



EUROPraktyka

*Akredytacja Erasmusa
2021-2027*

edycja I

EUROPraktyka

Akredytacja Erasmusa 2021-2027

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



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

www.zszwysmaz.podlasie.pl



Współfinansowane 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, hotelarskie, logistyczne, informatyczne i 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 umożliwiających beneficjentom rozwój osobisty i profesjonalny, poprzez doskonalenie umiejętności zawodowych, językowych i interpersonalnych. Wdrażanie kolejnych działań ponadnarodowych o charakterze mobilnościowym będzie możliwe dzięki uzyskanej przez ZSZ na lata 2021-2027 Akredytacji Erasmusa, zapewniającej naszej placówce możliwość realizacji wyjazdów przez przynajmniej 5 kolejnych lat.

W ten sposób Szkoła podejmuje działania, aby wychodzić naprzeciw pojawiającym się potrzebom i oczekiwaniom lokalnej społeczności, w tym przede

wszystkim uczniom i przedstawicielom regionalnego rynku pracy. W związku z tym, swoimi działaniami stara się nawiązywać do najwyższych standardów polskich i europejskich, dając swoim uczniom możliwość zdobywania wiedzy, umiejętności i bezcennego doświadczenia związanego nie tylko z naukami pobieranymi na co dzień w samej Szkole; równie dużą wagę przywiązuje się do form praktycznej nauki zawodu, których część jest realizowana we współpracy z zagranicznymi partnerami, prowadzącymi swoje działania na skalę międzynarodową, przede wszystkim ogólnoeuropejską.

Nauczyciele ZSZ wspólnie z kadrą kierowniczą tworzą zespół odpowiedzialny za przygotowanie i realizację wybranych działań, tj. opracowywanie strategii rozwoju Szkoły, projektów lokalnych, krajowych i międzynarodowych. Zapewnia to wysoki poziom pracy dydaktycznej, wychowawczej i opiekuńczej oraz wykonywanych zadań organizacyjnych, dbając o realizację teoretycznych i praktycznych programów ogólnokształcących oraz zawodowych, przygotowując uczniów do wejścia w dorosłe życie.



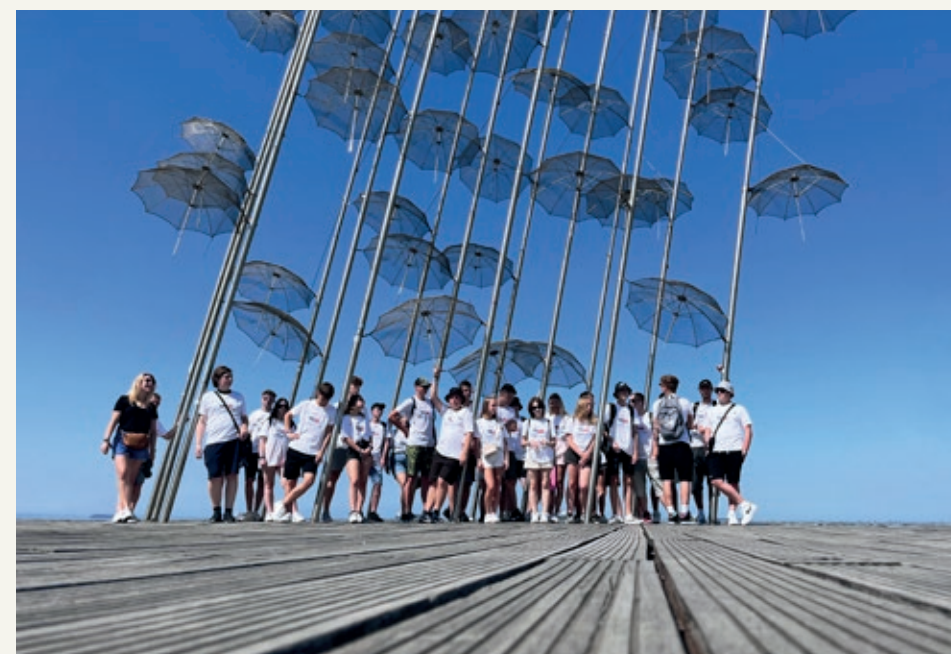
**Zespół Szkół Zawodowych
im. Stanisława Staszica
w Wysokiem Mazowieckiem**

**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



MOBILNOŚĆ
13.06 - 24.06.2022

PROGRAM PRAKTYK W GRECJI

dla

38

uczniów

KSZTAŁCĄCYCH SIĘ w zawodach



technik żywienia i usług gastronomicznych
technik technologii żywności
technik ekonomista
technik logistyk
technik informatyk



o projekcie

- 1 edycja w ramach Akredytacji Erasmusa

Projekt nr 2021-1-PL01-KA121-VET-000011034 to pierwsza edycja działań Zespołu Szkół Zawodowych im. S. Staszica w Wysokim 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 Wysokim Mazowieckiem” oraz „Strategii Umiedzynarodowienia 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 Wysokim 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 jest realizowany w ramach Akredytacji Erasmusa, którą Zespół Szkół Zawodowych im. S. Staszica w Wysokim 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 partnerami, a także podmiotami z Włoch czy Hiszpanii,

co ma skutkować osiągnięciem do 2027 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.


