



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3
im. Stanisława Staszica we Włoszczowie
Akredytacja Erasmus 2021-2027 - edycja 4



PROGRAM STAŻY I PRAKTYK ZAGRANICZNYCH

dla uczniów Zespołu Szkół Nr 3 im. Stanisława Staszica
– grecka mobilność 2026

PROJEKT

nr 2025-1-PL01-KA121-VET-000308985,
realizowany w ramach Akredytacji Erasmus
w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe
Nr Akredytacji: 2021-1-PL01-KA120-VET-000046928



Dofinansowane przez
Unię Europejską



o szkole

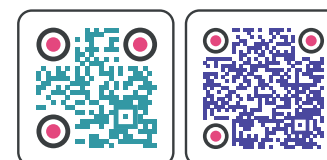
Zespół Szkół Nr 3 im. Stanisława Staszica we Włoszczowie

W Zespole Szkół Nr 3 im. S. Staszica we Włoszczowie obecnie uczy się ponad 700 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 technologii żywności oraz technik przetwórstwa mleczarskiego;
- » 3-letniej Branżowej Szkoły I Stopnia – specjalności: mechanik pojazdów samochodowych, elektryk, sprzedawca, ślusarz, fryzjer, cukiernik, piekarz, kucharz, stolarz, betoniarz-zbrojarz, operator obrabiarek skrawających, monter sieci i instalacji sanitarnych oraz przetwórcza mięsa.

We wszystkich typach szkół 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, 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 dodatkowych programach, 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 czwartej już edycji Akredytacji Erasmus przyznanej szkole w 2021 roku, w sektorze Kształcenie i szkolenie 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 w Grecji dla uczniów Zespołu Szkół Nr 3 im. Stanisława Staszica we Włoszczowie

Dzięki realizacji mobilności europejskich i ponadnarodowej współpracy, uczniowie oraz kadra szkoły mają możliwość zdobywania nowych doświadczeń oraz umiejętności. Zapewnienie im takiego rozwoju wynika przede wszystkim z wyzwań jakie stają przed każdą z grup w ramach wyjazdów zagranicznych, do których należy zaliczyć wcielanie się w nowe role oraz radzenie sobie z różnorodnymi zadaniami wymagającymi umiejętności w zakresie skutecznej komunikacji, zarządzania, radzenia sobie ze stresem, a także kreatywności. Choć działania mobilnościowe skupiają się w głównej mierze na młodych ludziach przygotowujących się do wykonywania konkretnego zawodu, to nauczyciele także mają okazję zmierzyć się z nowymi wyzwaniami i zyskać doświadczenie, szczególnie we współpracy z zagranicznym partnerem oraz przedsiębiorstwami funkcjonującymi na rynkach europejskich, co daje im impuls do poszerzania swoich kwalifikacji w zakresie organizacyjnym, logistycznym, pedagogicznym itp. Szkoła za ich pośrednictwem staje się beneficjentem transferu wiedzy, wymiany dobrych praktyk, narzędzi oraz metod pracy z młodzieżą, co ma pozytywny wpływ na podejmowane przez nią działania, które budowane na bazie ogromnej palety doświadczeń, stają się bardziej nowatorskie.

Realizacja europejskich mobilności przyczynia się do osiągania szeregu założeń i spełniania zidentyfikowanych potrzeb placówki, w tym przede wszystkim podnoszenia poziomu atrakcyjności oferty edukacyjnej, stwarzania uczniom nowych możliwości rozwoju oraz coraz lepszych warunków do nauki szkolnej i pozaszkolnej, a także współpracy z instytucjami lokalnymi, ponadregionalnymi i zagranicznymi.

Wszystko to staje się jeszcze łatwiejsze, dzięki uzyskanej w 2021 roku Akredytacji Erasmus, w ramach której zaplanowano coroczną realizację praktyk zagranicznych dla kilkudziesięciu uczniów, we współpracy z ponadnarodowymi partnerami, w perspektywie 2021-2027. Oznacza to, że praktyki zagraniczne zostały na stałe włączone do oferty edukacyjnej, a to pozwala na efektywniejsze pozyskiwanie uczniów przy kolejnych naborach, a także nadaje ZS Nr 3 we Włoszczowie międzynarodowy wymiar placówki otwartej na nowe wyzwania i kształcącej uczniów gotowych do podjęcia pracy w wielu państwach Unii Europejskiej.

Głównym działaniem w niniejszym projekcie była realizacja zagranicznej mobilności w terminie od 27 kwietnia do 8 maja (+ dni podróży). Młodzież uczestniczyła wówczas w opracowanym we współpracy z partnerem greckim, intensywnym programie merytorycznym, który koncentrował się na rozwijaniu umiejętności zawodowych, społecznych, kulturowych oraz kompetencji miękkich. Uzupełnieniem dla programu praktyk był program edukacyjno-kulturowy, który nie tylko wspomógł wszechstronny rozwój uczestników, ale również umożliwił im bliższe poznanie historii, kultury i dziedzictwa kraju goszczącego.



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3
im. Stanisława Staszica we Włoszczowie
Akredytacja Erasmus 2021-2027 - edycja 4



Projekt nr 2025-1-PL01-KA121-VET-000308985, realizowany w ramach Akredytacji Erasmus w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe

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

Przyznane dofinansowanie: 102 033,00 EUR



w w . z s p 3 . p l





cele projektu

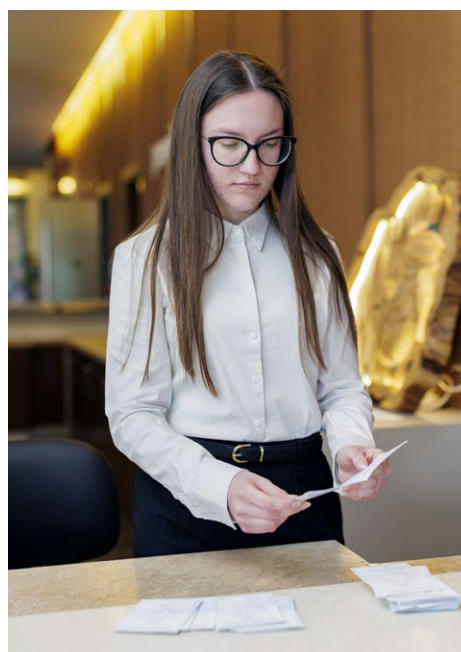
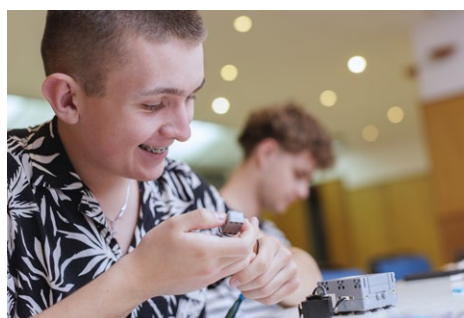
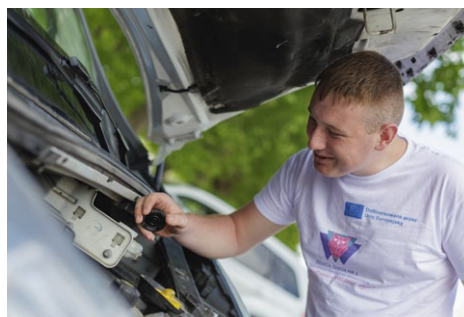
rozwój, podniesienie kompetencji, zwiększenie mobilności
i atrakcyjności kształcenia



