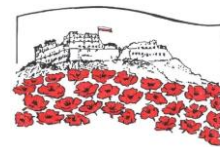




Erasmus+



PODSUMOWANIE PRAKTYK ORAZ SZKOLEŃ UCZNIÓW I KADRY Z ZSOiZ W LUBNIU

Rok szkolny 2023/2024 przyniósł kolejne doświadczenie zawodowe uczniom i nauczycielom naszej szkoły. Tegoroczne praktyki zawodowe dla uczniów klas V technikum, były realizowane w ramach projektu finansowanego z funduszy Unii Europejskiej, program Erasmus +, sektor Kształcenie i szkolenie zawodowe dla uczniów i kadry o numerze 2023-1-PL01-KA121-VET-000146698 w ramach pięcioletniej akredytacji na lata 2021-2027. Budżet na ten rok to **78.353 EUR**.

W terminie 09.10.2023-20.10.2023 na mobilność do Grecji wyjechało 15 uczniów, oraz 2 opiekunów. Byli to uczniowie technikum w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych i technik hotelarstwa. Dodatkowo w terminie 09.10.2023-20.10.2023 jeden nauczyciel zrealizował kursy i szkolenia branżowe w międzynarodowym środowisku z zakresu hotelarstwa, poszerzając swoje kompetencje w swojej specjalizacji, jak również doskonalić umiejętności i branżowy język angielski.

Praktyki zawodowe w Grecji poprzedziła rekrutacja uczestników projektu oraz przygotowanie do wyjazdu w formie zajęć psychologiczno-pedagogicznych, bhp, zajęć z kulturoznawstwa, a także przygotowania językowego – z języka angielskiego i podstaw języka greckiego.

Każda grupa odbywała praktykę zgodnie z ustalonym harmonogramem, według którego realizowano zadania zgodnie z podstawą programową dla każdego zawodu. Uczniowie technikum żywienia i usług gastronomicznych oraz technikum hotelarskiego odbywali praktyki w hotelu Hotel Dafni Plus, Argonauts, Leptokarya.

Gastronomowie poznali tajniki greckiej kuchni pracując w restauracji i przygotowując posiłki. Obsługiwali gości, dbali o przygotowanie stołów, sprząтали po zakończonym posiłku. Brali udział w warsztatach kulinarnych oraz kursie baristy. Poznali tajniki parzenia greckiej kawy, przygotowania potraw z ryb i owoców morza, jak również greckich wypieków.

Technicy hotelarstwa podczas stażu pracowali na recepcji hotelowej. Przyjmowali rezerwacje hotelowe wraz z obsługą check in i check out gości. Zapoznali się z systemem rezerwacyjnym w hotelu. Odbyli również staż w restauracji obiektu, który ich gościł. Przyjmowali i serwowali zamówione przez gości hotelowych dania. Mieli okazję zapoznać się z nowymi formami i technikami obsługi. Technicy hotelarstwa odbyli również zajęcia z metod i zasad prac pokojowych w hotelu. Przygotowywali pokoje dla nowych gości hotelowych, dbali o porządek wewnątrz, jak i na zewnątrz obiektu.

W ramach wyjazdów zawodoznawczych uczestnicy projektu odwiedzili regionalną fabrykę sera feta, w greckiej rodzinnej winnicy mieli okazję poznać etapy produkcji wina oraz logistykę jego sprzedaży. Praktyki i szkolenia realizowane były we współpracy z grecką organizacją partnerską Center For Vocational Training w Larisie.

Oprócz zdobywania nowych umiejętności zawodowych, w czasie dwutygodniowego pobytu na praktykach, realizowany był bogaty program kulturowy, który umożliwił poznanie historii, kultury i zwyczajów Grecji. Uczniowie poznawali Grecję, jej zabytki i tradycje oraz piękno przyrody. Codziennie kosztowali tradycyjne potrawy greckie, które serwowano w hotelowej restauracji. Poznali typowe dania greckie takie jak: moussaka, souvlaki, pastisio, sałatka grecka (choriatiki), pita, tzatziki, faszerowane warzywa (gemista) i wiele innych. Mieli też warsztaty tańców greckich, podczas których pod czujnym okiem Greka wspólnie uczyli się kroków i figur ze znanych w Grecji tańców.

Uczestnicy programu byli na kilku wycieczkach turystyczno-krajoznawczych. Zwiedzili m.in. Tesaloniki - drugie pod względem wielkości miasto w Grecji, kompleks skalnych klasztorów w Meteorach i ruiny starożytnego miasta w Dion. Pieszko odkrywali uroki pobliskich miejscowości Platamonas, Litochoro i Stary Panteleimon znajdujących się u podnóża Olimpu. Niezapomnianym przeżyciem był rejs statkiem na wyspę Skiathos i plażę Koukounaries. Podczas rejsu na statku kapitana Kostasa panowała wyśmienita zabawa połączona z nauką Zorby.

Udział w projekcie nr 2023-1-PL01-KA121-VET-000146698 dał uczniom możliwość pracy na zagranicznym rynku oraz poznania kultury Grecji. Uczniowie nauczyli się m.in. współpracy w grupie wraz z priorytetowym podziałem obowiązków przydzielonych podczas pracy. Uwierzyli we własne możliwości, mieli okazję do przełamania bariery językowej oraz otwarcie się na inną kulturę.

Potwierdzeniem nabytych kompetencji zawodowych było otrzymanie certyfikatów uczestnictwa w mobilności zagranicznej co w przyszłości może pomóc młodzieży w dalszym rozwoju swojej kariery zawodowej. Bez wątpienia, każdy z uczestników wyniósł z mobilności satysfakcję i poczucie, że udział w programach Erasmus + to dla nich ogromna szansa na dalszy samorozwój.

Mamy nadzieję, że wyniesione doświadczenie i ogrom pozytywnej emocji pozostanie jak najdłużej z wszystkimi uczestnikami z Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych im. Bohaterów Monte Cassino w Lubniu, którzy brali udział w projekcie nr 2023-1-PL01-KA121-VET-000146698.

Cele naszego akredytowanego projektu to:

- Podniesienie umiejętności zawodowych i międzykulturowych uczniów
- Doskonalenie praktycznej znajomości języków obcych wśród uczniów i kadry
- Poszerzenie umiejętności zawodowych wśród kadry w ramach kursów i szkoleń branżowych
- Zapoznanie się z kulturą i organizacją pracy w krajach Unii Europejskiej
- Rozwój współpracy międzynarodowej przez szkołę
- Rozwój osobisty i zawodowy ucznia
- Promowanie poczucia aktywnego obywatelstwa europejskiego, solidarności i tolerancji wśród europejskiej młodzieży
- Wyrabianie nawyków ciągłego doskonalenia zawodowego, zdobywania nowych wiadomości i umiejętności zwiększających mobilność młodego pracownika na rynku pracy.

Każdy z uczestników otrzymał certyfikat potwierdzający odbycie mobilności w języku angielskim oraz dokument Europass Mobilność w trakcie podsumowania projektu.

...kilka fotek z pobytu w Grecji:



