

OLECKO

PRZYSTANEK WŁOCHY
- Olecko w drodze do Europy!



Współfinansowane przez
Unię Europejską



O szkole

Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku

Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku to szkoła publiczna sektora kształcenia i szkolenia zawodowego, działająca w systemie dziennym i zaocznym. W skład placówki wchodzi Technikum Nr 1, Szkoła Branżowa I stopnia Nr 1 oraz Szkoła Policealna Nr 1.

Obecnie kształcimy uczniów w zawodach:

- » technik logistik,
- » technik rolnik,
- » technik hotelarstwa,
- » technik żywienia i usług gastronomicznych,
- » technik informatyk,
- » 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, 15. Gołdapskim Pułkiem Przeciwlotniczym w Gołdapii, Z.P.U. „PRAWDA” w Olecku, a także wieloma mniejszymi prywatnymi podmiotami branży hotelarskiej, gastronomicznej, rolnej czy usługowej. Współpraca ta dotyczy wspólnego zaangażowania w realizację praktyk i staży oraz organizację szkoleń i warsztatów. Oprócz działań wpisujących się w standardową realizację podstawy programowej, placówka realizuje także różnego rodzaju projekty – lokalne, regionalne, jak i międzynarodowe.

W ideę rozwoju i umiędzynarodowienia działań szkoły doskonale wpisuje się implementacja projektów sektora VET, finansowanych ze środków Unii Europejskiej, takich jak inicjatywa pt. „Przystanek Włochy – Olecko w drodze do Europy!”, która wdrażana jest w okresie od 1 października 2022 roku do 30 września 2023 roku.



Zespół Szkół Licealnych i Zawodowych w Olecku

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



[www.facebook.com/
projektyunijneZSLiZwOlecko](https://www.facebook.com/projektyunijneZSLiZwOlecko)

www.zsliz.olecko.szkolnastrona.pl





Przystanek Włochy – Olecko w drodze do Europy!

Mobilność zagraniczna uczniów ZSLiZ w Olecku

Udział w projekcie realizowanym w ramach programu Erasmus+ stanowił szansę dla wielu uczniów ZSLiZ w Olecku na zwiększenie możliwości podjęcia przez nich pracy w kształconym zawodzie w przyszłości, po zakończeniu nauki, ponieważ, według danych dotyczących bezrobocia w powiecie oleckim, podstawowym problemem po zakończeniu procesu edukacji jest trudność w zdobyciu zatrudnienia. 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 wdrażanie projektów takich jak ten.

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 we Włoszech, 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, tradycje oraz historię Włoch, poprawili znajomość języka angielskiego i zaznajomili się z podstawami języka włoskiego.

Głównym działaniem w ramach projektu był 2-tygodniowy wyjazd mobilnościowy do Włoch dla 30 uczestników oraz 3 opiekunów, który odbył się w maju 2023 roku (w terminie 1-12 maja + 4 dni podróży). Miejsca praktyk dla uczniów przygotowane zostały we współpracy z partnerem projektu – Futuro e Progresso Associazione di promozione sociale. Podczas pobytu uczniowie, w zależności od kierunków 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.

Mobilność została zrealizowana w ramach projektu „Przystanek Włochy – Olecko w drodze do Europy!” o numerze 2022-1-PL01-KA122-VET-000078764, finansowanego ze środków Programu Erasmus+, sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe.

Kwota dofinansowania: 64 736,00 EUR



Cele projektu

Podniesienie atrakcyjności kształcenia, aktywizacja, rozwój kompetencji uczestników i pracowników szkoły, ustanowienie partnerstw

Nadrzędnym celem projektu było podniesienie atrakcyjności i jakości oferty edukacyjnej i kształcenia zawodowego ZSLiZ, poprzez stworzenie możliwości realizacji praktyk zawodowych przez 30 uczniów, we współpracy z włoskimi partnerami.

