



# PRZYSTANEK GRECJA NA DRODZE DO ROZWOJU

Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku

#technik hotelarstwa #technik rolnik #technik logistyk  
#technik żywienia i usług gastronomicznych



Erasmus+

Projekt nr 2020-1-PL01-KA102-079490, pt. „Przystanek Grecja na drodze do rozwoju”  
jest finansowany ze środków Programu Erasmus+, sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

# O SZKOLE

## Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku

Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku to szkoła publiczna, oferująca edukację w systemie dziennym i zaocznym. W skład placówki wchodzi: Technikum Nr 1, Szkoła Branżowa I stopnia oraz Szkoła Policealna Nr 1.

Obecnie kształcimy uczniów w zawodach:

- » technik logistyk
- » technik rolnik
- » technik hotelarstwa
- » technik żywienia i usług gastronomicznych
- » technik informatyk
- » oraz technik leśnik.

Oferujemy także naukę na kwalifikacyjnych kursach zawodowych.

Ze względu na charakter ZSLiZ, jako szkoły zawodowej, wychodzimy naprzeciw oczekiwaniom stawianym przez rynek pracy. Stanowiąc zgrany zespół, podejmujemy szereg działań, aby w jak najlepszym stopniu przygotować

przyszłego absolwenta do skutecznego wejścia w życie zawodowe, dlatego też dbamy, aby uczeń miał zapewnione jak najlepsze szkolenie praktyczne. Przykładem realizowanych działań dodatkowych są liczne porozumienia podpisane pomiędzy szkołą a pracodawcami/instytucjami państwowymi, w tym: Hotelem Colosseum & SPA w Olecku, Państwową Wyższą Szkołą Zawodową w Suwałkach, Gołdapskim Pułkiem Przeciwlotniczym, CKP w Suwałkach, Z.P.U. „PRAWDA” w Olecku, a także wieloma mniejszymi prywatnymi podmiotami branży hotelarskiej, gastronomicznej, rolnej czy usługowej.

W ideę rozwoju i umiędzynarodowienia działań szkoły wpisuje się implementacja projektów sektora VET, finansowanych ze środków Unii Europejskiej, takich jak inicjatywa pt. „Przystanek Grecja na drodze do rozwoju”, która wdrażana była w okresie od 1 listopada 2020 roku do 31 października 2022 roku.

### Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku

ul. Gołdapska 29  
19-400 Olecko  
+48 87 520 22 51  
zsliz.olecko1@gmail.com

[www.zsliz.olecko.szkołnastrona.pl](http://www.zsliz.olecko.szkołnastrona.pl)

[www.facebook.com/Przystanek-Grecja-na-drodze-do-rozwoju-102165528492172/](https://www.facebook.com/Przystanek-Grecja-na-drodze-do-rozwoju-102165528492172/)







# PRYZYSTANEK GRECJA NA DRODZE DO ROZWOJU

## Program praktyk i staży w greckich firmach

Udział w projekcie realizowanym w ramach programu Erasmus+ stanowił dla wielu uczniów ZSLiZ w Olecku szansę na zwiększenie możliwości podjęcia przez nich zatrudnienia w wykształconym zawodzie w przyszłości, po zakończeniu nauki, ponieważ według danych dotyczących bezrobocia w powiecie oleckim, podstawowym problemem po zakończeniu procesu edukacji jest trudność w zdobyciu pracy w zawodzie. W tym kontekście niezbędne jest podejmowanie inicjatyw, które są w stanie uatrakcyjnić profil przyszłego absolwenta ZSLiZ i wzmocnić jego aktywność zawodową, ułatwiając życiowy start. Potrzeby te przekształcone zostały w cele, która szkoła stara się realizować w kontekście europejskiej mobilności i współpracy, w tym poprzez realizację niniejszego projektu.

Przedsięwzięcie kierowane było do ogółu uczniów klas 2 i 3 technikum kształcących się w zawodach: technik logistik, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa oraz technik rolnik. W podstawie programowej istnieje wymóg zrealizowania przez uczniów tych klas obowiązkowych praktyk zawodowych. Projekt umożliwił im udział w bezpłatnych stażach u renomowanych pracodawców w Grecji, stanowiących połowę obowiązkowego czasu trwania praktyk. W pierwszej fazie uczniowie przeszli postępowanie rekrutacyjne, które wyłoniło najlepszych kandydatów do udziału w działaniach. Kolejno, uczestnicy wzięli udział w zajęciach przygotowujących do stażu, w trakcie których poznali lepiej kulturę, tradycję oraz historię Grecji, poprawili znajomość języka angielskiego i zaznajomili się z podstawami języka greckiego oraz przeszli przygotowanie zawodowe.

W ramach inicjatywy zrealizowane zostały 2 dwutygodniowe wyjazdy mobilnościowe do Grecji dla 32 uczestników oraz 3 opiekunów każdy, na przełomie maja i czerwca 2021 roku oraz w maju 2022 roku. Miejsca praktyk przygotowane zostały we współpracy

z partnerem – firmą Golden Sun Mobility Center MONOPOZOF I.K.E. Podczas pobytu uczniowie, pracując w poszczególnych firmach, w zależności od kierunku kształcenia, odbyli 10 dni roboczych praktyk oraz wzięli udział w bogatym programie edukacyjno-kulturowym.

Podejmując się aktywności takich jak ta, pragniemy wykształcać u naszej młodzieży umiejętność przystosowywania się do zmieniających się warunków w świecie rosnącej globalizacji, gdzie ludzie posługują się szerokim zakresem umiejętności i wiedzy. Uczestnictwo w programach finansowanych ze środków Unii Europejskiej, w tym w programie Erasmus+ stanowi punkt startowy naszych dalszych planów i znacząco przyczynia się do realizacji celów szkoły, określonych na podstawie zidentyfikowanych potrzeb uczniów.



