

## SOSW w Słubicach

Charakterystyka zaplanowanych form doskonalenia zawodowego uczniów została przedstawiona w Tabeli 8 i fiszkach 1-8.

Tabela 8 *Planowane formy doskonalenia uczniów w projekcie*

<b>Zawód kucharz</b>	
Nazwa szkolenia	Liczba uczestników do 2022 r.
1. Zdrowo, kolorowo: warzywa i owoce w roli głównej - warsztaty kulinarno - teoretyczne.	6-8-10
2. Artystycznie na talerzu: warsztaty teoretyczno- praktyczne z dekorowania potraw i stołu.	6-8-10
3. Czekoladowy zawrót głowy: warsztaty teoretyczno- praktyczne z cukiernictwa.	6-8-10
4. Cykl czterech warsztatów praktyczno- teoretycznych: Gotuj z nami - „Smak słodki”, Gotuj z nami - „Smak gorzki”, Gotuj z nami - „Smak słony”, Gotuj z nami - „Smak kwaśny”.	6-8-10
5. Higiena to podstawa kucharstwa: - warsztaty teoretyczne z zakresu higieny osobistej i miejsca pracy.	6-8-10
6. BHP - jestem bezpieczny w miejscu pracy: warsztat teoretyczny.	6-8-10
7. <b>Kurs carvingu</b> (kurs rzeźbienia w warzywach i owocach).	6-8-10
8. <b>Kurs baristy</b> ( nauka sposobów przyrządzania i podawania kawy).	6-8-10
<b>Suma</b>	<b>46-64-80</b>

<b>Fiszka 1</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Zdrowo , kolorowo: warzywa i owoce w roli głównej/Warsztaty kulinarno- teoretyczne
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie umiejętności praktycznych z zakresu wykorzystania warzyw i owoców w kuchni.
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z kierunkiem kształcenia w szkole. Uczniowie wykazują zainteresowanie poznawaniem nowinek gastronomicznych. Ukończenie kursu wzbogaci ich wiedzę na temat żywienia i pracy w kuchni, wpłynie na ich konkurencyjność na rynku pracy. Zajęcia wskażą uczniom jak ważny jest sposób żywienia w codziennym życiu człowieka. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z uczniami i nauczycielami przedmiotów zawodowych.
<b>Treści/program</b>	Rozpoznawanie warzyw i owoców. Walory zdrowotne i smakowe warzyw i owoców. Zasady zdrowego odżywiania się człowieka. Przygotowywanie potraw, np. surówki.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie.

<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie potwierdzające ukończenie warsztatów.
<b>Liczba godzin</b>	5 godzin
<b>Liczba uczestników</b>	6 uczniów x 6 edycji, łącznie 36 uczniów 8 uczniów x 6 edycji, łącznie 48 uczniów 10 uczniów x 6 edycji, łącznie 60 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu żywienia i pracy w kuchni potwierdzonych zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie kucharz.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie i funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 2</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Artystycznie na talerzu/Warsztaty teoretyczno- praktyczne z dekorowania potraw i stołu
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu dekorowania stołu, potraw.
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z kierunkiem kształcenia w szkole. Uczniowie wykazują zainteresowanie poznawaniem nowinek gastronomicznych. Ukończenie kursu wzbogaci ich wiedzę na temat przygotowywania różnych imprez i uroczystości, wpłynie na ich konkurencyjność na rynku pracy. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z uczniami i nauczycielami przedmiotów zawodowych.
<b>Treści/program</b>	Dekorowanie i nakrywanie stołu – zasady, okoliczności (np. święta, karnawał), sposoby. Dekorowanie potraw, ciast. Układanie naczyń i sztuczków, serwetek.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie.
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie potwierdzające ukończenie warsztatów.
<b>Liczba godzin</b>	5 godzin
<b>Liczba uczestników</b>	6 uczniów x 6 edycji, łącznie 36 uczniów 8 uczniów x 6 edycji, łącznie 48 uczniów 10 uczniów x 6 edycji, łącznie 60 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu dekorowania stołu i potraw potwierdzonych zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie kucharz.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie i funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>
--	--

<b>Fiszka 3</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Czekoladowy zawrót głowy/Warsztaty teoretyczno- praktyczne z cukiernictwa
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu podstaw cukiernictwa.
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z kierunkiem kształcenia w szkole. Uczniowie wykazują zainteresowanie poznawaniem nowinek gastronomicznych. Ukończenie kursu wzbogaci ich wiedzę na temat cukiernictwa, wpłynie na ich konkurencyjność na rynku pracy. Zajęcia wskażą uczniom jak ważny jest sposób żywienia w codziennym życiu człowieka. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z uczniami i nauczycielami przedmiotów zawodowych.
<b>Treści/program</b>	Zasady i sposoby wykorzystania czekolady w cukiernictwie. Dekoracje z czekolady. Dekoracje tortów, ciast.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie.
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie potwierdzające ukończenie warsztatów.
<b>Liczba godzin</b>	5 godzin
<b>Liczba uczestników</b>	6 uczniów x 6 edycji, łącznie 36 uczniów 8 uczniów x 6 edycji, łącznie 48 uczniów 10 uczniów x 6 edycji, łącznie 60 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zdobycie dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu cukiernictwa potwierdzonych zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie kucharz.</li> <li>Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta.</li> <li>Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie i funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 4</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Cykl czterech warsztatów praktyczno - teoretycznych: Gotuj z nami „Smak słodki”, Gotuj z nami „Smak gorzki”, Gotuj z nami „Smak słony”, Gotuj z nami „Smak kwaśny”.
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie wiedzy i praktycznych umiejętności z zakresu wykorzystania różnorodnych produktów spożywczych w pracy kucharza.

<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z kierunkiem kształcenia w szkole. Uczniowie wykazują zainteresowanie poznawaniem nowych produktów i sposobami ich obróbki (wstępnej i termicznej). Często okrojony budżet finansowy nie pozwala na wprowadzenie do jadłospisu produktów mniej znanych dla uczniów. Dzięki tym warsztatom uczestnicy będą mogli poznać różnorodne kuchnie świata. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z uczniami i nauczycielami przedmiotów zawodowych.
<b>Treści/program</b>	Poznanie różnorodnych produktów z różnych stron świata. Układanie jadłospisów z wykorzystaniem produktów. Poznanie walorów smakowych, zapachowych i odżywczych produktów spożywczych. Obróbka wstępna nowopoznanych produktów. Sporządzanie potraw i napojów pod okiem wykwalifikowanych instruktorów.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie potwierdzające ukończenie warsztatów.
<b>Liczba godzin</b>	4x 5godz= 20 godz.
<b>Liczba uczestników</b>	6 uczniów x 6 edycji, łącznie 36 uczniów 8 uczniów x 6 edycji, łącznie 48 uczniów 10 uczniów x 6 edycji, łącznie 60 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu wykorzystania produktów w kuchni i układania jadłospisów potwierdzonych zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie kucharz.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie i funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 5</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Higiena to podstawa kucharstwa/Warsztaty teoretyczne z zakresu higieny osobistej i miejsca pracy.
<b>Cel ogólny</b>	Zdobyć wiedzy z zakresu higieny i poszerzenie umiejętności jej wykorzystania w działaniach praktycznych.
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z kierunkiem kształcenia w szkole. Uczniowie wykazują zainteresowanie poznawaniem ogólnie obowiązujących zasad higieny osobistej, jak i ich stanowiska pracy. Pozwoli to na utrwalenie wiedzy z obszaru, który często jest przez

	uczniów bagatelizowany ( brak odpowiednich wzorców). O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych.
<b>Treści/program</b>	Podstawowe choroby i zatrucia układu pokarmowego (przyczyny, objawy i zapobieganie). Zapoznanie z procedurą przechowywania żywności (szczególnie żywności wysokiego ryzyka). Wymogi Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w kuchni masowego żywienia. Przygotowanie pracownika kuchni przed przystąpieniem do stanowiska pracy. Odzież ochronna – rodzaje, wymagania. Czystość rąk, zapoznanie z instrukcją mycia i dezynfekcji rąk. Środki czystości, rodzaje i zasady ich stosowania w gastronomii (w tym czyszczenie różnych powierzchni). Higiena osobista i miejsca pracy po zakończeniu pracy (w tym mycie i dezynfekcja).
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie potwierdzające ukończenie warsztatów.
<b>Liczba godzin</b>	5
<b>Liczba uczestników</b>	6 uczniów x 6 edycji, łącznie 36 uczniów 8 uczniów x 6 edycji, łącznie 48 uczniów 10 uczniów x 6 edycji, łącznie 60 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobycie dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu higieny pracy potwierdzonych zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie kucharz.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie i funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 6</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	BHP - jestem bezpieczny w miejscu pracy/Warsztat teoretyczny
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie wiedzy teoretycznej, usystematyzowanie wiadomości, które pozwolą pracować w bezpiecznych warunkach.
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z kierunkiem kształcenia w szkole. Uczniowie wykazują zainteresowanie poznawaniem zasad BHP. Pozwoli to na usystematyzowanie i utrwalenie podstawowej wiedzy i rozszerzenie o informacje konieczne do podjęcia pracy w bezpiecznych warunkach. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych.

<b>Treści/program</b>	Ogólne zasady BHP w kuchni. Sytuacje zagrożenia w miejscu pracy ( w gastronomii). Procedura odejścia i powrotu do stanowiska pracy. Bezpieczeństwo na poszczególnych ciągach produkcyjnych.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie potwierdzające ukończenie warsztatów.
<b>Liczba godzin</b>	3 godziny
<b>Liczba uczestników</b>	6 uczniów x 6 edycji, łącznie 36 uczniów 8 uczniów x 6 edycji, łącznie 48 uczniów 10 uczniów x 6 edycji, łącznie 60 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy potwierdzonych zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie kucharz.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie i funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 7</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	<b>Kurs carvingu</b> (kurs rzeźbienia w warzywach i owocach)/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie umiejętności z zakresu wykonywania dekoracji potraw w postaci rzeźbienia..
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z kierunkiem kształcenia w szkole. Uczniowie wykazują zainteresowanie poznawaniem nowinek gastronomicznych. Ukończenie kursu wzbogaci ich wiedzę na temat przygotowywania dekoracji potraw w postaci rzeźbienia w warzywach i owocach, wpłynie na ich konkurencyjność na rynku pracy. Zajęcia wskażą uczniom jak ważny jest sposób żywienia w codziennym życiu człowieka. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z uczniami i nauczycielami przedmiotów zawodowych.
<b>Treści/program</b>	Podstawy carvingu. Warzywa i owoce używane w carvingu. Narzędzia do carvingu. Wykonywanie dekoracji.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie.
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie potwierdzające ukończenie warsztatów.
<b>Liczba godzin</b>	5 godzin
<b>Liczba uczestników</b>	6 uczniów x 6 edycji, łącznie 36 uczniów 8 uczniów x 6 edycji, łącznie 48 uczniów 10 uczniów x 6 edycji, łącznie 60 uczniów

<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej specjalistycznej wiedzy i umiejętności z zakresu curvingu potwierdzonych zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie kucharz.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie i funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>
-----------------------------------	--

<b>Fiszka 8</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	<b>Kurs baristy</b> ( nauka sposobów przyrządzania i podawania kawy)/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Nabyć umiejętności przyrządzania napojów kawowych.
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z kierunkiem kształcenia w szkole. Uczniowie wykazują zainteresowanie poznawaniem nowinek gastronomicznych. Ukończenie kursu wzbogaci ich wiedzę na temat przygotowywania napojów kawowych, wpłynie na ich konkurencyjność na rynku pracy. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z uczniami i nauczycielami przedmiotów zawodowych.
<b>Treści/program</b>	Kawa, jej rodzaje i ocena. Metody parzenia kawy. Narzędzia do parzenia kawy.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie.
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie potwierdzające ukończenie warsztatów.
<b>Liczba godzin</b>	5 godzin
<b>Liczba uczestników</b>	6 uczniów x 6 edycji, łącznie 36 uczniów 8 uczniów x 6 edycji, łącznie 48 uczniów 10 uczniów x 6 edycji, łącznie 60 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności baristy potwierdzonych zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie kucharz.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie i funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

Charakterystyka zaplanowanych form doskonalenia zawodowego nauczycieli została przedstawiona w Tabeli 15 i fiskach 1-7.