Do szczegółowych celów projektu zalicza się:

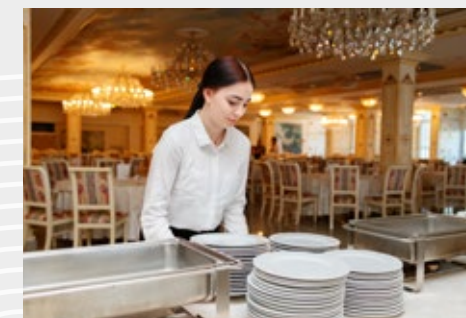
- » włączenie w działania minimum 20 uczniów z tzw. mniejszymi szansami, służące ich aktywizacji, a także stworzeniu motywującego przykładu dla innych osób posiadających bariery przed aktywnym udziałem;
- » rozwój kompetencji zawodowych, językowych i społecznych 30 uczestników projektu będących bezpośrednimi beneficjentami projektu, a także pozostałych uczniów ZSLiZ jako beneficjentów pośrednich;
- » ustanowienie i rozwój minimum 5 partnerstw z włoskimi podmiotami sektora VET i przedsiębiorcami wybranych branż, pozwalających na rozwój oferty dla zawodów zaangażowanych w projekt: technik hotelarstwa, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik logistik i technik rolnik;
- » rozwój kompetencji organizacyjnych, merytorycznych i językowych kadry ZSLiZ, poprzez zaangażowanie w realizację projektu i kontakty z zagranicznymi partnerami przynajmniej 5 nauczycieli/pracowników szkoły.

Ponadto, projekt przyczynił się do:

- » wzrostu poziomu tzw. kompetencji miękkich – wykształcenia otwartych, tolerancyjnych, aktywnych postaw, zwiększenia poczucia własnej wartości, nauki współpracy w wielonarodowej grupie i nabycia szeregu cech osobowościowych;

- » lepszego przystosowania uczniów do oczekiwań współczesnego rynku pracy, rzetelnego przygotowania do pracy zawodowej, poprzez poznanie specyfiki funkcjonowania zagranicznych przedsiębiorstw;
- » zwiększenia u uczniów, jako przyszłych pracowników, starających się o zatrudnienie na rynku lokalnym, krajowym i zagranicznym, poczucia pewności siebie;
- » uatrakcyjnienia oferty kształcenia zawodowego w ZSLiZ w Olecku, a co za tym idzie – wzrostu jego prestiżu, jako szkoły oferującej 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, poszerzać kompetencje kadry pedagogicznej i pozostałych pracowników, a co za tym idzie – wpływać pozytywnie na postawy kształtowane u uczniów.



Technik żywienia i usług gastronomicznych

11 uczniów, 80 godzin praktyk

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:

- » Stosować 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;
- » Zaplanować etapy sporządzenia potraw i napojów lub półproduktów;
- » Zorganizować stanowiska pracy pod kątem wykonywania poszczególnych zadań;
- » Stosować zasady doprawiania potraw oraz zabezpieczania potraw i napojów do 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;
- » Zważyć lub odmierzyć potrawy i napoje, stosownie do określonej wielkości porcji;
- » Zastosować zasady utrzymania zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;
- » Dobrać odpowiednią bieliznę i zastawę stołową;
- » Ocenić i kontrolować stan techniczny sprzętu i urządzeń do wykonywania usług gastronomicznych;
- » 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.

Do zakresu wykonywanych czynności należało:

- » Rozróżnianie i dobieranie odpowiedniego sprzętu i urządzeń do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów oraz wykonywania usług gastronomicznych w krajach europejskich;
- » 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

2 uczniów, 80 godzin praktyk

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:

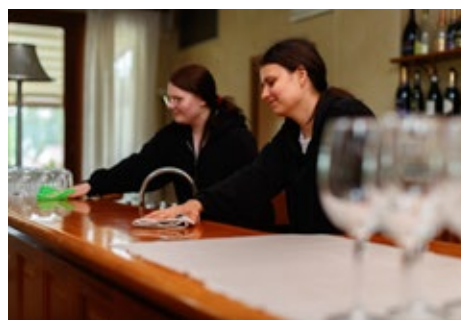
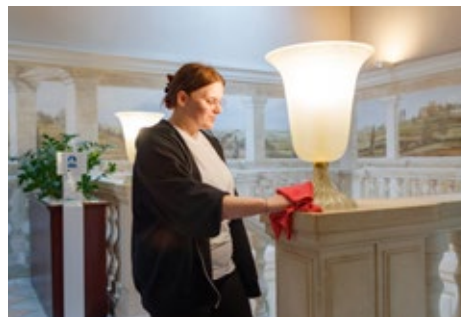
- » Wypełnić formularz rezerwacyjny i wprowadzić dane do grafiku rezerwacji;
- » Sporządzić i wysłać potwierdzenie przyjęcia rezerwacji;
- » Dobrać i sporządzić dokumenty występujące w procedurze check-in oraz check-out;
- » Zastosować procedury dotyczące utrzymania czystości w: holach, korytarzach, 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;
- » Dobrać surowce, zgodnie z ich przeznaczeniem;





- » Rozróżnić i wykorzystać metody i techniki obsługi konsumentów;
- » 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 pomieszczenie do przyjęcia gości;
- » Porozumiewać się w języku angielskim w stopniu zapewniającym efektywną obsługę gości hotelowych.

Do zakresu wykonywanych czynności należało:

- » Przygotowywanie jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;

- » Dobieranie technik i sprzętanie 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;
- » 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.



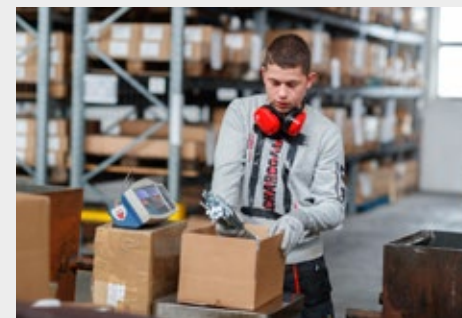
Technik logistyk

11 uczniów, 80 godzin praktyk

Podczas dwutygodniowej mobilności, uczestnicy z kierunku logistyk, 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;
- » Organizować proces magazynowania;
- » Dobierać opakowania do rodzaju produktów i potrzeb klienta;
- » 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:

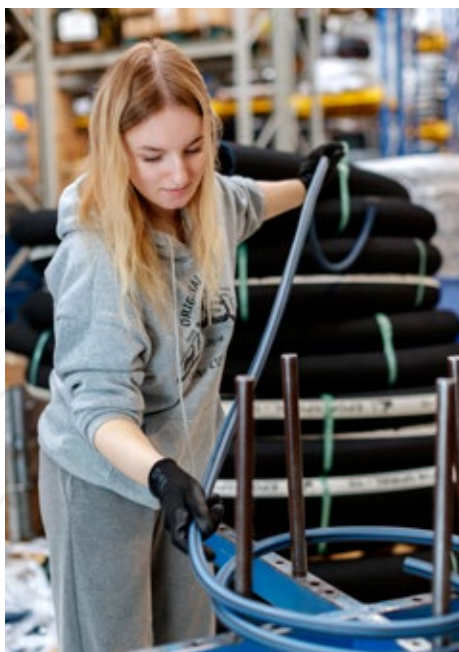
- » Rozróżniać infrastrukturę transportową;
- » Sporządzić plan przebiegu procesu transportowego;
- » Opracować harmonogramy wykonania procesu transportowego;
- » Stosować międzynarodowe standardy identyfikacji, monitorowania i rejestrowania ładunków oraz wymiany danych;
- » Rozróżnić rodzaje usług transportowych;
- » 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