EUROPraktyka
Akredytacja Erasmusa
2021-2027

Projekt nr 2021-1-PL01-KA121-VET-000011034, 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, poprzez kreowanie możliwości rozwoju zawodowego i osobistego 38 uczniów ZSZ w Wysokim Mazowieckiem, w tym wsparcie uczestników w zakresie rozwoju kompetencji oraz realizacja 2-tygodniowych praktyk zagranicznych w greckich przedsiębiorstwach.

W związku z powyższym, celami szczegółowymi były:

1. Przygotowanie i wdrożenie programów praktyk dla 5 zawodów: technik informatyk, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności, technik logistyki oraz technik ekonomista;
2. Realizacja okresu mobilności, obejmującej 38-osobową grupę uczestników;
3. Włączenie w realizację projektu przynajmniej 20 uczniów z mniejszymi szansami;
4. Podniesienie kompetencji zawodowych, językowych oraz społecznych 38 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 międzynarodowego partnerstwa, w tym pogłębienie dotychczasowej współpracy z 5 greckimi podmiotami oraz nawiązanie nowych kontaktów z podmiotami wybranych branż;
7. Zdobywanie nowego doświadczenia oraz rozwój kompetencji kadry ZSZ w oparciu o realizację współpracy z greckimi podmiotami, 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 zagranicą;
10. Rozwój europejskiego wymiaru Szkoły w oparciu o uatrakcyjnienie oferty edukacyjnej;
11. Promowanie możliwości kreowanych przez szkolnictwo zawodowe oraz programów wspierających, takich jak Erasmus+.

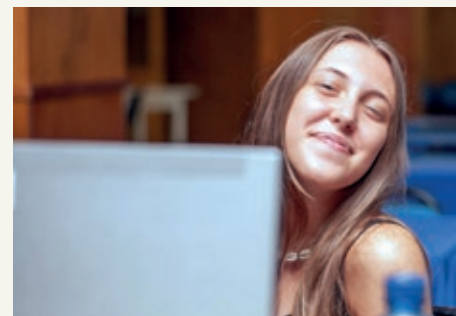
Osiągnięcie tych celów wpłynęło na zdecydowaną większość kluczowych obszarów wymagających poprawy oraz zaspokojenie następujących potrzeb:

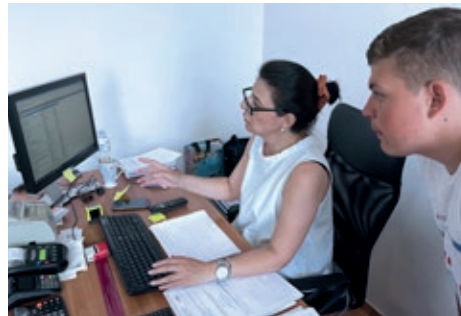
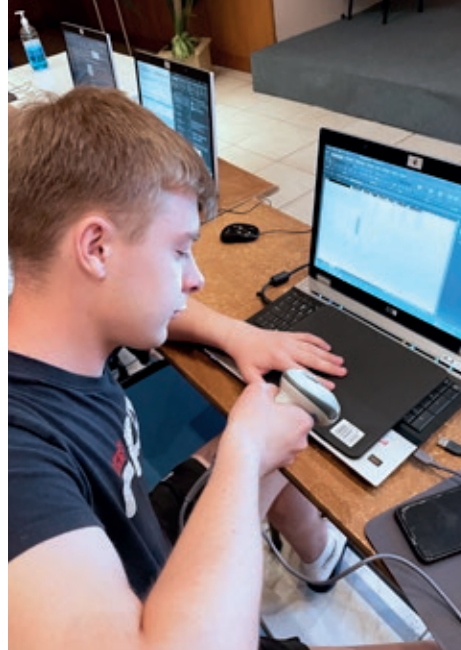
- » Podniesienia jakości nauczania zawodu – poprzez wymianę i adaptację dobrych praktyk na potrzeby rozwoju oferty edukacyjnej;

- » Ciągłego rozwoju kadry kierowniczej oraz pedagogicznej;
- » Poszerzania sieci kontaktów międzynarodowych – poprzez nawiązanie nowych partnerstw, pogłębienie ich i utrwalenie;
- » Wzrostu poziomu świadomości i zainteresowania innymi kulturami – poprzez otwarcie uczestników oraz kadry na nową kulturę i wdrożenie szeregu działań we współpracy z greckimi partnerami;
- » Rozwoju europejskiego wymiaru Szkoły – dzięki współpracy z partnerami w ramach oferty praktyk zagranicznych w Grecji.

Mając na uwadze konieczność zapewnienia najwyższego stopnia bezpieczeństwa i komfortu pobytu, uczestnicy pracowali w sprawdzonych miejscach oraz na odpowiednio przygotowanych stanowiskach, przy wsparciu opiekunów i mentorów. Zostali podzieleni na grupy zawodowe, a w ich ramach dodatkowo na mniejsze zespoły robocze. W planowaniu zadań wykorzystano podejście holistyczne, nastawione na rozwój wiedzy, umiejętności i postaw, wpisujących się w szeroki zakres kompetencji. Łącząc elementy pracy indywidualnej i zespołowej, w ramach wykonywania zadań zawodowych, uczestnicy mierzyli się z licznymi wyzwaniami. W ten sposób, proces rozwoju integrował możliwość realizacji stawianych sobie przez uczestników celów indywidualnych związanych z rozwojem zawodowym, osobistym, kompetencjami językowymi czy przełamaniem własnych barier, co pozwoliło na zintensyfikowanie efektu kształcenia.

