



SOSW W SZYMBARKU NA PODBÓJ EUROPY

GRECJA 2023

Projekt „SOSW w Szymbarku na podbój Europy”
numer 2022-1-PL01-KA122-VET-000075179
jest współfinansowany przez Unię Europejską,
w ramach Programu Erasmus+, sektor Kształcenie
i szkolenia zawodowe



Współfinansowane przez
Unię Europejską



O SZKOLE



Specjalny Ośrodek Szkolno-Wychowawczy im. Janusza Korczaka w Szymbarku funkcjonuje od 1976 roku, a swoją siedzibę znalazł w dworskich zabudowaniach z początku XX w. Ośrodek usytuowany jest w Szymbarku, w przysiółku zwanym Łęgi. Budynki szkolne stoją w dużym, starym parku, w małej dolince, w której panuje specyficzny, korzystny dla zdrowia mikroklimat, a otaczające ją góry Beskidu Niskiego, tworzą niepowtarzalny urok tego miejsca. Kształceniem uczniów zajmuje się wysoko wykwalifikowana kadra nauczycieli i wychowawców – wszyscy z przygotowaniem w zakresie oligofrenopedagogiki. Dzieci objęte są opieką specjalistyczną: pedagogiczną, psychologiczną, logopedyczną, rehabilitacyjną, socjoterapeutyczną; mają też zapewnione dobre warunki mieszkaniowe i znakomite wyżywienie.

Staramy się umożliwić naszym wychowankom wszechstronny rozwój, dać im możliwość realizowania i rozwijania swoich zainteresowań oraz korzystania z bogatej oferty różnorodnych form zajęć pozalekcyjnych tj. sportowych, turystycznych, teatralnych, plastycznych, hipoterapii, hydroterapii oraz rehabilitacji ruchowej, które stwarzają dziecku możliwość wyboru i dają szansę na sukces.



CELE PROJEKTU



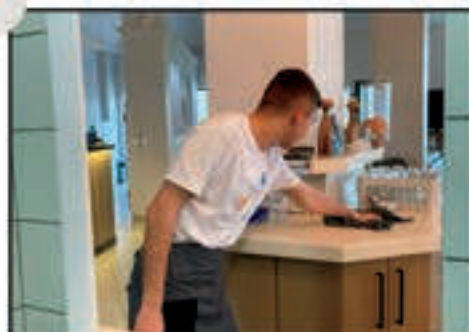
Do celów projektu „SOSW w Szymbarku na podbój Europy” należy zaliczyć:

- Realizację 12-dniowej zagranicznej mobilności do Grecji dla 22 uczniów oraz 4 opiekunów.
- Wzrost kompetencji zawodowych i społecznych 22 uczniów, dzięki odbyciu przez nich praktyk w środowisku międzynarodowym.
- Aktywizację zawodową oraz społeczną, a co za tym idzie – ograniczenie ryzyka wykluczenia społecznego, poprzez włączenie w ramy projektu uczniów o mniejszych szansach.
- Podniesienie świadomości społeczności szkolnej w zakresie możliwości i szans oferowanych przez Unię Europejską, w tym w ramach Programu Erasmus+.
- Rozwinięcie kompetencji zawodowych i pedagogicznych u nauczycieli biorących udział w mobilności.

PRAKTYKI ZAWODOWE

Grupa 22 uczniów ze Specjalnego Ośrodka Szkolno-Wychowawczego im. J. Korczaka w Szymbarku, kształcących się w zawodach pracownik pomocniczy obsługi hotelowej oraz pracownik pomocniczy gastronomii, wzięła udział w projekcie i jego głównych działaniach, tj. mobilności zagranicznej dedykowanej realizacji praktyk zawodowych, które odbywały się w okresie 01.05.2023–12.05.2023 r. (+4 dni podróży) w Grecji. W ich trakcie uczniowie realizowali zgodnie z podstawą programową dla swoich zawodów program praktyk oraz mieli okazję wzięcia udziału w programie edukacyjno-kulturowym, poznając tym samym grecką kulturę oraz najważniejsze atrakcje turystyczne regionu Riwieri Olimpijskiej, gdzie przebywali.

