



Planowany do realizacji program kształcenia w ramach międzynarodowego projektu edukacyjnego

„Zagraniczne praktyki zawodowe ZSE w Dębicy”

opracowany przez

Zespół Szkół Ekonomicznych im. Janusza Korczaka w Dębicy - Polska

oraz

Olympus Education Services – Nei Pori – Grecja

Podstawowe informacje o programie kształcenia

W ramach projektu planujemy realizację mobilności 26 uczniów szkoły z Polski. Uczniowie zostaną wyłonieni w naborze, przeprowadzonym w różnych oddziałach technikum. Zakłada się, że łączenie różnorodnych kompetencji i zainteresowań pozytywnie wpłynie na projekt we wszystkich jego aspektach, a interdyscyplinarna tematyka pozwoli na kompleksowy rozwój całej młodzieży biorącej udział. Innowacyjny program edukacyjny, wzmacniający kluczowe kompetencje uczniów w zakresie językowym, cyfrowym, społecznym, osobistym czy nauki przez całe życie, przedsiębiorczości oraz przede wszystkim kompetencji zawodowych.

W mobilności udział weźmie 26 uczniów klas II-III i 3 nauczycieli naszej Szkoły z kierunków technik żywienia i usług gastronomicznych (praktyki z hotelowych restauracjach, piekarniach), ekonomista, handlowiec i technik rachunkowości (praktyki z dopasowanych departamentach hoteli – obsługa klienta, marketing i sprzedaż, księgowość). Program praktyk zostanie dopracowany na przez Partnerów z uwzględnieniem poziomu zawodowego uczniów ich preferencji oraz możliwości organizacyjnych partnerów.

Uczniowie będą posiadać znajomości języka angielskiego jak i wiedzę zawodową, która zapewni prawidłową komunikację i zrozumienie założeń prac zawodowej w trakcie realizacji programu praktyk.

W ramach działań na rzecz mobilności wyróżnia się następujące etapy:

I. Przeprowadzenie kampanii informacyjnej i rekrutacja uczestników projektu

II. Przeprowadzenie analizy poziomu WKU uczniów i ich gotowości do wyjazdu

III. Przeprowadzenie przez wykwalifikowaną kadrę warsztatów przygotowujących do wyjazdu, w tym: językowych (25 h j. ang, 5 h. j. grecki), pedagogiczno - organizacyjno - kulturowych (10 h), merytorycznych w tym - sporządzenie materiałów i informacji związanych z tematyką projektu, zapoznanie z programem praktyk, zaplanowanie współpracy, zapoznanie się z



narzędziami informatycznymi, które będą wykorzystane w ramach mobilności (10h), wprowadzających w tematykę programu Erasmus + i jego priorytetów (5 h).

IV. Realizacja mobilności - według opracowanego przez Szkoły z uczestnictwem uczniów programu edukacyjnego. Projekt zakłada 16– sto dniową mobilność z czego: 4 dni będą przeznaczone na podróż, w przeciągu kolejnych 10 dni odbędą się praktyki zawodowe w zakładzie pracy oraz szkolenia zawodowe realizowane przez partnera projektu. Zajęcia będą trwać minimum 6 godzin dziennie a po ich realizacji uczniowie będą mogli uczestniczyć w zajęciach animacyjnych, edukacyjnych oraz kulturowych organizowanych za których przeprowadzenie będą odpowiedzialni zarówno opiekunowie jak i eksperci w danym temacie. Pozostałe 2 dni mobilności będą stanowić program kulturowy, który zostanie zrealizowanego w weekend w formie całodniowych wycieczek do najważniejszych atrakcji w regionie jakimi są: Klasztory w Meteorach, Saloniki czy Masyw Olimpu.

V. Przeprowadzenie ewaluacji końcowej oraz działań związanych z promocją i upowszechnianiem.

Mobilność ma charakter interdyscyplinarny i będzie skupiony na kształceniu umiejętności co zachęci uczniów do aktywności, pozwoli na swobodę działań, pobudzając ich kreatywność.

Poniżej przedstawiono ramowy program praktyk dla poszczególnych zawodów, który zostanie doprecyzowany na poziomie indywidualnego uczestnika w ramach przygotowanego porozumienia o programie zajęć, który podpisze każdy z uczestników.



HARMONOGRAM KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKÓW TECHNIK HANDLOWIEC, TECHNIK RACHUNKOWOŚCI,

1. KURS PRZYGOTOWAWCZY: ok 50 godzin w formie zajęć formalnych i nieformalnych
2. MOBILNOŚĆ: min. 60 godzin zajęć, realizacja programu kulturowego i animacji poza zajęciami
3. EWALUACJA: min. 5 godzin w formie udziału w badaniach postępów w momencie wyjściowym oraz po zakończonych etapach – możliwość zastosowania dodatkowego wsparcia merytorycznego / pedagogicznego /organizacyjnego dla wybranych uczestników.
4. PROMOCJA I UPOWSZECHNIANIE – min 5 godzin w formie udziału w dniach otwartych, warsztatach umiejętności, prezentacjach z wyjazdu oraz przygotowywaniu postów i informacji o projekcie.

