



TWOJE PRAKTYKI ZAGRANICZNE TWOJĄ SZANSĄ NA ROZWÓJ!

Numer projektu: 2020-1-PL01-KA102-080608

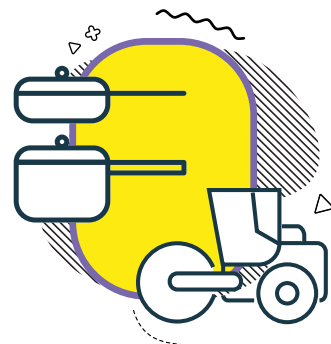
Przyznane dofinansowanie: 77 468,00 €

Kierunki nauczania: **Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych,**
Technik Mechanizacji Rolnictwa i Agrotechniki



Erasmus+

Projekt realizowany w ramach Programu Erasmus+, sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe.



PRAKTYKI ZAGRANICZNE

30.04-13.05.2021

Projekt „Twoje praktyki zagraniczne, Twoją szansą na rozwój!” był odpowiedzią na duże zainteresowanie młodzieży kształcącej się w Zespole Szkół Mechanizacji Rolnictwa w Piątku podnoszeniem swoich umiejętności zawodowych za granicą oraz na potrzebę posiadania przez uczniów odpowiednich, niezbędnych w dzisiejszym świecie kompetencji i umiejętności, które ułatwią im start w dorosłe życie. Celem głównym projektu było stworzenie przestrzeni dla podnoszenia kompetencji zawodowych 40 uczniów ZSMR w międzynarodowym środowisku, możliwego dzięki rozwojowi współpracy zagranicznej oraz realizacji takich działań jak 12-dniowe mobilności edukacyjne, dających szansę na zdobycie nowego doświadczenia i znalezienie pracy w Polsce i Unii Europejskiej.



O SZKOLE

Zespół Szkół Mechanizacji Rolnictwa im. Bohaterów Walk nad Bzurą w Piątku to placówka z wieloletnimi tradycjami, wypełniająca zadania związane z kształceniem zawodowym młodzieży oraz zadania opiekuńcze, odpowiednie do wieku uczniów i potrzeb środowiskowych, z uwzględnieniem obowiązujących przepisów BHP. ZSMR realizuje cele i zadania wynikające z programu wychowawczo-profilaktycznego szkoły oraz oświaty. Celem nauczania i wychowania uczniów jest dążenie do pełnego i wszechstronnego rozwoju intelektualnej, psychicznej, społecznej, kulturowej, moralnej i duchowej postawy młodzieży, przygotowanie do dojrzałego życia i pełnienia określonej roli w społeczeństwie. Technikum, kształcące w ramach kierunków Technik mechanizacji rolnic-

stwa i agrotechniki oraz Technik żywienia i usług gastronomicznych, w szczególności realizuje następujące cele: umożliwia zdobycie wiedzy i umiejętności niezbędnych do uzyskania świadectwa ukończenia szkoły, świadectwa dojrzałości, kwalifikacji zawodowych; sprzyja rozwojowi pasji i osobowości uczniów, organizując zajęcia pozalekcyjne; umożliwia absolwentom dokonanie świadomego wyboru dalszego kierunku kształcenia i zawodu; organizuje spotkania z przedstawicielami szkół wyższych, pracownikami poradni psychologicznej i pedagogicznej, pracownikami biura pracy oraz firm związanych z wybranymi zawodami; kształtuje środowisko wychowawcze przyjazne realizowaniu celów i zasad określonych w ustawie, stosownie do warunków szkoły i wieku uczniów.



O PROJEKCIE

Realizacja projektu wpłynęła na naszą szkołę oraz poprawę jej działania na następujących polach:

- Nawiązywania nowych kontaktów międzynarodowych. Działanie to miało wpływ na zrównoważoną współpracę transgraniczną i przekazywanie ważnych umiejętności oraz kompetencji pomiędzy krajami.
- Rozwoju wymiaru europejskiego szkoły poprzez nawiązanie bliższych kontaktów z partnerami i możliwość realizacji kolejnych projektów w przyszłości. Obszar ten jest ważny pod względem ciągłości we współpracy zarówno z partnerami w ramach projektu, jak też w samej Unii Europejskiej, która dzięki realizacji inicjatywy została podtrzymana.
- Nabycia cennego doświadczenia w pracy z młodzieżą, możliwość kontaktu z ekspertami w Grecji. W tym wypadku inne metody nauki, szczególnie w zakresie konkretnych zawodów, są niezwykle ważne dla nauczycieli, którzy mogą poszerzać swój warsztat, jak i dla uczniów, którzy zyskują nową metodologię pozyskiwania wiedzy.
- Rozwoju kompetencji zawodowych oraz pedagogicznych pracowników szkoły. Ten obszar został poprawiony dzięki udziałowi w mobilności zagranicznej i wsparciu realizacji procesu organizacji i realizacji praktyk zawodowych dla uczniów.
- Wprowadzenia nowatorskich metod nauczania, co było możliwe dzięki czerpaniu z potencjału i wiedzy part-



