



EUROPraktyka

Akredytacja Erasmusa
2021-2027

edycja 2

EUROPraktyka

program praktyk i staży we Włoszech
dla uczniów Zespołu Szkół Zawodowych
im. Stanisława Staszica
w Wysokiem Mazowieckiem



**ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH
IM. STANISŁAWA STASZICA**
w Wysokiem Mazowieckiem

www.zszwysmaz.podlasie.pl

Projekt nr 2022-1-PL01-KA121-VET-000053204, realizowany w ramach Akredytacji Erasmusa
nr 2020-1-PL01-KA120-VET-096047, w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe



Dofinansowane przez
Unię Europejską

nasza szkoła

Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica w Wysokiem Mazowieckiem to placówka edukacyjna sektora kształcenia i szkolenia zawodowego, w skład której wchodzi technika o różnych profilach nauczania, w tym: gastronomiczne, technologii żywności i przetwórstwa mleczarskiego, logistyczne, informatyczne czy ekonomiczne. Szkoła nie tylko doskonale wywiązuje się ze swoich obowiązków związanych z kształceniem i szkoleniem zawodowym na miejscu, będąc jednym z edukacyjnych liderów branży rolno-spożywczej podregionu łomżyńskiego, ale także działa na rzecz uatrakcyjniania oferty edukacyjnej, pozwalającej na pełniejszy rozwój uczniów, mogących swobodnie odnajdywać się później na rynku pracy. Dotychczas realizowana współpraca z partnerami z Wielkiej Brytanii, Hiszpanii, Portugalii, Włoch czy Grecji pozwoliła na implementację projektów edukacyjnych umożliwiających beneficjentom rozwój osobisty i profesjonalny, poprzez doskonalenie umiejętności zawodowych, językowych i interpersonalnych. Wdrażanie kolejnych działań ponadnarodowych o charakterze mobilnościowym jest możliwe także dzięki uzyskanej przez ZSZ na lata 2021-2027 Akredytacji Erasmusa, zapewniającej naszej placówce możliwość realizacji wyjazdów przez przynajmniej 5 kolejnych lat.

**Zespół Szkół Zawodowych
im. Stanisława Staszica
w Wysokiem Mazowieckiem**

ul. Jagiellońska 4
18-200 Wysokie Mazowieckie
+48 86 275 25 88
zesp_szk_zaw@o2.pl

www.facebook.com/ZSZ-im-Stanisława-Staszica-w-Wysokiem-Mazowieckiem-473329062871679

www.zszwymaz.podlasie.pl



**ZESPÓŁ SZKÓŁ ZAWODOWYCH
IM. STANISŁAWA STASZICA**

w Wysokiem Mazowieckiem



*EUROPraktyka
ZSZ im. Stanisława
Staszica - staże
we Włoszech
oraz w Grecji*





17 - 28 IV 2023

Włochy

8 - 19 IV 2024

Grecja

PROGRAM PRAKTYK
dla



uczniów
KSZTAŁCĄCYCH SIĘ
w zawodach



technik żywienia i usług gastronomicznych
technik technologii żywności
technik informatyk
technik logistyki

O projekcie

Projekt nr 2022-1-PL01-KA121-VET-000053204 to druga edycja działań Zespołu Szkół Zawodowych im. S. Staszica w Wysokiem Mazowieckiem w ramach Akredytacji Erasmusa, przyznanej naszej Szkole na lata 2021-2027. W jej ramach staramy się odpowiadać na bieżące problemy i potrzeby – zarówno uczniów, szkolnej społeczności, jak i lokalnego rynku pracy, wychodząc naprzeciw kolejnym wyzwaniom, które w ostatnich latach spiętrzyły się w obliczu zmian w systemie edukacji, niżu demograficznego, pandemii COVID-19 czy też wojny w Ukrainie i dużej migracji tym spowodowanej. Analizując sytuację naszych uczniów, lokalnego i regionalnego rynku pracy, a także zmieniających się stosunków na linii szkoły-pracodawcy, absolwenci-rynek pracy, idących za tym wymagań, oczekiwań, ale także potrzeb, określone zostały cele strategiczne ZSZ w obszarze europejskiej mobilności i współpracy, spisane i aktualizowane w ramach „Strategii Rozwoju ZSZ im. S. Staszica w Wysokiem Mazowieckiem” oraz „Strategii Umiejdzynarodowienia Szkoły”. Zakładają one coraz większe otwarcie na współpracę zagraniczną, pogłębianie dotychczasowych i budowanie nowych partnerstw, tworzenie w oparciu o nie nowych możliwości rozwoju zawodowego i osobistego dla naszych uczniów i kadry, w tym np. włączenie oferty praktyk i staży zagranicznych do stałej oferty edukacyjnej ZSZ w Wysokiem Mazowieckiem. Jednym z działań, pozwalających na stopniowe przybliżanie się do osiągnięcia poczynionych założeń, jest Akredytacja Erasmusa i realizowane w jej ramach inicjatywy, kierowane do określonych grup uczestników oraz wdrażane we współpracy z partnerami z poszczególnych państw członkowskich Unii Europejskiej.

Projekt został zrealizowany w ramach Akredytacji Erasmusa, którą Zespół Szkół Zawodowych im. S. Staszica w Wysokiem Mazowieckiem uzyskał w ramach sektora Kształcenie i szkolenia zawodowe na lata 2021-2027. W kolejnych latach w jej ramach planowany jest dalszy rozwój współpracy z greckimi

i włoskimi partnerami, a także podmiotami z Hiszpanii, co ma skutkować osiągnięciem do 2027 roku m.in. następujących celów:

- » Pogłębienie 3 partnerstw ponadnarodowych z partnerami z przynajmniej 3 państw przyjmujących (Grecja, Włochy, Hiszpania) oraz rozszerzenie sieci współpracy o kolejnych przedsiębiorców (min. 10).
- » Przygotowanie i wdrożenie programów zagranicznych mobilności zawodowych dla 300 uczniów, kształcących się w przynajmniej 4 zawodach.
- » Podniesienie kompetencji 300 uczniów poprzez organizację praktyk zagranicznych i włączenie ich na stałe do oferty edukacyjnej Szkoły.
- » Włączenie w realizację działań mobilnościowych Erasmusa przynajmniej 150 uczniów z mniejszymi szansami.
- » Podniesienie kompetencji przynajmniej 10 nauczycieli (ze szczególnym uwzględnieniem ich kompetencji organizacyjnych, językowych, kulturowych, metodycznych i IT).
- » Zwiększenie uznawalności wypracowanych efektów kształcenia, w oparciu o krajowe i europejskie narzędzia certyfikacji i walidacji.
- » Podniesienie europejskiego wymiaru Szkoły, będącej regionalnym liderem o szerszych aspiracjach, mających umożliwić uczniom, absolwentom i nauczycielom rozwój i swobodne odnalezienie się na rynkach UE.



Projekt nr 2022-1-PL01-KA121-VET-000053204, realizowany w ramach Akredytacji Erasmusa w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe. Nr Akredytacji: 2020-1-PL01-KA120-VET-096047

*Publikacja bezpłatna

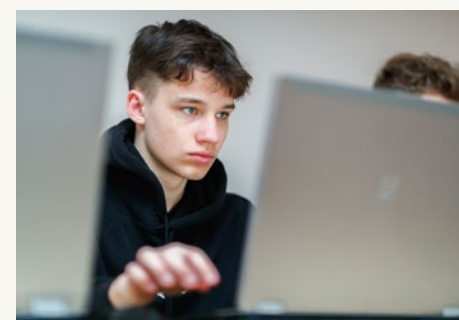
cele projektu

Głównym celem projektu było podniesienie atrakcyjności kształcenia zawodowego poprzez kreowanie możliwości rozwoju zawodowego i osobistego 34 uczniów ZSZ w Wysokiem Mazowieckiem, w tym wsparcie uczestników w zakresie rozwoju kompetencji oraz realizacja 2-tygodniowych praktyk zagranicznych we włoskich (I mobilność) i greckich (II mobilność) przedsiębiorstwach.