Tabela 15 Planowane formy doskonalenia nauczycieli w projekcie

Nazwa szkolenia/studiów	Liczba uczestników do 2022 r.
1. Kurs egzaminatora	1
2. Podstawy przedsiębiorczości/studia podyplomowe	1
3. Nowoczesne technologie informatyczne w pracy nauczyciela kształcenia zawodowego/warsztaty	4
4. Internet- narzędzie wspomagające realizację kształcenia zawodowego/warsztaty	4
5. Praca z uczniem niedostosowanym społecznie lub z zagrożeniem niedostosowaniem społecznym a kształcenie zawodowe/warsztaty	4
6. Coaching w pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych/warsztaty	4
7. Aktywizujące formy i metody pracy z uczniem w ZSZ/warsztaty metodyczne	4
<b>Suma</b>	<b>22</b>

Fiszka 1	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Nabywanie kwalifikacji egzaminatora - część praktyczna egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie kucharz
<b>Cel ogólny</b>	Przygotowanie nauczyciela do pełnienia roli egzaminatora
<b>Uzasadnienie</b>	Nauczyciel będzie brał udział w szkoleniu organizowanym przez Okręgową Komisję Egzaminacyjną, co pozwoli na wykorzystanie nabytej wiedzy i umiejętności w pracy z uczniami, a szczególnie w przygotowaniu ich do egzaminu. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielem i jego planu rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Zasady egzaminowania. Procedury. Zadania egzaminacyjne (konstrukcja, ocena).
<b>Adresaci</b>	Anna Basińska nauczyciel kształcenia zawodowego
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie o ukończeniu szkolenia i wpis do ewidencji egzaminatorów
<b>Liczba godzin</b>	Według harmonogramu OKE
<b>Liczba uczestników</b>	1
<b>Korzyści dla nauczyciela/ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zdobycie aktualnej wiedzy i umiejętności z zakresu pomiaru dydaktycznego i oceniania niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone zaświadczeniem i wpisem do ewidencji egzaminatorów.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie i wykonywania zawodu.</li> </ul>
--	---

<b>Fiszka 2</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Podstawy przedsiębiorczości/studia podyplomowe
<b>Cel ogólny</b>	Zdobycie wiedzy teoretycznej oraz doskonalenie umiejętności w zakresie nauczania przedsiębiorczości w szkole
<b>Uzasadnienie</b>	Jedną z najważniejszych przesłanek jest potrzeba zaspokojenia potrzeb kadrowych szkoły (brak nauczyciela przedmiotu). Dzięki studiom podyplomowym nauczyciel będzie prowadził zajęcia w pełni do tego przygotowany merytorycznie i metodycznie. Treści szkolenia spójne z zapisami podstawy programowej kształcenia i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielem i jego planu rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Podstawy przedsiębiorczości. Podstawy zarządzania. Prawne, finansowe, podatkowe aspekty działalności gospodarczej. Metodyka nauczania przedsiębiorczości.
<b>Adresaci</b>	Maria Buszczak nauczyciel kształcenia zawodowego
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Świadectwo ukończenia studiów podyplomowych potwierdzające nabycie kwalifikacji do nauczania przedmiotu
<b>Liczba godzin</b>	Trzy semestry
<b>Liczba uczestników</b>	1
<b>Korzyści dla nauczyciela/ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobycie aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedsiębiorczości potwierdzone świadectwem ukończenia studiów podyplomowych.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

<b>Fiszka 3</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Nowoczesne technologie informatyczne w pracy nauczyciela kształcenia zawodowego/warsztaty
<b>Cel ogólny</b>	Doskonalenie umiejętności nauczycieli kształcenia zawodowego w zakresie wykorzystywania tablicy interaktywnej i platformy edukacyjnej Moodle
<b>Uzasadnienie</b>	Nauczyciele ZSZ w SOSW w Słubicach częściej wykorzystują tradycyjne formy i metody pracy z uczniami. Dlatego potrzebne jest pozyskanie

	wiedzy na temat obecnie stosowanych rozwiązań technologicznych na lekcji. Nauczyciel stworzy uczniowi na lekcji możliwość korzystania z komputera w celach poszukiwania informacji dotyczącej omawianej tematyki (poprawa koncentracji i motywacji). Uczniowie chętniej będą uczestniczyć w lekcjach, co może wpłynąć na poprawę frekwencji. Umiejętne zaangażowanie ucznia przez nauczyciela pozwala zmniejszyć problemy wychowawcze. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami i ich planów rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Tablica interaktywna na zajęciach przedmiotów zawodowych. Platforma edukacyjna Moodle w dydaktyce przedmiotów zawodowych.
<b>Adresaci</b>	Nauczyciele przedmiotów zawodowych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie potwierdzające ukończenie warsztatów
<b>Liczba godzin</b>	8
<b>Liczba uczestników</b>	4
<b>Korzyści dla nauczyciela/ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć aktualnej wiedzy i umiejętności z zakresu technologii informacyjno-komunikacyjnych niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone zaświadczeniem.</li> <li>• Stwarzanie sytuacji dydaktycznych angażujących uczniów do poszukiwania informacji, rozwiązywania problemów.</li> <li>• Szansa na lepsze opanowanie materiału przez uczniów i poprawę wyników nauczania.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczycieli i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

<b>Fiszka 4</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Internet- narzędzie wspomagające realizację kształcenia zawodowego/warsztaty
<b>Cel ogólny</b>	Doskonalenie umiejętności nauczycieli kształcenia zawodowego w zakresie wykorzystywania Internetu w dydaktyce.
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka szkolenia zgodna z potrzebami w pracy zawodowej nauczycieli. Szkolenie pozwoli nauczycielowi poznać praktyczne aspekty korzystania z Internetu na potrzeby edukacji. Stosowanie ciekawych rozwiązań technologicznych wniesie pozytywne zmiany w motywacji ucznia do pracy i wzbogaci warsztat pracy nauczyciela o nowe formy i metody pracy. Zajęcia przyjmą bardziej atrakcyjną formę dla uczniów. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami i ich planów rozwoju zawodowego.

<b>Treści/program</b>	Podręczniki w formie elektronicznej. Prawo autorskie. Materiały dydaktyczne w formie elektronicznej na platformie edukacyjnej.
<b>Adresaci</b>	Nauczyciele przedmiotów zawodowych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie potwierdzające ukończenie warsztatów
<b>Liczba godzin</b>	4
<b>Liczba uczestników</b>	4
<b>Korzyści dla nauczyciela/ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobycie aktualnej wiedzy i umiejętności z zakresu technologii informacyjno-komunikacyjnych niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone zaświadczeniem.</li> <li>• Stwarzanie sytuacji dydaktycznych angażujących uczniów do poszukiwania informacji, rozwiązywania problemów.</li> <li>• Szansa na lepsze opanowanie materiału przez uczniów i poprawę wyników nauczania.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planów rozwoju zawodowego nauczycieli i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

<b>Fiszka 5</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Praca z uczniem niedostosowanym społecznie lub z zagrożeniem niedostosowaniem społecznym a kształcenie zawodowe/warsztaty
<b>Cel ogólny</b>	Podniesienie poziomu umiejętności nauczycieli w zakresie dokonywania diagnozy oraz rozwiązywania problemów związanych z trudnymi zachowaniami uczniów
<b>Uzasadnienie</b>	<p>Tematyka szkolenia zgodna z potrzebami w pracy zawodowej nauczycieli. Kurs ten wniesie pozytywne zmiany w obszarze motywacji ucznia do pracy i wzbogaci warsztat pracy nauczyciela o nowe formy, metody i sposoby radzenia sobie w sytuacjach trudnych wychowawczo. W każdym roku utrzymuje się wysoka liczba uczniów sprawiająca kłopoty wychowawcze, którzy w miarę posiadanych środków są obejmowane pomocą psychologiczno- pedagogiczną. Wsparcie to nie zaspokaja w 100% wszystkich potrzeb. Konieczne jest współdziałanie wszystkich nauczycieli w szkole. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami i ich planów rozwoju zawodowego.</p>
<b>Treści/program</b>	Ogólna charakterystyka ucznia z niedostosowaniem społecznym. Przykładowe narzędzia diagnostyczne w pracy z uczniem niedostosowanym społecznie lub zagrożonym niedostosowaniem społecznym. Jak skonstruować odpowiedni program – IPE-T? Aktywizujące metody i formy pracy. Wskazania do pracy z uczniem z

	niedostosowaniami. Realizacja zajęć edukacyjnych (w tym zawodowych, zajęć praktycznych) z uczniem z niedostosowaniami.
<b>Adresaci</b>	Nauczyciele przedmiotów zawodowych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie potwierdzające ukończenie warsztatów
<b>Liczba godzin</b>	8
<b>Liczba uczestników</b>	4
<b>Korzyści dla nauczyciela/ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć aktualnej wiedzy i umiejętności z zakresu wiedzy i umiejętności psychologiczno-pedagogicznej w obszarze radzenia sobie z uczniami niedostosowanymi społecznie niezbędnymi do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone zaświadczeniem.</li> <li>• Zapewnienie wszechstronnego wsparcia ucznia, co zapewni właściwy poziom relacji z nauczycielami.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planów rozwoju zawodowego nauczycieli i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Atmosfera pracy będzie utrzymywać się na właściwym poziomie.</li> <li>• Uchroni się nauczyciela przed zagrożeniem wypaleniem zawodowym.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

<b>Fiszka 6</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Coaching w pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych/warsztaty
<b>Cel ogólny</b>	Przygotowanie nauczycieli do stosowania metody coachingu w działaniach wychowawczych
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka szkolenia zgodna z potrzebami w pracy zawodowej nauczycieli. Kurs ten wniesie pozytywne zmiany w obszarze motywacji ucznia do pracy i wzbogaci warsztat pracy nauczyciela o nowe, skuteczne umiejętności potrzebne w relacji z uczniami. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami i ich planów rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Wprowadzenie w tematykę coachingu (fundamentalne zasady, matryca oddziaływań wychowawczych, sylwetka coacha/wychowawcy). Coaching a wychowanie (konstruktywne sytuacje wychowawcze w oparciu o samodzielnie zoperacjonalizowane przez ucznia cele). Umiejętności i narzędzia coachingowe w pracy wychowawczej.
<b>Adresaci</b>	Nauczyciele przedmiotów zawodowych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie potwierdzające ukończenie warsztatów

<b>Liczba godzin</b>	8
<b>Liczba uczestników</b>	4
<b>Korzyści dla nauczyciela/ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobycie aktualnej wiedzy i umiejętności z zakresu wiedzy i umiejętności psychologiczno-pedagogicznej w obszarze działań wychowawczych niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone zaświadczeniem.</li> <li>• Wzmocnienie poczucia własnej wartości uczniów, rozwinięcie umiejętności samodzielnego uczenia się i samokontroli, gotowość do podejmowania ryzyka, rozwinięcie myślenia krytycznego, refleksyjnego i analitycznego, wzrost motywacji do nauki, postępy w nauce, mniej stresu, rozwijanie inteligencji emocjonalnej i nabywanie kompetencji życiowych, gotowość do rozwijania mocnych stron w różnych rolach zawodowych, osobistych i społecznych ,wzrost zaufania do nauczyciela i pogłębienie kontaktu</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planów rozwoju zawodowego nauczycieli i koncepcji rozwojuszkoły.</li> <li>• Zwiększone poczucie skuteczności nauczycieli, mają oni poczucie wpływu na zmiany, zwiększona motywacja, większe zaangażowanie w obserwowanie dowodów zmian wywołanych przez wykorzystanie coachingu, nabycie umiejętności identyfikacji i wzmacniania indywidualnych możliwości własnych oraz uczniów/uczestników procesu edukacji, umiejętność indywidualnego podejścia do uczniów na podstawie rozpoznanych cech osobowości, temperamentu, stylu uczenia i systemu reprezentacji, umiejętność korzystanie z wybranych zasobów w zakresie coachingu.</li> <li>• Korzyści dla rodziców: wzrost zaangażowania i motywacji uczniów i nauczycieli, rozwój w zakresie umiejętności wspierania dziecka w nauce, lepsze rozumienie sytuacji dziecka w szkole, wzrost współpracy i pogłębienie relacji z nauczycielem, pogłębienie świadomości procesów i kryzysów rozwojowych, którym podlega dziecko w danym czasie.</li> <li>• Korzyści dla szkoły i dla organu prowadzącego szkołę: wzmocnienie kultury wzajemnego uczenia się i współpracy, szybkie korygowanie błędów, ustawiczne doskonalenie kompetencji i podnoszenie jakości wykonywanej pracy, poprawa wizerunku – szkoła, jako instytucja ucząca się, lepsza komunikacja oraz współpraca z kolegami z pracy, uczniami, osobami z lokalnego środowiska, wykorzystywanie komunikatów zwrotnych i interpretowanie zdarzeń mających miejsce w szkole i środowisku, pogłębienie refleksji i odważne inicjowanie dialogu, wspieranie indywidualnej ścieżki rozwoju uczniów, nauczycieli i innych pracowników sektora edukacyjnego.</li> </ul>

<b>Fiszka 7</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Aktywizujące formy i metody pracy z uczniem w ZSZ/warsztaty metodyczne
<b>Cel ogólny</b>	Zdobycie nowych informacji o skutecznych formach i metodach pracy z uczniem, jak również nabycie umiejętności praktycznych w tym zakresie.
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka szkolenia zgodna z potrzebami w pracy zawodowej nauczycieli. Szkolenie wniesie pozytywne zmiany w obszarze motywacji ucznia do pracy i wzbogaci warsztat pracy nauczyciela o nowe, skuteczne umiejętności potrzebne do pracy z uczniami. Nauczyciele w SOSW stale poszukują nowych, skutecznych metod pracy z uczniem. Szkolenie będzie przyczynkiem do poznania najnowszych rozwiązań w obszarze dydaktyki, opieki i wychowania. Dzięki warsztatom nauczyciele nabytą teorię będą mogli zastosować w praktyce i wymienić się doświadczeniami, skonsultować swoje problemy ze szkoleniowcem w ramach rozmów panelowych. O potrzebie realizacji warsztatów informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami i ich planów rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Dobór form i metod pracy oraz zadań do zdiagnozowanych indywidualnych potrzeb i możliwości uczniów. Rola oceniania wspierającego w procesie uczenia się uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi. Nauczycielska diagnoza oraz dostosowanie wymagań zgodnie z opiniami i orzeczeniami poradni psychologiczno-pedagogicznej. Kompetencje komunikacyjne w pracy z uczniami o zdiagnozowanych potrzebach edukacyjnych.
<b>Adresaci</b>	Nauczyciele przedmiotów zawodowych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie potwierdzające ukończenie warsztatów
<b>Liczba godzin</b>	8
<b>Liczba uczestników</b>	4
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobycie aktualnej wiedzy i umiejętności z zakresu wiedzy i umiejętności w zakresie nowych rozwiązań w metodyce nauczania niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone zaświadczeniem.</li> <li>• Wzbogacenie oferty stosowanych form i metod pracy, doboru metod do indywidualnych potrzeb wychowanka.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planów rozwoju zawodowego nauczycieli i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Poprawa wyników nauczania, dzięki lepiej zrozumianym i zapamiętanym treściom programowym (skuteczne formy i metody pracy).</li> </ul>
--	--

### ZSE w Ośnie Lubuskim

Charakterystyka zaplanowanych form doskonalenia zawodowego uczniów została przedstawiona w Tabeli 12 i fiszkach 1-3.