Dzięki współpracy z doświadczonym i kompetentnym partnerem, jakim jest Olympus Education Services, możliwe było objęcie uczestników pełnym wsparciem praktyków i ekspertów wybranych branży, którzy pełnili rolę mentorów dla poszczególnych grup, ułatwiając realizację projektu w sposób w pełni kompletny, przy wykorzystaniu doświadczenia i najlepszych praktyk, w oparciu o wysokie standardy. Wiedza i doświadczenie partnera w zakresie organizowania i zarządzania programem praktyk dla uczniów SOSW pozwoliła na profesjonalne przygotowanie uczestników i opiekunów do uczestnictwa w działaniach podejmowanych w ramach realizacji przedmiotowego projektu.



EFEKTY KSZTAŁCENIA

PRACOWNIK POMOCNICZY OBSŁUGI HOTELOWEJ

Uczniowie kształcący się w zawodzie pracownik pomocniczy obsługi hotelowej, podczas 10 dni praktyk zawodowych poznali pracę w hotelu – począwszy od zajęć na recepcji, przez pracę w dziale służby pięt (tzw. housekeeping), aż po wykonywanie obowiązków w restauracji hotelowej, podczas przygotowywania sali do przyjęcia gości czy też jako pomoc kelnerska podczas posiłków.

Pracownicy pomocniczy obsługi hotelowej zdobyli takie kompetencje zawodowe jak:

1) Wiedza z zakresu:

- Całościowego BHP oraz postępowania w momentach zagrożenia bezpieczeństwa;
- Rozróżniania pomieszczeń ogólnodostępnych w obiektach hotelarskich;
- Typów jednostek mieszkalnych;
- Rodzajów usług hotelarskich;
- Określenia zadań i obowiązków pracownika pomocniczego obsługi hotelowej;
- Rozróżniania elementów wyposażenia pomieszczeń części hotelowej obiektu;
- Rodzajów prac porządkowych w części hotelowej obiektu;
- Stosowania sprzętu, środków i narzędzi do utrzymania czystości i porządku w części hotelowej obiektu;
- Przestrzegania zasad postępowania w sytuacjach nietypowych i niebezpiecznych;
- Rozróżniania pomieszczeń hotelowych i elementów ich wyposażenia.



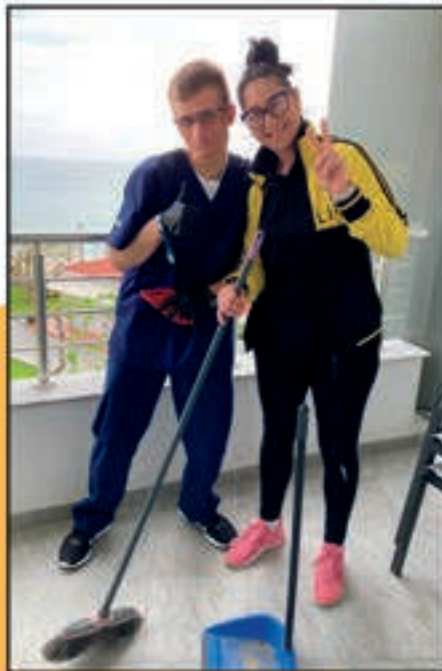
2) Umiejętności:

- Określenia zadań i obowiązków pracownika pomocniczego obsługi hotelowej;
- Rozróżniania elementów wyposażenia pomieszczeń części hotelowej obiektu;
- Rozróżniania rodzajów prac porządkowych w części hotelowej obiektu;
- Stosowania sprzętu, środków i narzędzi do utrzymania czystości i porządku w części hotelowej obiektu;
- Utrzymywania czystości i porządku w części ogólnodostępnej obiektu;
- Wykonywania czynności porządkowych w węzle higieniczno-sanitarnym z zastosowaniem środków czystości i środków dezynfekcyjnych;
- Przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości;

- Obsługi urządzeń stanowiących wyposażenie pralni hotelowej;
- Wykonywania prac pomocniczych związanych z obsługą gości hotelowych;
- Obsługi gości w sali restauracyjnej hotelu.

3) Kompetencje miękkie:

- Rozwój poczucia tolerancji i zrozumienia dla różnorodności (dzięki pracy z przedstawicielami innych kultur);
- Wzrost poczucia własnej wartości – przełamanie strachu przed wypowiedaniem własnych opinii, zwłaszcza w innym języku;
- Aktywna postawa i wzrost motywacji do działania oraz współpracy w grupie;
- Lepsze poznanie samego siebie, określenie się na tle rówieśników z innych krajów, wzrost umiejętności samooceny nabytych umiejętności.



