



WZMACNIANIE KADR BRANŻY GASTRONOMICZNEJ poprzez mobilności uczniów i nauczycieli



Współfinansowane przez
Unię Europejską



Beneficjent | Szkoła partnerska

Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego | Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu

Liderem projektu była Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego, która bazując na swoim doświadczeniu i zaangażowaniu w branżę gastronomiczną i żywieniowo-spożywczą, jak i posiadając szereg kontaktów i partnerstw w ramach sektora edukacji, zaprosiła do współpracy przy realizacji działań międzynarodowych Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu – podmiot, który posiada ponad 75 lat doświadczenia w kształtowaniu i organizowaniu działań sektora kształcenia i szkolenia zawodowego, będący jednym z najbardziej aktywnych w Polsce, także w zakresie kreowania nowych możliwości i inicjatyw na gruncie zagranicznych mobilności edukacyjnych.

Dbając na co dzień o jakość produkcji przemysłu mięsnego, a także rozwój jego kadr – zarówno obecnych, jak i przyszłych, kilka lat temu wyszliśmy naprzeciw oczekiwaniom rynku pracy, a także sektora edukacji zawodowej. Rozpoczęliśmy działania, których

celem niezmiennie pozostaje podnoszenie kwalifikacji zawodowych i poziomu kształcenia w ramach branży HORECA, współpracując przy tym z placówkami edukacyjnymi, pozwalającymi na diagnozowanie potrzeb i przygotowywanie od podstaw działań do nich dostosowanych. Wspieramy szkoły zawodowe w organizacji wysokiej jakości praktyk i staży zawodowych na terenie Polski i poza jej granicami, korzystając w tym zakresie ze wsparcia jakie oferuje Erasmus+ i inne tego typu programy, przy posiadanej i stale rozwijanej sieci kontaktów międzynarodowych z profesjonalnymi podmiotami z kilku krajów Europy.

Obie instytucje miały już okazję z powodzeniem razem realizować działania w przeszłości, stąd też możliwe było wykorzystanie wypracowanych i sprawdzonych modeli, wspieranych przez greckich partnerów, z którymi obie instytucje także miały już przyjemność wdrażać wspólne inicjatywy.



Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego

Aleje Ujazdowskie 18/16
00-478 Warszawa
+48 22 696 52 70
biuro@upemi.pl

www.upemi.pl



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu

ul. Szkolna 8
18-230 Ciechanowiec
+48 86 277 11 34
zsoiz-ciechanowiec@wp.pl

www.zsoiz-ciechanowiec.pl





Wzmacnianie kadr branży gastronomicznej

poprzez mobilności uczniów i nauczycieli

Projekt nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000071123, pt. „Wzmacnianie kadr branży gastronomicznej poprzez mobilności uczniów i nauczycieli”, realizowany w okresie 01.11.2022 – 30.11.2023, przy wsparciu Unii Europejskiej, w ramach Programu Erasmus+, sektor: Kształcenie i szkolenia zawodowe, był kolejną już inicjatywą międzynarodową, służącą rozwojowi zawodowemu i osobistemu uczniów branży spożywczej i gastronomicznej. Podjęliśmy się jego realizacji w związku z istniejącymi potrzebami, zdiagnozowanymi podczas rozmów ze współpracującymi szkołami, a także ich uczniami i nauczycielami oraz na podstawie bieżących analiz dynamicznie zmieniającego się rynku pracy. Pokazują one, iż największym problemem obecnie jest brak realnej możliwości zdobywania doświadczenia zawodowego i wykorzystywania rozwijanej na co dzień w szkole wiedzy w praktyce. Sytuacja ta wynika z dużego oddalenia mniejszych miejscowości od dużych ośrodków miejskich, w tym także głównych atrakcji turystycznych, przyciągających spore grupy konsumentów, przez co branża hotelarsko-gastronomiczna nie jest wystarczająco rozwinięta, aby zaoferować miejsca pracy wszystkim potrzebującym tego uczniom/absolwentom – nawet na potrzeby obowiązkowych praktyk. Chcąc wyjść naprzeciw istniejącym problemom i oczekiwaniom – zarówno szkół, ich uczniów, jak i pracodawców branży HORECA oraz żywieniowej i spożywczej, UPEMI otwiera drzwi i kreuje nowe możliwości dla uczniów szkół technicznych i branżowych, którzy w ramach głównych działań projektowych mogli wziąć udział w przygotowaniach oraz 2-tygodniowej zagranicznej mobilności zawodowej, dedykowanej odbyciu praktyk i staży w greckich przedsiębiorstwach.