Tabela 12 *Planowane formy doskonalenia uczniów w projekcie*

<b>Zawód technik ekonomista</b>	
Nazwa szkolenia	Liczba uczestników do 2022 r.
1. Język angielski w biznesie	8
2. Zastosowanie arkusza kalkulacyjnego w rachunkowości i finansach	8
3. Kurs obsługi kasy fiskalnej	8
<b>Suma</b>	<b>24</b>

<b>Fiszka 1</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Język angielski w biznesie/Kurs językowy
<b>Cel ogólny</b>	Przygotowanie uczniów do komunikowania się w sytuacjach zawodowych w języku angielskim
<b>Uzasadnienie</b>	<p>Znajomość angielskiego jedno z podstawowych wymagań stawianych pracownikom.</p> <p>W związku z rozwojem wielu dziedzin gospodarki, podstawowa znajomość języka nie jest już wystarczająca. Dlatego ważne jest ciągłe poszerzanie znajomości języka obcego o przede wszystkim słownictwo, zwroty charakterystyczne dla biznesu.</p> <p>Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie edukacji językowej wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik ekonomista. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z uczniami i nauczycielami zawodu i języków obcych.</p>
<b>Treści/program</b>	Zasób słownictwa i zwrotów i konwersacje związane z pracą w biurze, zarządzaniem, rachunkowością, obsługą klienta, bankowością, marketingiem i reklamą, korespondencją biznesową, handlem, negocjacjami.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie uczący się w zawodzie technik ekonomista
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat potwierdzający ukończenie kursu, poprzedzony egzaminem

<b>Liczba godzin</b>	60
<b>Liczba uczestników</b>	8
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności w zakresie posługiwania się biznesowym językiem angielskim trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik ekonomista potwierdzonej certyfikatem.</li> <li>• Zdobyć umiejętności istotnych na rynku pracy, co będzie dodatkowym atutem przy poszukiwaniu pracy.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Szansa na pozyskanie kandydatów do szkoły.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 2</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Zastosowanie arkusza kalkulacyjnego w rachunkowości i finansach/Kurs informatyczny
<b>Cel ogólny</b>	Zapoznanie i pogłębienie umiejętności uczniów w zakresie wykorzystania aplikacji Microsoft Excel w rachunkowości i finansach
<b>Uzasadnienie</b>	Biegłe operowanie programami użytkowymi jest podstawową umiejętnością wymaganą przez pracodawców od swoich pracowników. Szczególnie dotyczy to zawodu ekonomisty. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie edukacji w zakresie posługiwania się programami komputerowymi wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik ekonomista. W jego trakcie uczniowie zapoznają się z najczęściej wykorzystywanymi możliwościami aplikacji Microsoft Excel i ich zastosowaniem w praktyce. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z uczniami i nauczycielami zawodu
<b>Treści/program</b>	Zasady obsługi programu. Tworzenie i obrabianie danych, analiz, zestawień, np. listy płac, analiza kosztów, przychodów, dane do sprawozdań bilansowych. Stosowanie formuł i narzędzi arkusza kalkulacyjnego.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie uczący się w zawodzie technik ekonomista
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie o ukończeniu kursu
<b>Liczba godzin</b>	30
<b>Liczba uczestników</b>	8
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności w zakresie posługiwania się arkuszem kalkulacyjnym na potrzeby rachunkowości i finansów w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik ekonomista potwierdzonej zaświadczeniem.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć umiejętności istotnych na rynku pracy, co będzie dodatkowym atutem przy poszukiwaniu pracy.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Szansa na pozyskanie kandydatów do szkoły.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>
--	--

<b>Fiszka 3</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Kurs obsługi kasy fiskalnej
<b>Cel ogólny</b>	Celem szkolenia jest opanowanie wiadomości i umiejętności potrzebnych do samodzielnego obsługiwanie kasy fiskalnej.
<b>Uzasadnienie</b>	Posługiwanie się urządzeniami użytkowymi jest podstawową umiejętnością wymaganą przez pracodawców od swoich pracowników. Szczególnie dotyczy to zawodu ekonomisty. Kurs przygotowuje uczniów do samodzielnego posługiwanie się kasą fiskalną. W jego trakcie uczniowie zapoznają się praktycznymi aspektami obsługi kasy fiskalnej. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z uczniami i nauczycielami zawodu
<b>Treści/program</b>	Poznanie rodzajów i zastosowanie urządzeń fiskalnych, programowanie kas fiskalnych, praktyczne ćwiczenia sprzedaży z zastosowaniem kasy fiskalnej, rozpoznawanie i kontrola znaków pieniężnych
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie uczący się w zawodzie technik ekonomista
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie o ukończeniu kursu
<b>Liczba godzin</b>	10
<b>Liczba uczestników</b>	8
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej kwalifikacji z zakresu obsługi kasy fiskalnej w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik ekonomista potwierdzonej zaświadczeniem.</li> <li>• Zdobyć umiejętności istotnych na rynku pracy, co będzie dodatkowym atutem przy poszukiwaniu pracy.</li> <li>• Szansa na pozyskanie kandydatów do szkoły.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

Tabela 13 Planowane praktyki uczniów w projekcie

Zawód	Klasa	Liczba uczniów	Miejsce
Technik ekonomista	III	5	Dział księgowości przedsiębiorstwa produkcyjnego, handlowego lub usługowego

Charakterystyka zaplanowanych form doskonalenia zawodowego nauczycieli została przedstawiona w fiskach 1-5.

Fiszka 1	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Kurs baristyczny
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie umiejętności przyrządzania napojów kawowych
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z kierunkiem kształcenia w szkole – technik hotelarstwa. Szkolenie pozwoli nauczycielowi nabyć umiejętność przygotowania i podania kawy, którą wykorzysta w pracy z uczniami. Treści szkolenia spójne z zapisami podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielem i jego planem rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Kawa, jej rodzaje i ocena. Metody parzenia kawy. Narzędzia do parzenia kawy.
<b>Adresaci</b>	Jolanta Kawecka - Smalec
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Kurs kończy się egzaminem i otrzymaniem zaświadczenia.
<b>Liczba godzin</b>	<b>30</b>
<b>Liczba uczestników</b>	1
<b>Korzyści dla nauczyciela/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobycie aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone zaświadczeniem.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

Fiszka 2	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Kurs obsługi specjalistycznych programów hotelowych
<b>Cel ogólny</b>	Przygotowanie do obsługi sprzętu komputerowego wraz z oprogramowaniem w hotelach.
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z kierunkiem kształcenia w szkole – technik hotelarstwa. Szkolenie pozwoli nauczycielowi nabyć umiejętność pracy

	ze specjalistycznym sprzętem i oprogramowaniem hotelowym, którą wykorzysta w pracy z uczniami. Pozwoli to na lepsze przygotowanie się do prowadzenia zajęć. Treści szkolenia spójne z zapisami podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik hotelarstwa i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielem i jego planem rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Sprzęt komputerowy w hotelu. Komputerowe programy użytkowe. Hotelowe sieci komputerowe – intranet, ekstranet, Internet for Rooms. Internet w hotelarstwie. Hotelowe programy specjalistyczne . Funkcja pracy biurowej w hotelu. Obsługa urządzeń biurowych
<b>Adresaci</b>	Jolanta Kawecka - Smalec
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie
<b>Liczba godzin</b>	8
<b>Liczba uczestników</b>	1
<b>Korzyści dla nauczyciela/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone zaświadczeniem.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

<b>Fiszka 3</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Kurs PŁACE (w tym program płatnik)
<b>Cel ogólny</b>	Przekazanie wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu tematyki płacowej w przedsiębiorstwie
<b>Uzasadnienie</b>	Licznie dokonujące się zmiany w przepisach i ich interpretacje powodują konieczność aktualizacji wiedzy i umiejętności. Szkolenie pozwoli nauczycielowi nabyć aktualną wiedzę i poszerzyć umiejętności w zakresie tematyki płacowej, którą wykorzysta w pracy z uczniami. Pozwoli to na lepsze przygotowanie się do prowadzenia zajęć. Treści szkolenia spójne z zapisami podstawy programowej kształcenia w zawodzie technika ekonomista i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami i ich planem rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Zasady naliczania płac. Rejestracja zdarzeń gospodarczych w zakresie wynagrodzeń. Organizacja księgowości, rozrachunków i rozliczeń z tytułu wynagrodzeń. Sporządzanie list płac.
<b>Adresaci</b>	Jolanta Kawecka – Smalec i Anna Stefaniak
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie

<b>Liczba godzin</b>	<b>30</b>
<b>Liczba uczestników</b>	2
<b>Korzyści dla nauczyciela/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone zaświadczeniem.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

<b>Fiszka 4</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Książka przychodów i rozchodów/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Przekazanie wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu prowadzenia ksiąg przychodów i rozchodów w przedsiębiorstwie
<b>Uzasadnienie</b>	Licznie dokonujące się zmiany w przepisach i ich interpretacje powodują konieczność aktualizacji wiedzy i umiejętności. Szkolenie pozwoli nauczycielowi nabyć aktualną wiedzę i poszerzyć umiejętności w zakresie tematyki dokumentowania przychodów i rozchodów, którą wykorzysta w pracy z uczniami. Pozwoli to na lepsze przygotowanie się do prowadzenia zajęć. Treści szkolenia spójne z zapisami podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik ekonomista i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami i ich planem rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Podstawy prawne dotyczące prowadzenia podatkowej księgi przychodów i rozchodów. Opodatkowanie na zasadach ogólnych. Ewidencja przychodów i kosztów w kontekście ustawy o VAT. Dokumentowanie zdarzeń gospodarczych.
<b>Adresaci</b>	Jolanta Kawecka – Smalec i Anna Stefaniak
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie
<b>Liczba godzin</b>	<b>30</b>
<b>Liczba uczestników</b>	2
<b>Korzyści dla nauczyciela/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone zaświadczeniem.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

<b>Fiszka 5</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Podatek od towarów i usług VAT/warsztaty
<b>Cel ogólny</b>	Przekazanie wiedzy teoretycznej i praktycznej z zakresu podatku VAT
<b>Uzasadnienie</b>	Licznie dokonujące się zmiany w przepisach i ich interpretacje powodują konieczność aktualizacji wiedzy i umiejętności. Szkolenie pozwoli nauczycielowi nabyć aktualną wiedzę i poszerzyć umiejętności w zakresie tematyki podatku VAT, którą wykorzysta w pracy z uczniami. Pozwoli to na lepsze przygotowanie się do prowadzenia zajęć. Treści szkolenia spójne z zapisami podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik ekonomista i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami i ich planem rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Zakres przedmiotowy opodatkowania. Obowiązek podatkowy. Zasady ustalania opodatkowania. Zasady i terminy wystawiania faktur VAT. Zasady obliczania podatku i sporządzania deklaracji podatkowych.
<b>Adresaci</b>	Jolanta Kawecka – Smalec i Anna Stefaniak
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie
<b>Liczba godzin</b>	<b>1 dzień szkoleniowy</b>
<b>Liczba uczestników</b>	2
<b>Korzyści dla nauczyciela/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone zaświadczeniem.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

### **ZSER w Słubicach**

Charakterystyka zaplanowanych form doskonalenia zawodowego uczniów została przedstawiona w Tabeli 10 i fiskach 1-15.