Cele szczegółowe, wynikające z celu głównego to:

1. Przygotowanie i wdrożenie programów praktyk dla 4 zawodów: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności, technik informatyk oraz technik logistyk;
2. Realizacja 2 okresów mobilności, obejmujących dwie grupy uczestników (27 odbywających praktyki we Włoszech i 7 odbywających je w Grecji);
3. Włączenie w realizację projektu przynajmniej 18 uczniów z mniejszymi szansami;
4. Podniesienie kompetencji zawodowych, językowych oraz społecznych 34 uczestników, a za ich pośrednictwem, wywarcie wpływu na kształtowanie świadomości europejskiej lokalnej społeczności;
5. Zwiększenie mobilności uczniów ZSZ, poprzez promocję krajów i rynków europejskich;
6. Rozwój i pogłębienie międzynarodowych partnerstw, w tym nawiązanie nowych kontaktów z podmiotami wybranych branż we Włoszech oraz wdrożenie działań w ramach dotychczasowej współpracy z greckimi przedsiębiorstwami;
7. Zdobycie nowego doświadczenia oraz rozwój kompetencji kadry ZSZ, w oparciu o realizację współpracy z włoskimi i greckimi podmiotami rynku pracy, w tym poprzez wymianę i adaptację dobrych praktyk i modeli pracy;
8. Dostosowanie treści kształcenia zawodowego do potrzeb zmieniającego się rynku pracy;
9. Rozwój oraz wdrożenie narzędzi certyfikacji i walidacji, pozwalających na wzrost uznawalności kompetencji i kwalifikacji uczestników za granicą;
10. Rozwój europejskiego wymiaru Szkoły, w oparciu o uatrakcyjnienie jej oferty edukacyjnej;
11. Promowanie możliwości kreowanych przez szkolnictwo zawodowe oraz programów wspierających, takich jak Erasmus+.

Osiągnięcie powyższych celów wpłynęło na zdecydowaną większość kluczowych obszarów



wymagających poprawy (rozwoju współpracy ze środowiskiem zewnętrznym, kompetencji kadry kierowniczej i pedagogicznej, modernizacji infrastruktury i treści kształcenia zawodowego ZSZ oraz rozwoju oferty edukacyjnej i podniesienia atrakcyjności Szkoły) oraz zaspokojenie następujących potrzeb:

- » Podniesienia jakości nauczania zawodu – poprzez wymianę i adaptację dobrych praktyk na potrzeby rozwoju oferty edukacyjnej;
- » Rozwoju kadry kierowniczej oraz pedagogicznej;
- » Poszerzenia sieci kontaktów międzynarodowych – poprzez nawiązanie i pogłębienie partnerstw;
- » Wzrostu poziomu świadomości i zainteresowania innymi kulturami – poprzez otwarcie uczestników oraz kadry na nową kulturę i wdrożenie działań we współpracy z włoskimi i greckimi partnerami;
- » Rozwoju europejskiego wymiaru Szkoły – dzięki współpracy z partnerami w ramach oferty praktyk zagranicznych we Włoszech i w Grecji.

Mając na uwadze przede wszystkim konieczność zapewnienia najwyższego stopnia bezpieczeństwa i komfortu pobytu, uczestnicy pracowali w sprawdzonych miejscach, na stanowiskach przygotowanych do realizacji zadań przez uczniów szkół średnich, przy wsparciu opiekunów i mentorów, będąc podzielonymi na grupy zawodowe, a w ich ramach dodatkowo na mniejsze zespoły robocze. Łącząc elementy pracy indywidualnej i zespołowej w ramach wykonywania zadań zawodowych często musieli wyjść poza swoją strefę komfortu i zmierzyć się z wyzwaniami. Takie holistyczne podejście jest nastawione na rozwój wiedzy, umiejętności i postaw, wpisujących się w szeroki zakres kompetencji. Proces rozwoju integrował w ten sposób możliwość realizacji stawianych sobie przez uczestników celów indywidualnych związanych z rozwojem zawodowym, osobistym, kompetencjami językowymi czy przełamaniem własnych barier, co pozwoliło na zintensyfikowanie efektów kształcenia.

Zależało nam również na tym, aby uczestnicy sami mogli dokonać procesu weryfikacji swoich osiągnięć. W tym celu wykorzystywaliśmy codzienne czynności monitorująco-ewaluacyjne, podczas których uczniowie zapisywali swoje osiągnięcia i wnioski w dziennikach praktyk oraz mogli ocenić dokonany postęp ze swoimi opiekunami i mentorami. Uczestnicy rozwijali także swoje kompetencje w ramach zorganizowanych form spędzania czasu wolnego, w tym elementów programu kulturowego. Dzięki realizacji projektu pojawiło się wiele elementów, których bliższe poznanie pozwoliło uczestnikom na rozwój wielu kompetencji kluczowych, w tym przede wszystkim tych kulturowych i społecznych. Tak spędzony okres we Włoszech i w Grecji pozwolił na wdrożenie kompleksowego i skutecznego procesu kształcenia, rozwoju zawodowego i osobistego.

technik logistyk

*2 mobilności,
12 uczniów*

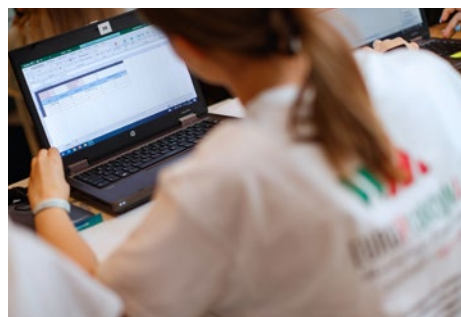
Uczniowie kształcący się w ramach zawodu technik logistyk odbyli swoje 2-tygodniowe praktyki podczas każdej z mobilności w ramach stanowisk przygotowanych we współpracy z włoskimi i greckimi firmami logistycznymi specjalizującymi się w dystrybucji, zarządzaniu łańcuchami dostaw oraz przestrzenią magazynową. We Włoszech były to: Lyra Bearing, CRIMAR SRL, Bitubo Sospensioni, Ferramenta Fioraso i MAPPA Catering, natomiast w Grecji – firma Koutalias ATH. Uczestnicy zrealizowali programy obejmujące 10 dni roboczych, w wymiarze 6-8 godzin praktyk dziennie. W ich ramach poszczególne zadania były wykonywane w różnych częściach firm: przy pracach biurowych, w działach magazynowych oraz w terenie, m.in. przeprowadzając inwentaryzację u wybranych kontrahentów, pracując na takich stanowiskach jak magazynier, logistyk czy specjalista ds. inwentaryzacji. W związku z tym, aby uczestnicy projektu osiągnęli szereg zakładanych efektów

kształcenia, wykorzystane zostało podejście holistyczne, nastawione na rozwój wiedzy, umiejętności i postaw, wpisujących się w szeroki zakres kompetencji.

W ramach mobilności dedykowanych praktykom zawodowym, dominowały ćwiczenia pod okiem mentorów i praktyków branży, które pozwoliły na zastosowanie nabytej wiedzy teoretycznej i rozwój umiejętności. Wykorzystywane było zarówno podejście zindywidualizowane, jak i grupowe, w zależności od specyfiki wykonywanych zadań.