nerów zza granicy podczas staży zagranicznych oraz ich metod i rozwiązań technicznych. Ponadto, dzięki nabyciu doświadczenia w innych placówkach i firmach międzynarodowych stworzona została możliwość zaimplementowania tych metod w szkole.

- Poprawy metod zarządzania kadrą pedagogiczną i wykorzystania istniejących zasobów ludzkich. Z uwagi na nowe doświadczenia związane ze współpracą z firmami polskimi i zagranicznymi, rozwinęła się szansa lepszego zarządzania własnym zespołem.
- Rozwoju umiejętności językowych pracowników, w szczególności posługiwania się językiem angielskim, co jest obecnie jedną z najważniejszych kwalifikacji. Szkoła działa w kierunku motywowania nauczycieli, aby również korzystali ze wszelkich form doszkalania języka angielskiego – zarówno w mowie, jak i piśmie.



CELE PROJEKTU

Celem głównym projektu było stworzenie przestrzeni dla podnoszenia kompetencji zawodowych 40 uczniów ZSMR w międzynarodowym środowisku, możliwego dzięki rozwojowi współpracy zagranicznej oraz realizacji takich działań jak 12-dniowe mobilności edukacyjne, dające szansę na zdobycie nowego doświadczenia i znalezienie pracy w Polsce i Unii Europejskiej.

Cele szczegółowe, z uwzględnieniem celów ilościowych i jakościowych:

- organizacja praktyk dla 40 uczniów kształcących się w ramach 2 zawodów,
- włączenie w projekt przynajmniej 20 uczniów z mniejszymi szansami,
- zaangażowanie w projekt 7 nauczycieli,
- rozszerzenie wiedzy, umiejętności i kompetencji zawodowych naszych uczniów,
- ułatwienie startu uczniom rozpoczynających karierę zawodową,
- poznanie nowoczesnych standardów branży rolniczej i gastronomicznej,



- rozwój współpracy z zagranicznymi partnerami, w tym pogłębienie dotychczasowych relacji i nawiązanie przynajmniej 2 nowych partnerstw,
- stworzenie przestrzeni dla wymiany dobrych praktyk z partnerem greckim,
- rozwój działań ZSMR na skalę europejską – rozwój oferty edukacyjnej oraz europejskiego wymiaru szkoły.

Uczestnicy dzięki odbyciu mobilności w Grecji potrafią zastosować zdobytą wiedzę w praktyce, co jest możliwe poprzez zapoznanie z nowoczesnymi standardami, różnymi strukturami w firmach, organizacją pracy i wymaganą dyscypliną, poznaniu technologii europejskiej w dziedzinie mechanizacji rolnictwa i organizacji usług gastronomicznych, kultury i tradycji innego pań-



stwa. Uczestnicy zaadaptowali się do życia i pracy w krajach europejskich. Został wsparty ich rozwój osobisty, w tym otwartość i tolerancja, zdobyte zostały kompetencje zawodowe, m.in. związane z umiejętnościami językowymi. Pragniemy jak najlepiej przygotować młodych ludzi do wejścia na rynek pracy. Wszystkie działania pozwoliły wywrzeć nie tylko pozytywny wpływ na samych uczniów, będących bezpośrednimi beneficjentami działań, ale także przyczynić się do szeregu aspektów uwzględnionych w Europejskim Planie Rozwoju i prowadzonych diagnozach potrzeb szkolnej i lokalnej społeczności, poprzez przyczynienie się do podniesienia jakości szkolnictwa zawodowego w ZSMR oraz zwiększenia zasięgu i zakresu realizowanych inicjatyw.





TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Program praktyk zagranicznych i wynikające z niego korzyści wpłynęły na uczestników na wielu płaszczyznach, w tym:

- uświadomiły uczniom konieczność ciągłego zdobywania umiejętności,
- pozwoliły elastycznie reagować na potrzeby rynku pracy,
- sprzyjają zdobyciu nowych umiejętności zawodowych,
- sprzyjają nabywaniu nowych kompetencji miękkich, w tym tych społecznych,
- poprawiły znajomość języka angielskiego, zwłaszcza branżowego.

Rozwój kompetencji osobistych dotyczył umiejętności:

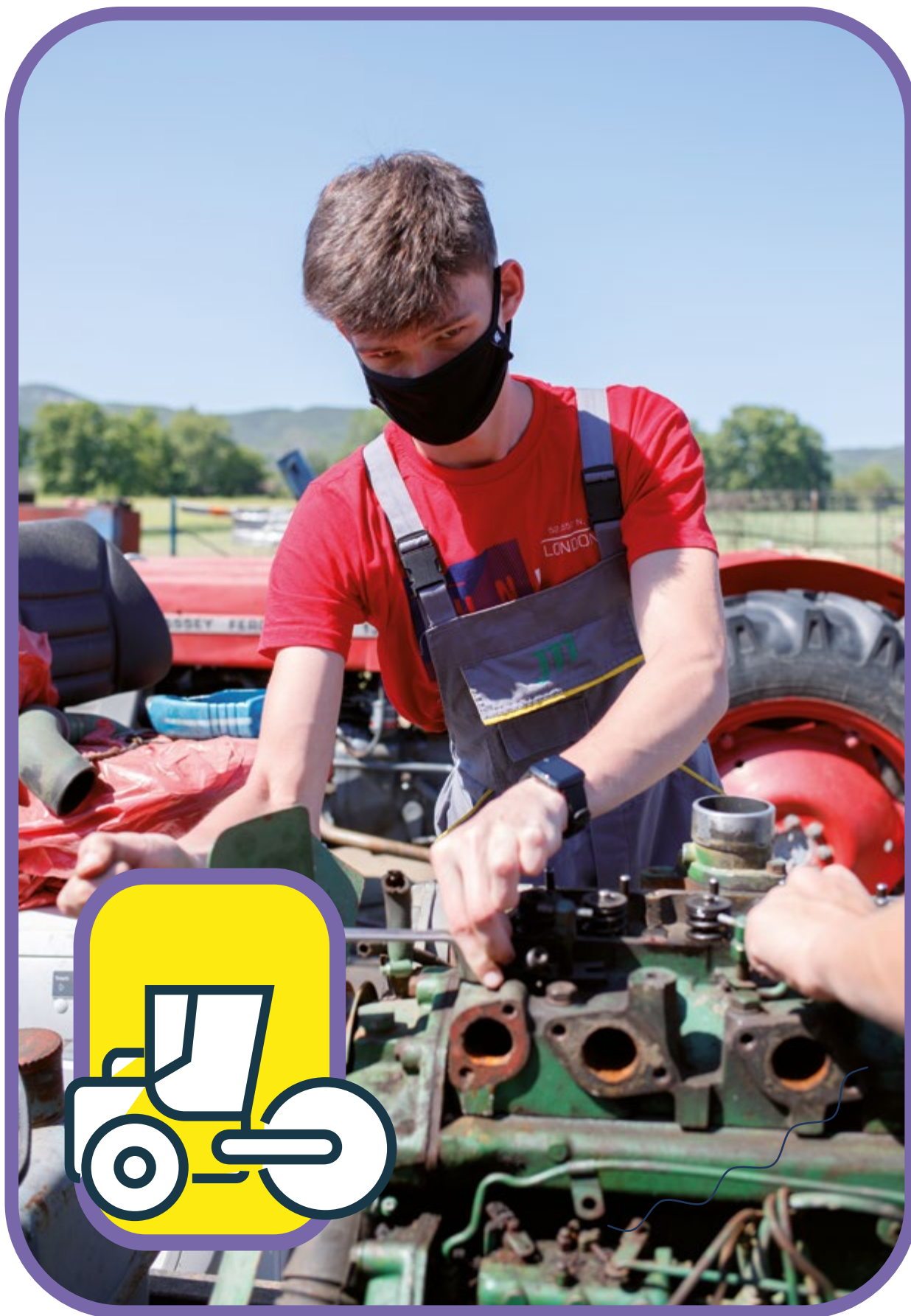
- autoprezentacji,
- zdyscyplinowania,
- radzenia ze stresem,
- odpowiedzialności,
- komunikacji interpersonalnej.

