



Informator dla uczestników stażu

***Akcja I.- Mobilność uczniów i kadry w ramach sektora Kształcenie i Szkolenia Zawodowe
w programie Erasmus + w roku 2019***

Numer Projektu: 2019-1-PL01-KA102-062525

Tytuł projektu: Praktyka za granicą – dobra droga do sukcesu!

Czas trwania: 24 miesiące – od 2019-09-01 do 2021-08-31

Przyznane dofinansowane (EUR) – 71614,00

Projekt przygotowany przez naszą placówkę pod tytułem "**Praktyka za granicą – dobra droga do sukcesu!**", oparty na wytycznych programu ERASMUS+ i jego priorytetach, został zatwierdzony do realizacji przez Narodową Agencję Programu Erasmus +. Projekt adresowany jest do uczniów klas trzecich technikum kształcących się w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych, technik hotelarstwa oraz technik obsługi turystycznej, którzy w ramach miesięcznej praktyki zawodowej będą realizować staż w Niemczech.

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 zorganizowanie stażu zagranicznego w Niemczech w terminach:

- ✓ pierwsza mobilność od 2020-02-14 do 2020-03-10 (14 uczestników),
- ✓ druga mobilność od 2021-03-06 do 2021-03-31 (14 uczestników).

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 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, projekt Erasmus + w 2014 roku dla uczniów i absolwentów oraz projekt Erasmus + 2017.

.

Uczestnicy realizując staż, nabędą nowe doświadczenie zawodowe, zwiększą umiejętności językowe szczególnie w zakresie języka niemieckiego oraz nauczą się samodzielności. Projekty Leonardo da Vinci oraz Erasmus + 2014, zostały wysoko ocenione zarówno przez Narodową Agencję, jak uczestników projektu. 31 sierpnia 2019 roku zakończył się projekt Erasmus + 2017, obecnie przygotowywany jest raport końcowy.

Inne instytucje partnerskie (hotele) zostały wybrane na podstawie ich długoletniej i owocnej współpracy z centralną organizacją przyjmującą - Siegmundsbürger Haus Werraquelle.

Wybór uczestników:

- ✓ w szkole powstanie komisja rekrutacyjna,
- ✓ zostanie ogłoszona procedura rekrutacyjna z możliwością odwołania,
- ✓ potencjalni uczestnicy projektu wypełnią ankietę rekrutacyjną, której wyniki pomogą w wytypowaniu kandydatów,
- ✓ szczególnie ważna będzie motywacja uczestników do udziału w projekcie.

Przy wyborze nie będziemy nikogo dyskryminować ze względu na płeć. Pochodzenie społeczne i sytuacja finansowa nie będzie przeszkodą w przystąpieniu do projektu, gdyż będziemy się kierować ideą równości szans.

Uwzględnione zostaną również oceny z przedmiotów zawodowych i języka niemieckiego, przy czym otwartość, chęć do nauki i komunikatywność kandydata będzie szczególnie brana pod uwagę (jest to efekt ewaluacji z poprzedniego naszego projektu). Pod uwagę zostanie wzięta kultura osobista i ocena z zachowania kandydata. Powstanie lista rezerwowych uczestników w razie wycofania się któregoś z kandydatów. Uczniowie wypełnią ankietę rekrutacyjną, za którą otrzymają maksymalnie 10 punktów. Pod uwagę wzięte zostaną oceny kandydata z języka niemieckiego, jego aktywność na zajęciach i komunikatywność (opinia germanisty). Minimalną oceną z języka niemieckiego uprawniającą ucznia do wzięcia udziału w rekrutacji będzie ocena dostateczna za ostatni rok szkolny (ocena roczna z drugiej klasy) uprawniającą ucznia do wzięcia udziału w rekrutacji. Uwzględnione zostaną również oceny z przedmiotów zawodowych ocena co najmniej dostateczna za ostatni rok szkolny (ocena końcowa z drugiej klasy) oraz kultura osobista i zachowanie potencjalnego uczestnika (co najmniej poprawne za ostatni rok szkolny) .

Wstępny wybór odbędzie się w październiku 2019 oraz 2020 roku. Do kursów przygotowawczych przystąpi 16 uczniów (14 + 2 osoby „rezerwa”).

Uczniowie będą odbywać praktykę w 2-osobowych zespołach, które będą mieszkać w pokoju 2- osobowym w danym hotelu. Za zgodą stron (uczniowie, rodzice, szkoła) można w praktyce w danym hotelu wziąć udział zespół „praktykant + praktykantka”.

