



ZAGRANICZNA PRAKTYKA ZAWODOWA SZANSĄ DLA PRZYSZŁYCH KUCHARZY, HOTELARZY I EKONOMISTÓW

Zespół Szkół Zawodowych Nr 4 im. Adama Chętnika w Ostrołęce

Projekt nr 2017-1-PL01-KA102-037656 realizowany w ramach Projektu Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego



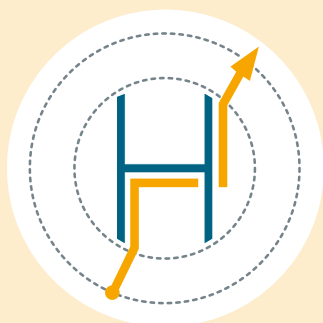
Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny





praktyki zawodowe



Uczniowie Zespołu Szkół Zawodowych Nr 4 im. Adama Chętnika w Ostrołęce odbyli praktyki zawodowe w Grecji w ramach projektu Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój 2014-2020 współfinansowany z Europejskiego Funduszu Społecznego (projekt nr 2017-1-PL01-KA102-037656)

Praktyki zorganizowano we współpracy z OLYMPUS EDUCATION SERVICES Single Member P.C.

<http://www.zsz4-ostroleka.com>



<https://www.facebook.com/Zespół-Szkoł-Zawodowych-nr-4-im-Adama-Chętnika-1982911318661078/>

o szkole

Zespół Szkół Zawodowych Nr 4 im. Adama Chętnika w Ostrołęce jest szkołą z wieloletnią tradycją sięgającą 1968r. Szkoła obecnie kształci w zawodach: technik ekonomista, technik handlowiec, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa, technik obsługi turystycznej, technik kelner, technik technologii żywności, a ponadto systematycznie wprowadza nowe kierunki kształcenia, odpowiadając tym samym na potrzeby lokalnego rynku pracy.

ZSZ Nr 4 posiada własne warsztaty gastronomiczne oraz pracownie: gastronomiczną, handlową, ekonomiczną, kelnerską. W budynkach szkolnych znajdują się także sale językowe, w których uczniowie mają możliwość nauki języków obcych: angielskiego, niemieckiego, rosyjskiego, francuskiego. Młodzież ma również do dyspozycji 4 sale wyposażone w sprzęt komputerowy oraz centrum multimedialne. W wielu klasach znajdują się tablice interaktywne oraz projektory. Znaczną część nowoczesnego sprzętu szkoła pozyskała z realizacji projektów współfinansowanych ze środków unijnych.

Kolejną okazją do poszerzania swoich kompetencji i zainteresowań, a także szlifowania umiejętności przydatnych na rynku pracy była realizacja projektu, w ramach którego uczniowie udali się na staże do zagranicznych przedsiębiorstw.

Projekt zakładający realizację miesięcznych praktyk zawodowych w greckich przedsiębiorstwach był finansowany ze środków Unii Europejskiej w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER).



Zespół Szkół Zawodowych Nr 4
im. Adama Chętnika w Ostrołęce



praktyki zagraniczne w ramach projektu

Podstawowym założeniem projektu była organizacja miesięcznych staży zagranicznych dla 58 uczniów ZSZ Nr 4 w Ostrołęce. Zorganizowane zostały one odpowiednio dla uczniów kształcących się w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa oraz technik ekonomista.

Udział w projekcie pozwolił na nabycie nowych kompetencji zawodowych i osobistych oraz ułatwi absolwentom naszej szkoły wejście na rynek pracy. Wiedza teoretyczna została wzbogacona o umiejętności praktyczne, a zdobyte umiejętności i certyfikaty (takie jak chociażby Europass-Mobilność) ułatwią im funkcjonowanie w międzynarodowym środowisku. Projekt ułatwi znalezienie dobrej pracy w wymarzonych firmach i instytucjach lub prowadzenie własnej działalności gospodarczej. Staż miał na celu umożliwić uczniom konfrontację, poszerzenie i pogłębienie wiadomości teoretycznych uzyskanych na zajęciach szkolnych oraz umiejętności praktycznych niezbędnych w poszczególnych zawodach nauczanych w szkole. Podczas stażu uczeń zapoznał się z funkcjonowaniem europejskiej firmy, a także zrozumiał charakter zawodu, polegający na zaspokajaniu różnorodnych potrzeb klienta. Dzięki udziałowi w projekcie u uczestników wzrosło również poczucie pewności siebie w kontaktach z pracodawcą i klientem.

