

RAPORT KOŃCOWY BENEFICJENTA PROJEKTU

Organizacja wysyłająca:
**Zespół Szkół Nr 3
im. ks. prof. Józefa Tischnera w Bochni**

Organizacja przyjmująca:
Golden Sun Mobility Center S.M.P.C.

Projekt:
**„Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką
indywidualnego rozwoju ucznia”
2018-1-PL01-KA102-049469**

Mobilność II - 07.10.2019 r. – 18.10.2019 r.

Bochnia 31.12.2019



Erasmus+



Zespół Szkół Nr 3 w Bochni w dniach 07.10.2019 – 18.10.2019 roku realizował drugą część projektu – „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia” w ramach Akcji 1 w sektorze Kształcenie i Szkolenia Zawodowe programu Erasmus +. Celem projektu było podniesienie kompetencji zawodowych uczniów, zdobycie przez nich nowych doświadczeń, poznanie nowoczesnych rozwiązań jak i zwiększenie potencjału współpracy międzynarodowej wszystkich stron zaangażowanych w projekt. Zrealizowanie tego projektu pozwoli na osiągnięcie długofalowych korzyści przekładających się na rozwój kapitału ludzkiego oraz rozwój sektora kształcenia i szkolenia zawodowego, a także regionalnej gospodarki, o sile której młodzi ludzie będą stanowić w najbliższych latach.

Partnerzy projektu to:

- organizacja wysyłająca: Zespół Szkół Nr 3 w Bochni (Polska)
- organizacja przyjmująca: Golden Sun Mobility Center S.M.P.C. Egnantia 63, 60065 Platamonas (Grecja).

Miejsce stażu dla klas gastronomicznych i hotelarskich: Hotel Golden Sun, Egnantia 63, 60065 Platamonas, Grecce.

Firma prowadząca staż dla klas ekonomicznych: Accoutancy Pinakas Atanasios TK 60063 Skotina Pierias, Grecce.

Czas stażu: 2 tygodnie – 14 dni mobilności w tym 2 dni dojazd.

Ilość stażystów: 44 uczniów w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych (19 osób), technik hotelarstwa(9 osób), technik ekonomista (16 osób).

Przed wyjazdem, uczniowie wraz ze swoimi rodzicami wzięli udział w spotkaniu organizacyjnym z dyrektorem szkoły oraz szkolnym koordynatorem projektu, podczas którego omówiono cele stażu i jego przebieg, zasady finansowania, rodzaje niezbędnych dokumentów projektowych, zakres ubezpieczenia uczestników a także podano miejsce pobytu i odbywania praktyk. Młodzież przed wyjazdem uczestniczyła w kursie języka angielskiego (25 godzin dla każdego uczestnika) i kursie języka greckiego w pierwszym i drugim dniu pobytu w Grecji po zajęciach praktycznych. Poznali także historię i kulturę Grecji, podczas zajęć z przygotowania kulturowego w szkole. W trakcie stażu pod nadzorem wykwalifikowanych pracowników hoteli, księgowych i opiekunów z ramienia szkoły realizowali szczegółowy program stażu, byli oceniani na podstawie karty oceny zawierającej elementy systemu ECVET.



*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*



Staż umożliwił uczestnikom poznanie podstaw kuchni greckiej, obsługi gości w greckich hotelach oraz planowania i prowadzenia działalności finansowej greckich firm. Każdy dzień był inny, przynosił nowe wyzwania i doświadczenia.

