



Zagraniczne staże zawodowe dla uczniów ZSOiZ w Czyżewie

kształcących się na kierunkach: technik agrobiznesu, technik informatyk,
technik żywienia i usług gastronomicznych



[h t t p s : / / z s o i z - c z y z e w . p l](https://zsoiz-czyzew.pl)



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projekt pt. „Praktyczne wsparcie uczniów ZSOiZ w Czyżewie” nr 2024-1-PL01-KA122-VET-000215094, realizowany w ramach projektu „Zagraniczna mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego*, w Programie Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, realizowanego na zasadach Programu Erasmus+



0 szkole

Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie

Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie jest szkołą, która kształci młodzież i dorosłych w ramach Liceum Ogólnokształcącego, Technikum i Kwalifikacyjnych Kursów Zawodowych. W Liceum Ogólnokształcącym młodzież ma szansę zdobywać wiedzę w klasach o profilach:

- » humanistyczno-językowym;
- » politechniczno-biznesowym;
- » jeździeckim.

W Technikum natomiast, uczniowie szkoły mają możliwość kształcenia się w ramach wielu różnych zawodów, takich jak:

- » technik informatyk;
- » technik agrobiznesu;
- » technik żywienia i usług gastronomicznych;
- » technik rachunkowości;
- » technik weterynarii;
- » technik ochrony środowiska.

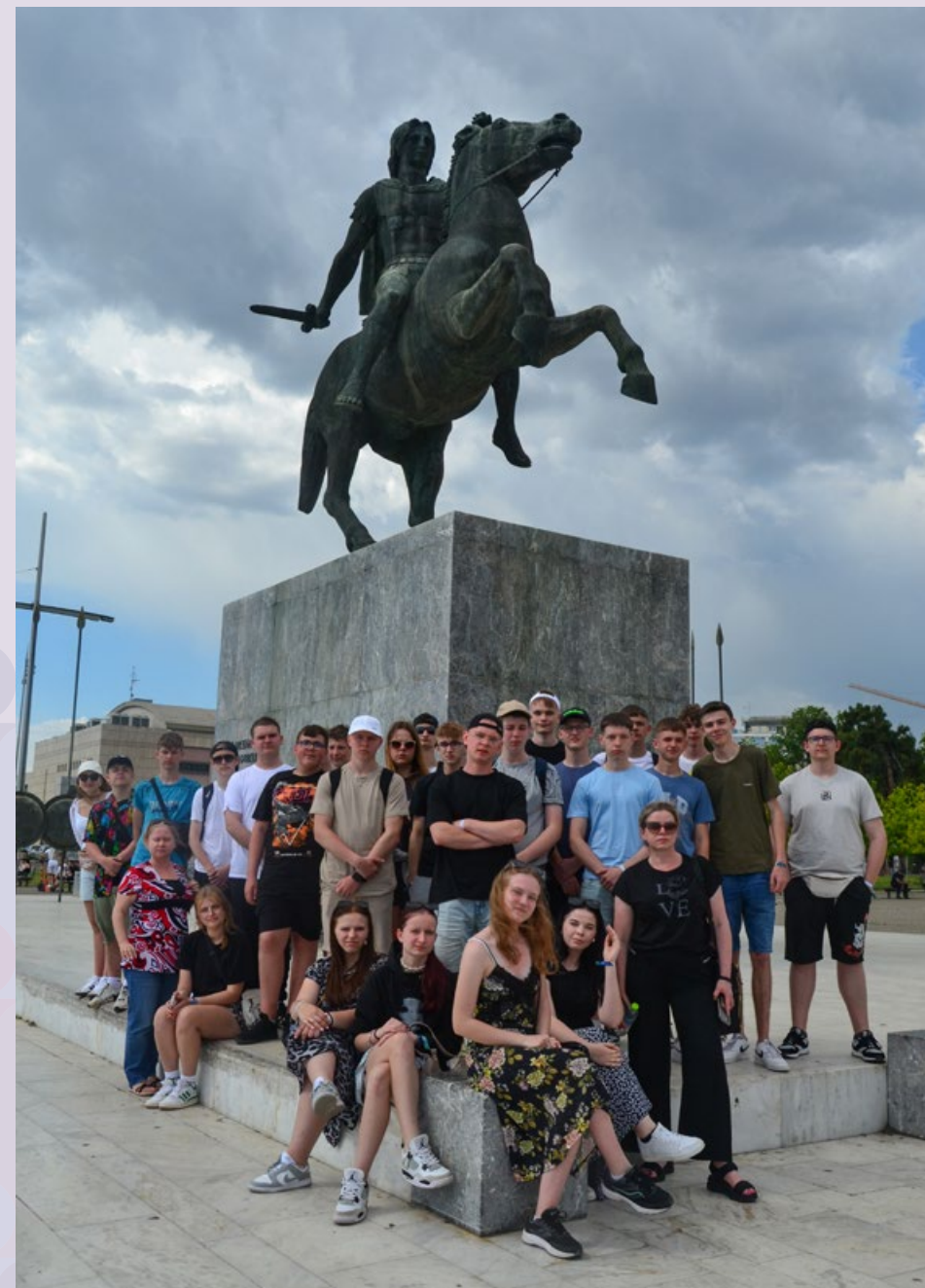
Dobry poziom wykształcenia kadry naukowej gwarantuje kształcenie ogólne i zawodowe na wysokim poziomie. Dużą wagę przykładają się również do wypracowywania u uczniów postawy otwartej i tolerancyjnej na wszelkie przejawy odmienności rasowej czy kulturowej, co czyni ich przygotowanymi do życia we współczesnej, wielokulturowej Europie.



**Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych
im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie**

ul. Niepodległości 3
18-220 Czyżew
+48 86 27 55 100
sekretariat@zsoiz-czyzew.pl
www.facebook.com/zsoizczyzew

<https://zsoiz-czyzew.pl>







Zagraniczne staże zawodowe dla uczniów ZSOiZ w Czyżewie

Grecka mobilność uczniów

Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego w Czyżewie zdaje sobie sprawę z potrzeb jego uczniów i we wszystkich podejmowanych przez siebie działaniach pragnie na nie w największym możliwym stopniu odpowiadać. Jedne z wielu problemów, z jakimi zмага się obecnie polskie szkolnictwo to duży nacisk na nauczanie teoretyczne, niska jakość praktyk zawodowych i staży czy niedostosowane do dzisiejszych realiów metody edukacyjne. Warto do tego dodać także problemy językowe – uczniom brakuje pewności siebie i otwartości, aby faktycznie posługiwać się językami, których podstawy zdobywają podczas edukacji szkolnej. ZSOiZ w Czyżewie pragnie stopniowo, lecz skutecznie pokonywać te słabości i gwarantować swoim uczniom jak najlepsze warunki do rozwoju.

W ramach projektu pt. „Praktyczne wsparcie uczniów ZSOiZ w Czyżewie”, 27 uczniów szkoły odbyło praktyki zawodowe w greckich przedsiębiorstwach. Projekt o numerze 2024-1-PL01-KA122-VET-000215094 zrealizowany został w ramach projektu „Zagraniczna mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”, współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego+, w Programie Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, realizowanego na zasadach Programu Erasmus+.

Mobilność zagraniczną zrealizowano we współpracy z grecką firmą Olympus Education Services Single Member P.C., która w regionie Riwieri Olimpijskiej, w terminie od 28 kwietnia do 9 maja 2025 r., zorganizowała praktyki zawodowe dla uczestników kształcących się w zawodach technik agrobiznesu, technik informatyk oraz technik żywienia i usług gastronomicznych. Uczniowie podczas pobytu zagranicą mieli okazję szlifować swoje umiejętności praktyczne w zawodzie, do którego wykonywania przygotowuje ich szkoła. Każdy z uczestników projektu

odbył połowę obowiązkowych praktyk zawodowych w wymiarze w sumie 80h, wymaganych w podstawie programowej i koniecznych do zrealizowania, celem uzyskania tytułu technika. Jednocześnie praktyki odbywały się w atrakcyjnym środowisku międzynarodowym, pozwalając młodzieży zapoznać się z innymi standardami pracy. Dzięki nim, uczestnicy zyskali niepowtarzalną szansę rozwinięcia swoich kompetencji zawodowych, jak również osobistych, kulturowych, interpersonalnych i językowych.



Projekt pt. „Praktyczne wsparcie uczniów ZSOiZ w Czyżewie” nr 2024-1-PL01-KA122-VET-000215094, realizowany w ramach projektu „Zagraniczna mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego” współfinansowanego przez Unię Europejską ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego+, w Programie Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027, realizowanego na zasadach Programu Erasmus+

Kwota dofinansowania: 310 176,86 PLN

Cele projektu

Podniesienie atrakcyjności kształcenia, zdobycie umiejętności, poszerzenie kompetencji, rozwój europejskiego wymiaru placówki

Głównym celem projektu było umożliwienie 27 uczniom ZSOiZ w Czyżewie kompleksowego rozwoju kompetencji w obszarze zawodowym, językowym, osobistym i społecznym, dzięki odbyciu praktyk zawodowych za granicą.

W cel główny projektu wpisuje się szereg celów szczegółowych – dzięki ich realizacji możliwe było spełnienie wszystkich założeń projektu.