Zgodnie z ramowymi dokumentami, na których opierają się działania UPEMI w zakresie wsparcia sektora edukacji zawodowej, w perspektywie długofalowej do głównych założeń prorozwojowych należą:

- » Zapewnienie dostępu do międzynarodowych mobilności jak największej grupie uczniów

oraz nauczycieli w branży HORECA, w tym poprzez rozszerzenie bazy partnerów krajowych i zagranicznych;

- » Wsparcie uczniów w procesie edukacji, pozyskiwania kompetencji i umiejętności zawodowych i osobistych czy społecznych, w tym tworzenie nowych możliwości rozwoju dla uczniów i absolwentów szkół technicznych i zawodowych, w oparciu o współpracę międzynarodową z zagranicznymi pracodawcami;
- » Wzmocnienie kompetencji kadry UPEMI i szkół partnerskich, poprzez tworzenie środowiska edukacyjnego sprzyjającego podnoszeniu kompetencji zawodowych, językowych oraz społecznych przez kadrę kształcąca przyszłych pracowników branży HORECA, żywieniowej i spożywczej;
- » Wymiana dobrych praktyk z partnerami instytucjonalnymi sektora edukacji oraz sektora VET, służąca lepszemu doborowi działań do istniejących potrzeb i wyzwań europejskiego rynku pracy, w tym poprzez wdrożenie procesu transformacji cyfrowej UPEMI;
- » Rozwój europejskiego wymiaru działań UPEMI, jako jednego z wiodących podmiotów w branży.

Każdy z projektów realizowanych przez UPEMI w ramach programów unijnych, w tym w ramach Erasmus+, sektora Kształcenie i szkolenia zawodowe, jest kolejnym krokiem milowym na drodze do realizacji misji naszego Związku. Cele główne i szczegółowe poszczególnych przedsięwzięć wpisują się w założenia długoterminowe, przyczyniając się do ich stopniowego rozwoju i końcowego osiągnięcia.

Projekt nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000071123 jest realizowany przez Unię Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego w ramach programu Erasmus+, w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe.

Kwota dofinansowania: 56 057,00 EUR





Cele projektu

Wzrost efektywności kształcenia zawodowego, podniesienie kompetencji, rozwój systemu oceniania

Niniejsza inicjatywa, będąc kolejną edycją zawodowych mobilności edukacyjnych, była odpowiedzią na istniejące potrzeby uczniów i współpracujących szkół partnerskich, pozwalającą na poszerzenie oferty edukacyjnej o zagraniczne staże, podczas których uczniowie kształcą się w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz, otrzymując szansę rozwoju zawodowego. Została ona przygotowana i zrealizowana we współpracy z zagranicznym partnerem, będącym podmiotem sektora kształcenia i szkolenia zawodowego – grecką firmą Olympus Education Services Single Member P.C., a także jednym z największych podmiotów branży HORECA w regionie Riwiery Olimpijskiej – Poseidon S.A., w skład którego wchodzi m.in. Poseidon Palace Hotel o standardzie 4****+, posiadający bazę noclegową oraz gastronomiczną (kuchnie, restauracje, tawerny i bary) dla ponad 800 gości.

Dzięki wypracowanemu dotąd modelowi działania, opartemu na stabilnych partnerstwach – zarówno z partnerami zagranicznymi, jak i ze współpracującymi szkołami w Polsce, w tym ponownemu zaangażowaniu w projekt doświadczonych placówki sektora kształcenia i szkolenia zawodowego, jaką jest ZSOiZ w Ciechanowcu, możliwe było zorganizowanie dla uczestników projektu kompleksowego wsparcia w zakresie zagranicznych mobilności zawodowych, obejmującego realizację 2-tygodniowych praktyk, a także programu edukacyjno-kulturowego w miastach i miasteczkach greckiej Pierii oraz Tesalii.