Fotoreportaż z praktyk zawodowych na stronie FB:

[Zagraniczny staż zawodowy - ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia](#) – link do fotoreportażu

W pierwszym dniu stażu odbyło się spotkanie z przedstawicielem organizacji przyjmującej oraz przedstawicielami zakładów pracy. Uczniowie zostali zapoznani z najbliższym otoczeniem, z docelowym miejscem stażu i opiekunami. Młodzież klas hotelarskich i gastronomicznych poznała strukturę organizacyjną hotelu, w którym odbywała staż, jak również wyposażenie restauracji, magazynów, kuchni i całego hotelu. Uczniowie klas ekonomicznych zostali zapoznani z programem stażu oraz programami komputerowymi. Na spotkaniu organizacyjnym zostały omówione zasady bhp, p. poż. i ochrony środowiska, a także zasady pracy oraz czasu rozpoczęcia i jej zakończenia. Odbyło się szkolenie stanowiskowe. Uczniowie otrzymali koszulki identyfikacyjne i robocze z logo programu oraz pendrive na którym zbierali dokumentację zdjęciową z realizacji stażu a po zakończeniu stażu każdy wykonał prezentację multimedialną dokumentującą realizację programu stażu.



Erasmus+



Młodzież uczyła się pod nadzorem szefów kuchni jak przyrządzać tradycyjne greckie potrawy takie jak: moussaka, gyros, souvlaki, tzatziki, smażone bakłażany oraz cukinie, pasty i sałatki greckie. Wraz z pracownikami kuchni przygotowywali przystawki i przekąski do tradycyjnego greckiego napoju – tsipouro.

Czynnie pracując w restauracji, młodzież zapoznała się także z wybranymi recepturami oraz dostępnością składników regionalnych, które dominują w greckiej kuchni. Uczniowie klas gastronomicznych mogli nauczyć się jak wykonać tradycyjne ciasto filio, a z niego pić ze szpinakiem.

*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*



Erasmus+



*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*



Erasmus+



*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*



Erasmus+



*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*

Uczniowie poznali także zasady podawania i dekorowania potraw kuchni greckiej, przygotowanie sali konsumenckiej w zależności od imprezy gastronomicznej i zasady obsługi klienta. Podczas codziennej praktyki w kuchni do zadań stażystów należało przygotowywanie półproduktów, sałatek i dań głównych, napojów, jak również przygotowanie porannego serwisu, obsługa klienta i serwis w restauracji hotelowej, barze oraz przy plaży.





Erasmus+



Wszyscy uczestnicy przeszli szkolenie z zakresu przygotowywania, dekorowania i serwowania drinków. Uczyli się obsługi maszyn, w tym ekspresów, spieniaczy, a także technik służących do profesjonalnego przygotowania kawy. Zapoznali się również z systemem składania, realizacji i rozliczania zamówień.



*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*



Erasmus+



*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*



Uczniowie klas hotelarskich poznali zasady housekeepingu, zasady obsługi gości w recepcji oraz obsługę systemów rezerwacyjnych min. Booking.com. Dowiedzieli się jak złożyć i potwierdzić rezerwację, jak wystawić fakturę i rozliczyć się z urzędem skarbowym według obowiązujących zasad panujących w Grecji.

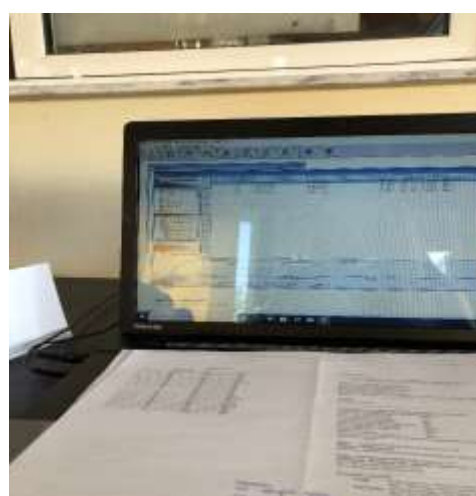




Technicy ekonomiści, zapoznali się z zasadą działania i obsługą specjalistycznego programu finansowo-księgowego oraz realizowali z jego udziałem zadania praktyczne opisane w programie stażu. Poznawali także zasady przechowywania dokumentacji pracowników, kodeks pracy i regulamin pracy. Wykonywali ewidencję kont oraz otwierali nowe konta w programie excel, sporządzali różne polecenia księgowania wybranych operacji gospodarczych oraz inne dowody księgowe na stanowisku pracy np. faktury, przyjęcie zewnętrzne czy rozchód zewnętrzny, zakładali kartoteki pracownika, sporządzali listy płac, bilanse, dokonywali zgłoszenia pracowników do ubezpieczeń społecznych i zdrowotnych oraz przygotowywali ubezpieczeniowe deklaracje rozliczeniowe.



