www.admzsg.edu.pl

Akredytacja Erasmusa 2021-2027 | edycja 1

# PROGRAM PRAKTYK ZAGRANICZNYCH

## dla uczniów Zespołu Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego w Warszawie

Współfinansowane przez Unię Europejską

# Nasza szkoła

## Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego w Warszawie

Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego jest szkołą zawodową z wieloletnią tradycją, zatrudniającą pracowników dydaktycznych i niedydaktycznych, których podstawowym zadaniem jest utrzymanie spójnej struktury, zdolnej do realizacji programów kształcenia zawodowego w ramach podstawy programowej 2017 oraz 2019. W skład szkoły wchodzi Technikum Gastronomiczno-Hotelarskie Nr 1 (TGH1) oraz Branżowa Szkoła Gastronomiczna I stopnia (BSG1). Nasza placówka, oprócz kształcenia praktycznego, w swoim działaniu stara się wspierać rozwój osobisty oraz językowy naszych podopiecznych, jak i rozwijać ich możliwości lepszego startu w dorosłe życie.

TGH1 umożliwia uzyskanie świadectwa ukończenia szkoły, przystąpienie do egzaminu maturalnego oraz do egzaminu zawodowego w 3 zawodach:

- technik żywienia i usług gastronomicznych (TŻiUG) – 343404;
- technik hotelarstwa (TH) – 422402;
- technik usług kelnerskich (TUK) – 513102.

Do roku szkolnego 2022/2023 TGH1 prowadzi klasy na podbudowie gimnazjum w 2 zawodach:

- TŻiUG – 343404;
- TH – 422402.

BSG1 umożliwia uzyskanie świadectwa ukończenia szkoły oraz przystąpienie do egzaminu zawodowego w 2 zawodach:

- kucharz – 512001;
- cukiernik – 751201.

**Zespół Szkół Gastronomicznych im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego w Warszawie**

sekretariat.zsg@eduwarszawa.pl
+48 22 628 56 28

www.admzsg.edu.pl

# Projekt i jego cele

## Praktyki zawodowe dla uczniów ZSG zrealizowane we Włoszech wraz z programem kulturowym

Projekt służy ciągłej poprawie obszarów tego wymagających, takich jak:

- dostosowywanie kształcenia do potrzeb rynku pracy oraz zapotrzebowania pracodawców,
- rozwijanie współpracy z pracodawcami w celu bieżącego monitorowania potrzeb rynku pracy,
- systematyczne modyfikowanie oferty edukacyjnej placówki,
- dążenie do stałego podnoszenia kompetencji i kwalifikacji,
- ułatwienie młodzieży wejścia na rynek pracy,
- zwiększenie mobilności młodzieży.

Dynamiczny rozwój gospodarki regionu Mazowsza, a także najnowsze trendy na rynku pracy (w tym nowe technologie), wymuszają podjęcie działań zmierzających do aktualizacji wiedzy i kompetencji uczniów oraz nauczycieli, związanych z rozwijaniem właściwych postaw i umiejętności niezbędnych na rynku pracy, takich jak: kreatywność, umiejętność pracy zespołowej, innowacyjność i przedsiębiorczość. Jednocześnie, ciągle istnieje potrzeba podnoszenia zdolności uczniów ZSG do przyszłego zatrudnienia, w tym poprzez rozwój oferty kształcenia zawodowego placówki oraz wprowadzanie innowacyjnych rozwiązań edukacyjnych, dostosowanych do potrzeb rynku pracy.