# CELE PROJEKTU

## jakość kształcenia, rozwój kompetencji, wyrównanie szans, mobilność uczniów

Za cel główny projektu uważa się podwyższenie jakości kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku, dzięki realizacji 2-tygodniowych praktyk zagranicznych w greckich przedsiębiorstwach. W osiągnięciu celu głównego pomógł szereg celów szczegółowych, do których zaliczyć należy:

- » rozwój kompetencji zawodowych u uczniów objętych wsparciem w ramach projektu, tj. 8 uczniów kształcących się w zawodzie technik hotelarstwa, 27 uczniów kształcących się w zawodzie technik logistyki, 6 uczniów kształcących się w zawodzie technik rolnik oraz 23 uczniów kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych;
- » poprawę posługiwania się językiem obcym, w tym poszerzenie zasobu słownictwa branżowego, jak również zwrotów przydatnych w codziennej komunikacji;
- » wzrost poziomu tzw. kompetencji miękkich, których kształtowanie jest często niemożliwe w warunkach szkolnych, gdzie główną metodą nauczania są ramy edukacji formalnej. Uczniowie, dzięki przebywaniu i pracy w międzynarodowym środowisku wykształcili otwarte, tolerancyjne, aktywne postawy, zwiększyli poczucie własnej wartości, nauczyli się współpracować w grupie i nabyli szereg istotnych dla współczesnych pracodawców cech osobowościowych;
- » lepsze przystosowanie do oczekiwań współczesnego rynku pracy, rzetelne przygotowanie do pracy zawodowej, poprzez poznanie specyfiki pracy u pracodawców zagranicznych;
- » wyrównanie szans edukacyjnych uczniów z mniejszej miejscowości względem absolwentów szkół wielkomiejskich;
- » zwiększenie u uczniów poczucia pewności siebie, jako przyszłych pracowników starających się o zatrudnienie na rynku lokalnym, krajowym i zagranicznym;



- » uatrakcyjnienie oferty kształcenia zawodowego w Zespole Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku, a co za tym idzie – wzrost jej prestiżu jako szkoły oferującej młodzieży edukację na europejskim poziomie.

Cele strategiczne projektu są spójne z przeprowadzoną wśród uczniów analizą potrzeb, założeniami programu Erasmus+ oraz Europejskim Planem Rozwoju Szkoły, a jego realizacja wpisuje się w koncepcję pracy ZSLiZ i chęci rozwoju w zakresie międzynarodowej mobilności uczniów. Odpowiadając na potrzeby młodzieży, szkoła jest w stanie realizować własne cele, poszerzając kompetencje kadry pedagogicznej i pozostałych pracowników, a co za tym idzie – wpływając pozytywnie na postawy kształtowane u uczniów.







# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



2 mobilności, 23 uczniów

Podczas dwutygodniowej mobilności, uczestnicy z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych, dzięki odbyciu 10-dniowych praktyk i realizacji programu obejmującego w sumie 80h zajęć praktycznych, mieli okazję rozwinąć szereg kompetencji zawodowych.

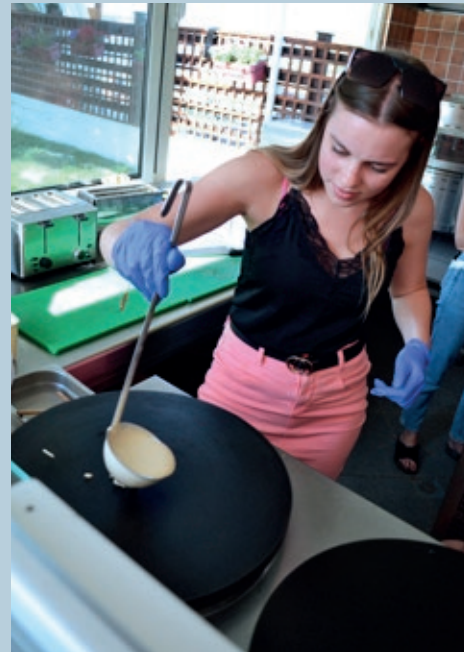
W ramach umiejętności związanych z produkcją gastronomiczną, praktykant potrafi:

- » Zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;

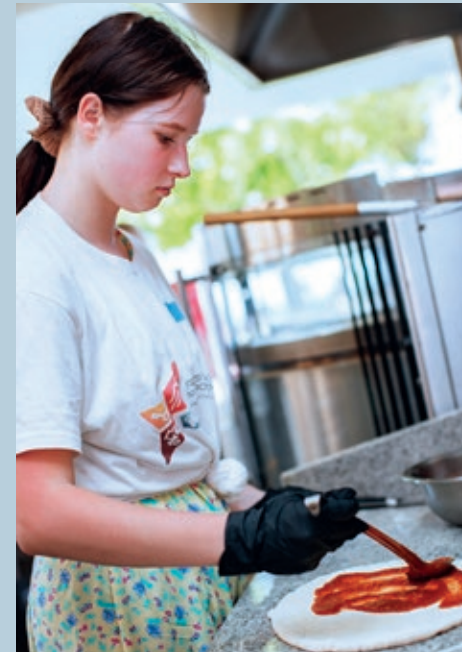
- » Ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach;
- » Sporządzić potrawę i napój wg receptury;
- » Wybrać odpowiedni surowiec, metodę i technikę do sporządzenia określonej potrawy lub napoju;
- » Zorganizować stanowiska pracy pod kątem wykonywania poszczególnych zadań;
- » Zastosować zasady doprawiania potraw oraz zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji;











- » Ważyć lub odmierzać potrawy i napoje, stosownie do określonej wielkości porcji;
- » Zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji i aranżacji potraw lub napojów.

W ramach kompetencji związanych z organizacją usług gastronomicznych zaś, praktykant potrafi:

- » Wykorzystać sprzęt i urządzenia pomocnicze do przygotowywania i podawania potraw i napojów;
- » Obsługiwać gości obiektów gastronomicznych przy wykorzystaniu różnorodnych metod i technik;
- » Zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;
- » Dobrać bieliznę i zastawę stołową dla różnego typu usług;
- » Korzystać ze sprzętu i urządzeń w czasie wykonywania usług;
- » Myć i pielęgnować sprzęt i zastawy;
- » Sprawnie obsługiwać gości restauracji, w tym przyjmować zamówienia i je realizować;
- » Porozumiewać się w języku angielskim w stopniu zapewniającym efektywną obsługę gości restauracji.