Erasmus+



*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*



Erasmus+



Przy okazji wykonywania codziennych prac młodzież doskonaliła umiejętności posługiwania się branżowym językiem angielskim i greckim. Życzliwość i pomoc pracowników firm realizujących staż sprzyjała pokonywaniu bariery językowej i nowych wyzwań zawodowych jakie stanęły przed uczestnikami projektu.

W ramach przygotowania kulturowego i wycieczek edukacyjnych uczestnicy mieli okazję zwiedzić greckie zakłady, w których przekazane zostały im obszerne informacje w zakresie produkcji produktów greckich.

Młodzież miała okazję odwiedzić dwa rodzinne zakłady - produkcji tsipouro oraz rodzinną winiarnię - Xiromeriti w Katerini. W winnicy poznali szczegółowy proces produkcji wina, gatunki win wytwarzane w tym zakładzie, a przy okazji mogli skosztować tradycyjnych greckich przetworów – dżemów, marmolad i tzw. „gliko koutaliou”. Uczniowie dowiedzieli się w jaki sposób powstaje tsipouro i jakie są wymogi prawne dopuszczenia takiego zakładu do działalności.

Wszystkie wizyty zawodoznawcze do lokalnych przedsiębiorstw umożliwiły naszym kulinarnym entuzjastom i smakoszom poznanie lokalnych greckich produktów, technologii ich przygotowania i podawania.



*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*



Erasmus+



Dla uczestników stażu duże znaczenie dla poznania specyfiki zawodu i poszerzenia horyzontów zawodowych miała wizyta zawodoznawcza i zajęcia w hotelu i restauracji 4* hotelu Poseidon Palace w Leptokarii. Celem wizyty i zajęć było praktyczne zapoznanie uczniów z układem funkcjonalnym pomieszczeń hotelu, zakresem usług gastronomicznych w tym menu restauracyjnego, zasad dekoracji sali restauracyjnej i obsługi gości. Przedstawiono również zakres usług dodatkowych oferowanych przez hotel, organizację obsługi gościa w pokoju hotelowym. Klasy ekonomiczne mogły zapoznać się dodatkowo z programem do fakturowania i rozliczania pobytu gości w hotelu.



*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*



Erasmus+



Uczniowie kształcący się w w zawodzie technik ekonomista odwiedzili hurtownię - Kaba Poton w miejscowości Nei Pori. Dowiedzieli się jak funkcjonuje przedsiębiorstwo i jego poszczególne działy, jak ze sobą współpracują, jaki jest przepływ dokumentacji oraz jakie mają obowiązki – księgowość, zaopatrzenie i logistyka. Mieli również wykład z greckim księgowym, Panem Grigorisem o sytuacji ekonomicznej w Grecji po wejściu do UE i strefy euro oraz o walce z kryzyse gospodarczym. Druga część zajęć upłynęła im na omówieniu obowiązującego systemu podatkowego w Grecji oraz wynikających z niego, dla przeciętnego obywatela, obciążeń fiskalnych.



*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*



Erasmus+



Czas wolny od zajęć objętych programem stażu wykorzystywany był na niezapomniane i poznawcze przygotowanie kulturowe uczestników projektu. W tym celu w ramach przygotowania kulturowego zrealizowane były wycieczki:

Meteory - gdzie młodzież mogła zwiedzić „Wielki Meteor” - najwyżej położony i najwspanialszy monastyr z męskim klasztorem. Niesamowite miejsce warte obejrzenia i poznania, zdecydowanie zasłużenie znajdujące się na światowej liście dziedzictwa UNESCO, zachwycało pod wieloma względami. To połączenie krajobrazu o wyjątkowo spektakularnej urodzie z obecnością średniowiecznych klasztorów. To cudowne miejsce z pięknymi widokami, pełne niezwyklej atmosfery, wiedzy, kultury i religii prawosławnej. Oprócz wielu cennych informacji, jakie młodzież otrzymała od przewodniczek miała także możliwość poznania sztuki pisania ikon.