Technicy żywienia i usług gastronomicznych rozwinęli z kolei kompetencje związane z:

- przechowywaniem żywności;
- sporządzaniem i ekspedycją potraw i napojów;
- organizowaniem produkcji gastronomicznej;
- planowaniem i wykonywaniem usług gastronomicznych;
- dobieraniem systemu zaopatrzenia w surowce, prowadzeniem zaopatrzenia z podziałem na zapotrzebowanie dzienne i tygodniowe;

- kategoryzacją żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- opracowywaniem menu z podziałem na karty całodniowe, karty okazjonalne i specjalne;
- dobieraniem metod i technik obsługi do rodzaju usług gastronomicznych;
- przygotowywaniem sali restauracyjnej do przyjęcia gości i wykonywania usług gastronomicznych;
- obróbką wstępną żywności – przygotowywanie surowców i składników w ramach procesu produkcyjnego produktów i półproduktów;
- wykonywaniem czynności porządkowych, rozliczaniem sprzętu, zastawy i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych;
- przygotowywaniem i wydawaniem napojów i potraw (stosowanie receptur gastronomicznych, dobór produktów, użytkowanie sprzętu);
- sporządzaniem potraw z mięsa, w tym drobiu (obróbka wstępna, dobór elementów gastronomicznych, stosowanie metod przetwórstwa: saute, smażenie, pieczenie, panierowanie);
- komunikacją w języku obcym na poziomie umożliwiającym wykonywanie obowiązków zawodowych.





TECHNIK MECHANIZACJI ROLNICTWA I AGROTRONIKI

Program praktyk zagranicznych i wynikające z niego korzyści wpłynęły na uczestników na wielu płaszczyznach, w tym:

- uświadomiły uczniom konieczność ciągłego zdobywania umiejętności,
- pozwoliły elastycznie reagować na potrzeby rynku pracy,
- sprzyjają zdobyciu nowych umiejętności zawodowych,
- sprzyjają nabywaniu nowych kompetencji miękkich, w tym tych społecznych,
- poprawiły znajomość języka angielskiego, zwłaszcza branżowego.

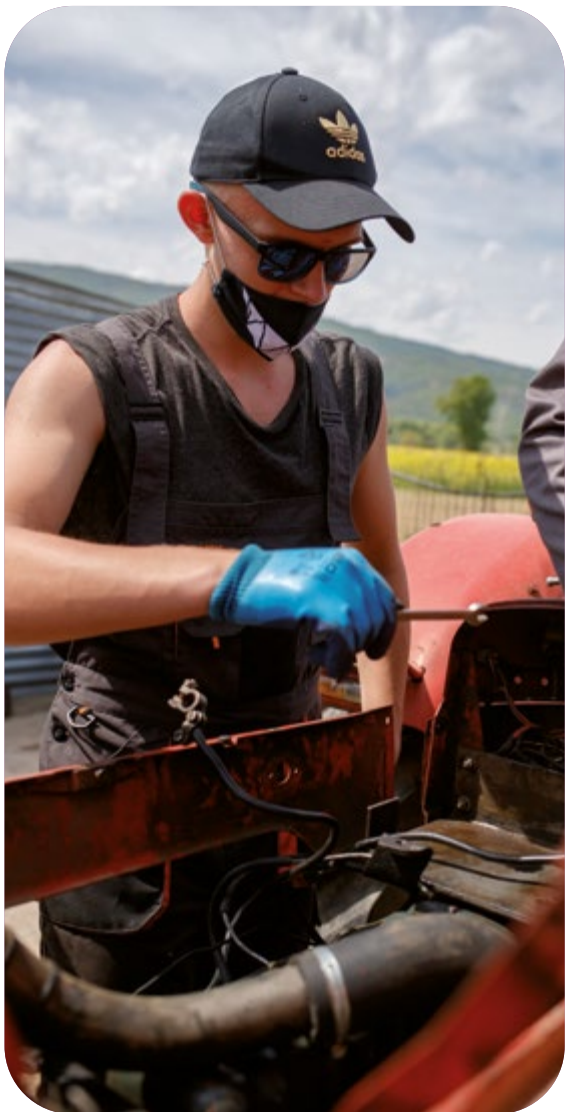
Rozwój kompetencji osobistych dotyczył umiejętności:

- autoprezentacji,
- zdyscyplinowania,
- radzenia ze stresem,
- odpowiedzialności,
- komunikacji interpersonalnej.