Zależało nam również na tym, aby uczestnicy sami mogli dokonać ewaluacji swoich osiągnięć oraz wyciągnięcia wniosków. W tym celu wykorzystywaliśmy codzienne czynności monitorująco-ewaluacyjne, podczas których uczniowie zapisywali swoje osiągnięcia i wnioski w dziennikach praktyk oraz mogli zweryfikować dokonany postęp ze swoimi opiekunami i mentorami. Uczestnicy rozwijali także swoje kompetencje w ramach zorganizowanych form spędzania czasu wolnego, w tym 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 w Grecji pozwolił na wdrożenie kompleksowego i skutecznego procesu kształcenia, rozwoju zawodowego i osobistego.





technik logistyk

Uczniowie kształcący się w zawodzie technik logistyk odbyli swoje 2-tygodniowe praktyki w ramach stanowisk przygotowanych we współpracy z grecką firmą logistyczną specjalizującą się w dystrybucji, zarządzaniu łańcuchami dostaw oraz przestrzenią magazynową – Koutalias ATH., realizując program obejmujący w sumie 80 godzin. W jego ramach poszczególne zadania były wykonywane w każdej części firmy: przy pracach biurowych, w dziale magazynowym 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:

- » Wprowadzenie do obsługi programów wykorzystywanych w pracy;
- » Zapoznanie się z obiegiem dokumentów w placówce;
- » Zapoznanie się z terminologią z zakresu magazynowania;
- » Praca w dziale magazynu – realizowanie i obsługa zamówień;
- » Procesy magazynowe – przyjmowanie, wydawanie, składanie, kompletacja towarów;
- » Praca w programach 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;
- » Wprowadzenie do rodzajów i metod inwentaryzacji;
- » Przeprowadzanie elementów inwentaryzacji;
- » 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, 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 obowiązującymi wymaganiami i przepisami;
- » Zasad udzielania pierwszej pomocy;
- » Przepisów prawa międzynarodowego stosowanych przez przedsiębiorstwa podczas prowadzonej przez nie działalności gospodarczej, 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 i promującej przedsiębiorstwo, w tym związanej z kontaktami z kontrahentami;
- » Procesów przepływu produktów w łańcuchu dostaw, z założeniem maksymalizacji zysku w firmie, przy zachowaniu oczekiwanego na rynku poziomu obsługi klienta.

Umiejętności z zakresu:

- » Planowania i organizacji pracy związanej z procesami logistycznymi w przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem, przetwarzaniem i przechowywaniem żywności;
- » Zarządzania zapasami i polityką magazynowania;
- » Planowania i organizowania pracy indywidualnych osób i grup, związanej z procesami logistycznymi w przedsiębiorstwach;
- » 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;
- » Proponowania i promowania własnych rozwiązań logistycznych do zastosowania przez przedsiębiorstwo;
- » Sporządzania dokumentacji niezbędnej do prowadzenia działalności gospodarczej;
- » Prowadzenia korespondencji w działalności gospodarczej;
- » Optymalizacji kosztów i przychodów działalności gospodarczej;
- » Monitorowania stanów magazynowych z uwzględnieniem asortymentu oraz terminów przechowywania materiałów;
- » Optymalizowania zagospodarowania przestrzeni magazynowej – gospodarka magazynowa;
- » Przygotowywania i dokonywania inwentaryzacji;
- » Sporządzania dokumentacji magazynowej wraz z ewidencją;
- » Organizacji etapów i kanałów dystrybucji;
- » Określania wymagań procesu magazynowania w centrach dystrybucji.



technik żywienia i usług gastronomicznych

Uczniowie kształtujący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych odbyli swoje 2-tygodniowe praktyki w restauracji, przynależącej do greckiego obiektu hotelowego o standardzie 4* Poseidon Palace, realizując program obejmujący w sumie 80 godzin. W jego ramach poszczególne zadania były wykonywane w każdej z 3 części gastronomicznych: kuchennej, restauracyjnej i barowej. 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 kucharza, kelnera, barmana;
- » Poznanie metod i systemów zapewniania właściwej jakości zdrowotnej żywności – regulacje prawne, branżowe i procedury zakładowe;
- » Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności;
- » Zapoznanie się z systemem przechowywania





- » i magazynowania w obiekcie gastronomicznym;
- » Wskazywanie właściwych metod i technik obróbki i przechowywania surowców;
- » Zapoznanie się 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 – kucharz, cukiernik, kelner, barman, przy asyście mentorów;
- » Obsługa maszyn, w tym ekspresów, spieniaczy i innych używanych przez baristę i barmana;
- » 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 oraz śródziemnomorskiej.

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:

- » Zagrożeń przy produkcji żywności oraz tych związanych z użytkowaniem maszyn i urządzeń gastronomicznych służących do produkcji żywności;
- » Zasad racjonalnego wykorzystywania surowców;
- » Dostępności i właściwości poszczególnych produktów, surowców i ich zastosowania;
- » Zasad oceny organoleptycznej;
- » Procedur obowiązujących w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

- » Zasad stosowania maszyn i narzędzi w obiekcie gastronomicznym;
- » Rodzajów opakowań i magazynów do celów przechowywania;
- » Oznakowania produktów i żywności.