EFEKTY KSZTAŁCENIA

PRACOWNIK POMOCNICZY GASTRONOMII

Uczniowie kształcący się w ramach zawodu pracownik pomocniczy gastronomii zrealizowali program obejmujący łącznie 80h praktyk zawodowych. Pracowali na różnych stanowiskach w kuchni hotelowej, poznając tym sposobem pracę i obowiązki kucharza na każdym etapie pracy.

Podczas stażu zdobyli takie kompetencje zawodowe jak:

1) Wiedza z zakresu:

- Całościowego BHP oraz postępowania w momentach zagrożenia bezpieczeństwa;
- Polityki zarządzania odpadami;
- Obsługi urządzeń oraz maszyn używanych w obiekcie gastronomicznym;
- Zasad organizacji, przygotowania i użytkowania stanowisk pracy;
- Bogactwa przekroju produktów, przepisów i sposobów przygotowywania żywności, napojów i półproduktów zgodnych z regionalną kuchnią;
- Organizacji pracy w obiekcie świadczącym usługi gastronomiczne;
- Procedur postępowania w sytuacji zagrożenia zdrowia i życia gości;
- Zakresu uprawnień oraz odpowiedzialności na stanowisku pracy: kucharz, pomoc kuchenna;
- Zasad współpracy w zespole;
- Organizacji stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii – wybrane stanowiska: kucharz, pomoc kuchenna;
- Kategoryzacji obiektów gastronomicznych w Europie.

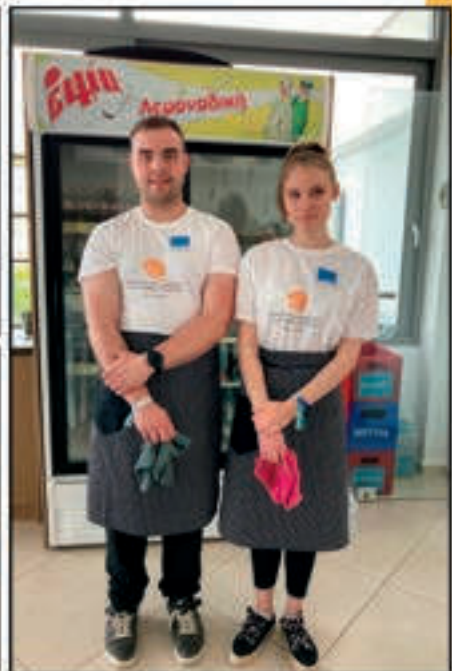
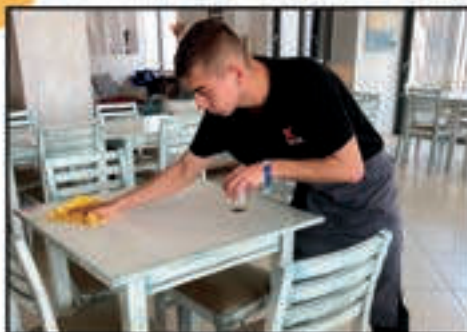


2) Umiejętności:

- Sporządzania prostych potraw i napojów;
- Ekspediowania i podawania potraw i napojów klientom;
- Rozróżniania surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- Dobierania i wykorzystywania urządzeń w zakładzie gastronomicznym;
- Dobierania bielizny i zastawy stołowej do realizacji konkretnego zamówienia;
- Przestrzegania zasad racjonalnego wykorzystania surowców;
- Realizowania zamówień;
- Stosowania receptur gastronomicznych;
- Porcjowania, dekorowania i wydawania potraw i napojów.

3) Kompetencje miękkie:

- Rozwój poczucia tolerancji i zrozumienia dla różnorodności (dzięki pracy z przedstawicielami innych kultur);
- Wzrost poczucia własnej wartości – przełamanie strachu przed wypowiedaniem własnych opinii, zwłaszcza w innym języku;
- Aktywna postawa i wzrost motywacji do działania oraz współpracy w grupie;
- Lepsze poznanie samego siebie, określenie się na tle rówieśników z innych krajów, wzrost umiejętności samooceny nabytych umiejętności.