Należą do nich:

- » zwiększenie atrakcyjności kształcenia w zawodach: technik agrobiznesu, technik informatyk, technik żywienia i usług gastronomicznych, poprzez umożliwienie 27 uczniom ZSOiZ, kształcącym się w ramach tych kierunków odbycia zagranicznych praktyk/staży zawodowych;
- » zdobycie przez uczestników projektu umiejętności miękkich, dzięki którym młodzi ludzie staną się bardziej otwarci i tolerancyjni na odmienność rasową i kulturową, świadomi, odpowiedzialni i pewni siebie, co pozwoli im na lepsze partycypowanie w europejskim społeczeństwie, w tym także na rynku pracy;
- » zwiększenie szans na przyszłe zatrudnienie uczestników;
- » poszerzenie kompetencji językowych uczniów ZSOiZ, dzięki czemu staną się oni gotowi do podjęcia pracy w Polsce i za granicą;
- » poznanie technologii i praktyk oraz tradycji i kultury europejskiej;
- » włączenie w projekt minimum 22 osób z mniejszymi szansami, celem wyrównania ich szans i dotarcia ze wsparciem do osób w niekorzystnej sytuacji życiowej;
- » podtrzymanie dotychczasowych partnerstw szkoły oraz nawiązanie współpracy z nowym partnerem z Unii Europejskiej;
- » rozwój europejskiego wymiaru kształcenia i ponadnarodowego charakteru podstawy programowej;

- » podniesienie poziomu kompetencji w zakresie zarządzania i implementacji inicjatyw o skali międzynarodowej przez kadrę ZSOiZ;
- » promocja szkoły w środowisku lokalnym i na zewnątrz.

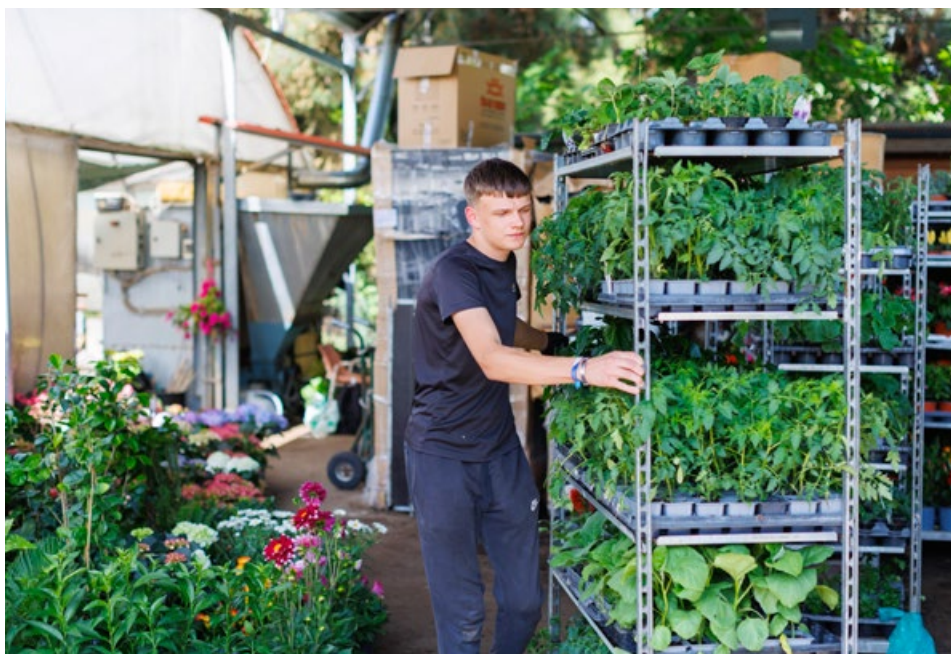
Ponadto, nauczyciele biorący udział w realizacji projektu, mogli obserwować inne metody nauczania i potem implementować je w praktyce w realizowanych programach kształcenia, co pozwala podnieść zakres i poziom przekazywanej młodzieży wiedzy. Zmniejsza to również ryzyko wykluczenia społecznego. Założeniem przedstawicieli szkoły było, aby projekt posłużył jako przykład dla całego regionu i pomógł również innym szkołom w podniesieniu jakości kształcenia.

KIERUNKI KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO objęte programem



technik agrobiznesu
technik informatyk
technik żywienia
i usług gastronomicznych





Technik agrobiznesu

7 uczniów, 80 godzin praktyk

Uczniowie kształcący się w zawodzie technik agrobiznesu, w ramach 2-tygodniowej mobilności, odbyli praktyki w przedsiębiorstwie Sketos Fruits, realizując program obejmujący w sumie 80h. Dzięki pracy wykonywanej w rzeczywistym środowisku, uczestnicy mieli okazję rozwinąć kompetencje zawodowe w zakresie wymaganych dla absolwentów swojego kierunku kształcenia.

Do umiejętności zawodowych, uzyskanych przez uczniów, zaliczyć należy:

1. Zarządzanie działalnością gospodarczą o profilu rolniczym w Grecji, ale również w innych krajach Unii Europejskiej – znajomość prawnych aspektów jej funkcjonowania;
2. Stosowanie nowoczesnych maszyn zgodnie z zasadami BHP – ścieżka postępowania w sytuacji zagrożenia życia;
3. Znajomość funkcjonalności i sposobów wykorzystania wybranych maszyn rolniczych;
4. Dostosowywanie uprawy roślin do warunków glebowych oraz prawidłowe ich nawożenie – poznanie typowej dla Grecji roślinności i trudności związanych z jej uprawą;
5. Umiejętność dbania o zwierzęta hodowlane, korzystania z maszyn potrzebnych do ich hodowli oraz rozpoznawania podstawowych objawów chorób i postępowania w takich sytuacjach;
6. Kompetencje w zakresie współpracy międzynarodowej oraz korzystania z funduszy unijnych i funkcjonowania w ramach Wspólnej Polityki Rolnej;
7. Kompetencje w zakresie sprzedaży i kupna produktów pochodzenia roślinnego i zwierzęcego.







