



EUROPraktyka
- Staszic rusza w świat!



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

EUROPraktyka

- Staszic rusza w świat!



www.zszwysmaz.podlasie.pl



Projekt „EUROPraktyka - Staszic rusza w świat!”, o numerze 2020-1-PL01-KA102-078414 jest finansowany ze środków Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, w ramach projektu „Międzynarodowa mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”, na zasadach Programu Erasmus+, sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe



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.zszwymaz.podlasie.pl

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

Projekt jest finansowany ze środków Komisji Europejskiej, przyznanych przez Narodową Agencję w ramach Programu Erasmus+, sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe. Publikacja odzwierciedla stanowisko jej autorów i Komisja Europejska oraz Narodowa Agencja Programu Erasmus+ nie ponoszą odpowiedzialności za jej zawartość merytoryczną.

*Publikacja bezpłatna



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

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 edukacyjnych umożliwiających beneficjentom rozwój osobisty i profesjonalny, poprzez doskonalenie umiejętności zawodowych, językowych i interpersonalnych.

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

EUROPraktyka - Staszic rusza w świat!

Projekt „EUROPraktyka – Staszic rusza w świat!” był wynikiem współpracy Zespołu Szkół Zawodowych im. S. Staszica w Wysokiem Mazowieckiem z Olympus Education Services Single Member P.C. z Grecji. Był on realizowany w okresie 01/10/2020 – 31/03/2022.

Uczestnikami projektu byli uczniowie ZSZ w Wysokiem Mazowieckiem, kształcący się w II i III klasach techników wchodzących w skład placówki, w ramach 5 kierunków kształcenia: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności, technik informatyk, technik logistyki oraz technik ekonomista. Realizacja projektu zakładała udział uczniów w 2 mobilnościach zagranicznych, obejmujących dwie 40-osobowe grupy, wspierane przez 4 opiekunów każda. Planowane było włączenie w realizację projektu przynajmniej 50 uczniów z mniejszymi szansami. Wdrożenie planowanych programów praktyk w ramach mobilności zakładało realizację 2-tygodniowych praktyk, które uczestnicy odbyli w greckich przedsiębiorstwach wybranych branż, pracując indywidualnie, jak i w zespołach roboczych, wykonując zadania wpisujące się w zakres poszczególnych kierunków kształcenia.

Metody pracy były dostosowane do specyfiki działań, w tym przede wszystkim realizacji zagranicznych praktyk zawodowych. W związku z tym, aby uczestnicy projektu osiągnęli szereg zakładanych efektów kształcenia, wykorzystywane były podejścia holistyczne, nastawione na rozwój wiedzy, umiejętności i postaw, wpisujących się w szeroki zakres kompetencji. Uczniowie, oprócz realizacji zadań i obowiązków zawodowych pod okiem opiekunów i mentorów wspierających cały proces przy pomocy metod monitoringu i mentoringu, rozwijali swoje kompetencje w ramach zorganizowanych form spędzania czasu wolnego, w tym elementów programu kulturowego, pozwalającego im na rozwój kompetencji społecznych.



Realizacja projektu włączyła w działania względnie dużą grupę uczniów, którzy rozwinęli swoje kompetencje zawodowe i osobiste. Stanowiło to odpowiedź na realne potrzeby, przyczyniając się do wzrostu potencjału ZSZ w zakresie wdrażania kolejnych inicjatyw, w kontekście dążenia do rozwoju uczniów, kadry, a także samej Szkoły, wokół której skupia się lokalna społeczność. Projekt przyczynił się do osiągnięcia wielu celów Europejskiego Planu Rozwoju Szkoły, wypełniając szereg potrzeb i obszarów wymagających poprawy, w tym: podnosząc kwalifikacje uczniów, zwiększając uznawalność wypracowywanych efektów kształcenia, podnosząc kompetencje kadry, pozytywnie wpływając na współpracę ze środowiskiem zewnętrznym, rozwijając europejski wymiar i wizerunek ZSZ czy w końcu dając podstawę do modernizacji realizowanych programów kształcenia i szkolenia zawodowego. Inicjatywa, pozwalając na rozwój sieci kontaktów, kadry czy poszerzenie oferty edukacyjnej, stanowiła kolejny krok w kierunku wzrostu atrakcyjności oraz podniesienia jakości kształcenia i szkolenia zawodowego w ZSZ i w regionie, dając impuls do pozytywnych zmian oraz motywację do dalszej pracy.