Do zakresu wykonywanych czynności należało:

- » Rozróżnianie i dobieranie odpowiedniego sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów oraz wykonywania usług gastronomicznych;
- » Obsługa i użytkowanie sprzętu i urządzeń oraz sporządzanie, ekspedycja potraw i napojów, jak też wykonywanie konkretnych usług gastronomicznych;
- » Praca w ramach serwisu restauracyjnego, realizowanie zamówień;
- » Obsługa klientów zagranicznych z wykorzystaniem języka angielskiego zawodowego.

Przy realizacji działań szkoleniowych dominowały ćwiczenia praktyczne pod okiem mentorów i praktyków branży, pozwalające na zastosowanie nabytej podczas edukacji szkolnej wiedzy teoretycznej i rozwój umiejętności praktycznych.





# TECHNIK HOTELARSTWA

## 1 mobilność, 8 uczniów



Podczas dwutygodniowej mobilności, uczestnicy z kierunku hotelarstwa, dzięki odbyciu 10-dniowych praktyk i realizacji programu obejmującego w sumie 80h zajęć praktycznych, mieli okazję rozwinąć szereg kompetencji zawodowych.

W ramach umiejętności związanych z organizacją usług hotelarskich, praktykant potrafi:

- » Wypełnić formularz rezerwacyjny i wprowadzić dane do grafiku rezerwacji;
- » Sporządzić i wysłać potwierdzenie przyjęcia rezerwacji;
- » Dobrać i sporządzić dokumenty występujące w procedurze check-in oraz check-out;

- » Zastosować procedury dotyczące utrzymania czystości w: holach, korytarzach, windach;
- » Dobrać i zastosować sprzęt oraz środki do utrzymania czystości w części ogólnodostępnej obiektu;
- » Określić zasady współdziałania służby pięter z recepcją obiektu hotelarskiego;
- » Zastosować procedury postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości.

W ramach kompetencji związanych z obsługą klienta w części gastronomicznej hotelu zaś, praktykant potrafi:

- » Zastosować zasady przechowywania surowców oraz potraw i napojów;





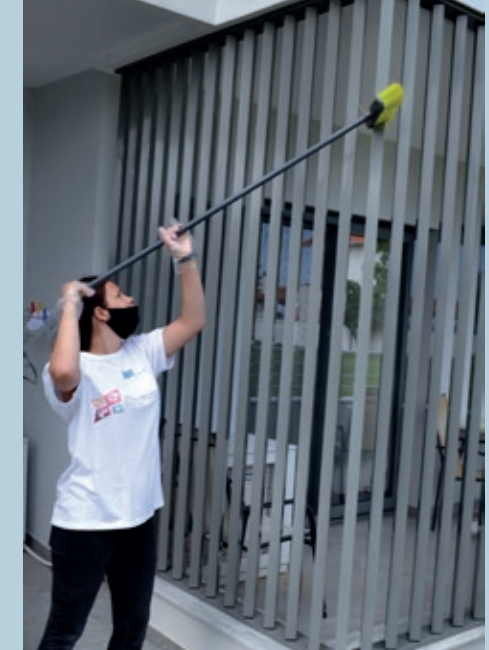


- » Zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji oraz aranżacji potraw i napojów;
- » Rozróżnić i wykorzystywać metody i techniki obsługi konsumentów;
- » Dobrać surowce, zgodnie z ich przeznaczeniem;
- » Zastosować etapy sporządzania potraw;
- » Zastosować sprzęt do przygotowywania potraw i napojów;
- » Przygotować potrawy oraz napoje na specjalne życzenie gości;
- » Przygotować bufet śniadaniowy i różne rodzaje śniadań hotelowych;
- » Wykorzystać odpowiednią bieliznę oraz nakrycia stołu;
- » Zastosować zasady obsługi gości w części restauracyjnej hotelu;
- » Dobrać metody serwowania potraw i napojów do menu śniadaniowego;
- » Przygotować pokój do przyjęcia gości;
- » Porozumiewać się w języku angielskim w stopniu zapewniającym efektywną obsługę gości hotelowych.

Do zakresu wykonywanych czynności należało:

- » Dobieranie technik i sprzątanie w jednostkach mieszkalnych, przy wykorzystaniu odpowiednich urządzeń, sprzętu i środków do rodzaju wykonywanych prac porządkowych;
- » Obsługa urządzeń i sprzętu do utrzymywania czystości, wykorzystywanych w hotelach;
- » Przygotowywanie jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;
- » Praca na recepcji – współpraca z pozostałymi działami hotelu, obsługa gości, procedura check-in i check-out;
- » Przyjmowanie oraz realizacja zamówień gości w części gastronomicznej obiektu hotelowego, z wykorzystaniem języka angielskiego zawodowego.

Przy realizacji działań szkoleniowych dominowały ćwiczenia praktyczne pod okiem mentorów i praktyków branży, pozwalające na zastosowanie nabytej podczas edukacji szkolnej wiedzy teoretycznej i rozwój umiejętności praktycznych.







# TECHNIK LOGISTYK

## 2 mobilności, 27 uczniów



Podczas dwutygodniowej mobilności, uczestnicy z kierunku logistyki, dzięki odbyciu 10-dniowych praktyk i realizacji programu obejmującego w sumie 80h zajęć praktycznych, mieli okazję rozwinąć szereg kompetencji zawodowych.