Tabela 10 Planowane formy doskonalenia uczniów w projekcie

<b>Blok tematyczny: Administracja i gospodarka jutra</b>		<b>Blok tematyczny: Technologia żywności i żywienia człowieka, analiza żywności, weterynaria, chemia i inżynieria środowiska</b>		<b>Blok tematyczny: Ogrodnictwo z architekturą obrazu, rolnictwem i leśnictwem</b>	
<b>Nazwa szkolenia</b>	<b>Liczba uczestników do 2022 r.</b>	<b>Nazwa szkolenia</b>	<b>Liczba uczestników do 2022 r.</b>	<b>Nazwa szkolenia</b>	<b>Liczba uczestników do 2022 r.</b>
1. Jak założyć i prowadzić firmę.	<b>20</b>	1. Analiza fizykochemiczna wody.	<b>8</b>	1. Obsługa systemów nawadniających.	<b>8</b>
2. Czy można żyć bez prawa?	<b>80</b>	2. Zasady prawidłowego żywienia wraz z analizą składu ciała.	<b>10</b>	2. Obsługa systemów do nawożenia..	<b>8</b>
3. Stan posiadania firmy - bilans.	<b>40</b>	3. Warsztaty gastronomiczne (Slow Food).	<b>10</b>	3. Namnażanie materiału roślinnego.	<b>10</b>
<b>Suma</b>	<b>140</b>	4. Warsztaty masarnicze.	<b>10</b>	4. Inwentaryzacja dendroflory	<b>8</b>
		5. Warsztaty piekarnicze.	<b>10</b>	5. Drzewa i krzewy liściaste..	<b>24</b>
		<b>Suma</b>	<b>48</b>	6. Drzewa i krzewy iglaste	<b>24</b>
				7. Studium rysunku przestrzennego.	<b>10</b>
				8. Style i stylizacje ogrodów przydomowych.	<b>10</b>
				<b>Suma</b>	<b>102</b>

<b>Fiszka 1</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Jak założyć i prowadzić firmę ?/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie podjęcia działalności gospodarczej oraz prowadzenia dokumentacji finansowej przedsiębiorstwa.
<b>Uzasadnienie</b>	Uczniowie cenią coraz bardziej niezależność. Efektem tego jest wyrażana przez nich wola podjęcia działalności gospodarczej. Jest to alternatywą wobec trudności na rynku pracy, w sytuacji kiedy przedsiębiorcy nie zatrudniają pracowników na umowę o pracę, i z tego powodu młodzi ludzie wyjeżdżają do pracy za granicę. Zdobycie lub poszerzenie wiedzy i umiejętności w tym zakresie pozwoli lepiej wykorzystać możliwości jakie stwarza rynek pracy i sytuacja gospodarcza. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu planowania i prowadzenia działalności wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik ekonomista. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów nauczycieli przedmiotów zawodowych ekonomicznych i wychowawców klas z uczniami.
<b>Treści/program</b>	Działalność gospodarcza i jej rodzaje. Zakładania i prowadzenia działalności gospodarczej. Zasady księgowości Podatki, ubezpieczenia i umowy w działalności gospodarczej. Biznes plan. Marketing w przedsiębiorstwie.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie z Technikum Ekonomicznego
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia kursu
<b>Liczba godzin</b>	12/jedna edycja
<b>Liczba uczestników</b>	20
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobycie dodatkowej wiedzy i umiejętności w zakresie warunków i zasad prowadzenia własnej działalności gospodarczej potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik ekonomista.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Kształtowanie i promowanie postaw przedsiębiorczych u uczniów.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>
--	--

<b>Fiszka 2</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Czy można żyć bez prawa?/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Zdobycie wiedzy i umiejętności w zakresie znajomości i stosowania przepisów prawa w życiu gospodarczym i społecznym.
<b>Uzasadnienie</b>	Funkcjonowanie w zawodzie ekonomisty nie jest możliwe bez znajomości prawa i jego poszanowania. Nauczyciele i wychowawcy zauważają wśród młodzieży spadek poszanowania dla narzucanych przepisów i zasad stosowanych w szkole, co może przekładać się na poszanowanie przepisów w życiu społecznym i gospodarczym. Jest to czynnik ryzyka, który należy uwzględnić planując propozycje kursów zawodowych dla młodzieży. Absolwent szanujący prawo i obowiązujące normy społeczne jest cennym pracownikiem oraz przyszłym ewentualnym pracodawcą. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu prawa wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik ekonomista. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów nauczycieli przedmiotów zawodowych ekonomicznych i wychowawców klas z uczniami.
<b>Treści/program</b>	Podstawy wiedzy prawnej. Prawo w życiu gospodarczym. Regulacje prawne w życiu społecznym.
<b>Adresaci</b>	Wszyscy uczniowie poszczególnych klas – 4 zespoły klasowe
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia kursu
<b>Liczba godzin</b>	2
<b>Liczba uczestników</b>	4 edycje x 20 uczniów = 80 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zdobycie dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu prawa potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik ekonomista.</li> <li>Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>Kształtowanie i promowanie edukacji prawnej u uczniów.</li> <li>Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 3</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Stan posiadania firmy – bilans/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Zapoznanie z zasobami majątkowymi każdej firmy, ich strukturą oraz źródłami finansowania, nabycie umiejętności czytania bilansu będącego głównym źródłem informacji o firmie.
<b>Uzasadnienie</b>	Pracodawcy cenią sobie umiejętność analitycznego myślenia i podejmowania decyzji na podstawie syntetycznych informacji, a takimi są dane uzyskane z analizy bilansu firmy. Jest to trudne zagadnienie, wymagające dogłębnej analizy studium przypadków z życia gospodarczego. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu analizy finansowej wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik ekonomista. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów nauczycieli przedmiotów zawodowych ekonomicznych i wychowawców klas z uczniami oraz pracodawcami.
<b>Treści/program</b>	Majątek firmy i jego struktura. Sposoby finansowania. Bilans i jego analiza.
<b>Adresaci</b>	Wszyscy uczniowie klasy II i III Technikum Ekonomicznego.
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia kursu
<b>Liczba godzin</b>	4
<b>Liczba uczestników</b>	2 edycje x 20 uczniów = 40 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyte dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu majątku firmy i tworzenia bilansu potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik ekonomista.</li> <li>• Nabycie umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 4</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Obsługa systemów nawadniających/Szkolenie
<b>Cel ogólny</b>	Zdobyte wiedzy i umiejętności w zakresie obsługi systemów nawadniających

<b>Uzasadnienie</b>	W związku z rozwojem technologii uczniowie nie mają możliwości bieżącej pracy z jej wykorzystaniem w szkole. Dlatego ważne jest, by poznawali nowoczesne sposoby pielęgnacji roślin. Umiejętności te cieszą się zainteresowaniem zleceniodawców. Dzięki szkoleniu uczniowie będą lepiej przygotowani do pracy zawodowej w firmie zarządzającej ogrody z różnymi typami nawadniania (u pracodawcy lub we własnej firmie). Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu metod nawadniania roślin wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik architektury krajobrazu. Zdiagnozowano duże zainteresowanie uczniów tą formą doskonalenia. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych.
<b>Treści/program</b>	Projektowanie i montaż systemów nawadniających. Technika podlewania ogrodów.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie kierunku technik architektury krajobrazu
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia szkolenia
<b>Liczba godzin</b>	8
<b>Liczba uczestników</b>	2 edycje x 4 uczniów = 8 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyte dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu pielęgnacji roślin potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik architektury krajobrazu.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 5</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Obsługa systemów do nawożenia /Szkolenie
<b>Cel ogólny</b>	Zdobyte wiedzy i umiejętności w zakresie obsługi systemów nawożenia gleby i roślin.

<b>Uzasadnienie</b>	W związku z rozwojem technologii uczniowie nie mają możliwości bieżącej pracy z jej wykorzystaniem w szkole. Dlatego ważne jest, by poznawali nowoczesne sposoby nawożenia gleby i roślin, poznają stosowane nazewnictwo chemiczne. Umiejętności te są podstawą do pracy zawodowej w przedsiębiorstwie ogrodniczym. Nowoczesny sposób pielęgnacji i uprawy roślin cieszy się także zainteresowaniem zleceniodawców. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu metod pielęgnacji roślin wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik architektury krajobrazu. Zdiagnozowano duże zainteresowanie uczniów tą formą doskonalenia. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych.
<b>Treści/program</b>	Podstawy diagnostyki nawożenia. Nawozy i ich rodzaje. Systemy nawożenia.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie kierunku technik architektury krajobrazu
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia szkolenia
<b>Liczba godzin</b>	8
<b>Liczba uczestników</b>	2 edycje x 4 uczniów = 8 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyte dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu pielęgnacji roślin potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik architektury krajobrazu.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 6</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Namnażanie materiału roślinnego /Szkolenie
<b>Cel ogólny</b>	Zapoznanie ze sposobami rozmnażania roślin. Zastosowanie wiedzy o rozmnażaniu w praktyce.
<b>Uzasadnienie</b>	W związku z rozwojem technologii uczniowie nie mają możliwości bieżącej pracy z jej wykorzystaniem w szkole. Dlatego ważne jest, by poznawali nowoczesne sposoby namnażania materiału roślinnego. Jest to trudne zagadnienie, wymagające dużej wiedzy. Szkolenie

	<p>przygotowuje również do egzaminu zawodowego. Umiejętność namnażania materiału roślinnego jest ceniona przez pracodawców. Jest podstawą do pracy zawodowej w przedsiębiorstwie lub własnej firmie. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu organizacji produkcji roślin wynikającej z podstawy programowej kształcenia</p> <p>w zawodzie technik architektury krajobrazu. Zdiagnozowano duże zainteresowanie uczniów tą formą doskonalenia. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i pracodawcami.</p>
<b>Treści/program</b>	Podstawy rozmnażania roślin i biologii roślin. Praktyczne aspekty rozmnażania roślin.
<b>Adresaci</b>	Wybrani uczniowie klasy I i II kierunku technik architektury krajobrazu
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia szkolenia
<b>Liczba godzin</b>	8
<b>Liczba uczestników</b>	1 edycja x 10 uczniów = 10 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyte dodatkowej wiedzy i umiejętności z rozmnażania roślin potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik architektury krajobrazu.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 6</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Inwentaryzacja dendroflory /Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie praktycznych umiejętności związanych z inwentaryzacją terenu.
<b>Uzasadnienie</b>	Uczniowie mają możliwość poznania zasad inwentaryzacji dendroflory. Szczególnie ważny jest aspekt pracy z mapą w terenie. Dzięki temu przygotowują do pracy m.in. w komórkach geodezji i kartografii lub gospodarki przestrzennej, w biurze projektowania ogrodów.

	Jest to też podstawą do pracy zawodowej w przedsiębiorstwie czy własnej firmie. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu kształtowania i projektowania obiektów małej architektury krajobrazu wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik architektury krajobrazu. Zdiagnozowano duże zainteresowanie uczniów tą formą doskonalenia. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i pracodawcami.
<b>Treści/program</b>	Zasady i przebieg inwentaryzacji ogólnej i szczegółowej w terenie i pracowni projektowej.
<b>Adresaci</b>	Wybrani uczniowie klasy II i III kierunku technik architektury krajobrazu
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie
<b>Liczba godzin</b>	12/2 dni szkoleniowe
<b>Liczba uczestników</b>	2 edycje x 4 uczniów = 8 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu inwentaryzacji zieleni potwierdzonych zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik architektury krajobrazu.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 7</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Drzewa i krzewy liściaste / Warsztaty
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie umiejętności rozpoznawania wybranych gatunków drzew i krzewów liściastych w terenie na podstawie cech morfologicznych
<b>Uzasadnienie</b>	Uczniowie mają możliwość poznania zasad rozpoznawania gatunków drzew i krzewów liściastych. Jest to trudne zagadnienie, wymagające dużej wiedzy z zakresu morfologii roślin. Dzięki temu przygotowują do pracy m.in. w wydziałach ochrony środowiska. Stanowi podstawę do wykonywania profesjonalnych projektów terenów zieleni miejskiej i wiejskiej. Umiejętności te są cenione przez pracodawców, są podstawą do pracy zawodowej w przedsiębiorstwie lub własnej firmie. Uczniowie przygotowują się też w ten sposób do egzaminu zawodowego. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z

