



ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3

im. Stanisława Staszica we Włoszczowie

Akredytacja Erasmus 2021-2027 - edycja 3



PROGRAM STAŻY I PRAKTYK ZAGRANICZNYCH

dla uczniów Zespołu Szkół Nr 3 im. Stanisława Staszica
grecka mobilność 2025

PROJEKT

nr 2024-1-PL01-KA121-VET-000200311,
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 800 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, 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, magazynier logistyk oraz przetwórcza mięsa.

We wszystkich typach szkół kształci się młodzież w przedziale wiekowym 14-20 lat. Dzięki oferowaniu szerokiego wachlarza możliwości, zainteresowanie edukacją 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 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 funkcjonowania ZS Nr 3 doskonale wpisali się niniejszy projekt sektora VET, realizowany w ramach trzeciej edycji przyznanej szkole w 2021 roku Akredytacji Erasmus w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe.



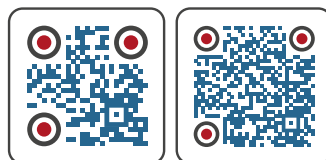
Zespół Szkół Nr 3 im. Stanisława Staszica we Włoszczowie

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





grecka 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 projektów międzynarodowych, do których należy zaliczyć wcielenie się w nowe role oraz radzenie sobie z różnorodnymi zadaniami wymagającymi umiejętności 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 zagranicznymi partnerami 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 doświadczeń, dobrych praktyk, narzędzi oraz metod pracy z młodzieżą, co ma pozytywny wpływ na podejmowane przez jej kadrę działania, które budowane na bazie ogromnej palety poznanych rozwiązań, stają się bardziej nowatorskie.

Realizacja europejskich mobilności przyczynia się do osiągnięcia 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, 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 19 do 30 maja (+3 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 3

Projekt nr 2024-1-PL01-KA121-VET-000200311, realizowany w ramach Akredytacji Erasmus w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe

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

Przyznane dofinansowanie: 59 428,00 EUR



cele projektu

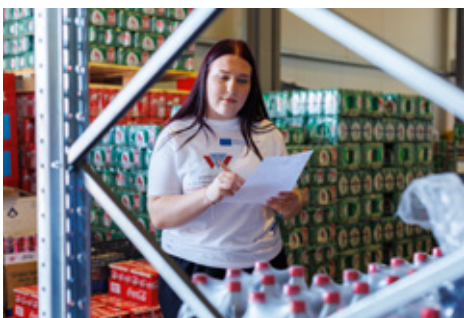
rozwój, podniesienie kompetencji, zwiększenie mobilności
i atrakcyjności kształcenia

Wizja Zespołu Szkół Nr 3 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 uczniów. Celem ZS 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 szerokich 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.



W trend ten doskonale wpisuje się realizacja projektów w ramach uzyskanej Akredytacji Erasmus o numerze 2021-1-PL01-KA120-VET-000046928. Projekt nr 2024-1-PL01-KA121-VET-000200311 w swoich głównych założeniach miał na celu zaoferowanie uczniom możliwości wszechstronnego rozwoju zawodowego i osobistego. Do celów szczegółowych inicjatywy zalicza się:

- » stworzenie możliwości udziału w działaniach projektowych 24 uczniom ZS Nr 3 we Włoszczowie, kształcącym się w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, technik logistyk i technik ekonomista;
- » zapewnienie młodym ludziom kompleksowego wsparcia w zakresie realizacji programów staży, odbywanych w zagranicznych (greckich) przedsiębiorstwach;
- » podniesienie kompetencji osobistych i zawodowych 24 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 ekonomista