W wyniku przebytego procesu uczenia się, dzięki wykonywaniu w ramach codziennych obowiązków czynności, uczestnik stażu zagranicznego nabył szczegółowe kompetencje, w ramach których:

- » identyfikuje zagrożenia w pracy w branży agroturystycznej;
- » wymienia sposoby zapobiegania wypadkom w pracy technika agrobiznesu;
- » stosuje środki ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas użytkowania maszyn i urządzeń;
- » stosuje zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych;
- » wyjaśnia zasady organizowania stanowiska pracy technika agrobiznesu podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
- » organizuje stanowiska pracy do poszczególnych zadań zawodowych;
- » zna realia funkcjonowania działalności gospodarczej w Polsce i Grecji;
- » wymienia zasady związane z prowadzeniem działalności gospodarczej;
- » zna rodzaje gleb występujących w Grecji;
- » charakteryzuje roślinność uprawianą na konkretnych rodzajach gleb;

- » rozróżnia bariery i trudności związane z uprawą ziemi w Grecji i wie jak je przezwyciężyć w celu efektywnej uprawy;
- » dobiera prawidłowy nawóz do danej gleby i uprawianej tam roślinności;
- » potrafi przygotować glebę do jej wykorzystania i posadzenia/zasiania tam roślin na kolejny rok;
- » rozróżnia nasiona/sadzonki, zna ich właściwe wykorzystanie;
- » zna maszyny wykorzystywane do nawożenia różnych rodzajów gleb i różnych upraw;
- » zna funkcjonalności, sposoby wykorzystania wybranych maszyn rolniczych;
- » potrafi obsługiwać wybrane maszyny wykorzystywane w agrobiznesie;
- » wie jakie maszyny wykorzystać podczas wybranych faz upraw;
- » zna rodzaje i gatunki, ale również potrzeby zwierząt w zakresie warunków chowu i żywienia;
- » potrafi dobrać prawidłową paszę i zapewnić ją zwierzęciu;
- » zna standardy dbania o zdrowie zwierząt;
- » zna zasady higieny przewozu zwierząt.



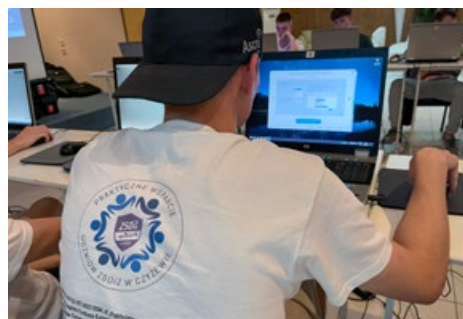
Technik informatyk

10 uczniów, 80 godzin praktyk

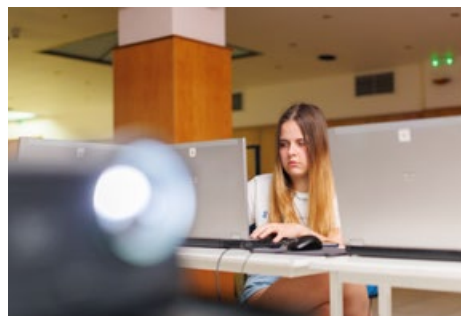
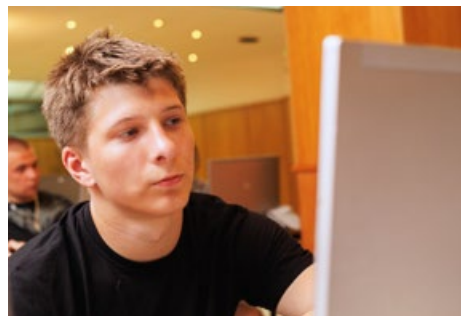
Uczniowie kształcą się w zawodzie technik informatyk, w ramach 2-tygodniowej mobilności, odbyli praktyki w przedsiębiorstwie ITBIZ Digital Agency, realizując program obejmujący w sumie 80h. Dzięki pracy wykonywanej w rzeczywistym środowisku, uczestnicy mieli okazję rozwinąć kompetencje zawodowe w zakresie wymaganych dla absolwentów swojego kierunku kształcenia.

Do umiejętności zawodowych, uzyskanych przez uczniów, zaliczyć należy:

1. Montowanie i konfigurowanie serwerów;
2. Kompetencje w zakresie obsługi narzędzi do analizy pracy i bezpieczeństwa baz danych;
3. Znajomość rodzajów oprogramowania zapobiegającego zainfekowaniu sprzętu i bazy danych;
4. Wiedzę na temat zasad projektowania sieci komputerowych i ich wykorzystania;
5. Planowanie, budowanie i zarządzanie sieciami komputerowymi;
6. Wiedzę na temat specyfiki pracy specjalisty ds. sieci komputerowych;
7. Zapewnianie bezpieczeństwa w sieci, stosowanie oprogramowania antywirusowego;
8. Lokalizację i usuwanie przyczyn uszkodzenia sieci lub bazy danych;
9. Znajomość języków programowania wykorzystywanych przy tworzeniu i administrowaniu bazami danych;
10. Tworzenie, aktualizację i zarządzanie stronami internetowymi.







