



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



RAPORT EWALUACYJNY

do projektu

„Smak włoskiej edukacji”

nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

realizowanego w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 (FERS), współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, projekt „Zagraniczna mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”



ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH

Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie nr 2
Branżowa Szkoła I Stopnia nr 20



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

SPIS TREŚCI

Nasza Szkoła	3
Mobilność	4
Cele Mobilności.....	6
Partner włoski.....	9
Akcja informacyjna	11
Rekrutacja.....	13
Kryteria Rekrutacji	14
Przygotowanie do Mobilności.....	17
Program Mobilności	20
Technik Hotelarstwa	20
Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych.....	24
Program Kulturowy	28
Rezultaty Projektu.....	32
Certyfikaty	35
Mentoring i Monitoring.....	37
Upowszechnianie rezultatów.....	38
Analiza Ankiet Ewaluacyjnych	42
Metodologia użyta do Przygotowania Raportu	46





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

NASZA SZKOŁA

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie składa się z Technikum Gastronomiczno-Hotelarskiego nr 2 im. prof. Stanisława Bergera (kształcenie w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik hotelarstwa) i Branżowej Szkoły I Stopnia nr 20 im. prof. Stanisława Bergera (kształcenie w zawodach: cukiernik, kucharz).

Szkoła zapewnia młodym ludziom kształcenie ogólne i zawodowe na wysokim poziomie. Nasi uczniowie zdobywają wiedzę w nowoczesnych salach wyposażonych w specjalistyczny sprzęt, niezbędny szczególnie w nauczaniu zawodowym. Priorytetem szkoły jest indywidualny i wszechstronny rozwój intelektualny ucznia oraz wyposażanie w wiedzę i umiejętności umożliwiające dalszą naukę i pracę. Dzięki współpracy z naszymi partnerami, m.in.: Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego, Ogólnopolskim Stowarzyszeniem Szefów Kuchni i Cukierników, Wyższą Szkołą Turystyki i Języków Obcych, firmą Wedel, Kamis S.A. czy Makro, nasi uczniowie poznają rynek pracy. Młodzież odbywa praktyki zawodowe w hotelach cieszących się współcześnie najwyższą renomą i bogatą historią, takich jak: Bristol, Marriott, Sheraton, Westin, InterContinental czy Mercure i Hilton oraz w restauracjach nagrodzonych gwiazdką bądź sztućcami czerwonego przewodnika Michelin Main Cities of Europe i czapkami żółtego przewodnika Gault & Millau.

Od roku 2021 do oferty edukacyjnej ZSGH włączone zostały także możliwości zawodowe wynikające z realizacji współpracy międzynarodowej z zagranicznymi podmiotami sektora kształcenia i szkolenia zawodowego oraz branży HORECA w Grecji oraz obecnie również we Włoszech. Dzięki zdobywaniu doświadczenia zagranicą, nasi uczniowie mają szansę zwiększenia swoich umiejętności zawodowych pracując w międzynarodowym środowisku co wyróżnia ich znacząco na rynku pracy zarówno polskim, jak i europejskim.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

MOBILNOŚĆ

Głównym założeniem zrealizowanego projektu była organizacja zagranicznych praktyk zawodowych dla 30 uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie, którzy kształcili się w dwóch kierunkach: technik hotelarstwa (18 osób) oraz technik żywienia i usług gastronomicznych (12 osób). Projekt miał na celu nie tylko umożliwienie zdobycia cennego doświadczenia zawodowego, ale również pogłębienie wiedzy uczniów na temat kultury i historii Włoch.

Podczas dwutygodniowego pobytu we Włoszech, uczniowie uczestniczyli w programie obejmującym 80 godzin praktyk zawodowych. Były one realizowane we współpracy z prestiżowymi włoskimi hotelami oraz restauracjami, które zapewniły młodzieży doskonałe warunki do nauki i rozwoju. Ważnym elementem projektu było wsparcie, jakie uczniowie otrzymali od trzech nauczycieli pełniących rolę opiekunów. Nauczyciele ci nadzorowali realizację programu praktyk i wspierali uczniów podczas pobytu, co pozytywnie wpłynęło na organizację i efektywność całego przedsięwzięcia.

Praktyki zawodowe nie były jednak jedynym elementem projektu. Uczniowie mieli również możliwość uczestniczenia w programie edukacyjno-kulturowym, który obejmował m.in. wycieczki do najważniejszych zabytków i miejsc związanych z historią Włoch, a także animacje czasu wolnego. Te aktywności pozwoliły młodzieży na głębsze poznanie włoskiej kultury, zwyczajów i tradycji. Wszechstronność programu sprawiła, że uczniowie nie tylko rozwijali swoje umiejętności zawodowe, ale także zyskali szerszą perspektywę na kulturę europejską, co miało pozytywny wpływ na ich rozwój osobisty.

Niezwykle istotnym elementem projektu była faza przygotowawcza, która odbyła się przed wyjazdem do Włoch. Uczniowie wzięli udział w cyklu szkoleń, które miały na celu jak najlepsze przygotowanie ich do praktyk zawodowych i życia za granicą. Szkolenia obejmowały kursy języka angielskiego i włoskiego, co pozwoliło na lepszą komunikację





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

zarówno w życiu codziennym, jak i w miejscu pracy. Dodatkowo zorganizowano szkolenia kulturowe, które wprowadziły uczniów w zasady i normy zachowań obowiązujące we Włoszech, oraz szkolenia organizacyjne, które pomogły im zrozumieć strukturę i harmonogram praktyk. Dzięki temu uczniowie byli dobrze przygotowani na wyzwania związane z nowym środowiskiem, co przyczyniło się do ich szybszej aklimatyzacji i lepszego wykorzystania możliwości.

Cały projekt został przemyślany i zrealizowany w taki sposób, aby maksymalnie wykorzystać potencjał edukacyjny oraz zawodowy wyjazdu. Dzięki starannym przygotowaniom i wsparciu ze strony nauczycieli oraz organizacji przyjmującej, uczestnicy mobilności zdobyli cenne doświadczenie zawodowe oraz pogłębili swoją wiedzę o kulturze Włoch, co z pewnością przyczyni się do ich przyszłych sukcesów zawodowych i osobistych.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

CELE MOBILNOŚCI

Głównym celem niniejszego projektu była organizacja praktyk zawodowych dla uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie, umożliwiającą im zdobycie doświadczenia we Włoszech. Dzięki uczestnictwu w praktykach, uczniowie mieli możliwość pracy w międzynarodowym środowisku, co znacząco wpłynęło na rozwój ich umiejętności zawodowych, takich jak obsługa klienta w hotelarstwie i gastronomii, a także poznanie nowych technik pracy stosowanych w renomowanych włoskich hotelach i restauracjach. Dodatkowo, kontakt z zagranicznymi pracodawcami i współpracownikami pozwolił uczniom na praktyczne doskonalenie umiejętności językowych, szczególnie w zakresie języka angielskiego, który jest kluczowy w międzynarodowej branży hotelarskiej i gastronomicznej. Istotnym elementem było także rozwijanie podstawowej znajomości języka włoskiego, co ułatwiło komunikację z lokalnymi pracownikami i klientami, jednocześnie zwiększając szanse uczniów na zatrudnienie w przyszłości.

Do innych celów szczegółowych należy zaliczyć:

1. Rozwój oferty praktyk zawodowych o zagraniczne miejsca pracy

Jednym z kluczowych celów projektu było poszerzenie oferty praktyk zawodowych dostępnych dla uczniów ZSGH o zagraniczne miejsca pracy. Dzięki realizacji mobilności, 30 uczniów miało możliwość odbycia praktyki we Włoszech, co stanowiło istotny krok w kierunku umiędzynarodowienia kształcenia zawodowego. Udział w praktykach w renomowanych włoskich hotelach i restauracjach nie tylko wzbogacił ich CV, ale także zapewnił kontakt z nowymi technologiami i trendami w branży. Uczniowie mogli porównać standardy pracy we Włoszech z tymi stosowanymi w Polsce, co również pozwoliło na lepsze zrozumienie różnic kulturowych. Taka możliwość otworzyła przed nimi drzwi do przyszłych karier zawodowych na rynku międzynarodowym, znacząco zwiększając ich konkurencyjność na rynku pracy.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

2. Rozwój kompetencji organizacyjnych i zawodowych pracowników ZSGH

Projekt miał na celu także rozwój kompetencji organizacyjnych i zawodowych kadry nauczycielskiej ZSGH. W ramach mobilności, co najmniej 6 pracowników szkoły było zaangażowanych w organizację i nadzorowanie praktyk, w tym pełniąc rolę opiekunów podczas wyjazdu. Dzięki temu mieli okazję zapoznać się z nowymi metodami zarządzania i nauczania stosowanymi przez włoskich partnerów, co z kolei mogło zostać zaimplementowane w codziennej praktyce szkolnej po powrocie. Nauczyciele mieli także możliwość rozwijania własnych kompetencji zawodowych, obserwując, jak włoskie placówki szkoleniowe i zakłady pracy przygotowują młodzież do kariery zawodowej. Pozwoliło to na lepsze dostosowanie polskiego programu nauczania do wymagań rynku pracy, zarówno krajowego, jak i międzynarodowego.

