



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3
im. Stanisława Staszica we Włoszczowie
Akredytacja Erasmus 2021-2027 - edycja 1



PROGRAM STAŻY I PRAKTYK ZAGRANICZNYCH

dla uczniów Zespołu Szkół Nr 3 im. Stanisława Staszica we Włoszczowie



Współfinansowane przez
Unię Europejską

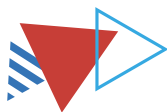
Zespół Szkół Nr 3 im. Stanisława Staszica we Włoszczowie

W Zespole Szkół Nr 3 im. S. Staszica we Włoszczowie obecnie uczy się prawie 900 uczniów w różnych kierunkach kształcenia. Są to kolejno, w ramach:

- » 4-letniego III Liceum Ogólnokształcącego z Oddziałami Integracyjnymi – profil policyjno-prawny oraz sportowo-militarny;
- » 5-letniego Technikum Nr 2 z Oddziałami Integracyjnymi – zawody: technik informatyk, technik ekonomista, technik logistyk, technik mechanik, technik elektryk, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, technik budownictwa, technik handlowiec oraz technik przetwórstwa mleczarskiego;
- » 3-letniej Branżowej Szkoły I Stopnia – specjalności: mechanik pojazdów samochodowych, elektryk, sprzedawca, ślusarz, fryzjer, cukiernik, kucharz, betoniarz-zbrojarz, piekarz, operator obrabiarek skrawających, monter sieci i instalacji sanitarnych, blacharz samochodowy i monter stolarki budowlanej.

We wszystkich szkołach kształcą się młodzież w przedziale wiekowym 14-20 lat. Dzięki oferowaniu szerokiego wachlarza możliwości, zainteresowanie kształceniem w naszej placówce jest duże.

Na co dzień Zespół Szkół swoje działania opiera na takich wartościach jak: szacunek, uczciwość, odpowiedzialność, tradycja i patriotyzm. Stwarza warunki do indywidualnego rozwoju osobowego każdego ucznia w wymiarze intelektualnym, psychicznym, społecznym, zdrowotnym, estetycznym, moralnym i duchowym oraz zachęca swoich podopiecznych do twórczych poszukiwań. Dotychczas, poza podstawową działalnością i realizacją programu nauczania właściwego dla konkretnego etapu kształcenia, braliśmy udział w wielu programach dodatkowych, m.in. projektach współfinansowanych z Europejskiego Funduszu Społecznego, współpracy z uczelniami czy innymi instytucjami. Wszystkie te działania wpływają na rozwój szkoły i jej pracowników, a w misję i ideę działania ZS Nr 3 doskonale wpisali się niniejszy projekt sektora VET, realizowany w ramach przyznanej szkole w 2021 roku Akredytacji Erasmusa w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe.



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3 IM. STANISŁAWA STASZICA WE WŁOSZCZOWIE

ul. Wiśniowa 23
29-100 Włoszczowa
+48 41 394 27 77
sekretariat@zsp3.pl

www.facebook.com/StaszicWloszczowa

www.facebook.com/Pociąg-do-praktyk-zagranicznych-staże-uczniów-ZS-Nr-3-we-Włoszczowie-246648716081052

www.zsp3.pl





mobilność

program staży i praktyk zagranicznych dla uczniów Zespołu Szkół Nr 3 im. Stanisława Staszica we Włoszczowie

Dzięki realizacji mobilności europejskich i ponadnarodowej współpracy uczniowie oraz kadra szkoły mają okazję zdobywać nowe umiejętności, biorąc udział w działaniach projektowych, pełniąc różne role, a w ich ramach szlifując swoje umiejętności w zakresie zarządzania na różnych etapach. Działania mobilnościowe dedykowane są stricte uczestnictwu młodych ludzi przygotowujących się do wykonywania konkretnego zawodu, jednak także nauczyciele mają wówczas okazję stawić czoła nowym wyzwaniom i zyskać doświadczenia związane ze współpracą z partnerami zagranicznymi oraz przedsiębiorstwami funkcjonującymi na rynkach europejskich, co daje im impuls do poszerzania kwalifikacji w zakresie organizacyjnym, logistycznym, pedagogicznym itp. Szkoła za ich pośrednictwem staje się beneficjentem wymiany doświadczeń i jest w stanie poznawać, a następnie implementować nowatorskie działania w dziedzinach, których dotyczą podejmowane inicjatywy. Wszystko to pozwala na efektywny transfer wiedzy, wymianę dobrych praktyk oraz przejmowanie wybranych narzędzi (w tym tych dotyczących oceny oraz walidacji osiągnięć uczniów) i metod pracy z młodzieżą, a co za tym idzie – wzbogacenie warsztatu nauczycieli, mogących w dalszej kolejności wykorzystywać zaobserwowane elementy w swojej pracy.

Realizacja projektów mobilnościowych przyczynia się więc do spełnienia szeregu zidentyfikowanych potrzeb organizacji, w tym przede wszystkim podnoszenia poziomu atrakcyjności oferty edukacyjnej, stwarzania uczniom coraz lepszych warunków do nauki szkolnej i pozaszkolnej, a także rozwoju współpracy z instytucjami lokalnymi i ponadregionalnymi, jak i zagranicznymi. Szkoła przez ostatnie kilka lat dążyła do tego, aby praktyki zagraniczne zostały włączone na stałe do jej oferty edukacyjnej, co pozwala na efektywniejsze pozyskiwanie uczniów przy kolejnych naborach, a także nadaje ZS Nr 3 we Włoszczowie międzynarodowy wymiar placówki otwartej na nowe wyzwania, kształcącej uczniów gotowych do podjęcia pracy w wielu państwach Unii Europejskiej.