W ramach codziennych obowiązków w miejscu pracy, znalazło się między innymi:

- » Praca w dziale magazynu – realizowanie i obsługa zamówień;





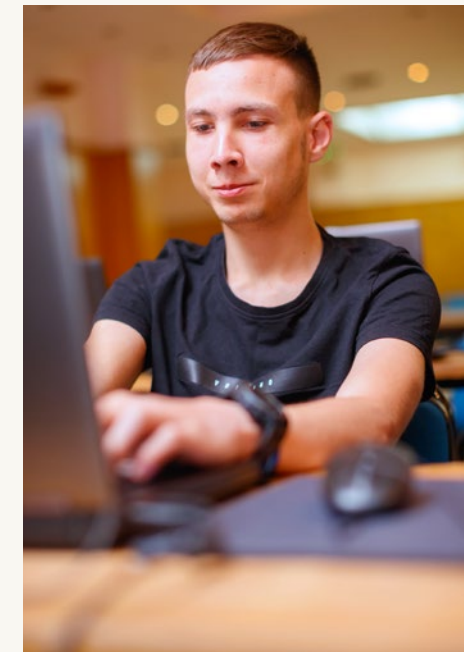
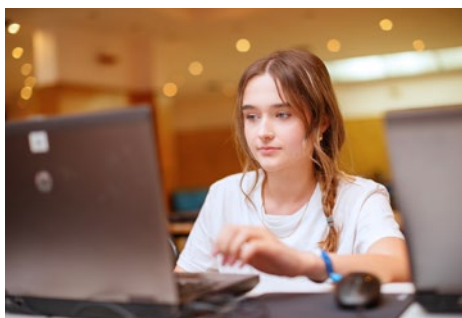
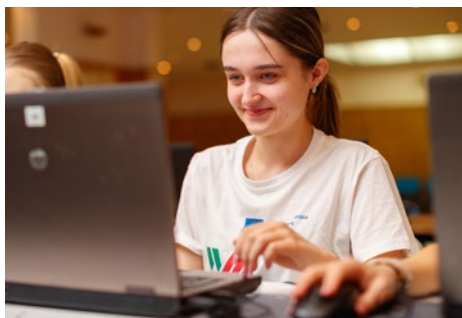
- » Zapoznanie z terminologią z zakresu magazynowania oraz z obiegiem dokumentów w przedsiębiorstwie;
- » Procesy magazynowe – przyjmowanie, wydawanie, składanie, kompletacja towarów;
- » Praca w programach typu WFMag oraz MS Excel;
- » Organizowanie czynności związanych z procesami magazynowymi;
- » Monitorowanie stanów magazynowych z uwzględnieniem asortymentu oraz terminów przechowywania materiałów;
- » Optymalizowanie zagospodarowania przestrzeni magazynowej – gospodarka magazynowa;
- » Przeprowadzanie elementów inwentaryzacji zgodnie z poznanymi rodzajami i metodami;
- » Sporządzanie dokumentacji przebiegu inwentaryzacji;
- » Planowanie powierzchni magazynowych;
- » Organizacja etapów i kanałów dystrybucji;
- » Sporządzanie dokumentacji dotyczącej dystrybucji w języku obcym.

Taki względnie szeroki zakres obowiązków, a także stworzenie przestrzeni dla poruszania się w swoim naturalnym środowisku pracy w sposób samodzielny,

pozwoлиło uczestnikom na rozwinięcie szeregu kompetencji zawodowych, a w ich ramach:

Wiedzy z zakresu:

- » Pojęć związanych z BHP, ochroną ppoż., ochroną środowiska i ergonomią;
- » Zagrożeń związanych z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- » Zasad organizowania stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami i przepisami;
- » Zasad udzielania pierwszej pomocy;
- » Przepisów prawa międzynarodowego, wliczając w to przepisy prawa magazynowego i handlowego;
- » Powiązań między przedsiębiorstwami prowadzącymi działalność gospodarczą w różnych branżach;
- » Terminologii z zakresu gospodarki magazynowej;
- » Rodzajów dokumentacji w procesach dystrybucyjnych;
- » Rodzajów magazynów: małe, średnie, wielkopowierzchniowe i specjalistyczne;
- » Sposobów prowadzenia optymalizacji kosztów i przychodów z prowadzonej działalności gospodarczej;



- » Działalności marketingowej, w tym dystrybucji i promocji przedsiębiorstwa;
- » Procesów przepływu produktów w łańcuchu dostaw, z założeniem maksymalizacji zysku w firmie, przy zachowaniu oczekiwanego poziomu obsługi klienta.

Umiejętności z zakresu:

- » Planowania i organizacji pracy (indywidualnych osób i zespołu), związanej z procesami logistycznymi w przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem, przetwarzaniem, przechowywaniem i dystrybucją;
- » Zarządzania zapasami i polityką magazynowania;
- » Charakteryzowania obiektów magazynowych z punktu widzenia ich funkcjonalności;
- » Planowania i organizowania gospodarki magazynowej;
- » Analizy i oceny procesów logistycznych, w tym magazynowych, spedycyjno-handlowych, administracyjnych, rachunkowych oraz ekonomicznych;
- » Sporządzania dokumentacji niezbędnej do prowadzenia działalności gospodarczej;
- » Sporządzania dokumentacji magazynowej wraz z ewidencją;

- » Monitorowania stanów magazynowych z uwzględnieniem asortymentu oraz terminów przechowywania materiałów;
- » Optymalizowania procesów, w tym zagospodarowania przestrzeni magazynowej – gospodarka magazynowa;
- » Przygotowywania i dokonywania inwentaryzacji;
- » Organizacji etapów i kanałów dystrybucji;
- » Określenia wymagań procesu magazynowania w centrach dystrybucji.



technik żywienia i usług gastronomicznych & technik technologii żywności

Uczniowie kształcący się w ramach zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych odbyli swoje 2-tygodniowe praktyki podczas każdej z mobilności w ramach stanowisk przygotowanych we współpracy z włoskimi i greckimi podmiotami branży restauracyjno-hotelowej. Znalazły się wśród nich 4-gwiazdkowe obiekty: Hotel Meggiorato i Hotel All'Alba we Włoszech oraz Poseidon Palace w Grecji, w których do dyspozycji naszych uczestników były restauracje i kuchnie hotelowe, gdzie zrealizowali programy obejmujące 10 dni roboczych, w wymiarze 6-8 godzin praktyk

dziennie. W związku z tym, aby uczestnicy projektu osiągnęli szereg zakładanych efektów kształcenia, wykorzystane zostało podejście holistyczne, nastawione na rozwój wiedzy, umiejętności i postaw, wpisujących się w szeroki zakres kompetencji.

*2 mobilności,
dwa kierunki
zawodowe,
łącznie
15 uczniów*





W ramach mobilności dedykowanych praktykom zawodowym, dominowały ćwiczenia pod okiem mentorów i praktyków branży, które pozwoliły na zastosowanie nabytej wiedzy teoretycznej i rozwój umiejętności. Wykorzystywane było zarówno podejście zindywidualizowane, jak i grupowe, w zależności od specyfiki wykonywanych zadań.

W ramach codziennych obowiązków w miejscu pracy, znalazło się między innymi:

- » Zapoznanie z zasadami organizacji stanowisk pracy kucharza i kelnera;
- » Zapoznanie z metodami i systemami zapewniania właściwej jakości żywności – regulacje prawne, branżowe i procedury zakładowe;
- » Zapoznanie się z systemem przechowywania i magazynowania w obiekcie gastronomicznym;
- » Wskazywanie właściwych metod i technik obróbki i przechowywania surowców;
- » Zapoznanie z wybranymi recepturami oraz dostępnością składników i półskładników regionalnych – oliwa z oliwek, ser feta;
- » Dobieranie, przygotowywanie i wykorzystywanie lokalnych składników i produktów;
- » Praca na wybranych stanowiskach przy asyście mentorów;
- » Przygotowywanie sali restauracyjnej;
- » Serwis restauracyjny;
- » Użytkowanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- » Przeprowadzanie oceny organoleptycznej surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych;
- » Przygotowywanie i serwowanie wybranych dań kuchni europejskiej, ze szczególnym naciskiem na kuchnię śródziemnomorską.