3. Rozwój kompetencji językowych i społecznych uczniów

Jednym z kluczowych celów było rozwijanie kompetencji językowych oraz społecznych 30 uczestników projektu. Udział w praktykach zawodowych za granicą, w środowisku wielokulturowym, stanowił dla uczniów ogromną szansę na doskonalenie umiejętności komunikacji w języku angielskim, który był podstawowym językiem kontaktu zawodowego. Dodatkowo, uczniowie mieli okazję przyswoić podstawowe zwroty i wyrażenia w języku włoskim, co pozwoliło im lepiej integrować się z lokalnym środowiskiem. Kontakt z międzynarodową kadrą oraz włoskimi współpracownikami znacząco wpłynął na rozwój ich kompetencji społecznych, takich jak umiejętność pracy w zespole, rozwiązywania problemów w dynamicznym środowisku oraz dostosowywania się do nowych warunków kulturowych i zawodowych. Efekty te będą miały długotrwały wpływ na ich przyszłą karierę i życie osobiste.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

4. Wyrównanie szans uczniów z mniejszymi szansami

Projekt miał także na celu wyrównanie szans edukacyjnych i zawodowych przynajmniej 10 uczniów z grup o mniejszych szansach. Poprzez włączenie ich w udział w projekcie, młodzież ta miała szansę na zdobycie doświadczenia, którego mogłaby nie uzyskać w innych okolicznościach. Udział w międzynarodowej mobilności nie tylko podniósł ich umiejętności zawodowe, ale także wzmocnił ich pewność siebie i poczucie własnej wartości. Dzięki temu, uczniowie z mniejszymi szansami zyskali lepsze perspektywy zawodowe oraz poczucie, że mogą odnosić sukcesy na równi z innymi, niezależnie od początkowych trudności. Program aktywizacji społecznej poprzez uczestnictwo w praktykach zagranicznych był istotnym narzędziem przeciwdziałania wykluczeniu społecznemu.

5. Rozwój potencjału szkoły w zakresie zawierania międzynarodowych partnerstw

Ważnym celem projektu było również rozwinięcie potencjału Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie w zakresie współpracy międzynarodowej. Uczestnictwo w projekcie i nawiązanie partnerstwa z włoskimi hotelami i restauracjami pozwoliło szkole na zwiększenie prestiżu i oferty dydaktycznej. Wymiana doświadczeń z włoskimi instytucjami przyczyniła się do wprowadzenia nowych standardów nauczania, szczególnie w zakresie kształcenia zawodowego. Dzięki temu szkoła mogła podnieść jakość swojej oferty edukacyjnej, przyciągając tym samym większą liczbę uczniów zainteresowanych nauką w międzynarodowym kontekście. Rozwój partnerstw międzynarodowych to także szansa na kolejne projekty mobilności, które w przyszłości pozwolą jeszcze większej liczbie uczniów i nauczycieli na zdobycie doświadczenia poza granicami kraju.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

PARTNER WŁOSKI

Futuro e Progresso Associazione di Promozione Sociale

Futuro e Progresso Associazione di Promozione Sociale to włoska organizacja non-profit, która od wielu lat aktywnie działa na rzecz wsparcia młodzieży oraz rozwijania ich kompetencji społecznych, kulturalnych i zawodowych. Swoje cele realizuje poprzez szeroki zakres programów i inicjatyw, które mają na celu nie tylko rozwój jednostek, ale również budowanie silnych i zintegrowanych społeczności. Organizacja ma na celu wspieranie młodych ludzi, którzy chcą zdobywać nowe doświadczenia i umiejętności w międzynarodowym kontekście.

Organizacja zapewnia swoim podopiecznym różnorodne możliwości uczestnictwa w programach wymian międzynarodowych, praktykach zawodowych i wolontariacie. Dzięki temu młodzi ludzie mają szansę nie tylko zdobyć praktyczne umiejętności zawodowe, ale również rozwijać kompetencje miękkie, takie jak umiejętność pracy w zespole, komunikacja międzykulturowa, zarządzanie czasem czy adaptacja do nowych warunków. To podejście przygotowuje młodzież do wyzwań, jakie czekają na nich na rynku pracy oraz w życiu osobistym.

Organizacja działa na zasadzie zaangażowania młodych ludzi w każdy aspekt swojej działalności. Liderzy młodzieżowi, aktywnie uczestniczący w projektach organizacji, pełnią kluczową rolę w realizacji jej celów. Działają zarówno na poziomie krajowym, jak i międzynarodowym, co umożliwia im zdobywanie doświadczeń, które następnie przekładają na swoje działania lokalne. Wspierają młodszych uczestników w ich rozwoju, pełniąc rolę mentorów, a także włączają się w tworzenie i realizację nowych projektów, co pozwala im na rozwój kompetencji organizacyjnych i przywódczych. Ta forma zaangażowania sprawia, że Futuro e Progresso jest dynamiczną organizacją, stale rozwijającą się i dostosowującą do potrzeb młodzieży oraz zmieniających się warunków społecznych.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

Szczególną uwagę Futuro e Progresso poświęca projektom mającym na celu rozwój zawodowy młodzieży. Organizacja współpracuje z różnorodnymi firmami i instytucjami, które oferują młodym ludziom możliwość odbycia praktyk zawodowych. Dzięki temu uczestnicy programów mają szansę na zdobycie cennego doświadczenia zawodowego w międzynarodowym środowisku, co znacząco zwiększa ich konkurencyjność na rynku pracy. Organizacja kładzie również duży nacisk na rozwój kompetencji językowych swoich podopiecznych poprzez umożliwianie młodym ludziom praktyczne wykorzystanie języków obcych w codziennych sytuacjach zawodowych i społecznych.

Podsumowując, Futuro e Progresso Associazione di Promozione Sociale to organizacja, która odgrywa kluczową rolę w rozwoju młodzieży, oferując im kompleksowe wsparcie na wielu poziomach. Dzięki wieloletniemu doświadczeniu i zaangażowaniu, organizacja jest w stanie realizować projekty o dużym znaczeniu zawodowym oraz społecznym, które przynoszą realne korzyści zarówno uczestnikom, jak i społecznościom, w których działają. Współpraca z instytucjami publicznymi, prywatnymi oraz międzynarodowymi partnerami pozwala na realizację ambitnych celów, które mają na celu rozwój zawodowy, społeczny i kulturalny młodzieży.





Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

AKCJA INFORMACYJNA

Przed rozpoczęciem rekrutacji do projektu przeprowadzono kompleksową akcję informacyjną, aby dotrzeć do jak najszerszego grona uczniów. Zorganizowano spotkania informacyjne, podczas których przedstawiono cele projektu, zasady uczestnictwa oraz korzyści płynące z udziału w mobilności zagranicznej. Uczniowie mieli możliwość zadawania pytań i uzyskania szczegółowych informacji bezpośrednio od organizatorów. Ponadto stworzono projektową ulotkę, zawierającą kluczowe informacje, która została rozdana uczniom i umieszczona w widocznych miejscach w szkole. Dodatkowo zaprojektowano plakat promujący projekt, który zwiększył zainteresowanie wśród uczniów.

Plakat projektowy:



ul. Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa

www.zsgh.edu.pl info@zsgh.edu.pl

sekretariat tel./fax 22 810 04 89

pok. naucz. tel. 22 810 88 87



administracja tel. 22 810 88 67

kier. szkol. prakt. 22 870 36 32



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

Ulotka projektowa:



O SZKOLE

Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie składa się z: Technikum Gastronomiczno-Hotelarskiego nr 2 im. prof. Stanisława Bergera (kształcenie w zawodach: technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik hotelarstwa) i Branżowej Szkoły I Stopnia nr 20 im. prof. Stanisława Bergera (kształcenie w zawodach: cukiernik, kucharz). Szkoła zapewnia młodym ludziom kształcenie ogólne i zawodowe na wysokim poziomie. Nasi uczniowie zdobywają wiedzę w nowoczesnych salach wyposażonych w specjalistyczny sprzęt, niezbędny szczególnie w nauczaniu zawodowym. Priorytetem szkoły jest indywidualny i wszechstronny rozwój intelektualny ucznia oraz wyposażanie w wiedzę i umiejętności umożliwiające dalszą naukę i pracę. Dzięki współpracy z naszymi partnerami, m.in.: Szkołą Główną Gospodarstwa Wiejskiego, Ogólnopolskim Stowarzyszeniem Szefów Kuchni i Cukierników, Wyższą Szkołą Turystyki i Języków Obcych, firmą Wedel, Kamis S.A. czy Makro, nasi uczniowie poznają rynek pracy. Młodzież odbywa praktyki zawodowe w hotelach cieszących się współcześnie najwyższą renomą i bogatą historią, takich jak: Bristol, Marriott, Sheraton, Westin, InterContinental czy Mercure i Hilton oraz w restauracjach nagrodzonych gwiazdką bądź sztućcami czerwonego przewodnika Michelin Main Cities of Europe i czapkami złotego przewodnika Gault & Millau. Od roku 2021 do oferty edukacyjnej ZSGH włączone zostały także możliwości zawodowe wynikające z realizacji współpracy międzynarodowej z zagranicznymi podmiotami sektora kształcenia i szkolenia zawodowego oraz branży HORECA w Grecji oraz obecnie również we Włoszech.

