

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. Grecja

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

Mobilność I - 23.09.2019 r. - 04.10.2019 r

Bochnia 31.12.2019

W dniach od 23.09.2019 r. do 04.10.2019 r. uczniowie z Zespołu Szkół Nr 3 im. prof. Józefa Tischnera w Bochni odbyli dwutygodniowy staż zawodowy w Grecji w ramach projektu „Zagraniczny staż zawodowy – ścieżką indywidualnego rozwoju ucznia”.

Podstawowym celem projektu było zaliczenie śródrocznej praktyki zawodowej wymaganej w podstawie programowej dla zawodów technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa i technik ekonomista. Celem nadrzędnym był rozwój zawodowy i osobisty uczestników projektu. Dzięki udziałowi w projekcie młodzież objęta wsparciem mogła poznać nową kulturę, inną kuchnię, poznała branżowy język obcy, otworzyła się na nowe rozwiązania w wykonywaniu zawodu na terenie Grecji, poznała nowoczesne, branżowe rozwiązania techniczne oraz zdobyła wiedzę, która znacząco wzmocni ich pozycję zawodową po zakończeniu edukacji i uczyni bardziej atrakcyjnymi dla przyszłych pracodawców.

Partnerzy projektu to: Zespół Szkół Nr 3 w Bochni (Polska) i 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: Accountancy Pinakas Atanasios TK 60063 Skotina Pierias, Grecce.

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

Ilość stażystów: 42 uczniów w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych (17 os.), technik hotelarstwa (9 os.), technik ekonomista (16 os.).

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.





Erasmus+



Praktyki umożliwiły 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 ze stażu 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+



Doświadczeni pracownicy zakładów pracy przekazywali swoje wiadomości i doświadczenie oraz uczyli praktykantów przyrządzać tradycyjne greckie potrawy z karty menu restauracji, takie jak: moussaka, gyros, souvlaki czy tzatziki.



*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 poznali także zasady podawania i dekorowania potraw kuchni greckiej, przygotowania sali konsumenckiej w zależności od imprezy gastronomicznej i zasady obsługi klienta. Podczas codziennej praktyki w kuchni do zadań młodych ludzi należało przygotowywanie półproduktów, sałatek i dań głównych, napojów, jak również obsługa klienta i serwis. Każdy z uczestników mógł wykonać ciasto filio, a z niego tradycyjną pitę 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.*



Erasmus+



Uczniowie klas gastronomicznych i hotelarskich przeszli szkolenie z zakresu przygotowywania, dekorowania i serwowania drinków oraz poznali zasady parzenia kawy m.in. typu *fredo* i *frappe*. Zapoznali się również z komputerowym 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.*



Erasmus+



Uczniowie klas hotelarskich poznali zasady housekeepingu, sposób obsługi gości w recepcji oraz obsługę systemów komputerowych stosowanych w hotelu (Hotel Works, Booking.com).



*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.*



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.





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.





Erasmus+



Przy okazji wykonywania codziennych prac, podczas zakupu artykułów greckich młodzież doskonaliła umiejętności posługiwania się branżowym językiem angielskim i greckim. Życzliwość i pomoc pracowników firm w których odbywali staż sprzyjała pokonywaniu bariery językowej i nowych wyzwań zawodowych jakie stanęły przed uczestnikami projektu.

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.

Uczniowie o profilu ekonomicznym 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. Spotkali się również z wójtem gminy Tembi, Panem Jorgosem Manolisem, gdzie dowiedzieli się wielu ciekawych informacji na temat tego jak pracuje taki urząd ze szczególnym uwzględnieniem wydziału finansowo-księgowego.



*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.*



Czas wolny od zajęć objętych programem stażu wykorzystywany był na niezapomniane i poznawcze przygotowanie kulturowe uczestników projektu. W tym celu zrealizowane były wycieczki po Grecji: Meteory - gdzie młodzież mogła zwiedzić „Wielki Meteor” - najwyżej położony i najwspanialszy monastyr z męskim klasztorem. Kolejna niezapomniana wyprawa to rejs po Morzu Egejskim na wyspę Skiathos, gdzie kręcone były sceny do popularnego musicalu „Mamma Mia”. Uczniowie podczas rejsu zapoznali się z typowym greckim tańcem Zorbą czyli Syrtaki ciekawostkami historycznymi związanymi z wyspą, a także na samej już wyspie z typową dla regionu zabudową i kolorystyką zabudowań. Mieli możliwość podziwiać piękno wyspy i otoczenia.

W pracowni ikon, którą zwiedzili dowiedzieli się jak w tradycyjny sposób pisze się ikony bizantyjskie.

Odwiedzili również 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 Thessalonik, czyli Plac Arystotelesa.



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+



Stażyci zwiedzili także tradycyjne miasteczko w górach – Stary Pantaleimon, gdzie w sklepiku odkrywali ciekawe smaki pochodzące z otaczającego go lasu min. miód z kasztana jadalnego, miód z owoców kumaro czy grecką herbatę. Zwiedzili również miejscowość min. Litohoro, skąd turyści wybierają się na szczyt Olimpu oraz przespacerowali się wąwozem Enipeas.

*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.*

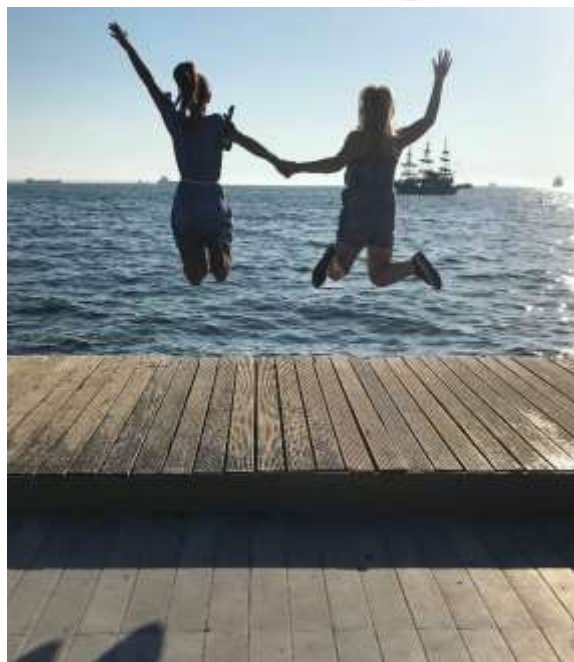


W wolnym czasie spacerowali po plaży, pływali w morzu, grali w karty i gry planszowe, kontynuowali naukę Zorby, uzupełniali dzienniczki praktyk, korzystali z usług hotelu.





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+



Podsumowując, praktyki w Grecji na pewno umożliwiły uczniom możliwość rozwoju zawodowego 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 praktyki zawodowej otrzymali: certyfikat Europass-Mobilność, certyfikat odbycia stażu z elementami ECVET, certyfikat ukończenia kursu języka angielskiego oraz certyfikat ukończenia 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.



*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.*