Głównym celem projektu jest wzrost atrakcyjności, jakości, efektywności i skuteczności zawodowego kształcenia praktycznego w branży HORECA, poprzez rozwój współpracy z zagranicznymi przedsiębiorcami oraz stworzenie nowych możliwości rozwoju zawodowego 26 uczniów kształcących się w zawodach związanych z branżą gastronomiczną, żywnościową i spożywczą, 3 nauczycieli przedmiotów branżowych oraz 1 pracownika UPEMI.

Cele szczegółowe (hybrydowe, tj. ilościowo-jakościowe):

1. Przygotowanie i wdrożenie innowacyjnego programu praktyk (w ramach międzynarodowej mobilności zawodowej) z doświadczonym partnerem zagranicznym oraz greckimi przedsiębiorstwami branży HORECA;
2. Wzmocnienie kompetencji kluczowych, praktycznych umiejętności oraz wiedzy z zakresu podstawy programowej 26 uczniów kształcących się w ramach praktyk i staży zawodowych organizowanych przez UPEMI;
3. Włączenie w realizację projektu przynajmniej 15 uczniów z tzw. mniejszymi szansami (finalnie udało się włączyć i zaangażować aż 25 osób, wpisujących się swoim profilem w przyjęte kryteria tzw. mniejszych szans);
4. Podniesienie kompetencji zawodowych i osobistych 3 nauczycieli Szkoły oraz 1 pracownika Związku, dzięki uczestnictwu w mobilności uczniów;
5. Umacnianie prestiżu UPEMI jako instytucji otwartej na Europę i rozwijającej się poprzez międzynarodową współpracę oraz budowanie potencjału do współpracy w ramach kolejnych inicjatyw;
6. Rozwój systemów właściwego oceniania, metod certyfikacji oraz walidacji, opartych na efektach nauczania oraz stosowania narzędzi powodujących rozpoznawalność umiejętności i kwalifikacji poza granicami kraju.

Osiągnięcie wszystkich powyższych celów było możliwe dzięki stworzeniu w ramach ustanowionego partnerstwa przestrzeni do współpracy, należytego przygotowania uczniów i kadry do mobilności i jej pełnego wykorzystania, a także stworzenie stanowisk pracy zapewniających uczestnikom dostęp do kompleksowego rozwoju kompetencji odpowiadających zawodowi technik żywienia i usług gastronomicznych.



Technik żywienia i usług gastronomicznych oraz kucharz

26 uczniów, 60-80 godzin praktyk

Uczestnicy kształcą się na co dzień w ramach zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych, praktykowali w ramach mniejszych zespołów roboczych (3- lub 4-osobowych), pracując w jednym z najbardziej znanych i najlepszych hoteli Riwiery Olimpijskiej – Poseidon Palace Hotel, o standardzie 4****+. Spędzili tam pełne 2 tygodnie, wykonując swoje obowiązki pod nadzorem mentorów posiadających wieloletnie doświadczenie

w branży gastronomicznej, hotelarskiej oraz turystycznej, pokazujących im nie tylko tajniki ich fachu, ale także szereg powiązań między branżami okołoturystycznymi, składającymi się na ogólne zadowolenie klienta i rozwój jednego z najpopularniejszych rynków i destynacji w Europie.

Wszyscy uczestnicy zrealizowali programy obejmujące łącznie od 60 do 80 godzin praktyk (w zależności od wieku uczniów oraz właściwej dla