EUROPraktyka
- Staszic rusza w świat!

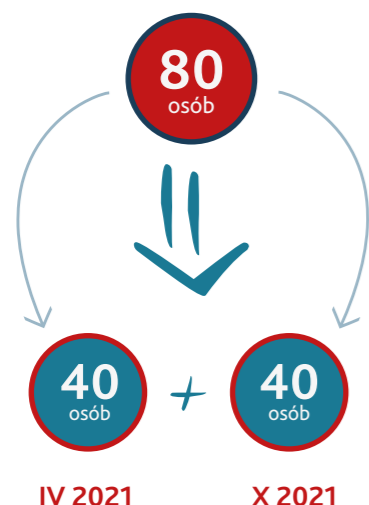


EUROPraktyka

- *Stazje rusza w świat!*

2 MOBILNOŚCI
w 2021 roku

PROGRAM PRAKTYK
dla 80 uczniów



KSZTAŁCĄCYCH SIĘ
w zawodach



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



cele projektu

Głównym celem projektu było podniesienie atrakcyjności kształcenia zawodowego poprzez kreowanie możliwości rozwoju zawodowego i osobistego 80 uczniów ZSZ w Wysokiem Mazowieckiem, w tym wsparcie uczestników w zakresie rozwoju kompetencji oraz realizacja 2-tygodniowych praktyk zagranicznych w greckich przedsiębiorstwach.

Celami szczegółowymi, wynikającymi z celu głównego były:

1. Przygotowanie i wdrożenie programów praktyk dla 5 zawodów: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik technologii żywności, technik informatyk, technik logistyk oraz technik ekonomista;
2. Realizacja 2 mobilności, obejmujących dwie 40-osobowe grupy;
3. Włączenie w realizację projektu przynajmniej 50 uczniów z mniejszymi szansami;
4. Podniesienie kompetencji zawodowych, językowych oraz społecznych 80 uczestników, a za ich pośrednictwem wywarcie wpływu na kształtowanie świadomości europejskiej lokalnej społeczności;
5. Zwiększenie mobilności uczniów ZSZ, poprzez promocję krajów europejskich;
6. Rozwój międzynarodowego partnerstwa, w tym pogłębienie dotychczasowej współpracy z 5 greckimi podmiotami oraz nawiązanie nowych kontaktów z podmiotami wybranych branż;
7. Zdobycie nowego doświadczenia oraz rozwój kompetencji kadry ZSZ w oparciu o realizację współpracy z 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 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 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:

- » Konieczności ciągłego rozwoju doświadczenia kadry kierowniczej oraz kadry pedagogicznej;

- » Konieczności rozwoju sieci kontaktów międzynarodowych – poprzez nawiązanie nowych partnerstw, ich pogłębienie i utrwalenie;
- » Konieczności podniesienia jakości nauczania przedmiotów zawodowych – poprzez wymianę i adaptację dobrych praktyk na potrzeby rozwoju oferty edukacyjnej;
- » 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 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 stanowiących dla uczestników szansę na wyjście poza ich strefę komfortu, zmierzania się z wyzwaniami, możliwe było wykorzystanie podejścia holistycznego, nastawionego 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 efektu kształcenia. Zależało nam również na tym, aby uczestnicy sami mogli dokonać procesu 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 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 w Grecji pozwolił na wdrożenie kompleksowego i skutecznego procesu kształcenia, rozwoju zawodowego i osobistego.



technik żywienia i usług gastro- nomicznych

Uczniowie kształcący się w ramach zawodu 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 łącznie 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 służących wykonywaniu pracy baristy 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.