Wizja Zespołu Szkół Nr 3 im. S. Staszica we Włoszczowie opiera się na dążeniu do stworzenia nowoczesnej, otwartej i przyjaznej placówki, która skutecznie przygotowuje młodzież do życia zawodowego i społecznego. Szkoła stawia na rozwój infrastruktury dydaktycznej, ścisłą współpracę z pracodawcami oraz ciągłe podnoszenie kwalifikacji zarówno uczniów, jak i kadry pedagogicznej. Realizując zadania statutowe, placówka kładzie nacisk na kształtowanie właściwych postaw, wartości i zasad współżycia społecznego, a także wspiera rozwój kreatywności, zainteresowań i aktywności swoich podopiecznych. Celem szkoły jest nie tylko przekazywanie wiedzy, ale również tworzenie warunków do jej przystępnego i efektywnego przyswajania, co ma sprzyjać wszechstronnemu rozwojowi uczniów. Instytucja chce być miejscem, które ułatwia absolwentom wejście na rynek pracy jako osoby posiadające już praktyczne doświadczenie, a nauczycielom – rozwój zawodowy i osobisty w zakresie kompetencji dydaktycznych, zarządczych, organizacyjnych, komunikacyjnych czy międzykulturowych. Głównie stąd bierze się nasza motywacja do organizacji szerokiej możliwości rozwoju zawodowego oraz osobistego uczniów, w postaci dodatkowych kursów i szkoleń w zakresie kompetencji zawodowych, doradztwa edukacyjno-zawodowego i staży zawodowych. Wszystkie te działania wpisują 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, dynamicznie zmieniającym się świecie. Realizując przyjętą koncepcję pracy, placówka angażuje się także w budowanie międzynarodowych partnerstw i nadawanie kształceniu europejskiego wymiaru, co pozwala sukcesywnie wdrażać proces umiędzynarodawiania oraz podnosić atrakcyjność oferty edukacyjnej i procesu nauczania. W trend ten doskonale wpisuje się realizacja projektów w ramach uzyskanej Akredytacji Erasmus o numerze 2021-1-PL01-KA120-VET-000046928.

Projekt nr 2025-1-PL01-KA121-VET-000308985 w swoich głównych założeniach miał na celu zaoferowanie uczniom możliwości wszechstronnego rozwoju zawodowego i osobistego. Do celów szczegółowych inicjatywy zalicza się:

- » stworzenie możliwości rozwoju 42 uczniom Zespołu Szkół Nr 3 we Włoszczowie, kształcącym się zawodach: technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik informatyk, technik ekonomista i technik mechanik;
- » zapewnienie młodym ludziom kompleksowego wsparcia w zakresie realizacji programów staży, odbywanych w zagranicznych (greckich) przedsiębiorstwach;
- » podniesienie kompetencji osobistych i zawodowych 42 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 zagranicznymi z Grecji oraz nawiązanie co najmniej jednego nowego kontaktu z zagraniczną instytucją kształcenia i szkolenia zawodowego.



technik informatyk

8 uczniów, 70 godzin praktyk



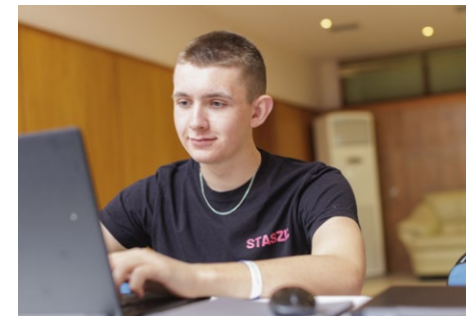
Uczniowie kształtujący się w zawodzie technik informatyk zrealizowali program obejmujący w sumie 70h, pracując na różnych stanowiskach: związanych z obsługą i serwisowaniem sprzętu komputerowego, konfiguracją sieci komputerowych oraz oprogramowania, programowaniem, a także aktywnie uczestnicząc w realizacji projektów zespołowych. W zakres wykonywanych czynności i zadań wchodziła:

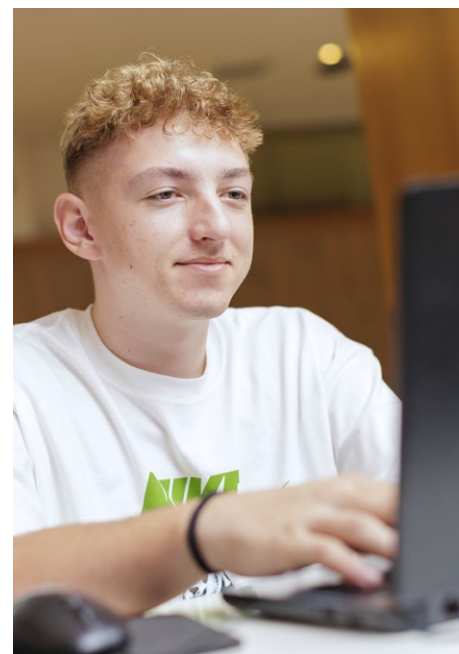
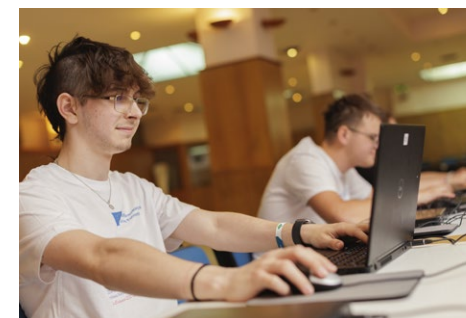
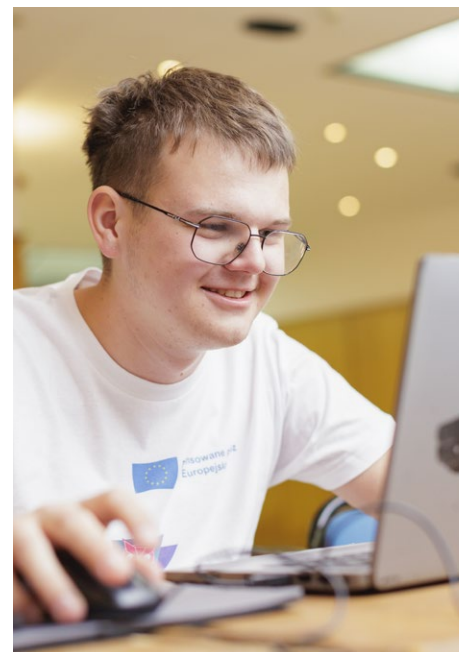
- » organizacja i przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii i BHP;
- » identyfikowanie podzespołów komputera;
- » podłączenie urządzeń peryferyjnych i instalowanie ich sterowników;
- » instalowanie oprogramowania użytkowego i systemu operacyjnego oraz konfigurowanie i modyfikowanie usług i funkcji serwerowych systemu operacyjnego;
- » lokalizowanie usterek i uszkodzeń techniki komputerowej oraz sieci internetowej;
- » definiowanie skryptów w MS Windows i Linux;
- » podłączanie sieci do Internetu oraz monitorowanie pracy urządzeń sieciowych;
- » rozpoznawanie adresów IP;
- » wykorzystywanie w praktyce języków programowania – HTML, JavaScript, Python;
- » tworzenie i rozbudowywanie stron internetowych oraz aplikacji;
- » projektowanie i modyfikowanie baz danych oraz tworzenie ich kopii zapasowych.

