



Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu jako jedna z czterech szkół branży gastronomiczno-hotelarskiej w województwie warmińsko-mazurskim została zakwalifikowana do programu kluczowego pn. „Poprawa jakości usług gastronomicznych i hotelarskich w regionie Warmii i Mazur na lata 2004-2013”, w związku z czym jest beneficjentem funduszy UE. W 2010 r. w szkole zrealizowano projekt pn. „Budowa, rozbudowa i unowocześnianie bazy szkolnictwa zawodowego gastronomiczno-hotelarskiego z uwzględnieniem 10 lecie wejścia Polski do Unii Europejskiej w Zespole Szkół Gospodarczych w Elblągu.

Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu jako jedna z czterech szkół branży gastronomiczno-hotelarskiej w województwie warmińsko-mazurskim została zakwalifikowana do programu kluczowego pn. „Poprawa jakości usług gastronomicznych i hotelarskich w regionie Warmii i Mazur na lata 2004-2013”, w związku z czym jest beneficjentem funduszy UE.

W 2010 r. w szkole zrealizowano projekt pn. „Budowa, rozbudowa i unowocześnianie bazy szkolnictwa zawodowego gastronomiczno-hotelarskiego z uwzględnieniem dostosowania do standardów unijnych w Zespole Szkół Gospodarczych w Elblągu”. W efekcie stworzono w szkole profesjonalną, kompleksową bazę do kształcenia zawodowego w zawodach: kucharz, kelner, technik hotelarstwa, technik obsługi turystycznej, cukiernik, piekarz, technik żywienia i usług gastronomicznych. 10 lecie wejścia Polski do Unii Europejskiej w Zespole Szkół Gospodarczych w Elblągu

Zespół Szkół Gospodarczych w Elblągu jako jedna z czterech szkół branży gastronomiczno-hotelarskiej w województwie warmińsko-mazurskim została zakwalifikowana do programu kluczowego pn. „Poprawa jakości usług gastronomicznych i hotelarskich w regionie Warmii i Mazur na lata 2004-2013”, w związku z czym jest beneficjentem funduszy UE.

W 2010 r. w szkole zrealizowano projekt pn. „Budowa, rozbudowa i unowocześnianie bazy szkolnictwa zawodowego gastronomiczno-hotelarskiego z uwzględnieniem dostosowania do standardów unijnych w Zespole Szkół Gospodarczych w Elblągu”. W efekcie stworzono w szkole profesjonalną, kompleksową bazę do kształcenia zawodowego w zawodach: kucharz, kelner, technik hotelarstwa, technik obsługi turystycznej, cukiernik, piekarz, technik żywienia i usług gastronomicznych.

Również w 2010 r. zrealizowano projekt pn. „Model kształcenia w branży gastronomiczno-hotelarskiej – dostosowanie kwalifikacji w zakresie kształcenia modułowego”. W efekcie tego projektu 8 nauczycieli kształcenia zawodowego opracowało autorskie modułowe programy nauczania z pakietami edukacyjnymi do 6 zawodów. Od 1 września 2010 r. modułowe programy kształcenia zawodowego wdrożono do realizacji w ramach innowacji pedagogicznej.

Od 2011 r. w szkole realizowany jest projekt pn. „Model kształcenia w branży gastronomiczno-hotelarskiej połączony z systemem walidacji i kompetencji formalnych” – w efekcie:
- podniesiono poziom kompetencji zawodowych nauczycieli kształcenia zawodowego i kadry

zarządzającej w oparciu o doświadczenia partnerów z Danii, Francji, Włoch i Chorwacji podczas wizyt studyjnych;

- podniesiono poziom kwalifikacji praktycznych nauczycieli j. angielskiego poprzez roczny kurs w zakresie nauczania j. angielskiego zawodowego;
- podniesiono poziom kompetencji zawodowych, społecznych i personalnych uczniów poprzez częste kontakty z gośćmi zagranicznymi w szkole.

W 2013-2014 r. realizowany był projekt podnoszący umiejętności praktyczne nauczycieli kształcenia zawodowego pn. „PWP Warmia, Mazury i Powiśle kulinarnym regionem Europy”. W ramach tego projektu eksperci z Włoch i Francji prowadzili w szkole praktyczne szkolenia w wymiarze 360 godzin w czterech modułach: profesjonalna obsługa kelnerska; tradycyjna sztuka kulinarna; sztuka cukiernicza i hotelarstwo na europejskim poziomie.

W związku z realizacją powyższych projektów uczniowie szkoły z nauczycielami brali czynny udział w „Pikniku Rodzinnym” w dniu 1 maja 2014 r. zorganizowanym na Bulwarze Zygmunta Augusta. Uczniowie na żywo w polowej pracowni gotowali rosół, sporządzali makaron i pierogi z nadzieniem ruskim, z kapustą i grzybami oraz z mięsem. Sporządzanymi potrawami częstowali Elblążan, uczestników Pikniku. Zainteresowanie było bardzo duże, bo od godz. 1030 do 1700 ustawiała się regularna kolejka chętnych do posilenia się gorącymi specjałami.

W załączeniu fotorelacja.