Powyższe aspekty przyczyniły się do podjęcia decyzji o wystartowaniu w konkursie wniosków o Akredytację, którą w 2021 roku udało się uzyskać. W jej ramach zaplanowano coroczną realizację zagranicznych mobilności uczestników.

Głównym działaniem w niniejszym projekcie była realizacja zagranicznej mobilności uczestników w terminie 17-28 października 2022 roku. Młodzież wzięła w jej trakcie udział w bogatym programie merytorycznym, przygotowanym we współpracy z greckim partnerem, ukierunkowanym na doskonalenie kompetencji zawodowych, kulturowych, społecznych i umiejętności miękkich. Uzupełnieniem dla programu praktyk był program edukacyjno-kulturowy, który wspomógł proces wszechstronnego rozwoju, pozwalając jednocześnie na poznanie dziedzictwa, historii i obyczajów kraju przyjmującego.

PROJEKT

nr 2022-1-PL01-KA121-VET-000064513,
realizowany w ramach Akredytacji Erasmus
w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe

Nr Akredytacji:
2021-1-PL01-KA120-VET-000046928

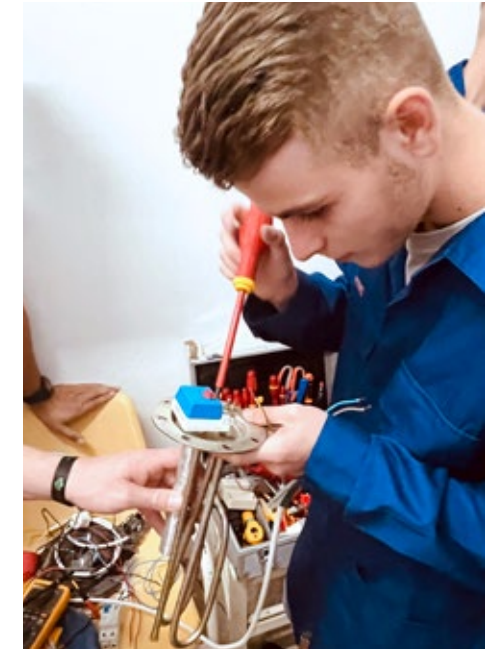
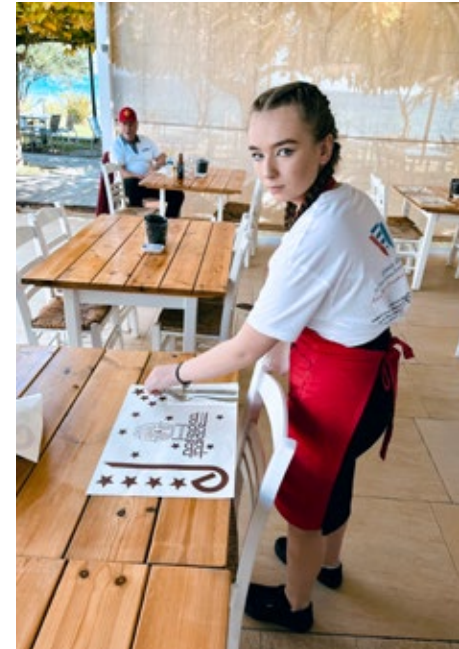


ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3
im. Stanisława Staszica we Włoszczowie
Akredytacja Erasmus 2021-2027 - edycja 1

cele projektu

rozwój, podniesienie kompetencji, zwiększenie mobilności i atrakcyjności kształcenia

Wizja szkoły zakłada rozwój placówki jako wyposażonej w nowoczesny sprzęt dydaktyczny, współpracującej z zakładami pracy, stale poszerzającej umiejętności uczniów oraz kadry, wypełniającej zadania statutowe dotyczące m.in. kształtowania właściwych postaw, wartości, przestrzegania norm i zasad społecznych, rozwijającej zainteresowania uczniów, pomagającej odnaleźć się absolwentom na rynku pracy, rozwijającej kreatywne myślenie i aktywność, poprzez stworzenie warunków do skutecznego i przystępnego nabywania wiedzy i umiejętności w otwartej szkole. Jednym słowem, Zespół Szkół Nr 3 we Włoszczowie chce stwarzać wszelkie warunki do tego, aby być nowoczesną i przyjazną dla ucznia instytucją, oferującą kształcenie zawodowe na wysokim poziomie, zapewniającą wszechstronny rozwój swoim uczniom, wychodzącym następnie na rynek pracy jako doświadczeni absolwenci; jak również kadrze pedagogicznej, mogącej w jej ramach stale poszerzać wachlarz swoich kompetencji – tak zawodowych, jak i zarządczych czy organizacyjnych. Głównie stąd bierze się chęć organizacji dodatkowych kursów i szkoleń w zakresie kompetencji zawodowych, poradnictwa edukacyjno-zawodowego, staży zawodowych dla uczniów, oferując im tym samym szerokie możliwości rozwoju, tak zawodowego, jak i osobistego, wpisując się jednocześnie w ideę działalności szkoły, zgodnie z którą jej absolwent jest wszechstronnie wykształconym młodym człowiekiem, gotowym do podjęcia pracy zawodowej, jak i funkcjonowania we współczesnym świecie. Chcemy, zgodnie z koncepcją pracy szkoły, podejmować wszelkie działania związane



z nawiązywaniem partnerstw ponadnarodowych, nadając naszej placówce europejski wymiar i stopniowo spełniając założenia umiędzynarodawiania i uatrakcyjniania procesu kształcenia. W trend ten doskonale wpisuje się realizacja projektów w ramach uzyskanej Akredytacji Erasmusa nr 2021-1-PL01-KA120-VET-000046928.