Dzięki uczestnictwu w stażu i wykonywaniu wymienionych wyżej czynności, uczniowie nabyli szereg kompetencji zawodowych, w ramach których potrafią:

- » zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy w obiektach branży informatycznej;
- » zastosować zasady cyberbezpieczeństwa;
- » rozróżnić maszyny, urządzenia, sprzęt i specjalistyczne oprogramowanie wspomagające wykonywanie obowiązków zawodowych;
- » zidentyfikować aktualną konfigurację komputera i dobrać kompatybilne podzespoły w celu montażu, naprawy bądź modernizacji komputera;
- » zainstalować, uruchomić i skonfigurować systemy operacyjne i oprogramowanie użytkowe;
- » dobrać oprogramowanie użytkowe do realizacji określonych zadań;
- » podłączyć lokalną sieć komputerową do Internetu;
- » wykonać testy i analizę lokalnej sieci komputerowej;
- » skonfigurować routery i urządzenia zabezpieczające;
- » stworzyć i przywrócić kopie danych;
- » scharakteryzować i zainstalować sieciowe systemy operacyjne z rodziny Windows i Linux;
- » zastosować znaczniki języka HTML;
- » przygotować strony internetowe i aplikacje zgodnie z projektami oraz dostosować je do wymagań klienta;
- » testować oraz optymalizować strony internetowe i aplikacje;
- » stworzyć, modyfikować i zarządzać bazami danych;
- » zastosować wybrane języki programowania;
- » dokumentować tworzone projekty – bazy, skrypty, aplikacje.

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 mechanik

6 uczniów, 70 godzin praktyk

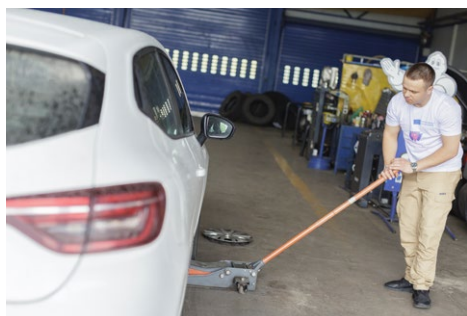
Uczniowie kształcący się w zawodzie technik mechanik zrealizowali w sumie 70h praktyk, pracując na różnych stanowiskach: wykonując zadania montażowe oraz naprawcze, obsługując obrabiarki skrawające, organizując i nadzorując procesy produkcji maszyn i urządzeń, a także aktywnie uczestnicząc w pracach zespołowych. W zakres wykonywanych czynności i zadań wchodziło:

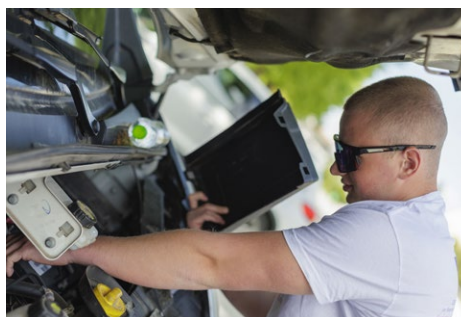
- » organizacja i przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii i BHP;
- » określanie rodzajów i zastosowań oraz charakteryzowanie części maszyn i urządzeń;
- » planowanie i przygotowanie stanowiska montażowego;
- » wykonywanie demontażu uszkodzonych zespołów lub wyrobów oraz ich montażu z wykorzystaniem gotowych lub dorobionych części;
- » lokalizowanie usterek lub uszkodzeń zespołów i wyrobów oraz ich naprawa i dorabianie uszkodzonych części;
- » zapoznanie z zasadami bezpieczeństwa i środkami ochrony indywidualnej podczas wykonywania prac na frezarkach, szlifierkach i tokarkach oraz wykonywanie tego typu prac;
- » dobieranie odpowiednich urządzeń, metod i technik do wykonania obróbki części;
- » zapoznanie ze standardami jakości oraz wymaganiami dotyczącymi oceny poprawności obróbki części;
- » dobieranie urządzeń, narzędzi oraz technik i metod do wykonywania bieżących napraw i prac przy maszynach;
- » planowanie i przeprowadzanie kontroli stanu technicznego narzędzi, zespołów i podzespołów maszyn.

Dzięki uczestnictwu w stażu i wykonywaniu wymienionych wyżej czynności, uczniowie nabyli szereg kompetencji zawodowych, w ramach których potrafią:

- » zastosować przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy w pracy technika mechanika;
- » rozróżnić maszyny, urządzenia, sprzęt i specjalistyczne oprogramowanie wspomagające wykonywanie obowiązków zawodowych;
- » ocenić stan techniczny uszkodzonych zespołów lub wyrobów;
- » wykonać demontaż uszkodzonych zespołów lub wyrobów oraz ich montaż z zastosowaniem dorobionych części;
- » dokonać wymiany elementów maszyny w przypadku nadmiernego zużycia lub uszkodzenia;
- » rozróżnić połączenia mechaniczne i określać ich zastosowanie;
- » dobrać przyrządy, narzędzia oraz odpowiednie metodę i parametry do wykonania prac z wykorzystaniem obrabiarek skrawających;
- » wykonać prace z wykorzystaniem obrabiarek skrawających;
- » dobrać na podstawie dokumentacji technicznej sposób użytkowania maszyn i urządzeń;
- » rozróżniać części i mechanizmy maszyn i urządzeń oraz określać ich zastosowanie;
- » zaplanować i przeprowadzić proces kontroli stanu technicznego narzędzi, maszyn i urządzeń;
- » określić przyczyny uszkodzeń maszyn i urządzeń oraz dokonać ich naprawy.