Projekt był ponadto odpowiedzią na oczekiwania pracodawców, ponieważ pozwolił na zapoznanie przyszłych pracowników z najnowszymi technologiami i metodami pracy stosowanymi w Europie. Dzięki temu wzrosła efektywność pracy młodego pracownika oraz jakość obsługi klienta. Możliwość odbycia stażu zagranicznego mieli najlepsi uczniowie. Była to dla nich realizacja pierwszego etapu kariery zawodowej, często jedyna okazja do wyjazdu za granicę, poznania innej kultury, zwyczajów oraz europejskich standardów kultury zawodu. Realizacja programu staży przyczyniła się do zmniejszenia różnic pomiędzy absolwentem naszej szkoły a absolwentem szkoły wielkomiejskiej.



9 IV – 4 V 2018

odbyły praktyki
zawodowe w Grecji



19 techników hotelarstwa



21 techników żywienia i usług
gastronomicznych



18 techników ekonomistów



cele projektu

Dzięki udziałowi w projekcie stażyci:

- zwiększyli swoje kompetencje w zakresie zawodowym, językowym, obsługi komputera, organizacyjnym, społecznym, a także osobistym;
- poznali specyfikę pracy europejskich firm;
- zapoznali się z funkcjonowaniem gastronomii hotelowej oraz metodami zarządzania, pracy i zasadami bhp na poszczególnych stanowiskach pracy;
- poznali fachowe nazewnictwo w języku obcym;
- w rzeczywistych warunkach pracy kształtowali takie cechy osobiste jak: kultura osobista i kultura obsługi klienta, samodzielność, pracowitość, umiejętność pracy w zespole (również międzynarodowym), umiejętność planowania pracy i czasu, umiejętność organizacji własnego stanowiska pracy, a także posługiwania się językiem obcym.

Całościowo projekt wpłynął zaś na:

- poprawę jakości kształcenia zawodowego oferowanego przez Zespół Szkół Zawodowych Nr 4 w Ostrołęce;
- zmniejszenie różnic pomiędzy wiedzą nabytą a umiejętnościami i kompetencjami, jakich wymaga pracodawca;
- zwiększenie szans na zatrudnienie stażystów i stworzenie dla nich lepszych perspektyw zawodowych;
- zwiększenie poczucia przedsiębiorczości i inicjatywności praktykantów;
- większe docenienie faktu przynależności do Unii Europejskiej.





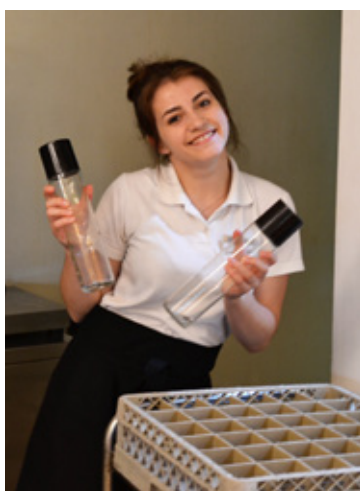
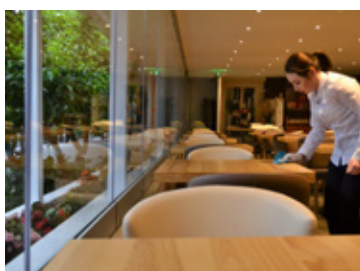
technik hotelarstwa



Uczniowie kształcący się na kierunku technik hotelarstwa, w trakcie odbywania miesięcznego stażu zagranicznego, mieli okazję pracować w dwóch obiektach: w hotelu Delphi Beach w Eratini oraz w hotelu Poseidon Palace w miejscowości Leptokaria. W jego ramach zrealizowali program obejmujący w sumie 160h, a poszczególne zadania były realizowane w każdej z 3 części hotelu: recepcyjnej, sypialnej oraz restauracyjnej. W ten sposób uczniowie mieli okazję rozwinąć kompetencje zawodowe w pełnym zakresie wymaganym dla absolwentów kierunku kształcenia zawodowego technik hotelarstwa.