Projekt nr 2022-1-PL01-KA121-VET-000064513 w swoich głównych założeniach miał na celu zaoferowanie uczniom możliwości wszechstronnego rozwoju – tak zawodowego, jak i osobistego. Do celów szczegółowych inicjatywy zalicza się:

- » zaangażowanie w działania 26 uczniów Zespołu Szkół Nr 3 we Włoszczowie, kształcących się zawodach: technik budownictwa, technik elektryk, technik hotelarstwa oraz technik żywienia i usług gastronomicznych;
- » zapewnienie uczestnikom kompleksowego wsparcia w zakresie realizacji programów staży, odbywanych w zagranicznych przedsiębiorstwach;
- » podniesienie kompetencji osobistych i zawodowych 26 uczestników projektu, potwierdzonych zaświadczeniami, certyfikatami i dokumentami uznawanymi w skali Unii Europejskiej;
- » włączenie w działania międzynarodowe uczniów z mniejszymi szansami, zagrożonych wykluczeniem społecznym z tytułu różnych przeciwności;
- » zwiększenie mobilności i atrakcyjności kształcenia w placówce, poprzez włączenie w działania projektowe co najmniej 5 nauczycieli;
- » umiędzynarodowienie procesu kształcenia w szkole i podniesienie jej prestiżu, poprzez włączenie w proces edukacyjny inicjatyw o skali ponadnarodowej, w tym w ramach Akredytacji – w długofalowej perspektywie;
- » kontynuacja współpracy z dotychczasowymi partnerami oraz nawiązanie co najmniej jednego nowego kontaktu z zagraniczną instytucją kształcenia i szkolenia zawodowego.



technik żywienia i usług gastronomicznych

7 uczniów, 80 godzin praktyk

Uczniowie kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych zrealizowali program obejmujący w sumie 80h, pracując przez 10 dni roboczych na różnych stanowiskach: od zajęć na kuchni, przez pracę na barze, aż po serwis restauracyjny i doskonalenie umiejętności w ramach profesji kelnera.

W zakres wykonywanych czynności i zadań wchodziła:

- » organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii na wybranych stanowiskach – kucharz, kelner, barman, przy uwzględnieniu przepisów bhp, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska;
- » praca na kuchni, w tym: zasady działania zaplecza gastronomicznego, jego wyposażenia oraz racjonalnego żywienia podczas sporządzania potraw i napojów, przygotowywanie potraw i napojów zgodnie z recepturami oraz dostępnością składników i półskładników regionalnych;
- » praca w ramach serwisu restauracyjnego, a w tym: przygotowywanie sali konsumenckiej do przyjęcia gości, poznanie i przestrzeganie podstawowych zasad i standardów zachowania w pracy kelnera, stosowanie procedur obsługi gościa restauracyjnego, przygotowywanie i podawanie posiłków z wykorzystaniem sprzętu i urządzeń pomocniczych,





przyjmowanie i realizacja zamówień na usługi restauracyjne, zapoznanie z różnymi technikami podawania dań i napojów, przygotowywanie deserów, dobór zastawy i sztuczków do wybranych dań.

Dzięki odbyciu stażu i wykonywaniu wymienionych wyżej czynności, uczniowie nabyli szereg kompetencji zawodowych, w ramach których każdy z nich potrafi:

- » zastosować przepisy bhp w obiektach gastronomicznych oraz interpretować znaki na opakowaniach żywności;
- » zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców oraz żywienia planując posiłki, w tym dobrać dodatki do przygotowywanych potraw;
- » rozróżniać maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów, a także zastosować je do wykonywania zadań zawodowych;
- » ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach;
- » sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;
- » dobrać metody, techniki i wybrać odpowiedni surowiec do wykonania określonej potrawy lub napoju;
- » zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;
- » zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw, napojów lub półproduktów;
- » zastosować zasady doprawiania potraw i napojów oraz ich zabezpieczania do momentu ekspedycji;
- » zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej;
- » zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje, stosownie do określonej wielkości porcji;
- » zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
- » sprawnie obsługiwać gości, w tym przyjmować zamówienia i je realizować;
- » porozumiewać się w języku angielskim w stopniu zapewniającym efektywną obsługę gości.

Wykonywanie obowiązków służbowych w realnym środowisku pracy pozwoliło młodzieży na zweryfikowanie wiedzy teoretycznej nabytej w szkole i skonfrontowanie oczekiwań pracodawców z własnymi umiejętnościami i predyspozycjami do wykonywania określonych zadań.



technik hotelarstwa

5 uczniów, 80 godzin praktyk

Uczniowie kształtujący się w zawodzie technik hotelarstwa zrealizowali program obejmujący w sumie 80h, pracując przez 10 dni roboczych na różnych stanowiskach: od zajęć na recepcji, przez pracę w dziale służby piętér (*housekeeping*), aż po wykonywanie obowiązków w restauracji w ramach serwisu i profesji kelnera (przy ekspedycji śniadań) czy barmana.

