



Program Erasmus +
MOBILNOŚĆ OSÓB UCZĄCYCH SIĘ I PRACOWNIKÓW
2017

Numer Projektu: 2017-1-PL01-KA102-035927

Czas trwania: 24 miesiące – od 2017-09-01 do 2019-08-31

Przyznane dofinansowane (EUR) – 60 350,00

Projekt przygotowany przez naszą placówkę pod tytułem "Praktyka za granicą – dobry krok do sukcesu!", oparty na wytycznych programu ERASMUS+ i jego priorytetach, został zatwierdzony do realizacji przez Narodową Agencję Programu Erasmus +. Projekt adresowany jest do uczniów klasy trzeciej technikum kształcących się w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych (12 osób) oraz technik hotelarstwa (12 osób), którzy w ramach miesięcznej praktyki zawodowej będą realizować staż.

Głównym celem projektu jest umożliwienie zdobycia międzynarodowego doświadczenia jego uczestnikom oraz rozwój ich kompetencji zawodowych, językowych i społecznych. Poprzez naukę w zagranicznych przedsiębiorstwie praktykanci staną się mobilni na europejskim rynku pracy.

Projekt zakłada zapoznanie się ze strukturą i funkcjonowaniem niemieckich przedsiębiorstw, zdobycie doświadczenia zawodowego przez uczestników, rozwój kompetencji językowych, zdobycie ogólnej wiedzy o historii i kulturze Niemiec, mentalności obywateli tego kraju oraz rozwój umiejętności pracy w grupach i rozwiązywania konfliktów. Centralnym partnerem projektu jest niemiecka firma Siegmundsbürger Haus Werraquelle (SWH), z którą realizowaliśmy już projekt „Leonardo da Vinci” dla 10 absolwentów naszej szkoły w roku 2013 oraz projekt Erasmus+ w 2014 roku dla uczniów i absolwentów. Uczestnicy zrealizowali staż, zdobywając duże doświadczenie zawodowe, podszkolili język niemiecki i angielski oraz nauczyli się samodzielności. Projekty Leonardo da Vinci oraz Erasmus+ , zostały wysoko ocenione zarówno przez Narodową Agencję, jak uczestników projektu.

Dla uczestników będzie to skutkowało zwiększeniem ich wartości na rynku pracy oraz zmniejszeniem zagrożenia wykluczeniem społecznym z powodu braku pracy w przyszłości.

W planie projektu w ramach przygotowania kulturowego i związanego z tematyką wyjazdu uczniowie odbędą wizytę w Muzeum Klusek Ziemniaczanych w Heichelheim i zwiedzą z przewodnikiem Weimar (w trakcie podróży do Scheibe-Alsbach). Opiekun będzie pełnił podczas tych wycieczek rolę pośrednika językowego. Dzięki wizycie w muzeum klusek ziemniaczanych w Heichelheim uczniowie poznają historię i sposoby przyrządzania słynnych klusek turyńskich, które są podstawą menu

w większości turyńskich hoteli. Podczas zwiedzania Weimaru poznają ważną część niemieckiego dziedzictwa kulturowego oraz zdobędą pierwsze szlify w komunikacji z native speakerami.

Uczestnicy dzięki dodatkowym zajęciom z języka niemieckiego poszerzą zasób słownictwa, nauczą się, jak się przedstawiać, zapytać o punkty orientacyjne w mieście, prowadzić krótkie rozmowy w wolnym czasie, nazywać przedmioty codziennego użytku, urządzenia i czynności w miejscu pracy, zrozumieją otrzymywane po niemiecku wskazówki i nauczą się opowiadać o składnikach potrzebnych do przepisów. Uczniowie projektu przed mobilnością będą brali udział w warsztatach zorganizowanych w szkolnej pracowni gastronomicznej pt. „Typowe potrawy na europejskich stołach”, w czasie których nauczą się przyrządzać potrawę z pamięci według przepisu. Poznają listę składników, sposób przyrządzania potrawy oraz będą potrafili opowiedzieć, jakie składniki zostały wykorzystane podczas jej przygotowania.

Dzięki warsztatom „Zdrowie na miejscu pracy” poznają określenia „książeczka sanitarno-epidemiologiczna” i „świadectwo zdrowia” po niemiecku, nauczą się opatrywać drobne skaleczenia, będą umieć skompletować zawartość indywidualnej apteczki, zakomunikować w języku niemieckim, że posiadają zaświadczenie o szczepieniu przeciwko tężcowi.

Uczestnicząc w warsztatach „Dynamika grupowa i rozwiązywanie konfliktów”, nauczą się pracować w dwuosobowych zespołach, organizować swój wolny czas i rozwiązywać ewentualne konflikty.

Uczestnicy projektu otrzymają:

- Europass – Mobilność;
- Europass – Paszport Językowy;
- Dyplomy uczestnictwa w zajęciach przygotowawczych do projektu;
- Ocenę swoich osiągnięć dzięki zastosowaniu systemu ECVET.

Wszystkie te certyfikaty i inne narzędzia pomogą uczniom i absolwentom w poszukiwaniu pracy na rynku krajowym lub zagranicznym oraz w przejściu z sukcesem przez procedury rekrutacyjne u przyszłych pracodawców.