5 uczniów, 70 godzin praktyk

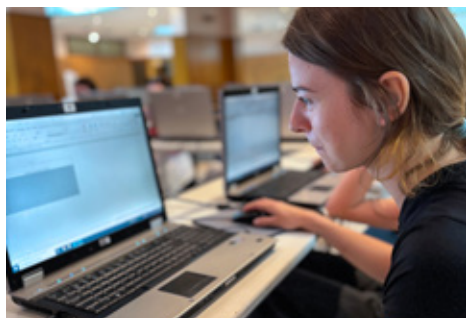
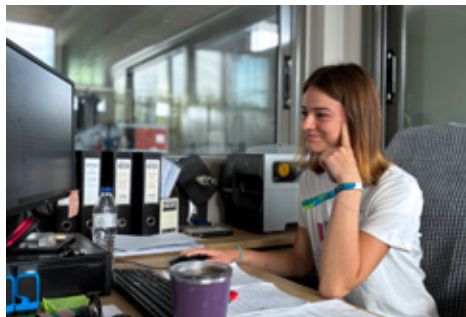
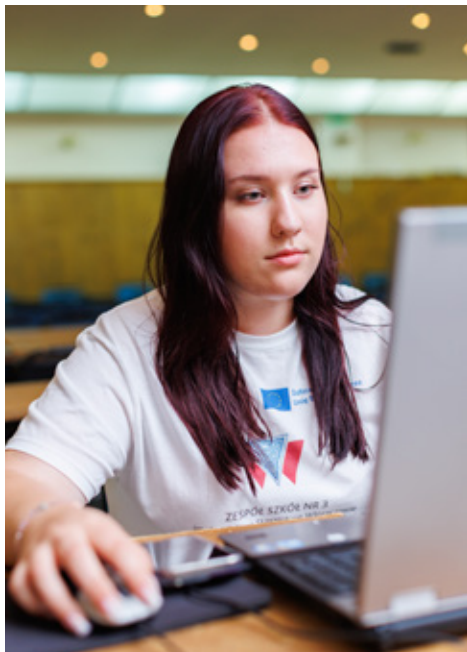
Uczniowie kształcący się w zawodzie technik ekonomista zrealizowali program obejmujący w sumie 70h, pracując na różnych stanowiskach: jako księgowy, finansista, ekonomista oraz biorąc czynny udział w pracach zespołowych. W zakres wykonywanych czynności i zadań wchodziło:

- » przygotowanie i organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii i przepisami BHP na wybranych stanowiskach;
- » obsługiwanie 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;
- » wprowadzanie rekordów do programów bazodanowych;
- » tworzenie baz 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 oraz 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;
- » identyfikować cele i etapy inwentaryzacji oraz przestrzegać zasad jej przeprowadzania;
- » rozróżniać rodzaje magazynów i wykonywać zadania związane z gospodarką i zarządzaniem przestrzenią;
- » sporządzać dokumenty finansowe i magazynowe;
- » posługiwać się pojęciami z zakresu przechowywania danych, np. archiwizacja, zbiór archiwalny, archiwum, baza danych;
- » rozróżniać rodzaje archiwów.

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



technik hotelarstwa

7 uczniów, 70 godzin praktyk

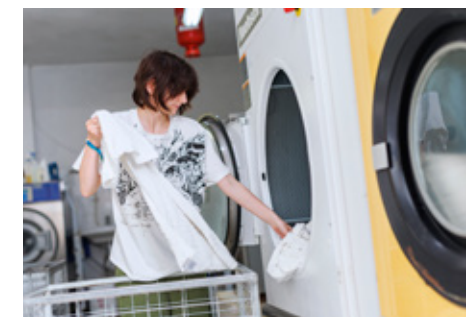
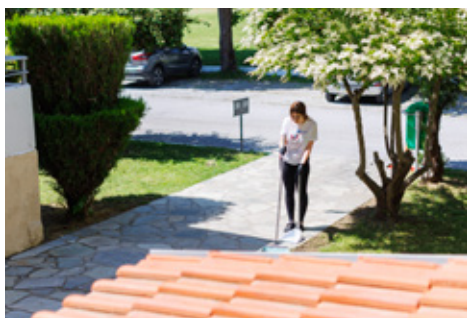
Uczniowie kształcący się w zawodzie technik hotelarstwa zrealizowali program obejmujący w sumie 70h, pracując na różnych stanowiskach: od zajęć na recepcji, przez pracę w dziale służby pięter (housekeeping), aż po wykonywanie obowiązków w restauracji w ramach serwisu i profesji kelnera (przy ekspedycji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