W zakres wykonywanych czynności i zadań wchodziła:

- » organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii na wybranych stanowiskach w obiekcie hotelowym, przy uwzględnieniu przepisów bhp, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska;
- » praca w dziale służby piętér (*housekeeping*), a w jej ramach: utrzymywanie porządku w jednostkach mieszkalnych i strefach ogólnodostępnych, przygotowywanie pokoi do przyjęcia gości, obsługa urządzeń służących utrzymaniu czystości, uzupełnianie wyposażenia jednostek mieszkalnych, stosowanie procedur i zasad obsługi gościa hotelowego, przestrzeganie zasad współpracy służby piętér z innymi działami obiektu;
- » praca w restauracji i barze hotelowym, tj. przygotowywanie sali konsumenckiej do przyjęcia gości, przygotowywanie i podawanie posiłków z wykorzystaniem sprzętu i urządzeń pomocniczych, serwis restauracyjny, przyjmowanie i realizacja zamówień, techniki podawania dań i napojów w ramach ekspedycji śniadań, dobór zastawy i sztućców;
- » praca na recepcji, m.in.: przestrzeganie zasad organizacji pracy, wykonywanie czynności związanych z kompleksową obsługą gości z zastosowaniem odpowiednich procedur, sporządzanie dokumentacji związanej z procedurą check-in i check-out, przygotowywanie dokumentacji w zakresie rezerwacji usług oraz obsługi gości w recepcji.





Dzięki odbyciu stażu i wykonywaniu wymienionych wyżej czynności, uczniowie nabyli szereg kompetencji zawodowych, w ramach których każdy z nich potrafi:

- » zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy w obiektach hotelarskich;
- » wypełnić formularz rezerwacyjny oraz wprowadzić dane dotyczące rezerwacji do grafiku;
- » przygotować dane dotyczące zarezerwowanych usług dla pozostałych działów obiektu hotelarskiego;
- » dobrać i sporządzić dokumenty występujące w procedurze check-in oraz check-out;
- » zastosować procedury utrzymania czystości w części ogólnodostępnej obiektu: holach, korytarzach, windach;
- » dobrać i zastosować sprzęt oraz środki do utrzymania czystości w obiekcie;
- » określić zasady współdziałania służby piętér z recepcją obiektu hotelarskiego;
- » zastosować procedury postępowania z rzeczami znalezionymi w obiekcie hotelarskim;
- » zastosować zasady przechowywania surowców spożywczych oraz potraw i napojów;
- » zastosować etapy sporządzania potraw;
- » zastosować sprzęt do przygotowywania potraw i napojów;
- » rozróżnić formy podawania śniadań, dostosować je do oczekiwań gości;
- » przygotować bufet śniadaniowy i różne rodzaje śniadań hotelowych;
- » nakryć stoły wykorzystując odpowiednią bieliznę oraz nakrycia;
- » zastosować zasady obsługi gości w części restauracyjnej hotelu, przygotować pomieszczenie do przyjęcia gości;
- » porozumiewać się w języku angielskim w stopniu zapewniającym efektywną obsługę gości hotelowych.

Wykonywanie obowiązków służbowych w realnym środowisku pracy pozwoliło młodzieży na zweryfikowanie wiedzy teoretycznej nabytej w szkole i skonfrontowanie oczekiwań pracodawców z własnymi umiejętnościami i predyspozycjami do wykonywania określonych zadań.



technik budownictwa

9 uczniów, 80 godzin praktyk

Uczniowie kształcący się w zawodzie technik budownictwa zrealizowali program obejmujący w sumie 80h, pracując na różnych stanowiskach: jako murarz, tynkarz, malarz oraz biorąc czynny udział w pracach na budowie, związanych z organizacją, wykonywaniem, kierowaniem czy oceną jakości robót budowlanych.

W zakres wykonywanych czynności i zadań wchodziła:

- » obsługa maszyn i urządzeń stosowanych przy robotach budowlanych, zgodnie z zasadami ich eksploatacji;
- » asystowanie i bezpośrednie wykonywanie robót budowlanych w zespołach roboczych – murowanie;
- » wykonywanie robót budowlanych w zespołach roboczych – wykonywanie gładzi ściennych;
- » uczestniczenie w ocenie jakości wykonanych robót;
- » analizowanie wyposażenia technicznego stanowisk pracy w branży budowlanej;
- » planowanie oraz organizowanie i zagospodarowanie terenu budowy;
- » analizowanie procedur związanych z eksploatacją i utrzymywaniem obiektów budowlanych.

Dzięki odbyciu stażu i wykonywaniu wymienionych wyżej czynności, uczniowie nabyli szereg kompetencji zawodowych, w ramach których każdy z nich potrafi:

- » określić i unikać zagrożeń związanych z użytkowaniem urządzeń budowlanych;





- » wyjaśnić i zastosować zasady organizowania stanowiska pracy w branży budowlanej podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
- » rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane podczas wykonywania robót budowlanych;
- » określić konstrukcję elementów nośnych obiektów budowlanych;
- » przestrzegać zasad wykonywania robót budowlanych;
- » rozróżniać rodzaje murowanych konstrukcji budowlanych;
- » przygotować zaprawy murarskie, określać ich właściwości i zastosowanie;
- » dobrać materiały, narzędzia i sprzęt do wykonywania murowanych konstrukcji budowlanych oraz ich remontów i rozbiórek;
- » wykonywać murowane konstrukcje budowlane oraz ich remonty i rozbiórki;
- » wykonywać połączenia elementów konstrukcji budowlanych;
- » wykonywać roboty związane z remontami i demontażem elementów konstrukcji budowlanych;
- » przestrzegać zasad sporządzania planu bezpieczeństwa i ochrony zdrowia;
- » dobrać sposoby zabezpieczania i oznakowania terenu budowy;
- » dobrać sposoby wykonywania robót ziemnych;
- » sporządzać harmonogramy robót ziemnych i związanych z zagospodarowaniem terenu budowy;
- » określać rodzaj i zakres robót remontowych w obiektach budowlanych.