Taki względnie szeroki zakres obowiązków, a także stworzenie przestrzeni dla poruszania się w swoim naturalnym środowisku pracy w sposób samodzielny, pozwoliło uczestnikom na rozwinięcie szeregu kompetencji zawodowych, a w ich ramach:

Wiedzy z zakresu:

- » Pojęć związanych z BHP, ochroną ppoż., ochroną środowiska i ergonomią;
- » Potencjalnych zagrożeń przy produkcji gastronomicznej oraz tych związanych z użytkowaniem maszyn i urządzeń gastronomicznych;
- » Zasad racjonalnego wykorzystywania surowców;
- » Dostępności i właściwości poszczególnych produktów, surowców i ich zastosowania;
- » Zasad stosowania oceny organoleptycznej;
- » Zasad stosowania maszyn i narzędzi w obiekcie gastronomicznym;

- » Stosowania procedur obowiązujących w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- » Rodzajów opakowań i magazynów do celów przechowywania;
- » Oznakowania produktów i żywności;
- » Przepisów kuchni europejskiej i śródziemnomorskiej;
- » Zasad dobierania bielizny i zastawy stołowej oraz przygotowania sali restauracyjnej dla wybranych grup klientów indywidualnych i grupowych.

Umiejętności z zakresu:

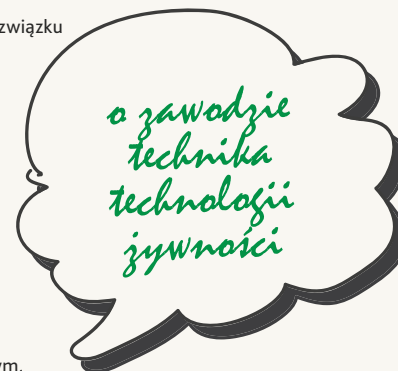
- » Identyfikowania, określania i unikania zagrożeń związanych z użytkowaniem urządzeń gastronomicznych;
- » Wyjaśniania i stosowania zasad organizowania stanowiska pracy podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
- » Identyfikowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- » Stosowania zasad racjonalnego żywienia planując posiłki;
- » Stosowania zasad oceny organoleptycznej;
- » Dobierania dodatków do przygotowanych potraw;
- » Selekcji produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, a także dokonywania procesu ich obróbki i przygotowania;
- » Stosowania receptur sporządzania przekąsek i dań kuchni regionalnej, w tym na bazie warzyw oraz owoców morza, np. krewetek;
- » Poznania przepisów i sporządzania sosów na bazie pomidorów, oliwy z oliwek, jogurtu, wina białego, czosnku;
- » Realizacji procesów przygotowywania dań kuchni europejskiej, w tym śródziemnomorskiej: past, pizzy, ryb i owoców morza, wybranych rodzajów mięs i innych;
- » Przygotowywania wybranych dań serwowanych standardowo na śniadania, obiady i kolacje w obiektach gastronomicznych;
- » Stosowania przyjętych zasad porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
- » Doboru bielizny i zastawy stołowej dla serwowania wybranych dań, napojów i deserów kuchni europejskiej, w tym śródziemnomorskiej;
- » Przygotowywania sali konsumpcyjnej zgodnie z zasadami zaopatrzenia sali restauracyjnej;
- » Obsługi klienta obiektów hotelarsko-restauracyjnych, w oparciu o poznane zasady, obowiązujące w hotelach o standardzie min. 4-gwiazdkowym.





Uczniowie kształcący się w ramach zawodu technik technologii żywności odbyli swoje 2-tygodniowe praktyki podczas każdej z mobilności na stanowiskach przygotowanych wspólnie z przedsiębiorstwami specjalizującymi się wyłącznie w produkcji żywności lub, w których stanowi ona jeden z kluczowych elementów, uzupełniających działalność restauracyjną/gastronomiczną i wzbogacających ją o własne produkty i wyroby cukiernicze, piekarskie, mleczne i wiele innych. Wśród podmiotów, które wspólnie z włoskimi i greckimi partnerami zapewniły stanowiska pracy, znalazły się: Gelateria Sottozero, MAPPA Catering, Hotel Première, Hotel Tritone Terme, Hotel Harry's Garden oraz Hotel Plaza we Włoszech, a także Poseidon Palace w Grecji. Zaangażowane kompleksy hotelowe zostały dobrane w taki sposób, aby w ramach swojej infrastruktury posiadały one własną cukiernię, piekarnię, masarnię, przetwórstwo produktów mlecznych (serów, jogurtów, deserów na bazie mleka) czy też przechowalnię żywności. Uczestnicy zrealizowali w nich programy obejmujące 10 dni roboczych, w wymiarze 6-8 godzin praktyk dziennie. W ich ramach poszczególne zadania były wykonywane w częściach związanych z produkcją spożywczą/gastronomiczną, pracując na takich stanowiskach jak technolog żywności, masarz,

cukiernik i piekarz. W związku z tym, aby uczestnicy projektu osiągnęli szereg zakładanych efektów kształcenia, wykorzystane zostało podejście holistyczne, nastawione na rozwój wiedzy, umiejętności i postaw, wpisujących się w szeroki zakres kompetencji.



W ramach mobilności dedykowanych praktykom zawodowym, dominowały ćwiczenia

pod okiem

mentorów i praktyków branży, które pozwoliły na zastosowanie nabytej wiedzy teoretycznej i rozwój umiejętności. Wykorzystywane było zarówno podejście zindywidualizowane, jak i grupowe, w zależności od specyfiki wykonywanych zadań.

W ramach codziennych obowiązków w miejscu pracy, znalazło się między innymi:

- » Poznanie zasad organizacji stanowisk pracy technologa żywności, cukiernika, masarza, piekarza;







- » Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności;
- » Poznanie zasad racjonalnego żywienia;
- » Poznanie metod i systemów zapewniania właściwej jakości żywności – regulacje prawne, branżowe i procedury zakładowe;
- » Zapoznanie z systemem przechowywania i magazynowania w obiekcie produkcyjno-gastronomicznym;
- » Wskazywanie właściwych metod i technik obróbki i przechowywania surowców;
- » Zapoznanie z wybranymi recepturami oraz dostępnością składników i półskładników regionalnych – oliwa z oliwek, różne rodzaje mąki, baz pomidorowych, serów włoskich i greckich;
- » Planowanie procesu technologicznego produkcji żywności;
- » Dobieranie, przygotowywanie i wykorzystywanie lokalnych składników i produktów;
- » Praca na wybranych stanowiskach – pomoc kuchenna, cukiernik i piekarz, przy asyście mentorów;
- » Użytkowanie maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji spożywczo-gastronomicznej;
- » Przeprowadzanie oceny organoleptycznej surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych;
- » Dobieranie surowców do produkcji wybranych wyrobów piekarskich, cukierniczych i mięsnych;
- » Asystowanie przy produkcji wyrobów piekarskich, cukierniczych, mleczarskich, mięsnych.

Taki względnie szeroki zakres obowiązków, a także stworzenie przestrzeni dla poruszania się w swoim naturalnym środowisku pracy w sposób samodzielny, pozwoliło uczestnikom na rozwinięcie szeregu kompetencji zawodowych, a w ich ramach:

Wiedzy z zakresu:

- » Potencjalnych zagrożeń w pracy przy produkcji i kontroli żywności;
- » Potencjalnych zagrożeń związanych z użytkowaniem maszyn i urządzeń gastronomicznych służących produkcji żywności;
- » Zasad organizowania stanowiska pracy technika technologii żywności podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
- » Środków ochrony indywidualnej do wykonywania zadań technika technologii żywności na różnych stanowiskach pracy;
- » Zasad racjonalnego wykorzystywania surowców;
- » Dostępności i właściwości poszczególnych produktów, surowców i ich zastosowania;
- » Rozróżniania technologii produkcji wyrobów spożywczych;

- » Zasad stosowania oceny organoleptycznej;
- » Dobierania parametrów technologicznych do produkcji wyrobów spożywczych;
- » Stosowania procedur obowiązujących w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- » Zasad stosowania maszyn i narzędzi w obiektach przetwórczych, cukierniczych, piekarskich, mleczarskich itp.;
- » Rodzajów urządzeń stosowanych w produkcji spożywczej;
- » Warunków magazynowania wyrobów gotowych;
- » Rodzajów surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji wyrobów piekarskich, cukierniczych, mleczarskich i mięsnych.