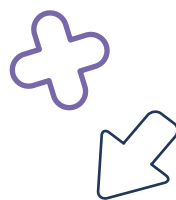
Technicy mechanizacji rolnictwa rozwinęli swoje kompetencje związane z:

- użytkowaniem i obsługą pojazdów stosowanych w rolnictwie;
- użytkowaniem maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w rolnictwie;

- obsługą techniczną i naprawą maszyn, pojazdów i narzędzi stosowanych w rolnictwie;
- umiejętnością naprawy instalacji elektrycznych ciągników i maszyn rolniczych;
- umiejętnością przygotowywania sprzętu do malowania i malowanie;
- umiejętnością przeprowadzenia badań diagnostycznych;
- umiejętnością wykonywania przeglądów codziennych, okresowych i sezonowych ciągników i maszyn rolniczych;
- wykonywaniem weryfikacji sezonowej;
- znajomością zasad gospodarki materiałowej, paliwami i smarami;
- zarządzaniem przedsiębiorstwem zajmującym się naprawą sprzętu rolniczego;
- organizacją warsztatów naprawczych;
- komunikacją w języku obcym na poziomie umożliwiającym wykonywanie obowiązków zawodowych.



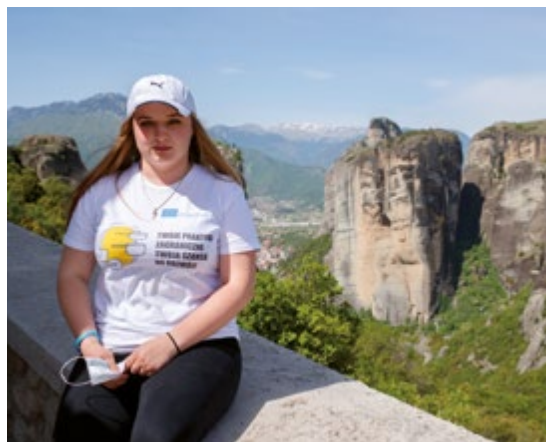
PROGRAM KULTUROWY



Projekt oprócz nabycia kompetencji i wiedzy zawodowej zakładał również odbycie programu kulturowego, w ramach którego znalazło się kilka wycieczek. Pierwsza z nich odbyła się do zespołu klasztorów prawosławnych w Meteorach. Zaczęły one powstawać w tym miejscu od XIV wieku, a za najstarszy uznaje się Wielki Meteor, który zbudowano w latach 1356-1372. W następnych dekadach powstawały kolejne monastypy, których w szczytowym momencie było 24. Z reguły były one męskie, ale działały tam także takie, do których wstęp miały wyłącznie kobiety. Uczniowie oprócz zwiedzania klasztoru z przewodnikiem, poznali jak wytwarzane są ikony w prawdziwej pracowni oraz mieli czas wolny na zdjęcia w krajobrazie Meteorów. Następna wycieczka to możliwość zwiedzenia miasta Saloniki, położonego w północnej Grecji, nad Zatoką Salonicką (Morze Egejskie), drugiego co do wielkości (po Atenach) miasta Grecji. Odwiedzili tam

najważniejsze zabytki tej metropolii czyli:

- Katedrę św. Demetriusza, w której są mozaiki pochodzące z VII w. Zabytek, został wpisany na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO.
- Białą Wieżę – niepisany symbol Salonik. Jej mury były w XIX w. świadkami brutalnych tortur i krwawych morderstw. Dzisiaj zorganizowano w tym miejscu wystawę przybliżającą dzieje miasta. Na jej szczycie, na wysokości 35 m znajduje się punkt widokowy, z którego rozpościera się panorama Salonik.
- Pomnik Aleksandra Wielkiego, wzniesiony na jego cześć w 1974 roku.
- Łuk Galeriusza – jeden z najstarszych zabytków w Salonikach, przypominający o wspałym zwycięstwie cesarza rzymskiego Galeriusza nad Persami. Do dzisiaj zachowały się pozostałości budowli, na których można podziwiać misternie rzeźbione reliefy ze scenami tej bitwy.