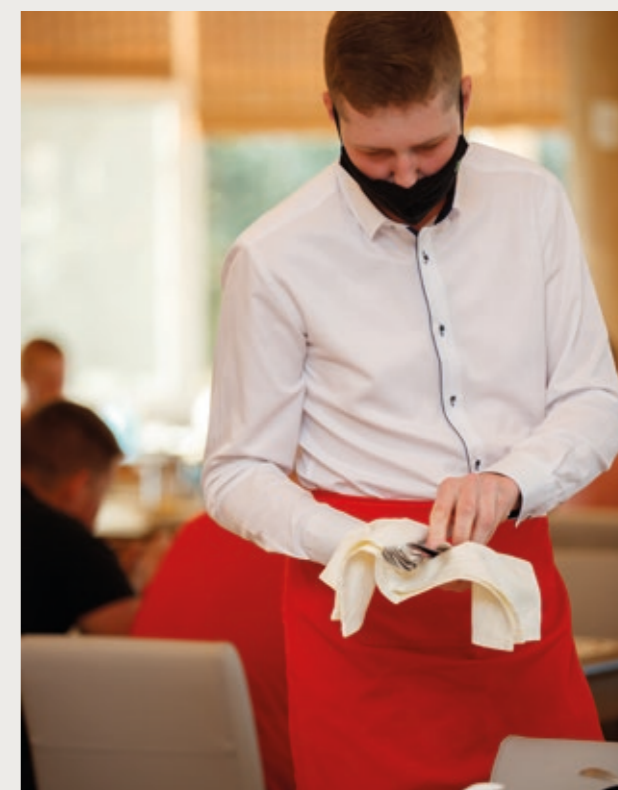
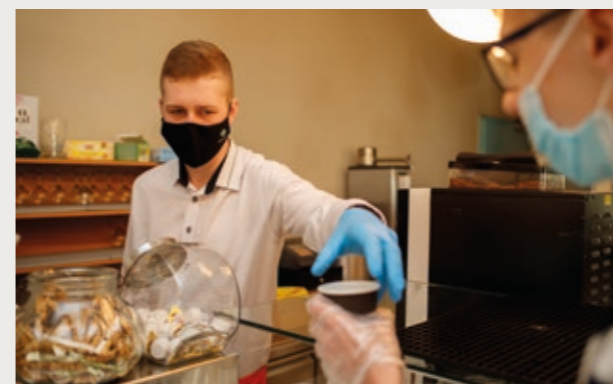
Taki względnie szeroki zakres obowiązków, a także stworzenie przestrzeni dla poruszania się w swoim naturalnym środowisku pracy w sposób samodzielny, pozwoliło uczestnikom na rozwinięcie szeregu kompetencji zawodowych, a w ich ramach:

Wiedzy z zakresu:

- » Potencjalnych zagrożeń przy produkcji żywności oraz tych związanych z użytkowaniem maszyn i urządzeń gastronomicznych służących produkcji żywności;
- » Zasad racjonalnego wykorzystywania surowców;
- » Dostępności i właściwości poszczególnych produktów, surowców i ich zastosowania;
- » Zasad stosowania oceny organoleptycznej;
- » Stosowania 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;
- » 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;
- » Poznawania receptur sporządzania przekąsek i dań kuchni regionalnej, w tym na bazie warzyw oraz owoców morza, np. krewetek;
- » Zapoznania się i sporządzania sosów na bazie pomidorów, oliwy z oliwek, jogurtu, wina białego, czosnku;
- » Zapoznania się z procesem przygotowania dań „międzynarodowych”: past, pizzy, 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;
- » Przygotowywania sali konsumpcyjnej zgodnie z zasadami zaopatrzenia sali restauracyjnej.



technik technologii żywności

Uczniowie kształcący się w ramach zawodu 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 praktyk. 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;
- » 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 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:

- » Określania 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 logistyk

Uczniowie kształcący się w ramach zawodu 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 praktyk. 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;
- » Prowadzenia 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 ekonomista

Uczniowie kształcący się w ramach zawodu 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 praktyk. 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;
- » Przygotowanie umów, aneksów w MS Word;
- » Zapoznanie się z terminologią z zakresu magazynowania;
- » Prace pomocnicze w dziale kadr;
- » 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 firmy;
- » 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:

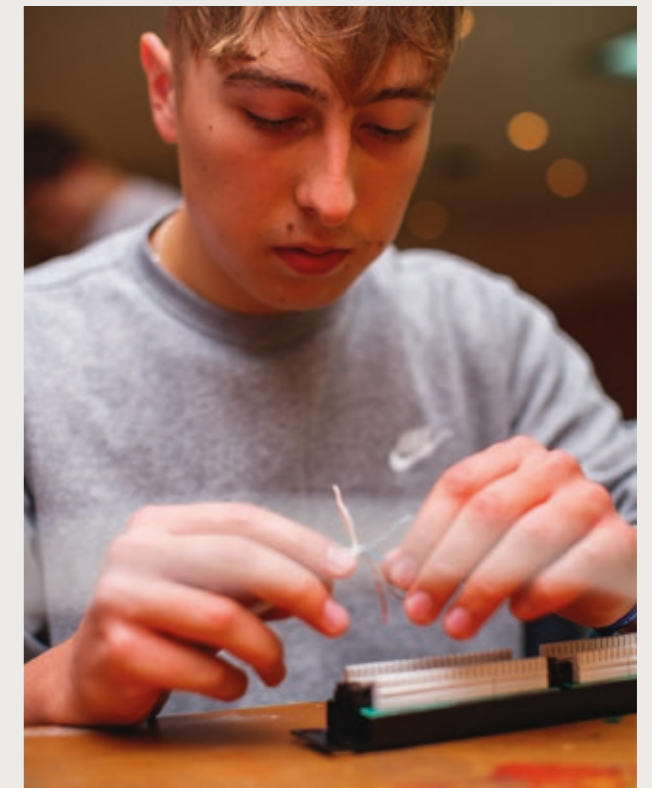
- » Obsługi urządzeń i sprzętu biurowego;
- » Wykorzystywania oprogramowania wspomagającego prowadzenia działalności gospodarczej;
- » Prowadzenia dokumentacji niezbędnej przy działalności gospodarczej;
- » Prowadzenia korespondencji w działalności gospodarczej;
- » Optymalizacji kosztów i przychodów 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 informatyk

Uczniowie kształtujący się w ramach zawodu 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 praktyk. 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 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;
- » 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 – programy 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

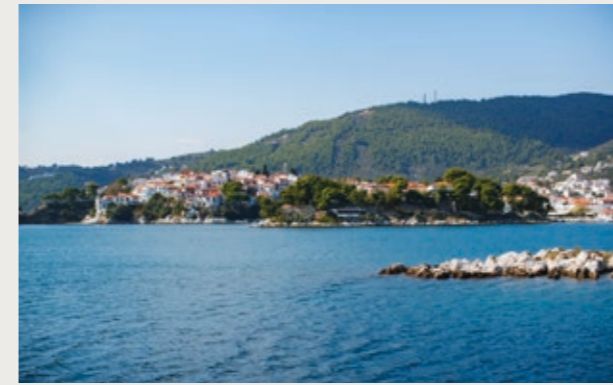
Meteory – Olimp – Thessaloniki – Skiathos

Realizując przewidziany program mobilności, jego uczestnicy zdobywali nie tylko kompetencje zawodowe, ale również kulturowe i społeczne, w tym w ramach realizacji programu kulturowego, który uwzględniał najciekawsze, najistotniejsze i najbardziej pożądane atrakcje regionu i Grecji, między innymi wizytę na Meteorach, różne aspekty poznania masywu Olimpu, rejs na urokliwą wyspę Skiathos i wycieczkę do „drugiej stolicy” Grecji – Thessaloniki.

Celem odpoczynku i lepszego poznania geografii, historii i kultury Grecji, podczas realizacji mobilności grupy udały się z wycieczką na **Meteory**. Nazwa odnosi się do ich geografii, a oznacza ona: wzniesione w górę, będące wysoko w powietrzu lub też zawieszane wysoko niczym gwiazdy na niebie. Określenie to odnosi się do masywu skał w środkowej Grecji, gdzie góry przypominające kolumny ze skał piaskowca wznoszą się na pół kilometra wwyż. Na ich szczytach stoją systematycznie budowane przez mnichów od XIV wieku, samodzielne kompleksy klasztorne. Większość z 24 klasztorów prawosławnych podupadła przez wieki, w wyniku najazdów obcych wojsk, sił przyrody i z uwagi na opuszczenie przez niegdyś zamieszkujących je wyznawców. W trakcie wycieczki, nasi uczniowie oglądali większość z monasterów z bezpiecznej odległości oraz udali się na zwiedzanie do jednego z nich. W ramach odwiedzin, poznali historię i legendy związane z powstaniem kompleksu oraz poszczególnych obiektów. Mieli również okazję zobaczyć z bliska jak wygląda życie mnicha i dowiedzieć się, jak zmieniło się ono przez lata. W ramach wycieczki, uczniowie odwiedzili również pracownię ikon. Na miejscu przeszli krótki kurs pisania świętych obrazów, dowiedziawszy się między innymi o metodach ich postarzania i złocenia.