Umiejętności z zakresu:

- » Określenia i unikania zagrożeń związanych z użytkowaniem urządzeń wykorzystywanych w produkcji i przechowywaniu żywności;
- » Wyjaśniania i stosowania zasad organizowania stanowiska podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
- » Prowadzenia gospodarki odpadami;
- » Identyfikowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji żywności;
- » Stosowania zasad racjonalnego żywienia planując proces produkcji żywności;
- » Przeprowadzania oceny organoleptycznej półproduktów i wyrobów gotowych w poszczególnych fazach procesu technologicznego;
- » Dobierania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych do produkcji żywności oraz wykonywania czynności związanych z ich przygotowywaniem;
- » Użytkowania maszyn i urządzeń wykorzystywanych w produkcji żywności;
- » Dobierania warunków i sposobu przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;
- » Wskazywania rodzaju magazynu do przechowywania określonego środka żywności;
- » Produkcji wyrobów piekarskich, cukierniczych, mleczarskich i mięsnych.





technik informatyk

*1 mobilność,
7 uczniów*

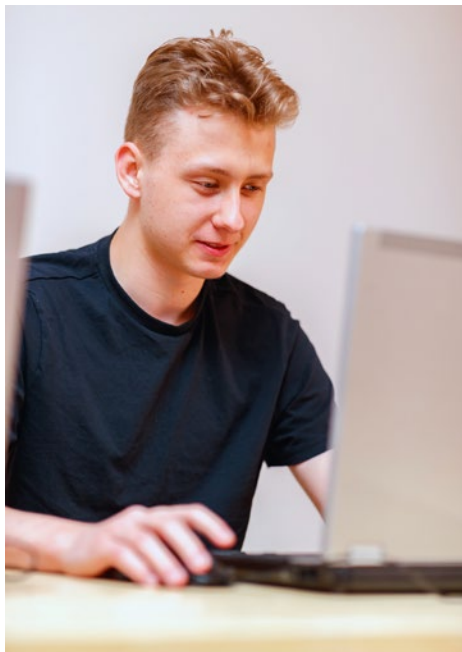
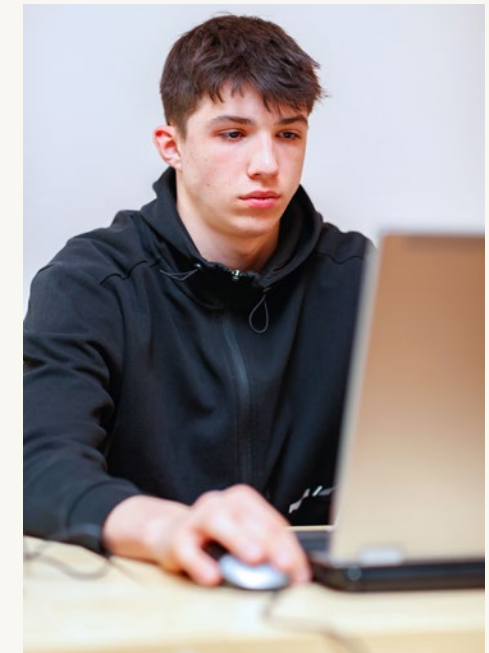
Uczniowie kształtujący się w ramach zawodu technik informatyk odbyli 2-tygodniowe praktyki podczas włoskiej mobilności, w ramach stanowisk przygotowanych we współpracy z firmą informatyczną Know-How S.r.l., realizując program obejmujący w sumie 60-80 godzin praktyk. W jego ramach poszczególne zadania były wykonywane w każdej części działalności: przy pracach biurowych, przy czynnościach ogólnych, serwisowych, konfiguracyjnych, w dziale testowym i programistycznym, pracując na takich stanowiskach jak tester i programista. Aby uczestnicy projektu osiągnęli szereg zakładanych efektów kształcenia, wykorzystane zostało podejście holistyczne, nastawione na rozwój wiedzy, umiejętności i postaw, wpisujących się w szeroki zakres kompetencji.

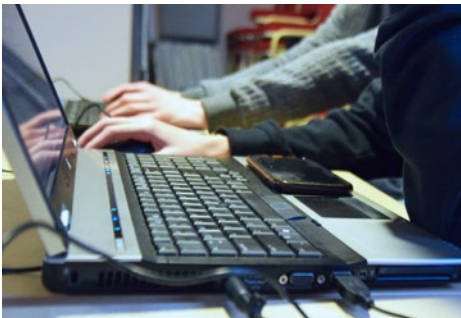
W ramach mobilności dedykowanych praktykom zawodowym, dominowały ćwiczenia pod okiem mentorów i praktyków branży, które pozwoliły na

zastosowanie nabytej wiedzy teoretycznej i rozwój umiejętności. Wykorzystywane było zarówno podejście zindywidualizowane, jak i grupowe, w zależności od wykonywanych zadań.

W ramach codziennych obowiązków w miejscu pracy, znalazło się między innymi:

- » Rozróżnianie parametrów sprzętu komputerowego;
- » Obserwacja i nauka czynności związanych z informatyczno-techniczną analizą funkcjonowania systemów komputerowych i urządzeń peryferyjnych;
- » Sporządzanie prostej specyfikacji technicznej stanowisk komputerowych w zakładzie pracy;
- » Konfiguracja sprzętu i oprogramowania komputerowego;





- » Instalacja i aktualizacja oprogramowania i aplikacji;
- » Testowanie i diagnozowanie sprzętu komputerowego;
- » Wykonywanie czynności montażowych;
- » Monitorowanie pracy urządzeń lokalnych sieci komputerowych;
- » Administracja siecią komputerową;
- » Testowanie i usuwanie problemów w sieci strukturalnej;
- » Tworzenie i serwisowanie oprogramowania;
- » Wprowadzenie do programowania obiektowego na przykładzie MS Excel i języka VBA;
- » Porównanie podstawy programowania w kilku językach;
- » Projektowanie i zarządzanie bazami danych;
- » Korzystanie z systemów zarządzania bazami danych;
- » Programowanie przy użyciu wybranych języków;
- » Dokumentowanie tworzonych projektów – baz, skryptów i aplikacji.

Taki względnie szeroki zakres obowiązków, a także stworzenie przestrzeni dla poruszania się w swoim naturalnym środowisku pracy w sposób samodzielny, pozwoliło uczestnikom na rozwinięcie szeregu kompetencji zawodowych, a w ich ramach:

Wiedzy z zakresu:

- » Pojęć związanych z BHP, ochroną ppoż., ochroną środowiska i ergonomią;
- » Zagrożeń związanych z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- » Zasad organizowania stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami i przepisami;
- » Zasad udzielania pierwszej pomocy;
- » Interpretowania parametrów sprzętów komputerowych;
- » Charakteryzowania systemów komputerowych;
- » Rodzajów i charakteryzowania oprogramowania oraz urządzeń sieciowych;
- » Podstawowych pojęć dotyczących baz danych i ich typów;
- » Programów komputerowych wspomagających zadania;
- » Rozpoznawania topologii sieci komputerowych oraz protokołów sieci lokalnych;
- » Funkcji, budowy i zasad działania urządzeń peryferyjnych i sieciowych.