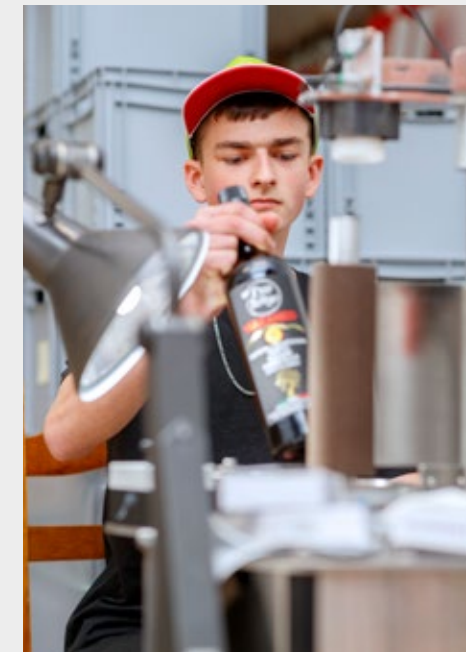
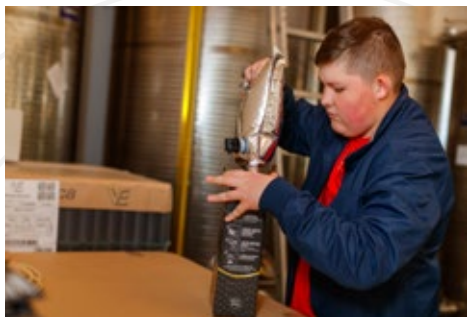
6 uczniów, 80 godzin praktyk

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

Padwa, San Marino, Werona, Wenecja, Arqua Petrarca

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

Pierwszą z wycieczek był wyjazd do Padwy – pięknego uniwersyteckiego miasta, gdzie uczniowie ZSLiZ odnaleźli wiele polskich akcentów. Szczególnie w Bazylice Świętego Antoniego, którą mieli możliwość zwiedzać z przewodnikiem. Na tym jednak ich przygoda się nie skończyła; zobaczyli także Prato della Valle (jeden z największych placów w Europie), Palazzo della Ragione (uderzająco podobny do krakowskich

sukiennic) czy Uniwersytet w Padwie (na którym studiowało wielu wybitnych Polaków).

Nie obyło się też bez San Marino – jednego z najmniejszych państw na świecie; enklawy na terytorium Włoch. Jest to państwo położone wysoko na wzgórzu Monte Titano, które słynie z przepięknej starówki, spektakularnie położonego zamku i faktu, iż jest to najstarsza republika świata. Było sporo wspinania właśnie po tych wzgórzach, ale zdecydowanie było warto, zresztą widać to dobrze po zdjęciach, które wprost zapierają dech w piersiach.

Zwiedzanie Werony było kolejnym wielkim przeżyciem! Z czym w pierwszej kolejności kojarzy się to miasto? Oczywiście z naj słynniejszą parą







kochanków na świecie – Romeo i Julię. Na każdym kroku było to zresztą widać: magnesy, restauracje czy breloczki inspirowane miłosną historią dwójki młodych ludzi, którzy najprawdopodobniej faktycznie istnieli, aczkolwiek pod innymi, podobnymi nazwiskami. Takie oraz inne informacje i fakty dotyczące Werony uczestnicy projektu poznali dzięki wspaniałej pani przewodnik, która najpierw zabrała ich na punkt widokowy, a potem na spacer po najważniejszych punktach miasta. Zobaczyli dom Julii wraz z balkonem oraz dom Romea, który jednak nie jest udostępniony zwiedzającym. Widzieli Arenę z czasów rzymskich, Piazza Bra, Piazza della Erbe oraz wiele innych pięknych budynków z różnych epok historycznych.

Uczniowie byli też w jednym z najpiękniejszych i najbardziej wyjątkowych miast w Europie – usytuowanej na 118 wyspach Wenecji! Z samego rana udali się do „miasta na wodzie”, aby wraz z przewodnikiem podziwiać jego uroki i poczuć niepowtarzalny klimat. Zobaczyli wszystkie najważniejsze zabytki i miejsca: Plac Świętego Marka wraz z Bazyliką, Canale Grande, Most Rialto oraz Most Westchnień, a także wiele innych.

Niewątpliwie pozostaną one w ich pamięci na długo, podobnie jak historie o życiu mieszkańców, dla których jedynym środkiem transportu są... własne nogi oraz łódki. W ścisłym centrum Wenecji zakazane jest bowiem poruszanie się samochodami, na hulajnogach, rowerach, rolkach czy przy wykorzystaniu jakiegokolwiek innego transportu kołowego.