Z uwagi, iż nasi uczniowie mieszkali na Riwierze Olimpijskiej, obowiązkowym elementem programu mobilności i poznania Grecji było zapoznanie się z **masywem Olimpu**. Grupy robiły to na wiele sposobów – od turystki ukierunkowanej na poznanie gór z bliska, przez praktyczne lekcje historii i miejscowych smaków. W ramach turystyki pieszej, uczniowie przeszli się wzdłuż morza po piaskach Riwieri, by nabrać oglądu na otaczające ich szczyty. Skorzystali również ze szlaków turystyki pieszej, 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 i podziwiali



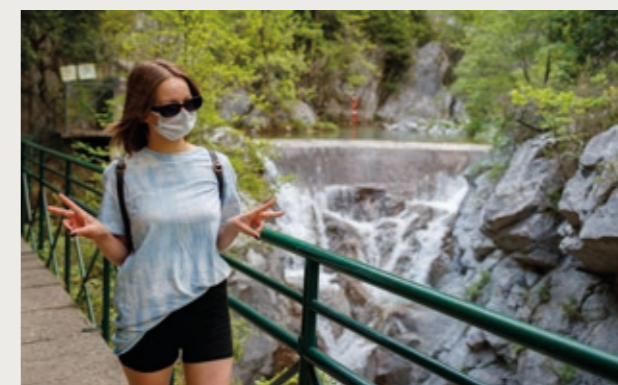




piękno gór. W ramach zapoznawania się z okolicą, wjechali na punkty widokowe, między innymi do historycznej wioski **Paleos Pantelemonas**, a także na wzgórze zamkowe w Platamonas. W ramach tych wycieczek doświadczali unikalnej przyrody gór oraz smaków, jakie z niej pochodzą, w tym oregano, gojnika olimpijskiego czy innych uznanych ziół i przypraw. Dowiedzieli się więcej o historii regionu, specyfice kultury ludzi zamieszkujących w tym regionie oraz o jego dobrodziejstwie.

Przy realizacji programu kulturowego nie mogło zabraknąć **Thessalonik** – drugiego co do wielkości miasta Grecji. Kryje ono wieki historii, które kształtowały nie tylko życie w Grecji, ale również świata antycznego, basenu morza Śródziemnego, a nawet bliskiego wschodu, sięgając aż do Indii. Był to nie tylko istotny ośrodek miejski dla Macedończyków, Rzymian oraz Turków, ale również istotny punkt na szlaku komunikacyjnym między wschodem a zachodem, przez który wiodła tzw. Via Egnatia. Podczas wycieczki uczniowie odwiedzili między innymi Białą Wieżę, łuk i Mauzoleum Galeriusza, Bazylikę św. Dymitra, Plac Arystotelesa oraz przeszli się nadmorskimi bulwarami. Oprócz historii, zapoznali się lepiej ze specyfiką życia współczesnych mieszkańców miasta północnej metropolii. Na własne oczy dowiedzieli się również jak łączy się historia ze współczesnością i jak wygląda życie w takim połączeniu.

Najbardziej wyczekiwana przez grupy wycieczka była jednak związana z rejsem statkiem, a dokładnie wypłynięcie w morze, żeby 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, do miejscowości noszącej tę samą nazwę, gdzie mogli skosztować smaków i specyfiki życia na wyspie oraz zaopatrzyć się w drobne upominki. W ramach wycieczki przewidziany był również wypoczynek na **Złotej Plaży**, gdzie uczniowie mogli kąpać się w ciepłej, krystalicznej wodzie. W drodze powrotnej na stały ląd, kapitan zadbał o zaspokojenie potrzeb związanych z ćwiczeniami fizycznymi, dając grupie okazję do poćwiczenia i zabawy. 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 pozwoliła przynieść korzyści również ZSZ, w tym poprzez:

1. Rozwój kadry Szkoły – 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 – w ramach zespołu projektowego oraz grup opiekunów wyjeżdżających do Grecji – nabyła nowe doświadczenia, pogłębiła znajomość nowatorskich form pracy w kształceniu zawodowym, rozwinęła swoje kompetencje językowe, a także zdobyła wiedzę niezbędną placówce kształcenia i szkolenia zawodowego przy obecnych dynamicznych zmianach modernizacyjnych zachodzących w przedsiębiorstwach poszczególnych branży.
2. Rozwój oferty edukacyjnej oraz programów kształcenia i szkolenia zawodowego, możliwy dzięki wzbogaceniu działań o praktyki zagraniczne realizowane we współpracy z 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 stworzenie wizerunku Szkoły nowoczesnej i aktywnie reagującej na zmiany wynikające z zachodzących procesów społeczno-gospodarczych, propagującej idee i wartości integracji Unii Europejskiej oraz współpracy międzynarodowej, w tym w ramach programu Erasmus+, przynosząc szereg korzyści młodzieży i nie tylko.
3. Rozwój sieci kontaktów, możliwy nie tylko przez rozwój modelu i pogłębienie współpracy z greckim partnerem, ale także tamtejszymi przedsiębiorstwami, innymi podmiotami oraz poprzez pogłębienie wizerunku Szkoły jako podmiotu otwartego na wszelkie formy współdziałania w kraju i zagranicą. Otworzyło to również kolejne możliwości na rynku regionalnym i krajowym, tak w kwestii współpracy z rynkiem pracy, ale i z innymi szkołami, które na przykładzie ZSZ zobaczyły w jaki sposób dzięki unijnym funduszom można brać udział w wielu różnorodnych i ciekawych działaniach projektowych. ZSZ rozszerzyło swoją strategię umiędzynarodowienia, nawiązując współpracę z kolejnym państwem UE i podmiotami rynku pracy w branżach stanowiących bezpośrednie zainteresowanie Szkoły wobec kształconych kierunków i zawodów.
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. Zaliczał 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 znajdą pracę. Projekt stworzył uczniom możliwość nie tylko do poznania, ale również przeniesienia standardów pracy z zagranicznymi przedsiębiorstwami na grunt lokalny. W dalszej kolejności było to wynikiem rozwoju potencjału organizacyjnego Szkoły, która po realizacji projektu i wdrożeniu poznanych dobrych wzorców, staje się jeszcze efektywniejszym inicjatorem lokalnych działań, służących rozwojowi lokalnej społeczności.

5. Wzrost motywacji do nauki, podnoszący poziom kształcenia i wyniki uczniów posiadających dodatkowy impuls w postaci możliwości wyróżnienia osób o wysokich wynikach w nauce. Wyjazd względnie dużej grupy, stanowiącej ok 12% całej szkolnej społeczności, stanowił zachętę dla młodszych roczników nie objętych praktykami zawodowymi, a także dla rówieśników uczestników, którzy chcą wyjechać na podobne działania 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 przyczynić się do rozwoju uczniów, kadry, a także samej Szkoły i skupionej wokół niej lokalnej społeczności. Projekt pomógł osiągnąć wiele celów Europejskiego Planu Rozwoju Szkoły, wypełniając szereg potrzeb i obszarów wymagających poprawy, w tym: podniesienie kwalifikacji uczniów, kompetencji kadry, zwiększenie uznawalności wypracowywanych efektów kształcenia, pozytywny wpływ na współpracę ze środowiskiem zewnętrznym, rozwój europejskiego wymiaru i wizerunku ZSZ czy w końcu stworzenie podstaw do modernizacji realizowanych programów kształcenia i szkolenia zawodowego. Projekt pozwolił na rozwój sieci kontaktów, kadry oraz poszerzenie oferty edukacyjnej, co stanowi kolejny krok w kierunku wzrostu atrakcyjności, podniesienia jakości kształcenia i szkolenia zawodowego w Szkole oraz całym regionie i daje impuls do pozytywnych zmian motywujących do dalszej pracy.



certyfikaty

Uczestnicy projektu otrzymali szereg dokumentów, wypracowanych wspólnie przez ZSZ oraz partnera greckiego, a niekiedy także samych uczestników. Będą one mogły zasilić edukacyjne/zawodowe portfolio uczniów. Wśród wykorzystanych dokumentów znajdują się zarówno europejskie certyfikaty/narzędzia, jak i krajowe zaświadczenia.

1. Narzędzia europejskie:

- 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 i wystawiony zarówno w wersji polskiej, jak i angielskiej.
- 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 zawodowe kompetencje.
- Arkusze 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 zawodowe, 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.

4. Narzędzia krajowe:

- Zaświadczenia uczestnictwa w przygotowaniach do projektu – językowych, kulturowych, zawodowych, wystawione przez Szkołę, celem potwierdzenia zaangażowania uczestników oraz zakresu rozwiniętych kompetencji społecznych.
- 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 grecki



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 projekt „EUROPraktyka – Wysokie na start!”, finansowany ze środków Programu Erasmus+.

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, żywnościowej, 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.





EUROPraktyka

- Staszyc rusza w świat!

Zespół Szkół Zawodowych im. Stanisława Staszica

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

www.zszwysmaz.podlasie.pl

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