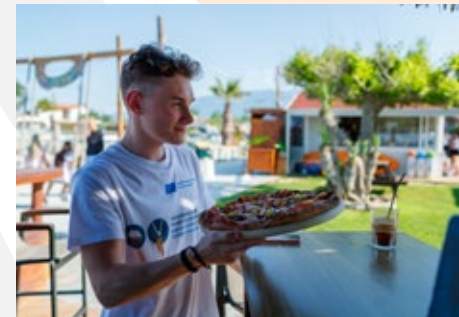
nich podstawy programowej), mając możliwość rozwijania swoich umiejętności w ramach metod edukacji, dedykowanych praktycznej nauce zawodu – obserwując, eksperymentując, powtarzając, popełniając własne błędy, które należy korygować i zastosowanie lepszych/poprawnych rozwiązań przy kolejnej próbie. Uczniowie biorący udział w projekcie mieli okazję pracować pod okiem specjalistów, przede wszystkim w kuchniach hotelowych, restauracjach i tzw. tawernach czy też barach wchodzących w skład całego kompleksu, mogącego przyjąć i obsłużyć maksymalnie jednocześnie nawet ponad 800 gości, serwując potrawy, przekąski, kawy, drinki czy koktajle. Dzięki temu, wypracowane zostały bogate efekty kształcenia, które dla techników żywienia i usług gastronomicznych objęły zarówno realizację elementów stażu przekrojowego, jak i pracę na poszczególnych wyselekcjonowanych stanowiskach: kucharz, barman, kelner. Wpisują się one zarówno w poszczególne kategorie efektów kształcenia dla zawodu, jak i w ramy kwalifikacji, które uczniowie będą zaliczać w toku swojej edukacji zawodowej: HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań oraz HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

Po zakończeniu stażu, wśród nabytych/rozwiniętych przez uczestników kompetencji zawodowych znalazły się m.in.:

1. Umiejętność organizacji pracy oraz przygotowywania stanowiska pracy do realizacji wyznaczonych zadań;
2. Zapoznanie z procedurami funkcjonowania lokali gastronomicznych;
3. Poznanie technik pracy indywidualnej i zespołowej w obiektach hotelarsko-gastronomicznych;
4. Identyfikacja surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych w produkcji gastronomicznej;
5. Dobór warunków przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem;
6. Wiedza z zakresu receptur i sporządzania dań kuchni regionalnej oraz europejskiej na bazie składników lokalnych i nie tylko (owoce morza, owoce i warzywa – świeże i mrożone, przyprawy). Uczniowie poznali receptury i sposób przygotowania takich dań jak:
 - a. Dania mięsne: Gyros, Souvlaki (szaszłyki wieprzowe lub drobiowe), Bifteki (greckie



- kotleciki mielone), Keftedes (greckie pulpety), Moussaka (zapiekanka z mięsem mielonym, bakłażanem, ziemniakami i beszamelem), Pastitsio (grecka zapiekanka z mięsem mielonym na bazie makaronu), a nawet Dolmades (greckie gołąbki);
- b. Dania rybne i owoce morza: Tsipoura (dorada), Lavraki (okoń morski), Kalamarakia tiganita (smażone kalmary, także w cieście), Garides saganaki (zapiekane krewetki), Chtapodi scharas (grillowana ośmiornica);
- c. Dania wegetariańskie, w tym na bazie serów: Horiatiki (sałatka grecka), Pantzaria (sałatka z marynowanych buraków), Spanakopita (placek z ciasta filo, w który zawinięty jest farsz ze szpinaku, sera feta, jajek i koperku), Feta Saganaki (zapiekana w różnych formach – wytrawna, jak i na słodko, Haloumi tiganito (smażone);
- d. Sosy i pasty: Tzatziki, Taramosalata (pasta z ikry dorsza), Fava (pasta z grochu i oliwy), Humus, Pasta elias (pasta z oliwek Kalamata, migdałów, czosnku i anchois);
- e. Desery: Baklava (deser na bazie ciasto filo, orzechów i miodu), Loukoumades (greckie pączki polewane słodkim syropem), Mus sokolata (mus czekoladowy).
7. Umiejętność doboru i selekcji produktów pochodzenia zwierzęcego i roślinnego, a także dokonywania procesu ich obróbki;
8. Umiejętność przygotowywania i serwowania dań i napojów, w tym kawy (elementy kursu baristycznego) i drinków (elementy kursu barmańskiego);
9. Umiejętność samodzielnego przygotowywania zamówień pod presją czasu;
10. Umiejętności z zakresu kompleksowej obsługi klienta/serwisu restauracyjnego – przygotowywania sal restauracyjnych, ustawienia i dekoracji zastawy, serwowania dań (śniadania, obiady, kolacje), realizacji zamówień na usługi standardowe i dodatkowe;
11. Poznanie i stosowanie technologii obróbki, przechowywania oraz wykorzystywania wrażliwych składników i półskładników;
12. Umiejętność obsługi wybranych maszyn i narzędzi stosowanych w obiektach hotelarsko-gastronomicznych.