PROGRAM EDUKACYJNO- KULTUROWY

Program edukacyjno-kulturowy był tak samo istotną częścią pobytu w Grecji, uzupełniającą w dniach wolnych od pracy realizowany program stażu. Dzięki niemu młodzież nie tylko pracowała, ale miała również okazję zwiedzać ten piękny, śródziemnomorski kraj, poznając jego kulturę i historię, rozwijając swoje umiejętności interpersonalne. W ramach tego programu, uczestnicy mieli okazję zobaczyć takie miejsca jak wyspę Trikeri czy słynne klasztory – Meteory.

Pierwsza wycieczka rozpoczęła się od portu w Amaliapoli, gdzie statkiem wraz z Kapitanem Kostasem oraz załogą Elizabeth Cruises wyruszyli w rejs na wyspę Skiathos – jedną z wysp Sporad Północnych. Na statku uczyli się tradycyjnych tańców greckich i mieli okazję poznać namiastkę kultury greckiej. Na samej wyspie młodzież miała okazję odwiedzić punkt widokowy, przejść się po miasteczku, a także spróbować lokalnych przysmaków. Wizyta na Skiathos zakończyła się odpoczynkiem na pięknej „złotej plaży”.

Następnym znanym i popularnym miejscem na mapie Grecji, które młodzież miała okazję zwiedzić są Meteory, czyli kompleks klasztorów ułożonych na skałach płaskowca, wpisany na Światową Listę Dziedzictwa UNESCO. Pierwotnie wybudowano w sumie 24 klasztorów, natomiast współcześnie tylko 6 z nich jest zamieszkałych, a większość z nich wskutek erozji oraz wojen światowych została zniszczona.

Młodzież miała także okazję zobaczyć drugie co do wielkości miasto w Grecji, czyli Saloniki, które niewątpliwie są jednym z najpiękniejszych i najlepiej zachowanych miast greckich. Program edukacyjno-kulturowy uzupełniły również wycieczki na Stary Panteleimon, do Zamku w Platamonas, wąwozu Enipeas na Olimpie czy do Leptokarii. Wszystkie te wyjazdy pozwoliły dużo lepiej poznać specyfikę kulturową Grecji, a także jej zwyczaje, tradycje i historię.





REZULTATY PROJEKTU

Poza nabyciem kompetencji powiązanych z zawodami, projekt przyczynił się również do rozwoju umiejętności językowych, organizacyjnych, społecznych czy interpersonalnych. Dzięki odbyciu zagranicznych staży zawodowych, uczestnicy z większą swobodą porozumiewali się w języku obcym – tak podczas wykonywania zadań zawodowych, jak i w codziennych sytuacjach. Dodatkowo, uczniowie SOSW nabyli umiejętności i kompetencje organizacyjne, w ramach których nauczyli się jak radzić sobie w trudnych sytuacjach oraz czuć odpowiedzialność za wykonywaną pracę. Doświadczenie pracy w przedsiębiorstwie danej branży pozwoliło na nabycie wiedzy potrzebnej w wykonywanym w przyszłości zawodzie, w którym uczniowie obecnie zdobywają wykształcenie. Odbywane praktyki zagraniczne były też doskonałą okazją do poznania realnego miejsca pracy, obycia się z tzw. porządkiem korporacyjnym oraz możliwością zapoznania się i praktycznego wykorzystania nowoczesnych technologii związanych z danym profilem zawodowym.

Uczestnicy projektu nabyli również umiejętności i kompetencje społeczne, dzięki pracy w grupach międzynarodowych, co pozwala kształtować postawy otwartości i tolerancji na odmienność kulturową czy rasową. Bez przeszkód komunikowali się z członkami zespołów, w których pracowali oraz potrafili zawierać relacje międzyludzkie, które w przyszłości skutkować mogą kontaktami biznesowymi i wpływać na rozwój integracji europejskiej. Wszystko to sprawiło, że otworzyli się oni na nowe możliwości zawodowe i społeczne.



Realizacja inicjatywy przyczyniła się również do rozwoju placówki jako instytucji szkolącej i przygotowującej uczniów do wejścia na rynek pracy. Wpłynęła ona bowiem na zwiększenie kwalifikacji zawodowych uczniów i nauczycieli w kontekście standardów zagranicznych, nawiązanie kontaktów dających szansę rozwoju i realizacji kolejnych projektów, wymianę doświadczeń, wiedzy i dobrych praktyk oraz poznanie praktycznych rozwiązań stosowanych w europejskich firmach i instytucjach.