Do zadań uczestników należało zapoznanie z szeroką ofertą greckiego przemysłu turystycznego, w tym praca w ramach serwisu gastronomicznego i *room service*, kompleksowa obsługa gości hotelowych, w tym witanie i żegnanie, prowadzenie rozmów w języku angielskim z gośćmi oraz współpracownikami, udzielanie informacji o usługach świadczonych przez hotel, odbieranie telefonów, łączenie rozmów, przekazywanie pozostawianych przez gości informacji, przyjmowanie korespondencji dotyczącej rezerwacji, odpowiednie reagowanie na wszelkie uwagi, skargi i opinie gości, dbanie o specjalne życzenia klientów, w tym organizowanie planów pobytu i dodatkowych atrakcji, stosowanie zasad zabezpieczania mienia, magazynowania i zaopatrzenia hotelu, zapewnianie właściwej obsługi bagażowej, przestrzeganie poznanych zasad wyposażania jednostki mieszkalnej zgodnie ze standardem hotelu, utrzymywanie pomieszczeń mieszkalnych i ogólnodostępnych w stałej gotowości eksploatacyjnej, właściwe gospodarowanie powierzonymi sprzętem i środkami pracy zgodnie z obowiązującymi zasadami ochrony środowiska, bhp, przeciwpożarowymi, jak również utrzymywanie porządku na poszczególnych stanowiskach pracy.

Oprócz realizacji założonego programu praktyk, dodatkowo uczniowie odbyli również wizytę w wylęgarni i hodowli ryb, zapoznając się z zasadami funkcjonowania tej części greckiej



gospodarki, jej specjalizacją i potencjałem, jak również znaczeniem ryb dla hotelarstwa oraz łańcuchem ich dostaw do obiektów hotelowych.

W wyniku odbycia stażu, jego uczestnik nabył następujące kompetencje:

1. Wiedzę odnośnie:

- struktury organizacyjnej i działalności obiektów hotelowych, w których odbywał staż;
- zasad organizowania własnego stanowiska pracy;
- zasad wykonywania prac w recepcji hotelowej;
- posługiwania się urządzeniami znajdującymi się w recepcji stosownie do wykonywanych czynności zawodowych;
- organizacji i wykonywania usług świadczonych przez hotele;
- obsługi gościa;
- zasad pracy w gastronomii hotelowej i room-service;
- terminologii zawodowej w języku angielskim.

2. Umiejętności w zakresie:

- charakteryzowania struktury organizacyjnej hoteli, w których odbywał się staż;
- rozróżniania rodzajów działalności prowadzonych w hotelach;
- przygotowywania własnego stanowiska pracy do wykonywania powierzonych zadań;
- dobierania narzędzi i posługiwania się nimi przy wykonywaniu czynności zawodowych;
- przygotowywania jednostek mieszkalnych;
- obsługiwania gości w recepcji;
- obsługiwania gości w restauracji hotelowej i room-service;
- posługiwania się terminologią zawodową w języku angielskim.





technik żywienia i usług gastronomicznych



Uczniowie kształcący się na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych, w trakcie odbywania miesięcznego stażu zagranicznego, mieli okazję pracować w dwóch obiektach: w restauracji hotelu Delphi Beach w Eratini oraz hotelu Poseidon Palace w miejscowości Leptokaria. W jego ramach zrealizowali program obejmujący w sumie 160h, a poszczególne zadania były realizowane w dwóch częściach: kuchennej oraz restauracyjnej. W ten sposób uczniowie mieli okazję rozwinąć kompetencje zawodowe w pełnym zakresie wymaganym dla absolwentów kierunku kształcenia zawodowego technik żywienia i usług gastronomicznych.

