

## Zarząd Powiatu Kutnowskiego

oraz

### Dyrektor Szkoły

**informują o otrzymaniu dofinansowania na projekt pn.**  
**„Kulinarne Kutno” - podniesienie jakości kształcenia zawodowego**  
**w ZSZ nr 2 w Kutnie**  
**współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus**  
**w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego**  
**2021-2027**

#### **Celem głównym projektu jest:**

Celem projektu jest poprawa jakości kształcenia w Zespole Szkół Zawodowych Nr 2 im. dr A. Troczewskiego w Kutnie w zawodach technik technologii żywności (TŻ), technik żywienia i usług gastronomicznych (TŻiUG), technik hotelarstwa (TH), kucharz (K) we współpracy z otoczeniem społeczno-gospodarczym poprzez poprawę zdolności do zatrudnienia 70 uczniów (54K,16M), podniesienie kompetencji/kwalifikacji zawodowych w tym edukacji włączającej 24 nauczycieli N (23K 1M) oraz dostosowanie kierunków kształcenia szkoły do wymogów rynku pracy poprzez utworzenie i doposażenie pracowni szkolnych, organizację staży uczniowskich dla 70 osób, realizację dodatkowych zajęć rozwijających kompetencje zawodowe z zakresu TŻ, TŻiUG, TH i K oraz kompetencje kluczowe i proekologiczne dla 70 uczniów w terminie od 01.03.2024 do 31.08.2026 r

#### **Działania w projekcie:**

**Cel główny zostanie osiągnięty poprzez realizację działań wynikających z diagnozy:**

##### **1. Adaptacja, utworzenie i doposażenie pracowni.**

Zaplanowano adaptację zapleczy kuchennych : stołówka z zapleciami kuchennymi- malowanie ścian i sufitów, położenie płytek na podłodze i częściowo ścianach (stołówki i zapleczy), wymiana drzwi-wydatek na dostępność (robocizna i materiały). Zaplanowano także zakup mebli pod zabudowę ze stali nierdzewnej dla zawodu TŻiUG. Zakup i montaż 6 klimatyzatorów niezbędnych do zapewnienia odpowiedniej temp. w pomieszczeniach w których przygotowywana jest żywność.

Ponadto zaplanowano wyposażenie nowoutworzonych (Pracownia obsługi konsumenta TŻiUG, Pracownia usług gastronomicznych TŻiUG, Pracownia przygotowania śniadań i obsługi gości TH, Pracownia hotelarska TH, Pracowni analizy żywności TŻ) i istniejących pracowni dla zawodów TŻ, TŻiUG, TH i kucharz obejmujące m.in: maszyny i urządzenia kuchenne, wyposażenie pracowni obsługi konsumenta, sprzęt i wyposażenie kuchni, a także drobny sprzęt i wyposażenie kuchenne, sprzęt TIK (komputery mobilne, a także meble do przechowywania sprzętu).



#### **„Kulinarne Kutno – podniesienie jakości kształcenia zawodowego w ZSZ nr 2 w Kutnie”**

Projekt nr FELD.08.08-IZ.00-0083/23

współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus  
w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027  
Beneficjent: Powiat Kutnowski

Realizator: Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. dr A. Troczewskiego w Kutnie

## 2. Dodatkowe zajęcia zawodowe, kursy i szkolenia dla uczniów.

Łącznie w zadaniu będzie brało udział 70 U (54K i 16 M). Jeden uczestnik może brać udział w kilku kursach/zajęciach.

Kursy mają na celu zdobycie dodatkowych uprawnień i umiejętności zwiększających ich szanse na rynku pracy.