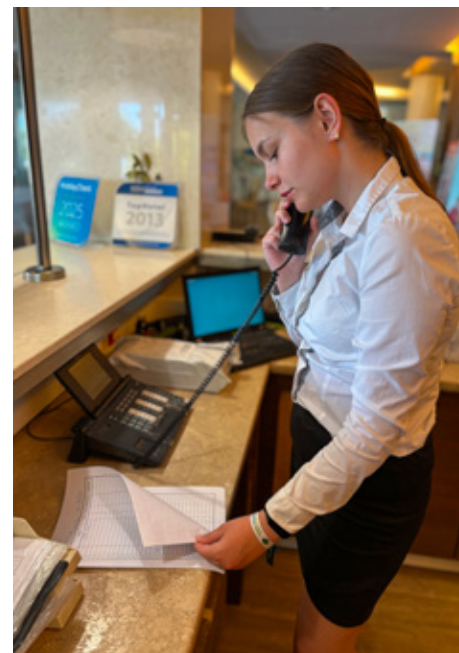
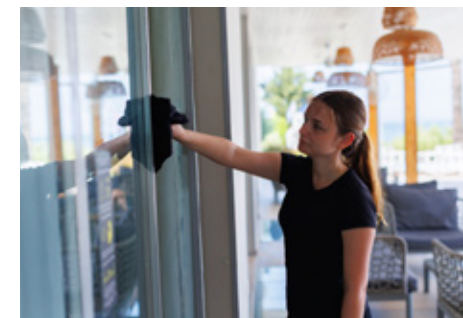
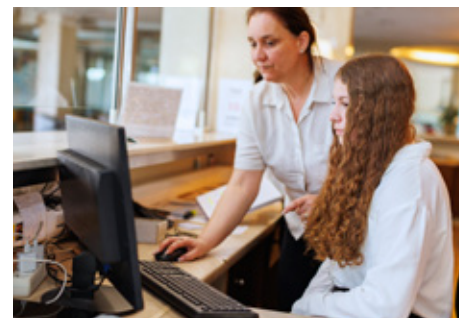
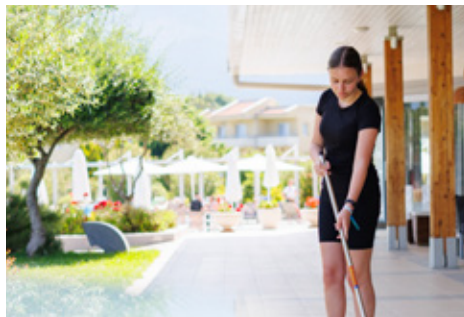
- » organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii na wybranych stanowiskach w obiekcie hotelowym, przy uwzględnieniu przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska;
- » praca w dziale służby pięter (housekeeping), a w jej ramach: utrzymywanie porządku w jednostkach mieszkalnych i strefach ogólnodostępnych, przygotowywanie pokoi do przyjęcia gości, obsługa urządzeń służących utrzymywaniu czystości, uzupełnianie wyposażenia jednostek mieszkalnych, stosowanie procedur i zasad obsługi gościa
- » hotelowego, przestrzeganie zasad współpracy służby pięter z innymi działami obiektu;
- » praca w restauracji i barze hotelowym, tj. przygotowywanie sali konsumenckiej do przyjęcia gości, przygotowywanie 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 utrzymywania 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;
- » przygotowywać pomieszczenia do przyjęcia gości.

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







technik logistyk

5 uczniów, 70 godzin praktyk

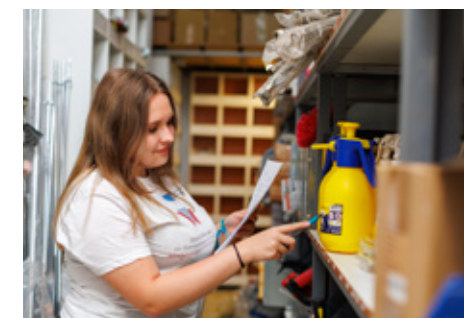
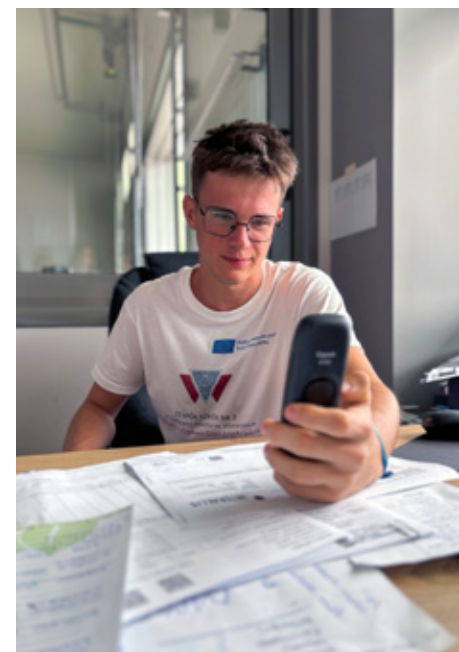
Uczniowie kształtujący się w zawodzie technik logistyk zrealizowali program obejmujący w sumie 70h, pracując na różnych stanowiskach: jako magazynierzy, spedytorzy oraz biorąc czynny udział w pracach zespołowych. W zakres wykonywanych czynności i zadań wchodziło:

- » przygotowanie i organizacja stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii i przepisami BHP na wybranych stanowiskach;
- » obsługiwanie procesów związanych z obiegiem dokumentów w firmie;
- » wykorzystywanie programów biurowych do wykonywania zadań zawodowych;
- » praca w dziale magazynu;
- » sporządzanie dokumentów finansowych i magazynowych;
- » organizacja łańcucha dostaw;
- » organizacja dystrybucji pod kątem transportu.