Program kulturowy

Meteory, Olimp, Litochoro, Thessaloniki, Skiathos...

Mobilności w trakcie projektu to nie tylko praktyki, dlatego też, chcąc zapewnić młodzieży program bogaty w walory turystyczno-kulturowe, został on przygotowany wspólnie z greckim partnerem tak, aby wypełnić czas wolny w sposób zorganizowany. Uczniowie wzięli udział w szeregu aktywności, które miały na celu lepsze poznanie realiów życia w Grecji w praktyce, a także łatwiejszą integrację i adaptację do lokalnych warunków – pracy i codziennego funkcjonowania. Wśród kluczowych punktów programu edukacyjno-kulturowego znalazły się wizyty w najważniejszych miejscach – zarówno z kulturowego, jak i religijnego punktu widzenia, przekładając się tym samym na wysoki poziom turystycznej atrakcyjności całego przedsięwzięcia. Chodzi tutaj o takie działania jak wizyty kognitywne, wycieczki edukacyjne czy aktywności kulturowe.

W ich ramach uczniowie realizujący swoje mobilności edukacyjne w Grecji mieli okazję odbyć wizytę kulturalną w jednym z miejsc wpisanych na światową listę dziedzictwa UNESCO, tj. w Meteorach, czyli skalno-klasztornym kompleksie, będącym jednym z najważniejszych w Grecji miejsc kultu religii prawosławnej, ale także miejscem gdzie niejednokrotnie naszym uczestnikom widoki zapierały dech w piersiach! Uczniowie z przewodnikiem odwiedzili jeden z klasztorów – Varlaam, zobaczyli inny – Megalo Meteoro, wzięli udział w lekcji pisania ikon, a także mieli chwilę na zrobienie pamiątkowych i niepowtarzalnych zdjęć na tarasach widokowych.

Wśród wycieczek znalazł się także mityczny „Olimp”, który nie jest jednak wbrew przekonaniom jedynie szczytem, ale całym masywem górskim, który uczestnicy lepiej odkryli dzięki wizytom









w miejscowościach Paleos Panteleimonos, Litochoro czy też w ramach spaceru po wąwozie Enipeaz, będącym jednym z wybranych miejsc bogów greckich, wchodzącym w głąb górskiego przełomu, aż do mitycznego źródła boga Zeusa, w którym kąpiel piękności zażywała bogini Afrodyta. Dzisiaj pełni ono bardzo ważną funkcję, zaopatrując pobliskie miejscowości w czystą wodę górską.

Znalazł się także czas na odwiedzenie drugiego największego miasta Grecji – Thessalonik, będących ważnym ośrodkiem kulturowym i religijnym greckiej Macedonii (jej stolicą zarazem), leżącej w północnej Grecji. Jest to miejsce przyciągające grupy turystów swoją bogatą historią, mnogością elementów kulturowych, w tym tych związanych z Aleksandrem Wielkim, starożytną Macedonią, wojnami grecko-tureckimi czy tureckim panowaniem w Grecji. Podczas wizyty w tym mieście uczniowie odwiedzili Rotundę, Bazylikę św. Demetriusza, Plac Arystotelesa, Białą Wieżę czy pomnik Aleksandra Wielkiego na jego legendarnym koniu – Bucefale.

Wszystkim tym wyprawom towarzyszyli przewodnicy, którzy swoją wiedzę wzbogacali realizację programu, przekazując wiele cennych informacji. Nie zabrakło także czasu na Grecję typową śródziemnomorską,

którą uczniowie odkryli w luźniejszej formie, podczas rejsu statkiem, mając okazję poznać zwyczaje i tradycje kultury greckiej w praktyce, poprzez uczestnictwo w przygotowanych aktywnościach integracyjnych, odkrywając Zatokę Pagasyjską oraz wyspę Skiathos! Uczestnicy poznali ich najważniejsze miejsca, kulturę Grecji wyspiarskiej, a także skorzystali z uroków nieco odmiennych kuchni, architektury, tradycyjnych zabaw czy fauny i flory.

