

[www.zscku.czarnocin.edu.pl](http://www.zscku.czarnocin.edu.pl)

# OTWARCI NA MOBILNOŚĆ



# NASZA SZKOŁA



**Zespół Szkół Centrum Kształcenia  
Ustawicznego im. Juliusza Poniatońskiego  
w Czarnocinie**

ul. J. Poniatońskiego 5  
97-318 Czarnocin



+48 (44) 616 51 23



zscku@czarnocin.edu.pl



www.zscku.czarnocin.edu.pl



www.facebook.com/ZSPCzarnocin  
www.facebook.com/  
praktykizagraniczneZSCKUwCzarnocinie/

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Ustawicznego im. Juliusza Poniatońskiego w Czarnocinie to placówka edukacyjna z wieloletnią tradycją, która w swojej niemal 100-letniej historii przeszła wiele zmian. Obecnie w swoich szkołach kształci w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych, technik rolnik, technik architektury krajobrazu oraz technik informatyk. W ich ramach uczniowie uczestniczą w zajęciach teoretycznych i praktycznych, podczas których zdobywają kompetencje niezbędne dla uzyskania wybranych kwalifikacji zawodowych.

Szkoła dokłada starań, aby uczniowie mieli możliwość wszechstronnego rozwoju, zarówno zdobywając zawód, jak i ucząc się sprawnego funkcjonowania w społeczeństwie jako obywatele Polski i Unii Europejskiej. Zajęcia teoretyczne z przedmiotów zawodowych oraz kształcenie praktyczne prowadzone jest głównie w oparciu o szkolne pracownie: żywienia, informatyczne, architektury krajobrazu, działkę szkolną oraz w indywidualnych gospodarstwach rolnych, ogrodniczych i sadowniczych, w zakładach przetwórstwa rolno-spożywczego, w zakładach gastronomicznych, w instytucjach administracji państwowej i publicznej, bankach – stosownie do zawodu i typu szkoły.

Od 2017 roku szkoła realizuje jednak także projekty międzynarodowe, uczestnicząc w programach unijnych takich jak Erasmus+ czy Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój. Dwie dotychczas wdrożone inicjatywy, tj. „Krok ku rozwojowi, krokiem ku Europie” oraz „Praktyka bez granic”, pozwoliły na stworzenie wspólnie z zagranicznymi partnerami środowiska dla rozwoju społecznego i zawodowego 62 uczniów, kształcących się w 3 zawodach, którzy mieli okazję odbyć swoje praktyki i staże zawodowe w greckich przedsiębiorstwach wybranych branży.



www.zscku.czarnocin.edu.pl



# OTWARCI NA MOBILNOŚĆ

## program praktyk zagranicznych dla uczniów ZS CKU w Czarnocinie

Projekt pt. „Otwarci na mobilność” nr 2020-1-PL01-KA102-078191, realizowany ze środków Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój, w ramach projektu „Międzynarodowa mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”, na zasadach Programu Erasmus+, sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe, to 3 edycja działań nakierowanych na wsparcie naszych uczniów w organizacji i realizacji zagranicznych mobilności zawodowych. Inicjatywa po raz kolejny miała pozwolić na zaspokojenie szeregu potrzeb uczestników, jak i samej szkoły, wynikających z niedostatków na lokalnym rynku pracy, a także z chęci poznania bliżej europejskich standardów obowiązujących w wybranych branżach i zawodach, w których kształcą się nasi uczniowie.

Głównym celem projektu był wzrost atrakcyjności i podniesienie jakości kształcenia zawodowego oraz stworzenie możliwości rozwoju kompetencji 80 uczniów, które w niedalekiej przyszłości mogłyby się przyczynić do podniesienia ich zdolności do przyszłego zatrudnienia i samozatrudnienia w Polsce oraz na terenie całej Unii Europejskiej.

Realizacja projektu zgodnie z założeniami oraz osiągnięcie wszystkich celów przyczyniło się do zaspokojenia szeregu zidentyfikowanych potrzeb w kolejnych obszarach, nad którymi ZS CKU pracuje w oparciu o wyznaczone aspekty rozwoju. Projekt był doskonałą okazją zarówno do rozwoju możliwości edukacyjnych dla naszych uczniów, ich kompetencji zawodowych i kluczowych (społecznych czy językowych), pogłębienia posiadanych oraz ustanowienia nowych partnerstw służących wymianie dobrych praktyk, poznaniu bieżących standardów pracy z młodzieżą oraz funkcjonowania przedsiębiorstw wybranych branż w Europie, a co za tym idzie – podniesienia poziomu realizowanych przez ZS CKU procesów kształcenia zawodowego. W perspektywie długoterminowej projekt stanowić będzie jeden z elementów stanowiących szansę dla rozwoju potencjału organizacyjnego i merytorycznego szkoły, dążącej do coraz lepszego spełnienia swoich funkcji – pedagogicznej, wychowawczej i zawodowej.

