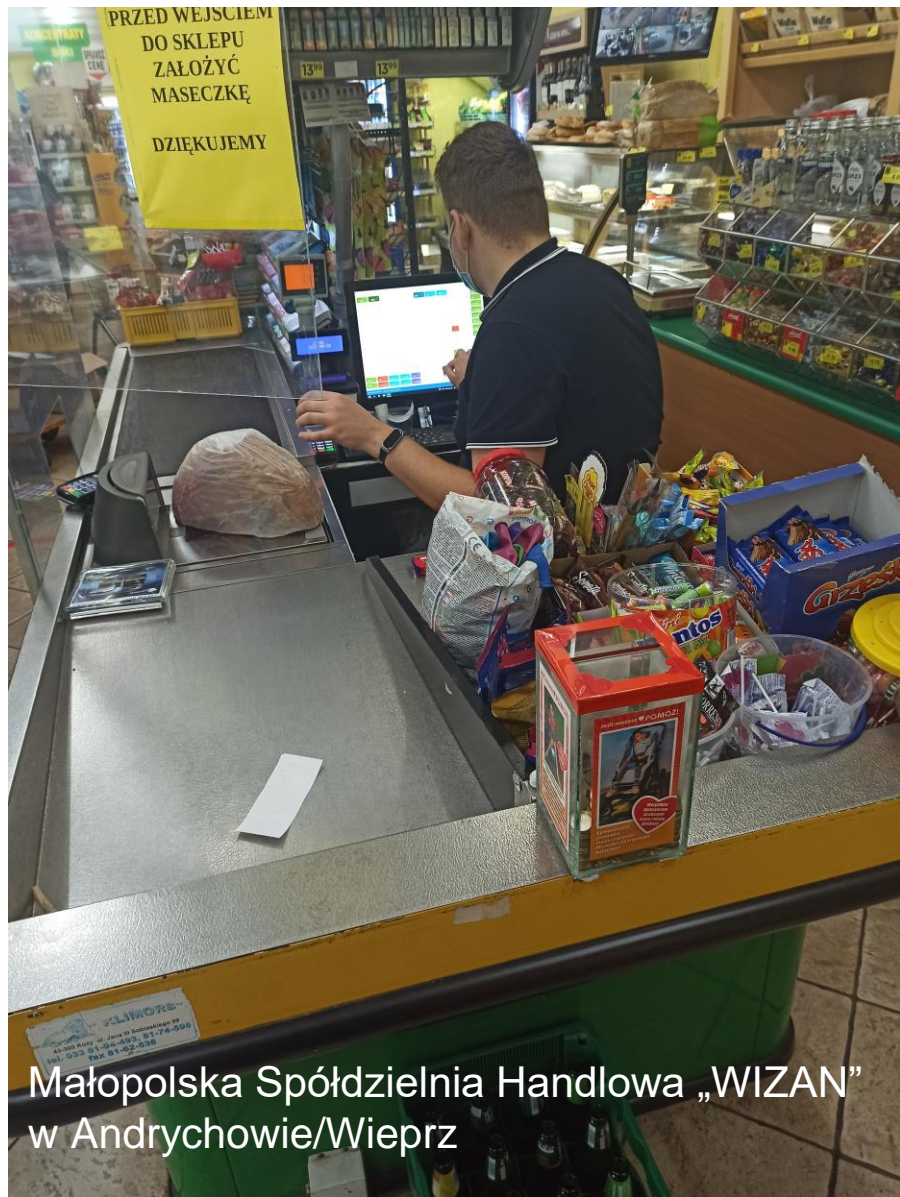


Mebloform Sp. z o.o. Kalwaria Zebrzydowska



Pensjonat „Morskie Oko” w Ustroniu Morskim

Stáže zawodowe



Małopolska Spółdzielnia Handlowa „WIZAN”
w Andrychowie/Wieprz

Stáže zawodowe



Czarny Groń Sp. z o.o. Sp. k. w Rzykach

Stáže zawodowe



**Sportive.pl Witold
Kolasa w Wadowicach –
Galicjanka**



**CUD MALINA s.c. w
Wadowicach**



**Ośrodek Szkolenia
Specjalistycznego „LABOR-S”
Bogusław Lesiuk w Wadowicach**

Mebloform Sp. z o.o. Kalwaria
Zebrzydowska



Stáže zawodowe



Ośrodek Wczasowo –
Wypoczynkowy
„Janosik” Anna Zając
w Ustroniu Morskim

Doradztwo zawodowe

- ▶ Grupowe poradnictwo zawodowe:
 - ✓ w okresie kwiecień - czerwiec 2021r. realizowane były 3 grupy, tj. 47 uczniów/uczennic (12M+35K);
 - ✓ w okresie wrzesień 2021r. - nadal realizowane są 4 grupy, tj. 60 uczniów/uczennic (7M+53K);