Uczestnicy będą zdobywać kompetencje na wszystkich etapach projektu.

Etap przygotowań uczniów do wyjazdu:

- ✓ Uczestnicy wezmą udział w dodatkowych, pozalekcyjnych zajęciach z języka niemieckiego (20 godzin) zorganizowanych i przeprowadzonych przez szkolnych germanistów. W czasie

wolnym uczestnicy będą samodzielnie przygotowywać się do zajęć. Uczniowie wezmą udział w szkoleniu na temat możliwości wykorzystania telefonii komórkowej jako pomocy językowej, a po zakończeniu warsztatów językowych rozwiążą ewaluacyjny test językowy na platformie OLS. Szkoła udostępni licencje uczniom do kursu językowego OLS, będą go mogli realizować od rozpoczęcia przygotowań do zakończenia praktyki w Niemczech. Po zakończeniu przygotowania językowego nastąpi walidacja postępów uczestników według systemu ECVET za pomocą formularza. Oceny zostaną uwzględnione podczas walidacji z przedmiotu język niemiecki i/lub opisane w Paszporcie Językowym.

Dzięki dodatkowym zajęciom z języka niemieckiego uczestnicy poszerzą zasób słownictwa: nauczą się przedstawiać w kilku zdaniach, będą potrafili zapytać o punkty orientacyjne w mieście, prowadzić krótkie rozmowy w wolnym czasie, nazwać przedmioty codziennego użytku, nazwać codzienne urządzenia i czynności na miejscu pracy, zrozumieją otrzymywane po niemiecku wskazówki i nauczą się opowiadać o składnikach potrzebnych do przepisów.

- ✓ Szkoła zorganizuje dla uczestników warsztaty: "Typowe potrawy na europejskich stołach" 2 x 4 godziny z nauczycielem przedmiotów zawodowych. Dzięki tym warsztatom uczniowie nauczą się przyrządzać potrawę wg przepisu, będą znać listę składników i sposób przyrządzenia, będą umieć ugotować przynajmniej jedną europejską potrawę . Ponadto będą potrafili omówić zdjęcie potrawy i powiedzieć jakie składniki zostały wykorzystane podczas jej przygotowania;
- ✓ Uczniowie wezmą również udział w kursie: "Zdrowie w miejscu pracy" przeprowadzonym przez nauczyciela przedmiotów zawodowych (4 godziny).

Dzięki warsztatom poznają określenia "książeczka sanitarno-epidemiologiczna" i "świadczenie zdrowia", po niemiecku. Nauczą się opatrywać drobne skaleczenia, będą umieć skompletować zawartość indywidualnej apteczki, będą umieć zakomunikować w języku niemieckim, że posiadają zaświadczenie o szczepieniu przeciwko tężcowi.

- ✓ Pedagog szkolny przeprowadzi czterogodzinny warsztat pt. "Dynamika grupowa i rozwiązywanie konfliktów". Dzięki warsztatom uczniowie nauczą się pracować w dwuosobowych zespołach, organizować swój wolny czas i rozwiązywać ewentualne konflikty.
- ✓ Przed wyjazdem na praktykę szkoła zorganizuje dodatkowe przygotowanie mentalne w wymiarze 2 godzin dla uczestników, opiekunów i rodziców. Szkolenie to zostanie przeprowadzone przez centralnego partnera niemieckiego.
- ✓ Koordynator projektu wicedyrektor Teresa Frączek (wsparcie pani Anety Kamyk) przeprowadzą kilka spotkań organizacyjnych w celu wypłaty kieszonkowe, podpisania umów finansowych i porozumień o programie zajęć, wytłumaczenia pojęć związanych z Erasmus + (organizacja wysyłająca, przyjmująca, dofinansowanie, raportowanie).

Po zakończeniu przygotowania zawodowo-mentalnego nastąpi walidacja postępów uczestników według systemu ECVET za pomocą formularza. W celu zapobiegania ryzyku koordynator wykupi dla uczniów i opiekuna polisę ubezpieczeniową. Ubezpieczenie obejmie ubezpieczenie zdrowotne, ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków i ubezpieczenie od odpowiedzialności cywilnej. Wykupiona polisa będzie obejmować zagubienie bagażu i ubezpieczenie na wypadek śmierci. Pani Teresa Frączek/pani Aneta Krawczyk wypłaci uczestnikom projektu kieszonkowe **w wysokości 400 €**.

Szkoła zorganizuje dla uczestników przejazd busem z Oświęcimia do Scheibe - Alsbach i z powrotem.