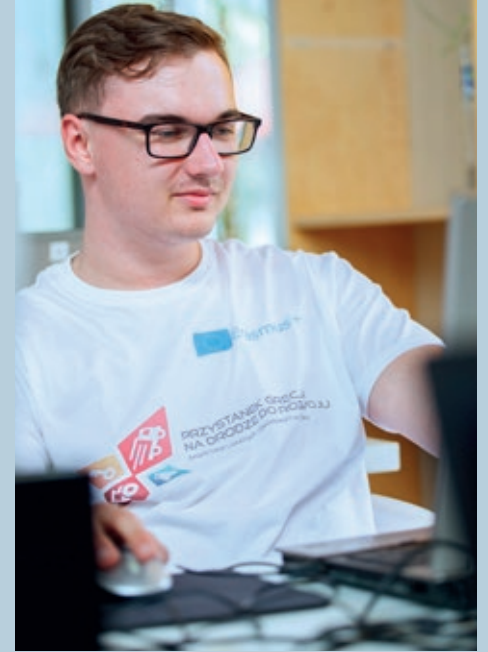
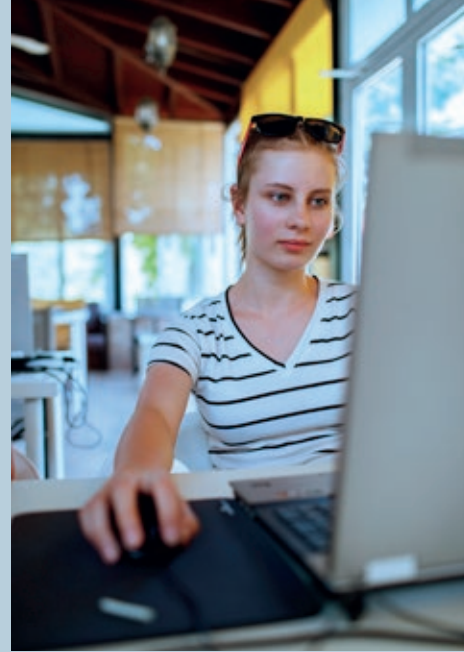
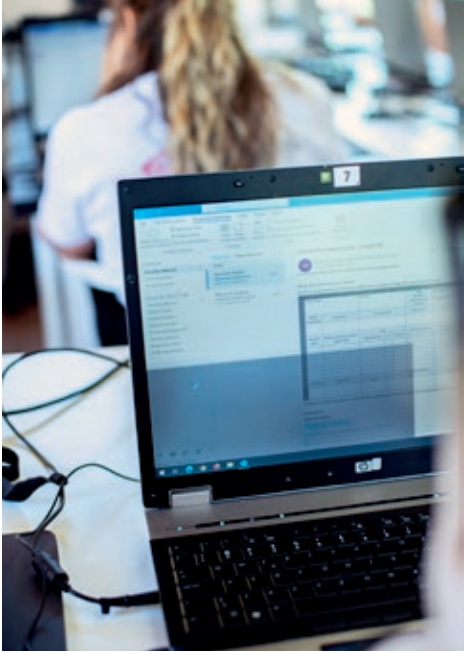
W ramach umiejętności związanych z pracą w dziale magazynowym, praktykant potrafi:

- » Rozróżnić rodzaje zapasów;
- » Optymalizować zagospodarowanie przestrzeni magazynowej;
- » Dobierać wyposażenie magazynowe do przechowywania zapasów;
- » Dobierać urządzenia do wykonywania transportowych czynności magazynowych;
- » Dobierać opakowania do rodzaju produktów i potrzeb klienta;

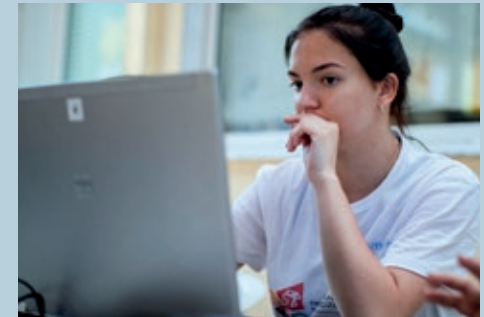
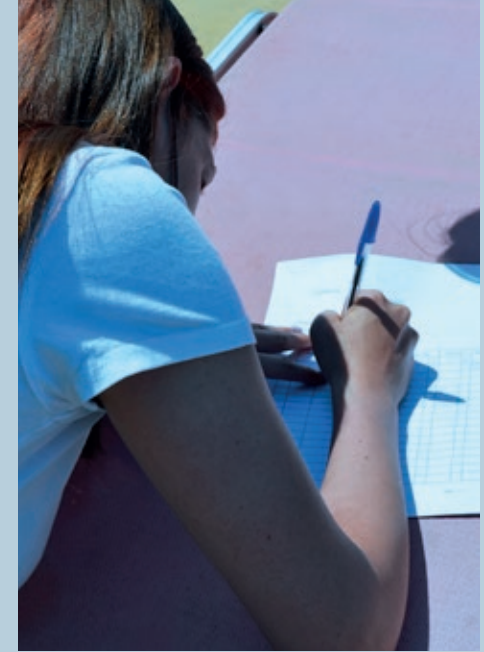
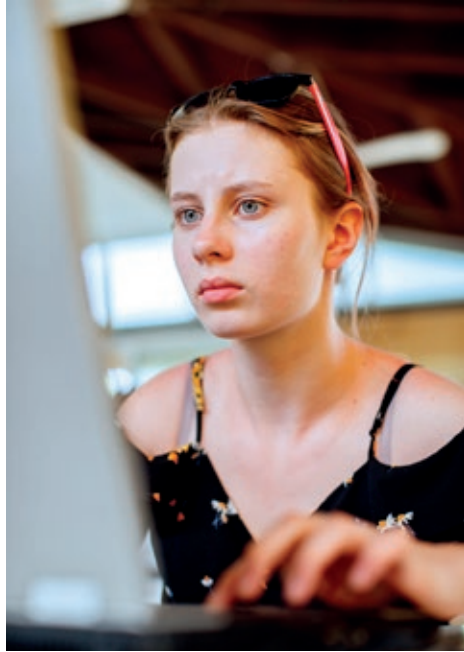
- » Organizować proces magazynowania;
- » Przygotować i dokonać inwentaryzacji;
- » Posługiwać się przyjętym w magazynie systemem identyfikacji towarów;
- » Stosować systemy przepływu informacji i informatyczne w procesie magazynowania i dystrybucji;
- » Sporządzać dokumentację magazynową wraz z ewidencją;
- » Stosować systemy informatyczne dostosowane do formy organizacji procesu produkcji;
- » Określać etapy i dobierać kanały dystrybucji;
- » Stosować urządzenia automatycznej identyfikacji towarów.