Wykonywanie obowiązków służbowych w realnym środowisku pracy pozwoliło młodzieży na zweryfikowanie wiedzy teoretycznej nabytej w szkole i skonfrontowanie oczekiwań pracodawców z własnymi umiejętnościami i predyspozycjami do wykonywania określonych zadań.

technik elektryk

5 uczniów, 80 godzin praktyk

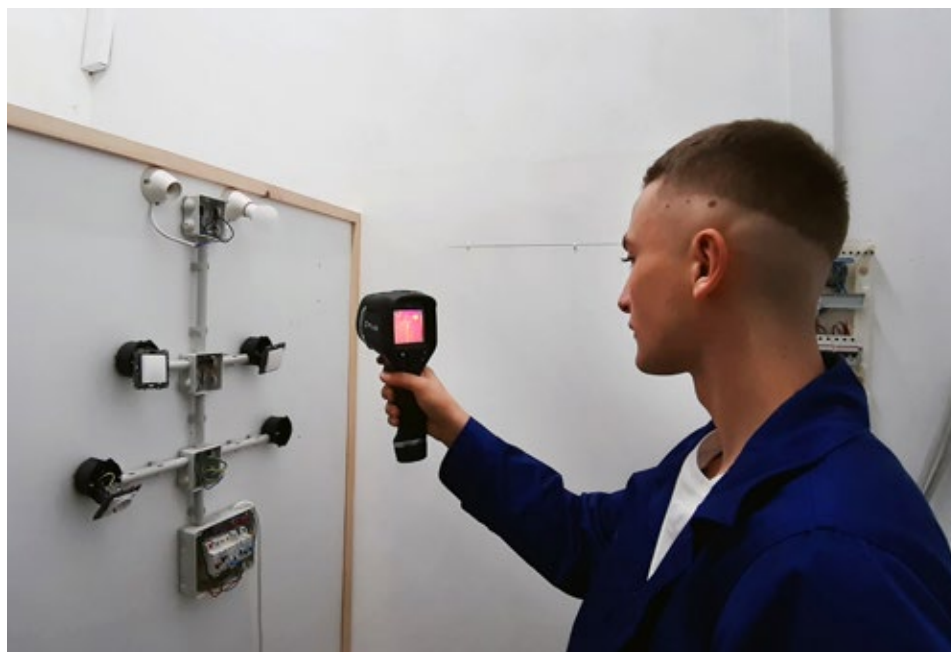
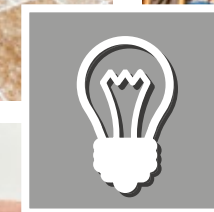
Uczniowie kształcący się w zawodzie technik elektryk zrealizowali program obejmujący w sumie 80h, pracując na różnych stanowiskach, charakterystycznych dla branży elektrycznej.

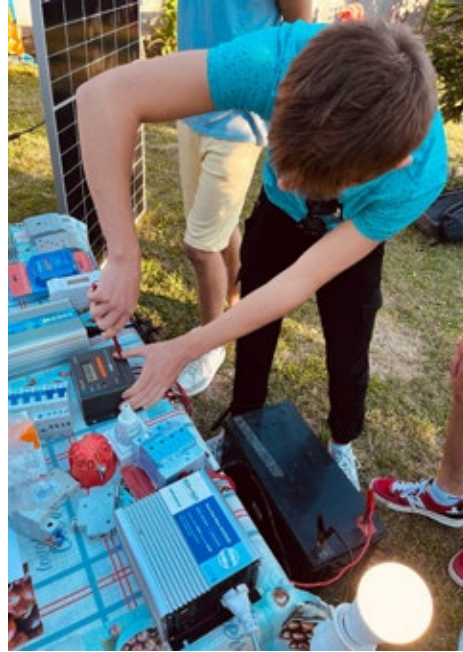
W zakres wykonywanych czynności i zadań wchodzi:

- » organizacja i przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii i bhp;
- » wykonywanie montażu układów elektrycznych;
- » montaż i naprawa urządzeń elektrycznych;
- » wprowadzenie do elektroniki;
- » wprowadzenie do automatyki;
- » wykonywanie oświetlenia;
- » wykonywanie projektów oświetlenia.

Dzięki odbyciu stażu i wykonywaniu wymienionych wyżej czynności, uczniowie nabyli szereg kompetencji zawodowych, w ramach których każdy uczestnik potrafi:

- » zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy w obiektach branży elektrycznej;
- » rozróżnić przewody i kable elektroenergetyczne;
- » rozpoznać sprzęt i osprzęt instalacyjny;