Czas trwania projektu: **01.10.2020 – 30.09.2022**



**DATY MOBILNOŚCI:**

**31 V – 11 VI 2021**

**16 – 27 V 2022**

**KIERUNKI ZAWODOWE:**

technik rolnik - **16 uczniów**

technik informatyk - **21 uczniów**

technik architektury krajobrazu - **17 uczniów**

technik żywienia i usług gastronomicznych - **26 uczniów**





## CELE PROJEKTU

wiedza, świadomość, doświadczenie, kompetencje,  
 innowacyjność, podniesienie poziomu kształcenia

W ramach realizacji projektu określono także cele szczegółowe – ilościowe oraz jakościowe, dzielące się na krótkoterminowe oraz długoterminowe:

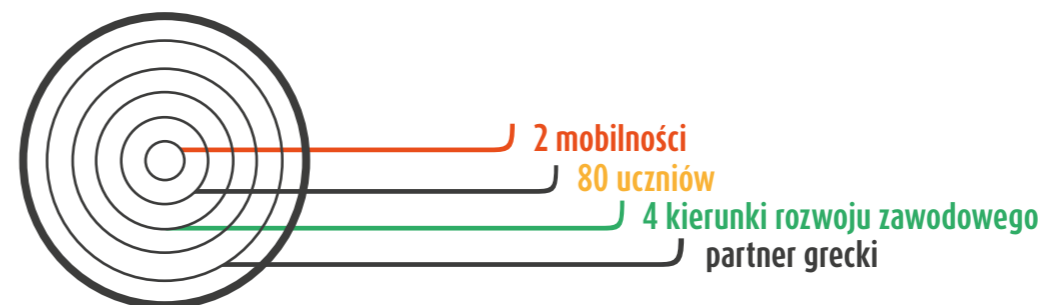
### Cele krótkoterminowe:

- ≡ realizacja dwóch 2-tygodniowych okresów mobilności zawodowych dla 80 uczniów kształcących się w ramach 4 zawodów: technik architektury krajobrazu, technik żywienia i usług gastronomicznych, technik rolnik oraz technik informatyk,
- ≡ zdobycie nowych oraz rozwój posiadanych kompetencji zawodowych i kluczowych (w tym społecznych i językowych) przez 80 uczestników projektu pracujących w międzynarodowym środowisku,
- ≡ włączenie w realizację projektu przynajmniej 60 uczniów z tzw. mniejszymi szansami,
- ≡ podniesienie atrakcyjności 80 uczestników projektu na rynku lokalnym, krajowym i europejskim,
- ≡ rozwój i pogłębienie stabilnej współpracy ZS CKU z greckim partnerem oraz ustanowienie przynajmniej 1 nowego partnerstwa w branżach włączonych w realizację projektu,

- ≡ wzmocnienie pewności siebie 80 uczestników projektu, pomagającej w swobodnym poruszaniu się po europejskim rynku pracy – wzrost mobilności,
- ≡ zwiększenie praktycznych umiejętności i kompetencji społecznych, językowych oraz kulturowych uczniów szkoły, co skutkuje szybszą możliwością znalezienia pracy,
- ≡ zwiększenie świadomości uczniów dot. istniejących możliwości oraz efektywności w procesie samodoskonalenia, w tym poszukiwaniu nowych doświadczeń i poszerzaniu kompetencji.

### Cele długoterminowe:

- ≡ wywarcie wpływu na podniesienie poziomu kształcenia zawodowego w powiecie,
- ≡ ukształtowanie europejskiej świadomości lokalnej społeczności,
- ≡ wzbogacenie oferty edukacyjnej szkoły w oparciu o wymianę dobrych praktyk,
- ≡ dostosowanie treści kształcenia zawodowego do potrzeb zmieniającego się rynku pracy,
- ≡ podniesienie prestiżu szkoły w środowisku lokalnym, skutkujące wzrostem jej atrakcyjności dla nowych uczniów.



# TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH



2 mobilności, 26 uczniów

Wśród kompetencji, które zostały nabyte/rozwinęte dzięki realizacji zagranicznego stażu zawodowego dla uczniów technikum żywienia i usług gastronomicznych, w ramach grup efektów kształcenia znajdowały się:

- ≡ Rozróżnianie pojęć związanych z Bezpieczeństwem i Higieną Pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- ≡ Rozróżnianie zadań i uprawnień instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska;
- ≡ Określanie zagrożeń związanych z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- ≡ Określanie skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
- ≡ Określanie praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie Bezpieczeństwa i Higieny Pracy;
- ≡ Przewidywanie zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska, związanych z wykonywaniem zadań zawodowych;
- ≡ Organizacja stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami Bezpieczeństwa i Higieny Pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;