W związku z powyższym, w obecnej chwili do najważniejszych celów projektu należą:

- stałe podnoszenie kwalifikacji pracowników, zachęcanie ich do opracowywania planów rozwoju, stosowania innowacji w nauczaniu, weryfikowania treści i programów nauczania;
- poznawanie przez nauczycieli nowych narzędzi i metod nauczania;
- stała współpraca ze środowiskiem branżowym (gastronomicznym i hotelarskim) w Polsce i za granicą, nawiązywanie nowych kontaktów z pracodawcami oraz ciągłe dostosowywanie nauczania do wymagań dynamicznie rozwijającego się rynku pracy;
- organizacja wartościowych praktyk zawodowych, w tym szczególnie zagranicznych;
- zwiększanie doświadczenia dotyczącego współpracy zagranicznej oraz realizacji projektów edukacyjnych, które nadają szkoleniu zawodowemu w naszej placówce wymiar europejski;
- wzmacnianie aspiracji edukacyjnych uczniów oraz zwiększanie ich szans edukacyjnych i zawodowych na rynku pracy w Polsce oraz w Unii Europejskiej (w tym tworzenie przestrzeni do udziału w konkursach i projektach na arenie międzynarodowej);
- wzrost wśród uczniów umiejętności komunikowania się w językach obcych;
- rozwijanie wśród uczniów kompetencji społecznych, kształtowanie postaw obywatelskich, świadomości interkulturowej oraz wzmacnianie poczucia potrzeby uczenia się przez całe życie;
- ciągła praca nad wyposażeniem placówki oświatowej w stanowiska do nauki odpowiadające dzisiejszym standardom, szczególnie w obszarze zawodów występujących w szkole.

**Projekt nr 2022-1-PL01-KA121-VET-000057724 jest realizowany w ramach Akredytacji Erasmusa nr 2021-1-PL01-KA120-VET-000045265, w sektorze Kształcenie i szkolenia zawodowe**

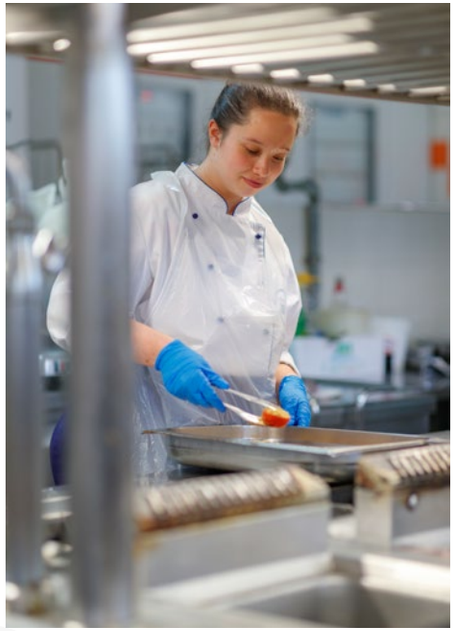
**Kwota dofinansowania: 55 973,00 PLN**

# Technik żywienia i usług gastronomicznych

## 18 uczniów, 160 godzin praktyk

Uczniowie z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych w ramach trwania praktyk nabyli wiedzę i kompetencje zawodowe, dzięki czemu potrafią:

- Zidentyfikować zagrożenia podczas pracy w gastronomii.
- Dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonywania zadań technika żywienia i usług gastronomicznych na różnych stanowiskach pracy.
- Rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w produkcji gastronomicznej i ekspedycji potraw i napojów.
- Zastosować urządzenia gastronomiczne do wykonywania zadań zawodowych.
- Zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców.
- Posługiwać się zasobem środków językowych, umożliwiających realizację zadań zawodowych.
- Interpretować wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych.