ZESPÓŁ SZKÓŁ GASTRONOMICZNO-HOTELARSKICH W WARSZAWIE

ul. Majdańska 30/36
04-110 Warszawa

+48 22 810 04 89

zsgh@eduwarszawa.pl

www.zsgh.edu.pl

30 UCZNIÓW
3 NAUCZYCIELI

kierunki kształcenia:
technik hotelarstwa
technik żywienia i usług gastronomicznych

KWOTA DOFINANSOWANIA: 292 446,17 PLN
NUMER PROJEKTU: 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

FB



PROGRAM PRAKTYK ZAGRANICZNYCH

dla uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie

Projekt „Smak włoskiej edukacji zawodowej” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142 jest realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 (ERDF), współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, projektu „Zagraniczna mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”



PARTNER

Futuro e Progreso Associazione di promozione sociale wspiera rozwój społeczny, kulturalny i zawodowy młodzieży, poprzez szereg programów i usług. Oferuje również pomoc dla dzieci i młodzieży w pozyskiwaniu nowych doświadczeń w ramach życia i obracania się w społeczeństwie – zarówno we Włoszech, jak i na zewnątrz, na terenie Unii Europejskiej. Struktura organizacji opiera się na zaangażowaniu młodych ludzi, w tym liderów młodzieżowych, aktywnych na polu krajowym i międzynarodowym.

Doświadczenie zdobyte na przestrzeni lat pozwoliło organizacji i jej pracownikom opracować szereg działań o odczuwalnym znaczeniu społecznym, poprzez tworzenie synergii z innymi instytucjami prywatnymi, a także publicznymi. Oferowane usługi przeplatają się na wielu poziomach i są adresowane do regionów, osób, społeczności i instytucji.



MOBILNOŚĆ ZAWODOWA

Głównym założeniem projektu jest organizacja zagranicznej mobilności zawodowej dla 30 uczniów kształcących się w zawodach: technik hotelarstwa (18 uczniów) oraz technik żywienia i usług gastronomicznych (12 uczniów). Trzech nauczycieli będzie pełnił rolę osób towarzyszących, które będą wspierać proces realizacji praktyk zawodowych. W ramach mobilności, uczniowie wezmą udział w 80-godzinny programie praktyk zawodowych realizowanym we współpracy z renomowanymi włoskimi hotelami oraz restauracjami, a także w programie edukacyjno-kulturowym, zakładającym wycieczki i animacje czasu wolnego ukierunkowane na zapoznanie z włoską kulturą i historią. Ważnym działaniem poprzedzającym wyjazd będzie także cykl szkoleń przygotowawczych, obejmujących język angielski, język włoski, szkolenie kulturowe oraz spotkania organizacyjne. Szkolenia pozwolą na szybszą aklimatyzację w nowym miejscu i jeszcze efektywniejsze skorzystanie ze stworzonej szansy.

CELE PROJEKTU

Głównym celem niniejszego projektu jest umożliwienie uczniom Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie odbycia praktyki zawodowej we Włoszech. Dzięki możliwości pracy w międzynarodowym środowisku, uczestnicy będą mieli szansę na rozwijanie i doskonalenie swoich umiejętności zawodowych oraz kompetencji językowych, szczególnie w zakresie języka angielskiego, ale także włoskiego.

Do innych celów projektu należy zaliczyć:

Rozwój oferty praktyk zawodowych o zagraniczne miejsca pracy w ramach realizacji mobilności, których program pozwoli na odbycie praktyki zawodowej przez 30 uczniów ZSGH we Włoszech.

Rozwój kompetencji organizacyjnych i zawodowych w zakresie kształcenia zawodowego i poznania nowych metod zarządzania i nauczania, poprzez zaangażowanie min. 6 pracowników ZSGH (w tym w roli opiekunów).

Rozwój kompetencji językowych i społecznych 30 uczestników projektu, a także pośrednio innych uczniów ZSGH, bazujący na międzynarodowym doświadczeniu podróży i pracy.

Wyrównanie szans przynajmniej 10 uczniów z mniejszymi szansami, poprzez ich włączenie i aktywizację w ramach udziału w projekcie.

Rozwinięcie potencjału szkoły w zakresie oferowania wysokiej i stale rozwijanej oferty dydaktycznej na podstawie międzynarodowych partnerstw, w szczególności w zakresie edukacji zawodowej.

ul. Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa

www.zsgh.edu.pl

info@zsgh.edu.pl

sekretariat tel./fax 22 810 04 89

pok. naucz. tel. 22 810 88 87



administracja tel. 22 810 88 67

kier. szkol. prakt. 22 870 36 32



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

REKRUTACJA

Cały proces rekrutacyjny został podzielony na dwa etapy, tak aby można było go przeprowadzić w jak najbardziej rzetelny i transparentny sposób.

Etap I:

- powołanie komisji rekrutacyjnej;
- kampania informacyjno-promocyjna na terenie szkoły wśród uczniów, informowanie rodziców o projekcie na zebraniu, plakaty wizualizacyjne;
- organizacja spotkań informacyjnych dla uczniów i rodziców zainteresowanych wzięciem udziału w projekcie – celem spotkań było przekazanie informacji na temat założeń projektu, zaplanowanych form wsparcia dla uczestników oraz przewidywanych korzyści płynących z udziału w projekcie. Podczas spotkań kandydaci mogli wypełnić formularz zgłoszeniowy;
- przyjmowanie zgłoszeń do projektu (wypełnionych formularzy zgłoszeniowych wraz z danymi rekrutacyjnymi, które były możliwe do pobrania u koordynatorów projektu lub na stronie internetowej szkoły).

Etap II:

- weryfikacja dokumentów zgłoszeniowych;
- ogłoszenie listy uczestników – na podstawie przedstawionych dokumentów rekrutacyjnych komisja rekrutacyjna dokonała wyboru uczestników projektu. Komisja wyłoniła grupę, składającą się z 30 uczestników, którzy odbyli praktyki zawodowe we Włoszech, z czego 18 uczestników to osoby uczące się w zawodzie technik hotelarstwa, a 12 w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych. W sytuacji, gdyby pojawiała się trudności z wyłonieniem założonej liczby uczestników w pierwszym naborze, regulamin projektu przewidywał możliwość przeprowadzenia rekrutacji uzupełniającej.





Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

KRYTERIA REKRUTACJI

Zgodnie z założeniami projektu, uczestnikiem mogła być osoba, która w dniu złożenia formularza zgłoszeniowego spełniała następujące kryteria:

- posiadała status ucznia Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie;
- kształciła się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych lub technik hotelarstwa;
- była w roku szkolnym 2023/2024 uczniem klasy trzeciej lub czwartej;
- nie była uczestnikiem innej mobilności zagranicznej.

Uczniowie byli rekrutowani do projektu na podstawie zasad i kryteriów zawartych w Regulaminie Rekrutacji, który został udostępniony na stronie szkoły (zsgh.edu.pl) wraz z innymi wymaganymi dokumentami.



Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Smak włoskiej edukacji zawodowej

Kompendium wiedzy o projekcie
Regulamin rekrutacji i zasady uczestnictwa
Formularz rekrutacyjny

ul. Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa

www.zsgh.edu.pl info@zsgh.edu.pl

sekretariat tel./fax 22 810 04 89

pok. naucz. tel. 22 810 88 87



administracja tel. 22 810 88 67

kier. szkol. prakt. 22 870 36 32



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

Szczegółowe kryteria dotyczące wyboru uczestników były następujące:

1. Średnia ocen z przedmiotów zawodowych, uzyskana w poprzednim roku szkolnym (0 – 5 pkt):
 - 2,50 – 2,99 = 1 pkt,
 - 3,00 – 3,49 = 2 pkt,
 - 3,50 – 3,99 = 3 pkt,
 - 4,00 – 4,74 = 4 pkt,
 - $\geq 4,75$ = 5 pkt.
2. Ocena z języka angielskiego, uzyskana w poprzednim roku szkolnym (0 – 5 pkt.):
 - niedostateczna = 0 pkt
 - dopuszczająca = 1 pkt,
 - dostateczna = 2 pkt,
 - dobra = 3 pkt,
 - bardzo dobra = 4 pkt,
 - celująca = 5 pkt.
3. Zachowanie, poziom kultury osobistej, oceniane na podstawie oceny z zachowania, uzyskanej w poprzednim roku szkolnym (0 – 5 pkt.):
 - naganne oraz nieodpowiednie = 0 pkt,
 - poprawne = 1 pkt,





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

- dobre = 2 pkt,
 - bardzo dobre = 4 pkt,
 - wzorowe = 5 pkt.
4. Ocena umiejętności oraz osiągnięć z przedmiotów zawodowych, oparta o opinię nauczyciela uczącego przedmiotów zawodowych praktycznych oraz ocenę z zajęć realizowanych u pracodawców, obejmująca umiejętności zawodowe, umiejętność pracy w grupie, frekwencję oraz zaangażowanie na zajęciach (0 – 5 pkt.).
5. Zaangażowanie ucznia w życie szkolne i pozaszkolne, w tym (udział w konkursach językowych, zawodowych, zaangażowanie w samorząd szkolny, wolontariat, udział w zawodach sportowych itd.) (0 – 5 pkt) – 1 pkt za każdą formę aktywności potwierdzoną przez wychowawcę i nauczycieli uczących.
6. Opinia wychowawcy i kierownika szkolenia praktycznego (0 – 5 pkt).
7. Mniejsze szanse – trudna sytuacja materialna rodziny, rodzina niepełna i/lub wielodzietna, zamieszkanie na terenach wiejskich, różnice kulturowe, udokumentowane problemy edukacyjne, niepełnosprawność (0 – 5 pkt) – przyznawane na podstawie informacji posiadanych przez wychowawcę – 0 pkt w przypadku braku trudnych sytuacji, 2 pkt w przypadku wpisywania się sytuacji w 1 z kryteriów, 5 pkt w przypadku wpisywania się sytuacji w 2 lub więcej kryteriów.