Etap zagranicznych praktyk zawodowych dla uczniów:

- ✓ 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.
- ✓ Spotkanie powitalne z Ramoną Herzog z SHW - dzięki temu uczniowie pozbędą się obaw związanych z komunikacją w języku obcym, spotkanie przygotowuje ich też do pierwszego kontaktu z pracodawcą. W jego ramach zostanie omówiona Instrukcja dla praktykantów od SHW oraz karty czasu pracy – dokumenty oficjalnie potwierdzające realizację odpowiedniej dni i godzin praktyki wypełniane przez uczniów w języku niemieckim i podpisywane przez opiekunów merytorycznych w zakładach praktyk.
- ✓ Uczniowie rozwiną kompetencje języka niemieckiego: posługiwanie się słownictwem z zakresu przedstawiania się, hobby, czasu wolnego, rodziny. Pozbędą się bariery językowej, stając się pewniejszymi siebie w komunikacji w języku obcym. Poznają nowe zwroty i słowa przydatne w swojej branży. Nauczą się komunikować w czasie wolnym i posługiwać formami grzecznościowymi na co dzień. Zwiększy się ich poziom zrozumienia poleceń w miejscu pracy.
- ✓ Uczestnicy rozwiną kompetencje zawodowe z zakresu:
 - praktycznych umiejętności w kuchni i restauracji: nauczą się przyrządzania typowej dla regionu potrawy, dekorowania potraw, przygotowywania i podawania śniadań i obsługi gościa w restauracji,
 - praktycznych umiejętności przy obsłudze pokoi/pomieszczeń ogólnodostępnych w hotelu (dot. techników hotelarstwa): nauczą się przygotowywać pokoje na przyjęcie gości, utrzymywać czystość i porządek w pomieszczeniach hotelowych, korzystając z dostępnych urządzeń oraz w przypadku komunikatywnej znajomości języka niemieckiego wykonywać zadania recepcji,
 - zdrowia i bezpieczeństwa w miejscu pracy: nauczą się odpowiedniego zachowania zgodnie z zasadami BHP, zakładania odpowiedniej i czystej odzieży roboczej i utrzymywania porządku w miejscu pracy.
- ✓ Uczestnicy poprzez samodzielne funkcjonowanie w nowym środowisku nabiorą pewności siebie i nauczą się samodzielności (pranie, sprzątanie). Staną się bardziej przedsiębiorczy (rozporządzanie kieszonkowym) i otwarci na nowe znajomości. Poznają niemiecką kulturę i mentalność, stając się bardziej tolerancyjni.

Praktyka zagraniczna uczniów w ramach programu Erasmus+ zostanie przez szkołę uznana jako obowiązkowa praktyka zawodowa zawarta w programie nauczania. Szkoła wystawi uczestnikom zaświadczenia potwierdzające ich udział w warsztatach przygotowawczych do wyjazdu zagranicznego. Nauczyciel języka niemieckiego przeprowadzi test ze słownictwa z kursu przygotowawczego. Na podstawie jego wyników wystawi uczniom oceny częściowe z przedmiotu. Postępy językowe uczniów uzyskane przez uczniów na warsztatach przygotowawczych zostaną ocenione według systemu ECVET. Uzyskane punkty zostaną wzięte pod uwagę przy wystawianiu ocen z języka niemieckiego na koniec roku. Ocena z umiejętności zawodowych na certyfikacie od SHW zostanie przekształcona na oceny w szkole. Praktykanci z oceną bardzo dobrą otrzymają ocenę częściową "5" z przedmiotu zawodowego. Uczestnicy z ocenami celującymi na certyfikacie otrzymają na świadectwie ocenę z przedmiotu zawodowego podwyższoną o jeden stopień. Będzie to szczególne wyróżnienie dla praktykantów bardzo dobrze reprezentujących szkołę za granicą i uznanie ich osiągnięć i postawy.

Po powrocie z zagranicznego stażu:

- ✓ Dzięki sporządzeniu raportów w systemie On-line EU Survey uczestnicy udoskonalą swoje kompetencje kluczowe z zakresu posługiwania się językiem ojczystym (pisanie).
- ✓ Dzięki spotkaniom podsumowującym udoskonalą swoje kompetencje kluczowe z zakresu posługiwania się językiem ojczystym (mówienie).

Uczniowie otrzymają:

- ✓ dokument Europass - Mobilność
- ✓ Europass - CV
- ✓ Europejski System Transferu Osiągnięć w Kształceniu i Szkoleniu Zawodowym (ECVET)

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