



Erasmus+



Tytuł Projektu : Staż zagraniczny drogą do sukcesu zawodowego.

Wniosek numer: 2020-1-PL01-KA102-079797

1. Projekt „Staż zagraniczny drogą do sukcesu zawodowego” realizowany jest w ramach programu Erasmus+ KA1 - Mobilność edukacyjna, KA102 - Mobilność osób uczących się i kadry w ramach kształcenia zawodowego.
2. Czas trwania projektu: 31.12.2020 - 30-12-2022.
3. Beneficjent: Zespół Szkół Nr 1 im. Stefanii Sempołowskiej w Puławach.
4. Organ prowadzący: Powiat Puławski.
5. Nadzór pedagogiczny: Lubelski Kurator Oświaty.
6. Partner: DEULA-Nienburg GmbH.
7. Adres partnera: Nienburg, Max-Eyth-Str. 2.
8. Kraj: Niemcy.

Cele projektu:

1. Zwiększenie mobilności absolwentów na europejskim rynku pracy.
2. Podniesienie kompetencji zawodowych nauczycieli i uczniów.
3. Umożliwienie uczniom rozwoju zawodowego oraz umiejętności komunikacji interpersonalnej w języku niemieckim na poziomie podstawowym.
4. Wzrost atrakcyjności kształcenia zawodowego w ZS nr 1 w Puławach.
5. Podniesienie kompetencji językowych uczniów w zakresie znajomości języka branżowego.
6. Bliższe poznanie tradycji i kultury kraju goszczącego.

Cele szczegółowe:

1. Nawiązanie współpracy z organizacjami zagranicznymi w zakresie organizowania staży zawodowych (technik żywienia i usług gastronomicznych, technik spedytor).
2. Podniesienie kompetencji kluczowych i umiejętności zawodowych, personalnych i społecznych uczniów.
3. Lepsze przygotowanie absolwentów do poruszania się po lokalnym, krajowym i międzynarodowym rynku pracy.
4. Zwiększenie świadomości międzykulturowej i ekologicznej wśród społeczności szkolnej.
5. Promocja szkoły poprzez media społecznościowe, strony internetowe, lokalne media, Powiatowe Targi Pracy, narady dyrektorów szkół powiatu puławskiego,
6. Zwiększenie motywacji uczniów do nauki.
7. Nabywanie i doskonalenie praktycznych umiejętności zawodowych

Oczekiwane rezultaty to m.in.:

1. Zwiększenie atrakcyjności placówki co może skutkować lepszym naborem w kolejnych latach do tych klas technikum.
2. Zwiększenie umiejętności uczniów i nauczycieli w nauczaniu i samodoskonaleniu się.
3. Stosowanie przez nauczycieli nowych metod nauczania, co podniesie jakość kształcenia.
4. Wzbogacenie i podniesienie umiejętności językowych wśród uczniów, nauczycieli i kadry zarządzającej; praktyczne wykorzystanie zdobytych umiejętności językowych, w tym umiejętności wykorzystania języka obcego zawodowego,
5. Uzyskanie przez uczestników projektów dokumentów potwierdzających zdobycie konkretnych umiejętności (odbyte szkolenia, kursy językowe, certyfikaty Europass).
6. Zdobycie doświadczenia zawodowego, umiejętności pracy w środowisku wielokulturowym.
7. Rozwój osobisty uczniów: umiejętność pracy w grupie, komunikatywność, pracowitość, samodzielność, pewność siebie, wzrost tolerancji wobec innych kultur.

Termin wyjazdu grupy:

1. Technik spedytor – 09.08.2021 – 20.08.2021
Wiedza, umiejętności i kompetencje, jakie mają zostać nabyte:
 - udoskonalenie umiejętności w praktycznym posługiwaniu się językiem niemieckim w zakresie słownictwa codziennego i specjalistycznego,
 - nabycie umiejętności przestrzegania zasad BHP zgodnych z prawem europejskim podczas prac wykonywanych z użyciem środków transportowych,
 - poznanie zasad pracy środków transportowych obowiązujących w krajach Unii Europejskiej,
 - opanowanie umiejętności związanych z naprawą środków transportowych i ich podzespołów,
 - opanowanie regulacji i obsługi wózka jezdniowego,
 - opanowanie obsługi układów hydraulicznych,
 - wykonywanie podstawowych czynności porządkowych i organizacyjnych w firmie spedycyjnej,
 - poznanie historii, kultury i tradycji Niemiec, a zwłaszcza regionu Nienburga.

2. Technik żywienia i usług gastronomicznych – 23.08 2021- 03.09.2021r.
Wiedza, umiejętności i kompetencje, jakie mają zostać nabyte:
 - udoskonalenie umiejętności w praktycznym posługiwaniu się językiem niemieckim w zakresie słownictwa codziennego i specjalistycznego,
 - nabycie umiejętności przestrzegania zasad BHP zgodnych z prawem europejskim podczas produkcji cukierniczej,



Erasmus+



- poznanie zasad oceny jakości i składników produktów mlecznych, zbożowych oraz owoców i warzyw, składników owoców, warzyw, które używane są do produkcji cukierniczej,
- opanowanie umiejętności obsługi sprzętu i narzędzi w gospodarstwie domowym do produkcji artykułów żywnościowych;
- opanowanie umiejętności przygotowywania różnych deserów (na zimno/na ciepło),
- opanowanie umiejętności wykonywania dekoracji ciast,
- nabycie umiejętności w przygotowaniu kompletnego nakrycia stołu do odpowiednich deserów i ciast,
- poznanie historii, kultury i tradycji Niemiec, a zwłaszcza regionu Nienburga.

Podczas stażu zajęcia merytoryczne odbywały się codziennie w dwóch 4 godzinnych blokach, w godzinach od: 8⁰⁰ do 12⁰⁰ i od 13⁰⁰ do 17⁰⁰. Uczestnik przepracował 5 dni po 8 godzin (co stanowi 40 godzin łącznie), a w czasie dwóch tygodni co najmniej 80 godzin.