W wyniku przebytego procesu uczenia się, dzięki wykonywaniu w ramach codziennych obowiązków czynności, uczestnik stażu zagranicznego nabył szczegółowe kompetencje, w ramach których:

- » wymienia sposoby zapobiegania wypadkom w pracy technika informatyka;
- » określa zagrożenia związane z użytkowaniem urządzeń informatycznych;
- » potrafi przechowywać oraz zabezpieczać sprzęt techniczny;
- » potrafi podłączyć oraz skonfigurować sprzęt komputerowy i ustanowić połączenie sieciowe;
- » potrafi zamontować i skonfigurować serwer;
- » zna podstawy prawne funkcjonowania w branży IT;
- » wykonuje research w poszukiwaniu niezbędnych informacji;
- » rozróżnia rodzaje baz danych i ich zastosowanie;
- » dopasowuje konkretne rodzaje baz danych do potrzeb zleceniodawcy;
- » konfiguruje i dostosowuje bazy danych do wymagań i możliwości sprzętowych;
- » zabezpiecza bazy danych;
- » potrafi administrować bazami danych;
- » rozróżnia rodzaje oprogramowania użytkowego;
- » charakteryzuje rodzaje oprogramowania użytkowego wykorzystywanego przy administrowaniu sieciowymi systemami operacyjnymi;
- » stosuje różne rodzaje oprogramowania użytkowego do administrowania sieciowymi systemami operacyjnymi;
- » projektuje i konfiguruje sieć komputerową;
- » testuje stworzoną sieć pod kątem jej wydajności;
- » rozwija funkcjonalności sieci komputerowej;
- » mapuje i udostępnia dyski sieciowe;
- » tworzy nowe funkcje i udostępnia je użytkownikom zewnętrznym;
- » stosuje znaczniki języka HTML;
- » definiuje elementy strony internetowej: listy, tabele, obrazy, odnośniki, kontrolki.



Technik żywienia i usług gastronomicznych

10 uczniów, 80 godzin praktyk

Uczniowie kształcący się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych, w ramach 2-tygodniowej mobilności, odbyli praktyki w hotelu Golden Sun, realizując program obejmujący w sumie 80h. Dzięki pracy wykonywanej w rzeczywistym środowisku, uczestnicy mieli okazję rozwinąć kompetencje zawodowe w zakresie wymaganym dla absolwentów swojego kierunku kształcenia.

Do umiejętności zawodowych, uzyskanych przez uczniów, zaliczyć należy:

1. Rozróżnianie maszyn, urządzeń i sprzętu stosowanego w produkcji gastronomicznej oraz ekspedycji potraw i napojów;
2. Określanie zagrożeń związanych z użytkowaniem urządzeń potrzebnych do pracy w gastronomii;
3. Stosowanie różnorodnych metod obsługi klientów;
4. Znajomość zasad organizowania stanowiska pracy technika żywienia i usług gastronomicznych podczas wykonywania różnych zadań zawodowych;
5. Umiejętność planowania etapów sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;
6. Umiejętność przygotowywania potraw i napojów według określonej receptury;
7. Umiejętność obsługi gościa i przygotowania sali restauracyjnej do wydawania posiłków;





„Zielony szlak uczniów ZSOZ w Czyżewie”.
projekt współfinansowany z budżetu państwa na lata 2021-2027 (FERS).
Projekt współfinansowany przez Państwo na zasadach programu Erasmus+.
Współfinansowanie z budżetu państwa na lata 2021-2027.



8. Umiejętność stosowania zwrotów poprodukcyjnych w produkcji gastronomicznej, w celu racjonalizacji kosztów.

W wyniku przebytego procesu uczenia się, dzięki wykonywaniu w ramach codziennych obowiązków czynności, uczestnik stażu zagranicznego nabył szczegółowe kompetencje, w ramach których:

- » wymienia sposoby zapobiegania wypadkom w pracy technika żywienia i usług gastronomicznych;
- » stosuje zasady bezpiecznego użytkowania instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;
- » stosuje zasady racjonalnego wykorzystywania surowców;
- » sporządza potrawę lub napój na podstawie receptury;
- » dobiera metody i techniki do wykonania określonej potrawy lub napoju;
- » wybiera odpowiednie surowce do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
- » planuje etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów;
- » sprawnie obsługuje klientów oraz realizuje ich zamówienia;
- » przygotowuje różne rodzaje kaw i dobiera dodatki do ich właściwego podania;
- » stosuje zasady doprawiania potraw i napojów oraz ich zabezpieczania do momentu ekspedycji;
- » rozróżnia zmiany zachodzące w żywności podczas poszczególnych procesów obróbki technologicznej;
- » dobiera urządzenia gastronomiczne do ekspedycji określonych potraw lub napojów w danych warunkach;
- » obsługuje urządzenia do produkcji i ekspedycji potraw i napojów;
- » ocenia organoleptycznie potrawy i napoje oraz stosuje działania korygujące w razie, gdy ocena jest negatywna;
- » waży i odmierza potrawy i napoje, stosownie do określonej wielkości porcji;
- » stosuje przyjęte zasady porcjowania, dekoracji, aranżacji potraw lub napojów;
- » rozróżnia metody i techniki obsługi konsumentów;
- » dobiera metody obsługi do świadczonych usług gastronomicznych;
- » proponuje dekorację sali, stosownie do świadczonej usługi;
- » dobiera białinę stołową do okoliczności i menu.





Program kulturowy

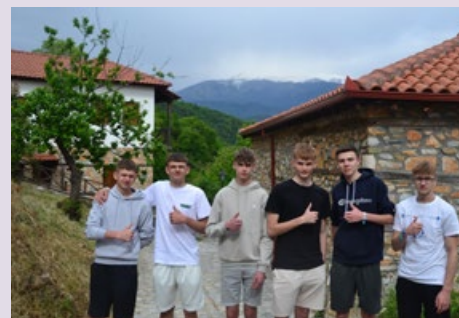
Wyspa Skiathos, Meteory, Thessaloniki, Stary Panteleimon, zamek Krzyżowców w Platamonas

Podczas gdy w dni robocze uczniowie wykonywali zadania związane z pracą zawodową w ramach konkretnych specjalności, weekendy – zgodnie z założeniami programowymi – były czasem dedykowanym na realizację bogatego w atrakcje programu kulturowego.

W ramach całonocnych wycieczek, pierwszym celem naszej grupy stała się wyspa Skiathos, zawdzięczająca sławę przepięknym złotym plażom oraz filmowi „Mamma Mia!”. Po zameldowaniu się na statku kapitana Kostasa, uczestnicy wypłynęli z portu w Amaliapolis. W czasie morskiej podróży uczyli się greckich tańców, takich jak słynne Sirtatki oraz relaksowali się przy szumie fal i tradycyjnej muzyce. Po dotarciu na wyspę, udali się na punkt widokowy

pozwalający na przyjrzenie się dużemu zagęszczeniu domów na wyspie oraz pięknemu widokowi na Morze Egejskie. Odkrywaniu innego, wyspowego charakteru Hellady towarzyszyła także kuchnia – nasi uczestnicy mieli okazję spróbować grillowanych przysmaków, w postaci souvlaków. Dzięki przepięknej pogodzie, nasza grupa mogła również skorzystać ze słonecznych i morskich kąpeli na jednej z najpiękniejszych plaż wyspy – Koukounaries, czyli dosłownie plaży szyszek.

Kolejnego dnia weekendu uczestnicy udali się do miejsca wpisanego na listę światowego dziedzictwa UNESCO – kompleksu skalno-klasztornego Meteora. Po dotarciu do miejscowości Kalambaka, położonej u stóp wielkich skał, na których znajdują się klasztory, zatrzymali się w wyjątkowym miejscu, gdzie mogli







zapoznać się z procesem pisania ikon. Tak, dokładnie – pisanie, a nie malowanie! To tradycyjna i bardzo precyzyjna forma sztuki sakralnej, wymagająca cierpliwości, skupienia i głębokiego zrozumienia duchowego przekazu. Ikony nie tylko zdobią – one opowiadają historię wiary. Następnie grupa dotarła do słynnych klasztorów zawieszonych na potężnych skałach. Widok był niesamowity – mistyczny i majestatyczny jednocześnie! Młodzież odwiedziła tam klasztor św. Warlame, gdzie przewodnicy opowiedzieli jej o symbolice fresków i malowideł wewnątrz świątyni. Zrozumiała też różnice między greckim prawosławiem a katolicką tradycją w Polsce. To była niezwykła lekcja kultury, religii i historii, a jednocześnie wspaniałe i niepowtarzalne doświadczenie; móc zobaczyć tak niesamowite, zapierające dech w piersiach miejsce na własne oczy!

Poza całodniowymi wycieczkami, nie zabrakło również tych krótszych, realizowanych w przerwie od zajęć zawodowych. W ich ramach uczestnicy odwiedzili:

- » Drugie co do wielkości miasto Grecji – Thessaloniki. Po dotarciu na miejsce grupa wraz z przewodnikiem wybrała się na „volte” – przyjemny spacer wzdłuż tętniącej życiem

promenady oraz w głąb miasta, w czasie którego podziwiała najważniejsze zabytki, takie jak Biała Wieża, pomnik Aleksandra Wielkiego, łuk Galeriusza, Rotunda, agora czy mała Hagia Sophia.