W ramach kompetencji związanych z planowaniem i organizacją procesów transportowych zaś, praktykant potrafi:

- » Rozróżniać infrastrukturę transportową;
- » Sporządzić plan przebiegu procesu transportowego;
- » Opracować harmonogramy wykonania procesu transportowego;
- » Stosować międzynarodowe standardy identyfikacji, monitorowania i rejestrowania ładunków oraz wymiany danych;
- » Rozróżnić rodzaje usług transportowych;
- » Dobierać odpowiednie środki techniczne i technologie do wykonywania usług;
- » Rozróżniać rodzaje ładunków transportowych oraz jednostek ładunkowych;
- » Formować jednostki ładunkowe;
- » Przestrzegać zasad oznaczeń ładunków i środków transportu oraz właściwie dobrać sposób zabezpieczania ładunku;
- » Sporządzać i gromadzić dokumentację środków technicznych oraz spedycyjno-transportową w języku polskim i angielskim;
- » Przestrzegać zasad obiegu dokumentów.

Do zakresu wykonywanych czynności należało:

- » Dobieranie urządzeń technicznych do formy organizacji procesu produkcyjnego;
- » Dobieranie technologii procesów transportowych do warunków zlecenia i systemów informatycznych do formy organizacji procesu produkcji;
- » Stosowanie urządzeń automatycznej identyfikacji towarów;
- » Dobieranie środków technicznych i technologii przeładunkowych w transporcie międzygałęziowym;
- » Organizacja przepływu zasobów i informacji pomiędzy komórkami struktury organizacyjnej, zgodnie z zasadami funkcjonowania jednostek gospodarczych, z wykorzystaniem języka angielskiego zawodowego.

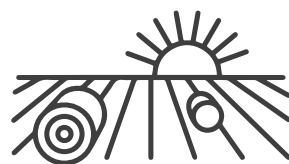
Przy realizacji działań szkoleniowych dominowały ćwiczenia praktyczne pod okiem mentorów i praktyków branży, pozwalające na zastosowanie nabytej podczas edukacji szkolnej wiedzy teoretycznej i rozwój umiejętności praktycznych.





## TECHNIK ROLNIK

### 2 mobilności, 6 uczniów



Podczas dwutygodniowej mobilności, uczestnicy z kierunku rolnik, dzięki odbyciu 10-dniowych praktyk i realizacji programu obejmującego w sumie 80h zajęć praktycznych, mieli okazję rozwinąć szereg kompetencji zawodowych.

W ramach umiejętności związanych z prowadzeniem produkcji rolniczej, praktykant potrafi:

- » Określić wpływ czynników klimatyczno-glebowych na wzrost i rozwój oraz plonowanie roślin;
- » Dobierać rośliny do warunków klimatyczno-glebowych i ekonomicznych danego rejonu;
- » Planować nawożenie roślin uprawnych;
- » Oceniać jakość materiału siewnego;
- » Przygotowywać materiał siewny do siewu;
- » Planować i wykonywać zabiegi agrotechniczne związane z produkcją roślin uprawnych, odpowiednio do warunków glebowych i wymagań roślin uprawnych;
- » Rozpoznawać choroby, szkodniki i chwasty roślin uprawnych;
- » Dobierać narzędzia, urządzenia i maszyny do prac w produkcji roślinnej;
- » Przestrzegać warunków przechowywania produktów pochodzenia roślinnego;
- » Przygotowywać produkty pochodzenia roślinnego do sprzedaży;
- » Dobierać pojazdy i środki transportu do rodzaju prac wykonywanych w rolnictwie;







- » Przygotowywać do pracy pojazdy, maszyny, narzędzia i urządzenia.

W ramach kompetencji związanych z organizacją i nadzorowaniem produkcji rolniczej zaś, praktykant potrafi:

- » Wykonać przeglądy techniczne urządzeń stosowanych do pracy w rolnictwie;
- » Zaplanować konserwację i naprawę urządzeń;
- » Planować sposoby przeciwdziałania procesom degradacji i dewastacji gleb;
- » Planować i organizować prace związane z uprawą roli, nawożeniem i ochroną roślin uprawnych;
- » Dobierać maszyny i narzędzia do rodzaju zabiegów uprawowych, z uwzględnieniem wymagań roślin uprawnych;
- » Dobierać technologie produkcji roślin uprawnych oraz produkcji pasz na użytkach zielonych;
- » Prowadzić plantacje nasienne;
- » Organizować przechowywanie i sprzedaż produktów roślinnych z zachowaniem norm jakości i bezpieczeństwa.

Do zakresu wykonywanych czynności należało:

- » Rozróżnianie i użytkowanie w praktyce pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji rolniczej;
- » Obsługa maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji roślinnej i zwierzęcej;
- » Nawożenie i dbanie o rośliny uprawne;
- » Komunikacja ze współpracownikami w języku angielskim zawodowym.

Przy realizacji działań szkoleniowych dominowały ćwiczenia praktyczne pod okiem mentorów i praktyków branży, pozwalające na zastosowanie nabytej podczas edukacji szkolnej wiedzy teoretycznej i rozwój umiejętności praktycznych.



# PROGRAM KULTUROWY

## Meteory, Thessaloniki, Skiathos, Stary Panteleimon, Litochoro

W ramach obu mobilności zorganizowany został również dla uczestników program edukacyjno-kulturowy, realizowany w dni weekendowe, dzięki któremu mogli bliżej poznać kulturę i obyczaje państwa przyjmującego.