Łączna suma punktów rekrutacyjnych możliwa do zdobycia wynosiła 35 pkt. Uczestnikom rekrutacji przysługiwała możliwość odwołania się od negatywnej decyzji Komisji Rekrutacyjnej w ciągu 7 dni kalendarzowych od momentu ogłoszenia wyników. Odwołania złożone po terminie nie były rozpatrywane.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

PRZYGOTOWANIE DO MOBILNOŚCI

Aby odpowiednio przygotować młodzież do wyjazdu zagranicznego, zapewnić im niezbędne wsparcie, pozwolić na uniknięcie tzw. "szoku kulturowego" i spowodować, że w możliwie jak największym stopniu otworzą się na korzystanie z zaoferowanych możliwości, koniecznym było przeprowadzenie szkoleń, pozwalających na zniwelowanie ryzyka i wypracowanie u młodzieży odpowiednich postaw, we właściwy sposób nastawiając ich do udziału w mobilności zagranicznej. W związku z tym, uczestnikom wyłonionym w procesie rekrutacji zapewniony został szereg zajęć przygotowawczych.

Spotkania organizacyjne

Zorganizowane kilkakrotnie na przestrzeni realizacji projektu - zarówno dla samych uczniów, jak i ich rodziców/opiekunów. Pierwsze z nich odbyło się jeszcze przed rekrutacją, mając na celu przedstawienie wszystkim zainteresowanym zasad udziału w projekcie i procedury rekrutacyjnej. Kolejne - zorganizowane zaraz po zakończeniu procesu rekrutacji służyło przybliżeniu szczegółów organizacyjnych, zasad odbywania praktyk oraz podpisaniu wymaganej dokumentacji. Na kolejnym spotkaniu, które odbyło się przed wyjazdem, uczniowie poznali szczegóły logistyczne dotyczące wyjazdu, jak również zostały im udzielone porady co zabrać ze sobą, przedstawione zostały zasady miejsca pobytu i pracy oraz harmonogram wyjazdu, w tym zasady bezpieczeństwa. Na każdym ze spotkań rodzice i uczniowie mogli zadawać organizatorom wszelkie nurtujące ich pytania. Ponadto, koordynatorzy projektu byli również do dyspozycji zainteresowanych osób poza spotkaniami, będąc gotowi na odpowiedzenie na wszelkie pytania, które pojawiały się u uczestników bądź ich rodziców czy prawnych opiekunów. Zespół projektowy udzielał również uczestnikom wsparcia w zakresie wyrobienia niezbędnych dokumentów takich jak: karty EKUZ, dowody osobiste, paszporty.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

Zajęcia językowe

W zakresie wsparcia językowego dla uczestników zorganizowane zostały zajęcia językowe, obejmujące dodatkowy kurs języka angielskiego, który obejmował komunikację codzienną, ale również specjalistyczne słownictwo zawodowe, specyficzne dla danego kierunku kształcenia. Podczas zajęć językowych uczestnicy projektu rozwijali umiejętności umożliwiające realizację zadań zawodowych, tj. komunikację niezbędną w miejscu pracy, formułowanie krótkich wypowiedzi pisemnych i ustnych, rozumienie tekstów pisanych i języka mówionego oraz korzystanie z anglojęzycznych źródeł informacji. Zajęcia te prowadzone były przez nauczycieli, którzy na co dzień uczą w ZSGH w Warszawie, dzięki czemu poziom zajęć dostosowany został odpowiednio do posiadanych przez uczniów umiejętności i pozwolił im szybciej otworzyć się na używanie języka obcego w praktyce - nie tylko znajomość formuł gramatycznych czy czasów, ale także zastosowanie tych kompetencji w rozmowie.

Kolejnym aspektem zajęć językowych był także kurs języka włoskiego podstawowego, prowadzony przez lektora, który na co dzień biegle komunikuje się w tym języku. Zajęcia te miały na celu zapoznanie uczniów z językiem, którym na co dzień posługują się Włosi. Dzięki temu uczniowie w podstawowym zakresie byli w stanie skomunikować się ze współpracownikami w języku kraju przyjmującego, a także łatwiej odnaleźli się na miejscu, dzięki znajomości podstawowych słówek, zwrotów grzecznościowych itp.

Zajęcia kulturowe

Obejmujące dodatkowe warsztaty pozalekcyjne, podczas których uczniowie zapoznali się z kulturą i elementami historii Włoch - kolebki europejskiej cywilizacji, którą dotychczas znali zwykle tylko z książek, a dzięki udziałowi w projekcie mogli z nią obcować na co dzień. Zapoznali się z głównymi różnicami w kulturze i obyczajach pomiędzy Polską a Włochami. Istotnym aspektem zajęć było również kształtowanie





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

postaw społecznych, dbałość o zasady kultury, tolerancji i etyki czy umiejętność współpracy w wielokulturowym środowisku. Cały udział w projekcie to była dla młodych ludzi doskonała lekcja odpowiedzialności za swoje czyny i słowa oraz radzenia sobie ze stresem, a przeprowadzone w szkole przygotowanie pozwoliło im w jeszcze większym stopniu skorzystać z danej szansy. Zajęcia prowadzone w atmosferze wzajemnej wymiany doświadczeń, dzielenia się przemyśleniami i dyskusji pozwoliły wszystkim poczuć się swobodnie, a jednocześnie uczyć się od siebie nawzajem, otwierając się tym samym na nowe doświadczenia.

Zajęcia psychologiczno-pedagogiczne

Zorganizowane zajęcia psychologiczno-pedagogiczne, miały na celu pozwolić na wypracowanie u uczestników otwartych postaw i wsparcie w radzeniu sobie w nowych sytuacjach, niejednokrotnie generujących stres. Przeprowadził je pedagog szkolny w mniejszych podgrupach i pozwoliły one w jeszcze większym stopniu zapobiec ryzyku wycofania i odizolowania się uczestnika w trakcie mobilności, a także odpowiednio przygotować uczniów do wyjazdu.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

PROGRAM MOBILNOŚCI

TECHNIK HOTELARSTWA

Uczestnicy projektu realizowali ścieżkę kształcenia wdrażaną przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich dla zawodu technik hotelarstwa. Wśród kwalifikacji, które zdobyli byli:

1. HGT.03. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie,
2. HGT.06. Realizacja usług w recepcji.

W ramach mobilności, uczestnicy z kierunku technik hotelarstwa realizowali program praktyk uwzględniający następujące zadania:

- » zapoznanie z przepisami BHP i ppoż. oraz ochrony środowiska obowiązującymi na terenie zakładu pracy;
- » utrzymywanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych i ogólnodostępnej części obiektu noclegowego;
- » przygotowywanie pokoi do przyjęcia gości;
- » sprawdzanie stanu wyposażenia pokoi noclegowych;
- » sprawdzanie sprawności urządzeń w jednostkach mieszkalnych;
- » ścielenie łóżek zgodnie z instrukcją;
- » posługiwanie się ręcznym i zmechanizowanym sprzętem do utrzymywania czystości;
- » stosowanie środków czystości zgodnie z przeznaczeniem;
- » obsługiwanie sprzętu do utrzymywania porządku wokół hotelu;





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

- » segregowanie i transportowanie bielizny do prania;
- » wykonywanie określonych prac w pralni hotelowej;
- » komunikowanie się i współpraca z zespołem i przełożonymi;
- » przestrzeganie zasad etyki zawodowej oraz zasad kultury osobistej;
- » praca na recepcji;
- » przygotowywanie w zakresie podstawowym sali do obsługi konsumentów;
- » segregowanie i zmywanie zastawy stołowej oraz sprzętu kuchennego;
- » przechowywanie zastawy i bielizny stołowej oraz sprzętu kuchennego;
- » rozróżnianie surowców stosowanych w technologii gastronomicznej;
- » wykonywanie prac związanych ze wstępnym i właściwym przygotowaniem surowców.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

Podczas projektu, w ramach odbywania praktyki zawodowej i realizowania powierzonych zadań, uczniowie ZSGH w Warszawie z kierunku technik hotelarstwa nabyli i rozwinęli następujące kompetencje, umiejętności i postawy w zakresie:

1. Kompleksowej obsługi gości w recepcji:

- » stosowanie przepisów BHP w hotelu,
- » wykorzystywanie języka obcego zawodowego w obsłudze gości,
- » obsługa urządzeń biurowych i komputera z wykorzystaniem specjalistycznych programów,
- » meldowanie i wymeldowywanie gości z wypełnianiem dokumentacji,
- » przyjmowanie rezerwacji.