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 ekonomista

8 uczniów, 70 godzin praktyk

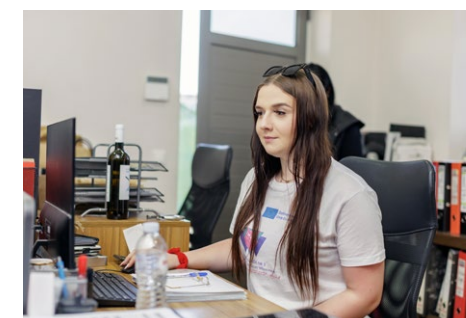
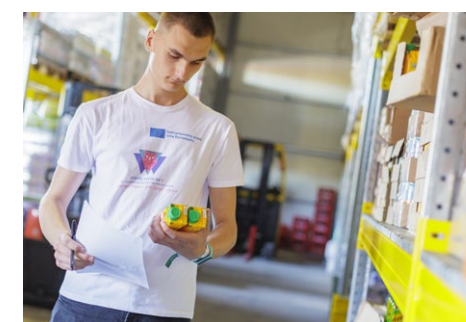
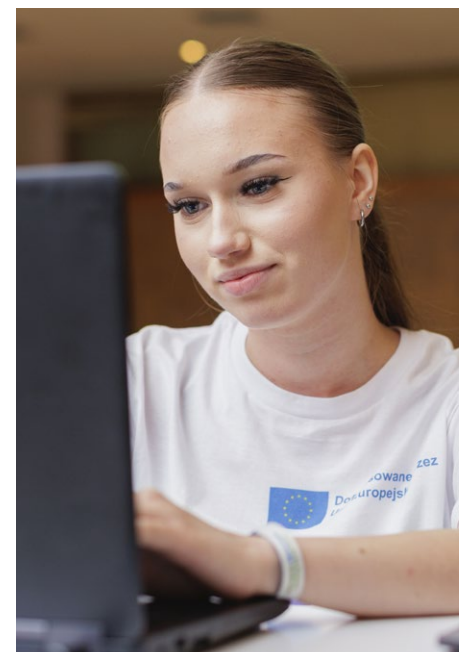
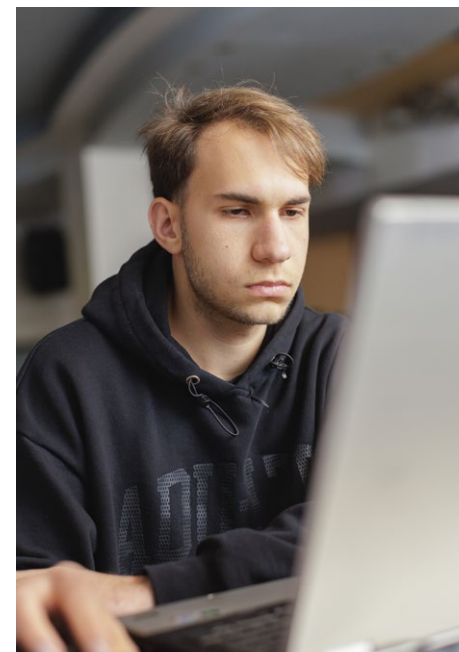
Uczniowie kształcący się w zawodzie technik ekonomista zrealizowali w sumie 70h praktyk, pracując na różnych stanowiskach: jako księgowy, finansista, ekonomista oraz biorąc czynny udział w pracach zespołowych. W zakres wykonywanych czynności i zadań wchodziło:

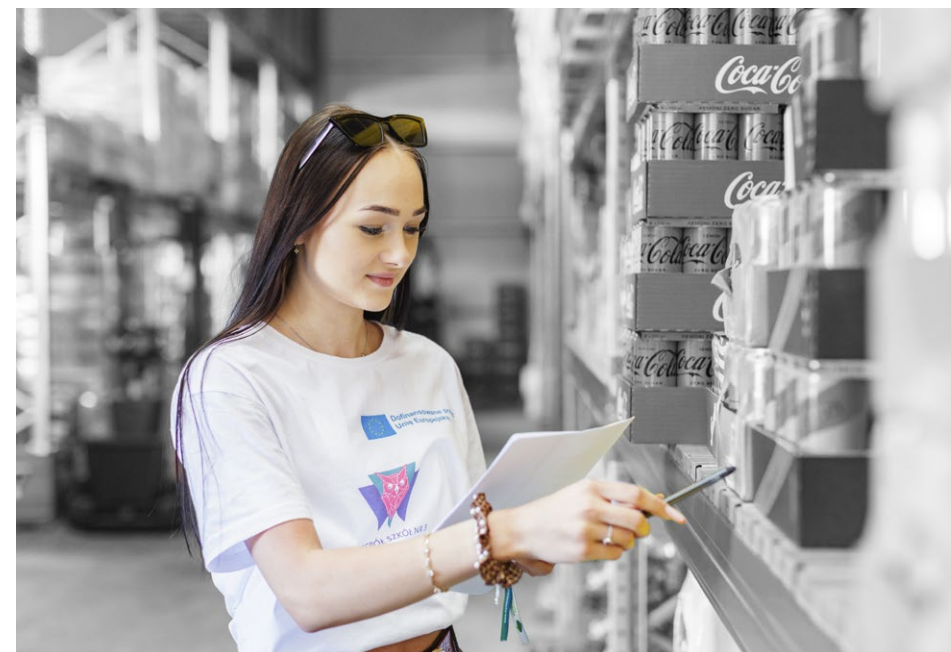
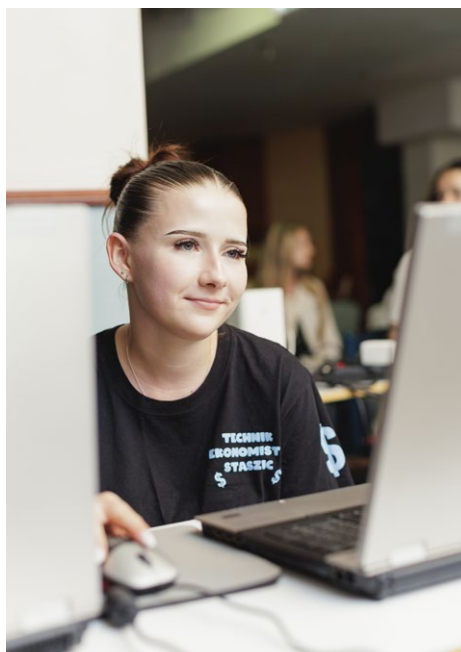
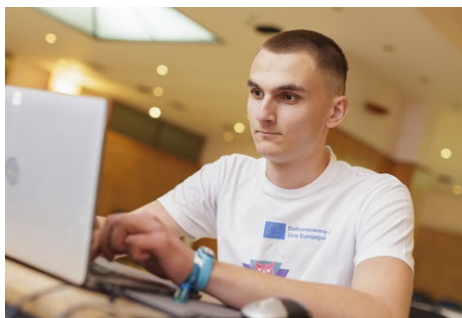
- » organizacja i przygotowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii i BHP;
- » dokonywanie procesów związanych z obiegiem dokumentów w firmie;
- » wykorzystywanie programów biurowych do wykonywania zadań zawodowych;
- » tworzenie baz danych;
- » przygotowywanie wydruku deklaracji VAT;
- » przygotowywanie danych do deklaracji ZUS;
- » wprowadzenie do programów bazodanowych;
- » tworzenie bazy danych w programie MS Access;
- » automatyzacja analiz przy pomocy Power Query;
- » analiza zapasów magazynowych;
- » przygotowywanie raportów magazynowych;
- » praca w dziale księgowości.