- ≡ Przestrzeganie zasad organoleptycznej oceny żywności;
- ≡ Określanie zagrożeń, które mają wpływ na jakość i bezpieczeństwo żywności;
- ≡ Interpretowanie oznakowania żywności;
- ≡ Klasyfikowanie żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarnej;
- ≡ Przestrzeganie zasad oceny jakościowej żywności;
- ≡ Dobieranie warunków do przechowywania żywności;
- ≡ Rozpoznawanie zmian zachodzących w przechowywanej żywności;
- ≡ Rozróżnianie systemów zapewniania bezpieczeństwa zdrowotnego żywności;
- ≡ Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- ≡ Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- ≡ Rozróżnianie surowców, dodatków do żywności i materiałów pomocniczych stosowanych w produkcji gastronomicznej;
- ≡ Przestrzeganie zasad racjonalnego wykorzystania surowców, żywienia i gospodarki odpadami;
- ≡ Rozróżnianie maszyn, urządzeń i sprzętu, stosowanych w produkcji gastronomicznej oraz ich podzespołów;
- ≡ Rozpoznawanie instalacji technicznych w zakładach gastronomicznych;
- ≡ Określanie roli funkcjonalnego układu pomieszczeń w organizacji pracy zakładu gastronomicznego;
- ≡ Stosowanie receptur gastronomicznych;
- ≡ Dobieranie surowców do sporządzania potraw i napojów;
- ≡ Sporządzanie półproduktów oraz potraw i napojów;
- ≡ Przestrzeganie zasad racjonalnej gospodarki żywnością;
- ≡ Rozpoznawanie zmian zachodzących w żywności podczas sporządzania potraw i napojów;
- ≡ Dobieranie zastawy stołowej do ekspedycji potraw i napojów;
- ≡ Porcjowanie, dekorowanie i wydawanie potraw i napojów;





- ≡ Rozróżnianie zagrożeń zdrowotnych wynikających z nieracjonalnego żywienia;
- ≡ Planowanie produkcji potraw i napojów oraz kontrolowanie procesów;
- ≡ Rozróżnianie rodzajów kart menu;
- ≡ Klasyfikowanie usług gastronomicznych;
- ≡ Przygotowywanie oferty usług gastronomicznych;
- ≡ Kalkulowanie kosztów usług gastronomicznych;
- ≡ Przygotowywanie miejsca wykonania usług gastronomicznych;
- ≡ Dobieranie zastawy i bielizny stołowej;
- ≡ Wykonywanie czynności porządkowych, rozliczanie sprzętu, zastawy i bielizny stołowej po wykonaniu usług gastronomicznych.





# TECHNIK ARCHITEKTURY KRAJOBRAZU



## 2 mobilności, 17 uczniów

Wśród kompetencji, które zostały nabyte/rozwinęte dzięki realizacji zagranicznego stażu zawodowego dla uczniów technikum architektury krajobrazu, w ramach grup efektów kształcenia znajdowały się:

- ≡ Rozróżnianie pojęć związanych z Bezpieczeństwem i Higieną Pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- ≡ Rozróżnianie zadań i uprawnień instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska;
- ≡ Określanie praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie BHP;
- ≡ Przewidywanie zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska, związanych z wykonywaniem zadań zawodowych;
- ≡ Określanie zagrożeń związanych z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- ≡ Określanie skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
- ≡ Organizacja stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami Bezpieczeństwa i Higieny Pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;





- ≡ Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- ≡ Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- ≡ Rozpoznawanie gatunków roślin ozdobnych;
- ≡ Rozróżnianie czynników siedlisk roślin;
- ≡ Rozpoznawanie typów i rodzajów gleb;
- ≡ Rozróżnianie sprzętów i maszyn stosowanych do uprawy i pielęgnacji roślin ozdobnych;
- ≡ Rozróżnianie rodzajów zabiegów uprawowych;
- ≡ Klasyfikowanie nawozów i ocenianie ich wpływu na glebę i rośliny;
- ≡ Rozpoznawanie chwastów, chorób i szkodników roślin ozdobnych;
- ≡ Rozróżnianie rodzajów zabiegów stosowanych w pielęgnacji terenów zieleni;
- ≡ Określanie typów i zasobów krajobrazu;
- ≡ Sporządzanie rysunków technicznych odręcznie oraz z wykorzystaniem technik komputerowych;

- ≡ Rozróżnianie rodzajów obiektów terenów zieleni;
- ≡ Odczytywanie informacji z planów zagospodarowania przestrzennego;
- ≡ Klasyfikowanie gruntów i określanie ich przydatności do budowy obiektów architektury krajobrazu;
- ≡ Określanie funkcji roślin ozdobnych w kształtowaniu krajobrazu;
- ≡ Dobieranie narzędzi i sprzętu do prac związanych z uprawą i pielęgnacją roślin ozdobnych;
- ≡ Wykonywanie podstawowych prac uprawowych i pielęgnacyjnych w szkółkach roślin ozdobnych;
- ≡ Dobieranie technologii produkcji roślin do warunków przyrodniczych i ekonomicznych;
- ≡ Wykorzystywanie zasad kompozycji w projektowaniu obiektów roślinnych architektury krajobrazu;
- ≡ Opracowywanie projektów koncepcyjnych i technicznych obiektów roślinnych i obiektów małej architektury krajobrazu;
- ≡ Planowanie organizacji prac związanych z sadzeniem roślin;