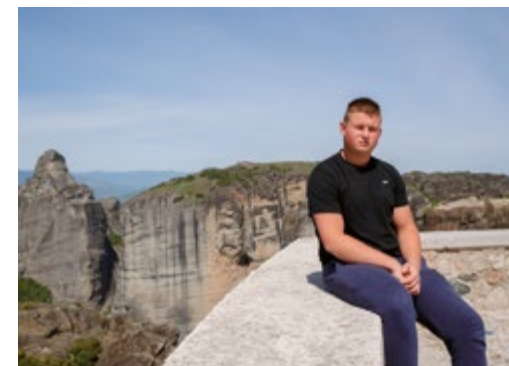


- Forum Romanum, w którym można podziwiać pozostałości dawnych zabudowań, w tym termy, które oprócz basenów służyły jako sala koncertowa, czyli odeon. W starożytności było to ścisłe centrum miasta, najpierw hellenistycznego, potem rzymskiego, w którym spotykało się wielu obywateli Grecji.
- Rotundę Galeriusza, która najprawdopodobniej powstała jako mauzoleum tego cesarza. Najpierw przekształcono ją w kościół, a następnie w meczet. Obecnie w Rotundzie mieści się Muzeum Sztuki Wczesnochrześcijańskiej. Wnętrze budowli było wypełnione mozaikami przedstawiającymi powtórne przyjście Chrystusa ubranego w cesarską purpurę i stojącego lub siedzącego na tarczy, otoczonego przez świętych i męczenników.

Ponadto, nasi uczniowie z opiekunami odwiedzili wążów Enipeas ze źródłem Afrodyty oraz pobliskie miasteczko usytuowane w paśmie górskim Olimpu, Stary Pantaleimon, gdzie uczestnicy odkrywali wyjątkowe smaki lokalnych wytwórców, w tym: miód z owoców kumaro, z kasztana jadalnego oraz grecką herbatę. Następnie podziwiali niezwy-



klą architekturę wioski, kamienne domy i uliczki oraz przepiękne widoki. W ramach tej wycieczki nasi uczniowie mieli przystanek w Zamku Platamon, wzniesionym prawdopodobnie już w X lub XI wieku, kiedy to tereny te zajmowane były przez Bizancjum. Głównym zadaniem nowej twierdzy miała być ochrona przebiegającego tędy ważnego szlaku handlowego łączącego Macedonię z południową Grecją (Tesalią) a także kontrola żeglugi w Dolinie Tempi. W 1470 roku zamek został zdobyty przez Wenecjan, a w połowie XVI wieku zajęty go oddziały tureckie. Wtedy też przeprowadzona została większa przebudowa warowni. Po utraceniu strategicznego znaczenia zamek został opuszczony i od tego czasu zaczął stopniowo popadać w ruinę. Ciężki okres w dziejach warowni miał także miejsce podczas II wojny światowej, kiedy to w 1941 roku został zniszczony przez niemieckie bombowce. Z tej niegdyś imponującej warowni do czasów obecnych zachowała się jedynie wysoka wieża oraz pozostałości murów obwodowych. Dziś jest to jeden z największych i najlepiej zachowanych zamków warownych w całej Grecji. W sezonie letnim na jego dziedzińcu organizowane są różnego rodzaju imprezy oraz wydarzenia kulturalne (m. in. Festiwal Olimpu).





CERTYFIKATY



Praktyki oraz przygotowania zostały poświadczane odpowiednimi certyfikatami, które w sposób przejrzysty i komplementarny opisały wszystkie aktywności uczestników, ich postępy w pracy oraz efekty końcowe.

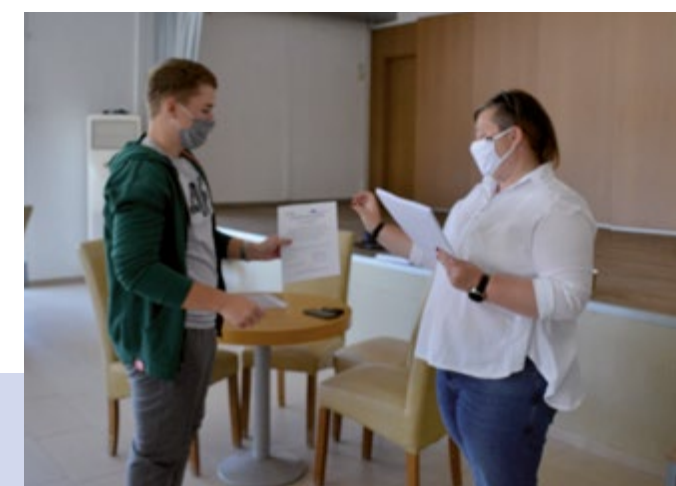
Narzędzia krajowe:

A) Podczas realizacji staży, uczestnicy prowadzili dzienniki praktyk, które były na bieżąco weryfikowane i zatwierdzane, a także miały znaczenie przy wystawianiu ocen częściowych za zrealizowane praktyki zawodowe podczas roku szkolnego, w którym się odbywały.