- » rozpoznać źródła światła i oprawy oświetleniowe;
- » trasować przebiegi przewodów i rozmieszczenie osprzętu instalacyjnego na podstawie dokumentacji;
- » dobrać narzędzia do wykonywania montażu i demontażu instalacji elektrycznych w różnych technologiach;
- » sprawdzić poprawność działania instalacji elektrycznej i środków ochrony przeciwporażeniowej po montażu;
- » lokalizować usterki występujące w instalacjach elektrycznych;
- » dobrać narzędzia do montażu i demontażu maszyn i urządzeń elektrycznych;
- » sprawdzić zgodność wykonanych prac montażowych z dokumentacją;
- » przeprowadzić oględziny maszyn i urządzeń elektrycznych;
- » wykonać pomiary parametrów maszyn i urządzeń elektrycznych;
- » określić wymagania eksploatacyjne instalacji elektrycznych;
- » dobrać odpowiednie przyrządy pomiarowe do wykonywania pomiarów eksploatacyjnych instalacji elektrycznych;
- » określić wpływ parametrów przewodów i sprzętu instalacyjnego na pracę instalacji elektrycznych;
- » dobrać przewody, kable oraz sprzęt instalacyjny do wykonania instalacji elektrycznych;
- » dobrać zabezpieczenia instalacji elektrycznych;
- » projektować typowe instalacje elektryczne;
- » przeprowadzać prace z zakresu eksploatacji maszyn i urządzeń elektrycznych;
- » dobrać przyrządy pomiarowe do przeprowadzania pomiarów parametrów maszyn i urządzeń elektrycznych;
- » określić wpływ parametrów elementów podzespołów na pracę maszyn i urządzeń;
- » projektować typowe układy sterowania maszyn i urządzeń elektrycznych.

Wykonywanie obowiązków służbowych w realnym środowisku pracy pozwoliło młodzieży na zweryfikowanie wiedzy teoretycznej nabytej w szkole i skonfrontowanie oczekiwań pracodawców z własnymi umiejętnościami i predyspozycjami do wykonywania określonych zadań.



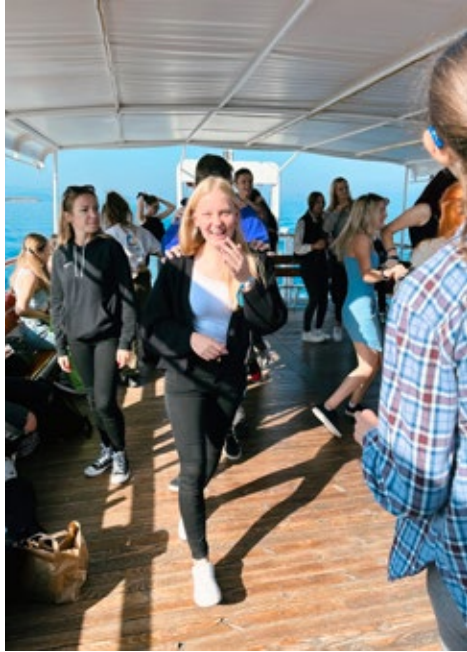
program kulturowy

Meteory, Pagasitikos, Olimp, Thessaloniki, Platamonas

Weekendy oraz czas wolny od zajęć zawodowych podczas mobilności, zgodnie z założeniami programowymi przeznaczony był na realizację programu edukacyjno-kulturowego, mającego na celu zapoznanie z dziedzictwem i historią Grecji.

Grupa zwiedziła w pierwszej kolejności greckie **Meteory**, czyli bez wątpienia jedną z najbardziej malowniczych formacji skalnych na świecie. Ich nazwa: *metéoros* oznacza "zawieszony w powietrzu" lub "środek nieba". Wycieczkę uczestnicy rozpoczęli od poznania sztuki tworzenia ikon, a następnie ruszyli dalej w stronę klasztorów. Powstanie Meteorów związane było z odkładaniem się osadów rzecznych na brzegach prehistorycznego morza, które jakieś 25 milionów lat temu pokrywało te tereny. Ich stożkowate i monstrualne kształty, sprawiające bajkowe wrażenie to efekt parcia płyt tektonicznych i erozji spowodowanej przez rzekę Pinios. Jednak to nie same skały są tu największą atrakcją! Najbardziej niesamowite jest to, że na nich, bardzo wysoko, niemal wśród chmur, wieki temu ulokowały się klasztory, których historia zaczyna się w X wieku. Już wtedy w okolicach mieszkali pustelnicy – oni jednak nie budowali własnych monasterów, tylko zamieszkiwali jaskinie, które umożliwiały im pobożny tryb życia z dala od świata. Wszystkie materiały potrzebne do budowy tych monumentalnych budowli były wciągane w koszach lub wnoszone na górę po niewygodnych drabinkach zawieszonych na sznurach. Obecnie ze wszystkich 24 tylko 6 klasztorów jest dostępnych dla turystów, które robią niesamowite wrażenie. I choć wejście do jednego z nich wymagało od naszych uczniów trochę wysiłku, zdecydowanie warto było zobaczyć to magiczne miejsce!







Drugą całodziwną atrakcją był rejs statkiem po wodach zatoki Pagasitikos, wzdłuż wybrzeży Półwyspu Pilion. Nasi uczniowie zobaczyli w ten sposób liczne wyspki z pięknymi tawernami i klimatycznymi kawiarniami. Na dłuższą przerwę zatrzymali się przy jednej z najpiękniejszych, dziewiczych plaż półwyspu – Tzasteni, gdzie spędzili czas na plażowaniu. Podczas rejsu poczuli prawdziwą atmosferę śródziemnomorskiej Grecji – na statku uczyli się bowiem tradycyjnych tańców greckich, a po dołynięciu do portu Agia Kyriaki udali się spacerem w głąb wyspy, aby zwiedzić XIX-wieczny klasztor Evangelistrias. Po powrocie na statek czekał już na nich obiad i kurs powrotny do portu. W drodze podziwiali jeszcze przepiękne krajobrazy i robili sobie pamiątkowe zdjęcia.