- » Stary Panteleimon, czyli malowniczo położoną wioskę-skansen, usytuowaną na wysokości 500 m n.p.m. Już sama droga była niezapomnianym przeżyciem – z każdym kilometrem oczom ukazywała się coraz piękniejsza panorama Riwiery Olimpijskiej. Na miejscu widoki zapierały dech w piersiach – z jednej strony potężny masyw Olimpu, a z drugiej bezkresne Morze Egejskie. Połączenie górskiego klimatu i morskiej bryzy stworzyło niepowtarzalną atmosferę, która na długo zostanie w pamięci naszych uczniów.
- » Wzniesiony przez Krzyżowców zamek w Platamonas. Po spacerze wśród murów warowni, nasi uczniowie mogli podziwiać przepiękną panoramę Riwiery Olimpijskiej oraz widoki na portowe miasteczko Platamonas.





Rezultaty

Rozwój kompetencji, otwarcie na nowe możliwości, wzrost kwalifikacji kadry ZSOiZ

Poza nabyciem umiejętności powiązanych z zawodami, projekt przyczynił się również do rozwoju kompetencji językowych, organizacyjnych, społecznych czy interpersonalnych u uczestników głównych działań. Dzięki odbyciu zagranicznych staży, uczniowie z większą swobodą porozumiewają się w języku obcym – tak podczas wykonywania zadań zawodowych, jak i w codziennych sytuacjach. Nabyl/rozwinęli kompetencje w zakresie praktycznego korzystania z języka angielskiego, jak i poznali podstawy języka greckiego, dzięki codziennym kontaktom ze współpracownikami, a także przeprowadzonym jeszcze w szkole przygotowaniom do odbycia mobilności. Dodatkowo, uczestnicy projektu, będący jego głównymi beneficjentami, nabyl umiejętności i kompetencje organizacyjne, w ramach których nauczyli się jak radzić sobie w trudnych sytuacjach oraz czuć odpowiedzialność za wykonywane zadania. Doświadczenie pracy w przedsiębiorstwie danej branży, pozwoliło na nabycie wiedzy potrzebnej do pracy w zawodzie, w którym uczniowie zdobywają wykształcenie. Odbite praktyki zagraniczne były też doskonałą okazją do poznania realnego miejsca pracy, obycia się z tzw. porządkiem korporacyjnym oraz możliwością zapoznania się i praktycznego wykorzystania nowoczesnych technologii związanych z danym profilem zawodowym.

Uczestnicy projektu nabyl również umiejętności i kompetencje społeczne, w ramach których:

- » pracują w grupach międzynarodowych, co pozwala kształtować postawy otwartości i tolerancji na odmienność kulturową czy rasową;
- » bez przeszkód komunikują się z członkami zespołów, w których pracują;
- » potrafią zawierać relacje międzyludzkie, które w przyszłości skutkować mogą kontaktami biznesowymi i powodować rozwój integracji europejskiej.

Wszystko to stało się dla młodzieży impulsem do poznania Europy i zrozumienia jej różnorodności, jak również sprawiło, że otworzyli się oni na nowe możliwości, w tym te oferowane przez Unię Europejską, jej programy i projekty. Realizacja inicjatywy

przyczyniła się również do rozwoju placówki jako instytucji szkolącej i przygotowującej uczniów do wejścia na rynek pracy – wzrosły kwalifikacje zawodowe uczniów i nauczycieli w kontekście standardów zagranicznych, nawiązywania kontaktów dających szansę rozwoju i realizacji kolejnych projektów, wymiany doświadczeń, wiedzy i dobrych praktyk oraz poznania skutecznych rozwiązań stosowanych w europejskich firmach i instytucjach. Ponadto, ZSOiZ wzbogaciło swój program kształcenia, a uczniowie mogli sprawdzić się na zagranicznym rynku pracy, co zagwarantowało im bardzo cenne i unikalne doświadczenie. Również nauczyciele mieli okazję nabyć nowe kompetencje zawodowe, interkulturalne czy społeczne.

Realizacja projektu stała się więc impulsem dla uczniów i kadry pedagogicznej, motywującym do ciągłego kształcenia i podejmowania się w przyszłości realizacji podobnych przedsięwzięć. Tak ukierunkowany rozwój spotyka się z oczekiwaniami pracodawców, którzy mają coraz większe wymagania w stosunku do potencjalnych pracowników.



Certyfikacja

Oficjalne potwierdzenie odbytych praktyk i kursów, zdobytych umiejętności

Każdy z uczestników, który odbył zagraniczne praktyki zawodowe, otrzymał formalne potwierdzenie zdobytych w ramach projektu i realizacji programu szkolenia zawodowego kwalifikacji i kompetencji, w formie certyfikatu potwierdzającego odbycie stażu, wystawionego przez partnera zagranicznego oraz szkołę. Zawiera on daty i miejsca odbywania stażu, jak również opatrzone został pieczęcią i podpisem organizacji partnerskiej oraz przedstawiciela (Dyrektora) ZSOiZ.

