

ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 1
ul. Żwirki i Wigury 4
05-825 Grodzisk Mazowiecki
tel.22 734 59 50, fax: 22 734 59 60

.....
Pieczęć szkoły/placówki

PRZYKŁAD DOBREJ PRAKTYKI

Nazwa szkoły/placówki	Zespół Szkół nr 1			
Imię i nazwisko dyrektora szkoły/placówki	Andrzej Okurowski			
Adres	Grodzisk Mazowiecki 05-825 ul. Żwirki i Wigury 4	Tel. 22 734 59 50	Fax. 22 734 59 60	e-mail zs_grodzisk@o2. pl
Imię i nazwisko autora	Anna Wrona			

<p>Zakres działania:</p>	<p>Edukacja</p>	<p>Projekt obejmuje 3 – tygodniowe zagraniczne praktyki zawodowe dla osób uczących się w ramach PROGRAMU „UCZENIE SIĘ PRZEZ CAŁE ŻYCIE” Leonardo da Vinci IVT Mobilność.</p> <p>TYTUŁ PROJEKTU <i>Profesjonalizm zawodowy i integracja kulturowa jako efekt ponadnarodowych staży</i></p> <p>Nr umowy <u>2012-1-PL1-LEO01-27548</u></p> <p>Data rozpoczęcia działania: 2012-09-01 Data zakończenia działania: 2013-12-01 Czas stażu 11.06.2013. – 29.06.2013.</p> <p>Grupa docelowa to osoby w trakcie wstępnego szkolenia zawodowego, uczniowie klas II i III ZS nr 1 – Technikum nr 1 (technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik hotelarstwa, kucharz), uczący się języka francuskiego w tym zawodowego, wyłonieni drogą rekrutacji.</p> <p>Organizacja goszcząca (stały partner) to Stowarzyszenie Restauratorów z siedzibą w Nicei (UNION PATRONALE DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET METIERS DE LA NUIT CÔTE D’AZUR). Przewodniczy mu cieszący się autorytetem Hubert Boivin. Zrzesza restauratorów (współpracuje też z hotelami posiadającymi zaplecze gastronomiczne), zapewniających wysoką jakość świadczonych usług. Gwarantuje atrakcyjne miejsca stażu - restauracje i hotele w centrum Nicei. H.Boivin współpracuje z Honorowym Konsulem RP w Nicei – M.Forkasiewiczem, co jest dodatkowym atutem.</p> <p>Organizacja wysyłająca to Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim.</p>
--------------------------	-----------------	--

	Wychowanie	<p>Wdrożenie projektu pomogło wykształcić samodzielnego, pewnego siebie absolwenta, komunikatywnego, otwartego na świat, konkurencyjnego na rynku pracy, gotowego profesjonalnie wykonywać obowiązki zawodowe. Realizacja projektu przyczyniła się do kształtowania postaw tolerancji i otwartości wobec różnic rasowych, etnicznych i religijnych, zwalczania uprzedzeń i stereotypów, poznania aspektów pracy zawodowej w odmiennych warunkach kulturowych i językowych oraz zasad pracy w zespole różnym kulturowo i językowo. Działania objęte projektem przyczyniły się także do wzmocnienia poczucia własnej wartości uczniów.</p>
	Profilaktyka	<p>Przed wyjazdem na staż uczestnicy wzięli udział w spotkaniu organizacyjnym, szkoleniu BHP, pedagogicznym, kulturowym i językowym (kurs języka francuskiego w tym zawodowego). Udzielono im wsparcia psychologicznego. Przygotowanie pedagogiczne dotyczyło przede wszystkim zasad komunikacji interpersonalnej, sposobów rozwiązywania konfliktów, treningu zachowań asertywnych, radzenia sobie ze stresem.</p>
	Opieka	<p>Opiekę nad stażystami sprawowali nauczyciele Zespołu Szkół nr 1 – członkowie zespołu projektowego. W czasie stażu prowadzono wywiady indywidualne i grupowe (przeprowadzane przez polskich opiekunów z uczestnikami np. po zakończeniu stażu danego dnia), obserwacje postawy i zachowania stażystów, umiejętności komunikacyjnych, interpersonalnych, radzenia sobie z nową dla nich sytuacją i towarzyszącym temu stresem. Skrupulatnie przestrzegano dyscypliny. W weekendy opiekunowie towarzyszyli stażystom podczas wycieczek, realizując bogaty program kulturowy.</p>