Do zadań uczestników należało zapoznanie z potrawami kuchni greckiej, technologią ich sporządzania z zastosowaniem przypraw regionalnych oraz ich przygotowywanie, ocena organoleptyczna i sensoryczna surowców stosowanych do produkcji potraw, prowadzenie obróbki wstępnej i właściwej surowców, w tym mięsa, obróbka termiczna surowców i półproduktów, przestrzeganie zasad wykonywania potraw, praca w piekarni, a w jej ramach przygotowywanie słodczy typowych dla kuchni greckiej, prowadzenie prac porządkowych na swoim stanowisku pracy i w poszczególnych pomieszczeniach, dobierając do tego odpowiednie środki czystości, poznanie sposobów segregacji i utylizacji odpadów w lokalu, przygotowywanie sali konsumpcyjnej wedle poznanych sposobów, ustawianie stołów, dobieranie zastawy i bielizny stołowej w zależności od rodzaju posiłku i typu klienta, doskonalenie umiejętności posługiwania się językiem obcym, jak również posługiwanie się nowoczesnym wyposażeniem pomieszczeń kuchennych.

Oprócz realizacji założonego programu praktyk, dodatkowo uczniowie odbyli również wizytę w fabryce przetwórstwa oliwek, w ramach której zapoznali się z procesem ich przetwarzania, dystrybucji oraz produkcji oliwy z oliwek – jednego z największych dóbr Grecji, a jednocześnie najważniejszego składnika jej tradycyjnej kuchni.



W wyniku odbycia stażu, jego uczestnik nabył następujące kompetencje:

1. Wiedzę odnośnie:

- struktury organizacyjnej i działalności zakładów gastronomicznych, w których odbywał staż;
- zasad organizowania własnego stanowiska pracy;
- zasad higieny i bezpieczeństwa przygotowywania potraw;
- posługiwania się sprzętem gastronomicznym przy produkcji potraw;
- organizacji i świadczenia usług gastronomicznych;
- terminologii zawodowej w języku angielskim;
- zasad przygotowywania raportów surowcowych.

2. Umiejętności w zakresie:

- charakteryzowania struktury organizacyjnej zakładów gastronomicznych, w których odbywał się staż;
- rozróżniania rodzajów działalności prowadzonej w zakładach gastronomicznych;
- przygotowywania własnego stanowiska pracy do wykonywania potraw;
- dobierania narzędzi i posługiwania się nimi przy wykonywaniu czynności zawodowych;
- wskazywania sposobów realizacji procesu technologicznego w zakresie przygotowywania potraw;
- stosowania zasad HACCP;
- posługiwania się terminologią zawodową w języku angielskim;
- czytania receptur celem przygotowywania potraw.





technik ekonomista



Uczniowie kształcący się na kierunku technik ekonomista, w trakcie odbywania miesięcznego stażu zagranicznego, mieli okazję brać udział w zajęciach zorganizowanych we współpracy z dwoma firmami: DOT Accounting w miejscowości Eratini oraz Stavros Georgiadis Accounting w miejscowości Leptokaria. W jego ramach zrealizowali program obejmujący w sumie 160h. Dzięki realizacji powierzonych stażystom zadań, uczniowie mieli okazję rozwinąć kompetencje zawodowe w pełnym zakresie wymaganym dla absolwentów kierunku kształcenia zawodowego technik ekonomista.

Do zadań uczestników należało zapoznanie z organizacjami, ich specyfiką, priorytetami i celami funkcjonowania firm oraz podmiotów z nimi współpracujących, poznanie struktury, poszczególnych działów oraz personelu przedsiębiorstw, wykonywanie prac biurowych zgodnie z zasadami BHP oraz ergonomii, obsługa sprzętu biurowego, organizowanie pracy własnej, wykorzystywanie dostępnych materiałów biurowych i środków technicznych, sporządzanie i rejestrowanie podstawowych dokumentów, ich archiwizacja i zabezpieczanie danych oraz wykorzystywanie ku temu odpowiednich programów komputerowych, zapoznanie ze wskaźnikami ekonomicznymi przydatnymi przy analizie przedsiębiorstwa oraz metodami ich interpretacji, analiza danych i baz danych oraz sprawozdań finansowych, posługiwanie się programami służącymi do księgowania i gospodarowania zapasami.

Oprócz realizacji założonego programu praktyk, dodatkowo uczniowie odbyli również wizytę w izbie handlowej w Larissie, dzięki której mogli zapoznać się z potencjałem greckiej gospodarki, kontaktami handlowymi Greków oraz potencjalnymi drogami rozwoju greckiej gospodarki.