Umiejętności z zakresu:

- » Dobierania urządzeń techniki komputerowej do określonych warunków technicznych;
- » Montowania komputerów i serwerów z podzespołów;

- » Przygotowywania urządzeń peryferyjnych systemu komputerowego do pracy;
- » Lokalizowania oraz usuwania uszkodzeń sprzętowych;
- » Instalowania i aktualizowania oprogramowania użytkowego;
- » Wykonywania konfiguracji systemu komputerowego;
- » Stosowania poleceń systemów operacyjnych;
- » Udostępniania i ochrony zasobów lokalnych i sieciowych;
- » Posługiwania się narzędziami do diagnozy i naprawy sprzętu komputerowego;
- » Określania rodzajów awarii lub wadliwego działania lokalnej sieci komputerowej;
- » Tworzenia sieci wirtualnych za pomocą połączeń internetowych;
- » Projektowania relacyjnych baz danych;
- » Stosowania lokalnych i sieciowych systemów zarządzania bazami danych;
- » Tworzenia formularzy, zapytań i raportów do przetwarzania danych;
- » Programowania skryptów automatyzujących proces tworzenia struktury bazy danych;
- » Zarządzania systemem bazy danych, w tym użytkownikami, uprawnieniami;
- » Kontrolowania spójności baz danych;
- » Dokonywania naprawy baz danych;
- » Stosowania skryptowych języków programowania, w tym JavaScript oraz jednego z języków: Python, ASP.NET, PHP, JSP;
- » Stosowania środowiska programistycznego i uruchamiania aplikacji internetowych;
- » Programowania systemów i aplikacji;
- » Dokumentowania tworzonych projektów – baz, skryptów, aplikacji.



program kulturowy

Realizując programy mobilności, ich uczestnicy zdobywali nie tylko kompetencje zawodowe, ale również kulturowe i społeczne, w tym w ramach programów kulturowych, które uwzględniały najciekawsze, najistotniejsze i najbardziej pożądane atrakcje nie tylko regionów, w których uczniowie odbywali praktyki, ale i w ogóle całych Włoch i Grecji.

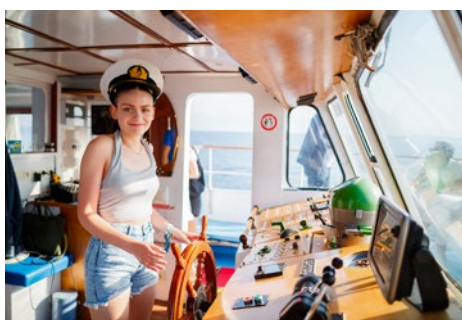
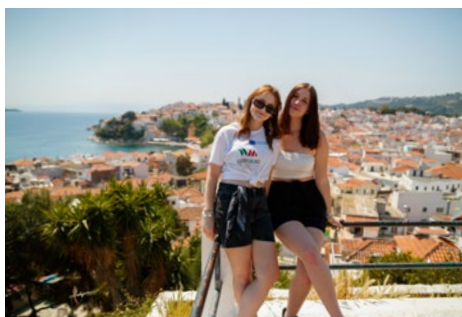
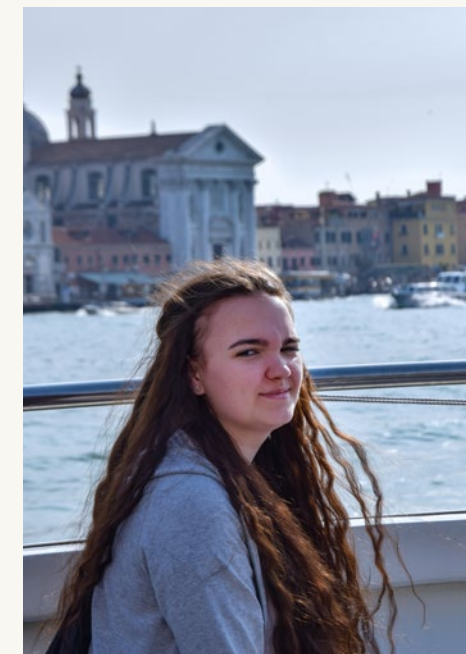
Nasza „włoska” grupa miała okazję odwiedzić **WERONĘ** – miasto Romea i Julii, w którym na każdym kroku czuć klimat miasta miłości. Ze swoją urzekającą starówką, skupioną wokół rzeki Adygi, miasto to należy do ścisłej włoskiej czwórki i jest jako całość wpisane na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. Podczas wizyty w tym unikalnym miejscu, nasi uczniowie, podążając w ślad za lokalnym przewodnikiem, mieli okazję wiele się dowiedzieć – o historii (w tym także jednego z najważniejszych rodów – Scaligerich), architekturze, ale i współczesnym realiach życia mieszkańców. Odwiedzili lub zobaczyli zdecydowaną większość

najważniejszych miejsc, a w tym: Wzgórze Św. Piotra, Zamek Castelvecchio, Kamienny Most, dom, balkon i rzeźbę Julii, Arena di Verona, Piazza Bra i Portoni della Bra czy Piazza delle Erbe. Dzień uzupełniła wizyta w miejscowości **SIRMIONE**, nad jednym z największych jezior w Włoszech – **GARDA**.

Kolejnym punktem była **WENECJA**, gdzie wodna taksówka w przepięknych okolicznościach przyrody, drogą morską, szlakiem najważniejszych weneckich kanałów, dowiozła naszych uczestników na Plac Św. Marka. W towarzystwie lokalnego przewodnika młodzież zobaczyła nadbrzeże, Placyk Wenecki z dwiema charakterystycznymi kolumnami, Plac, Bazylikę i Dzwonnicę Św. Marka, Pałac Dożów, teatr

(IT) Wenecja
Euganejska
(Gr) Macedonia
i Tesalia









La Fenice, Most Westchnień, Most Rialto czy Canale Grande. A do tego dziesiątki wąskich i klimatycznych ulic, uliczek i kanałów – podczas ich eksplorowania nie zabrakło czasu na samodzielne poszukiwanie najpiękniejszych widoków, polując na najlepsze ujęcia fotograficzne, celem zatrzymania choć części z tych pięknych chwil.

Ponadto, uczniowie w wolnym czasie kilkakrotnie odwiedzili **PADWĘ** (poznając jej średniowieczny, ale i nowożytny charakter, wypełniony kulturą, sztuką, a także akademickim duchem Uniwersytetu Padewskiego) oraz inne okolice swojego miejsca zakwaterowania, bliżej poznając m.in. miasteczko Abano Terme czy Regionalny Park Wzgórz Euganejskich.

Jeśli chodzi o Grecję, jednym z kluczowych punktów była wycieczka na **METEORY**. Nazwa ta oznacza: „wzniesione w górę” lub też „będące wysoko w powietrzu”. Określenie to odnosi się do kompleksu skalno-klasztornego w środkowej Grecji, gdzie na szczytach gór przypominających kolumny ze skał piaskowca, wznoszą się samodzielne klasztory, budowane przez prawosławnych mnichów od XIV wieku. Większość z 24 powstałych klasztorów, w wyniku czynników zewnętrznych, z biegiem czasu podupadła, jednak 6 utrzymanych jest w doskonałej

formie, pozwalając także na odwiedziny turystów.

W trakcie wycieczki, nasi uczniowie widzieli większość z monasterów, udając się też na szczegółowe zwiedzanie jednego z nich. W ramach odwiedzin, poznali historię i legendy związane z powstaniem kompleksu. Mieli również okazję zobaczyć z bliska jak wygląda życie mnicha i dowiedzieć się, jak zmieniło się ono przez lata. Uczniowie odwiedzili też pracownię ikon, gdzie przeszli krótki kurs ich pisania, dowiedziawszy się między innymi o metodach postarzania i złocenia.

Z uwagi, iż nasi uczniowie mieszkali na Riwierze Olimpijskiej, obowiązkowym elementem programu mobilności było zapoznanie się z **MASYWEM OLIMPU**. A miało to formę różnorodną – od turystyki ukierunkowanej na poznanie gór z bliska, po praktyczne lekcje historii i miejscowych smaków. W ramach turystyki pieszej, uczniowie przeszli się wzdłuż morza po piaskach Riwiery, by nabrać oglądu na otaczające ich szczyty. Skorzystali również ze szlaków, które pozwoliły im wejść w głąb gór i Parku Narodowego Gór Olimpu. Mimo, że nie dotarli oni na ucztę do Zeusa na szczycie Olimpu, idąc wąwozem Enipeas doszli do mitycznych Wanien Afrodyty. W ramach zapoznawania się z okolicą, wjechali na punkty widokowe, między innymi do historycznej wioski Paleos Pantelemonas, a także na wzgórze w **PLATAMONAS**, z którego nad





całą okolicą góruje Zamek krzyżowców. W ramach tych wycieczek doświadczali unikalnej przyrody oraz górskich smaków, w tym gojnika olimpijskiego, miodu kasztanowego, owoców kumaro czy uznanych ziół i przypraw. Dowiedzieli się więcej o historii regionu, specyfice kultury ludzi zamieszkujących w tym regionie oraz o jego dobrodziejstwie.