	Organizacja i zarządzanie	<p>Uczestnicy odbywali staż w 9 restauracjach i 3 hotelach w centrum Nicei zrzeszonych w UNION PATRONALE DES CAFETIERS RESTAURATEURS ET METIERS DE LA NUIT CÔTE D'AZUR. Pracowali w grupach 2, 3 i 4-osobowych adekwatnie do zawodu(kuchnia/obsługa konsumenta/gościa hotelu).</p> <p>Staż przeprowadzono w wymiarze 120 godzin (15 dni roboczych; 8 godzin praktyki dziennie) zgodnie z podstawą programową kształcenia w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego 321[10], kucharz 512[02] i technik hotelarstwa 341[04].</p> <p>Po zakończeniu praktyki uczestnicy projektu otrzymali dokument Europass Mobilność, polsko-francuski certyfikat oraz indywidualny wykaz osiągnięć (w ramach ECVET).</p>
--	---------------------------	--

	<p>Inne obszary (określić jakie)</p>	<p>Projekt, jako jeden z pierwszych w Polsce, uwzględnia ideę ECVET (Europejskiego Systemu Transferu Osiągnięć w Kształceniu i Szkoleniu Zawodowym). Proces zastosowania systemu ECVET do transferu i akumulacji wyników uczenia się przebiega następująco: instytucja wysyłająca, goszcząca i uczący się (stażysta/uczestnik projektu) podpisują <i>Porozumienie o programie zajęć</i> przed rozpoczęciem mobilności (wcześniej obie ww. instytucje zawarły <i>Porozumienie o partnerstwie</i>). Następnie, w wyniku odbycia stażu zawodowego, uczestnik uzyskuje wiedzę, umiejętności i kompetencje. Efekty uczenia się zostają ocenione przez instytucję goszczącą, a stażysta otrzymuje punkty (jednostki wraz z powiązanymi punktami ECVET). Punkty zapisuje się w <i>indywidualnym wykazie osiągnięć</i>; następuje transfer efektów uczenia się. Uzyskane punkty są walidowane przez instytucję wysyłającą, następnie uznane i akumulowane w ramach kwalifikacji, a związane z nimi punkty ECVET zostają zaliczone.</p>
--	--------------------------------------	--

Temat działania:

W wyniku wdrożenia projektu uczestnicy odbyli staż zgodnie ze swoim zawodem (restauracje i hotele w Nicei). Pracowali w grupach 2, 3 i 4 – osobowych (stanowisko: kuchnia/obsługa konsumenta/gościa hotelu; 120 godzin praktyki zawodowej; 15 dni roboczych).

Stażyci realizowali program, obowiązujący wszystkich, adekwatny do zawodu (kuchnia/obsługa konsumenta/gościa hotelu). Program stażu dotyczył uczniów kl. II i III ZS nr1, uczących się w zawodzie technik żywienia i gospodarstwa domowego, kucharz i technik hotelarstwa. Ci pierwsi kształcili się w dziedzinie żywienia człowieka (stanowisko: kuchnia/serwis-obsługa konsumenta), kucharze - żywienie człowieka (stanowisko: kuchnia), zaś hotelarze w dziedzinie obsługa gościa hotelowego (służba pięter), w tym obsługa konsumenta w sali restauracyjnej (stanowisko: serwis). Zakres obowiązków uczniów zarówno z kl. II jak i III został dostosowany do wymagań obowiązującego w kraju programu praktyk zawodowych. Pamiętano o indywidualnym podejściu do każdego stażysty i wysokiej jakości realizacji projektu.

Staż przeprowadzono w restauracjach i hotelach w centrum Nicei, rekomendowanych przez Stowarzyszenie Restauratorów (organizację goszczącą), posiadających odpowiednie zaplecze produkcyjne i wysoko wykwalifikowaną kadrę. Uczestnicy uzyskali kwalifikacje zgodnie z *Porozumieniem o programie zajęć ECVET* (skorelowanym z celami projektu, programem stażu i obowiązującą w Polsce podstawą programową dla poszczególnych kierunków kształcenia w zawodzie).

Stażyci, w ramach zagospodarowania czasu wolnego, zrealizowali bogaty program kulturowy (Nicea, Antibes, Grasse, St.Paul, Saint-Tropez, Monaco). Odwiedzili Szkołę Gastronomiczno-Turystyczno-Hotelarską (Lycée Paul Augier), wysłuchali wykładu jej dyrektora nt. systemu szkolnego we Francji, poznali bogatą bazę dydaktyczną. Spotkali się z przewodniczącym organizacji goszczącej – Hubertem Boivin, Honorowym Konsulem Polski w Nicei – Michelem Forkasiewiczem i lokalnymi mediami (wywiady dla gazety "Nice Matin"; publikacja 2 artykułów oraz zdjęć stażystów w ww. gazecie).

Cele działania:

Celem projektu było zdobycie przez uczestnika nowego doświadczenia zawodowego, podniesienie poziomu wiedzy i kwalifikacji zawodowych, w tym zgodnie z ideą ECVET, zwiększenie mobilności i zdolności do uzyskania i utrzymania zatrudnienia na lokalnym, krajowym i europejskim rynku pracy, doskonalenie posługiwania się językiem obcym (francuskim), w tym zawodowym, rozwinięcie współpracy pomiędzy szkołą a partnerem francuskim i polskimi praktykodawcami, promowanie wiedzy o innych kulturach, tolerancji i otwartości wobec różnic rasowych, etnicznych i religijnych.