Dzięki uczestnictwu w stażu i wykonywaniu wymienionych wyżej czynności, uczniowie nabyli szereg kompetencji zawodowych, w ramach których potrafią:

- » obsługiwać sprzęt i urządzenia techniki biurowej;
- » przygotowywać standardowe formy korespondencji służbowej;
- » dokonywać selekcji danych statystycznych pod kątem ich przydatności analitycznej i decyzyjnej;
- » gromadzić informacje o badanej zbiorowości;
- » opracować i zaprezentować dane statystyczne i wyniki badań;
- » analizować i przygotowywać dane oraz wprowadzać je do bazy danych;
- » dokumentować i ewidencjonować zdarzenia gospodarcze w bazie danych;
- » stosować oprogramowania finansowo-księgowe;
- » stosować różne metody kalkulacji cen sprzedaży, w tym rozliczenia z tytułu podatku VAT;
- » obliczać podatki bezpośrednie i pośrednie;
- » sporządzać ewidencje i deklaracje podatkowe;
- » zidentyfikować cele i etapy inwentaryzacji oraz przestrzegać zasad przeprowadzania inwentaryzacji;
- » rozróżniać rodzaje magazynów i wykonywać zadania związane z gospodarką i zarządzaniem magazynami;
- » sporządzać dokumenty finansowe i magazynowe;
- » posługiwać się pojęciami z zakresu przechowywania danych, np. archiwizacja, zbiór archiwalny, archiwum, baza danych;
- » rozróżnić rodzaje archiwów.

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

7 uczniów, 70 godzin praktyk

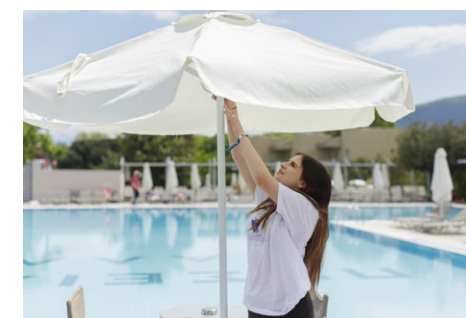
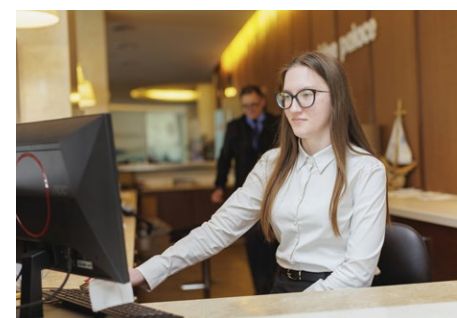
Uczniowie kształcący się w zawodzie technik hotelarstwa zrealizowali program obejmujący w sumie 70h, pracując na różnych stanowiskach: od zajęć na recepcji, przez pracę w dziale służby piętér (housekeeping), aż po wykonywanie obowiązków w restauracji w ramach serwisu i profesji kelnera (przy ekspedycji śniadań) czy barmana. W zakres wykonywanych czynności i zadań wchodziła:

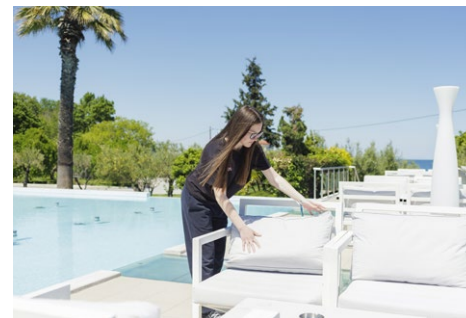
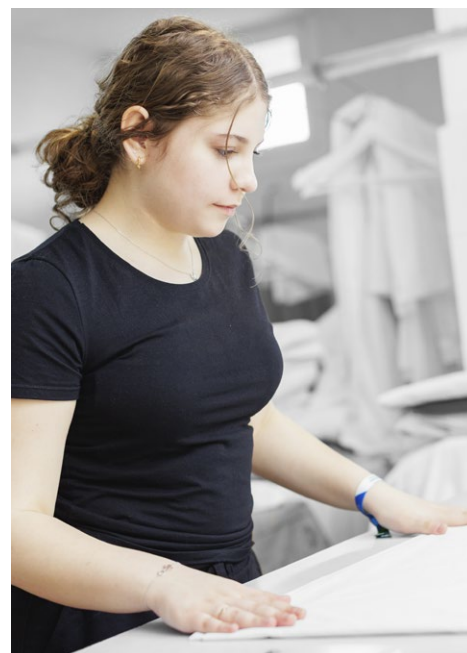
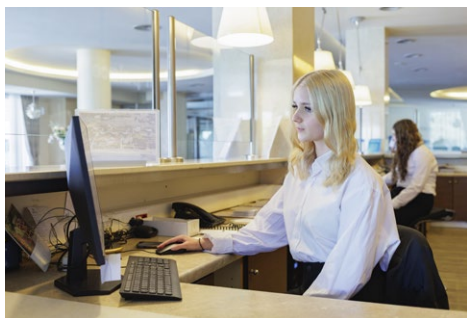
- » organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii w obiekcie hotelowym, przy uwzględnieniu przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska;
- » praca w dziale służby piętér (housekeeping), a w jej ramach: utrzymywanie porządku w jednostkach mieszkalnych i strefach ogólnodostępnych, przygotowywanie pokoi do przyjęcia gości, obsługa urządzeń służących utrzymaniu czystości, uzupełnianie wyposażenia jednostek mieszkalnych,
- » stosowanie procedur i zasad obsługi gości hotelowego, przestrzeganie zasad współpracy służby piętér z innymi działami obiektu;
- » praca w restauracji i barze hotelowym, tj. przygotowanie sali konsumenckiej do przyjęcia gości, przygotowanie i podawanie posiłków hotelowych;
- » kurs baristy, dzięki któremu uczniowie zapoznali się z różnymi rodzajami kawy;
- » praca na recepcji, a w jej ramach przestrzeganie określonych zasad organizacji pracy.