Ramowy program zajęć:

Dzień 1 i 2 (sobota i niedziela):

Realizacja transportu uczestników z Polski do Grecji. Zakwaterowanie uczestników. Prezentacja hotelu, osób kontaktowych z obsługi oraz szkolenie BHP uczestników.

Dzień 3 (poniedziałek):

- Omówienie warunków praktyk, zapoznanie się z przedstawicielami instytucji przyjmującej i przedstawicielami pozostałych firm w których odbywać będą się praktyki;
- Instruktaż BHP, oraz szczególne zasady bezpieczeństwa podczas pracy i trakcie pobytu
- Przedstawienie szczegółowego programu praktyk, realizowanych działań, planowanych do użycia narzędzi informatycznych, miejsca realizacji prac, celów prac, metod ewaluacji oraz oczekiwanych efektów realizowanych działań
- Zapoznanie się z pilotami i opiekunami oraz obsługą ze strony hotelu

Dzień 4 (wtorek):

- Podział na zespoły projektowe składające się z przedstawicieli wszystkich zawodów;
- Wybór rodzaju obiektów turystycznych, dla których sporządzony będzie biznesplan i analiza ich potencjału;
- Opracowanie planu działań, przyporządkowanie ról projektowych;
- Spotkanie z przedstawicielami zakładów pracy, w których realizowane będą praktyki
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;



Dzień 5 (środa):

- Przygotowanie do zawiązania podmiotu gospodarczego celem realizacji projektu;
- Ocena efektywności formy prowadzonej działalności oraz przekonanie wszystkich członków zespołu, że jest efektywna;
- Spotkanie z managerem hotelu, omówienie potencjału, zasobów, oferty, zebranie niezbędnej dokumentacji zdjęciowej;
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;

Dzień 6 (czwartek):

- Rozpoczęcie przygotowywania biznes planu. Omówienie jego elementów, sposobu pozyskiwania danych.
- Analiza rynku hotelarskiego w Grecji, w tym ocena wpływu pandemii koronawirusa na poziom i zakres usług oferowanych przez hotele
- Struktura organizacyjna przedsiębiorstwa
- Rozpoczęcie przygotowywania arkuszy kalkulacyjnych wspierających proces ewidencjonowania kosztów oraz przychodów działalności;
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;

Dzień 7 (piątek):

- Praca nad biznesplanem – analiza SWOT;
- Planowania zakupów wyposażenia;
- Zatrudnienie, podatki, koszty prowadzenia działalności – praca z księgowym hotelu;
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;

Dzień 8 (sobota) – cały dzień

- Realizacja całonocnej wycieczki do wybranej we współpracy z partnerem atrakcji turystycznej regionu Tesalii i całej Riwiery Olimpijskiej.
- Organizacja wieczorów z kulturą grecką dla uczniów – tańce i muzyka ludowa.
- Czas wolny uczestników lub wieczorne gry miejskie.

Dzień 9 (niedziela) – cały dzień

- Realizacja całonocnej wycieczki do wybranej we współpracy z partnerem atrakcji turystycznej regionu Tesalii i całej Riwiery Olimpijskiej.
- Organizacja wieczorów z kulturą grecką dla uczniów – tańce i muzyka ludowa.



- Czas wolny uczestników lub wieczorne gry miejskie.

Dzień 10 (poniedziałek)

- Praca nad biznesplanem wybranego przedsiębiorstwa i strategia marketingowa hotelu;
- Analiza klienta i produktów oferowanych przez przedsiębiorstwo, opis oferty i przygotowywanie materiałów promocyjnych
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;

Dzień 11 (wtorek)

- Strategia cenowa, sezonowość, potencjał sprzedaży;
- Rozpoczęcie prac na przygotowaniu narzędzi do sprawozdawczości w programie Excel;
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;

Dzień 12 (Środa)

- Realizacja prac na przygotowaniu narzędzi do sprawozdawczości w programie Excel;
- Opracowywanie budżetu i sprawozdania finansowego hotelu;
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;

Dzień 13 (Czwartek)

- Przygotowywanie i akceptacja zestawień finansowych i włączanie ich do biznesplanu;
- Praca nad końcową wersją biznes planu;
- Podsumowanie postępu prac i akceptacja wyników, sukcesów, ryzyk, planu działania;
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności

Dzień 14 (Piątek)

- Prezentacja i ocena sporządzonych biznesplanów przez mentorów oraz opiekunów, nagrodzenie najlepszych uczniów ;
- Zajęcia podsumowujące wiedzę zdobytą podczas praktyk zagranicznych;
- Ocena osiągniętych efektów kształcenia przez każdego uczestnika ;



Współfinansowane przez
Unię Europejską

- Panele dyskusyjne;
- Podsumowanie, wręczenie certyfikatów, pożegnanie z uczestnikami;

Dzień 15 i 16 (sobota i niedziela):

Realizacja transportu uczestników z Grecji do Polski.