Realizacja programu kulturowego, uzupełniającego program staży zawodowych, pozwoliła na osiągnięcie dodatkowych efektów kształcenia, w tym na rozwój kompetencji podstawowych i przekrojowych, takich jak: komunikacja, praca w zespole, a także na wzrost świadomości i wrażliwości kulturowej.

Wszystkie nabyte kompetencje, w tym zdobyte za granicą doświadczenie, wpłynęły pozytywnie na przełamanie barier i pozbycie się obaw w kontakcie z innymi państwami, ich społeczeństwami i rynkiem pracy (w szczególności międzynarodowym), zwiększyły poziom zaradności życiowej i umiejętności odnalezienia się w obcym środowisku, mogąc w przyszłości zaowocować większą otwartością na podjęcie przez uczestników dalszej nauki lub zatrudnienia w kraju bądź za granicą.



Rezultaty

Wyższe kompetencje, integracja kulturowa, rozwój

Wpływ projektu i jego rezultaty są wielowymiarowe i dotyczą zarówno samych uczestników, jak i zaangażowanych instytucji partnerskich – UPEMI, ZSOiZ, partnera greckiego i ich kadry, a także innych przedstawicieli lokalnej społeczności – w Polsce i w Grecji. Rozwój partnerstw międzynarodowych, służących intensyfikacji współpracy na rzecz inicjowania i wdrażania działań w sektorze kształcenia i szkolenia zawodowego, przyczynił się już po raz kolejny zarówno do rozwoju zasobów ludzkich zaangażowanych w realizację projektu, jak i wzrostu jakości i atrakcyjności kształcenia w wybranych zawodach.

Jeśli chodzi o aspekty zasobów ludzkich grupą, która osiągnęła najwięcej korzyści, ale która także działa na rzecz przełożenia wpływu na szkołę i lokalną społeczność, są w pierwszej kolejności uczestnicy. Cały przebieg przez nich proces rozwoju wpłynął pozytywnie na przełamanie barier związanych z wejściem w dorosłe życie, na rynek pracy (w szczególności międzynarodowy) i spotkanie z realnym środowiskiem pracy. Jednak rezultaty projektu, w tym przede wszystkim wypracowane efekty uczenia się, to nie tylko kwestia rozwoju zawodowego uczniów i kadry. Dzięki udziałowi w kompleksowym wsparciu w ramach tej inicjatywy zwiększył się ich poziom zaradności życiowej i umiejętności odnalezienia się w nowych sytuacjach. Uczestnicy projektu rozwinęli już posiadane kompetencje, ale także nabyli zupełnie nowe, w tym także społeczne i językowe.

Wśród efektów kształcenia, wpisujących się w kompetencje językowe i społeczne, znalazły się:

1. Podniesienie poziomu znajomości języków obcych, szczególnie w obszarach specjalistycznych związanych z pracą na wybranych stanowiskach – sprawniejsze posługiwanie się zasobem środków językowych umożliwiających realizację zadań zawodowych samodzielnie, jak i w zespole.
2. Rozwój umiejętności kluczowych, w tym podstawowych i przekrojowych umiejętności, takich jak przedsiębiorczość, komunikacja, praca w zespole i inne.
3. Poprawienie perspektyw rozwoju kariery na rynku lokalnym, krajowym i międzynarodowym.

4. Podniesienie poziomu pewności siebie, samodzielności, a także wykreowanie odpowiedzialnych i aktywnych postaw, pozwalających na radzenie sobie ze stresem, presją czasu czy różnymi innymi wyzwaniami.
5. Rozwój wiedzy na temat innych państw i ich społeczeństw, a także poszerzenie świadomości kulturowej, bazującej na poznaniu realiów życia w Grecji.