Zrealizowane zajęcia przygotowujące do matury

Lp.	Rodzaj zajęć	Liczba uczestników	UWAGI
1	Matematyka dla kl. I	26 (5M+21K)	
2	Matematyka dla kl. IV	16 (3M+13K)	
3	Język angielski	28 (9M+19K)	
	RAZEM	70 (17M+53K)	

Zajęcia przygotowujące do matury - trwa realizacja

Lp.	Rodzaj zajęć	Klasa	Liczba uczestników
1	Matematyka dla klas I	1g	10 (2M+8K)
2	Matematyka dla klas I	1c	9 (1M+8K)
3	Matematyka dla klas I	1hi	14 (2M+12K)
4	Matematyka dla klas IV	4i	8 (4M+4K)
5	Matematyka dla klas IV	4g	10 (4M+6K)
6	Matematyka dla klas IV	4a	9 (4M+5K)
7	Matematyka dla klas IV	4h	13 (2M+11K)
8	Biologia	4g	15 (2M+13K)
RAZEM			88 (21M+67K)

Stypendia dla uczniów zdolnych

300 zł miesięcznie (3 000 zł /ucznia)

15 stypendiów rocznie

- ▶ W lutym 2021r. przyznano 15 stypendiów - wypłata z wyrównaniem od września 2021r. / $(3M+12K)$
- ▶ Liczba złożonych wniosków - 52
- ▶ W październiku 2021r. przyznano 15 stypendiów - wypłata z wyrównaniem od września 2021r. / $(3M+12K)$
- ▶ Liczba złożonych wniosków - 26

Staże zawodowe dla nauczycieli

2-tygodniowe staże dla nauczycieli przedmiotów zawodowych u pracodawców na terenie całej Polski (ogółem 16 osób)

- 2021r. - 4 osoby, w tym **2 osoby (2K) we wrześniu 2021r.** - **O.W.W. „Janosik” w Ustroniu Morskim** i **2 osoby (2K) w listopadzie 2021r.** - **„Markat” Sp. z o.o. w Brodach;**
- 2022r. - 8 osób
- 2023r. - 4 osoby

Kursy zawodowe dla nauczycieli

Zrekrutowani:

Kurs produkcji lodów - 3 nauczycieli (1M+2K)

Kurs cukierniczy - nowoczesne trendy - 5

Kurs obsługi programów graficznych - 2 (2K)

Zrealizowany:

Kurs kuchni molekularnej - 3 nauczycieli (2K+1M)

▶ Kurs operatora drona - 2022r. - 4 nauczycieli

Kurs kuchni molekularnej



Studia podyplomowe

Planowane rozpoczęcie - 2021r.

Kierunki:

- ▶ Tyflopädagogika - 1 osoba
- ▶ Surdopedagogika - 1 osoba
- ▶ PR i reklama dla nauczycieli - 1 osoba

Realizacja Projektu Turystyczno – Gastronomiczne Centrum Kształcenia Zawodowego i Ustawicznego II

Podniesienie potencjału dydaktycznego CKZiU:

- Kompleksowy remont i adaptacja pomieszczeń po stacji transformatorowej z przeznaczeniem na utworzenie pracowni cukierniczej z salą instruktażową
- Zakup wyposażenia w sposób zgodny z katalogiem pomocy do pracowni zawodowych opisanych przez ORE.

Kompleksowy remont i adaptacja pomieszczeń po stacji transformatorowej z przeznaczeniem na utworzenie pracowni cukierniczej z salą instruktazową



Kompleksowy remont i adaptacja pomieszczeń po stacji transformatorowej z przeznaczeniem na utworzenie pracowni cukierniczej z salą instruktażową



Kompleksowy remont i adaptacja pomieszczeń po stacji transformatorowej z przeznaczeniem na utworzenie pracowni cukierniczej z salą instruktazową