2. Obsługi gości w dziale gastronomicznym:

- » stosowanie przepisów BHP w części gastronomicznej hotelu,
- » sporządzanie potraw i napojów,
- » przygotowywanie sali konsumenckiej do obsługi gości,
- » podawanie potraw i napojów zgodnie z zasadami obsługi klienta,
- » wykorzystywanie języka obcego zawodowego w obsłudze gości.

3. Utrzymywania czystości i porządku w obiekcie hotelowym (housekeeping):

- » stosowanie przepisów BHP w części sypialnej hotelu,
- » wykorzystywanie języka obcego zawodowego w obsłudze gości,
- » utrzymywanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych oraz w pomieszczeniach ogólnie dostępnych,
- » przyjmowanie i wykonywanie zleceń gości oraz poleceń przełożonych w części mieszkalnej oraz pralni.





Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142



ul. Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa

www.zsgh.edu.pl info@zsgh.edu.pl

sekretariat tel./fax 22 810 04 89

administracja tel. 22 810 88 67

pok. naucz. tel. 22 810 88 87

kier. szkol. prakt. 22 870 36 32





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Uczestnicy projektu realizowali ścieżkę kształcenia wdrażaną przez Zespół Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych. Wśród kwalifikacji, które zdobyli byli:

1. HGT.02. Przygotowanie i wydawanie dań,
2. HGT.12. Organizacja żywienia i usług gastronomicznych.

W ramach mobilności, uczestnicy z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych realizowali program praktyk uwzględniający następujące zadania:

- » wdrażanie systemów zapewniania bezpieczeństwa oraz jakości zdrowotnej żywności: dobrej praktyki higienicznej (Good Hygiene Practice – GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (Good Manufacturing Practice – GMP), analizy zagrożeń i ustalania krytycznych punktów kontroli (Hazard Analysis and Critical Control Point – HACCP);
- » zapoznanie się z różnymi stanowiskami pracy w dużej kuchni;
- » prowadzenie racjonalnej gospodarki środkami spożywczymi;
- » przestrzeganie przepisów bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej oraz ochrony środowiska;
- » organizowanie stanowiska pracy zgodnie z wymaganiami ergonomii;
- » wykorzystywanie surowców zgodnie z przeznaczeniem kulinarnym;
- » dokonywanie towaroznawczej oceny surowców i półproduktów;
- » dobieranie surowców, przypraw i technik sporządzania potraw w zależności od rodzaju diety;





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

- » przechowywanie surowców, półproduktów, gotowych potraw i napojów oraz podawanie gotowych potraw i napojów;
- » stosowanie technik sporządzania, wykończania oraz podawania potraw i innych wyrobów kulinarnych;
- » posługiwanie się sprzętem, narzędziami, maszynami i urządzeniami stosowanymi w procesach wytwarzania;
- » stosowanie metod i technik obróbki technologicznej;
- » przeprowadzanie organoleptycznej oceny surowców, półproduktów i wyrobów kulinarnych;
- » przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych;
- » przestrzeganie przepisów krajowych oraz Unii Europejskiej dotyczących bezpieczeństwa i jakości zdrowotnej żywności;
- » sporządzanie potraw, napojów i półproduktów kulinarnych.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

Podczas projektu, w ramach odbywania praktyki zawodowej i realizowania powierzonych zadań, uczniowie ZSGH w Warszawie z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych nabyli i rozwinęli następujące kompetencje, umiejętności i postawy w zakresie:

1. Obróbki wstępnej i termicznej żywności oraz produkcji napojów:

- » organizowanie stanowiska pracy i utrzymywanie czystości, przestrzeganie przepisów sanitarno-epidemiologicznych,
- » stosowanie receptur gastronomicznych,
- » obliczanie zapotrzebowania na produkty,
- » przeprowadzanie obróbki termicznej,
- » sporządzanie i doprawianie regionalnych potraw i napojów.

2. Ekspedycji potraw:

- » stosowanie przepisów BHP w części gastronomicznej hotelu,
- » wykorzystywanie języka obcego zawodowego w obsłudze gości,
- » sporządzanie i doprawianie regionalnych potraw i napojów,
- » dekorowanie potraw,
- » utrzymywanie w czystości zastawy stołowej, sztuców i naczyń.

3. Obsługi konsumenta:

- » stosowanie przepisów BHP w części restauracyjnej hotelu,
- » przygotowywanie sali konsumenckiej do obsługi gości,
- » podawanie potraw i napojów zgodnie z zasadami obsługi klienta,
- » utrzymywanie w czystości zastawy stołowej, sztuców i naczyń,
- » obsługa konsumentów przy użyciu języka obcego.





Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142



ul. Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa

www.zsgh.edu.pl info@zsgh.edu.pl

sekretariat tel./fax 22 810 04 89

pok. naucz. tel. 22 810 88 87



administracja tel. 22 810 88 67

kier. szkol. prakt. 22 870 36 32



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

PROGRAM KULTUROWY

W ramach programu edukacyjno-kulturowego realizowanego podczas praktyk we Włoszech, uczestnicy mieli przyjemność brać udział w kilku fascynujących wycieczkach. Każda z nich odkrywała przed nimi wyjątkowe aspekty włoskiej historii i kultury, pozwalając lepiej zrozumieć różnorodność tego kraju.

Podopieczni rozpoczęli swoją przygodę od Padwy, miasta o intelektualnym i duchowym charakterze. Tam odwiedzili Bazylikę św. Antoniego, jedno z najważniejszych miejsc pielgrzymkowych w Europie, które zachwyliło ich monumentalnym wnętrzem i wyjątkowymi freskami. Bazylika nie tylko przyciąga wiernych, ale również miłośników sztuki. Grupa zobaczyła grobowiec świętego Antoniego oraz podziwiała bogatą dekorację kościoła. Miasto słynie również z jednego z najstarszych uniwersytetów w Europie, co przypomniało im o jego bogatej tradycji naukowej. Spacer po Prato della Valle, ogromnym placu, dał uczestnikom chwilę wytchnienia, a jednocześnie pozwolił cieszyć się pięknem otaczającej architektury. Padwa, swoim spokojem i intelektualnym klimatem, z pewnością pozostanie w ich pamięci na długo.

Kolejną fascynującą przygodą była wycieczka do Wenecji, miasta o niepowtarzalnej atmosferze. Wąskie uliczki, liczne mosty i kanały tworzą tam niepowtarzalny krajobraz. Spacerując po Wenecji, mieli okazję zobaczyć takie słynne zabytki jak Pałac Dożów i Bazylikę św. Marka. Wenecja jest miejscem, gdzie historia spotyka się z architektonicznym pięknem – Mostek Westchnień, z jego mroczną przeszłością, stał się jednym z głównych punktów ich trasy. To miasto, pełne uroku i tajemnicy, wciągnęło ich swoją magiczną atmosferą, jakby cofnęli się w czasie.





Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142



ul. Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa

www.zsgh.edu.pl info@zsgh.edu.pl

sekretariat tel./fax 22 810 04 89

pok. naucz. tel. 22 810 88 87



administracja tel. 22 810 88 67

kier. szkol. prakt. 22 870 36 32



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

Weronia, miasto znane z dramatu o Romeo i Julii, przeniosła uczestników w świat literackiej legendy. Słynny balkon Julii to jedno z najbardziej rozpoznawalnych miejsc na świecie, przyciągające turystów swoją romantyczną aurą. Spacerując po Weronie, mogli również podziwiać Arenę – starożytny amfiteatr, który do dziś służy jako miejsce spektakli operowych. Weronia to miasto pełne życia, a Piazza delle Erbe, z jego licznymi kawiarenkami i straganami, dało im przedsmak tętniącego włoskiego życia. To połączenie literatury i historii sprawiło, że miasto zapadło im głęboko w pamięć.

Kolejną z ich wycieczek była podróż nad Jezioro Garda, a dokładniej do Sirmione. Malownicza miejscowość, położona na półwyspie, urzekła ich swoim średniowiecznym zamkiem oraz gorącymi źródłami, które dodały elementu relaksu do ich podróży. Uczestnicy spędzili tam spokojny czas, podziwiając widoki i delektując się ciszą jeziora, co stanowiło miłą odskocznnię od intensywnego zwiedzania miast.