W wyniku odbycia stażu, jego uczestnik nabył następujące kompetencje:

1. Wiedzę odnośnie:
 - struktury organizacyjnej i działalności miejsc, w których odbywał staż;
 - zasad organizowania własnego stanowiska pracy;
 - zasad wykonywania prac w księgowości;
 - posługiwania się urządzeniami znajdującymi się w działach firm stosownie do wykonywanych czynności zawodowych;
 - zasad organizacji i wykonywania usług świadczonych przez firmę;
 - terminologii zawodowej w języku angielskim.
2. Umiejętności w zakresie:
 - charakteryzowania struktur organizacyjnych firm, w których odbywał się staż;
 - rozróżniania rodzajów działalności prowadzonej w firmach;
 - przygotowywania własnego stanowiska pracy do wykonywania powierzonych zadań;
 - dobierania narzędzi i posługiwania się nimi przy wykonywaniu czynności zawodowych;
 - zarządzania dokumentami w firmie i ich obiegiem;
 - redagowania pism oficjalnych;
 - kontrolowania gospodarki zapasami;
 - rozróżniania dokumentów księgowych i ich analizowania;
 - posługiwania się terminologią zawodową w języku angielskim.

efekty kształcenia



Staż przyczynił się również do nabycia przez uczestników kształcących się na wszystkich trzech kierunkach następujących kompetencji, nazywanych „umiejętnościami miękkimi”:

- rozumienia potrzeby ciągłego uczenia się i doskonalenia w środowisku międzynarodowym;
- otwartości na mobilność międzynarodową;
- rozumienia reguł współżycia w grupie w środowisku międzynarodowym i ich przestrzegania;
- radzenia sobie w trudnych sytuacjach;
- samodzielnego zdobywania wiedzy oraz dzielenia się swoimi spostrzeżeniami;
- prowadzenia rozmów w języku angielskim.





program kulturowy

W ramach realizacji projektu, dni weekendowe dedykowane były programowi kulturowemu, który obejmował wycieczki do ważnych z punktu widzenia zapoznawania się z grecką kulturą miejsc, tj.:

DELFI – dzięki odbyciu wizyty w tym mieście, młodzież miała okazję zapoznać się z antyczną historią Grecji, jej religią i wpływem na inne ośrodki kultury, jak również dowiedzieć się więcej o architekturze świątyni, tak charakterystycznych dla Delfi.

NAFPAKTOS – wizyta w mieście portowym, nazywanym stolicą turystyki w regionie Delfi. Dzięki tej wycieczce uczniowie mieli okazję zapoznać się z gospodarką miejsc turystycznych i portowych, jak również pospacerować w przepięknych okolicznościach.

MIASTO ATENY – wycieczka po stolicy Grecji, objazd miasta i odwiedzenie jego najważniejszych zabytków, takich jak Akropol oraz jego Muzeum czy Agora Grecka. Uczestnicy mieli również okazję samodzielnie odkryć tajniki tego antycznego miasta, tak przepelnionego starożytną historią i bogatego w zapierające dech zabytki i widoki.

METEORY – uczniowie mieli okazję odwiedzić miejsce wpisane na światową listę dziedzictwa UNESCO, tj. kompleks skalno-klasztorny w Meteorach i zwiedzić jeden z nich, tj. klasztor świętego Varlaama, gdzie zapoznali się z tajnikami życia mnichów i sposobami wznoszenia tych niesamowitych budowli.

STARY PANTELEIMON – zapoznanie się z historią wioski oraz historią przenoszenia miast greckich, kiedy gospodarka nie pozwalała na ich dalsze utrzymanie. Młodzież miała również okazję zdegustować regionalne specjały, takie jak rozmaite herbatki, domowo wyrabiane miody czy kupić naturalne mydła i zioła.