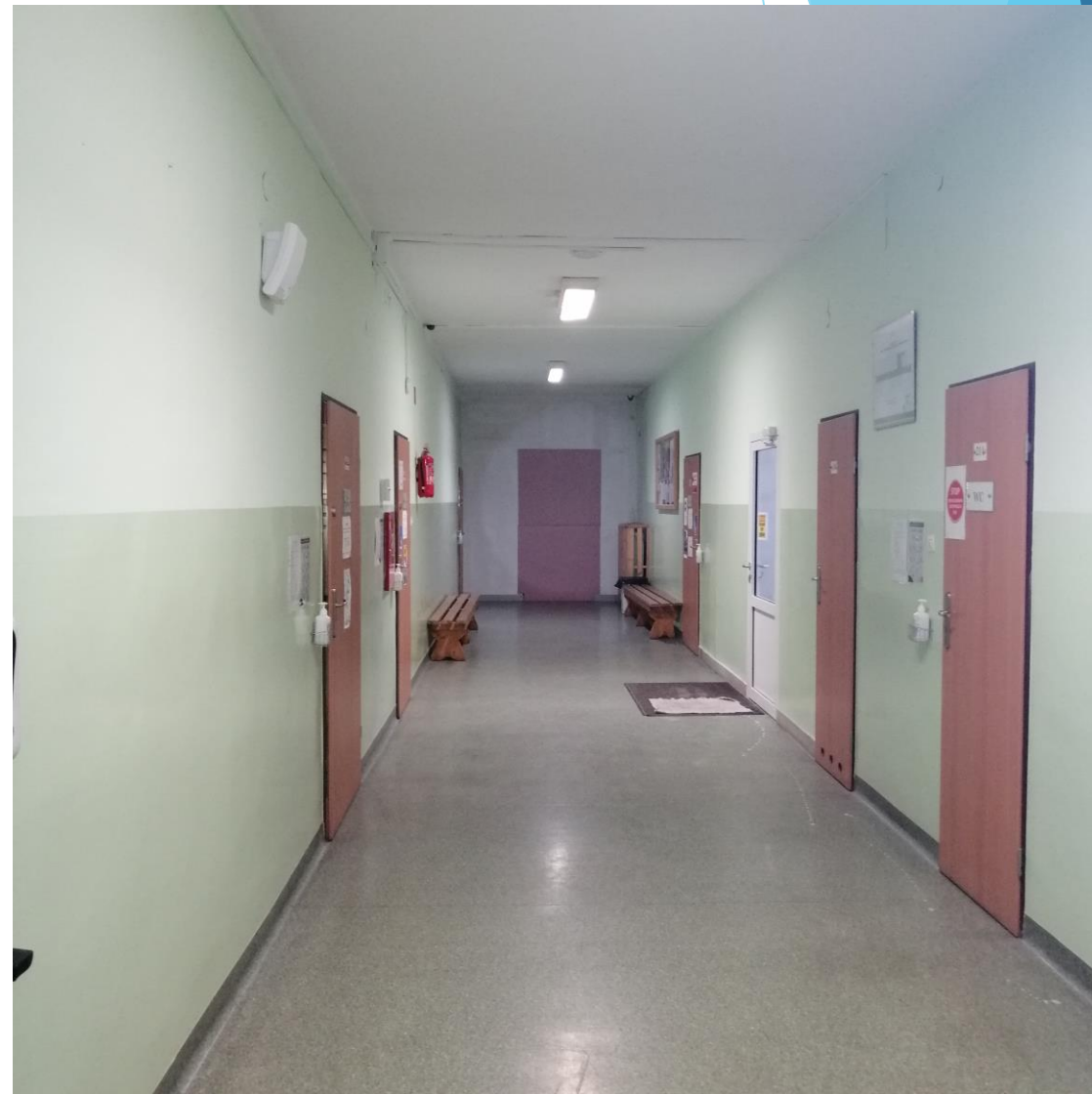
Inwestycja adaptacji poddasza w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 - 2020 w zakresie modernizacji części obiektu w celu stworzenia Akademickiego Centrum Edukacyjnego z Inkubatorem Organizacji Pozarządowych



Inwestycja adaptacji poddasza w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 - 2020 w zakresie modernizacji części obiektu w celu stworzenia Akademickiego Centrum Edukacyjnego z Inkubatorem Organizacji Pozarządowych



Inwestycja adaptacji poddasza w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 - 2020 w zakresie modernizacji części obiektu w celu stworzenia Akademickiego Centrum Edukacyjnego z Inkubatorem Organizacji Pozarządowych



➤ Inwestycja adaptacji poddasza w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 - 2020 w zakresie modernizacji części obiektu w celu stworzenia Akademickiego Centrum Edukacyjnego z Inkubatorem Organizacji Pozarządowych



➤ Inwestycja adaptacji poddasza w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 - 2020 w zakresie modernizacji części obiektu w celu stworzenia Akademickiego Centrum Edukacyjnego z Inkubatorem Organizacji Pozarządowych



➤ Inwestycja adaptacji poddasza w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 - 2020 w zakresie modernizacji części obiektu w celu stworzenia Akademickiego Centrum Edukacyjnego z Inkubatorem Organizacji Pozarządowych