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 logistycznej;
- » optymalizować zagospodarowanie przestrzeni magazynowej;
- » dobrać wyposażenie magazynowe do przechowywania zapasów oraz odpowiednie urządzenia do wykonywania transportowych czynności magazynowych;
- » dokonać ilościowego i jakościowego odbioru towaru;
- » organizować czynności związane z procesami magazynowymi;
- » przygotować i dokonać inwentaryzacji;
- » dobrać opakowania do rodzaju produktów i potrzeb klienta;
- » posługiwać się przyjętym w magazynie systemem identyfikacji towarów;
- » stosować systemy przepływu informacji i systemy informatyczne w procesie magazynowania oraz dystrybucji;
- » sporządzić dokumentację magazynową wraz z ewidencją;
- » rozróżnić cechy charakterystyczne surowców i materiałów;
- » stosować systemy informatyczne dostosowane do formy organizacji procesu produkcji;
- » określać etapy i dobrać kanały dystrybucji;
- » stosować urządzenia do automatycznej identyfikacji towarów;
- » rozróżniać infrastrukturę transportową;
- » dobrać proces transportowy do warunków zlecenia;
- » sporządzić plan przebiegu procesu transportowego;
- » stosować międzynarodowe standardy identyfikacji, monitorowania i rejestrowania ładunków oraz wymiany danych;
- » rozróżniać rodzaje usług transportowych;
- » dobierać odpowiednie środki techniczne i technologie do wykonywania usług;
- » rozróżniać rodzaje ładunków transportowych oraz jednostek ładunkowych;
- » formować jednostki ładunkowe;
- » dobierać opakowania transportowe do rodzaju ładunku lub potrzeb klienta;
- » przestrzegać zasad oznaczeń ładunków i środków transportu;
- » dobierać sposób zabezpieczania ładunku;
- » sporządzać i gromadzić dokumentację środków technicznych w języku polskim i angielskim;
- » sporządzać dokumenty spedycyjno-transportowe w języku polskim i angielskim;
- » przestrzegać zasad obiegu dokumentów.

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





technik żywienia i usług gastronomicznych

7 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 oraz 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 rodzaj szkła do wybranych rodzajów kawy oraz dowiedzieli się jak wygląda proces parzenia wybranych kaw, w tym typowych kaw 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 oraz skonfrontowanie oczekiwań pracodawców z własnymi umiejętnościami i predyspozycjami do wykonywania określonych zadań.







program kulturowy

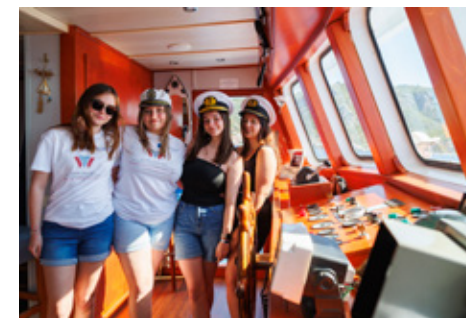
Skiathos, Meteory, Olimp, Litochoro, Stary Panteleimon, Thessaloniki

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

W pierwszej kolejności grupa odwiedziła jedną z najbardziej malowniczych wysp greckich należących do archipelagu Sporad Północnych, czyli Skiathos. Nazwa tej, charakteryzującej się typową grecką zabudową, malowniczymi widokami oraz przepięknymi piaszczystymi plażami wyspy, pochodzi od greckich słów *skia* oraz *Athos*. Choć dosłownie mają one oznaczać cień rzucany przez świętą górę Athos, to w rzeczywistości nawiązują do historii wpływów jakie wywarła na to miejsce republika mnichów. Wycieczkę do portu miasta Skiathos nasi uczniowie rozpoczęli od rejsu statkiem załogi kapitana Kostasa, która zapewniła wspaniałą zabawę w rytm greckiej muzyki, przy nauce tradycyjnych tańców i piosenek. Po zaciemnieniu, uczestnicy mieli szansę spacerować się wzdłuż portu, gdzie nagrywano niektóre sceny do filmu „Mamma Mia!”, a także wspiąć się na wzgórze z wieżą św. Mikołaja. Po typowo greckim obiedzie, czyli souvlakach, młodzież udała się na jedną z najpopularniejszych plaż położonych na wyspie – mieniącą się złotem plaż szyszkową Koukounaries. Po wypoczynku, wszyscy udali się z powrotem na statek, aby po raz kolejny przećwiczyć kroki greckiego sirtaki. To był naprawdę udany dzień, wypełniony mnóstwem atrakcji!