Również w 2010 r. zrealizowano projekt pn. „Model kształcenia w branży gastronomiczno-hotelarskiej – dostosowanie kwalifikacji w zakresie kształcenia modułowego”. W efekcie tego projektu 8 nauczycieli kształcenia zawodowego opracowało autorskie modułowe programy nauczania z pakietami edukacyjnymi do 6 zawodów. Od 1 września 2010 r. modułowe programy kształcenia zawodowego wdrożono do realizacji w ramach innowacji pedagogicznej.

Od 2011 r. w szkole realizowany jest projekt pn. „Model kształcenia w branży gastronomiczno-hotelarskiej połączony z systemem walidacji i kompetencji formalnych” – w efekcie:

- podniesiono poziom kompetencji zawodowych nauczycieli kształcenia zawodowego i kadry zarządzającej w oparciu o doświadczenia partnerów z Danii, Francji, Włoch i Chorwacji podczas wizyt studyjnych;
- podniesiono poziom kwalifikacji praktycznych nauczycieli j. angielskiego poprzez roczny kurs w zakresie nauczania j. angielskiego zawodowego;
- podniesiono poziom kompetencji zawodowych, społecznych i personalnych uczniów poprzez częste kontakty z gośćmi zagranicznymi w szkole.

W 2013-2014 r. realizowany był projekt podnoszący umiejętności praktyczne nauczycieli kształcenia zawodowego pn. „PWP Warmia, Mazury i Powiśle kulinarnym regionem Europy”. W ramach tego projektu eksperci z Włoch i Francji prowadzili w szkole praktyczne szkolenia w wymiarze 360 godzin w czterech modułach: profesjonalna obsługa kelnerska; tradycyjna sztuka kulinarna; sztuka cukiernicza i hotelarstwo na europejskim poziomie.

W związku z realizacją powyższych projektów uczniowie szkoły z nauczycielami brali czynny udział w „Pikniku Rodzinnym” w dniu 1 maja 2014 r. zorganizowanym na Bulwarze Zygmunta Augusta. Uczniowie na żywo w polowej pracowni gotowali rosół, sporządzali makaron i pierogi z nadzieniem ruskim, z kapustą i grzybami oraz z mięsem. Sporządzanymi potrawami częstowali Elblążan, uczestników Pikniku. Zainteresowanie było bardzo duże, bo od godz. 1030 do 1700 ustawiała się regularna kolejka chętnych do posilenia się gorącymi specjałami.

W załączeniu fotorelacja.

iem dostosowania do standardów unijnych w Zespole Szkół Gospodarczych w Elblągu”. W efekcie stworzono w szkole profesjonalną, kompleksową bazę do kształcenia zawodowego w zawodach: kucharz, kelner, technik hotelarstwa, technik obsługi turystycznej, cukiernik, piekarz, technik żywienia i usług gastronomicznych.

Również w 2010 r. zrealizowano projekt pn. „Model kształcenia w branży gastronomiczno-hotelarskiej – dostosowanie kwalifikacji w zakresie kształcenia modułowego”. W efekcie tego projektu 8 nauczycieli kształcenia zawodowego opracowało autorskie modułowe programy nauczania z pakietami edukacyjnymi do 6 zawodów. Od 1 września 2010 r. modułowe programy kształcenia zawodowego wdrożono do realizacji w ramach innowacji pedagogicznej.

Od 2011 r. w szkole realizowany jest projekt pn. „Model kształcenia w branży gastronomiczno-hotelarskiej połączony z systemem walidacji i kompetencji formalnych” – w efekcie:

- podniesiono poziom kompetencji zawodowych nauczycieli kształcenia zawodowego i kadry zarządzającej w oparciu o doświadczenia partnerów z Danii, Francji, Włoch i Chorwacji podczas wizyt studyjnych;
- podniesiono poziom kwalifikacji praktycznych nauczycieli j. angielskiego poprzez roczny kurs w zakresie nauczania j. angielskiego zawodowego;
- podniesiono poziom kompetencji zawodowych, społecznych i personalnych uczniów poprzez częste kontakty z gośćmi zagranicznymi w szkole.

W 2013-2014 r. realizowany był projekt podnoszący umiejętności praktyczne nauczycieli kształcenia zawodowego pn. „PWP Warmia, Mazury i Powiśle kulinarnym regionem Europy”. W ramach tego projektu eksperci z Włoch i Francji prowadzili w szkole praktyczne szkolenia w wymiarze 360 godzin w czterech modułach: profesjonalna obsługa kelnerska; tradycyjna sztuka kulinarna; sztuka cukiernicza i hotelarstwo na europejskim poziomie.

W związku z realizacją powyższych projektów uczniowie szkoły z nauczycielami brali czynny udział w „Pikniku Rodzinnym” w dniu 1 maja 2014 r. zorganizowanym na Bulwarze Zygmunta Augusta. Uczniowie na żywo w polowej pracowni gotowali rosół, sporządzali makaron i pierogi z nadzieniem ruskim, z kapustą i grzybami oraz z mięsem. Sporządzanymi potrawami częstowali Elblążan, uczestników Pikniku. Zainteresowanie było bardzo duże, bo od godz. 1030 do 1700 ustawiała się regularna kolejka chętnych do posilenia się gorącymi specjałami.