	zakresu rozpoznawania gatunków roślin ozdobnych wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik architektury krajobrazu. Zdiagnozowano duże zainteresowanie uczniów tą formą doskonalenia. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i pracodawcami.
<b>Treści/program</b>	Rodzaje, gatunki, odmiany drzew i krzewów liściastych. Cechy roślin pozwalające na identyfikację w oparciu o żywe części roślin (pędy, kwiatostan, owoce).
<b>Adresaci</b>	Wybrani uczniowie klasy I i II kierunku technik architektury krajobrazu
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie
<b>Liczba godzin</b>	4
<b>Liczba uczestników</b>	2 edycje x 12 uczniów = 24 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyte dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu rozpoznawania gatunków roślin ozdobnych potwierdzonych zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik architektury krajobrazu.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 8</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Drzewa i krzewy iglaste / Warsztaty
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie umiejętności rozpoznawania wybranych gatunków drzew i krzewów iglastych w terenie na podstawie cech morfologicznych
<b>Uzasadnienie</b>	Uczniowie mają możliwość poznania zasad rozpoznawania gatunków drzew i krzewów iglastych. Jest to trudne zagadnienie, wymagające dużej wiedzy z zakresu morfologii roślin. Dzięki temu przygotowują do pracy m.in. w wydziałach ochrony środowiska. Jest ceniona przez pracodawców, staje się podstawą do pracy zawodowej w przedsiębiorstwie lub własnej firmie. Stanowi podstawę do wykonywania profesjonalnych projektów terenów zieleni miejskiej i wiejskiej i przygotowuje do egzaminu zawodowego. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu rozpoznawania gatunków roślin wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik architektury krajobrazu. Zdiagnozowano duże

	zainteresowanie uczniów tą formą doskonalenia. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i pracodawcami.
<b>Treści/program</b>	Rodzaje, gatunki, odmiany drzew i krzewów liściastych. Cechy roślin pozwalające na identyfikację w oparciu o żywe części roślin (pędy, kwiatostan, owoce).
<b>Adresaci</b>	Wybrani uczniowie klasy III i IV kierunku technik architektury krajobrazu
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie
<b>Liczba godzin</b>	4
<b>Liczba uczestników</b>	1 edycje x 10 uczniów = 10 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu rozpoznawania gatunków roślin potwierdzonych zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik architektury krajobrazu.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 9</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Studium rysunku przestrzennego/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Poznanie technik rysunkowych w 3D.
<b>Uzasadnienie</b>	W związku z rozwojem technologii uczniowie nie mają możliwości bieżącej pracy z jej wykorzystaniem w szkole. Dlatego ważne jest, by poznawali zasady rysunku przestrzennego. Istnieje możliwość wykorzystania kursu w pracy w komórkach geodezji i kartografii lub gospodarki przestrzennej lub w biurze projektowania. Szkolenie przygotowuje również do egzaminu zawodowego. Jest podstawą do pracy zawodowej w przedsiębiorstwie lub własnej firmie. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu sporządzania rysunków z wykorzystaniem techniki komputerowej wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik architektury krajobrazu. Zdiagnozowano duże zainteresowanie uczniów tą formą doskonalenia. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano

	z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i pracodawcami.
<b>Treści/program</b>	Zastosowanie AutoCAD. Podstawowe narzędzia i techniki pracy. Przestrzeń robocza i modelu. Polecenia. Praca na warstwach. Opisy i wymiarowanie. Tworzenie przykładowych projektów.
<b>Adresaci</b>	Wybrani uczniowie klasy I i II kierunku technik architektury krajobrazu
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie
<b>Liczba godzin</b>	48
<b>Liczba uczestników</b>	2 edycje x 12 uczniów = 24 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobycie dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu sporządzania rysunków z wykorzystaniem techniki komputerowej potwierdzonych zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik architektury krajobrazu.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 10</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Style i stylizacje ogrodów przydomowych /Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Zaznajomienie i nauka na temat różnych stylów ogrodów przydomowych
<b>Uzasadnienie</b>	Uczniowie mają możliwość poznania zasad tworzenia ogrodów przydomowych. Rozpoznawanie różnych typów ogrodów na podstawie opisów elementów kompozycji wnętrz ogrodowych jest podstawą do wykonywania profesjonalnych projektów ogrodów przydomowych w różnych stylach. Istnieje możliwość wykorzystania kursu na rynku pracy w firmach projektowania ogrodów przydomowych i innych typów zieleni miejskiej. Szkolenie przygotowuje również do egzaminu zawodowego. Jest podstawą do pracy zawodowej w przedsiębiorstwie lub własnej firmie. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu kształtowania i projektowania obiektów małej architektury

	krajobrazu wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik architektury krajobrazu. Zdiagnozowano duże zainteresowanie uczniów tą formą doskonalenia. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i pracodawcami.
<b>Treści/program</b>	Zasady planowania przestrzeni ogrodowej. Wizualizacji koncepcji ogrodu. Praca z mapą zasadniczą Podstawy rysunku. Zasady realizacji inwestycji ogrodowej.
<b>Adresaci</b>	Wybrani uczniowie klasy II i III kierunku technik architektury krajobrazu
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie
<b>Liczba godzin</b>	12
<b>Liczba uczestników</b>	1 edycje x 10 uczniów = 20 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu kształtowania i projektowania obiektów małej architektury potwierdzonych zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik architektury krajobrazu.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 11</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Analiza fizykochemiczna wody/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Zdobyć wiedzy i umiejętności praktycznych w zakresie analizy fizykochemicznej wody.
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z programem nauczania w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Jednak brakuje w szkole możliwości przeprowadzania ćwiczeń praktycznych w warunkach laboratoryjnych. Kurs stwarza uczniom możliwość praktycznego poznania metod analizy wody wykorzystywanej w produkcji gastronomicznej. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik

	żywienia i usług gastronomicznych. Zdiagnozowano duże zainteresowanie uczniów tą formą doskonalenia. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i uczniami.
<b>Treści/program</b>	Zasady badania składu chemicznego substancji w wodzie, cech fizycznych, chemicznych wody. Normy stężenia wybranych składników. Jakość wody.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie z technik żywienia i usług gastronomicznych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia kursu
<b>Liczba godzin</b>	8
<b>Liczba uczestników</b>	1 edycje x 8 uczniów = 8 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyte dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu racjonalnego wykorzystania surowców w gastronomii potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 12</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Zasady prawidłowego żywienia wraz z analizą składu ciała/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie umiejętności praktycznych z zakresu zasad prawidłowego żywienia oraz analizy składu ciała
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z programem nauczania w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Jednak brakuje w szkole możliwości przeprowadzania ćwiczeń praktycznych w warunkach laboratoryjnych. Kurs stwarza uczniom możliwość praktycznego poznania zasad prawidłowego żywienia wraz z analizą składu ciała. Kurs uzmysłowi uczniom że kierunek kształcenia, który wybrali daje różne możliwości w wyborze dalszej drogi zawodowej . Wpłyne to na ich konkurencyjność na rynku pracy. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu planowania i oceny żywności

	wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Zdiagnozowano duże zainteresowanie uczniów tą formą doskonalenia. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i uczniami.
<b>Treści/program</b>	Podstawowe zasady żywienia człowieka i dietetyki. Funkcjonowanie układu pokarmowego. Normy żywieniowe i tabele składu produktów spożywczych. Układanie i ocena jadłospisów. Badania diagnostyczne składu ciała i ich interpretacja.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie z technik żywienia i usług gastronomicznych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia kursu
<b>Liczba godzin</b>	Kurs jednodniowy
<b>Liczba uczestników</b>	1 edycje x 10 uczniów = 10 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyte dodatkowej wiedzy i umiejętności planowania i oceny żywności potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 13</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Warsztaty gastronomiczne (Slow Food)
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie umiejętności praktycznych z zakresu przyrządzania racjonalnych potraw, rozpoznawania zmian w surowcach podczas obróbki cieplnej.
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z kierunkiem kształcenia. Uczniowie są zainteresowani są różnymi nowościami gastronomicznymi. Ukończenie kursu wzbogaci ich wiedzę na temat nowych trendów w żywieniu i umiejętności, wpłynie na ich konkurencyjność na rynku pracy. Zajęcia wskażą uczniom jak ważny jest sposób żywienia w codziennym życiu człowieka. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu organizacji produkcji gastronomicznej wynikającej z

	podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Zdiagnozowano duże zainteresowanie uczniów tą formą doskonalenia. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i uczniami.
<b>Treści/program</b>	Tradycyjne sposoby wytwarzania żywności o dużych walorach smakowych powstałej, w zdrowych i ekologicznych warunkach.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie z technik żywienia i usług gastronomicznych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia kursu
<b>Liczba godzin</b>	Kurs jednodniowy
<b>Liczba uczestników</b>	1 edycja x 10 uczniów = 10 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyte dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu organizacji produkcji gastronomicznej potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 14</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Warsztaty masarnicze – wędliny drobnorozdrobnione (parówka)
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie umiejętności praktycznych z zakresu produkcji produktów masarniczych – parówki.
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z kierunkiem kształcenia. Uczniowie są zainteresowani są różnymi nowościami gastronomicznymi. Ukończenie kursu wzbogaci ich wiedzę na temat technologii sporządzania wędlin drobnorozdrobnionych, wpłynie na ich konkurencyjność na rynku pracy. Zajęcia wskażą uczniom jak ważny jest sposób żywienia w codziennym życiu człowieka. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu organizacji produkcji gastronomicznej wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Zdiagnozowano duże zainteresowanie uczniów tą formą

	doskonalenia. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i uczniami.
<b>Treści/program</b>	Podstawowe wiadomości o mięsie. Sposoby produkcji wędlin drobnorozdrobnionych, receptura. Podstawy higieny.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie z technik żywienia i usług gastronomicznych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia kursu
<b>Liczba godzin</b>	Kurs jednodniowy
<b>Liczba uczestników</b>	1 edycja x 10 uczniów = 10 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyte dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu organizacji produkcji gastronomicznej potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 15</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Warsztaty piekarnicze – chleby wiejskie mieszane
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie umiejętności praktycznych z zakresu wypieku chleba wiejskiego.
<b>Uzasadnienie</b>	Tematyka kursu jest zgodna z kierunkiem kształcenia. Uczniowie są zainteresowani różnymi nowościami gastronomicznymi. Moda na pieczenie chleba w warunkach domowych spowodowała, że uczniowie wykazali zainteresowanie technologią sporządzania ciasta chlebowego i wypieku chleba. Ukończenie kursu wzbogaci ich wiedzę na temat wypieku chleba, wpłynie na ich konkurencyjność na rynku pracy. Zajęcia wskażą uczniom jak ważny jest sposób żywienia w codziennym życiu człowieka. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu organizacji produkcji gastronomicznej wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. Zdiagnozowano duże zainteresowanie uczniów tą formą doskonalenia. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i uczniami.

<b>Treści/program</b>	Podstawy wiedzy piekarniczej. Receptury. Sposoby wytwarzania chleba wiejskiego.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie z technik żywienia i usług gastronomicznych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia kursu
<b>Liczba godzin</b>	Kurs jednodniowy
<b>Liczba uczestników</b>	1 edycja x 10 uczniów = 10 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu organizacji produkcji gastronomicznej potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych.</li> <li>• Nabyte umiejętności i doświadczenia zostaną wykorzystane praktycznie w życiu zawodowym absolwenta dla celów własnych bądź w przyjętych zleceniach.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

Tabela 11 Planowane praktyki uczniów w projekcie

Zawód	Klasa	Liczba uczniów	Miejsce
Technik ekonomista	II	27	Jednostki posiadające dział zaopatrzenia, zbytu i rozliczeń podatkowych
	III	32	Jednostki posiadające dział księgowości
Technik architektury krajobrazu	III	22	Jednostki opracowujące projekty zagospodarowania obiektów architektury krajobrazu, jednostki realizujące i pielęgnujące obiekty architektury krajobrazu, jednostki administracji samorządowej w wydziale geodezji i kartografii, ochrony środowiska, kształtowania i pielęgnacji zieleni, właściciele obiektów krajobrazowych, szkółki drzew i roślin ozdobnych, biuro projektowe firmy prowadzącej działalność w zakresie architektury krajobrazu
Technik żywienia i usług gastronomicznych	III	30	Zakłady gastronomiczne typu otwartego i zamkniętego

Charakterystyka zaplanowanych form doskonalenia zawodowego nauczycieli została przedstawiona w Tabeli 33 i w fiskach 1-6.