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;
- » Przestrzegania zasad racjonalnego żywienia i planowania posiłków;
- » Stosowania oceny organoleptycznej;
- » Dobierania dodatków do przygotowanych potraw;
- » Selekcji produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, a także dokonywania procesu ich obróbki i przygotowania;
- » Poznawania receptur sporządzania przekąsek i dań kuchni regionalnej, w tym na bazie warzyw oraz owoców morza, np. krewetek;
- » Sporządzania sosów na bazie pomidorów, oliwy z oliwek, jogurtu, wina białego, czosnku;
- » Przygotowywania dań „międzynarodowych” m.in.: past, pizzy, owoców morza, wybranych rodzajów mięs;
- » Przygotowywania wybranych dań serwowanych standardowo na śniadania, obiady i kolacje w obiektach gastronomicznych;
- » Stosowania przyjętych zasad porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
- » Przygotowywania sali konsumpcyjnej zgodnie z zasadami zaopatrzenia sali restauracyjnej.



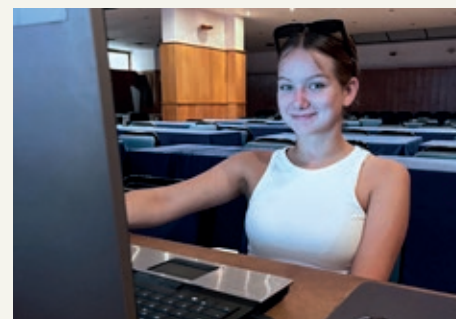


technik ekonomista

Uczniowie kształcący się w zawodzie technik ekonomista odbyli swoje 2-tygodniowe praktyki w ramach stanowisk przygotowanych we współpracy z greckim biurem księgowo-rachunkowym GS Accounting, realizując program obejmujący w sumie 80 godzin. W jego ramach poszczególne zadania były wykonywane w każdej części działalności: przy pracach biurowych, u klientów (prowadzenie inwentaryzacji), w dziale analiz i sprawozdań, pracując na takich stanowiskach jak księgowy, konsultant, analityk. 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 wykonywanych zadań. W ramach codziennych obowiązków w miejscu pracy, znalazło się między innymi:

- » Wprowadzenie do obsługi programów wykorzystywanych w pracy;
- » Zapoznanie się z obiegiem dokumentów w placówce;
- » Ewidencjonowanie, przechowywanie i rozdzielanie dokumentów/korespondencji;
- » Korespondencja seryjna;
- » Przygotowywanie umów, aneksów w MS Word;
- » Zapoznanie się z terminologią z zakresu magazynowania;
- » Prace pomocnicze w dziale kadry;
- » Zasady prowadzenia i przechowywania teczek personalnych;
- » Ochrona danych osobowych;





- » Wprowadzenie do analiz ekonomicznych w MS Excel;
- » Archiwizacja dokumentów księgowych;
- » Analizy przy pomocy tabel przestawnych;
- » Zapoznanie z funkcjonowaniem działu księgowego;
- » Formy i techniki ewidencji księgowej;
- » Amortyzacja środków trwałych;
- » Wprowadzenie do baz danych;
- » Wprowadzenie do rodzajów i metod inwentaryzacji;
- » Elementy inwentaryzacji;
- » Sporządzanie dokumentacji przebiegu inwentaryzacji;
- » Elementy analizy ekonomicznej – wprowadzenie, ćwiczenia;
- » Prowadzenie analizy ekonomicznej;
- » Sporządzanie biznesplanu wybranej działalności.

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:

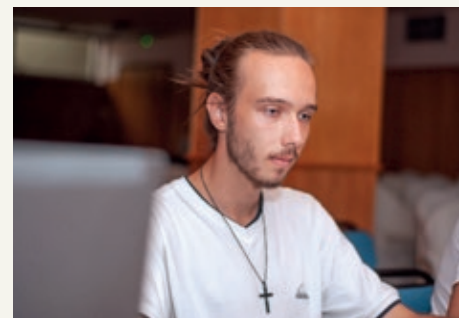
Wiedzy z zakresu:

- » Pojęć związanych z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- » Zagrożeń związanych z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- » Zasad organizowania stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami i przepisami;
- » Przepisów prawa międzynarodowego stosowanych przez przedsiębiorstwa podczas prowadzonej przez nie działalności gospodarczej, w tym przepisów prawa magazynowego i handlowego;
- » Powiązań między przedsiębiorstwami prowadzącymi działalność gospodarczą w różnych branżach;
- » Form organizacyjno-prawnych działania przedsiębiorstw;

- » Rodzajów wykorzystywanego sprzętu;
- » Terminologii z zakresu mikroekonomii i makroekonomii;
- » Standardów form korespondencji służbowej;
- » Rodzajów dokumentacji księgowej i ekonomicznej;
- » Sposobów doboru i analizy danych statystycznych;
- » Rodzajów i metod obliczania i interpretowania podstawowych miar ekonomicznych;
- » Elementów analizy ekonomicznej.