W programie nie mogło zabraknąć drugiego co do wielkości miasta Grecji – **THESSALONIKI**. Kryje ono wieki historii, które kształtowały nie tylko życie w Grecji, ale również świata antycznego, basenu morza Śródziemnego, a nawet Bliskiego Wschodu. Był to nie tylko istotny ośrodek miejski dla Macedończyków, Rzymian oraz Turków, ale również ważny punkt na szlaku komunikacyjnym między wschodem a zachodem, przez który wiodła tzw. Via Egnatia. Podczas wycieczki z przewodnikiem uczniowie odwiedzili między innymi Białą Wieżę, łuk i Mauzoleum Galeriusza, Bazylikę św. Dymitra, Plac Arystotelesa oraz przeszli się nadmorskimi bulwarami – aż do pomnika Aleksandra Wielkiego. Oprócz historii, zapoznali się lepiej ze specyfiką życia współczesnych mieszkańców miasta i zobaczyli jak łączy się wielokulturowa historia z równie barwną współczesnością.

Najbardziej wyczekiwana była jednak część programu związana z Grecją wyspiarską, a dokładnie

wypłynięciem w rejs, aby dotrzeć na wyspę **SKIATHOS**. Podczas rejsu, uczestnicy mogli nacieszyć się dobrą pogodą – słońcem, morską bryzą oraz towarzystwem mew, a nawet delfinów. Dopłynęli oni do stolicy wyspy – noszącej tę samą nazwę, gdzie mogli skosztować smaków i specyfiki wyspiarskiego życia oraz zaopatrzyć się w drobne upominki. Znalazł się także czas na wypoczynek i kąpielie na Złotej Plaży Kukunarias. W drodze powrotnej kapitan wraz z załogą zadbał o wypełnienie czasu programem animacji. Przybrało to formę nauki greckich tańców przy tradycyjnej muzyce, co świetnie wpisało się w charakter wycieczki i cel programu kulturowego oraz realizację zagranicznych mobilności.

Czas wolny był wypełniany także animacjami, zawodami sportowymi, grami zespołowymi rozgrywanymi po zajęciach zawodowych oraz po powrocie z dłuższych wycieczek.

Realizacja tak skonstruowanych programów kulturowych, pozwoliła na osiągnięcie dodatkowych efektów kształcenia, w tym na rozwój kompetencji podstawowych i przekrojowych, które wpłynęły pozytywnie na przetamianie barier i pozbycie się obaw w kontakcie z innymi państwami, ich społeczeństwami i międzynarodowym rynkiem pracy.

rezultaty projektu

Realizacja projektu pozwoliła przynieść szereg korzyści ZSZ, w tym poprzez:

1. Rozwój kadry kierowniczej i pedagogicznej, tak w zakresie działań organizacyjnych, logistycznych, inicjowania kolejnych działań i podnoszenia ich jakości, przy wykorzystywaniu poznanych i zaadaptowanych dobrych praktyk, jak i w zakresie lepszego wdrażania realizowanych programów kształcenia – ich modernizacji i adaptacji do obecnych realiów rynku pracy. Kadra zaangażowana w realizację projektu nabyła nowe doświadczenia, pogłębiła znajomość form pracy w kształceniu zawodowym w innych państwach członkowskich UE – w tym na bazie dokonanych porównań, rozwinęła swoje kompetencje językowe, a także zdobyła wiedzę przydatną w ramach modernizacyjnych, dot. wyposażenia niezbędnego dla efektywnego funkcjonowania przedsiębiorstw różnych branż.
2. Rozwój oferty edukacyjnej oraz programów kształcenia i szkolenia zawodowego, możliwy dzięki regularnemu włączaniu praktyk zagranicznych, realizowanych we współpracy z włoskimi i greckimi partnerami oraz dzięki wymianie dobrych praktyk i rozwojowi kadry ZSZ. Modernizacja treści kształcenia, dostosowana do obecnych potrzeb uczniów oraz oczekiwań i wymagań przedsiębiorców i rynku pracy, pozwoliła na wzmocnienie wizerunku Szkoły jako placówki nowoczesnej i aktywnej reagującej na zmiany wynikające z zachodzących procesów społeczno-gospodarczych, propagującej idee i wartości integracji Unii Europejskiej oraz współpracy międzynarodowej.
3. Rozbudowanie sieci kontaktów, możliwe nie tylko przez rozwój modelu i pogłębienie współpracy z włoskim oraz greckim partnerem, ale także tamtejszymi przedsiębiorstwami, innymi podmiotami sektora VET oraz poprzez umocnienie

wizerunku ZSZ jako podmiotu otwartego na wszelkie formy współdziałania w kraju i za granicą. ZSZ konsekwentnie realizuje swoją strategię umiędzynarodowienia, wzmacniając współpracę z rynkiem pracy (w Polsce, Grecji i we Włoszech), a także ugruntowując wdrażany model podłączenie kolejnego kraju partnerskiego do współpracy w ramach Akredytacji Erasmusa.

4. Wzmocnienie pozytywnego wizerunku Szkoły w lokalnej i regionalnej społeczności. W pierwszej kolejności, było to możliwe dzięki włączeniu względnie dużej grupy uczniów, mogących odnieść realne korzyści z uczestnictwa w projekcie. Zaliczała się do nich rozwój kompetencji zawodowych, zdobycie nowej wiedzy i umiejętności, wypracowanie odpowiedzialnych, otwartych postaw obywatelskich, przekładających się w najbliższej przyszłości na funkcjonowanie lokalnej społeczności, zwiększenie świadomości kulturowej oraz otwartości i aktywności jej członków, rozwój przedsiębiorstw, w których uczniowie i absolwenci znajdują pracę. Projekt stworzył uczniom możliwość poznania, ale również przeniesienia standardów pracy za granicą na grunt lokalny.
5. Wzrost motywacji do nauki, podnoszący poziom kształcenia i wyniki uczniów posiadających

dodatkowy impuls w postaci możliwości wyróżnienia osób o wysokich wynikach. Wyjazdy względnie dużej grupy i wypracowane rezultaty stanowią zachętę dla młodszych roczników, a także dla rówieśników dotychczasowych uczestników do poprawienia ocen, zachowania, wzrostu aktywności, ponieważ to otwiera szansę udziału w podobnym wyjeździe.

Wszystko to przyczyniło się do wzrostu potencjału ZSZ i jego zdolności wdrażania kolejnych inicjatyw, mających przyczynić się do rozwoju uczniów, kadry, a także samej Szkoły i skupionej wokół niej lokalnej społeczności. Projekt pomógł osiągnąć wiele celów Europejskiego Planu Rozwoju, wypełniając szereg potrzeb i obszarów wymagających poprawy, w tym: podniesienie kompetencji uczniów i kadry, zwiększenie uznawalności wypracowywanych efektów kształcenia, pozytywny wpływ na współpracę ze środowiskiem zewnętrznym, ugruntowanie europejskiego wymiaru i wizerunku ZSZ czy w końcu stworzenie podstaw do dalszego rozwoju realizowanych programów kształcenia i szkolenia zawodowego oraz współpracy międzynarodowej – także z innymi rynkami UE. Stanowi to kolejny krok w kierunku podniesienia atrakcyjności, jakości kształcenia i szkolenia zawodowego w ZSZ oraz całym regionie i daje impuls do pozytywnych zmian.



certyfikacja

Uczestnicy projektu otrzymali szereg dokumentów, wypracowanych wspólnie przez ZSZ oraz partnerów z Włoch i Grecji, a niekiedy także samych uczestników. Pozwalają one na znaczące zasilenie edukacyjnego i zawodowego portfolio uczniów. Wśród wykorzystanych dokumentów znalazły się zarówno europejskie certyfikaty/narzędzia, jak i krajowe zaświadczenia.