Niezwykle inspirujące było również odwiedzenie małej miejscowości Arqua Petrarca, znanej z tego, że był to dom i miejsce spoczynku poety Francesco Petrarki. Uczestnicy mieli okazję nie tylko poznać historię tego wybitnego artysty, ale również wziąć udział w degustacji lokalnej oliwy z oliwek, co wzbogaciło ich wiedzę o włoskich tradycjach kulinarnych. Zobaczyli, jak wygląda proces produkcji oliwy, co stanowiło ciekawe dopełnienie ich doświadczeń.

Ostatnia wycieczka zaprowadziła ich do Chioggii, miasteczka przypominającego Wenecję, ale o znacznie bardziej kameralnym charakterze. Spokojne kanały i urokliwe uliczki tworzyły idealne warunki do relaksu i refleksji. Ta wizyta była świetnym zakończeniem ich przygody z włoską kulturą i historią.

Te wycieczki nie tylko pozwoliły uczestnikom lepiej poznać kulturę i historię Włoch, ale również umożliwiły im doświadczenie różnorodności tego pięknego kraju. Każde z odwiedzonych miejsc miało coś wyjątkowego do zaoferowania, a wspomnienia, które zebrali, wzbogaciły ich doświadczenia zdobyte podczas praktyk zawodowych i pozostaną z nimi na długo.





Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142



ul. Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa

www.zsgh.edu.pl info@zsgh.edu.pl

sekretariat tel./fax 22 810 04 89

pok. naucz. tel. 22 810 88 87



administracja tel. 22 810 88 67

kier. szkol. prakt. 22 870 36 32



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

REZULTATY PROJEKTU

Udział w praktykach zagranicznych w ramach mobilności dostarczył uczestnikom wielu nowych doświadczeń i umiejętności. Dzięki partycypacji w projekcie młodzi ludzie rozwinęli już posiadane bądź nabyli zupełnie nowe, cenne kompetencje, takie jak samodzielność, otwartość na innowacje, kreatywność, odpowiedzialność za własne działania, swoboda pracy w zespole międzynarodowym, pogłębili znajomości języków obcych, zapoznali się z odmienną kulturą i obyczajami. Wszystkie te umiejętności są obecnie cenione przez pracodawców oraz niezbędne do odniesienia sukcesu zawodowego sprawiając, że przyszli absolwenci naszej szkoły są atrakcyjnymi kandydatami do pracy dla szeregu firm. Zdobyta wiedza i kompetencje pozwolą im również w przyszłości podjąć własną działalność w branży gastronomiczno-hotelarskiej.

Oprócz spełnienia potrzeb uczniów w zakresie zdobywania cennego doświadczenia przydatnego na rynku pracy, realizacja inicjatywy wpisała się w strategię rozwojową szkoły i wpłynęła pozytywnie na jakość jej pracy. Można tutaj wymienić chociażby wpływ na nauczycieli, którzy wyjechali z młodzieżą jako opiekunowie monitorujący przebieg praktyk. Mieli oni okazję poznać metody szkolenia zawodowego za granicą oraz warunki organizacji pracy, a w efekcie dzielą się swoją wiedzą z innymi nauczycielami w ramach prac zespołów przedmiotowych. Nowe doświadczenia z praktyki zawodowej za granicą pozytywnie wpłynęły na ich współpracę z uczniami i bardziej zmotywowały do pogłębiania swojej wiedzy, oferując młodzieży coraz to nowe, aktualne metody kształcenia, co pozytywnie wpływa na rozwój obu stron. Ponadto, zorganizowane zostały spotkania uczestników mobilności z innymi uczniami, których celem było zmotywowanie ich do udziału w podobnych inicjatywach w przyszłości, bądź podejmowania dodatkowych działań, umożliwiających rozwijanie posiadanych kompetencji i stałe dążenie do zdobywania nowych umiejętności. Rada Pedagogiczna została zapoznana z przebiegiem praktyk oraz ich efektami





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

– opiekunowie podzielili się swoimi obserwacjami, a także wnioskami wyciągniętymi podczas monitorowania procesu kształcenia za granicą, przez co projekt wywarł bardziej wymierny wpływ również na osoby nie bezpośrednio w niego zaangażowane.

Inicjatywa uświadomiła całej szkolnej i lokalnej społeczności wagę kontaktów międzynarodowych w nowoczesnym świecie. Umocniło to chęć współpracy w ramach Unii Europejskiej – kształcenia zawodowego oraz motywacji do mobilności młodych ludzi i poszerzania perspektyw w celu odnalezienia własnego miejsca na rynku pracy. Działanie pokazało im, że granice państw to nie granice możliwości zawodowych. Udział w projekcie dla wielu uczniów, jak również nauczycieli był pierwszym międzynarodowym doświadczeniem. Kontakt z kulturą innego państwa sprzyjał poszerzaniu wiedzy na temat Unii Europejskiej i kształtowaniu postaw tolerancji, kreatywności i wrażliwości na różnorodność kulturowo-historyczną.

Realizacja projektu przyczyniła się do wzbogacenia oferty edukacyjnej szkoły, a w rezultacie – rozpowszechnienia idei inicjatyw europejskich wśród młodzieży. Ta z kolei swoje doświadczenie i nabytą wiedzę przekazuje dalej, dzieląc się nią z członkami lokalnej społeczności, jak również pozostałymi zainteresowanymi. Dotyczy to głównie rówieśników uczestników, ich znajomych ze szkoły i spoza niej, ale także ich rodzin, znajomych rodziców czy pracowników w miejscach, w których uczniowie znajdują zatrudnienie. Czasem nawet mimowolnie, młodzież dzieli się swoimi umiejętnościami. Nabyte przez nich kompetencje skutecznej komunikacji, współpracy w grupie, tolerancji, otwartości czy chęci podejmowania dodatkowych inicjatyw są i będą przejmowane przez ich znajomych i współpracowników. Dodatkowo, sami młodzi ludzie chętnie dzielą się swoimi wspomnieniami, których jest mnóstwo, a także doświadczeniami z pracy z Włochami, w środowisku międzykulturowym.

Projekt pozwolił również na realny kontakt z wartościami promowanymi we wspólnocie europejskiej i uświadomienie sobie ich funkcjonowania w praktyce. Dzięki





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

odpowiedniemu upowszechnianiu rezultatów projektu oraz organizacji szeregu spotkań, na których młodzież oraz nauczyciele i osoby zaangażowane w implementację inicjatywy dzielą się swoimi wrażeniami i doświadczeniami, możliwe jest dotarcie z efektami wypracowanymi w ramach projektu do lokalnej społeczności, ale również dalszych odbiorców – w tym w skali międzynarodowej, dzięki udostępnieniu relacji w mediach społecznościowych, jak również na stronie partnera włoskiego.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

CERTYFIKATY

Efekty uczenia się osiągnięte przez uczestników za granicą w wyniku realizowanego cyklu kształcenia zawodowego zostały potwierdzone, poprzez uzyskane z praktyk zagranicznych oceny wystawione przez przedstawicieli organizacji wysyłającej i przyjmującej, certyfikaty oraz inne dokumenty poświadczające udział w mobilności i programie praktyk. Pośród nich znalazły się:

- **Arkusze Ewaluacyjne Praktykanta**, wraz z jednostkami oceny umiejętności i zdobytych kwalifikacji, wykorzystujące punktację **ECVET**, umożliwiające dokonanie kompleksowej oceny postępów poczynionych przez uczestników w ramach realizowanego cyklu kształcenia. Dokument ten stworzony został na podstawie konkretnych umiejętności zawartych w programie praktyk, wykorzystując skalę od 1 do 6 w ocenie osiągniętych umiejętności. Przyznane punkty umożliwiły utrwalenie efektów i osiągnięć uczniów oraz uznanie ich w szkole. Dzięki podziałowi na poszczególne kompetencje w danych zakresach, każdy uczeń uzyskał ocenę za daną kategorię umiejętności, co ostatecznie stanowiło ocenę końcową z części obowiązkowych praktyk, niezbędnych do zaliczenia celem uzyskania tytułu technika. Ocena ta wystawiona została przez przedstawicieli organizacji przyjmującej, w porozumieniu z opiekunami polskimi, którzy także wspierali i monitorowali cały proces.
- **Dokument Europass-Mobilność** – wystawiony po powrocie uczestników z mobilności, potwierdza nabycie konkretnych kompetencji i umiejętności w ramach zrealizowanych praktyk zagranicznych. Wskazanie dat mobilności oraz podpis przedstawiciela organizacji wysyłającej i przyjmującej nadały mocy dokumentowi i sprawiły, że absolwenci będą mogli posługiwać się tym certyfikatem podczas ubiegania się o zatrudnienie w przyszłości, posiadając





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

dokument uznawany w całej Unii Europejskiej, wystawiony nie tylko po polsku, ale również po angielsku.

- **Certyfikat ukończenia praktyk zagranicznych** – przygotowany również w polskiej i angielskiej wersji językowej, opatrzony podpisami przedstawicieli obu organizacji implementujących projekt, wskazuje okres odbywania mobilności i stanowi dokument potwierdzający podjęcie dodatkowej inicjatywy w ramach nauki szkolnej, co również wzbogaca portfolio absolwenta ZSGH.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

MENTORING I MONITORING

Zespół projektowy ściśle współpracował z organizacją partnerską i czuwał nad przebiegiem praktyk. Instytucja partnerska zapewniła organizację oraz miejsca praktyk, mentora odpowiedzialnego za uczniów w każdym poszczególnym miejscu praktyk oraz oceniła postępy uczestników.