Zaplanowano realizację kursów:

1. Kurs operatora wózków widłowych 10 os. (2K/8M) TŻiUG.
2. Kurs baristy 39 os: TŻiUG 17 os., TH 10 os., kucharz 12os.
3. Kurs barman 22 os: TŻiUG 12 os., TH 10 os.
4. Kura barman junior 9 os: TŻiUG 5 os., TH 4 os.
5. Kurs stewardessy i stewarda TH 16 os.
6. Kurs rezydenta turystycznego TH 10 os.
7. Kurs animator czasu wolnego 28 os: TH 16 os., kucharz 12 os.
8. Kuchnia vege 27 os: TŻiUG 5 os., TH 10 os., kucharz 12os.
9. Kurs cukiernictwo nowoczesne 16 os: TŻ 5os., TŻiUG 5 os., kucharz 6 os.
10. Kurs GMP, GHP, HACCP w przemyśle spożywczym – TŻiUG, TH, kucharz. - 15 os.
11. Kurs obsługa kas fiskalnych 22 os: TŻ 10 os., kucharz 12 os.
12. Kurs prawa jazdy kat. B 43 os: TŻ 15 os., TŻiUG 12 os., TH 16 os.
13. Kurs umiejętności miękkich w pracy zawodowej 60 os (TŻiUG, TŻ, TH).
14. Szkolenie dotyczące MS Office (Word + Excel) 9 os: TŻ 5 os., TH 4 os.

Zaplanowano realizację zajęć dodatkowych przygotowujących uczniów do egzaminów zawodowych prowadzonych przez nauczycieli w ramach godzin ponadwymiarowych:

1. Zajęcia dodatkowe przygotowujące do egzaminu zawodowego TŻiUG , Kucharz 29 os, 4grx60h
  2. Zajęcia dodatkowe przygotowujące do egzaminu zawodowego TŻ 15 os, 2grx60h
  3. Zajęcia dodatkowe przygotowujące do egzaminu zawodowego TH 16 os, 2grx60h
- Łącznie 1565h.

## 3. Zajęcia dodatkowe z kompetencji kluczowych oraz wiedzy proekologicznej.

Łącznie w zadaniu będzie brało udział 70 U (54K i 16M).

Jeden uczestnik może brać udział w kilku rodzajach zajęć. Zajęcia mają na celu zdobycie dodatkowych umiejętności w zakresie kompetencji kluczowych w tym cyfrowych oraz przygotowania do zdania egzaminu maturalnego (matematyka, język angielski), a także poszerzenie wiedzy proekologicznej zgodnie z profilem szkoły. Program zajęć wykracza ponad podstawę programową.

Zaplanowano realizację następujących zajęć dodatkowych prowadzonych przez nauczycieli w ramach godzin ponadwymiarowych:

1. Zajęcia z informatyki 40 os.
2. Zajęcia z języka angielskiego 60 os.
3. Zajęcia z matematyki 60 os.
4. Zajęcia proekologiczne 40 os.

Łącznie zrealizowanych zostanie 1200 h zajęć.



### „Kulinarne Kutno – podniesienie jakości kształcenia zawodowego w ZSZ nr 2 w Kutnie”

Projekt nr FELD.08.08-IZ.00-0083/23

współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus  
w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027  
Beneficjent: Powiat Kutnowski

Realizator: Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. dr A. Troczewskiego w Kutnie



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



województwo  
łódzkie

#### **4. Doradztwo zawodowe i pomoc psychologiczno-pedagogiczna dla uczniów.**

Uzupełnieniem działań w projekcie jest rozwój doradztwa edukacyjno-zawodowego w ZSZ poprzez organizację grupowych zajęć z doradcą zawodowym dla wszystkich uczestników projektu 70 os (7 gr x 10h na grupę) = 70h oraz zajęcia indywidualne z doradcą 70 os x 3h/osobę- 210 h.

Program doradztwa jest zgodny z diagnozą (poruszanie się po rynku pracy określenie mocnych stron, umiejętności, określenie predyspozycji zawodowych oraz zainteresowań, planowanie kariery, pisanie dokumentów aplikacyjnych). Realizując zajęcia z doradztwa zawodowego uczniowie zyskują wyższą świadomość potrzeb rynku pracy i własnego rozwoju zawodowego.

#### **5. Staże uczniowskie dla uczniów.**

Projekt zakłada współpracę szkół lub placówek systemu oświaty prowadzących kształcenie zawodowe z ich otoczeniem społeczno-gospodarczym- staż uczniowski.

Szkoła współpracuje z pracodawcami na terenie Kutna i okolic oraz zakładami przetwórstwa spożywczego np.:(Zorina, Hoop Polska, Vandemoortele, GoodMills, Animex K1, K2, K4) i innymi (Polfarmex, Profilpas, AMZ.). Wszyscy uczestnicy projektu 70 os (54K/16M) wezmą udział w stażach uczniowskich w wym. 120h/ucz.