Pierwszą z wycieczek był rejs statkiem na wyspę Skiathos. Po dopłynięciu do portu, uczniowie udali się spacerem w głąb wyspy, aby zwiedzić jej stolicę. Skiathos leży na dwóch wzgórzach, w cieniu Góry Athos, a z greckiego „skia” oznacza cień. W 2007 roku na wyspie pojawiła się ekipa filmowa z samego Hollywood, by nakręcić tam kilka scen do musicalu „Mamma Mia!”. Uczestnicy odwiedzili charakterystyczny punkt miasta – położony na wzgórzu kościół Agios Nikolaos

z wieżą zegarową, skąd rozpościera się przepiękny widok oraz położony w sercu miasta port, wzdłuż którego ciągnie się promenada z restauracjami i barem, gdzie zjedli obiad. Czas wolny młodzież spędziła na zwiedzaniu wąskich uliczek miasta z licznymi sklepami. Na dłuższą przerwę zatrzymali się przy jednej z najpiękniejszych plaż półwyspu – Koukounaries, której nazwa pochodzi od szyszki drzewa piniowego, potąciami porastającego wyspę. Podczas rejsu poczuliśmy prawdziwą atmosferę śródziemnomorskiej Grecji. Na statku uczestnicy nauczyli się tradycyjnych tańców i poznali namiastkę kultury państwa przyjmującego. W drodze podziwiali jeszcze przepiękne krajobrazy, robiąc sobie pamiątkowe zdjęcia.











Nie obyło się też bez Meteorów – bez wątpienia jednej z najbardziej malowniczych formacji skalnych na świecie. Ich grecka nazwa „metéoros” w wolnym tłumaczeniu oznacza „zawieszony w powietrzu” lub „środek nieba”. Powstanie Meteorów związane było z odkładaniem się osadów rzecznych na brzegach prehistorycznego morza, które około 25 milionów lat temu pokrywało te tereny. Ich stożkowate i monstrualne kształty, sprawiające bajkowe wrażenie, to efekt parcia płyt tektonicznych i erozji spowodowanej przez rzekę Pinios. Ale to nie same skały są tu największą atrakcją! Najbardziej niesamowite jest to, że na nich, gdzieś wysoko, niemal wśród chmur, wieki temu ulokowały się klasztory. Ich historia zaczyna się mniej więcej w X wieku. Już wtedy w okolicach mieszkali pustelnicy. Wszystkie materiały potrzebne do budowy były wciągane w koszach lub wnoszone na górę po niewygodnych drabinkach zawieszonych na sznurach. Obecnie dla turystów otwarty jest 5 klasztorów, które zrobiły na uczestnikach niesamowite wrażenie!

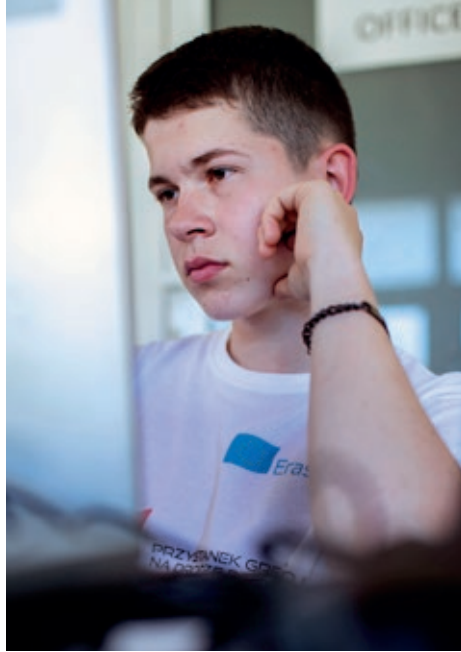
Uczniowie ZSLiZ w Olecku udali się też do malowniczej miejscowości położonej na wysokości 300 m. n.p.m., u stóp masywu Olimpu. Spacer rozpoczął się w sercu miejscowości Litochoro – miasteczka o historycznych tradycjach, z domami o architekturze macedońskiej, skąd wzdłuż wąwozu Enipeas dotarli do celu wyprawy – niewielkiego wodospadu oraz dwóch zielonordzawych jezior. Ich potoczna nazwa to Wanny Afrodyty, gdyż zgodnie z mitologią, bogini miłości odbywała w nich regularne kąpiele.

Zwiedzanie górskiej miejscowości Paleos Panteleimonas, określanej jako miasteczko zakłete w kamieniu, wiązało się ze spacerowaniem wąskimi, brukowanymi uliczkami, pomiędzy kamiennymi domkami. W Starym Panteleimonie nie ma wyznaczonego szlaku, ale z każdej strony można dotrzeć do serca wioski. Wokół ryneczku umiejscowione są sklepiki, w których można zakupić pamiątki takie jak marynowana feta czy ręcznie wyrabiane, pięknie zdobione gliniane naczynia.

Uczniowie byli też w drugim co do wielkości mieście Grecji – Thessalonikach. Tour z przewodnikiem rozpoczęli pod najbardziej charakterystycznym punktem Salonik – Białą Wieżą, a później ruszyli zwiedzać miasto, gdzie czekały na nich zabytki rzymskie oraz bizantyjskie, mury obronne, bazyliki czy wspaniałe muzea. Poza możliwością zapoznania się z miastem, przewodnik przeprowadził ich przez historię współczesną i starożytną tego istotnego portu.







# REZULTATY

## wyższe kompetencje, doświadczenie, integracja, otwarcie na rynek pracy

Udział w stażu zagranicznym pozwolił na wszechstronny rozwój 64 uczestników, stanowiących głównych beneficjentów podejmowanych działań. Nasi uczniowie są dzięki niemu odpowiednio przygotowani do realnego startu w zawodową przyszłość. Projekt umożliwił także wykształcenie modelowego absolwenta, którego kompetencje pożądane są na rynku pracy. Zalicza się do nich:

- » posługiwanie się językiem obcym, w szczególności zawodowym z wykorzystaniem słownictwa branżowego, ale także ogólna skuteczna komunikacja w codziennych sytuacjach,
- » wykorzystywanie posiadanej wiedzy teoretycznej w praktycznych warunkach pracy,
- » znajomość standardów pracy w europejskich przedsiębiorstwach,
- » zdolność planowania i organizacji,
- » umiejętność stosowania nowych rozwiązań naukowo-technologicznych,
- » otwartość na innowacje,
- » społeczne i obywatelskie umiejętności, takie jak: poszanowanie dla innych kultur i tradycji, świadomość własnej wartości jako obywatela-Europejczyka,
- » dzielenie się z przedstawicielami innych narodowości własnym doświadczeniem, wiedzą oraz kulturą,
- » gotowość do podejmowania dodatkowych aktywności w ramach szkoły i społeczeństwa oraz wspólnych inicjatyw na rzecz rozwoju zjednoczonej Europy.