W czasie wolnym od zajęć udało się również odwiedzić:

- » **Platamonas** – miejscowość stynąca z przepięknej promenady oraz portu, znaną również ze wzniesionego przez krzyżowców średniowiecznego zamku.
- » **Litochoro** – malowniczą miejscowość położoną na wysokości 300 m. n.p.m., u stóp masywu Gór Olimp. Miasteczko o historycznych tradycjach, z domami o architekturze macedońskiej, posiada wąskie brukowane uliczki z licznymi kapliczkami. Spacer uczestnicy rozpoczęli w sercu miejscowości – na niewielkim, okrągłym placu z fontanną, będącym czymś na kształt rynku (skrzyżowanie ulic 28-go października i św. Mikołaja). To tutaj skupia się życie mieszkańców w ciągu dnia. Znajduje się tu zarówno kościół, jak i kilka tawern oraz kawiarni. Z centrum Litochoro swój spacer kontynuowali wzdłuż wąwozu Enipeas. Celem ich wyprawy po wąwozie był niewielki wodospad oraz dwa zielono-rdzawe jeziora. Ich potoczna nazwa to Wanny Afrodyty, gdyż zgodnie z mitologią bogini miłości odbywała w nich regularne kąpiele.
- » **Thessaloniki** – drugie największe miasto w Grecji. Tour uczniowie rozpoczęli pod najbardziej charakterystycznym punktem Salonik, czyli Białą Wieżą. Później wraz z przewodnikiem ruszyli zwiedzać miasto, gdzie czekały na nich zabytki rzymskie oraz bizantyjskie, mury obronne, bazyliki czy wspaniałe muzea, których historię mieli okazję poznać.



rezultaty

wyższe kompetencje, integracja kulturowa, zdobycie wiedzy, umiejętności i nowych postaw

Realizacja programu staży zagranicznych dla 26 uczniów ZS Nr 3 we Włoszczowie wywarła szeroki wpływ na społeczność szkolną. Przede wszystkim przyczyniła się do zwiększenia i udoskonalenia posiadanych umiejętności zawodowych uczestników. Było to możliwe dzięki stworzeniu odpowiednich warunków do implementacji w praktyce zdobywanej w szkole wiedzy. Głównymi rezultatami projektu są zatem zdobycie wiedzy i umiejętności, a także nowych postaw, które przyczynią się do bardziej efektywnego funkcjonowania w przyszłym życiu osobistym i zawodowym oraz pozwolą lepiej zdać egzamin potwierdzający kwalifikacje zawodowe i maturalny, do których młodzież przystąpi w najbliższych latach, przed faktycznym wejściem na rynek pracy.

Zakres tematyczny zrealizowanych staży to podstawa programów kształcenia zawodowego obu krajów. Wspólny projekt pozwolił zestawić ze sobą metody, techniki pracy z młodzieżą, jak i porównać funkcjonowanie poszczególnych branż i ich podmiotów w Polsce i w Grecji. Realizacja inicjatywy przyczyniła się do podniesienia jakości i atrakcyjności kształcenia zawodowego, do promowania aktywnych i przedsiębiorczych postaw wśród młodych ludzi, nauczyła ich pracy zespołowej, pozwoliła poznać kulturę państwa przyjmującego oraz udoskonalili umiejętności porozumiewania się z obcokrajowcami przy praktycznym zastosowaniu języka angielskiego. Oprócz nabycia nowych umiejętności, poznali oni także wymagania potencjalnych pracodawców, przez co wzrosły ich szanse na przyszłe zatrudnienie w kraju i za granicą.

Obie grupy uczestników zdobyły/rozwinęły umiejętności związane z/ze:

- » wzrostem samooceny oraz świadomości kulturowej;
- » porozumiewaniem się w języku obcym, w tym te związane ze specyficznym słownictwem branżowym oraz kulturą kraju goszczącego;
- » ukształtowaniem postaw tolerancji, zrozumienia i pracy w wielokulturowym środowisku, tak ważnych dla dzisiejszego rynku pracy.

Dodatkową kategorią kompetencji są postawy wychowawcze, wśród których znalazły się takie aspekty jak:

- » kształtowanie właściwego stosunku do miejsca pracy, przełożonych i współpracowników;
- » wypracowanie odpowiedzialnych i przedsiębiorczych postaw;
- » przestrzeganie dyscypliny pracy oraz zasad etyki i kultury zawodu.

Przygotowany przez ZS Nr 3 we Włoszczowie i Olympus Education Services Single Member P.C. program staży uwzględniał aktywności i zadania pozwalające uczestnikom na przejście przez cały proces rozwoju kompetencji osobistych i zawodowych. W trakcie praktyk uczniowie pracowali również nad dokumentowaniem swojej pracy, wykonywanych zadań zawodowych oraz postępów w różnych postaciach: dzienniki praktyk, opisy, fotografie. Ponadto, projekt przyczynił się do aktualizacji posiadanej przez ZS Nr 3 we Włoszczowie wiedzy na temat wymagań stawianych przez europejski rynek pracy i pozwoli mu lepiej na nie odpowiadać, poprzez odpowiednią modyfikację programów nauczania.