Wspólnie z osiągniętymi efektami kształcenia zawodowego, rozwinięte i nabyte kompetencje językowe i społeczne stanowią największą korzyść, dodatkowo potwierdzoną szeregiem certyfikatów i innych narzędzi, które służyły osiągnięciu dwóch założeń. Po pierwsze, pomogły w zapewnieniu należytej uznawalności efektów, jakie uczniowie osiągnęli i wypracowali podczas całego projektu, w tym jego głównych działań, tj. zagranicznych staży zawodowych. Po drugie, ze względu na swój charakter, większość z nich została wykorzystana dla realizacji rozwiniętego procesu monitoringu i ewaluacji. Wszystko to pozwoliło wyciągnąć stosowne wnioski, a w dalszej kolejności ma pozwolić na łatwiejsze zatrudnienie w kraju bądź za granicą, także dla osób, które znajdują się w trudnej sytuacji życiowej i bez możliwości oferowanych przez projekt nigdy nie mogłyby sobie pozwolić na udział w zagranicznej mobilności edukacyjnej.

Na poziomie lokalnym i regionalnym wpływ projektu jest widoczny przede wszystkim poprzez rozwój innych młodych ludzi oraz kadry UPEMI i szkoły partnerskiej, którzy w pierwszej kolejności oddziałują na swoje najbliższe otoczenie – swoich rówieśników, rodziców, znajomych, współpracowników, partnerów, a dalej także przedstawicieli innych szkół średnich, przedsiębiorców oraz przedstawicieli władz z terenu Powiatu Wysokomazowieckiego, m.st. Warszawy i innych sąsiadujących i współpracujących. Zwiększyła się również świadomość kulturowa lokalnych społeczności, wiedzących więcej o istniejących szansach i możliwościach, a w dłuższej perspektywie czasu uczestnicy mogą dalej działać na rzecz rozwoju podobnych inicjatyw dla kolejnych pokoleń oraz przykładać się do rozwoju rynku pracy i gospodarki w regionie.



Certyfikacja

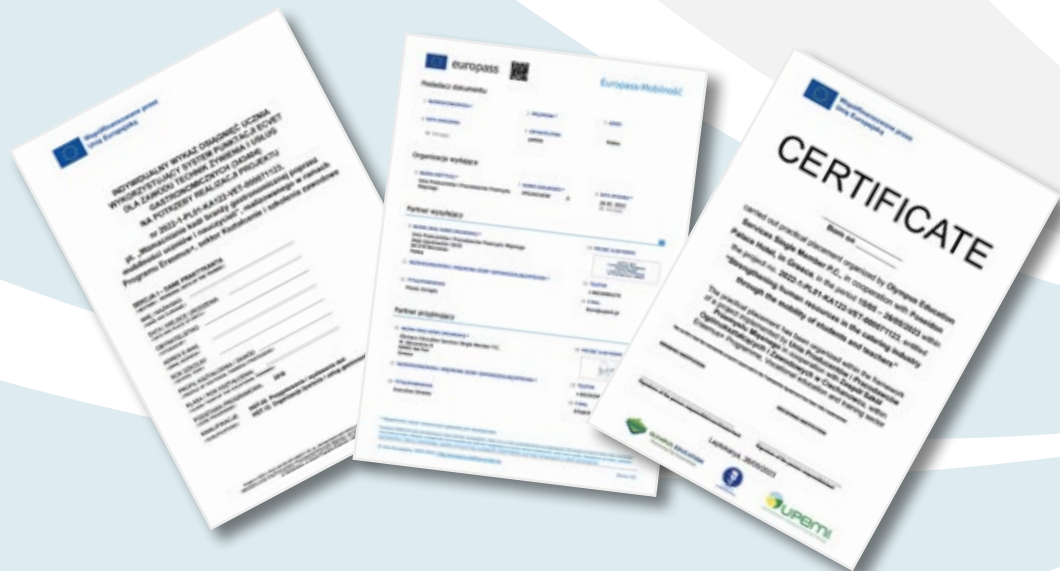
Oficjalne potwierdzenie odbytych praktyk i zdobytych umiejętności

Uczniowie, którzy wzięli udział w zawodowych mobilnościach edukacyjnych 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 (j. angielski zawodowy oraz j. grecki podstawowy), kulturowego i pedagogicznego z elementami doradztwa zawodowego.
- » Indywidualne Wykazy Osiągnięć, wykorzystujące elementy systemu ECVET, wykorzystane do opracowania między partnerami projektu modelu oceny nabytych przez uczestników kompetencji zawodowych.
- » Dokumenty Europass-Mobilność, będące oceną opisową osiągnięć każdego uczestnika, zawierając pełen opis kompetencji nabytych w trakcie praktyki – w tym umiejętności zawodowych, językowych, organizacyjnych i społecznych.