- Przewidzieć skutki podejmowanych działań.
- Ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania.
- Skutecznie współpracować w zespole.
- Ocenić żywność, biorąc pod uwagę kryteria: funkcjonalności, ceny, zgodności z potrzebami, bezpieczeństwa zdrowotnego, braku zanieczyszczeń fizycznych, zgodności ze standardem jakości.
- Zastosować procedury obowiązujące w gastronomii w celu zabezpieczenia jakości i bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
- Dobrać warunki przechowywania żywności zgodnie z oznakowaniem.
- Ocenić żywność na podstawie informacji zamieszczonych na opakowaniach.
- Wyodrębnić cechy żywności mające wpływ na jakość.
- Sporządzić potrawę lub napój na podstawie receptury.
- Dobrać metodę i technikę do wykonania określonej potrawy lub napoju.
- Zorganizować stanowiska pracy do poszczególnych etapów sporządzania potraw, napojów lub półproduktów.
- Ważyć lub odmierzać potrawy i napoje, stosownie do określonej wielkości porcji.
- Zastosować przyjęte zasady porcjowania, dekoracji i aranżacji potraw lub napojów.
- Rozróżnić metody i techniki obsługi konsumentów.
- Obsługiwać gości obiektów gastronomicznych przy wykorzystaniu różnorodnych metod.
- Stosować przepisy bhp w części gastronomicznej hotelu.
- Wykorzystać język obcy zawodowy w obsłudze gości.
- Stosować receptury gastronomiczne.
- Sporządzać i doprawiać regionalne potrawy i napoje regionalne oraz międzynarodowe.

# Technik hotelarstwa

## 2 uczniów, 160 godzin praktyk

Uczniowie z kierunku technik hotelarstwa w ramach trwania praktyk nabyli wiedzę i kompetencje zawodowe, dzięki czemu potrafią:

- Zidentyfikować zagrożenia w pracy w hotelarstwie.
- Określić i unikać zagrożeń związanych z użytkowaniem urządzeń hotelarskich.
- Wyjaśnić i zastosować zasady organizowania stanowiska pracy technika hotelarstwa podczas wykonywania różnych zadań zawodowych.
- Dobrać środki ochrony indywidualnej do wykonywania zadań technika hotelarstwa na różnych stanowiskach pracy.
- Uzasadnić konieczność przestrzegania procedur obowiązujących w obiekcie hotelowym, dotyczących bezpieczeństwa, higieny pracy i ochrony środowiska.
- Rozróżnić maszyny, urządzenia i sprzęt stosowane w obiekcie hotelowym.
- Zastosować urządzenia do wykonywania zadań zawodowych.
- Zastosować zasady racjonalnego wykorzystywania surowców.
- Zastosować zasady oceny organoleptycznej.
- Uzasadnić konieczność kontroli gospodarki odpadami.

- Posługiwać się zasobem środków językowych, umożliwiających realizację zadań zawodowych – samodzielnie i w zespole.
- Interpretować wypowiedzi dotyczące wykonywania typowych czynności zawodowych.
- Przewidzieć skutki podejmowanych działań.
- Ponosić odpowiedzialność za podejmowane działania.
- Skutecznie współpracować w zespole.
- Wypełnić formularz rezerwacyjny.
- Wprowadzić dane dotyczące rezerwacji do grafiku rezerwacji.
- Stworzyć bazę danych gości hotelowych.
- Sporządzić i wysłać potwierdzenie przyjęcia rezerwacji.
- Uporządkować dane rezerwacyjne według zakresu zamówionych usług.
- Dobrać i sporządzić dokumenty występujące w procedurze check-in oraz check-out.
- Przygotować dane dotyczące zarezerwowanych usług dla pozostałych działów obiektu hotelarskiego.
- Zastosować procedury dotyczące utrzymania czystości w części ogólnodostępnej obiektu: holach, korytarzach, windach.
- Dobrać i zastosować sprzęt oraz środki do utrzymywania czystości w częściach ogólnodostępnych obiektu.
- Określić zasady współdziałania służby pięter z recepcją obiektu hotelarskiego w zakresie odpowiedzialności materialnej za mienie gościa oraz wyposażenie obiektu.
- Zastosować procedury postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości.
- Zastosować procedury postępowania z rzeczami znalezionymi w obiekcie hotelarskim.
- Przygotować ofertę usług dodatkowych.