Tabela 33 *Planowane formy doskonalenia nauczycieli w projekcie*

<b>Zawód technik żywienia i usług gastronomicznych</b>	
<b>Tytuł szkolenia/studiów</b>	<b>Liczba uczestników do 2022 r.</b>
8. Warsztaty gastronomiczne (Fast Food)	1
9. Zasady prawidłowego żywienia wraz z analizą składu ciała	2
10. Warsztaty gastronomiczne (Slow Food)	2
<b>Zawód technik architektury krajobrazu</b>	
<b>Tytuł szkolenia/studiów</b>	<b>Liczba uczestników do 2022 r.</b>
11. Namnażanie materiału roślinnego	1
12. Studia II stopnia architektura krajobrazu	1
<b>Inne</b>	
<b>Tytuł szkolenia/studiów</b>	<b>Liczba uczestników do 2022 r.</b>
13. Doradztwo zawodowe – studia podyplomowe	3

<b>Fiszka 1</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Warsztaty gastronomiczne (Fast Food)
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie umiejętności praktycznych z zakresu przyrządzania potraw typu Fast food, rozpoznawania zmian w surowcach podczas obróbki cieplnej.
<b>Uzasadnienie</b>	Rozwój technologii gastronomicznych wymaga stałego śledzenia i wdrażania nowych rozwiązań i metod ich wykorzystywania. Szkolenie pozwoli nauczycielowi poznać praktyczne rozwiązania w zakresie nowych trendów w żywieniu, produkcji żywności, które wykorzysta w pracy z uczniami. Treści szkolenia spójne z zapisami podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych (organizacja produkcji gastronomicznej) i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielem i jego planu rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Sposoby sporządzania potraw typu Fast Food, zmiany zachodzące w surowcach podczas obróbki cieplnej, związki chemiczne zawarte w potrawach typu Fast Food i ich wpływ na organizm człowieka.
<b>Adresaci</b>	Martyna Płótniak nauczyciel przedmiotów zawodowych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia kursu
<b>Liczba godzin</b>	Kurs jednodniowy
<b>Liczba uczestników</b>	1
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zdobycie aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone certyfikatem.</li> <li>Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>
--	--

<b>Fiszka 2</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Zasady prawidłowego żywienia wraz z analizą składu ciała/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Nabycie umiejętności praktycznych z zakresu zasad prawidłowego żywienia oraz analizy składu ciała
<b>Uzasadnienie</b>	Rozwój badań wymaga stałego śledzenia i wdrażania nowych rozwiązań i metod ich wykorzystywania. Szkolenie pozwoli nauczycielowi poznać praktyczne rozwiązania w zakresie poznania zasad prawidłowego żywienia wraz z analizą składu ciała, które wykorzysta w pracy z uczniami. Treści szkolenia spójne z zapisami podstawy programowej (planowanie i ocena żywności) wynikającej kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami i ich planów rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Podstawowe zasady żywienia człowieka i dietetyki. Funkcjonowanie układu pokarmowego. Normy żywieniowe i tabele składu produktów spożywczych. Układanie i ocena jadłospisów. Badania diagnostyczne składu ciała i ich interpretacja.
<b>Adresaci</b>	Martyna Płótniak, Małgorzata Kościńska
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia kursu
<b>Liczba godzin</b>	Kurs jednodniowy
<b>Liczba uczestników</b>	2
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zdobycie aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone certyfikatem.</li> <li>Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

<b>Fiszka 3</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Warsztaty gastronomiczne (Slow Food)
<b>Cel ogólny</b>	Nabycie umiejętności praktycznych z zakresu przyrządzania racjonalnych potraw, rozpoznawania zmian w surowcach podczas obróbki cieplnej itp.
<b>Uzasadnienie</b>	Rozwój technologii gastronomicznych wymaga stałego śledzenia i wdrażania nowych rozwiązań i metod ich wykorzystywania. Szkolenie pozwoli nauczycielowi poznać praktyczne rozwiązania w zakresie nowych trendów w żywieniu, produkcji żywności, które wykorzysta w pracy z uczniami. Treści szkolenia spójne z zapisami podstawy programowej (organizacja produkcji gastronomicznej) kształcenia w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych i programem

	nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami i ich planów rozwoju zawodowego
<b>Treści/program</b>	Tradycyjne sposoby wytwarzania żywności o dużych walorach smakowych powstałej, w zdrowych i ekologicznych warunkach.
<b>Adresaci</b>	Martyna Płótniak, Małgorzata Kościńska
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia kursu
<b>Liczba godzin</b>	Kurs jednodniowy
<b>Liczba uczestników</b>	2
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone certyfikatem.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

<b>Fiszka 4</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Namnażanie materiału roślinnego /Szkolenie
<b>Cel ogólny</b>	Zapoznanie ze sposobami rozmnażania roślin. Zastosowanie wiedzy o rozmnażaniu w praktyce.
<b>Uzasadnienie</b>	Rozwój technologiczny wymaga stałego śledzenia i wdrażania nowych rozwiązań i metod ich wykorzystywania. Szkolenie pozwoli nauczycielowi poznać praktyczne rozwiązania w zakresie namnażania materiału roślinnego, które wykorzysta w pracy z uczniami. Treści szkolenia spójne z zapisami podstawy programowej (organizacja produkcji roślin) kształcenia w zawodzie technik architektury krajobrazu i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielem i jego planu rozwoju zawodowego
<b>Treści/program</b>	Podstawy rozmnażania roślin i biologii roślin. Praktyczne aspekty rozmnażania roślin.
<b>Adresaci</b>	Beata Niekurzak
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia szkolenia
<b>Liczba godzin</b>	8
<b>Liczba uczestników</b>	1
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone certyfikatem.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

<b>Fiszka 5</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Architektura krajobrazu/Studia II stopnia
<b>Cel ogólny</b>	Poszerzenie wiedzy, umiejętności i kompetencji nabytych w trakcie realizacji toku kształcenia na pierwszym stopniu z zakresu nauk przyrodniczych, rolniczych, technicznych, ekonomicznych.
<b>Uzasadnienie</b>	Funkcjonowanie w zawodzie nauczyciela architektury krajobrazu wymaga stałego podnoszenia kwalifikacji. Nauczyciel otrzyma pełne przygotowanie wymagane w tym zawodzie. Studia pozwolą nauczycielowi wykorzystać zdobyte wiedzę i umiejętności w pracy z uczniami. Program studiów spójny z zapisami podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik architektury krajobrazu i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielem i jego planu rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Historia i teoria kształtowania przestrzeni. Socjologia i psychologia środowiskowa. Planowanie przestrzenne. Kształtowanie krajobrazu miast. Kształtowanie krajobrazu obszarów wiejskich. Ochrona krajobrazu. Inżynieria krajobrazu. Systemy informacji przestrzennej.
<b>Adresaci</b>	Anna Żółkiewska
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Studia kończą się przygotowaniem pracy magisterskiej oraz egzaminem dyplomowym i uprawniają do uzyskania tytułu zawodowego magistra architektury krajobrazu
<b>Liczba godzin</b>	<b>Trzy semestry</b>
<b>Liczba uczestników</b>	1
<b>Korzyści dla nauczyciela/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobycie aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone świadectwem ukończenia studiów.</li> <li>• Udział pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

<b>Fiszka 6</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Doradztwo zawodowe/ Studia podyplomowe
<b>Cel ogólny</b>	Przygotowanie do wspierania uczniów w planowaniu kariery zawodowej i edukacyjnej oraz prowadzenia wewnątrzszkolnego systemu doradztwa
<b>Uzasadnienie</b>	Zmiany dokonujące się na rynku pracy, ich dynamika powodują ciągłą potrzebę reagowania na nie ze strony szkoły. Istnieje zatem potrzeba funkcjonowania w szkole przygotowanych odpowiednio nauczycieli mogących sprostać oczekiwaniom uczniów obszarze poradnictwa zawodowego i edukacyjnego. Studia pozwolą nauczycielkom

	wykorzystać zdobyte wiedzę i umiejętności w pracy z uczniami. A przede wszystkim zintensyfikować działania z zakresu doradztwa edukacyjno-zawodowego w szkole, głównie w zakresie pomocy przy wyborze ścieżek dalszego kształcenia, zawodu. Program studiów spójny z przepisami o doradztwie w szkołach. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielem i jego planu rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Rynek pracy w Polsce i Unii Europejskiej. Zawodoznawstwo. Instytucje rynku pracy. Wewnątrzszkolny system doradztwa zawodowego. <b>Poradnictwo zawodowe – podstawy psychologiczne, pedagogiczne, ekonomiczne, organizacyjne i prawne. Umiejętności zawodowe doradcy zawodowego.</b> Poradnictwo indywidualne i grupowe.
<b>Adresaci</b>	Martyna Płótniak, Agnieszka Gierszewska, Beata Niekurzak - nauczycielki przedmiotów zawodowych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Świadectwo potwierdzające uzyskanie kwalifikacji <b>do wykonywania zawodu szkolnego doradcy zawodowego</b>
<b>Liczba godzin</b>	<b>Trzy semestry</b>
<b>Liczba uczestników</b>	3
<b>Korzyści dla nauczyciela/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyte aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone świadectwem ukończenia studiów podyplomowych.</li> <li>• Udział pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

Dyrekcja szkoły planuje w projekcie udział nauczycieli w praktykach i stażach.

Szkoła planuje w ramach projektu organizację praktyk w okresie wakacyjnym dla 12 nauczycieli kształcących w zawodzie:

1. Technik ekonomista- 5 nauczycieli.
2. Technik architektury krajobrazu- 3 nauczycieli.
3. Technik żywienia i usług gastronomicznych- 4 nauczycieli.

Odbywać się one będą w podmiotach wykorzystujących nowoczesne technologie, mających właściwe wyposażenie.

### ZST w Słubicach

Charakterystyka zaplanowanych form doskonalenia zawodowego uczniów została przedstawiona w Tabeli 15 i fiszkach 1-8.

Tabela 15 *Planowane formy doskonalenia uczniów w projekcie*

Zawód technik pojazdów samochodowych	Zawód technik informatyk	Zawód technik spedytor
--------------------------------------	--------------------------	------------------------

Nazwa szkolenia	Liczba uczestników w do 2022 r.	Nazwa szkolenia	Liczba uczestników w do 2022 r.	Nazwa szkolenia	Liczba uczestników w do 2022 r.
1. Prawo jazdy kat.B	90	1. Europejski certyfikat umiejętności komputerowych ECDL	30	1. Kurs Operator wózków jezdniowych	90
2. Kurs Autocad	90	2. MS20410 Installing and Configuring Windows Server 2012	30	2. Certyfikat kompetencji zawodowych przewoźnika w transporcie drogowym osób i rzeczy	30
3. Diagnostyka i naprawa układu klimatyzacji	90	<b>Suma</b>	<b>60</b>	<b>Suma</b>	<b>120</b>
4. Diagnostyka, regulacja i naprawa wtryskiwaczy systemu COMMON RAIL	90				
<b>Suma</b>	<b>360</b>				

Fiszka 1	
<b>Nazwa su/Forma</b>	Prawo jazdy kategorii B/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Zdobycie uprawnień do kierowania samochodami osobowymi, pojazdami dopuszczalnej masy całkowitej nieprzekraczającej 3,5 t, ciągnikiem rolniczym, pojazdem wolnobieżnym, samochodem osobowym z przyczepą o dopuszczalnej masie całkowitej nieprzekraczającej masy własnej samochodu, łączna dopuszczalna masa całkowita zespołu tych pojazdów nie może przekraczać 3,5 t.
<b>Uzasadnienie</b>	Funkcjonowanie w zawodzie technik pojazdów samochodowych nie jest możliwe bez prawa jazdy. Dzięki kursowi wyrównywane będą szanse edukacyjne uczniów. Uczniowie zainteresowani są takimi kursami. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu wykonywania czynności związanych z prowadzeniem i obsługą pojazdu samochodowego w zakresie niezbędnym do uzyskania prawa jazdy kategorii B wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik pojazdów samochodowych. Jest spójny z treściami przedmiotu przepisy ruchu drogowego, który to pośrednio wiąże się z uzyskaniem prawa jazdy oraz umiejętnościami w zakresie

	wadzenia pojazdów mechanicznych. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z uczniami i rodzicami.
<b>Treści/program</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 30 godz. zajęć teoretycznych, w tym ćwiczenia z udzielania pierwszej pomocy medycznej, analizowanie zadań i kryteriów obowiązujących na egzaminie państwowym. 30 godz. zajęć praktycznych: obsługa codzienna samochodu osobowego, podstawowe manewry na placu oraz jazdy. <b>Opłata nie obejmuje opłat egzaminacyjnych.</b></li> </ul>
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie uczący się w zawodzie technik pojazdów samochodowych, którzy ukończyli 18 lat.
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie o ukończeniu kursu umożliwiającego do przystąpienia do egzaminu państwowego na prawo jazdy kategorii B.
<b>Liczba godzin</b>	60 (30 teoria, 30 jazdy)
<b>Liczba uczestników</b>	90
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu prowadzenia i obsługi pojazdu samochodowego w trakcie nauki szkolnej potwierdzonych zaświadczeniem w zawodzie technik pojazdów samochodowych.</li> <li>• Łatwiejsze wejście na rynek pracy, mobilność pracownika w związku z powiązkaniami zawodowymi.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Zawód ten stanie się bardziej atrakcyjny, szansa na pozyskanie większej liczby dydatów.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego poprzez przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 2</b>	
<b>Nazwa kursu</b>	Autocad/ Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Zdobyć umiejętności projektowania, tworzenia i odczytywania rysunków technicznych w programie Autocad.
<b>Uzasadnienie</b>	Jednym z przedmiotów w cyklu kształcenia ucznia w zawodzie technik pojazdów samochodowych jest przedmiot pracownia podstaw konstrukcji maszyn, gdzie uczeń musi poznać się z techniką nowoczesnego projektowania, tworzenia i odczytywania rysunków technicznych, co zapewnia program AutoCad. Jednocześnie jest on jednym z najlepszych narzędzi tego typu, dostępnym na rynku oprogramowania komputerowego. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu sporządzania rysunku technicznego z wykorzystaniem technik komputerowych wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik pojazdów samochodowych. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i uczniami.
<b>Treści/program</b>	Podstawy środowiska programu. Tworzenie i otwieranie rysunków, zapisywanie rysunków w dowolnych formatach, podstawowe narzędzia rysunkowe, narzędzia modyfikacyjne, warstwy, bloki rysunkowe, wymiarowanie, tworzenie przekrojów, wydruki.
<b>Adresaci</b>	Uczniowie klas III i IV
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ze znajomości obsługi oprogramowania
<b>Liczba godzin</b>	40