- ≡ Postępowanie się narzędziami, urządzeniami i sprzętem ogrodniczym;
- ≡ Wykonywanie czynności związanych z sadzeniem roślin;
- ≡ Projektowanie i wykonywanie dekoracji roślinnych;
- ≡ Wykonywanie inwentaryzacji wyposażenia terenów zieleni;
- ≡ Wykorzystywanie zasady kompozycji w projektowaniu elementów małej architektury krajobrazu;
- ≡ Wykonywanie zabiegów związanych z konserwacją elementów małej architektury krajobrazu.



# TECHNIK ROLNIK

## 2 mobilności, 16 uczniów



Wśród kompetencji, które zostały nabyte/rozwinęte dzięki realizacji zagranicznego stażu zawodowego dla uczniów technikum rolniczego, w ramach grup efektów kształcenia znajdowały się:

- ⇒ Rozróżnianie pojęć związanych z Bezpieczeństwem i Higieną Pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- ⇒ Rozróżnianie zadań i uprawnień instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska;
- ⇒ Przewidywanie zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska, związanych z wykonywaniem zadań zawodowych;
- ⇒ Określanie zagrożeń związanych z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;

- ⇒ Określanie skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;
- ⇒ Organizacja stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami Bezpieczeństwa i Higieny Pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- ⇒ Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- ⇒ Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- ⇒ Rozróżnianie pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji rolniczej;





- ≡ Rozpoznawanie części i podzespołów pojazdów, maszyn i urządzeń;
- ≡ Rozróżnianie czynników siedliska i zabiegów uprawowych;
- ≡ Rozpoznawanie gleby i ocenianie jej wartości rolniczej;
- ≡ Klasyfikowanie nawozów i ocenianie ich wpływu na glebę i rośliny;
- ≡ Rozpoznawanie gatunków roślin uprawnych i chwastów oraz zwierząt;
- ≡ Rozpoznawanie ras i typów użytkowych zwierząt gospodarskich;
- ≡ Przestrzeganie norm jakościowych i zasad standaryzacji produktów rolniczych;
- ≡ Określanie wpływu czynników klimatyczno-glebowych na wzrost i rozwój oraz plonowanie roślin;
- ≡ Dobieranie roślin do warunków klimatyczno-glebowych i ekonomicznych danego rejonu;
- ≡ Wykonywanie prac związanych z konserwacją urządzeń wodno-melioracyjnych;
- ≡ Planowanie nawożenia organicznego i mineralnego;
- ≡ Ocenianie jakości materiału siewnego i przygotowywanie go do siewu;
- ≡ Rozpoznawanie chorób, szkodników i chwastów roślin uprawnych;
- ≡ Dobieranie narzędzi, urządzeń i maszyn do prac w produkcji roślinnej;
- ≡ Obsługa maszyn i urządzeń stosowanych w produkcji roślinnej i zwierzęcej;
- ≡ Prowadzenie uprawy roślin i produkcji zwierzęcej;
- ≡ Stosowanie ekologicznych metod uprawy roślin;
- ≡ Przestrzeganie warunków przechowywania produktów pochodzenia roślinnego;
- ≡ Rozpoznawanie gatunków, typów użytkowych i ras zwierząt gospodarskich;
- ≡ Rozpoznawanie i ocenianie jakości pasz;
- ≡ Wykonywanie prac związanych z żywieniem, rozrodem oraz pielęgnacją zwierząt gospodarskich;





- ≡ Planowanie sposobów przeciwdziałania procesom degradacji i dewastacji gleb;
- ≡ Planowanie i organizacja prac związanych z uprawą roli, nawożeniem i ochroną roślin uprawnych;
- ≡ Dobieranie maszyn i narzędzi do rodzaju zabiegów uprawowych z uwzględnieniem wymagań roślin uprawnych;
- ≡ Dobieranie technologii produkcji roślin uprawnych oraz produkcji pasz na użytkach zielonych;
- ≡ Planowanie produkcji roślinnej w gospodarstwie rolnym na podstawie analizy ekonomicznej;
- ≡ Nadzorowanie realizacji zadań w zakresie produkcji roślinnej.