Przygotowany w ten sposób absolwent, który po ukończeniu technikum otrzyma atrakcyjną pracę, pośrednio wpłynie na wizerunek ZSLiZ jako szkoły otwartej na nowe rozwiązania, efektywnie kształcącej pożądanych i atrakcyjnych dla pracodawców pracowników, wykorzystującej popularne w Europie kształcenie dualne, rozwijającej europejskie kompetencje kluczowe

i kształcącej nie teoretyków, lecz wysokiej klasy praktyków, potrafiących wykorzystać zdobytą wiedzę, będąc jednocześnie świadomymi obywatelami współczesnego świata. Realizacja projektu wpłynęła zatem bezpośrednio i z ogromną intensywnością na rozwój placówki, co stało się poprzez:

- » wzrost efektywności kształcenia – nauczyciele przedmiotów zawodowych mogli udoskonalić metody stosowane w programach nauczania i implementować europejskie standardy do pracy w ramach edukacji oferowanej w szkole;
- » podwyższenie poziomu kształcenia w ZSLiZ, poprzez organizację staży, co przyczynia się do zwiększenia zainteresowania naszą placówką wśród uczniów szkół podstawowych;
- » modyfikację sytemu realizacji praktyk zawodowych wpisanych w szkolny plan nauczania, poprzez inicjowanie praktycznej nauki zawodu u pracodawców zagranicznych;
- » dążenie do wdrażania kolejnych mobilności, w celu utrzymania i ciągłego podwyższania standardów kształcenia, dzięki osiągnięciu oczekiwanych rezultatów z tytułu realizacji niniejszej inicjatywy.

Wszechstronny rozwój uczestników, wraz z unowocześnieniem procesu kształcenia w ZSLiZ w Olecku uważane były za podstawowe korzyści długoterminowe.

Wypracowane w trakcie inicjatywy rezultaty rozpowszechnione zostały na dużą skalę, m.in. poprzez opracowanie materiałów promocyjnych, organizację wydarzeń, mających na celu dzielenie się zdobytą wiedzą i doświadczeniem przez głównych beneficjentów działań, prowadzenie bieżącej relacji z przebiegu projektu w internecie i przy wykorzystaniu mediów społecznościowych, przez co możliwe było dotarcie z ideą projektu do szerokiego grona odbiorców.



# CERTYFIKATY

## potwierdzenie zdobytych umiejętności i odbytych praktyk

W związku z szerokim zakresem działań wpisanych w realizację projektu, uczestnicy mobilności mieli okazję zdobycia dodatkowych umiejętności, poszerzenia zakresu wiedzy oraz swoich kompetencji, jeszcze przed rozpoczęciem głównego działania. Aktywne uczestnictwo w zajęciach/kursach przygotowawczych zostało uznane wewnątrzszkolnie oraz potwierdzone przez osoby/instruktorów prowadzące działania w ramach przygotowania językowo-kulturowo-zawodowego.

Udział w samej mobilności oraz czas jej trwania również został prawidłowo udokumentowany. Certyfikaty potwierdziły nabyte kompetencje, a na korzyść samych uczestników zwiększają przejrzystość i klarowność przyswojonej wiedzy i umiejętności.

Pierwsze z zastosowanych narzędzi europejskich to certyfikat programowy, podpisany przez przedstawiciela organizacji przyjmującej oraz Dyrektora szkoły, stanowiący formalne potwierdzenie odbytej w konkretnym terminie mobilności zagranicznej.

Po powrocie z mobilności, w porozumieniu z partnerem ustalone zostały zapisy w dokumentach Europass-Mobilność. Narzędzie