#### **6. Doskonalenie nauczycieli z zakresu studiów/szkoleń/kursów zawodowych.**

W ramach projektu zaplanowano:

1. Studia podyplomowe "Dietetyka i praktyka planowania żywienia" dla 2 nauczycieli.
2. Kurs barista (poziom podstawowy) dla 8 nauczycieli, 10h.
3. Kurs barmana bezalkoholowego dla 8 nauczycieli.
4. Szkolenie kulinarne dla 8 nauczycieli.
5. Kurs sporządzania potraw z warzyw i owoców z elementami carvingu dla 8 nauczycieli.
8. Szkolenie „Przeciw dyskryminacji, cyberprzemocy i mowie nienawiści" dla 24 nauczycieli.
7. Szkolenie „Szkolenie z zakresu stosowania zestawu narzędzi diagnostycznych – edukacja włączająca uczniów ze SPE ” dla 24 nauczycieli.

#### **Rezultaty w projekcie (wskaźniki produktu i rezultatu):**

1. Liczba uczniów i słuchaczy szkół i placówek kształcenia zawodowego objętych wsparciem  
Wartość docelowa ogółem: 70 (54- k; 16-m)
2. Liczba uczniów szkół i placówek kształcenia zawodowego uczestniczących w stażach uczniowskich  
Wartość docelowa ogółem: 70 (54- k; 16-m)
3. Liczba uczniów uczestniczących w doradztwie zawodowym  
Wartość docelowa ogółem: 70 (54- k; 16-m)
4. Liczba przedstawicieli kadry szkół i placówek systemu oświaty objętych wsparciem  
Wartość docelowa ogółem: 24 (23-k; 1-m)
5. Liczba szkół i placówek systemu oświaty objętych wsparciem  
Wartość docelowa ogółem: 2
6. Liczba obiektów dostosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami



#### **„Kulinarne Kutno – podniesienie jakości kształcenia zawodowego w ZSZ nr 2 w Kutnie”**

Projekt nr FELD.08.08-IZ.00-0083/23

współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus  
w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027  
Beneficjent: Powiat Kutnowski

Realizator: Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. dr A. Troczewskiego w Kutnie



Fundusze Europejskie  
dla Łódzkiego



Rzeczpospolita  
Polska

Dofinansowane przez  
Unię Europejską



województwo  
łódzkie

- Wartość docelowa ogółem: 1
7. Liczba dzieci/uczniów o specjalnych potrzebach rozwojowych i edukacyjnych, objętych wsparciem  
Wartość docelowa ogółem: 40 (35-k; 5-m)
  8. Liczba obiektów edukacyjnych dostosowanych do potrzeb osób z niepełnosprawnościami  
Wartość docelowa ogółem: 1
  9. Liczba ogólnodostępnych szkół i placówek systemu oświaty objętych wsparciem w zakresie edukacji włączającej  
Wartość docelowa ogółem: 2
  10. Liczba zrealizowanych godzin stażu uczniowskiego  
Wartość docelowa ogółem: 8 400
  11. Liczba uczniów, którzy nabyli kwalifikacje po opuszczeniu programu  
Wartość docelowa ogółem: 70 (54- k; 16-m)
  12. Liczba przedstawicieli kadry szkół i placówek systemu oświaty, którzy uzyskali kwalifikacje po opuszczeniu programu  
Wartość docelowa ogółem: 24 (23-k; 1-m)
  13. Liczba osób z niepełnosprawnościami objętych wsparciem w programie  
Wartość docelowa ogółem: 2 (2-k).

**Dofinansowanie projektu z UE: 2 535 765,11 zł**

**Całkowita wartość projektu: 2 983 253,08 zł**



**„Kulinarne Kutno – podniesienie jakości kształcenia zawodowego  
w ZSZ nr 2 w Kutnie”**

Projekt nr FELD.08.08-IZ.00-0083/23

współfinansowany ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus  
w ramach Programu Regionalnego Fundusze Europejskie dla Łódzkiego 2021-2027  
Beneficjent: Powiat Kutnowski

Realizator: Zespół Szkół Zawodowych Nr 2 im. dr A. Troczewskiego w Kutnie