*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*



Erasmus+



Wyspa Skiathos – to kolejna niezapomniana wyprawa/rejs po morzu, podczas którego poznali znaczenie barw flagi greckiej, detale architektury typowej dla wysp greckich oraz różnice, jakie niewątpliwie są między Grecją kontynentalną a wyspiarską. Podczas rejsu mieli możliwość nauczyć się tańczyć Zorbę. Po zwiedzaniu wyspy uczniowie wypoczywali na plaży Koukounaries słynącej ze złotego piasku.



*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*



Erasmus+



Thessaloniki - drugie co do wielkości po Atenach miasto w Grecji. Mogli zobaczyć m.in. Białą Wieżę, posąg Aleksandra Wielkiego na koniu, Łuk Triumfalny Galeriusza, Cerkiew Św. Demetriusza, Rotundę oraz najważniejsze miejsce spotkań mieszkańców Thessaloniki, czyli Plac Arystotelesa.

*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*



Uczestnicy projektu zwiedzili również tradycyjne greckie miasteczko w górach – Stary Pantaleimon, gdzie w sklepiku odkrywali nowe smaki pochodzące z otaczającego go lasu min. miód z kasztana jadalnego, miód z owoców koumaro czy grecką herbatę, a także Litochoro i jego największą atrakcję, czyli wąwóz rzeki Enipeas. Byli również na zamku Platamonas, z którego rozciąga się przepiękny widok na całą okolicę.





Erasmus+



W wolnym czasie uczniowie odpoczywali na plaży, pływali w morzu, spędzali czas na grach i zabawach integracyjnych np. w siatkę, ćwiczenia na siłowni na świeżym powietrzu, zabawy na plaży i w morzu. W pochmurne lub chłodniejsze wieczory grali w gry planszowe, organizowali dyskoteki i wieczory filmowe.

*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*





Po zakończeniu stażu i po powrocie do szkoły młodzież odbywająca praktykę w ramach projektów unijnych zawsze dzieli się swoją wiedzą i doświadczeniem zdobytym podczas stażu z innymi uczniami i nauczycielami. Spotkanie podsumowujące staż, spotkania na korytarzach szkoły z koleżankami i kolegami, zajęcia z przedmiotów zawodowych, dni otwarte szkoły czy giełdy informacji zawodowej, organizowane w powiecie, to miejsca gdzie mogą pochwalić się i podzielić swoimi spostrzeżeniami po odbytym stażu. Stażyści zachęcają również innych uczniów do skorzystania z takiej formy odbycia praktyki, zdobycia dodatkowej wiedzy i umiejętności.

Podsumowując, praktyki zawodowe w Grecji dały uczniom możliwość rozwoju zawodowego, kulturowego i społecznego i zapewne dla wielu, były niesamowitą przygodą, w czasie której poznali inną kulturę, nowych ludzi, nawiązali nowe kontakty osobiste i zawodowe, zobaczyli inny model życia i pracy zawodowej, stali się bardziej komunikatywni, otwarci i odważni, a przy okazji poprawili znajomość języka angielskiego i greckiego.

Uczniowie oprócz zaliczonej śródrocznej praktyki zawodowej otrzymali: certyfikat Europass-Mobilność, certyfikat odbycia stażu z zakładu pracy z elementami ECVET, certyfikat ukończenia kursu języka angielskiego oraz certyfikat ukończenia podstawowego kursu języka greckiego.

W ramach zajęć z języka angielskiego młodzież przygotowała dla siebie dokument Europass CV oraz Europass Paszport Językowy.

Raport przygotowała: Alina Krakowska – szkolny koordynator projektu.



Erasmus+



*Projekt „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”
nr 2018-1-PL01-KA102-049469 realizowany w ramach programu Erasmus+
Kształcenie i Szkolenia Zawodowe, Akcja 1 Mobilność edukacyjna.*