

InnoGastro – Innovative Approach to Gastronomy in Vocational Schools

Projekt **InnoGastro – Innovative Approach to Gastronomy in Vocational Schools** realizowany jest przez Fundację Regionalne Centrum Kompetencji w ramach programu Erasmus+ Akcja 2 Partnerstwa Strategiczne na rzecz kształcenia i szkoleń zawodowych. Z Zespołu Szkół w Wojewodzinie biorą w nim udział: mgr Beata Urbańska, mgr Katarzyna Ołdakowska, mgr Olena Lechynska – nauczycielki przedmiotów zawodowych.

Projekt jest międzynarodowy i to jest jeden z jego atutów, gdyż stwarza duże możliwości przeniesienia ciekawych i wartościowych praktyk z innych krajów do naszej szkoły.

Cele projektu:

- podniesienie jakości i efektywności edukacji zawodowej w branży gastronomicznej,
- opracowywanie nowych podejść w celu poprawy kompetencji już praktykujących pedagogów i wyposażenie ich we wszystkie kompetencje i umiejętności niezbędne do świadczenia usług o wysokiej jakości,
- zwiększenie dostępu i promowanie powstałych w Europie otwartych zasobów edukacyjnych.

Rezultaty:

- utrwalenie i pogłębienie wiedzy dotyczącej technik kulinarnych,
- zrozumienie efektów wywoływanych przez składniki,
- poznanie kultury pracy i praktyk stosowanych w europejskich placówkach kształcenia zawodowego,
- rozwój kreatywności,
- zwiększenie umiejętności organizacyjnych, zarządzania i przywództwa członków partnerstwa,
- wzmocnienie współpracy z partnerami,
- zbudowanie współpracy z instytucjami na rynku pracy,
- wzrost umiejętności społecznych, językowych i kulturowych,
- uczestnicy staną się bardziej świadomi tego, jak ważne są umiejętności językowe dla rozwoju osobistego i zawodowego,
- nauka języków obcych, szczególnie słownictwa specjalistycznego,
- zwiększenie elastyczności i mobilności,
- poszerzenie tolerancji i otwartości na inne kultury.

Główne zadania w ramach projektu:

1. Stworzenie jednego raportu będącego zbiorem trzech analiz (PL, LT, ES) zawierającego badania i analizę porównawczą. Raport będzie diagnozą obecnej sytuacji w każdym kraju w zakresie szkolnictwa zawodowego, wyłącznie branża gastronomiczna.

Rezultat: raport z diagnozą, połączony z szerokim forum z przedsiębiorcami.

Lider: RCK, przy udziale wszystkich partnerów.

2. Analiza wniosków raportu O1. Wybór zawartości każdego modułu. Przygotowanie materiałów treningowych.

Implementacja kursów treningowych, połączenie szkoleń online z teoretyczną częścią oraz praktycznymi treningami.

Walidacja szkoleń (stworzenie kwestionariuszy ewaluacyjnych celem zmierzenia osiągniętych oczekiwań oraz zidentyfikowania udoskonaleń dla przyszłych szkoleń). Zaprojektowanie, zorganizowanie oraz implementowanie pilotażowego kursu szkoleniowego w CSHM dla grupy 18 osób (12 nauczycieli z ramienia RCK oraz 6 przedsiębiorców z ERCC).

3. Pilotaż kursów - nauczyciele i przedsiębiorcy uczestniczący w innowacyjnym programie wdrażają efekty kształcenia z CSHM w postaci włączenia elementów kursu do zajęć w szkole/w firmie.

4. Opracowanie strategii rozwoju szkolnictwa zawodowego (w branży gastronomicznej) w zakresie współpracy międzynarodowej i programu praktyk z elementami kuchni eksperymentalnej.

Metryka strony

Udostępniający: **Zespół Szkół im. ks. Jana Krzysztofa Kluka w Wojewodzinie**

Wytwarzający/odpowiadający: **Zespół Szkół im. ks. Jana Krzysztofa Kluka w Wojewodzinie**

Wprowadzający: **Ryszard Rogiński**

Modyfikujący: **Ryszard Rogiński**

Data modyfikacji: **2017-03-04**

Opublikował: **Ryszard Rogiński**