# TECHNIK INFORMATYK

## 2 mobilności, 21 uczniów



Wśród kompetencji, które zostały nabyte/rozwinęte dzięki realizacji zagranicznego stażu zawodowego dla uczniów technikum informatycznego, w ramach grup efektów kształcenia znajdowały się:

- ≡ Rozróżnianie pojęć związanych z Bezpieczeństwem i Higieną Pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią;
- ≡ Rozróżnianie zadań i uprawnień instytucji oraz służb działających w zakresie ochrony pracy i ochrony środowiska;
- ≡ Określanie zagrożeń związanych z występowaniem szkodliwych czynników w środowisku pracy;
- ≡ Określanie skutków oddziaływania czynników szkodliwych na organizm człowieka;

- ≡ Określanie praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie Bezpieczeństwa i Higieny Pracy;
- ≡ Przewidywanie zagrożeń dla zdrowia i życia człowieka oraz mienia i środowiska, związanych z wykonywaniem zadań zawodowych;
- ≡ Stosowanie środków ochrony indywidualnej i zbiorowej podczas wykonywania zadań zawodowych;
- ≡ Przestrzeganie zasad Bezpieczeństwa i Higieny Pracy oraz stosowanie przepisów prawa dotyczących ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
- ≡ Korzystanie z obcojęzycznych źródeł informacji;



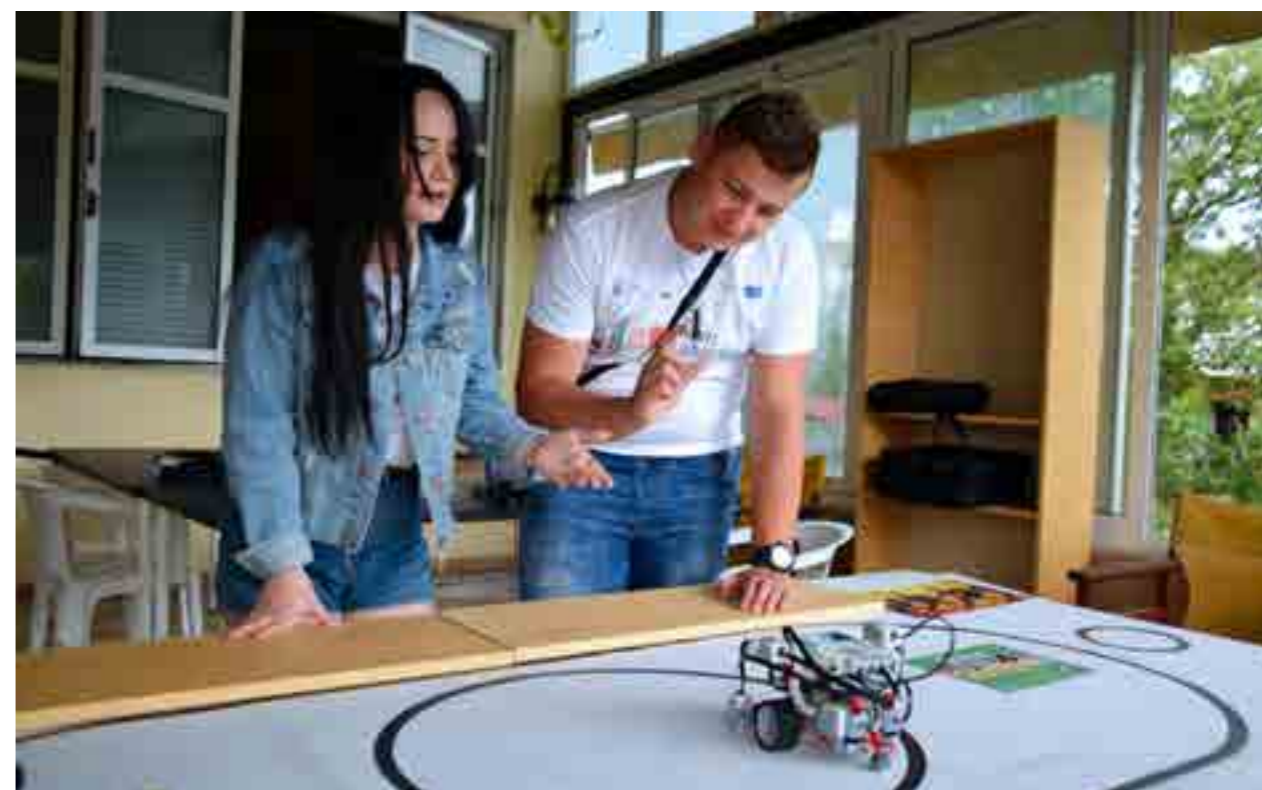


- ≡ Rozróżnianie przedsiębiorstw i instytucji występujących w branży i powiązań między nimi;
- ≡ Inicjowanie wspólnego przedsięwzięcia z różnymi przedsiębiorstwami z branży;
- ≡ Planowanie pracy zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań;
- ≡ Wprowadzanie rozwiązań technicznych i organizacyjnych wpływających na poprawę warunków i jakość pracy;
- ≡ Efektywne komunikowanie się ze współpracownikami;
- ≡ Charakteryzowanie informatycznych systemów komputerowych;
- ≡ Określanie funkcji systemu operacyjnego;
- ≡ Charakteryzowanie rodzajów oprogramowania;
- ≡ Postępowanie z dokumentacją techniczną urządzeń techniki komputerowej;
- ≡ Dobieranie urządzeń techniki komputerowej do określonych warunków technicznych;
- ≡ Montowanie komputera osobistego i serwera z podzespołów;