Drugiego dnia weekendu, czyli dnia w pełni poświęconego na realizację programu edukacyjno-kulturowego, uczestnicy wybrali się do kompleksu skalno-klasztornego „zawieszonego między niebem i ziemią”, wpisanego na listę światowego dziedzictwa UNESCO – Meteora. Na początku uczniowie mieli szansę odwiedzić pracownię ikon, gdzie poznali proces







nazywani ikonografą, czyli dosłownie pisanem świętych. Następnie grupa ruszyła w stronę położonych wysoko na skałach klasztorów. Legenda głosi, że św. Atanazy, czyli założyciel Wielkiego Meteora (*Megalo Meteoro*) – najstarszego z klasztorów, powstałego w XIV wieku, miał wznieść się na szczyt na skrzydłach orla; i tak rozpoczęła się historia znanych nam dziś Meteorów. Na miejscu nasi uczniowie odwiedzili jeden z 6 czynnych monasterów, pod wezwaniem św. Stefana i podziwiali nieziemskie widoki rozpościerające się na skały, pozostałe klasztory oraz miasteczko Kalambaka. Choć wjazd na górę niejednego przyprawił o dreszcze i gęsią skórę, zdecydowanie warto było zobaczyć to miejsce!

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 kąpiele;
- » 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 rozpościerają 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 też 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 nowych postaw

Realizacja programu zagranicznych praktyk zawodowych dla 24 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 przez uczniów 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.

Staże 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 projektu 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 pracy kraju goszczącego oraz doskonalić umiejętności komunikacji międzykulturowej, wykorzystując język angielski, jak i 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 staży zawodowych 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/rozwinęli umiejętności związane z/ze:

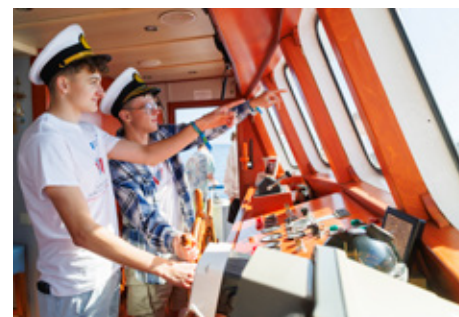
- » wzrostem samooceny oraz świadomości kulturowej;
- » większą samodzielnością, w tym w zakresie funkcjonowania w obcym kraju;
- » porozumiewaniem się w języku obcym, w tym te związane ze specyficznym słownictwem branżowym oraz kulturą kraju goszczącego;
- » zarządzaniem czasem, środkami (np. kieszonkowym);
- » 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:

- » kształtowanie właściwego stosunku do miejsca pracy, przełożonych i współpracowników;
- » kształtowanie odpowiedzialności i przedsiębiorczości;
- » 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 obowiązujących standardów i oczekiwań europejskiego rynku pracy. Dzięki temu możemy skuteczniej dostosowywać programy nauczania do realnych potrzeb pracodawców, co przekłada się na bardziej efektywne przygotowywanie 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:

- » 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 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 stażu. Wydane one zostały w dwóch wersjach językowych (polskiej i angielskiej) i zawierają 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 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.

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 uczniów, którzy oceniali swoje kompetencje przed rozpoczęciem projektu, w jego trakcie oraz po zakończeniu mobilności. Dzięki temu możliwe było uchwycenie i analiza indywidualnych postępów uczestników.



partner grecki

Olympus Education Services Single Member P.C.

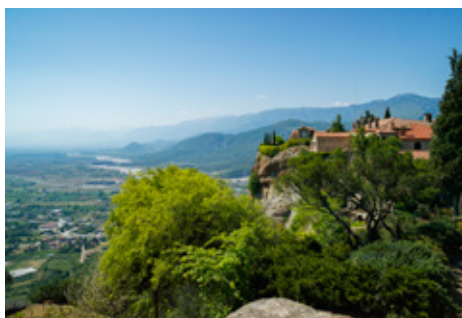
Na potrzeby realizacji III edycji projektu realizowanego w ramach przyznanej naszej szkole Akredytacji Erasmus w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe, kontynuowaliśmy naszą współpracę z firmą Olympus Education Services Single Member P.C., z siedzibą w Grecji, na terenie regionu Pieria. OES to sprawdzony we współpracy z wieloma polskimi podmiotami partner, którego udział w projekcie 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 na najwyższym poziomie.



OLYMPUS EDUCATION
Practicing Top Experiences





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