W czasie wolnym od zajęć nasi uczniowie udali się też na półdniową wycieczkę do miejscowości Arqua Petrarca, w ramach której przespacerowali się po rynku głównym miejscowości, szlakiem urokliwych tarasów widokowych, zapoznali się z procesem produkcji oliwy z oliwek w lokalnym przedsiębiorstwie, zyskując także niepowtarzalną okazję do jej degustacji oraz zapoznali się z lokalną produkcją rzemieślniczą.

Tak skonstruowany, bogaty program wycieczek, pozwolił młodzieży nie tylko odetchnąć od codziennych obowiązków, ale także rozwinąć szereg kompetencji, w tym pozyskać wiedzę na temat dziedzictwa kulturowego i historii Włoch, jako państwa przyjmującego w projekcie.





Rezultaty

Wyższe kompetencje, doświadczenie, integracja, otwarcie na rynek pracy

Udział w stażu zagranicznym pozwolił na wszechstronny rozwój 30 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 uczącej 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 systemu 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 oraz prowadzenie bieżącej relacji z przebiegu projektu w internecie i przy wykorzystaniu mediów społecznościowych, przez co możliwe było dotarcie z jego ideą do szerokiego grona odbiorców.

Certyfikacja

Oficjalne potwierdzenie odbytych praktyk i zdobytych umiejętności

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-kulturowego.

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.

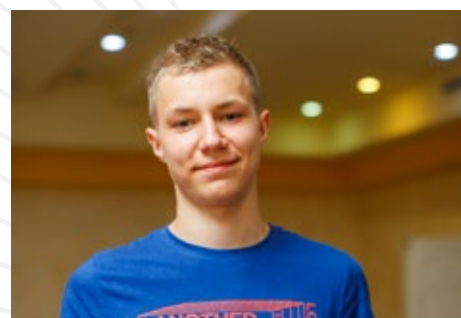
Pierwsze z zastosowanych narzędzi europejskich to certyfikat programowy, podpisany przez przedstawiciela organizacji przyjmującej oraz Dyrektora szkoły, stanowiący formalne potwierdzenie odbytej w konkretnym terminie mobilności zagranicznej.

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

Futuro e Progresso associazione di promozione sociale

Naszym partnerem w projekcie było włoskie FUTURO E PROGRESSO ASSOCIAZIONE DI PROMOZIONE SOCIALE z Padwy. Jest ono prywatną organizacją typu non-profit, specjalizującą się w środowisku społecznym i edukacyjnym, w tym przygotowywaniu i realizowaniu projektów edukacyjnych dla młodzieży – przede wszystkim uczniów i studentów.

Zgodnie z wizją organizacji, ponadnarodowa mobilność jest uważana za jeden z kluczowych sposobów na zdobycie nowych kompetencji (wiedzy, umiejętności, postaw). Przyczynia się do osobistego rozwoju uczestników i zwiększenia szans na zatrudnienie na europejskich rynkach pracy. Dlatego głównym celem jej działania jest oferowanie najlepszych programów, tak by uczestnicy jak najwięcej skorzystali z przyjazdu do Włoch, zarówno w zakresie szkoleniowym, jak i osobistym.

W szczególności zespół Futuro e Progresso skupia się na projektach edukacyjnych, społecznych i twórczych. Realizacja całości działań jest możliwa dzięki bardzo dobremu połączeniu efektywnego planowania i organizacji ze współpracą z lokalnymi przedsiębiorcami oraz instytucjami publicznymi, m.in. administracją miejską i szkołami. FeP współpracuje z wieloma podmiotami działającymi w regionie, a także innych częściach Włoch, co pozwala mu na realizowanie różnorodnych inicjatyw, w tym przygotowywanie i wdrażanie programów staży i praktyk zawodowych w takich dziedzinach jak hotelarstwo, gastronomia, fototechnika, rolnictwo, leśnictwo i ochrona środowiska czy logistyka.

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 tej 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.szkolnastrona.pl