- ≡ Modernizowanie komputera osobistego oraz serwerów;
- ≡ Instalowanie, aktualizowanie systemów operacyjnych i oprogramowania użytkowego;
- ≡ Wykonywanie konfiguracji po instalacji systemu komputerowego;
- ≡ Instalowanie, konfigurowanie i aktualizowanie sterowników urządzeń;
- ≡ Sporządzanie specyfikacji technicznej, cenników i kosztorysów stanowisk komputerowych;
- ≡ Rozpoznawanie rodzajów licencji i oprogramowania komputerowego;
- ≡ Postępowanie z narzędziami do naprawy sprzętu komputerowego;
- ≡ Tworzenie i przywracanie kopii danych;
- ≡ Identyfikowanie błędów urządzeń techniki komputerowej;
- ≡ Lokalizowanie oraz usuwanie uszkodzeń sprzętowych urządzeń techniki komputerowej;
- ≡ Odzyskiwanie danych użytkownika z urządzeń techniki komputerowej;

- ≡ Dobieranie i stosowanie narzędzi diagnostycznych i monitorujących pracę urządzeń techniki komputerowej;
- ≡ Formułowanie wskazań eksploatacyjnych dla użytkownika po wykonaniu naprawy urządzeń techniki komputerowej;
- ≡ Sporządzanie kosztorysu naprawy urządzeń techniki komputerowej;
- ≡ Konfigurowanie ustawień personalnych systemu operacyjnego według zaleceń klienta;
- ≡ Konfigurowanie interfejsów sieciowych;
- ≡ Stosowanie poleceń systemów operacyjnych;
- ≡ Stosowanie zasad udostępniania i ochrony zasobów lokalnych i sieciowych;
- ≡ Udostępnianie zasobów lokalnie i sieciowo.







# PROGRAM KULTUROWY

## Meteory, Saloniki, Skiathos, Stary Pantaleimon

W ramach projektu uczniowie mieli możliwość realizacji programu kulturowego, dzięki któremu udali się na wycieczkę do zespołu klasztorów prawosławnych w Meteorach. Pierwszy monastyr pojawił się w tym miejscu w XIV wieku – Wielki Meteor, który zbudowano w latach 1356-1372. W kolejnych dekadach zaczęły powstawać inne – w sumie znajdowały się tam aż 24 klasztory prawosławne. Uczniowie oprócz zwiedzania jednego z nich z przewodnikiem, poznali jak wytwarzane są ikony w prawdziwej wytwórni oraz mieli czas wolny na zdjęcia w krajobrazie Meteorów i tamtejszej doliny.

Następna wycieczka, którą odbyła grupa to zwiedzenie miasta Saloniki, położonego w północnej Grecji, nad Zatoką Salonicką (Morze Egejskie) – drugiego co do

wielkości (po Atenach). Odwiedzili tam najważniejsze zabytki tego miasta, czyli:

- ≡ Katedrę św. Demetriusza, w której są mozaiki pochodzące z VII w. Zabytek, został wpisany na Listę Światowego Dziedzictwa UNESCO.
- ≡ Białą Wieżę – niepisany symbol Salonik. Jej mury były w XIX w. świadkami brutalnych tortur i krwawych morderstw. Dzisiaj zorganizowano w tym miejscu wystawę przybliżającą dzieje Salonik. Na szczycie wieży, na wysokości 35 m znajduje się punkt widokowy, z którego rozpościera się panorama Salonik.
- ≡ Pomnik Aleksandra Wielkiego, wzniesiony na jego cześć w 1974 roku.







- ≡ Łuk Galeriusza – jeden z najstarszych zabytków w Salonikach, przypominający o wspaniałym zwycięstwie cesarza rzymskiego Galeriusza nad Persami.
- ≡ Forum Romanum, w którym można podziwiać pozostałości dawnych zabudowań, w tym termy, które oprócz basenów służyły jako sala koncertowa, czyli odeon. W starożytności było to ścisłe centrum miasta.
- ≡ Rotundę Galeriusza, która najprawdopodobniej powstała jako mauzoleum tego cesarza. Najpierw przekształcono ją w kościół, a następnie w meczet.

Ponadto, nasi uczniowie z opiekunami wybrali się na rejs statkiem na wyspę Skiathos, podczas którego mieli możliwość nauki greckich piosenek i tańców. Spędzili też czas na plaży ze złotym piaskiem oraz degustowali greckie tradycyjne potrawy.