Dzięki uczestnictwu w stażu i wykonywaniu wymienionych wyżej czynności, uczniowie nabyli szereg kompetencji zawodowych, w ramach których potrafią:

- » wypełnić formularz rezerwacyjny;
- » wprowadzić dane odnośnie rezerwacji do grafiku;
- » zastosować procedury dotyczące utrzymania czystości w częściach ogólnodostępnych obiektu: holach, korytarzach, windach;
- » zastosować zasady przechowywania surowców spożywczych oraz potraw i napojów;
- » zastosować etapy sporządzania potraw;
- » rozróżnić formy podawania śniadań i dostosować je do oczekiwań gości;
- » przygotować bufet śniadaniowy i różne rodzaje śniadań hotelowych;
- » zastosować zasady obsługi gości w części restauracyjnej hotelu;
- » przygotować pomieszczenia do przyjęcia 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 żywienia i usług gastronomicznych

13 uczniów, 70 godzin praktyk

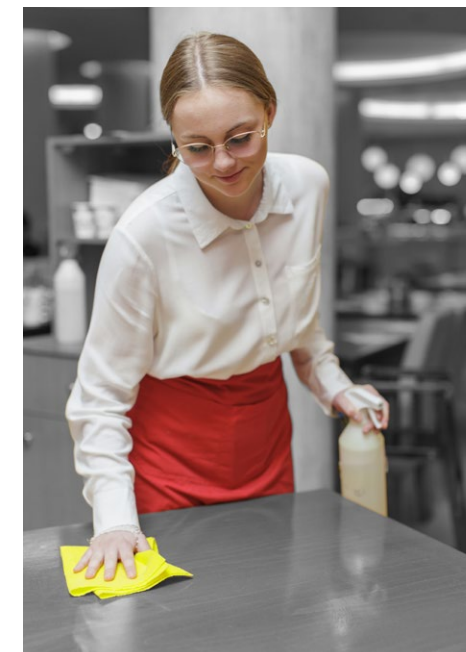
Uczniowie kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych zrealizowali program obejmujący w sumie 70h, pracując na różnych stanowiskach: od zajęć na kuchni, przez pracę na barze, aż po serwis restauracyjny i doskonalenie umiejętności w ramach profesji kelnera. W zakres wykonywanych czynności i zadań wchodziła:

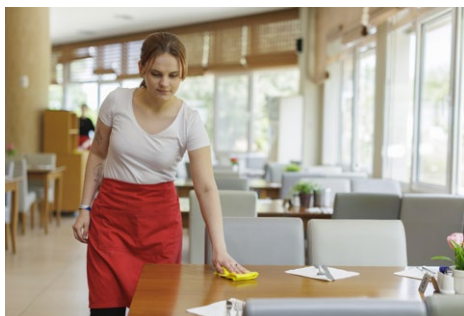
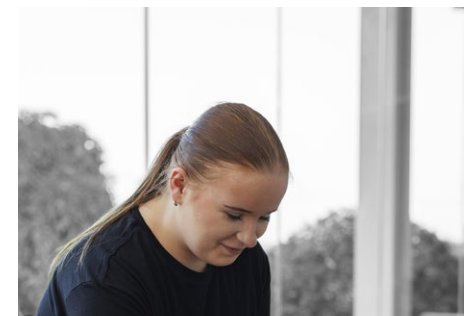
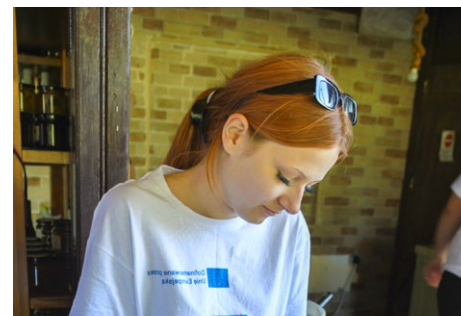
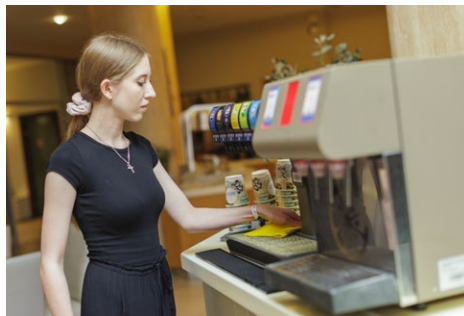
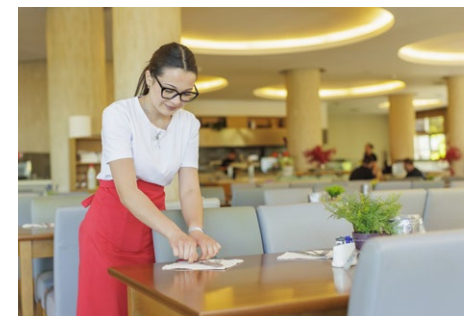
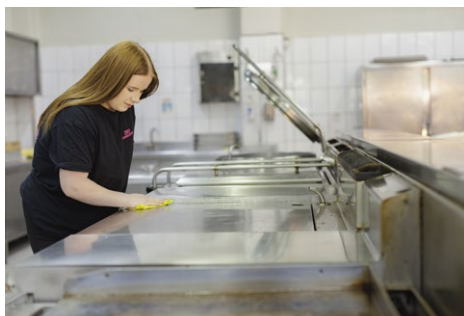
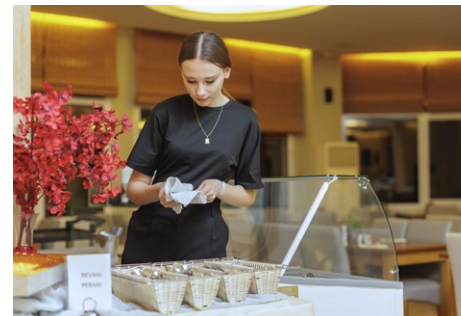
- » organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii na wybranych stanowiskach – kucharz, kelner, barman;
- » praca na kuchni, w tym: zapoznanie się i przestrzeganie zasad działania zaplecza gastronomicznego i jego wyposażenia, racjonalnego żywienia podczas sporządzania potraw i napojów, przygotowywanie potraw i napojów zgodnie z recepturami oraz dostępnością składników i pokładników regionalnych, tworzenie menu
- » z uwzględnieniem zasad zdrowego i racjonalnego żywienia;
- » praca w ramach serwisu restauracyjnego, a w tym: przygotowywanie sali konsumenckiej do przyjęcia gości;
- » kurs baristy, dzięki któremu uczniowie poznali różne rodzaje kawy, dobierali do nich rodzaje szkła oraz dowiedzieli się jak wygląda proces parzenia wybranych kaw, w tym typowych regionalnych.