Umiejętności z zakresu:

- » Obsługi urządzeń i sprzętu biurowego;
- » Wykorzystywania oprogramowania wspomagającego prowadzenie działalności gospodarczej;
- » Prowadzenia dokumentacji niezbędnej przy działalności gospodarczej;
- » Prowadzenia korespondencji w działalności gospodarczej;
- » Optymalizacji kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej;
- » Sporządzania dokumentów związanych z obrotem materiałami, towarami i usługami;
- » Obliczania zapasów, wskaźników, podatków bezpośrednich i pośrednich;
- » Sporządzania ewidencji;
- » Korzystania z programów komputerowych wspomagających prowadzenie działalności gospodarczej i rozliczeń z nią związanych;
- » Obliczania i interpretowania wskaźników dot. kondycji przedsiębiorstwa;
- » Planowania budżetów;
- » Sporządzania biznesplanów;
- » Przygotowywania informacji z zakresu danych finansowych oraz wskaźników przedsiębiorstwa, niezbędnych do analiz ekonomicznych i sprawozdawczości.



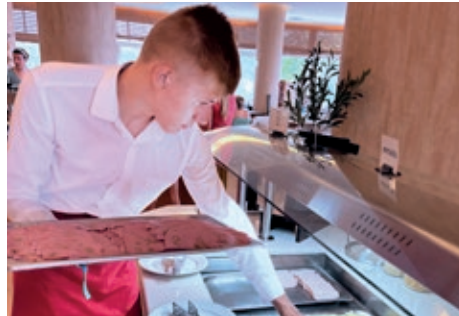
technik technologii żywności

Uczniowie kształtujący się w zawodzie technik technologii żywności odbyli swoje 2-tygodniowe praktyki w obiekcie hotelowym o standardzie 4* Poseidon Palace, posiadającym własną cukiernię, masarnię i przechowalnię żywności, realizując program obejmujący w sumie 80 godzin. W jego ramach poszczególne zadania były wykonywane w dwóch częściach związanych z produkcją spożywczą/gastronomiczną: kuchennej i cukierniczej, 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;
- » Poznanie zasad racjonalnego żywienia;
- » Poznanie metod i systemów zapewniania właściwej jakości żywności – regulacje prawne, branżowe i procedury zakładowe;
- » Pobieranie, zabezpieczanie i przechowywanie próbek kontrolnych żywności;
- » Zapoznanie się z systemem przechowywania i magazynowania w obiekcie produkcyjno-gastronomicznym;
- » Wskazywanie właściwych metod i technik obróbki i przechowywania surowców;





- » Zapoznanie się z wybranymi recepturami oraz dostępnością składników i półskładników regionalnych – oliwa z oliwek, ser feta;
- » Planowanie procesu technologicznego produkcji żywności;
- » Dobieranie, przygotowywanie i wykorzystywanie lokalnych składników i produktów;
- » Praca na wybranych stanowiskach – pomoc kuchenna, masarz, 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, 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 w gastronomii przy produkcji żywności oraz 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 obiekcie gastronomicznym;
- » Rodzajów urządzeń stosowanych w produkcji spożywczej;
- » Warunków magazynowania wyrobów gotowych;

- » Rodzajów surowców, dodatków do żywności oraz materiałów pomocniczych stosowanych do produkcji wyrobów piekarskich, cukierniczych i mięsnych.

Umiejętności z zakresu:

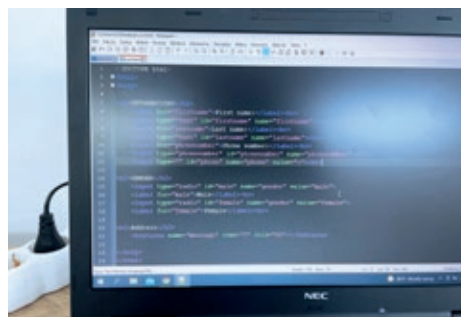
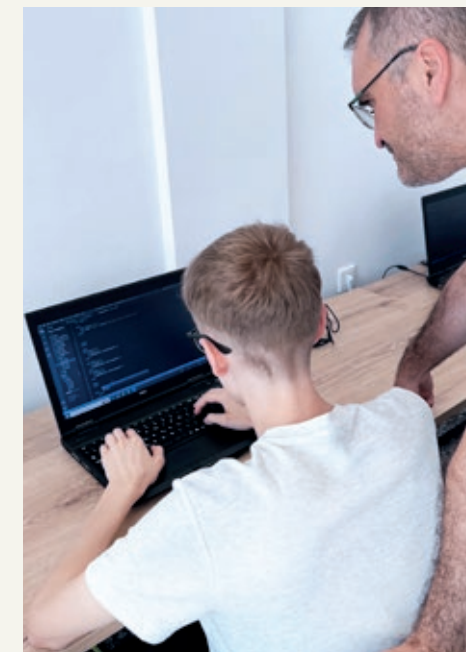
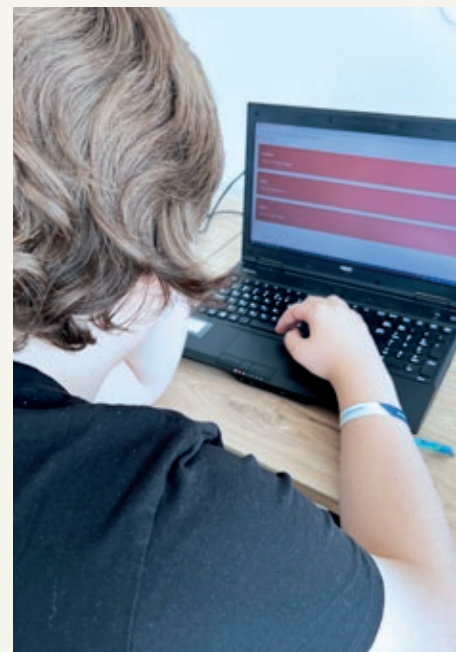
- » Określenia i unikania zagrożeń związanych z użytkowaniem urządzeń wykorzystywanych w produkcji żywności;
- » Wyjaśniania i stosowania zasad organizowania stanowiska podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
- » Prowadzenia gospodarki odpadami;
- » Identyfikowania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji żywności;
- » Stosowania zasad racjonalnego żywienia planując posiłki;
- » 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 i mięsnych.