W czasie wolnym odwiedzili również wąwóz Enipeas ze źródłem Afrodyty oraz pobliskie miasteczko usytuowane w paśmie górskim Olimpu – Stary Pantaleimon, gdzie uczestnicy odkrywali wyjątkowe smaki lokalnych wytwórców, w tym miód z owoców kumaro oraz z kasztana jadalnego. Następnie podziwiali niezwykłą architekturę wioski, kamienne domy i uliczki oraz przepiękne widoki. W ramach tej wycieczki nasi uczniowie mieli przystanek w Zamku Platamon, wzniesionym prawdopodobnie już w X lub XI wieku, kiedy to tereny te zajmowane były przez Bizancjum. Głównym zadaniem nowej twierdzy miała być ochrona przebiegającego tędy ważnego szlaku handlowego, łączącego Macedonię z południową Grecją (Tesalią). Z tej niegdyś imponującej budowli do czasów obecnych zachowała się jedynie wysoka wieża oraz pozostałości murów obwodowych. Dziś jest to jeden z największych i najlepiej zachowanych zamków warownych w całej Grecji. W sezonie letnim na jego dziedzińcu organizowane są różnego rodzaju imprezy oraz wydarzenia kulturalne, w tym koncerty.



# REZULTATY PROJEKTU

Realizacja projektu przyczyniła się do osiągnięcia celów i zaspokojenia większości potrzeb zawartych w Koncepcji Rozwoju szkoły oraz bazującym na niej Europejskim Planie Rozwoju, wywierając wpływ zarówno na uczestników, organizacje zaangażowane w jego realizację (w tym przede wszystkim ZS CKU), a także pozostałe grupy, wśród których znajdowali się inni uczniowie i nauczyciele szkoły, jak i przedstawiciele lokalnej społeczności.

W pierwszej kolejności rezultatem projektu jest wykreowanie przestrzeni do rozwoju naszych uczniów – ich kompetencji zawodowych, społecznych czy językowych. Praktyka w zagranicznych przedsiębiorstwach związanych z wyuczonym zawodem pozwoliła uczestnikom na lepsze poznanie praktycznych sytuacji oraz przygotowała ich na ewentualne zaskakujące zdarzenia, jakie mogą mieć miejsce w przyszłej pracy. Uczniowie po ich zakończeniu są bardziej świadomi tego, z czym wiąże się dane miejsce pracy czy stanowisko,

a także jak istotną rolę w dzisiejszych czasach odgrywa komunikatywne posługiwanie się językiem angielskim. Świadomość ta pozwoli im na lepsze kreowanie własnej kariery zawodowej. Trzeba też zauważyć, że dzięki udziałowi w niniejszym projekcie, młodzież posiada wiedzę i umiejętności bardziej adekwatne do oczekiwań pracodawców, przez co łatwiej jej będzie dostosowywać się do zmieniającego się rynku pracy – zarówno lokalnego, jak i europejskiego. Szczególnie duży wpływ miało to na młodzież z obszarów wiejskich, a także słabiej rozwiniętych, dla której był to pierwszy tego typu wyjazd, a zatem i pierwsza możliwość do tego, aby wykonać skok rozwojowy i poznać całą masę nowych elementów zawodowych oraz kulturowych. Jest to kluczowy argument, ponieważ integracja europejska opiera się na zasadzie niedyskryminacji i równości, a projekt miał bardzo duży wpływ na samych uczestników z tzw. mniejszymi szansami, jak i na ich rodziny i najbliższe otoczenie w ramach lokalnej społeczności. Był wręcz



czymś w rodzaju okna na świat. Skutkuje to większą mobilnością przyszłych absolwentów, a ta z kolei przyczynia się do rozwoju osobowościowego uczniów ZS CKU, którzy stali się bardziej samodzielni, otwarci i dojrzałi. Bez wątplenia poprawa szeregu kompetencji zawodowych i kluczowych, w tym znajomości języków obcych wśród młodzieży odbywającej staż, pozytywnie wpłynęła na konkurencyjność naszych absolwentów na rynku lokalnym i krajowym.

Ponadto, mobilności realizowane w ramach projektu pozytywnie wpłynęły na uczestników, ponieważ:

- ≡ zdobyli oni umiejętności współpracy w międzynarodowym zespole,
- ≡ nauczyli się przestrzegania zasad BHP oraz dyscypliny pracy,
- ≡ rozwinęli poczucie odpowiedzialności za wykonywaną pracę i za mienie powierzone na czas odbywania praktyki,
- ≡ nauczyli się systematyczności i dokładności,
- ≡ poszerzyli świadomość dot. istniejących szans i możliwości,
- ≡ nabyli oni nowe, bardziej otwarte i aktywne postawy, opierające się na tolerancji i zrozumieniu.