1. Narzędzia europejskie:

- a. Europass-Mobilność wystawiony przez Szkołę, będący oceną opisową osiągnięć uczestnika, zawierający opis czynności stażowych, wiedzy i kwalifikacji nabytych podczas mobilności zawodowych we Włoszech oraz w Grecji. Dokument ten został przygotowany i wystawiony zarówno w wersji polskiej, jak i angielskiej.
- b. Certyfikat programowy wystawiony przez organizację przyjmującą – uczestnicy mobilności otrzymali certyfikaty pomyślnego ukończenia okresu kształcenia zawodowego za granicą, przygotowane przez partnerów i zatwierdzone przez Szkołę, mogące potwierdzić uzyskane przez uczniów w trakcie całego cyklu kształcenia zawodowego kompetencje.
- c. Arkusz oceny wykorzystujący elementy systemu ECVET, zawierający ocenę postępów zawodowych – na bazie obserwacji, opiekunowie z zakładów praktyk, zgodnie z przyjętą skalą i systemem wystawili oceny za poszczególne bloki zawodowe, które pozwoliły zaliczyć kolejne elementy wchodzące w skład procesu ewaluacji postępów uczestników. Punkty ECVET oraz wyciągnięta średnia będą z kolei ujęte na świadectwie ukończenia szkoły.

2. Narzędzia krajowe:

- a. Zaświadczenia uczestnictwa w przygotowaniach do projektu – językowych, kulturowych, zawodowych, wystawione przez Szkołę, celem potwierdzenia zaangażowania uczestników oraz zakresu rozwiniętych kompetencji społecznych.
- b. Wpis do dokumentacji Szkoły – realizowany na podstawie dzienników praktyk uzupełnianych przez uczestników i zatwierdzanych przez opiekunów i mentorów, zawierających także ocenę i opinię na temat poczynionych postępów, stanowiących jeden z elementów oceny realizacji praktyk zawodowych oraz wpisu do arkusza ocen z adnotacją o praktyce zagranicznej.



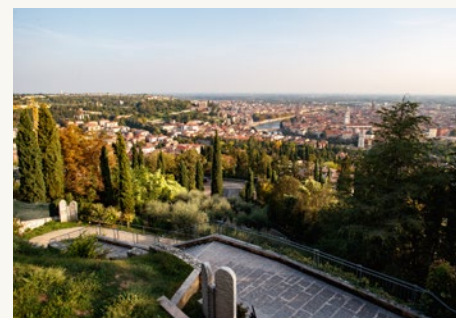


partner włoski

Włoskim partnerem projektu była organizacja sektora kształcenia i szkolenia zawodowego – Futuro e Progresso Associazione di promozione sociale, specjalizująca się w inicjatywach dedykowanych rozwojowi środowiska społecznego i edukacyjnego, w tym przygotowywaniu i realizacji projektów edukacyjnych dla młodzieży, przede wszystkim dla uczniów i studentów. Zgodnie z wizją organizacji, ponadnarodowa mobilność jest uważana za jeden z kluczowych sposobów na zdobycie nowych kompetencji (wiedzy, umiejętności, postaw), przyczyniając się do osobistego rozwoju uczestników i zwiększania ich szans na zatrudnienie na dynamicznie zmieniających się europejskich rynkach pracy. Dlatego też główne działania podmiotu obejmują najwyższej jakości programy edukacyjne, w tym kształcenia zawodowego, realizowane we współpracy z innymi podmiotami, takimi jak pracodawcy regionu Veneto. Szeroka baza kontaktów, partnerów i pracodawców, z którymi podtrzymuje ona od lat współpracę na polu biznesowym oraz edukacyjnym, pozwala na realizowanie różnorodnych inicjatyw, w tym przygotowywanie i wdrażanie programów praktyk zawodowych w takich dziedzinach jak hotelarstwo, gastronomia, turystyka, logistyka czy fotografia i marketing.

Włoski rynek, na którym działa partner to miejsce dające wiele możliwości, gdzie usługi branży turystycznej, związanej z nią branży HORECA, produkcji żywności, rolnictwa, ale także logistyki czy obsługi IT różnych przedsięwzięć i podmiotów, stoją na bardzo wysokim poziomie, dając szerokie pole do działania i wdrożenia zawodowego. Wszystko to, a także sprawdzony zespół wspierających działania ekspertów, posiadających szerokie kompetencje w zakresie pracy z młodzieżą i kreowania przestrzeni sektora VET, pozwoliło uczestnikom w pełni wykorzystać czas spędzony we Włoszech, zarówno w zakresie zawodowym, jak i osobistym.

*Futuro e Progresso
Associazione
di promozione
sociale*

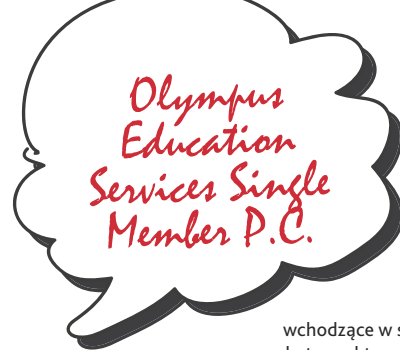


partner grecki

Organizacją partnerską w projekcie było także Olympus Education Services Single Member P.C. – grecka firma działająca w sektorze kształcenia i szkolenia zawodowego oraz w branży turystycznej i IT, świadcząca usługi i szkoląca młodzież, będąca jednocześnie organizatorem inicjatyw szkoleniowych dla uczniów szkół zawodowych z Grecji i innych państw, we współpracy z przedsiębiorstwami branży hotelarsko-gastronomicznej, rolniczej, logistyczno-spedycyjnej oraz IT. Jest to partner, z którym nawiązaliśmy współpracę pod koniec 2018 roku, dzięki czemu mieliśmy okazję podjąć działania, w efekcie których z powodzeniem zrealizowaliśmy wcześniej 3 projekty: „EUROPraktyka – Wysokie na start!” i I edycję Akredytacji Erasmusa oraz „EUROPraktyka – Staszic rusza w świat!”, finansowane odpowiednio w ramach Programu Erasmus+ (2) oraz Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (1).

Wśród atutów greckiego partnera, które mieliśmy okazję poznać i zweryfikować w dotychczasowej współpracy należy wymienić przede wszystkim:

- » Doświadczoną kadrę działającą na greckim rynku od wielu lat, angażującą się w szereg inicjatyw edukacyjnych bazujących na praktyce. Osoby



wchodzące w skład zespołu to praktycy wybranych branż pełniący rolę opiekunów, mentorów, rezydentów, pracujący z grupami z Polski i innych państw regionu Europy Środkowo-Wschodniej od wielu lat.

- » Posiadaną szeroką sieć kontaktów, jak i bogate doświadczenie zarówno w branży hotelarsko-gastronomicznej, żywieniowej, turystycznej oraz IT czy logistycznej, prowadząc swoją działalność dwutorowo: w sektorze edukacji zawodowej i turystyki edukacyjnej, współpracując z wieloma podmiotami, w tym hotelami i restauracjami, organizując na dużą skalę wiele przedsięwzięć, a także świadcząc usługi doradcze z zakresu IT dla innych podmiotów.
- » Modele działania i zarządzania oraz potencjał organizacyjny. Partner, współpracując z lokalnymi przedsiębiorcami jest w stanie zapewnić profesjonalną obsługę projektu pod względem logistycznym (zakwaterowanie, wyżywienie, program kulturowy), utrzymując tym samym jakość realizacji projektu na wysokim poziomie.



OLYMPUS EDUCATION
Practicing Top Experiences





Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica
w Wysokiem Mazowieckiem

ul. Jagiellońska 4
18-200 Wysokie Mazowieckie
+48 86 275 25 88
zesp_szk_zaw@o2.pl

w w w . z s z w y s m a z . p o d l a s i e . p l