<b>Liczba uczestników</b>	6 edycji x 15 uczniów = 90 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu posługiwania się programem do rysunku technicznego potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik pojazdów samochodowych.</li> <li>• Zdobyć umiejętności istotnych na rynku pracy, co będzie dodatkowym atutem przy poszukiwaniu pracy.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 3</b>	
<b>Nazwa kursu</b>	Diagnostyka i naprawa układu klimatyzacji/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Pogłębienie wiedzy i umiejętności z zakresu chłodnictwa i klimatyzacji w pojazdach samochodowych.
<b>Uzasadnienie</b>	Ze względu na brak sprzętu do tego typu zajęć, uczniowie nie mają możliwości nabycia tych umiejętności w szkole. Umiejętności i wiedza z zakresu diagnozowania i naprawy układów pojazdów samochodowych jest wymagana w podstawie programowej kształcenia w zawodzie technik pojazdów samochodowych. Kurs stanowi uzupełnienie i wzbogacenie wiedzy z zakresu diagnozowania i naprawy podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik pojazdów samochodowych. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i uczniami.
<b>Treści/program</b>	Uczniowie zapoznają się z podstawami chłodnictwa i klimatyzacji, zasadami budowy, eksploatacji, konserwacji, napraw układów klimatyzacji pojazdów samochodowych.
<b>Adresaci</b>	Uczniowie klas II, III i IV
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia kursu
<b>Liczba godzin</b>	8
<b>Liczba uczestników</b>	6 edycji x 15 uczniów = 90 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu budowy i działania układów i instalacji zawierających czynniki chłodnicze (ziębnicze) potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik pojazdów samochodowych.</li> <li>• Uczeń zrozumie potrzebę zwiększenia bezpieczeństwa pracy i ochrony środowiska poprzez umiejętne obchodzenie się z czynnikami chłodniczymi.</li> <li>• Zdobyć umiejętności istotnych na rynku pracy, co będzie dodatkowym atutem przy poszukiwaniu pracy.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 4</b>	
<b>Nazwa kursu</b>	Diagnostyka , regulacja i naprawa wtryskiwaczy systemu COMMON RAIL/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Poznanie metody działania oraz sposobu diagnostyki serwisowej silników sokoprężnych z bezpośrednim wtryskiem oleju napędowego Common Rail.
<b>Uzasadnienie</b>	Dzięki udziałowi w kursie uczniowie rozszerzą wiedzę i umiejętności zdobyte w szkole. Dodatkowo zapoznają się z najnowszymi technologiami wykorzystywanymi w dziedzinie techniki samochodowej. Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu diagnozowania i naprawy podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych wynikającej z podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik pojazdów samochodowych. W celu potrzebnej realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i uczniami.
<b>Treści/program</b>	Najnowsze metody, techniki, maszyny i narzędzia wykorzystywane podczas serwisowania wtryskiwaczy i klimatyzacji. Metody warsztatowej diagnostyki pojazdów z tematami Common Rail. Analiza najczęściej spotykanych uszkodzeń.
<b>Adresaci</b>	Uczniowie klas II, III i IV
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat ukończenia kursu
<b>Liczba godzin</b>	16
<b>Liczba uczestników</b>	6 edycji x 15 uczniów = 90 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobycie dodatkowej wiedzy i umiejętności z zakresu diagnostyki serwisowej silników potwierdzonych certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik pojazdów samochodowych.</li> <li>• Uczeń zapozna się z najnowszymi technologiami wykorzystywanymi w pojazdach.</li> <li>• Zdobycie umiejętności istotnych na rynku pracy, co będzie dodatkowym atutem przy poszukiwaniu pracy.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 5</b>	
<b>Nazwa kursu</b>	Europejski certyfikat umiejętności komputerowych ECDL ( zaawansowany)/Kurs
<b>Cel ogólny</b>	Podniesienie kwalifikacji i zdobycie dodatkowych umiejętności
<b>Uzasadnienie</b>	Duże zapotrzebowanie na informatyków oraz wysokie zarobki nie są wystarczającym warunkiem do zbudowania mocnej pozycji na rynku pracy. Największym atutem są indywidualne umiejętności kandydatów. Konkurencja wymusza na pracownikach wykazywanie swoich kwalifikacji. Dyplom technika informatyka to początek drogi zawodowej informatyka. CV powinno być stale wzbogacane o dodatkowe kursy, szkolenia, certyfikaty. Pomimo wielu oferowanych rozmaitych kursów, na rynku pracy wciąż bardziej ceni się światowych liderów: Microsoft, Cisco, Oracle, Novell, HP oraz IBM.

	<p>codawca chcący przyjąć do pracy specjalistę IT oczekuje potwierdzenia fachowej wiedzy i umiejętności. Służy temu m.in. certyfikacja.</p> <p>Certyfikat ECDL ma jednolity charakter dla całej Unii Europejskiej. Zaświadcza o posiadaniu podstawowych umiejętności w zakresie korzystania z komputera osobistego. Wcześniej nazywany w Polsce „Europejskim Komputerowym Prawem Jazdy”. Obecnie obowiązujący w 146 krajach, można go zdawać w 38 językach.</p> <p>W celu potrzebnej realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i uczniami.</p>
<b>Treści/program</b>	<p>ECDL Base podstawowy certyfikat umiejętności komputerowych obejmuje moduły:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Podstawy pracy z komputerem, B2 - Podstawy pracy w sieci, B3 - Przetwarzanie danych, B4 - Arkusze kalkulacyjne.</li> </ul> <p>ECDL Standard to certyfikat potwierdzający rozszerzone umiejętności z modułów: S1 - Wykorzystanie baz danych, S2 - Grafika menedżerska i prezentacyjna, S3 - IT Security, S4 - Wykorzystanie obrazów, S5 - Zarządzanie projektami, S6 - Web Editing, S7 - Współpraca online, S8 - CAD 2D.</p>
<b>Adresaci</b>	Uczniowie osiągający dobre wyniki w nauce w zawodzie technik informatyk.
<b>Potwierdzenie osiągnięć</b>	<p>Certyfikat ECDL BASE podstawowy certyfikat umiejętności komputerowych.</p> <p>Certyfikat ECDL Standard zaświadcza, że jego posiadacz potwierdził rozszerzone kwalifikacje komputerowe</p>
<b>Liczba godzin</b>	100/1 edycja
<b>Liczba uczestników</b>	3 edycje x 10 uczniów = 30 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobycie dodatkowej wiedzy i umiejętności umożliwiających posługiwanie się komputerem, korzystanie z Internetu, tworzenie i edytowanie dokumentów oraz arkuszy kalkulacyjnych potwierdzone Certyfikatem ECDL BASE w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik informatyk.</li> <li>• Zdobycie dodatkowej specjalistycznej wiedzy i umiejętności umożliwiających m.in. planowanie projektów, tworzenie stron internetowych potwierdzone Certyfikatem ECDL Standard..</li> <li>• Zdobycie umiejętności istotnych na rynku pracy, co będzie dodatkowym atutem przy poszukiwaniu pracy.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 6</b>	
<b>Nazwa kursu</b>	MS20410 Installing and Configuring Windows Server 2012
<b>Cel ogólny</b>	Zapoznanie z instalacją i konfiguracją najpopularniejszych ról i funkcji Windows Server 2012
<b>Uzasadnienie</b>	Duże zapotrzebowanie na informatyków oraz wysokie zarobki nie są wystarczającym punktem do zbudowania mocnej pozycji na rynku pracy. Największym atutem jest indywidualne umiejętności kandydatów. Konkurencja wymusza na pracownikach

	<p>wierdzenie swoich kwalifikacji. Dyplom technika informatyka to początek drogi zawodowej informatyka. CV powinno być stale wzbogacane o dodatkowe kursy, szkolenia, certyfikaty. Pomimo wielu oferowanych rozmaitych kursów, na rynku pracy wciąż bardziej ceni się światowych liderów: Microsoft, Cisco, Oracle, Novell, HP oraz IBM. Pracodawca chcący przyjąć do pracy specjalistę IT oczekuje potwierdzenia fachowej wiedzy i umiejętności. Służy temu m.in. certyfikacja.</p> <p>W procesie kształcenia uczniowie zgodnie z programem nauczania w zawodzie technik informatyk uzyskują wiedzę zgodną z podstawowymi kursami firmy Microsoft. Właściwym warunkiem zdobycia dyplomu technika informatyka powinno być potwierdzenie jej stosownymi certyfikatami honorowanymi na całym świecie. Program Microsoft IT Academy ma na celu przeszkolenie uczniów w zakresie najnowocześniejszych technologii Microsoft®. Szkolenia organizowane przez Akademię w ramach Programu IT Academy przygotowują uczniów do trudnych egzaminów, prowadzących do zdobycia certyfikatów zawodowych firmy Microsoft.</p> <p>Wzrost kwalifikacji z rozpoczęcia kariery na stanowiskach administratorów sieciowych, specjalistów wsparcia technicznego, projektantów oprogramowania, inżynierów projektowych ale także specjalistów w zakresie pakietów biurowych MS Office. Jednym z najbardziej popularnych kursów Microsoft z zakresu Windows Server. O potrzebie realizacji kursu informację pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych z uczniami.</p>
<b>Treści/program</b>	Instalacja i zarządzanie Windows Server, wprowadzenie do AD DS, zarządzanie obiektami AD DS, automatyzacja administracji AD DS, konfiguracja adresowania IPv4, implementacja DHCP, implementacja DNS, konfiguracja adresowania IPv6, konfiguracja pamięci masowej, usługi dostępu do plików i drukarek, implementacja GPO, wstęp do wirtualizacji serwerów.
<b>Adresaci</b>	Uczniowie chętni w zawodzie technik informatyk
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Autoryzowany certyfikat Microsoft
<b>Liczba godzin</b>	40
<b>Liczba uczestników</b>	3 edycje x 10 uczniów = 30 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobycie dodatkowej wiedzy i umiejętności umożliwiających posługiwanie się Windows Server 2012 potwierdzone Autoryzowanym certyfikatem Microsoft w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik informatyk.</li> <li>• Zdobycie umiejętności istotnych na rynku pracy, co będzie dodatkowym atutem przy poszukiwaniu pracy.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje zawodowe.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 7</b>	
<b>Nazwa kursu</b>	Operator wózków jezdniowych/Kurs

<b>Cel ogólny</b>	Zdobycie wiedzy i umiejętności kierowania wózkami jezdniowymi
<b>Uzasadnienie</b>	Spedytor organizuje procesy transportowe, w których operator wózka jezdniowego jest jednym z ogniw tego procesu, a kompleksowa znajomość charakteru pracy operatora przyniesie kompetencje zawodowe uczniów. Operator urządzeń transportu bliskiego – kierowca wózka jezdniowego znajdzie pracę w wielu branżach. Zdobycie uprawnień daje możliwości na całe życie (raz wydane uprawnienia są bezterminowe). Kurs stanowi uzupełnienie i poszerzenie wiedzy z zakresu przewozu ładunków wynikającej z programu nauczania w zawodzie technik spedytor. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych z innymi.
<b>Treści/program</b>	Rodzaje wózków jezdniowych, ich budowa. Czynności operatora przy obsłudze wózków, w czasie pracy z wózkami. Wiadomości z zakresu bhp. Praktyczna nauka jazdy i kierowania.
<b>Adresaci</b>	Zainteresowani uczniowie uczący się w zawodzie technik spedytor którzy ukończyli 18
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Zaświadczenie o ukończeniu kursu umożliwiającego do przystąpienia do egzaminu państwowego organizowanego przez Urząd Dozoru Technicznego
<b>Liczba godzin</b>	60
<b>Liczba uczestników</b>	6 edycji x 15 uczniów = 90 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobycie dodatkowej wiedzy i umiejętności umożliwiających kierowanie wózkami jezdniowymi potwierdzone zaświadczeniem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik spedytor.</li> <li>• Zdobycie umiejętności istotnych na rynku pracy, co będzie dodatkowym atutem przy poszukiwaniu pracy.</li> <li>• Posiadanie uprawnień umożliwi starania się o pracę w przypadku braku ofert w uczonym zawodzie.</li> <li>• Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>• Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