Podczas pobytu uczestników zagranicą zostały zastosowane następujące metody i narzędzia do monitorowania praktykantów:

- rozmowy z uczniami,
- kontrola postępów dokonanych przez uczestników po odbyciu stażu w postaci samooceny nabytych umiejętności przez praktykantów,
- wywiady z pracodawcami oraz praktykantami,
- opinia wydana przez opiekunów praktyki ze strony partnera przejmującego,
- obserwacja uczestników projektu w miejscach pracy, a następnie wydanie opinii o praktykantach przez opiekunów praktyki ze strony wnioskodawcy,
- wizyta monitorująca dyrektora lub kierownika szkolenia praktycznego placówki wnioskującej podczas pobytu uczestników zagranicą,
- ankieta ewaluacyjna, wypełniona przez uczestników na koniec, po odbyciu praktyki.

W trakcie całego pobytu zagranicą uczniom towarzyszyli nauczyciele z ramienia szkoły, których głównym zadaniem był mentoring uczestników, polegający na wspieraniu procesu kształcenia i monitorowaniu postępów dokonywanych przez praktykantów. Role tę pełnili również opiekunowie uczestników z ramienia organizacji partnerskiej i firm przyjmujących. Dzięki ich wsparciu, udzielanym na bieżąco instrukcjom, korygującym działania praktykantów i obserwacji procesu nabywania nowych doświadczeń, czas mobilności był dla uczestników bardzo efektywny. Zadania były realizowane pod okiem mentorów, którzy mogli udzielić uczestnikom na bieżąco rad, pozwalając na prawidłowe, zgodne ze standardami wykonywanie konkretnych czynności w ramach swoich zawodów.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

UPOWSZECHNIANIE REZULTATÓW

Upowszechnianie rezultatów projektu było kluczowym elementem działań mających na celu zwiększenie świadomości o jego efektach oraz korzyściach, jakie płynęły z uczestnictwa w zagranicznych praktykach zawodowych. Proces ten miał na celu dotarcie nie tylko do uczniów Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Warszawie, ale także do szerszej społeczności szkolnej, rodziców, lokalnych instytucji oraz partnerów edukacyjnych. Dzięki temu rezultaty projektu mogły służyć jako inspiracja dla kolejnych inicjatyw o podobnym charakterze.

Jednym z najważniejszych narzędzi upowszechniania rezultatów były organizowane w szkole spotkania, na których uczestnicy dzielili się swoimi doświadczeniami z praktyk we Włoszech. Spotkania te były otwarte dla wszystkich uczniów oraz nauczycieli, a także rodziców zainteresowanych efektami projektu. Uczestnicy opowiadali o swoich przeżyciach, zdobytych umiejętnościach oraz o tym, jak praktyki zawodowe wpłynęły na ich rozwój zawodowy i osobisty. W trakcie tych spotkań prezentowano również zdjęcia oraz filmy dokumentujące cały proces, co dodatkowo uatrakcyjniało relacje i wzbudzało zainteresowanie wśród słuchaczy.

Kolejnym istotnym narzędziem było opracowanie broszury projektowej, która zawierała szczegółowe informacje na temat projektu, jego celów, realizacji oraz osiągniętych rezultatów. Broszura została zaprojektowana w taki sposób, aby była atrakcyjna wizualnie, ale jednocześnie zawierała konkretne dane dotyczące praktyk oraz ich wpływu na rozwój uczestników. Rozprowadzono ją wśród uczniów, nauczycieli, rodziców oraz lokalnych instytucji edukacyjnych, co umożliwiło dotarcie do szerokiego grona odbiorców. Dzięki temu osoby, które nie miały okazji uczestniczyć w bezpośrednich spotkaniach, mogły dowiedzieć się więcej o projekcie oraz jego efektach.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

Jednym z najskuteczniejszych sposobów upowszechniania rezultatów był również regularny kontakt z społecznością za pośrednictwem mediów społecznościowych. Na oficjalnym profilu szkoły na Facebooku systematycznie publikowano relacje z wyjazdu, które zawierały zarówno opisy, jak i zdjęcia dokumentujące przebieg praktyk. Relacje te spotkały się z dużym zainteresowaniem nie tylko wśród uczniów i rodziców, ale również społeczności lokalnej, co przyczyniło się do zwiększenia widoczności projektu. Publikacje te pełniły również funkcję motywacyjną dla młodszych uczniów, którzy zainspirowani sukcesem starszych kolegów, wyrażali zainteresowanie podobnymi projektami w przyszłości.

Dzięki tym działaniom upowszechniania, rezultaty projektu dotarły do szerokiego grona odbiorców, a jego efekty mogły służyć jako przykład dobrych praktyk w obszarze edukacji zawodowej i mobilności uczniów. Spotkania, broszura projektowa oraz relacje na Facebooku stworzyły spójną strategię promowania projektu, dzięki której zwiększono zainteresowanie podobnymi inicjatywami w przyszłości.

Ważne linki:

Strona szkoły: <https://www.zsgh.edu.pl>

Zakładka na temat mobilności na stronie szkoły: <https://www.zsgh.edu.pl/projekt-wspolfinansowany-ze-srodkow-unii-europejskiej-w-ramach-europejskiego-funduszu-spolecznego/rekrutacja-rejs.html>

Strona szkoły na Instagramie: https://www.instagram.com/zsgh_majdanska/

Strona szkoły na Facebooku:

<https://www.facebook.com/profile.php?id=100064269416405>

Strona partnera włoskiego na Facebooku:

<https://www.facebook.com/FuturoProgresso>



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

Relacja z odbywanego stażu zawodowego we Włoszech na szkolnym Facebooku:

- Rozpoczęcie mobilności:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=826111266207846&id=100064269416405

- Dzień I:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=826667196152253&id=100064269416405

- Dzień II:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=827128389439467&id=100064269416405

- Dzień III:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=827801436038829&id=100064269416405

- Dzień IV:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=828470582638581&id=100064269416405

- Dzień V:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=829218469230459&id=100064269416405

- Dzień VI:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=830402562445383&id=100064269416405





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

- Dzień VII:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=830408485778124&id=100064269416405

- Dzień VIII:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=830932685725704&id=100064269416405

- Dzień IX:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=831716425647330&id=100064269416405

- Dzień X:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=832213115597661&id=100064269416405

- Dzień XI:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=832993845519588&id=100064269416405

- Dzień XII:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=833651035453869&id=100064269416405

- Zakończenie praktyk:

https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=835773635241609&id=100064269416405





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

ANALIZA ANKIET EWALUACYJNYCH

Analiza ankiet ewaluacyjnych przeprowadzonych po zakończeniu zagranicznych praktyk zawodowych dostarczyła bardzo pozytywnych wyników, wskazujących na wysoki poziom zadowolenia uczestników z realizacji projektu. Ankiety były narzędziem oceny jakości organizacji praktyk oraz efektywności procesu nauki, a składały się głównie z pytań zamkniętych, które miały na celu uzyskanie szczegółowych danych dotyczących różnych aspektów uczestnictwa.

Pytania w ankiecie obejmowały szeroki zakres tematów – od ogólnej satysfakcji z projektu po ocenę konkretnych umiejętności zawodowych, które uczestnicy nabyli podczas praktyk. Respondenci mieli oceniać różne elementy projektu w skali od 1 do 10, gdzie 1 oznaczało bardzo niską satysfakcję, a 10 – pełne zadowolenie. Analiza odpowiedzi wykazała, że zdecydowana większość pytań osiągnęła średnią powyżej 9.00, co jest bardzo pozytywnym wskaźnikiem. Świadczy to o tym, że uczestnicy byli bardzo zadowoleni zarówno z poziomu organizacji, jak i merytorycznej zawartości praktyk. Pytania w ankiecie zostały podzielone na dwie główne kategorie: kwestie organizacyjne oraz kwestie merytoryczne.