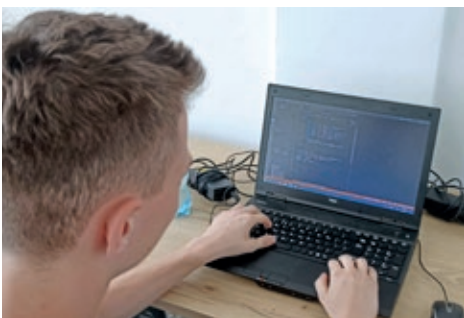
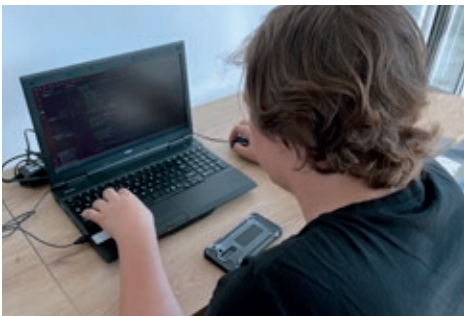
technik informatyk

Uczniowie kształcący się w zawodzie technik informatyk odbyli 2-tygodniowe praktyki w ramach stanowisk przygotowanych we współpracy z grecką firmą informatyczną Gouthas Athanassios E. Computer Retail & Service, realizując program obejmujący w sumie 80 godzin. W jego ramach poszczególne zadania były wykonywane w każdej części działalności: przy pracach biurowych, w dziale testowym, u klientów (naprawa i montaż sprzętu komputerowego, diagnostyka), pracując na takich stanowiskach jak diagnosta, monter, informatyk. 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

indywidualizowane, 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;
- » Testowanie i diagnozowanie sprzętu komputerowego;
- » Instalacja i aktualizacja systemu operacyjnego i aplikacji;
- » Wykonywanie czynności montażowych;





- » Serwisowanie sprzętu komputerowego – laptopów, tabletów;
- » Tworzenie i serwisowanie oprogramowania;
- » Wprowadzenie do programowania obiektowego na przykładzie MS Excel i języka VBA;
- » Porównanie podstawy programowania w kilku językach;
- » Projektowanie i wykonywanie lokalnej sieci komputerowej;
- » Rozpoznawanie topologii lokalnych sieci komputerowych;
- » Rozpoznawanie urządzeń sieciowych na podstawie opisu, symboli graficznych i wyglądu;
- » Konfigurowanie ruterów i urządzeń zabezpieczających typu zapor sieciowa (ang. *firewall*) oraz urządzeń dostępu do bezprzewodowej lokalnej sieci komputerowej;
- » Monitorowanie pracy urządzeń lokalnych sieci komputerowych;
- » Administracja siecią komputerową;
- » Tworzenie instalacji strukturalnej;
- » Zaciskanie przewodów sieciowych i gniazd ethernetowych;
- » Testowanie i usuwanie problemów w sieci strukturalnej;
- » Administracja siecią komputerową – obsługa programów do administracji sieciami komputerowymi;
- » Instalacja switcha zarządzalnego.

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 bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, 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;
- » Interpretowania parametrów sprzętów komputerowych;
- » Charakteryzowania systemów komputerowych;
- » Terminologii dotyczącej sieci komputerowych;
- » Rodzajów i charakteryzowania oprogramowania oraz urządzeń sieciowych;
- » 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;
- » Instalowania i aktualizowania systemów operacyjnych i 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;
- » Tworzenia i przywracania kopii danych;
- » Lokalizowania oraz usuwania uszkodzeń sprzętowych;
- » Instalowania, konfigurowania i aktualizowania sterowników;
- » Dobierania elementów lokalnych sieci komputerowych oraz przyrządów i urządzeń do ich montażu;
- » Montowania okablowania sieciowego;
- » Monitorowania sieci bezprzewodowych;
- » Modernizowania lokalnych sieci komputerowych;
- » Określania rodzajów awarii lub wadliwego działania lokalnej sieci komputerowej;
- » Przygotowywania urządzeń peryferyjnych systemu komputerowego do pracy;
- » Konfigurowania urządzeń peryferyjnych systemu;
- » Dobierania i wymiany materiałów eksploatacyjnych oraz wykonywania konserwacji urządzeń peryferyjnych;
- » Konfigurowania routerów i urządzeń typu firewall;
- » Tworzenia sieci wirtualnych za pomocą połączeń internetowych.