HARMONOGRAM KSZTAŁCENIA DLA KIERUNKÓW TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

5. KURS PRZYGOTOWAWCZY: ok 50 godzin w formie zajęć formalnych i nieformalnych
6. MOBILNOŚĆ: min. 60 godzin zajęć, realizacja programu kulturowego i animacji poza zajęciami
7. EWALUACJA: min. 5 godzin w formie udziału w badaniach postępów w momencie wyjściowym oraz po zakończonych etapach – możliwość zastosowania dodatkowego wsparcia merytorycznego / pedagogicznego /organizacyjnego dla wybranych uczestników.
8. PROMOCJA I UPOWSZECHNIANIE – min 5 godzin w formie udziału w dniach otwartych, warsztatach umiejętności, prezentacjach z wyjazdu oraz przygotowywaniu postów i informacji o projekcie.

Ramowy program zajęć:

Dzień 1 i 2 (sobota i niedziela):

Realizacja transportu uczestników z Polski do Grecji. Zakwaterowanie uczestników. Prezentacja hotelu, osób kontaktowych z obsługi oraz szkolenie BHP uczestników.

Dzień 3 (poniedziałek):

- Omówienie warunków praktyk, zapoznanie się z przedstawicielami instytucji przyjmującej i przedstawicielami pozostałych firm w których odbywać będą się praktyki;
- Instruktaż BHP, oraz szczególne zasady bezpieczeństwa podczas pracy i trakcie pobytu
- Przedstawienie szczegółowego programu praktyk, realizowanych działań, planowanych do użycia narzędzi informatycznych, miejsca realizacji prac, celów prac, metod ewaluacji oraz oczekiwanych efektów realizowanych działań
- Zapoznanie się z pilotami i opiekunami oraz obsługą ze strony hotelu

Dzień 4 (wtorek):

- Poznanie surowców i półproduktów wykorzystywanych do przygotowywanie potraw i napojów kuchni greckiej
- Przygotowanie zamówienia na surowce, poznanie wartości odżywczych, prozdrowotnych oraz niepożądanych wybranych surowców
- Pozyskanie surowców do produkcji, ocena jakości, świeżości surowców
- Wybór i przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni greckiej
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;



Dzień 5 (środa):

- Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie śniadań
- Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów,
- Poznanie menu śniadaniowego w firmie, receptur, właściwości odżywczych,
- Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej,
- termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu śniadaniowego,
- Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni greckiej,
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;

Dzień 6 (czwartek):

- Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie lunchów
- Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów,
- Poznanie menu lunchowego w firmie, receptur, właściwości odżywczych,
- Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej,
- termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu lunchowego,
- Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni greckiej,
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;

Dzień 7 (piątek):

- Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie kolacji
- Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów,
- Poznanie menu kolacyjnego w firmie, receptur, właściwości odżywczych
- Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej,
- termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu kolacyjnego
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;



Dzień 8 (sobota) – cały dzień

- Realizacja całodniowej wycieczki do wybranej we współpracy z partnerem atrakcji turystycznej regionu Tesalii i całej Riwiery Olimpijskiej.
- Organizacja wieczorów z kulturą grecką dla uczniów – tańce i muzyka ludowa.
- Czas wolny uczestników lub wieczorne gry miejskie.

Dzień 9 (niedziela) – cały dzień

- Realizacja całodniowej wycieczki do wybranej we współpracy z partnerem atrakcji turystycznej regionu Tesalii i całej Riwiery Olimpijskiej.
- Organizacja wieczorów z kulturą grecką dla uczniów – tańce i muzyka ludowa.
- Czas wolny uczestników lub wieczorne gry miejskie.

Dzień 10 (poniedziałek)

- Poznanie rodzajów kaw przygotowywanych w Grecji
- Omówienie właściwości kawy, rodzajów, sposobów przygotowywania
- Omówienie sposobu przygotowywania wybranych rodzajów kawy, niezbędnego wyposażenia, narzędzi do jej przygotowania i podania klientowi
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;

Dzień 11 (wtorek)

- Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie śniadań
- Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów,
- Poznanie menu śniadaniowego w firmie, receptur, właściwości odżywczych
- Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej,
- termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu śniadaniowego
- Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni greckiej
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;

Dzień 12 (Środa)

- Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie lunchów
- Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów,
- Poznanie menu lunchowego w firmie, receptur, właściwości odżywczych
- Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej,



- termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu lunchowego
- Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni greckiej
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności;

Dzień 13 (Czwartek)

- Przygotowanie stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów,
- Poznanie menu kolacyjnego w firmie, receptur, właściwości odżywczych
- Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej,
- termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu kolacyjnego
- Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni greckiej
- Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności

Dzień 14 (Piątek)

- Praca w restauracji hotelowej w ramach obsługi śniadań
- Ocena sporządzonych przez uczniów potraw i napojów zrealizowana przez mentorów oraz opiekunów, nagrodzenie najlepszych uczniów
- Zajęcia podsumowujące wiedzę zdobytą podczas praktyk zagranicznych;
- Ocena osiągniętych efektów kształcenia przez każdego uczestnika;
- Panele dyskusyjne;
- Podsumowanie, wręczenie certyfikatów, pożegnanie z uczestnikami;

Dzień 15 i 16 (sobota i niedziela):

Realizacja transportu uczestników z Grecji do Polski.