



Program Erasmus +

MOBILNOŚĆ OSÓB UCZĄCYCH SIĘ I PRACOWNIKÓW 2014

Numer Projektu: 2014-1-PL01-KA102-000736

Czas trwania: 24 miesiące – od 2014-09-01 do 2016-08-31

Przyznane dofinansowane (EUR) – 79 330,00

Projekt przygotowany przez naszą placówkę pod tytułem "Praktyka zagraniczna w hotelu - mój start w życie zawodowe", 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. Ponadto w projekcie będzie brało udział 4 absolwentów (obecnie jeszcze uczniów IV klasy technikum), którzy odbędą 3-miesięczny staż.

Głównym celem projektu jest zapoznanie uczestników ze standardami, jakie obowiązują na europejskim rynku pracy, rozwój ich kompetencji zawodowo-językowych oraz wzrost mobilności osobistej i zawodowej. Projekt zakłada zorganizowanie praktyki zagranicznej w niemieckich przedsiębiorstwach. 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 przewidziana jest wycieczka do Erfurtu, miasta będącego stolicą Turynгии, dzięki której uczestnicy poszerzą swoją wiedzę o kulturze i historii Niemiec, oraz wizyta w Izbie Przemysłowo-Handlowej (w przypadku absolwentów). W Izbie Przemysłowo-Handlowej absolwenci będą mogli spotkać się z osobami, które przekażą im informacje dotyczące niemieckiego modelu dualnego kształcenia zawodowego oraz możliwości dalszego kształcenia się w zawodzie w Niemczech. Wiedza ta będzie szczególnie przydatna dla młodych ludzi stojących u progu dorosłego życia; mogą rozważyć dokończenie się lub wybór innego zawodu w Niemczech po zakończeniu trzymiesięcznych praktyk.

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 "świadczenie 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/narzędzia pomogą uczniom i absolwentom w poszukiwaniu pracy na rynku krajowym lub zagranicznym oraz w przejściu z sukcesem przez procedury rekrutacyjne u przyszłych pracodawców.