# Program kulturowy

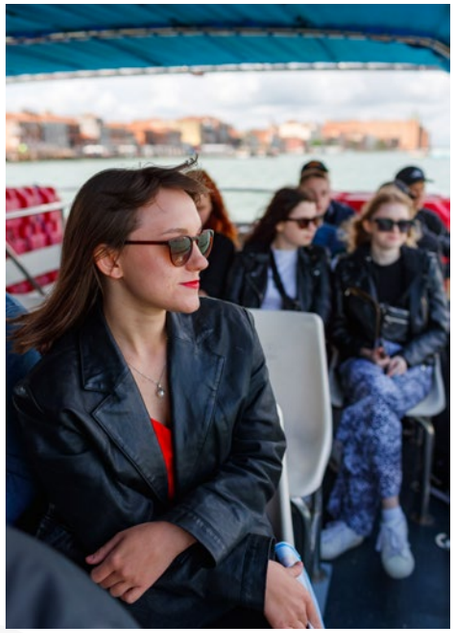
## Padwa, San Marino, Werona, Wenecja

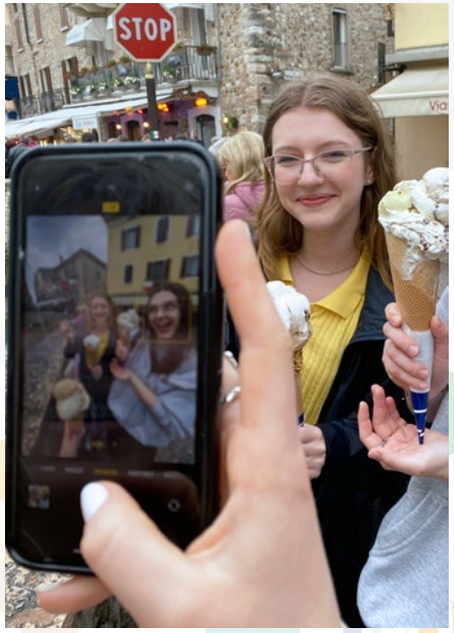
W ramach naszego projektu, oprócz praktyk, uczestnicy zrealizowali także program edukacyjno-kulturowy. Miał on na celu poszerzenie horyzontów, wiedzy, potencjału osobistego uczniów oraz otwarcie ich na nowe doświadczenia i kulturę.

W ramach tego działania nasi podopieczni wybrali się na wycieczkę do **Padwy**, gdzie zwiedzali Bazylikę Świętego Antoniego oraz wiele innych zabytków tego pięknego, uniwersyteckiego miasta. Odwiedzili Prato della Valle, czyli ogromny plac, który stanowi symbol Padwy. Jego eliptyczna powierzchnia zajmuje prawie 100 000 metrów kwadratowych; uznawany jest więc za jeden z największych placów nie tylko w Europie, ale też na świecie.

Kolejna wycieczka to podróż do **San Marino**, gdzie uczestnicy mieli okazję zobaczyć, jak wygląda i funkcjonuje jedno z najmniejszych państw świata, a zarazem najstarsza republika. Trzeba przyznać, że zrobiło ono na wszystkich wielkie wrażenie. Piękna architektura, niepowtarzalny klimat oraz zapierające dech w piersiach widoki; to wszystko na 60 kilometrach kwadratowych, czyli obszarze 8 razy mniejszym niż Warszawa.

Po zwiedzaniu San Marino przyszedł czas na **Weronę**, czyli miasto najsłynniejszej pary kochanków, których historię stworzył William Szekspir – Romea i Julii. Co ciekawe, najprawdopodobniej oboje pochodzili z prawdziwych werońskich rodzin.





Jedynie nazwiska na potrzeby literackiej fikcji zostały zmienione. Miasto to najbardziej zachwyciło swoim eklektyzmem – ma ono bogatą historię sięgającą czasów rzymskich, gdyż założone zostało w I wieku naszej ery. Dzięki temu można tam zobaczyć pozostałości nie tylko ze starożytności, ale również średniowiecza i epok późniejszych. Nadaje mu to niepowtarzalny klimat i charakter.