<b>Fiszka 8</b>	
<b>Nazwa kursu</b>	Certyfikat kompetencji zawodowych przewoźnika w transporcie drogowym osób i rzeczy.
<b>Cel ogólny</b>	Celem kursu jest przygotowanie do zdania egzaminu państwowego i uzyskania certyfikatu kompetencji zawodowych w zakresie transportu drogowego rzeczy i osób.
<b>Uzasadnienie</b>	Certyfikat jest warunkiem prowadzenia własnej działalności gospodarczej, pozwala uzyskać zezwolenie na wykonywanie zawodu przewoźnika drogowego lub licencję międzynarodową. Każdy przedsiębiorca zajmujący się prowadzeniem działalności gospodarczej polegającej na przewozie osób i rzeczy musi mieć certyfikat kompetencji przewoźnika. Posiadanie takiego certyfikatu może również zapewnić zatrudnienie w firmie transportowej, która z jakichś względów nie posiada w swoich strukturach osoby z niezbędnymi uprawnieniami. Certyfikat kompetencji może być alternatywą dla absolwentów chcących się zatrudnić, pozwoli im na stworzenie miejsca pracy

	siebie i innych. Ukończenie kursu na Certyfikat Kompetencji Zawodowych przewoźników pozwala przygotować do zaliczenia egzaminu państwowego organizowanego przez Instytut Transportu Samochodowego. Kurs ten da uczniom lepszy start na rynku pracy i nabędą oni dodatkowych umiejętności których nie zdobędą w szkole. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami przedmiotów zawodowych i uczniami.
<b>Treści/program</b>	Elementy prawa cywilnego, prawa handlowego, prawa pracy, prawa podatkowego. Działalność gospodarcza i zarządzanie finansami przedsiębiorstwa (budżet, marketing i reklama, ubezpieczenia). Rynek usług transportowych. Normy techniczne i techniczne aspekty działalności. Bezpieczeństwo pracy. Bezpieczeństwo drogowe.
<b>Adresaci</b>	Dla uczniów dobrze się uczących z kl. II, III i IV w zawodzie technik spedytor
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Certyfikat Kompetencji Zawodowych w drogowym transporcie osób lub rzeczy
<b>Liczba godzin</b>	80
<b>Liczba uczestników</b>	3 edycje x 10 uczniów = 30 uczniów
<b>Korzyści dla ucznia/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zdobycie dodatkowej wiedzy i umiejętności uprawniających do założenia i prowadzenia działalności gospodarczej w branży transportu drogowego potwierdzone certyfikatem w trakcie nauki szkolnej w zawodzie technik spedytor.</li> <li>Zdobycie umiejętności istotnych na rynku pracy, co będzie dodatkowym atutem przy poszukiwaniu pracy.</li> <li>Możliwość otworzenia własnej działalności gospodarczej.</li> <li>Lepsze przygotowanie uczniów do egzaminu potwierdzającego kwalifikacje w zawodzie.</li> <li>Wzbogacenie oferty szkoły w obszarze kształcenia zawodowego i lepsze przygotowanie uczniów do funkcjonowania na rynku pracy.</li> </ul>

Tabela 16 Planowane praktyki uczniów w projekcie

Zawód	Klasa	Liczba uczniów	Miejsce
Technik pojazdów samochodowych	II	10	Warsztaty samochodowe
	III	10	Stacje diagnostyczne, warsztaty samochodowe, salony samochodowe, prowadzące diagnostykę samochodową
Technik informatyk	II	10	Jednostki posiadające rozbudowaną sieć informatyczną np. banki, urzędy, duże firmy
	III	6	Stacje diagnostyczne, warsztaty samochodowe, salony samochodowe, prowadzące diagnostykę samochodową
Technik spedytor	II	10	Podmioty prowadzące działalność spedycyjną
	III	10	Podmioty prowadzące działalność spedycyjną

Charakterystyka zaplanowanych form doskonalenia zawodowego nauczycieli została przedstawiona w Tabeli 34 i w fiszkach 1-4.

Tabela 34 Planowane formy doskonalenia nauczycieli w projekcie.

<b>Zawód technik pojazdów samochodowych</b>	
<b>Tytuł szkolenia/studiów</b>	<b>Liczba uczestników do 2022 r.</b>
14. Pomiary wartości elektrycznych podzespołów w praktyce warsztatowej	1
15. CAN/LIN Bus, FlexRay, MOST – magistrale danych w samochodach	2
16. Pompowtryskiwacze – działanie i testowanie	2
17. Budowa, obsługa i naprawa pojazdów samochodowych i maszyn rolniczych (studia podyplomowe moduł dla nauczycieli)	1

<b>Fiszka 1</b>	
<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Pomiary wartości elektrycznych podzespołów w praktyce warsztatowej/szkolenie
<b>Cel ogólny</b>	Nabycie praktycznych umiejętności wykorzystania mierników i oscyloskopów i komputera diagnostycznego w pojazdach samochodowych, które zostaną wykorzystane w pracy z uczniem na zajęciach praktycznych
<b>Uzasadnienie</b>	Funkcjonowanie w zawodzie technik pojazdów samochodowych wymaga stałego śledzenia wdrażania nowych rozwiązań technicznych i metod ich wykorzystywania. Szkolenie pozwoli nauczycielowi poznać praktyczne rozwiązania w zakresie diagnostyki pojazdów samochodowych, które wykorzysta w pracy z uczniami. Treści szkolenia spójne z zapisami podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik pojazdów samochodowych i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielem i jego planu rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Podstawy elektrotechniki i elektroniki, rodzaje mierników elektrycznych i ich zastosowanie, praktyczne wykorzystanie mierników wielkości elektrycznych (rezystancja, pojemność, indukcyjność), sygnały analogowe i cyfrowe, parametry i dobór oscyloskopu cyfrowego, praktyczne wykorzystanie oscyloskopów w diagnozowaniu podzespołów elektrycznych w pojazdach (czujniki indukcyjne i Halla, potencjometry, czujniki ciśnienia, sonda Lambda, zawory EGR itd.)
<b>Adresaci</b>	I. Idkowiak, nauczyciel przedmiotów zawodowych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	<b>Certyfikat</b>
<b>Liczba godzin</b>	<b>8/1 dzień</b>
<b>Liczba uczestników</b>	1

<b>Korzyści dla nauczyciela/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone certyfikatem.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>
--	--

<b>Nazwa kursu/Forma</b>	CAN/LIN Bus, FlexRay, MOST – magistrale danych w samochodach/szkolenie
<b>Cel ogólny</b>	Nabyć praktycznych umiejętności wykorzystania magistrali danych w pojazdach samochodowych
<b>Uzasadnienie</b>	<p>Funkcjonowanie w zawodzie technik pojazdów samochodowych wymaga stałego śledzenia wdrażania nowych rozwiązań technicznych i metod ich wykorzystywania. Szkolenie pozwoli nauczycielowi poznać praktyczne rozwiązania w zakresie układów elektronicznych w samochodach, które wykorzysta w pracy z uczniami.. Treści szkolenia spójne z zapisami podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik pojazdów samochodowych i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami i ich planów rozwoju zawodowego.</p>
<b>Treści/program</b>	Topologia i transmisja danych w sieciach CAN, LIN i FlexRay. Topologia i transmisja danych w sieci MOST. Adresowanie danych. Ramki wiadomości. Błędy transmisji. Światłowody. Pomiary oscyloskopowe i diagnozowanie magistrali danych CAN, LIN, FlexRay i MOST.
<b>Adresaci</b>	M. Kryger, P. Gołębiowski nauczyciele przedmiotów zawodowych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	<b>Certyfikat</b>
<b>Liczba godzin</b>	<b>16/2 dni</b>
<b>Liczba uczestników</b>	2
<b>Korzyści dla nauczyciela/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyć aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone certyfikatem.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcją rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Pompowtryskiwacze – działanie i testowanie
<b>Cel ogólny</b>	Nabyć praktycznych umiejętności wykorzystania stołu probierczego do badania pomp wtryskowych i wtryskiwaczy

<b>Uzasadnienie</b>	Funkcjonowanie w zawodzie technik pojazdów samochodowych wymaga stałego śledzenia wdrażania nowych rozwiązań technicznych i metod ich wykorzystywania. Szkolenie pozwoli nauczycielowi poznać praktyczne rozwiązania w zakresie diagnostyki i naprawy pojazdów samochodowych, które wykorzysta w pracy z uczniami.. Treści szkolenia spójne z zapisami podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik pojazdów samochodowych i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielami i ich planów rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Podział systemów UIS. Obieg paliwa: układ niskiego ciśnienia, układ wysokiego ciśnienia, powrót paliwa. Budowa i działanie elementów układu niskiego ciśnienia. Diagnostowanie układu niskiego ciśnienia. Budowa i działanie pompowtryskiwaczy. Demontaż i montaż pompowtryskiwaczy. Ocena stanu technicznego pompowtryskiwaczy na stole probierczym. Budowa i działanie i diagnostowanie układu EGR, układu regulacji ciśnienia doładowania. Diagnostowanie układu UIS i jego elementów składowych za pomocą urządzeń diagnostycznych (KTS 520, ADP 186, Launch): kody usterek, parametry bieżące. Nastawy podstawowe
<b>Adresaci</b>	M. Kryger, P. Gołębiowski nauczyciele przedmiotów zawodowych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	<b>Certyfikat</b>
<b>Liczba godzin</b>	<b>8/1 dzień</b>
<b>Liczba uczestników</b>	2
<b>Korzyści dla nauczyciela/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyte aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone certyfikatem.</li> <li>• Udział w szkoleniu pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

<b>Nazwa kursu/Forma</b>	Budowa, obsługa i naprawa pojazdów samochodowych i maszyn rolniczych (moduł dla nauczycieli)/studia podyplomowe, Wyższa Szkoła Techniczno - Ekonomiczna w Szczecinie
<b>Cel ogólny</b>	Nabywanie uprawnień do <b>nauczania drugiego przedmiotu</b> związanego z <i>budową, obsługą i naprawą pojazdów samochodowych i maszyn rolniczych</i>
<b>Uzasadnienie</b>	Funkcjonowanie w zawodzie technik pojazdów samochodowych wymaga stałego śledzenia wdrażania nowych rozwiązań technicznych i metod ich wykorzystywania. Nauczyciel otrzyma przygotowanie praktyczne w oparciu o zajęcia prowadzone na warsztatowych stanowiskach obsługowo - naprawczych. Stanowiska te wyposażone są w najnowocześniejsze urządzenia kontrolno – pomiarowe stosowane w

	Unii Europejskiej. Znajomość problematyki wydatnie ukierunkuje nauczyciela na wysokiej klasy specjalistę w branży motoryzacyjnej. Studia pozwolą nauczycielowi wykorzystać zdobyte wiedzę i umiejętności w pracy z uczniami. Program studiów spójny z zapisami podstawy programowej kształcenia w zawodzie technik pojazdów samochodowych i programem nauczania. O potrzebie realizacji kursu informacje pozyskano z rozmów z nauczycielem i jego planu rozwoju zawodowego.
<b>Treści/program</b>	Budowa, obsługa i technologia naprawa pojazdów samochodowych i maszyn rolniczych. Elektrotechnika i elektronika pojazdów trakcyjnych. Badania techniczne pojazdów samochodowych i maszyn rolniczych. Budowa i obsługa elektronicznych układów wtryskowych. Budowa i zasady działania komputerowych urządzeń diagnostycznych. Ekologiczne problemy transportu. Grafika inżynierska. Dydaktyka kształcenia zawodowego: metodyka nauczania przedmiotów zawodowych, aktywne korzystaniem z prawa oświatowego w planowaniu pracy dydaktyczno-wychowawczej, a także własnego rozwoju zawodowego, organizacja oraz ewaluacja procesu dydaktyczno-wychowawczego, psychologiczne aspekty edukacji szkolnej.
<b>Adresaci</b>	P. Gołębiowski nauczyciele przedmiotów zawodowych
<b>Potwierdzenie ukończenia</b>	Świadectwo potwierdzające uzyskanie kwalifikacji z wiedzy z zakresu techniki motoryzacyjnej
<b>Liczba godzin</b>	<b>Dwa semestry (50 % zajęć teoretycznych w e-learningu)</b>
<b>Liczba uczestników</b>	1
<b>Korzyści dla nauczyciela/szkoły</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Zdobyte aktualnej wiedzy i umiejętności niezbędnych do pracy nauczyciela przedmiotów zawodowych potwierdzone świadectwem ukończenia studiów podyplomowych.</li> <li>• Udział pozwoli na realizację planu rozwoju zawodowego nauczyciela i koncepcji rozwoju szkoły.</li> <li>• Wzrost jakości procesu dydaktycznego i lepsze przygotowanie uczniów do wykonywania zawodu.</li> </ul>

Dyrekcja szkoły planuje w projekcie udział nauczycieli w praktykach i stażach. Szkoła planuje w ramach projektu organizację praktyk dla 3 nauczycieli kształcących w zawodzie technik pojazdów samochodowych.