program kulturowy

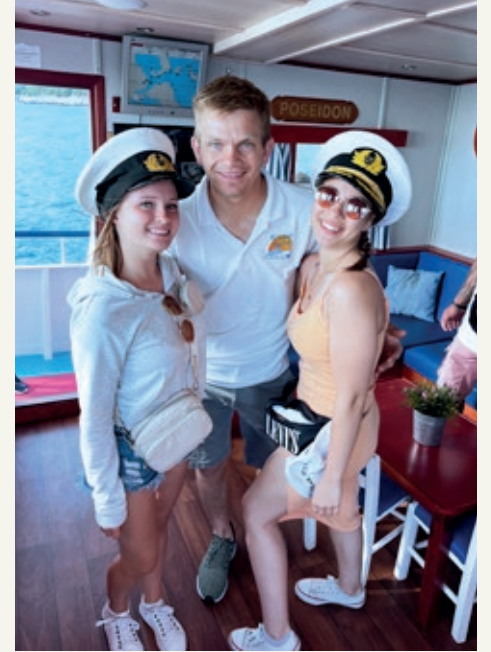
Realizując program mobilności, jego uczestnicy zdobywali nie tylko kompetencje zawodowe, ale również kulturowe i społeczne, w tym w ramach programu kulturowego, który uwzględniał najciekawsze, najistotniejsze i najbardziej pożądane atrakcje regionu i Grecji.

Jednym z kluczowych punktów była wycieczka na **Meteory**. Nazwa ta oznacza: „wzniesione w górę”, „będące wysoko w powietrzu” lub też „zawieszane wysoko niczym gwiazdy na niebie”. Określenie to odnosi się do masywu skalno-klasztornego w środkowej Grecji, gdzie na szczytach gór przypominających kolumny ze skał piaskowca, wznoszą się samodzielne kompleksy klasztorne, systematycznie budowane przez prawosławnych mnichów od XIV wieku. Większość z 24 powstałych klasztorów, w wyniku najazdów obcych wojsk, sił przyrody i z uwagi na opuszczenie, podupadła wraz z biegiem czasu, jednak 6 utrzymanych jest w doskonałej formie, pozwalając także na odwiedzin

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 również 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 i eksplorowania Grecji było zapoznanie się z **masywem Olimp**. A miało to formę różnorodną – od turystyki ukierunkowanej na poznanie gór z bliska, przez praktyczne lekcje historii i miejscowych smaków. W ramach turystyki pieszej, uczniowie przeszli się wzdłuż morza po piaskach Riwiery, by nabrać ogłędu 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, idąc wózem Enipeas doszli do mitycznych Wanien Afrodyty i podziwiali piękno gór. W ramach zapoznawania się z okolicą, wjechali na punkty widokowe, między innymi do historycznej wioski Paleos Panteleimonas, a także na wzgórze w Platamonas, z którego nad całą okolicą góruje Zamek krzyżowców. Podczas tych wycieczek doświadczali unikalnej przyrody gór oraz smaków, jakie z niej pochodzą, w tym gojnika olimpijskiego, miodu kasztanowego, owoców kumaro czy uznanych ziół i przypraw. Dowiedzieli się więcej o historii regionu, specyfice kultury ludzi oraz o jego dobrodziejstwie.

Przy realizacji programu kulturowego 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 istotny ośrodek miejski dla Macedończyków, Rzymian oraz Turków, jak również ważny punkt na szlaku komunikacyjnym między wschodem a zachodem, przez który wiodła tzw. Via Egnatia. Podczas wycieczki uczniowie wspólnie z przewodnikiem 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. Na własne oczy przekonali się również 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**. Uczestnicy mogli wówczas nacieszyć się dobrą pogodą – słońcem, morską bryzą oraz towarzystwem mew, a nawet delfinów. Dopłynęli oni do stolicy wyspy – noszącej tę samą nazwę, gdzie mogli zakosztować smaków i specyfiki wyspiarskiego życia oraz zaopatrzyć się w drobne upominki. Znalazł się także czas na wypoczynek i kąpiele 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.



rezultaty projektu

Realizacja projektu przyniosła wielowymiarowe korzyści dla ZSZ, w tym:

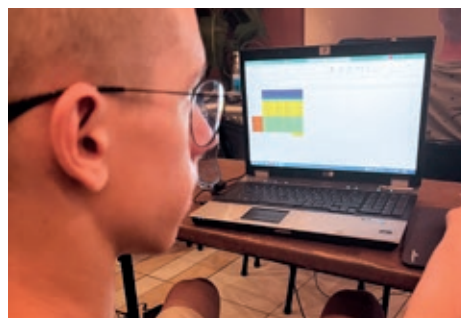
1. Rozwój kadry kierowniczej i pedagogicznej, tak w zakresie działań organizacyjnych, logistycznych, inicjowania kolejnych działań i podnoszenia ich jakości, przy wykorzystywaniu poznanych i zaadaptowanych dobrych praktyk, jak i w zakresie lepszego wdrażania realizowanych programów kształcenia – ich modernizacji i adaptacji do obecnych realiów rynku pracy. Kadra zaangażowana w implementację projektu nabyła nowe doświadczenia, pogłębiła znajomość form pracy w kształceniu zawodowym w innym państwie członkowskim UE, rozwinęła swoje kompetencje językowe, a także zdobyła wiedzę przydatną w ramach modernizacyjnych, w tym w zakresie know-how technologicznego, dot. wyposażenia niezbędnego dla efektywnego funkcjonowania przedsiębiorstw poszczególnych branży.
2. Rozwój oferty edukacyjnej oraz programów kształcenia i szkolenia zawodowego, możliwy dzięki regularnemu włączaniu praktyk zagranicznych, realizowanych we współpracy z greckimi partnerami oraz wymianie dobrych praktyk i rozwojowi kadry ZSZ. Modernizacja treści kształcenia, zgodnie z potrzebami uczniów oraz oczekiwaniami przedsiębiorców i rynku pracy, pozwoliła na wzmocnienie wizerunku Szkoły jako placówki nowoczesnej i aktywnie reagującej na zmiany społeczno-gospodarcze, propagującej idee i wartości integracji UE oraz współpracy międzynarodowej.
3. Poszerzenie sieci kontaktów, możliwe nie tylko przez rozwój modelu i pogłębienie współpracy z greckim partnerem, ale także tamtejszymi przedsiębiorstwami, innymi podmiotami sektora VET oraz poprzez umocnienie wizerunku Szkoły 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 i Grecji), a także ugruntowując wdrażany model pod włączenie kolejnych krajów partnerskich do współpracy w ramach Akredytacji Erasmusa.

4. Wzmocnienie wizerunku Szkoły w lokalnej i regionalnej społeczności, dzięki włączeniu względnie dużej grupy uczniów, mogących odnieść realne korzyści z uczestnictwa w projekcie. Zaliczał się do nich rozwój kompetencji zawodowych, zdobycie nowej wiedzy i umiejętności, wypracowanie odpowiedzialnych, otwartych postaw obywatelskich. To przełoży się na funkcjonowanie lokalnej społeczności, zwiększenie świadomości kulturowej, otwartości i aktywności jej członków oraz rozwój przedsiębiorstw, w których uczniowie i absolwenci znajdują pracę. Projekt stworzył uczniom możliwość poznania i przeniesienia standardów pracy z zagranicznymi przedsiębiorstwami na grunt lokalny. Szkoła z roku na rok staje się efektywniejszym inicjatorem działań, służących rozwojowi najbliższej społeczności.
5. Wzrost motywacji do nauki, wyższy poziom kształcenia i lepsze wyniki uczniów posiadających dodatkowy impuls w postaci nowych możliwości dla

osób o wysokich wynikach. Wyjazd względnie dużej grupy i wypracowane rezultaty, stanowią zachętę dla pozostałych uczniów, którzy chcą wziąć udział w podobnych działaniach w przyszłości, będą musieli zintensyfikować swoje wysiłki na rzecz poprawienia ocen, zachowania, poziomu aktywności itd.

Wszystko to przyczyniło się do wzrostu potencjału ZSZ i jego zdolności wdrażania kolejnych inicjatyw, mających przyczyniać 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 nowymi rynkami UE. Stanowi to kolejny krok w kierunku wzrostu atrakcyjności, podniesienia jakości kształcenia i szkolenia zawodowego w ZSZ oraz całym regionie i daje impuls do pozytywnych zmian motywujących do dalszej pracy.



certyfikacja

Uczestnicy projektu otrzymali szereg dokumentów, wypracowanych wspólnie przez ZSZ oraz partnera greckiego, 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 zawodowej w Grecji. Dokument ten został przygotowany zarówno w wersji polskiej, jak i angielskiej.
- b. Certyfikat programowy, wystawiony przez organizację przyjmującą – uczestnicy mobilności otrzymali certyfikaty pomyślnego ukończenia okresu kształcenia zawodowego zagranicą, przygotowane przez partnera 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, opiekun z zakładu praktyk, zgodnie z przyjętą skalą i systemem, wystawił oceny za poszczególne bloki zajęciowe, które pozwoliły zaliczyć kolejne elementy wchodzące w skład procesu ewaluacji postępów uczestnika. 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 dzienniczków 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



OLYMPUS EDUCATION
Practicing Top Experiences

Organizacją partnerską w projekcie było Olympus Education Services Single Member P.C. – grecka firma działająca w sektorze kształcenia i szkolenia zawodowego, a także w branży turystycznej oraz 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 2 projekty: „EUROPraktyka – Wysokie na start!” oraz „EUROPraktyka – Staszic rusza w świat!”, finansowane odpowiednio w ramach Programu Erasmus+ oraz Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój.

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. 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, dzięki prowadzeniu swojej działalności dwutorowo: w sektorze edukacji zawodowej i turystyki edukacyjnej, współpracując z wieloma podmiotami, w tym hotelami i restauracjami, organizowaniu na dużą skalę wielu przedsięwzięć, a także świadczeniu usług doradczych 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 wszystkich działań na wysokim poziomie.





**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](https://www.facebook.com/ZSZ-im-Stanisława-Staszica-w-Wysokiem-Mazowieckiem-473329062871679)

www.zszwymaz.podlasie.pl