## CERTYFIKATY

W projekcie wykorzystane zostały poniższe europejskie certyfikaty i narzędzia:

1. Europass-CV;
2. Europass Paszport Językowy.

Oba dokumenty są elementem przygotowania psychologiczno-pedagogicznego oraz organizacyjnego – uczniowie zostali zapoznani z tymi narzędziami, dzięki czemu zobaczyli nowe możliwości dla regularnego dokonywania autoewaluacji ukierunkowanej na wykazywanie swoich kwalifikacji, kompetencji i kolejnych osiągnięć przy wejściu na rynek pracy lub też już podczas funkcjonowania na nim. Uczniowie uzupełnili je w pierwszych etapach projektu, aby następnie mieć możliwość ich zweryfikowania w oparciu o dokonany proces ewaluacji i autorefleksji po odbyciu przygotowań, mobilności oraz na bazie przebytego procesu rozwoju osobistego i zawodowego.

3. Dodatkowo, we współpracy z greckim partnerem, wykorzystywany był wypracowany system oceny uwzględniający elementy punktacji ECVET, w ramach którego szkoła oraz grecka organizacja partnerska przyjęła skalę oceniania postępów oraz osiągnięć uczestników, pozwalającą na zaliczenie okresu spędzonego za granicą, a co za tym idzie – na zwiększenie uznawalności wypracowanych efektów. Osiągnięcia uczestników zostały uwzględnione w Indywidualnych Wykazach Osiągnięć, obejmujących szereg kompetencji zawodowych związanych z wykonywanymi w Grecji

zadaniami, podzielonych na bloki tematyczne w ramach wybranych stanowisk i elementów kolejnych kwalifikacji.

4. Europass Mobilność – dokument wystawiony wspólnie przez szkołę oraz partnera przyjmującego, zgodnie z zasadami programu, stanowił ocenę opisową kompetencji kluczowych nabytych/rozwinętych podczas praktyki zagranicznej.

Jeśli chodzi o wykorzystanie certyfikatów i narzędzi krajowych/wewnętrznych to w ich gronie znalazły się:

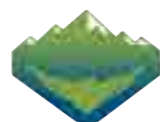
1. Zaświadczenia potwierdzające udział w szkoleniu kulturowym oraz językowym (z języka angielskiego i greckiego) – zostały wystawione po zakończonym szkoleniu na podstawie list obecności na poszczególnych częściach zajęć przygotowawczych. Zawierały najważniejsze informacje dotyczące inicjatywy, w ramach której były realizowane, a także zagadnienia podejmowane podczas szkoleń oraz liczbę godzin.
2. Dzienniczki praktyk – wypełniane przez uczniów oraz zatwierdzane przez opiekunów/mentorów praktyk, zgodnie ze szkolnymi standardami kształcenia praktycznego w ramach współpracy z pracodawcami, na potrzeby zaliczenia części obowiązkowych praktyk zawodowych. Uczniowie opisywali w nich wykonywane czynności, swoje wnioski i rozwijane kompetencje.





## PARTNER

Partnerem pełniącym rolę organizacji przyjmującej była firma Olympus Education Services Single Member P.C., posiadająca długą historię i bogate doświadczenie w dziedzinie organizacji praktyk i staży zawodowych dla uczniów z różnych kierunków kształcenia, w tym technika mechanizacji rolnictwa i agrotechniki, technika żywienia i usług gastronomicznych czy też technika architektury krajobrazu. Partner współpracuje z wieloma polskimi szkołami oraz instytucjami z krajów Europy, w związku z czym ma bogate portfolio działań i projektów. Doświadczenie, kompetencje i umiejętności instytucji przyjmującej pozwoliły na wybór odpowiednich firm do realizacji programu praktyk oraz współpracę i komunikację z nimi. Bogata baza kontaktów, które posiada grecki partner, pozwoliła na dobranie przedsiębiorstw, które odpowiadały wymaganiom uczniów oraz realizowanych programów, pozwalając na odbycie stażu w pełnym tego słowa znaczeniu. OES posiada także doświadczenie w przygotowywaniu niezbędnej dokumentacji projektowej, we wdrażaniu procesów certyfikacji i walidacji, a także wypracowane i sprawdzone metody ewaluacji i upowszechniania rezultatów projektu.



**OLYMPUS EDUCATION**  
*Practicing Top Experiences*



**Zespół Szkół Centrum Kształcenia  
Ustawicznego im. Juliusza Poniańskiego  
w Czarnocinie**

ul. J. Poniańskiego 5  
97-318 Czarnocin

[www.facebook.com/ZSPCzarnocin](http://www.facebook.com/ZSPCzarnocin)  
[www.facebook.com/praktykizagraniczneZSCKUwCzarnocinie/](http://www.facebook.com/praktykizagraniczneZSCKUwCzarnocinie/)

[www.zscku.czarnocin.edu.pl](http://www.zscku.czarnocin.edu.pl)