Pytania z najwyższą średnią odpowiedzi:

- Jak oceniasz wsparcie osób odpowiedzialnych za organizację projektu? – średnia **9.80**;
- Jak oceniasz stopień/poczucie bezpieczeństwa? – średnia **9.70**;
- Jak oceniasz zaangażowanie i kontakt z opiekunami praktyk? – średnia **9.63**;
- Jak oceniasz pomoc w rozwiązywaniu pojawiających się problemów? – średnia **9.63**;
- Jak oceniasz zaangażowanie i wkład osób realizujących zajęcia (ekspertów) oraz osób zapewniających wsparcie i mentoring (opiekunowie, koordynator projektu)? – średnia **9.63**.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

KWESTIE ORGANIZACYJNE		
LP	TREŚĆ PYTANIA	ŚREDNIA
Jak oceniasz wsparcie praktyczne / logistyczne w trakcie mobilności?		
1.	Zakwaterowanie	7,33
2.	Wyżywienie	8,30
3.	Zaangażowanie i kontakt z opiekunami praktyk	9,63
4.	Wsparcie osób odpowiedzialnych za organizację projektu	9,80
5.	Pomoc w rozwiązywaniu pojawiających się problemów	9,63
6.	Stopień/poczucie bezpieczeństwa	9,70
Jak oceniasz organizację programu kulturowego oraz czasu wolnego podczas pobytu zagranicą w ramach mobilności?		
7.	Sprawowaną przez instytucję wysyłającą i przyjmującą opiekę nad przebiegiem projektu i mobilności	9,57
8.	Różnorodność programu kulturowego	9,53
9.	Atrakcyjność programu kulturowego	9,43
10.	Poziom przekazywanej przez pilotów i przewodników wiedzy	9,43
11.	W jakim stopniu mobilność zagraniczna była zgodna z informacjami przekazanymi Ci przed wyjazdem?	8,67
12.	Jaki jest ogólnie poziom Twojego zadowolenia z organizacji oraz miejsca odbywania praktyk?	9,50

W kategorii organizacyjnej uczestnicy oceniali takie aspekty, jak przygotowanie przed wyjazdem, komunikacja z organizatorami, logistyka podróży, zakwaterowanie oraz wsparcie ze strony opiekunów. Bardzo wysokie oceny (średnia również powyżej 9.00) wskazywały, że zarówno przygotowanie, jak i realizacja części organizacyjnej spotkały się z entuzjastycznym przyjęciem. Uczestnicy docenili przejrzystość informacji przed wyjazdem, dobrze zorganizowane szkolenia przygotowawcze oraz opiekę ze strony kadry nauczycielskiej podczas pobytu we Włoszech.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

KWESTIE MERYTORYCZNE		
LP	TREŚĆ PYTANIA	ŚREDNIA
1.	W jakim stopniu udział w projekcie, w tym w mobilności zagranicznej spełnił Twoje oczekiwania?	9,13
2.	Jak oceniasz metody nauczania stosowane podczas praktyk?	8,87
3.	Jak oceniasz zaangażowanie i wkład osób realizujących zajęcia (ekspertów) oraz osób zapewniających wsparcie i mentoring (opiekunowie, koordynator projektu)?	9,63
4.	Jak oceniasz praktyki pod względem merytorycznym oraz ich przydatność w Twoim kształceniu zawodowym (w tym z punktu widzenia możliwości porównania specyfiki branży w innym kraju, sprawdzenia siebie, itd.?)	9,40
5.	Czy dzięki udziałowi w praktykach zdobyłeś/-aś wiedzę, umiejętności i kompetencje zawodowe, które nie byłyby możliwe do zdobycia bez udziału w mobilności zagranicznej w ramach programu tego typu?	9,00
6.	Czy dzięki uczestnictwu w zagranicznych praktykach zawodowych możliwe było nabycie umiejętności, których zdobycie nie byłoby możliwe w ramach nauki w szkole?	9,33
7.	Czy uważasz, że po odbyciu praktyk podniósł się poziom Twoich umiejętności zawodowych?	9,07
8.	Na ile zdobyte umiejętności są/będą przydatne w realizowanej przez Ciebie ścieżce kształcenia zawodowego?	9,10
9.	Czy uważasz, że dzięki udziałowi w praktykach wzrosły Twoje szanse na znalezienie pracy – tak na polskim, jak również na europejskich rynkach pracy?	9,27
10.	Czy w przyszłości chciałbyś/-abyś uczyć się lub pracować poza granicami Polski?	9,07
11.	Czy dzięki udziałowi w praktykach zagranicznych zdobyłeś/-aś wiedzę pozwalającą na bardziej świadome kształtowanie ścieżki kariery?	9,37
12.	Czy podczas odbywania praktyk nabyłeś/-aś bądź uzupełniłeś/-aś swoją wiedzę dotyczącą standardów pracy w Twojej branży, czy funkcjonowania przedsiębiorstw tej branży?	9,27
13.	Czy podczas praktyk zagranicznych udoskonaliłeś/-aś swoje umiejętności w zakresie pracy na stanowiskach, do których przygotowuje Cię szkoła?	9,30
14.	Czy praktyki pozwoliły Ci na zidentyfikowanie elementów, które powinienesz/-aś udoskonalić, poprawić, aby pracować w wymarzonej zawodzie?	9,47





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

Druga kategoria pytań, związana z kwestiami merytorycznymi, dotyczyła oceny samego programu praktyk zawodowych. Uczestnicy byli pytani o to, w jakim stopniu praktyki przyczyniły się do rozwoju ich umiejętności zawodowych, szczególnie w zakresie gastronomii i hotelarstwa, oraz jak oceniają możliwość pracy w międzynarodowym środowisku. Ponownie, średnia ocen przekroczyła w większości pytań 9.00, co świadczy o tym, że praktyki spełniły oczekiwania uczestników w zakresie podnoszenia kompetencji zawodowych. Uczestnicy docenili możliwość pracy w renomowanych włoskich hotelach i restauracjach oraz nabycie umiejętności praktycznych, które będą mogli wykorzystać w przyszłej karierze.

KWESTIE MERYTORYCZNE - UMIEJĘTNOŚCI		
LP	TREŚĆ PYTANIA	ŚREDNIA
Czy uważasz, że podczas projektu zdobyłeś/-aś i/lub rozwinąłeś/aś kompetencje, takie jak:		
1.	Umiejętności interpersonalne, w tym pracy w grupie	9,13
2.	Umiejętności posługiwania się w innych językach, w tym w zakresie języka angielskiego branżowego	9,23
3.	Umiejętności organizacji własnego czasu	9,03
4.	Umiejętności związane z ekspresją i świadomością kulturową	9,13
5.	Umiejętności związane z funkcjonowaniem w międzynarodowym społeczeństwie	9,43
6.	Świadome i aktywne postawy obywatelskie	9,40
7.	Umiejętności radzenia sobie ze stresem, rozwiązywania problemów	8,70
8.	Przedsiębiorcze postawy (zdolność do rozwijania swoich pomysłów i przekuwania ich w czyny, realizacji planów)	9,00

Podsumowując, wysoki poziom zadowolenia respondentów wskazuje na sukces projektu, zarówno w wymiarze organizacyjnym, jak i merytorycznym. Ankiety ewaluacyjne potwierdziły, że zagraniczne praktyki zawodowe spełniły oczekiwania uczniów i znacząco przyczyniły się do ich rozwoju zawodowego oraz osobistego.





Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

METODOLOGIA UŻYTA DO PRZYGOTOWANIA RAPORTU

Celem przygotowania niniejszego raportu, ZSGH wraz z organizacją przyjmującą przygotowywały na każdym etapie realizacji projektu dokumentację, która nie tylko służyła do potwierdzenia zrealizowanych działań, ale również ich oceny i ewaluacji całego projektu. W tym celu i na potrzeby przygotowania niniejszego raportu wykorzystane zostały następujące metody i narzędzia:

- Zbieranie i analiza dokumentów z poszczególnych etapów projektu – rekrutacji, przygotowań, certyfikacji, upowszechniania rezultatów.
- Analiza dokumentów związanych z rekrutacją uczestników do udziału w projekcie oraz dokumentów związanych z realizacją przygotowań do mobilności zagranicznej.
- Współpraca wewnątrz szeroko pojętego zespołu projektowego ze strony ZSGH oraz partnera greckiego, uwzględniająca wkład i udział: koordynatorów projektu, opiekunów uczestników, mentorów, dyrektorów.
- Bieżąca obserwacja oraz monitoring staży dokonywany przez opiekunów ze Szkoły oraz mentorów z ramienia partnera greckiego.
- Rozmowy z uczestnikami podczas przygotowań do mobilności, realizacji mobilności oraz po powrocie z mobilności, w tym w szczególności podczas ewaluacyjnych oraz indywidualnych rozmów z uczestnikami.
- Analiza udzielanych odpowiedzi przez uczestników w ramach wypełnianych przez nich ankiet ewaluacyjnych po zrealizowanej mobilności.
- Analiza porównawcza osiągniętych celów i rezultatów z założeniami projektu, wskazanymi na etapie opracowywania wniosku o dofinansowanie. Stanowiła ona podsumowanie i zwieńczenie działań ewaluacyjnych oraz pozwoliła na potwierdzenie sukcesów zrealizowanego projektu, wypracowanie dobrych praktyk oraz wniosków na przyszłość.





Fundusze Europejskie
dla Rozwoju Społecznego



Rzeczpospolita
Polska

Dofinansowane przez
Unię Europejską



Projekt „Smak włoskiej edukacji” nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142

Projekt

„Smak włoskiej edukacji”

nr 2022-1-PL01-KA122-VET-000078142



realizowany w ramach programu Fundusze Europejskie dla Rozwoju Społecznego 2021-2027 (FERS), współfinansowanego ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego Plus, projekt „Zagraniczna mobilność edukacyjna uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”

ul. Majdańska 30/36, 04-110 Warszawa

www.zsgh.edu.pl info@zsgh.edu.pl

sekretariat tel./fax 22 810 04 89

pok. naucz. tel. 22 810 88 87



administracja tel. 22 810 88 67

kier. szkol. prakt. 22 870 36 32