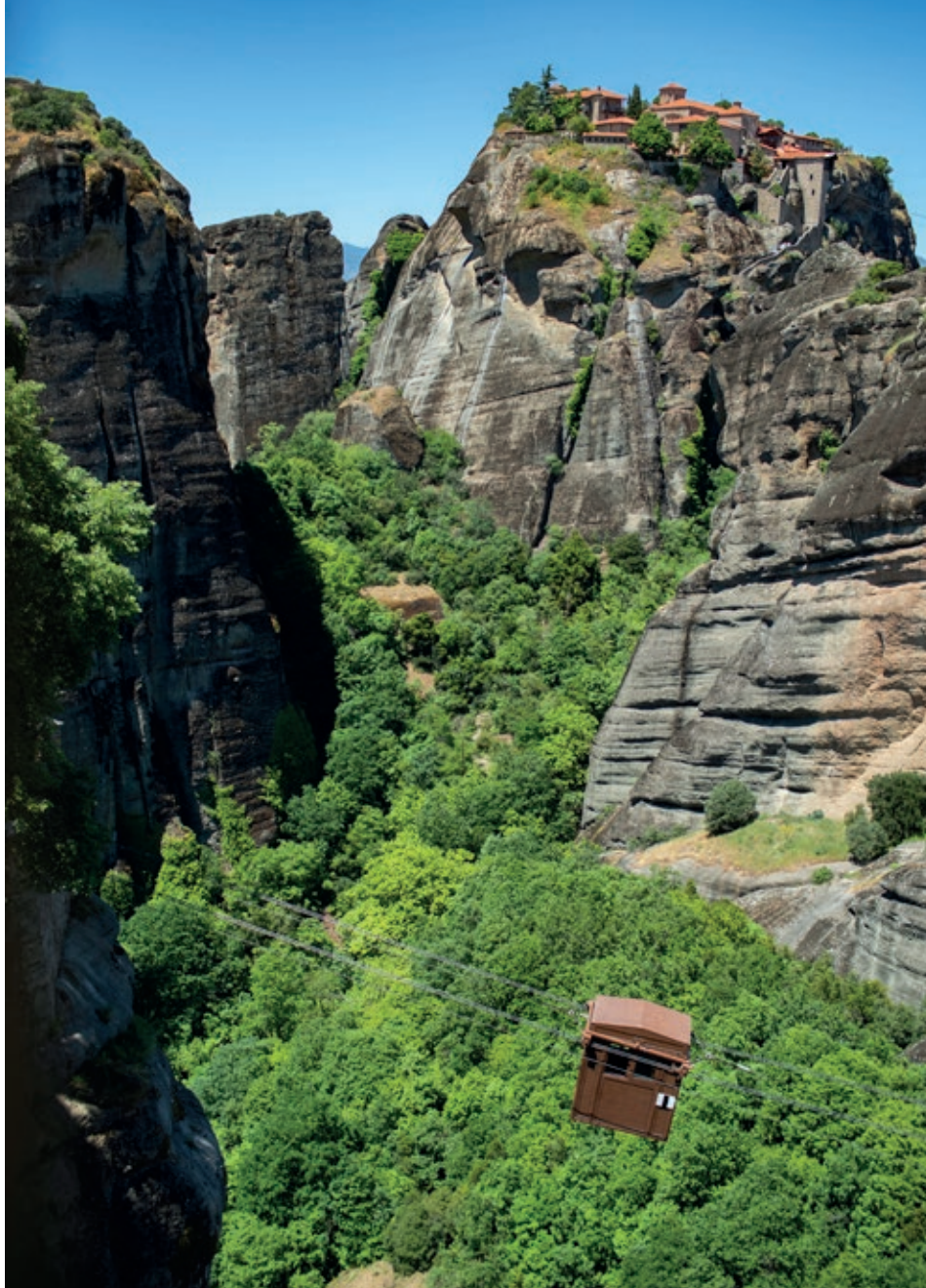
to, zawierając wykaz nabytych kompetencji posłuży absolwentom w przyszłości, podczas ubiegania się o zatrudnienie w firmach polskich, jak i zagranicznych (certyfikaty zostały bowiem wystawione w 2 wersjach językowych: polskiej i angielskiej), poświadczając nabyte podczas edukacji szkolnej doświadczenie.

W procesie kształcenia wykorzystywany był również Europejski System Transferu Osiągnięć w Kształceniu i Szkoleniu Zawodowym (ECVET), służący ocenie nabytych efektów praktyk zawodowych, za pomocą Indywidualnych Wykazów Osiągnięć. Partner posiada doświadczenie w zakresie stosowania tego systemu, przez co udzielił szkole niezbędnego wsparcia i sprawił, że narzędzie to wykorzystane zostało do walidacji i certyfikacji osiągnięć uczestników.

Dzięki zdobyciu certyfikatów, uczestnicy projektu otrzymali realną możliwość zaplanowania swojej przyszłej kariery zawodowej oraz obrania strategicznej ścieżki swojego rozwoju na tym polu, umożliwiając poszukiwanie zatrudnienia nie tylko na rynku lokalnym, polskim, ale także europejskim, udowadniając dodatkową aktywność uczniów na etapie kształcenia w szkole średniej.







## PARTNER GRECKI

### Golden Sun Mobility Center MONOPOZOF I.K.E.

Golden Sun Mobility Center, wybrany na partnera projektu, jest doświadczoną instytucją przyjmującą w projektach stażowych, która współpracuje z wieloma przedsiębiorstwami greckimi z regionu Riwiery Olimpijskiej i Larisy. Wśród firm, z którymi nawiązał i podtrzymuje kontakt GSMC, znajdują się podmioty branży gastronomiczno-hotelarskiej, w tym duże prestiżowe hotele, jak i mniejsze bary czy restauracje, podmioty sektora żywnościowo-rolnego (sieci sklepów, piekarnie, winiarnie) czy też firmy finansowe, mniejsze biura, w tym księgowo-rachunkowe, a także firmy logistyczne.

Golden Sun Mobility Center organizuje praktyki zagraniczne dla uczniów i absolwentów szkół zawodowych od 2010 roku. W tym czasie zorganizowanych zostało kilkadziesiąt mobilności, w ramach których ponad kilka tysięcy uczestników wzięło udział w praktykach i stażach zawodowych, realizowanych w branżach hotelarsko-gastronomicznej, turystycznej oraz rolniczej, logistycznej, informatycznej i ekonomicznej. Podczas pobytu uczestników w Grecji, dba o realizację programu stażowego, a także zajmuje się organizowaniem wycieczek w ramach realizacji wsparcia kulturowego. Wieleletnie doświadczenie w branży sprawia,

że firma i jej pracownicy posiadają szerokie kompetencje w zakresie zarządzania projektami, co pozwala na zapewnienie bezpieczeństwa, komfortu uczestników, ale także na stabilność współpracy, opierającej się na przyjętych wspólnie przez partnerów zasadach.

Ponadto, GSMC zajmuje się organizowaniem warsztatów i konferencji dla szkół, podczas których wspólnie omawia planowane projekty oraz jest tzw. multiplikatorem kontaktów między szkołami. To wszystko sprawia, że partner wyróżnia się bogatym doświadczeniem w koordynacji i prowadzeniu różnorodnych projektów oraz staży dla młodzieży, co widoczne było również przy wdrażaniu wspólnej inicjatywy.







**Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych  
w Olecku**

ul. Gołdapska 29  
19-400 Olecko  
+48 87 520 22 51  
zsliz.olecko1@gmail.com

**[www.zsliz.olecko.szkoInastrona.pl](http://www.zsliz.olecko.szkoInastrona.pl)**

[www.facebook.com/Przystanek-Grecja-na-drodze-  
do-rozwoju-102165528492172/](https://www.facebook.com/Przystanek-Grecja-na-drodze-do-rozwoju-102165528492172/)