Dzięki uczestnictwu w stażu i wykonywaniu wymienionych wyżej czynności, uczniowie nabyli szereg kompetencji zawodowych, w ramach których potrafią:

- » zastosować zasady racjonalnego żywienia planując posiłki;
- » dobrać dodatki do przygotowywanych potraw;
- » ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach;
- » sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury;
- » wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
- » zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;
- » zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji (aranżacji) potraw lub napojów;
- » sprawnie obsługiwać gości restauracji, w tym przyjmować zamówienia i je realizować;
- » porozumiewać się w języku angielskim w stopniu zapewniającym efektywną obsługę gości restauracji.

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

Skiathos, Meteory, Olimp, Litochoro, Stary Panteleimon, Thessaloniki

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

Weekendowy program kulturowy grupa rozpoczęła w sobotę wczesnym rankiem odpływając z portu w Amaliopoli w kierunku lazurowego Morza Egejskiego. Na pokładzie załoga przywitała młodzież grecką muzyką, tańcem i dużą dawką dobrego humoru. Po prawie dwugodzinnym rejsie, w trakcie którego uczestnicy mogli oglądać malownicze zatoczki i skaliste wybrzeża półwyspu Pelion, dotarli na wyspę Skiathos. Statek zacumował w spokojnej zatoce, a grupa od razu udała się na zwiedzanie, zaczynając od najpiękniejszego punktu widokowego z kościołem św. Mikołaja. Miasteczko zachwytiło młodzież białymi domkami z niebieskimi okiennicami, przepiękną panoramą na morze i okoliczne wysepki oraz klimatycznymi uliczkami, w których można spróbować greckich pyszności. Po przerwie na obiad i chwilę na bardziej samodzielne zwiedzanie miasteczka Skiathos, statek zabrał grupę na plażę Koukounaries. Złoty piasek i pełne słońce stworzyły idealne warunki na spacer, kąpiel w morzu i odpoczynek. W drodze powrotnej do portu nie mogło zabraknąć tradycyjnych tańców greckich! Uczestnicy rejsu szybko zostali porwani przez załogę do Sirtaki i Kalamatiano. Późnym wieczorem wszyscy wrócili do portu z głową pełną wspomnień i smakiem soli na ustach.

Drugi dzień weekendu stanął pod znakiem wrażeń duchowych, wizualnych oraz doświadczenia obcowania z cudem natury jakim są skały i klasztory Meteorów. Niedzielę uczestnicy zaczęli porannym przejazdem przez Kalambakę obserwując zapierający dech w piersiach widok na skalne filary z klasztorami wznoszące się 400 metrów nad doliną. Pierwszym przystankiem była pracownia pisania ikon, gdzie uczniowie mogli poznać misterium tworzenia ikon na drewnie – od przygotowania szkicu, aż do złocenia tła i wykończenia dzieła. Ikony to nie tylko przepiękne wykonanie, ale przede wszystkim historię świętych i symbolikę przedstawianych elementów. Po porannej lekcji historii, grupa udała się prosto do klasztoru św. Stefana. Podróżując serpentynami w górę, autokar mijał malownicze krajobrazy, a zza skał zaczęły wylinać się pierwsze klasztory balansujące na ich szczytach. Bezpośrednio do monastynu uczestnicy przedostali się eleganckim mostem pieszym, zastępującym niegdyśiejszy koszt gondoli, wykorzystywany do transportu mieszkańców i zaopatrzenia. Wchodząc do środka grupa mogła podziwiać freski z XIV wieku i bizantyjskie ikony w ołtarzu głównego kościoła. Miała okazję zwiedzić także muzeum klasztorne z eksponatami liturgicznymi, relikwiami i historycznymi szatami mnichów opowiadającymi o tysiącletnich tradycjach tego miejsca. W drodze powrotnej autokar zatrzymał się w punkcie widokowym, gdzie nasza młodzież mogła podziwiać klasztory zawieszone pod wzburzonym niebem i zrobić pamiątkowe zdjęcia. To był wspaniały dzień, przepełniony nieziemskimi widokami, które z całą pewnością na długo pozostaną w pamięci uczestników!

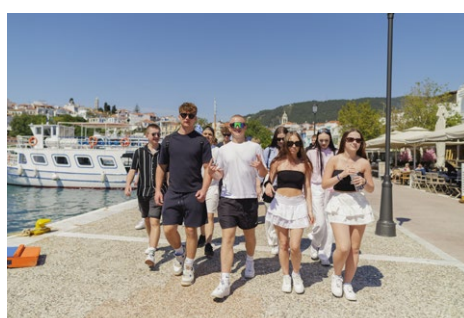
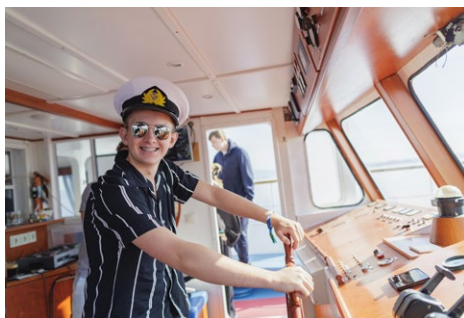
W czasie wolnym od zajęć udało się również odwiedzić:

- » Litochoro – malowniczą miejscowość o historycznych tradycjach, z domami o architekturze macedońskiej, położoną na wysokości 300 m n.p.m., u stóp Masywu Olimpu. Największą atrakcją nie było jednak samo miasteczko, lecz spacer wzdłuż wąwozu Enipeas w otoczeniu górskich widoków oraz odgłosów natury. Celem tej niedługiej wyprawy był niewielki wodospad oraz źródło bogini piękności Afrodyty, w którym według mitologii miała ona regularnie zażywać kąpeli.
- » Stary Panteleimon – kolejną górską miejscowość, lecz nieco mniejszą i skupiającą lokalnych Greków głównie w trakcie świąt i ważnych rodzinnych wydarzeń. W miejscowości znajduje się kościół pod wezwaniem św. Panteleimona, uznawanego

za patrona lekarzy i pielęgniarek, a z każdego jej zakątka rozpościera się malownicze widoki na Olimp i całą Riwierę; przy dobrej widoczności można dostrzec również jeden z trzech palców Półwyspu Chalcydyckiego – Kasandrę. W czasie wycieczki, nasi uczniowie poza podziwianiem przepięknych widoków, mieli okazję skosztować lokalnych produktów.