Warty podkreślenia jest także fakt, iż współpraca z zagranicznym partnerem przyczyniła się do promocji szkoły w kraju i Europie, w tym już podczas najbliższych naborów. Ponadto, udział w projekcie osób towarzyszących – nauczycieli pozwolił na zdobycie przez nich nowych doświadczeń zawodowych, poznanie innowacyjnych metod nauczania, innych sposobów rozwiązywania problemów czy zarządzania projektami.

certyfikacja

oficjalne potwierdzenie odbytych praktyk i kursów oraz zdobytych umiejętności

W ramach realizacji projektu wykorzystany został szereg narzędzi służących walidacji i certyfikacji nabytych efektów kształcenia. Uczestnicy otrzymali kilka typów dokumentów, poświadczających sam udział w mobilności zagranicznej, jak i nabyte w jej ramach kompetencje. Umożliwi to przyszłym absolwentom wykorzystywanie narzędzi uznawanych na rynkach pracy w całej Europie.

Do grupy elementów certyfikujących należały:

- » zaświadczenia o odbyciu kursów przygotowawczych, będące potwierdzeniem uczestnictwa w zajęciach rozwijających kompetencje językowo-kulturowo-zawodowe;
- » dzienniki praktyk, opracowane specjalnie w tym celu przez zespół realizujący projekt, tak aby młodzież biorąca udział w stażach mogła na bieżąco (codziennie) prowadzić notatki obejmujące wykonywane zadania oraz opisywać w nich swoje postępy, w tym nabywane/rozwijane kompetencje. Dzienniki te na koniec stażu zatwierdzone zostały przez mentorów z zakładów pracy, w których uczestnicy realizowali swoje staże;
- » certyfikaty, które uczestnicy otrzymali z zakładów pracy, w których odbywali staże, już po ich zakończeniu. Wydane one zostały w dwóch wersjach językowych (polskiej i angielskiej) i zawierały daty odbywania praktyk oraz podpis i pieczęć organizacji wysyłającej i przyjmującej;
- » dokumenty Europass-Mobilność, przygotowane w dwóch wersjach językowych: polskiej i angielskiej, zawierające opis zakresu zadań, które uczestnicy zrealizowali, jak i kompetencji, które nabyli i rozwinęli pracując w greckich przedsiębiorstwach;
- » w projekcie wykorzystany został także system punktacji ECVET, który w oparciu o takie dokumenty jak Porozumienie o Programie zajęć czy przygotowane w opracowanej formie Indywidualne Wykazy Osiągnięć każdego ucznia, pozwolił na ocenę efektów kształcenia zawodowego uczniów, zwiększając uznawalność osiągniętych rezultatów.

Wskazane narzędzia posłużyły zarówno do potwierdzenia/walidacji osiągniętych przez uczniów efektów – nabytych i rozwiniętych kompetencji, przyjętych postaw; ale także były wykorzystywane do rozwoju umiejętności samoewaluacji uczestników, ponieważ część z nich (jak chociażby dzienniki praktyk) była tworzona przez samych uczniów, oceniających swoje kompetencje przed realizacją projektu, w jego trakcie, a następnie aktualizowana po uczestnictwie, tak aby zaobserwować poczynione postępy.





partner grecki

Olympus Education Services Single Member P.C.

Na potrzeby realizacji I edycji projektu, realizowanego w ramach przyznanej naszej szkole Akredytacji Erasmus w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe, nawiązaliśmy współpracę z firmą **Olympus Education Services Single Member P.C.**, z siedzibą w Grecji, na terenie regionu Pieria. Tam też odbywała się mobilność, dając uczestnikom możliwość nie tylko zdobycia cennych doświadczeń zawodowych czy szansę na rozwój osobisty, ale również okazję do poznania tego znanego na całym świecie regionu turystycznego. OES to sprawdzony we współpracy z wieloma polskimi podmiotami partner, którego udział w projekcie z pewnością przyczynił się do osiągnięcia wszystkich jego celów i założeń oraz zapewnił realizację programu praktyk zawodowych na oczekiwanym poziomie.

Zespół partnera greckiego to osoby działające na lokalnym rynku od wielu lat, posiadające szeroką sieć kontaktów i bogate doświadczenie w wielu branżach. Składa się on z doświadczonych pracowników zatrudnionych na stałe, przygotowujących, rozwijających i obsługujących kolejne inicjatywy, a także osób współpracujących z firmą przy realizacji poszczególnych projektów, związanych z konkretną branżą, do pracy w której przygotowani są uczniowie przyjeżdżający w ramach danej mobilności.

Wszystkie zaangażowane osoby to wykwalifikowani managerowie, trenerzy oraz eksperci/praktycy z danych dziedzin, pracujący na co dzień z ludźmi, w tym przede wszystkim z młodzieżą. Wśród nich znajdują się specjaliści odpowiedzialni za realizację poszczególnych etapów projektu w Grecji – mentorzy, szkoleniowcy, prowadzący zajęcia praktyczne, ale także przewodnicy, piloci, rezydenci i tłumacze, dbający o właściwą organizację części kulturowo-językowej projektu oraz reagujący na wszelkie zgłaszane potrzeby uczestników.

Wymienione wyżej aspekty sprawiają, że zespół Olympus Education Services Single Member P.C. oraz jego lokalni współpracownicy są w stanie zapewnić kompleksową obsługę pobytu uczniów w czasie realizacji stażu zagranicznego w Grecji, gwarantując wysoki poziom pod każdym względem, o czym mieliśmy przyjemność się przekonać.



OLYMPUS EDUCATION
Practicing Top Experiences



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3

im. Stanisława Staszica we Włoszczowie

Akredytacja Erasmus 2021-2027 - edycja 1



**ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3
IM. STANISŁAWA STASZICA
WE WŁOSZCZOWIE**

ul. Wiśniowa 23
29-100 Włoszczowa
+48 41 394 27 77
sekretariat@zsp3.pl

www.facebook.com/StaszicWloszczowa

www.zsp3.pl