SKIATHOS – rejs statkiem na wyspę, na której uczestnicy mieli okazję zapoznać się z typowo wyspiarskim stylem życia, poczynając od specyficznej zabudowy, poprzez sposób spędzania wolnego czasu, na transporcie wodnym kończąc. Uczestnicy mieli okazję odwiedzić wyspę, na której nagrywano fragmenty filmu „Mamma Mia!”, poopalać się na tzw. złotej plaży (Kukunaris) oraz nauczyć się typowo greckich tańców, takich jak Zorba czy Sirtaki, dzięki niesamowitej atmosferze na statku.



certyfikaty

Uczniowie, którzy wzięli udział w projekcie stażowym w przedsiębiorstwach w Grecji, otrzymali zaświadczenia i certyfikaty, będące potwierdzeniem zdobytych w ramach projektu i realizacji programu szkolenia zawodowego kwalifikacji i kompetencji. Wśród otrzymanych dokumentów znalazły się:

- Zaświadczenia o odbyciu przygotowania językowego, obejmującego język angielski zawodowy oraz język grecki podstawowy, kulturowego oraz pedagogicznego z elementami doradztwa zawodowego.
- Certyfikaty potwierdzające odbycie praktyk, wystawiany przez Szkołę oraz partnera z Grecji.
- Indywidualne Wykazy Osiągnięć z elementami systemu ECVET, który został wykorzystany do opracowania modelu oceny nabytych przez uczestników kompetencji zawodowych, zawierające wykaz umiejętności nabytych w trakcie praktyk.
- Dokumenty Europass-Mobilność, będące oceną opisową osiągnięć każdego uczestnika, zawierając pełen opis kompetencji nabytych w trakcie praktyk – w tym kompetencji zawodowych, językowych, organizacyjnych i społecznych.

Proces certyfikacji oraz walidacji rezultatów projektu stanowił cenne źródło potwierdzające kompetencje uczestników, zwiększając ich konkurencyjność na rynku pracy. Ze względu na swój charakter, większość z przygotowanych dokumentów została wykorzystana także dla realizacji rozwiniętego procesu ewaluacji, dokonywanego tak przez szkołę i partnerów, jak i przez samych uczestników. Ewaluacja ta miała charakter ewaluacji projektu i jego rezultatów, ale także samoewaluacji dokonywanej przy wsparciu opiekunów i mentorów przez uczniów zaangażowanych w realizację projektu.



partner



Praktyki dla uczniów Zespołu Szkół Zawodowych Nr 4 im. Adama Chętnika w Ostrołęce zostały zorganizowane dzięki współpracy z grecką organizacją OLYMPUS EDUCATION SERVICES Single Member P.C. (OES).

OLYMPUS EDUCATION SERVICES Single Member P.C. jest placówką konsultingowo-szkoleniową, działającą w branży turystycznej oraz IT, świadcząca usługi oraz szkoląca młodzież na wielu polach. To sprawdzony, rzetelny partner, którego uczestnictwo w projekcie przyczyniło się do osiągnięcia wszystkich celów i założeń projektu, jak i pełnej realizacji programu praktyk.

Firma posiada szeroką sieć kontaktów, jak i bogate doświadczenie – zarówno w branży hotelarsko-gastronomicznej, jak i IT, prowadząc swoją działalność dwutorowo: w sektorze edukacji zawodowej, współpracując z podmiotami branży hotelarsko-gastronomicznej i turystycznej, w tym z hotelami i restauracjami, a także świadcząc usługi IT, w tym szczególnie z zakresu tworzenia oprogramowania oraz *web developingu*, dla innych greckich i zagranicznych podmiotów. Organizację tworzą osoby działające na greckim rynku od wielu lat. W skład zespołu OES wchodzi eksperci i praktycy branży hotelarsko-gastronomicznej, dbający o funkcjonowanie relacji w ramach prowadzonej działalności w branży turystycznej, jak i specjaliści branży IT działający na co dzień w sektorze usług informatycznych. Grupę uzupełniają szkoleniowcy, którzy wspólnie w partnerami krajowymi i zagranicznymi przygotowują programy staży zawodowych dla młodzieży.





Zespół Szkół Zawodowych Nr 4
im. Adama Chętnika w Ostrołęce

ul. Traugutta 10
07-410 Ostrołęka
tel./fax +48 29 764 21 27

e-mail: zsz4oka@op.pl
www.zsz4-ostroleka.com



<https://www.facebook.com/Zespół-Szkół-Zawodowych-nr-4-im-Adama-Chętnika-1982911318661078/>