» Certyfikaty, potwierdzające odbycie praktyk, wraz z wykazem kompetencji nabytych w trakcie praktyki, wystawione przez szkołę i partnerów z Grecji.

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 oceny projektu i jego rezultatów, ale także samoewaluacji dokonywanej przy wsparciu opiekunów i mentorów przez uczniów zaangażowanych w realizację inicjatywy. Cały proces pozwolił na wystawienie ocen oraz zatwierdzenie wypracowanych przez uczestników efektów uczenia się oraz kształcenia zawodowego, w ramach realizowanego przez nich w Polsce programu praktycznego.





Partner grecki

Olympus Education Services Single Member P.C.

Organizacją partnersko-przyjmującą w ramach projektu była grecka firma Olympus Education Services Single Member P.C., działająca w sektorze kształcenia i szkolenia zawodowego, a także w branży turystyki edukacyjnej oraz IT, świadcząca usługi i szkolenia młodzież, będąca jednocześnie organizatorem inicjatyw szkoleniowych dla uczniów szkół zawodowych z Grecji i innych państw członkowskich Unii Europejskiej, we współpracy z przedsiębiorstwami z sektora szeroko pojętych usług, w tym m.in. usług gastronomicznych, hotelarskich, żywnościowo-spożywczych, rolniczo-produkcyjnych – w wielu aspektach wpisujących się w branżę HORECA.

Wśród atutów greckiego partnera, które zdecydowały o jego włączeniu w ramy współpracy dla niniejszego projektu, należy wymienić:

» Doświadczoną kadrę działającą na greckim rynku od wielu lat, angażując się w szereg inicjatyw edukacyjnych, bazujących na praktyce. Osoby wchodzące w skład zespołu to praktycy wybranych branży pełniący rolę: opiekunów, mentorów, rezydentów, przewodników, tłumaczy, od wielu lat pracujący z grupami z Polski i innych państw regionu Europy Środkowo-Wschodniej (w tym także Czech, Słowacji czy Węgier).

» Posiadaną szeroką sieć kontaktów, jak i bogate doświadczenie zarówno w sektorze edukacji zawodowej, jak i w poszczególnych branżach, w których kształcą się uczniowie odbywający swoje praktyki/staże w Grecji – w naszym przypadku branży gastronomicznej i żywnościowo-spożywczej.

» Modele działania i zarządzania oraz potencjał organizacyjny posiadany przez partnera, który współpracując z lokalnymi przedsiębiorcami, jest w stanie zapewnić profesjonalną obsługę projektu pod względem logistycznym i merytorycznym (wsparcie w takich elementach jak zakwaterowanie, wyżywienie, program kulturowy), utrzymując tym samym jakość realizacji inicjatywy na wysokim poziomie.

Nawiązana i pogłębiona w trakcie projektu współpraca przyniosła doskonałe rezultaty, zarówno w zakresie organizacji i realizacji głównych działań, jak i rozszerzenia przestrzeni służącej wymianie i adaptacji dobrych praktyk między zaangażowanymi podmiotami branży HORECA oraz sektora kształcenia i szkolenia zawodowego, w tym w szczególności pod kątem kadr branży gastronomicznej.



OLYMPUS EDUCATION

Practicing Top Experiences



**WZMACNIANIE KADR
BRANŻY GASTRONOMICZNEJ**
poprzez mobilności
uczniów i nauczycieli

Unia Producentów i Pracodawców Przemysłu Mięsnego

Aleje Ujazdowskie 18/16
00-478 Warszawa
+48 22 696 52 70
biuro@upemi.pl

www.upemi.pl

Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu

ul. Szkolna 8
18-230 Ciechanowiec
+48 86 277 11 34
zsoiz-ciechanowiec@wp.pl

www.zsoiz-ciechanowiec.pl