

## PODSUMOWANIE PROJEKTU „ŻYWIENIE DIETETYCZNE”

W szkole w okresie od 01.09.2018 r. do 30.04.2019 r. realizowany był projekt „Żywienie dietetyczne”, współfinansowany przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego w ramach Regionalnego Programu Operacyjnego Województwa Warmińsko-Mazurskiego na lata 2014-2020 Działanie 2.4 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego, poddziałanie 2.4.1 Rozwój kształcenia i szkolenia zawodowego - projekty konkursowe. Beneficjentem projektu była Gmina Olsztyn a podmiotem realizującym Zespół Szkół Gastronomiczno-Spożywczych w Olsztynie.

Celem projektu było zwiększenie możliwości zatrudnienia uczniów Technikum nr 5 poprzez, poprawę jakości kształcenia zawodowego, w tym dostosowanie wyposażenia pracowni kształcenia zawodowego do wymogów pracodawców, dopasowanie metod i treści kształcenia na kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych do zapotrzebowania rynku pracy oraz wsparcie 8 nauczycieli (7K i 1M) w zakresie aktualizacji wiedzy i umiejętności zawodowych.

Projekt obejmował:

- doposażenie pracowni,
- modernizację metod i treści kształcenia na kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych do zapotrzebowania rynku pracy,
- kursy dla nauczycieli.

We wrześniu 2018 r. odbyła się rekrutacja uczestników i uczestniczek do projektu, którą poprzedziła akcja informacyjno-promocyjna w szkole oraz na stronie szkoły. Do projektu zrekrutowano 8 osób, w tym 7 kobiet i 1 mężczyznę.

W okresie od października do grudnia miało miejsce wylanie wykonawców, którzy dostarczyli w grudniu 2018 r. sprzęt gastronomiczny, komputerowy oraz specjalistyczne oprogramowania. W ramach projektu został zakupiony poniższy sprzęt:

- analizator składu ciała, waga elektroniczna ze zintegrowanym miernikiem wysokości ciała, fałdomierze zegarowe, oprogramowania dietetyczne przeznaczone do oceny żywienia indywidualnego i grupowego, a także do planowania i bieżących analiz spożycia badanych grup ludności na tle norm żywienia, tabele składu i wartości odżywczej żywności,
- zgrzewarki do opakowań, sprzęt wraz z oprogramowaniem do opracowywania oraz wydruku etykiet, wagi dietetyczna, eko testery żywności, piec konwekcyjno-parowy ze stelażem, urządzenia do gotowania z wbudowaną wagą- termomixy, cyrkulatory oraz wyciskarki wolnoobrotowe,
- komputery, laptopy z oprogramowaniem, rzutniki, które pozwolą na obsługę zakupionych oprogramowań oraz urządzenia wielofunkcyjne.

W okresie od stycznia do kwietnia 2019 r. w budynku pracowni technologicznych przy ul. Wyszyńskiego 16, odbywały się szkolenia dla uczestników projektu. Szkolenia prowadzone były w weekendy i obejmowały następującą tematykę:

- **Wymogi prawne oraz aspekty techniczne znakowania żywności. Warsztaty projektowania i wydruku etykiet, zgodnie z rozporządzeniem UE1169/2011** – uczestniczyło w nim 3 nauczycieli,
- **Oprogramowanie dietetyczne w praktyce** - uczestniczyło w nim 6 nauczycieli,
- **Wykorzystanie analizatora składu ciała w pracy z uczniami** – uczestniczyło w nim 8 nauczycieli,
- **Komponowanie jadłospisu i poradnictwo żywieniowe** – uczestniczyło w nim 6 nauczycieli.

W ramach realizowanego projektu grupa nauczycieli zmodernizowała modułowy program nauczania dla zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych. Zmiana dotyczyła wprowadzania nowych metod i treści kształcenia dostosowanych do potrzeb i rynku pracy w zakresie żywienia dietetycznego a w szczególności zmiany dotyczyły następujących modułów:

- M4 - Sporządzanie i ekspedycja potraw z mięsa, ryb, owoców morza,
- M7- Organizowanie żywienia w zakładach gastronomicznych,
- M8 - Organizowanie produkcji gastronomicznej.

W kwietniu 2019 r. realizacja projektu zakończyła się pozytywnie. Wszystkie wskaźniki rezultatu zostały osiągnięte.