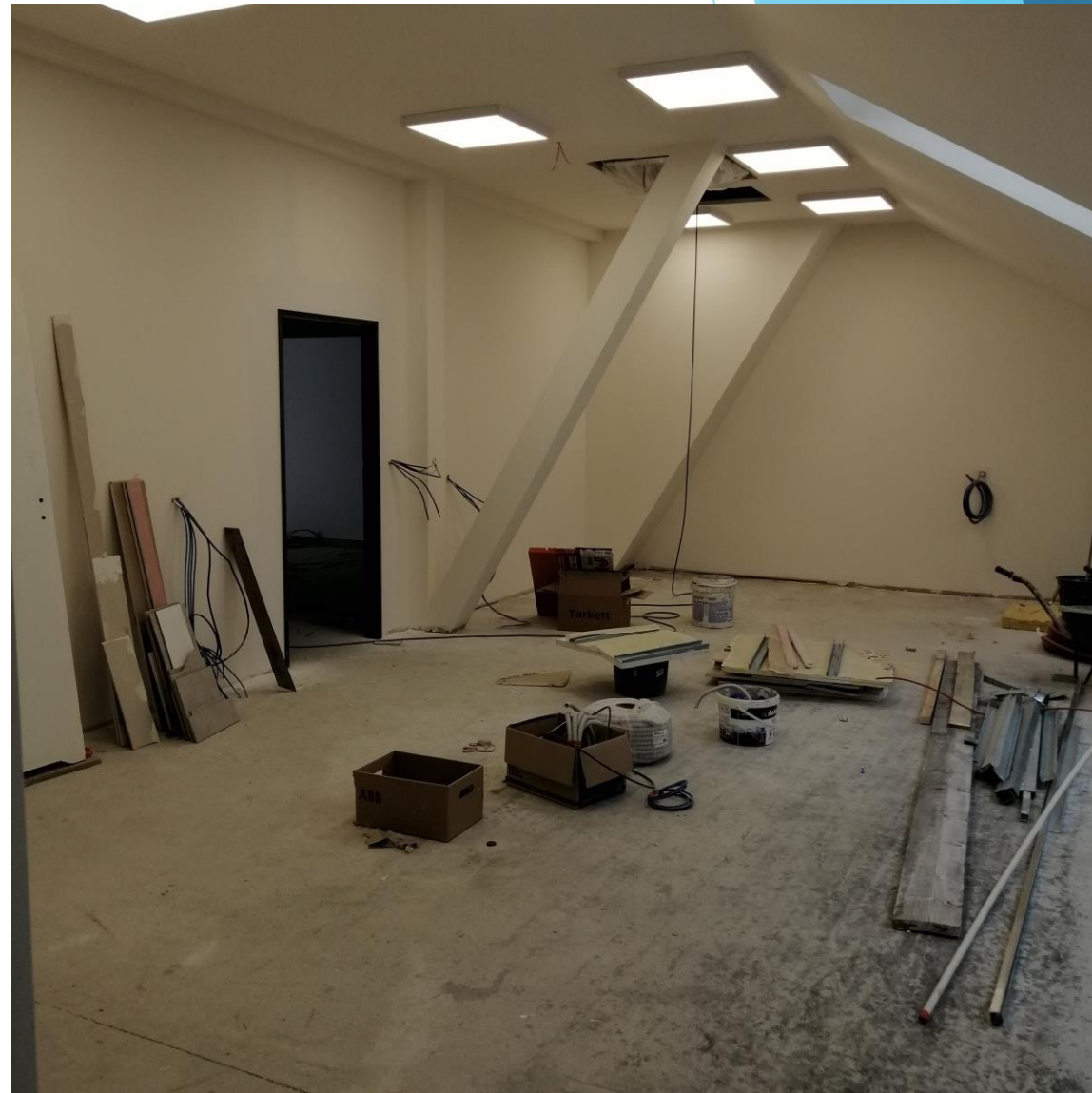
➤ Inwestycja adaptacji poddasza w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 - 2020 w zakresie modernizacji części obiektu w celu stworzenia Akademickiego Centrum Edukacyjnego z Inkubatorem Organizacji Pozarządowych



➤ Inwestycja adaptacji poddasza w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 - 2020 w zakresie modernizacji części obiektu w celu stworzenia Akademickiego Centrum Edukacyjnego z Inkubatorem Organizacji Pozarządowych



➤ Inwestycja adaptacji poddasza w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Małopolskiego na lata 2014 - 2020 w zakresie modernizacji części obiektu w celu stworzenia Akademickiego Centrum Edukacyjnego z Inkubatorem Organizacji Pozarządowych



Dziękujemy za uwagę

Więcej informacji
www.ckziu1wadowice.pl