Ponadto, SOSW wzbogaciło swój program kształcenia, a uczniowie mogli sprawdzić się na zagranicznym rynku pracy, co zagwarantowało im bardzo cenne i unikalne doświadczenie. Również nauczyciele mieli okazję nabyć nowe kompetencje zawodowe, interkulturalne czy społeczne. Wdrożenie projektu stało się impulsem dla uczniów i kadry pedagogicznej, motywującym do ciągłego kształcenia i podejmowania się w przyszłości realizacji podobnych przedsięwzięć. Tak ukierunkowany rozwój spotyka się z oczekiwaniami pracodawców, którzy mają coraz większe wymagania w stosunku do potencjalnych pracowników.

CERTYFIKATY

Każdy z uczestników, którzy odbyli praktykę zagraniczną, otrzymał formalne potwierdzenie zdobytych w ramach projektu i realizacji programu szkolenia zawodowego kwalifikacji i kompetencji, w formie certyfikatu Programu Erasmus+, potwierdzającego odbycie stażu, wystawionego przez partnera zagranicznego oraz szkołę. Zawiera on daty i miejsce odbywania stażu, jak również opatrzony został pieczętką i podpisem przedstawiciela organizacji partnerskiej oraz szkoły – pani dyrektor.

Dla zapewnienia możliwie najwyższego poziomu uznania uzyskanych w trakcie projektu kompetencji, wykorzystany został także dokument Europass-Mobilność, który to pozwolił poświadczyc doświadczenie zawodowe zdobyte przez beneficjentów. Wykazane tam zostały kompetencje i kwalifikacje, które uczniowie nabyli i rozwinęli podczas mobilności oraz potwierdzał on fakt odbycia stażu związanego z kształconym zawodem w kraju Unii Europejskiej innym niż kraj zamieszkania.

Uczestnicy projektu prowadzili również na bieżąco dziennik praktyk, który został zatwierdzony przez opiekuna, po konsultacjach z partnerem oraz firmą, w której praktykant odbywał swoją mobilność, przez co możliwe było zaliczenie pobytu za granicą na poczet połowy wymiaru godzinowego obowiązkowych praktyk zawodowych, przewidzianych w podstawie programowej. Wspomniane wyżej dokumenty i narzędzia służyły przede wszystkim odpowiedniej uznawalności efektów, jakie uczniowie wypracowali podczas projektu, w tym szczególnie podczas realizowanej praktyki zagranicznej. Posiadanie takich dokumentów sprawi ponadto, że będą oni w stanie odnaleźć się i sprawnie konkurować na europejskim rynku pracy. Niewątpliwie podniesie to atrakcyjność uczniów, którzy już niebawem staną się pracownikami. Dodatkowo dokumenty te miały zastosowanie ewaluacyjne.



PARTNER GRECKI



Organizacja partnerska – Olympus Education Services Single Member P.C. działa w branży szkoleniowej i turystycznej, świadcząc usługi oraz szkoląc młodzież, będąc jednocześnie organizatorem różnych inicjatyw dla uczniów szkół zawodowych z Grecji i innych państw, we współpracy z przedsiębiorstwami branży ogrodniczej, rolniczej, budowlanej oraz wieloma innymi. Firma została założona przez grupę osób działających prężnie na greckim rynku od wielu lat. Posiada ona szeroką sieć kontaktów, jak i bogate doświadczenie w branży, prowadząc swoją działalność dwutorowo: w sektorze edukacji zawodowej, współpracując z podmiotami z różnych sektorów, a także świadcząc usługi doradcze z zakresu IT.

Olympus Education Services Single Member P.C. to sprawdzony, rzetelny partner, którego uczestnictwo w projekcie przyczyniło się do osiągnięcia wszystkich jego celów i założeń, jak i umożliwiło pełną realizację programu praktyk zawodowych, przy uwzględnieniu specjalnych potrzeb naszych uczniów. Posiada on szeroką sieć kontaktów, jak i bogate doświadczenie, co procentuje organizacją wartościowych merytorycznie praktyk w uznanych greckich przedsiębiorstwach.



OLYMPUS EDUCATION
Practicing Top Experiences





SOSW W SZYMBARKU NA PODBÓJ EUROPY

GRECJA 2023



Współfinansowane przez
Unię Europejską