B) Certyfikat potwierdzający odbycie przez uczniów mobilności został wystawiony w wersji polskiej i angielskiej oraz podpi-

sany przez przedstawicieli szkoły i partnera greckiego. Ponadto, pracodawcy wystawili wszystkim uczestnikom zaświadczenia o odbyciu praktyki zawodowej, potwierdzające zaliczenie części ich obowiązkowego wymiaru.

C) Uznanie na poziomie szkoły/krajowym – uzyskane przez ucznia efekty kształcenia zawodowego, ocenione, potwierdzone i zwalidowane, zostały wzięte pod uwagę, przy wystawianiu uczniom ocen z realizowanych elementów programów kształcenia, w tym praktyk oraz przedmiotów zawodowych, dając tym samym wyraz okresowi spędzonemu zagranicą w ramach wyników znajdujących się na świadectwach ukończenia konkretnego cyklu kształcenia zawodowego.



Narzędzia europejskie:

A) Dokument „Europass Mobilność”, który miał na celu potwierdzenie zdobytych umiejętności, wiedzy i kompetencji podczas odbytej mobilności. Zawierał on wykaz realizowanych obowiązków oraz ocenę opisową rozwiniętych i zdobytych w ramach projektu kompetencji. W ten sposób dokument ten potwierdził praktykę zawodową, odbyłą w innym kraju Unii Europejskiej niż kraj zamieszkania, co jest także związane z zawodem i profilem edukacji, tym bardziej, że certyfikat ten jest uznawany jako narzędzie europejskie we wszystkich państwach członkowskich Unii Europejskiej.

B) ECVET, a dokładniej dokumentacja wykorzystująca jego elementy w ramach opracowanych na potrzeby projektu Indywidualnych Wykazów Osiągnięć, pozwalających na ocenę zdobytych/rozwiniętych kompetencji, podzielonych zgodnie z ustalonymi sekcjami zawodowymi dla każdego z 2 zawodów z osobna. Pozwoliły one także na zaliczenie okresu spędzonego zagranicą na podstawie przyjętej skali, w oparciu o uzyskaną średnią ocen z realizacji zadań zawodowych wchodzących w skład poszczególnych kompetencji zawodowych.



GEORGIKES EKMATALEUSEIS
& TRAINING SERVICES

PARTNER GRECKI



Partner grecki, który został wybrany do realizacji tego projektu to Georgikes Ekmataleuseis & Training Services. Jest to doświadczona grecka organizacja przyjmująca w ramach programów mobilności w zakresie kształcenia zawodowego, specjalizująca się w organizacji praktyk i staży dla uczniów szkół technicznych i zawodowych w obszarze agrobiznesu, turystyki i przemysłu rolno-spożywczego, handlu, a także logistyki i zarządzania przedsiębiorstwami, które towarzyszą wybranym sektorom. Dysponuje

ona dużym gospodarstwem agroturystycznym ukierunkowanym na turystykę oraz uprawę charakterystycznych dla terenu produktów, tj. oliwek, kasztanów, winogron czy pistacji. W przeciągu ostatnich lat (od 2011) Instytucja brała udział w kilkudziesięciu projektach zrealizowanych w różnych dziedzinach kształcenia, przyjmując u siebie beneficjentów z krajów UE. Podczas ich pobytu zajmuje się kompleksowym organizowaniem programu praktyk/staży, wycieczek oraz wizyt w ramach programu kulturowego.

Zespół Szkół Mechanizacji Rolnictwa im. Bohaterów Walk nad Bzurą

ul. Kutnowska 19

99-120 Piątek

mail: pzsmr@wp.pl

tel.: 24 3894100

www.zsmrpiatek.szkolnastrona.pl



Zespół Szkół Mechanizacji Rolnictwa im. Bohaterów Walk nad Bzurą w Piątku