Uzyskane efekty:

Stażyści zdobyli nowe doświadczenie z gastronomii i hotelarstwa. Podnieśli swoje umiejętności językowe; stali się komunikatywni. Sprawnie pracowali w zespole, pokonali stres, byli otwarci i tolerancyjni.

Wdrożenie projektu pomogło wykształcić samodzielnego, pewnego siebie absolwenta, komunikatywnego, otwartego na świat, konkurencyjnego na rynku pracy, gotowego profesjonalnie wykonywać obowiązki zawodowe. Realizacja projektu przyczyniła się do kształtowania postaw tolerancji i otwartości wobec różnic rasowych, etnicznych i religijnych, zwalczania uprzedzeń i stereotypów, poznania aspektów pracy zawodowej w odmiennych warunkach kulturowych i językowych oraz zasad pracy w zespole różnym kulturowo i językowo.

Działania wnioskodawcy służyły podniesieniu prestiżu szkoły, pogłębianiu współpracy z partnerem francuskim i polskimi praktykodawcami.

Ww. cele osiągnięto w wysokim stopniu. 100% uczniów zaliczyło staż, uzyskało pochwały, od praktykodawców oraz propozycje pracy. Otrzymali Europass Mobilność, IWO i polsko - francuski certyfikat.

Korzyści dla szkoły:

- Poprawa jakości oferowanego kształcenia/szkolenia zawodowego
- Wzrost atrakcyjności szkolnej oferty edukacyjnej
- Wzrost prestiżu szkoły
- Korzystny wpływ podniesienia poziomu szkolenia praktycznego na wyniki rekrutacji do Technikum nr 1 w ZS nr 1
- Pozyskanie wiarygodnego partnera zagranicznego, zainteresowanego szkoleniem w przyszłości kolejnych stażystów

Wnioski z realizacji:

Projekt pt. *Professionalism and cultural integration as an effect of the transnational placements / Profesjonalizm zawodowy i integracja kulturowa jako efekt ponadnarodowych staży*, zrealizowany przez **Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim** w ramach Programu „Uczenie się przez całe życie” Leonardo da Vinci Mobilność znalazł się **wśród 27 przykładów dobrych praktyk** wytypowanych przez polską Narodową Agencję w związku z wdrażanym przez nią projektem międzyagencyjnym "Work Based Learning and Apprenticeships".

W ramach projektu organizowane będą m. in. konferencje i seminaria, umożliwiające międzynarodową wymianę doświadczeń w zakresie promowania i wdrażania WBL w różnych krajach i systemach edukacji.

Koordynator projektu przedstawił prezentację nt. doświadczeń beneficjenta we wdrażaniu ECVET w projekcie mobilności podczas V szkolenia standaryzującego dla ekspertów Programu Leonardo da Vinci oraz prezentację dotyczącą mobilności edukacyjnej z systemem ECVET w czasie konferencji pt. "System ECVET jako instrument wspierania mobilności uczniów w projektach europejskich" (na zaproszenie Fundacji Rozwoju Systemu Edukacji).

W wyniku wdrożenia projektu pogłębiono współpracę ze Stowarzyszeniem Restauratorów w Nicei (wprowadzono nowe restauracje jako miejsca stażu), Honorowym Konsulem Polski, restauratorami, hotelarzami i dyrekcją Szkoły Gastronomiczno-Hotelarsko-Turystycznej w Nicei (poznano specyfikę systemu szkolnego we Francji). Partnerzy pozytywnie oceniają dotychczasowe wspólne działania i są gotowi do ich kontynuowania. Francuscy praktykodawcy deklarują chęć przyjęcia na staż następnych grup uczniów z Polski. Wnioskodawca będzie dążył do uzyskania kolejnego grantu, gdyż jest w stanie zapewnić uczniom szkoły bardzo dobre warunki odbywania stażu i uzyskiwania kwalifikacji.

Strona WWW szkoły z prezentacją dobrej praktyki:

zs_grodzisk@o2.pl

Wyrażam zgodę na zamieszczenie na stronie internetowej Kuratorium Oświaty w Warszawie informacji na temat przedstawionego przykładu dobrej praktyki.

Grzegorz Paw 8.01.2014

Miejscowość, data

D Y R E K T O R
Zespołu Szkół nr 1
w Grodzisku Maz.
mgr Andrzej Okurowski

Podpis dyrektora szkoły/placówki

UWAGA!

Kuratorium Oświaty w Warszawie zastrzega sobie prawo do zamieszczenia na stronie internetowej urzędu tylko wybranych przykładów dobrej praktyki.