Ponadto, nasz włoski wyjazd musiał mieć w swoim programie zwiedzanie ikony tamtejszego regionu, czyli **W e n e c j i** . Dzięki tej wyprawie nasi uczestnicy mogli przepłynąć się łodzią do starej części Wenecji, zwiedzić ją z przewodnikiem i zdobyć wiele ciekawych informacji. Mieli możliwość zobaczenia Placu Św. Marka i odwiedzenia Bazyliki Świętego Marka, w środku której znajdują się kopuły, średniowieczne ambony, Złoty Ołtarz i kunsztownie wykonane mozaiki. Na placu, poza Bazyliką, znajduje się jeszcze jedna z najwyższych budowli w mieście, czyli Dzwonnica św. Marka. Jej budowę rozpoczęto w IX wieku i trwała aż do XII wieku. Często bywała uszkadzana przez pioruny, a następnie odrestaurowywana. Na początku XX wieku uległa zniszczeniu, ale po upływie zaledwie dekady na jej miejscu stanęła nowa, dokładnie taka sama dzwonnica. Mierzy ona ponad 98 m wysokości i posiada 5 dzwonów. Znajduje się na niej taras widokowy, z którego można podziwiać całe miasto – to punkt, który był zdecydowanie warty odwiedzenia przez naszą młodzież. Ponadto, zobaczyli Most Westchnień oraz Rialto – najpiękniejszy i najstarszy most, rozciągający się nad Canale Grande. Konstrukcja robi wrażenie swoją wielkością – ma ponad 28 m rozpiętości i 7 m wysokości, co pozwoliło na umieszczenie tam aż 24 sklepików.

# Rezultaty

## Nowe kontakty, wyższe kompetencje, integracja kulturowa, poprawa znajomości języków obcych

Główne rezultaty naszego działania to:

- Rozwój kompetencji zawodowych uczestników.
- Rozwój umiejętności językowych uczestników.
- Poznanie międzynarodowego rynku pracy.
- Wypracowanie postaw takich jak poczucie odpowiedzialności za wykonywaną pracę czy otwarcie na współpracę z osobami z innych krajów oraz kultur.
- Pozyskanie nowych kontaktów międzynarodowych, które mogą wpłynąć na rozwój kariery zawodowej uczestników.
- Rozwój kompetencji miękkich, w ramach których znajdują się m.in.: praca w zespole, komunikatywność, krytyczne myślenie.

Rezultaty projektu to także rozwój naszej szkoły, a w jego ramach:

- Budowa europejskiego wymiaru naszej placówki, bazując na uczestnictwie w działaniach związanych z projektami europejskimi, w ramach szkolenia i kształcenia zawodowego.
- Aktualizacja programów nauczania zawodowego, w ramach zaangażowanych do projektu kierunków kształcenia.
- Rozwój kompetencji zawodowych oraz pedagogicznych pracowników szkoły (przynajmniej 5 osób), związany z włączeniem ich w działania ze środków unijnych.
- Zaangażowanie uczniów o mniejszych szansach, co pomogło w poprawieniu ich sytuacji życiowej oraz zawodowej.
- Organizacja zagranicznych praktyk dla uczniów, kształcących się w dwóch kierunkach zawodowych w naszej placówce: technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik hotelarstwa.
- Rozwój współpracy międzynarodowej z obecnymi partnerami oraz pozyskanie nowych kontaktów z instytucjami zagranicznymi, dzięki którym nastąpiła wymiana doświadczeń.