- » Thessaloniki – drugie największe miasto w Grecji oraz współstolicę państwa. W czasie zwiedzania z przewodnikiem, uczniowie oglądali najważniejsze historyczne zabytki, takie jak Biała Wieża, pomnik Aleksandra Macedońskiego, Rotunda, łuk Galeriusza, mała Hagia Sophia, plac Arystotelesa, ale również nowoczesną architekturę, w postaci instalacji z parasolkami autorstwa Jorgosa Zongolopoulosa.







rezultaty

udoskonalenie umiejętności, integracja kulturowa, zdobycie wiedzy i kształtowanie nowych postaw

Realizacja programu zagranicznych praktyk zawodowych dla 42 uczniów ZS Nr 3 we Włoszczowie wywarła szeroki wpływ na jego uczestników i całą społeczność szkolną. Przede wszystkim przyczyniła się do podniesienia poziomu umiejętności oraz kompetencji zawodowych, społecznych i kulturowych uczniów biorących udział w mobilności. Było to możliwe dzięki stworzeniu odpowiednich warunków do implementacji założeń projektowych, w tym przede wszystkim wynikających z potrzeby przetestowania zdobytej w szkole wiedzy w praktyce oraz zdobycia doświadczenia w realnym środowisku zawodowym. Głównymi rezultatami projektu są więc zdobycie nowej wiedzy i umiejętności, ale także wypracowanie nowych postaw, które przyczynią się do bardziej efektywnego funkcjonowania w przyszłym życiu osobistym i zawodowym oraz pozwolą lepiej zdać egzaminy zawodowe i egzamin maturalny, do których młodzież przystąpi w najbliższych latach, przed faktycznym wejściem na rynek pracy.

Staż zrealizowane były w oparciu o podstawy programowe kształcenia zawodowego obu krajów. Wspólny projekt pozwolił na zestawienie i porównanie ze sobą metod i technik pracy z młodzieżą oraz poszczególnych branż i funkcjonujących w ich ramach podmiotów w Polsce i Grecji. Realizacja inicjatywy przyczyniła się do podniesienia jakości i atrakcyjności kształcenia zawodowego, promując jednocześnie postawy aktywności i przedsiębiorczości wśród młodzieży. Uczestnicy, oprócz pracy w prawdziwym środowisku zawodowym, zdobyli doświadczenie w pracy zespołowej (w tym w zespołach międzynarodowych), mieli okazję poznać kulturę oraz specyfikę kraju goszczącego oraz doskonalić umiejętności komunikacji międzykulturowej, wykorzystując język angielski oraz podstawy języka greckiego w praktyce. Zapoznali się oni również z oczekiwaniami przyszłych pracodawców, co przełożyło się na zwiększenie ich szans na zatrudnienie – tak w kraju, jak i za granicą.

Przygotowany przez ZS Nr 3 we Włoszczowie i Olympus Education Services program pozwolił na rozwinięcie kompetencji w wielu różnych obszarach – od zawodowych, przez organizacyjne, językowe i kulturowe, aż po związane z wykorzystaniem nowych technologii w pracy i życiu codziennym. Dzięki temu, uczestnicy zdobyli/rozwinięli umiejętności związane z/ze:

- » wzrostem samooceny oraz świadomości kulturowej;
- » większą samodzielnością, w tym w zakresie funkcjonowania w obcym kraju;
- » zarządzaniem czasem, środkami (np. własnym kieszonkowym);
- » 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;
- » wykorzystaniem systemów komputerowych oraz nowoczesnych technologii w środowisku pracy.

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

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

W trakcie praktyk uczniowie pracowali również nad dokumentowaniem swojej pracy, wykonywanych zadań zawodowych oraz postępów w różnych postaciach, poprzez dzienniki praktyk, opisy i fotografie. Co więcej, realizacja projektu umożliwiła szkole zaktualizowanie wiedzy na temat aktualnych oczekiwań i standardów europejskiego rynku pracy. Dzięki temu możemy skuteczniej dostosowywać programy nauczania do realnych potrzeb pracodawców, co przekłada się na bardziej efektywne przygotowanie uczniów do przyszłej aktywności zawodowej.

Warty podkreślenia jest także fakt, iż współpraca z zagranicznym partnerem przyczyniła się do promocji szkoły w kraju i Europie, a 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

poświadczenie udziału w mobilności oraz nabytych kompetencji

W ramach realizacji projektu wykorzystany został szereg narzędzi służących walidacji i certyfikacji nabytych efektów kształcenia. Uczestnikom wręczono kilka rodzajów dokumentów, które nie tylko potwierdzają ich udział w zagranicznej mobilności, ale także zdobyte w jej trakcie kompetencje. Dzięki temu przyszli absolwenci będą mogli posługiwać się uznawanymi w całej Europie certyfikatami, zwiększającymi ich konkurencyjność na rynku pracy.

Do grupy elementów certyfikujących należały:

- » dzienniki praktyk, opracowane specjalnie w tym celu przez zespół realizujący projekt, tak aby młodzież biorąca udział w stażach mogła na bieżąco 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 od pracodawców, już po zakończeniu staży. Wydane one zostały w dwóch wersjach językowych (polskiej i angielskiej) i zawierały daty odbywania praktyk oraz podpis i pieczętkę organizacji wysyłającej i przyjmującej;
- » dokumenty Europass-Mobilność, przygotowane w dwóch wersjach językowych (polskiej i angielskiej), zawierające opis zakresu zadań, które uczestnicy zrealizowali, jak i kompetencje, które nabyli i rozwinięli 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, zwiększając uznawalność osiągniętych rezultatów.

Zastosowane narzędzia służyły nie tylko do formalnego potwierdzenia/walidacji osiągniętych przez uczniów efektów, takich jak rozwinięte kompetencje i przyjęte postawy, lecz także wspierały rozwój umiejętności auto-ewaluacji. Niektóre z nich, na przykład dzienniki praktyk, były opracowywane bezpośrednio przez uczestników, którzy oceniali swoje kompetencje przed rozpoczęciem projektu, w jego trakcie oraz po zakończeniu mobilności. Dzięki temu możliwe było uchwycenie i analiza ich indywidualnych postępów.



partner grecki

Olympus Education Services Single Member P.C.

Na potrzeby wdrożenia IV edycji projektu, realizowanego w ramach przyznanej szkole Akredytacji Erasmus w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe, kontynuowaliśmy naszą współpracę z firmą Olympus Education Services Single Member P.C., z siedzibą w Grecji, na terenie regionu Pieria. OES to sprawdzony we współpracy z wieloma polskimi podmiotami partner, którego udział w projekcie 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 oraz jego lokalni współpracownicy są w stanie zapewnić kompleksową obsługę pobytu uczniów w czasie realizacji stażu zagranicznego w Grecji na najwyższym poziomie.



OLYMPUS EDUCATION
Practicing Top Experiences





ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3

im. Stanisława Staszica we Włoszczowie

Akredytacja Erasmus 2021-2027 - edycja 4