Dodatkowo, przy ocenie postępów uczestników, wykorzystany został Europejski System Transferu Osiągnięć w Kształceniu i Szkoleniu Zawodowym (ECVET). Punkcja ta została uwzględniona w tzw. Wykazach Osiągnięć, na których ocenione zostały poszczególne kompetencje uczniów.

Dla zapewnienia możliwie najwyższego poziomu uznania uzyskanych w trakcie projektu kompetencji, wykorzystany został także dokument Europass-Mobilność, który to pozwolił uwidocznić doświadczenie zawodowe, zdobyte przez beneficjentów. Wykazane tam zostały kompetencje i kwalifikacje, które uczniowie nabyli/rozwinęli podczas mobilności oraz potwierdził on fakt odbycia stażu związanego z kształconym zawodem, w kraju Unii Europejskiej innym niż kraj zamieszkania.

Uczestnicy projektu prowadzili również na bieżąco dziennik praktyk, który został zatwierdzony przez opiekuna, po konsultacjach z partnerem oraz firmą, w której praktykant odbywał swoją mobilność, przez co możliwe było zaliczenie staży zagranicznych na poczet połowy wymiaru godzinowego obowiązkowych praktyk zawodowych, przewidzianych w podstawie programowej.

Wspomniane wyżej certyfikaty i narzędzia zostały wystawione zgodnie z wzorami i wymogami Programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego, dla projektów sektora VET oraz opatrzone odpowiednimi logotypami i informacjami odnośnie do sposobu finansowania inicjatywy, co miało służyć przede wszystkim odpowiedniej uznawalności efektów, jakie uczniowie wypracowali podczas projektu, w tym szczególnie podczas realizowanej praktyki zagranicznej. Posiadanie takich dokumentów sprawi ponadto, że będą oni w stanie odnaleźć się i sprawnie konkurować na europejskim rynku pracy. Niewątpliwie podniesie to atrakcyjność uczniów, którzy już niebawem staną się pracownikami. Dodatkowo, dokumenty te miały zastosowanie ewaluacyjne, służąc do walidacji i uznania nabytych efektów uczenia się.







Partner

Olympus Education Services Single Member P.C.

Projekt zrealizowano we współpracy z grecką firmą konsultingowo-szkoleniową Olympus Education Services Single Member P.C., z którą nawiązaliśmy kontakt w 2022 roku, przy okazji wnioskowania o środki w ramach konkursu Akredytacji. Organizacja, posiadająca swoją siedzibę w regionie Pieria, w Grecji, jest prężnie rozwijającą się instytucją przyjmującą, świadczącą usługi oraz szkolącą młodzież. Posiada ona duże doświadczenie w zakresie organizacji inicjatyw oraz implementacji praktyk i staży zagranicznych dla uczniów szkół zawodowych z Grecji oraz innych państw Unii Europejskiej. Dzięki rozbudowanej sieci kontaktów z przedsiębiorstwami z różnych sektorów, jest w stanie zapewnić uczestnikom wartościowe i interesujące zajęcia praktyczne.

Zespół OES tworzą: wykwalifikowana kadra zarządzająca oraz zaangażowani i kompetentni pracownicy, posiadający wieloletnie doświadczenie w pracy z młodzieżą. Wśród nich znajdują się mentorzy i szkoleniowcy, prowadzący i nadzorujący zajęcia praktyczne, tłumacze, zapewniający skuteczną

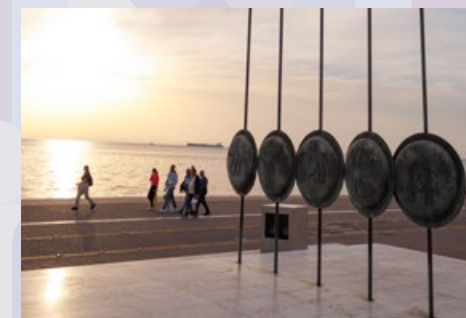
komunikację z partnerem oraz współpracującymi firmami, a także piloci, przewodnicy i rezydenci, wspierający przebieg programu kulturowego.

Udział w stażu zawodowym zorganizowanym przez Olympus Education Services Single Member P.C. stanowił dla młodych praktykantów wyjątkowe doświadczenie pracy w międzynarodowym środowisku. Jednocześnie pozwolił on na zweryfikowanie wiedzy teoretycznej zdobytej w szkole oraz nabycie nowych, cenionych na rynku pracy umiejętności; a wszystko to przy wsparciu specjalistów z dużym doświadczeniem, posiadających obszerną wiedzę. W czasie pobytu w Grecji, uczniowie odbyli praktyki zawodowe w specjalnie wybranych i przygotowanych przedsiębiorstwach, otrzymując bieżące wsparcie od opiekunów stażu z ramienia firm oraz mentorów z ramienia organizacji przyjmującej, dzięki czemu cały proces kształcenia był bardzo efektywny i odpowiednio wspierany, a następnie właściwie oceniony.



OLYMPUS EDUCATION

Practicing Top Experiences





Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych
im. Stefana Kardynała Wyszyńskiego
w Czyżewie
<https://zsoiz-czyzew.pl>