POLAND
Beldì

# Certyfikacja

## Oficjalne potwierdzenie odbytych praktyk i kursów, zdobytych umiejętności

W ramach projektu nasza szkoła wykorzystała takie narzędzia i certyfikaty jak:

- Zaświadczenia potwierdzające udział w przygotowaniach językowych, kulturowych, pedagogicznych. Wystawiono je po zakończonych kursach, na podstawie listy obecności uczestników. Zostały podpisane przez przedstawiciela instytucji wysyłającej i zawierają zagadnienia podejmowane podczas szkoleń oraz liczbę przepracowanych godzin.
- Dokumenty bazujące na elementach systemu ECVET, których celem było uznanie osiągniętych efektów kształcenia. Dokonania uczestników zostały uwzględnione w Indywidualnych Wykazach Osiągnięć, w ramach których opiekunowie i mentorzy wystawili uczestnikom oceny, stanowiące także ocenę składową do zaliczenia uczniom praktyk zawodowych.
- Dzienniki praktyk, które były uzupełniane zgodnie ze standardami szkolnymi oraz zostały zatwierdzone przez opiekunów i mentorów na podstawie prowadzonej obserwacji i monitoringu podczas praktyk zagranicznych, a następnie wykorzystane na potrzeby zaliczenia praktyk zawodowych. Uzyskane wyniki zostały uznane na poziomie krajowym.
- Certyfikaty odbycia praktyki zagranicznej, wystawione przez włoskiego partnera, w dwóch wersjach językowych, zatwierdzone przez obie instytucje, stanowiące potwierdzenie realizacji działań praktycznych we Włoszech.
- Dokument Europass-Mobilność, opisujący kwalifikacje i umiejętności nabyte podczas praktyk zagranicznych. Został on wystawiony w dwóch wersjach językowych, zgodnie z zasadami programu dla wszystkich uczestników projektu, na podstawie obserwacji oraz oceny efektów kształcenia osiągniętych przez uczniów podczas pobytu zagranicą.

# Partner

## Futuro e Progresso Associazione di promozione sociale

Na partnera przyjmującego, wybraliśmy doświadczoną włoską instytucję – Futuro e Progresso Associazione di promozione sociale. Jest to prywatna organizacja typu non-profit specjalizująca się w środowisku społecznym i edukacyjnym, w tym przygotowywaniu i realizowaniu projektów edukacyjnych dla młodzieży, przede wszystkim uczniów i studentów, z dużym doświadczeniem we wdrażaniu praktyk zagranicznych dla osób zdobywających wykształcenie w ramach takich kierunków jak technik żywienia i usług gastronomicznych czy technik hotelarstwa. Organizacja ma na celu rozwijanie ponadnarodowej mobilności, która jest uważana za jeden z kluczowych sposobów na zdobycie nowych kompetencji (wiedzy, umiejętności, postaw). Przyczynia się do osobistego rozwoju uczestników i zwiększenia szans na zatrudnienie na europejskich rynkach pracy. Dlatego głównym celem jej działania jest oferowanie najlepszych programów, tak aby uczestnicy jak najwięcej skorzystali z przyjazdu do Włoch – zarówno w zakresie szkoleniowym, jak i osobistym. Jest to możliwe dzięki braniu udziału w inicjatywach lokalnych, regionalnych, krajowych i międzynarodowych, wśród których należy wymienić lokalne spotkania informacyjne, współpracę ze szkołami na polu prowadzenia warsztatów tematycznych i rozwoju zawodowego młodzieży szkolnej, a także realizację działań międzynarodowych, w tym w ramach programów Comenius, Youth in Action, Erasmus+ czy PO WER. Doświadczenie zdobyte na przestrzeni lat pozwoliło organizacji i jej pracownikom opracować szereg działań o olbrzymim znaczeniu społecznym, poprzez tworzenie efektu synergii z innymi instytucjami prywatnymi, a także podmiotami publicznymi.

FUTURO
E
PROGRESSO

**Akredytacja Erasmusa 2021-2027 | edycja 1**

Zespół Szkół Gastronomicznych
im. prof. Eugeniusza Pijanowskiego
w Warszawie

www.admzsg.edu.pl