



PRAKTYKA CZYNI MISTRZA –
ROZWIJANIE UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH ZA GRANICĄ

PROGRAM ZAGRANICZNYCH STAŻY ZAWODOWYCH dla uczniów Zespołu Szkół Nr 3 w Kraśniku



**Dofinansowane przez
Unię Europejską**

Projekt „Praktyka czyni mistrza – rozwijanie umiejętności zawodowych za granicą” numer: 2024-1-PL01-KA122-VET-000238140
jest dofinansowany ze środków Unii Europejskiej

NASZA SZKOŁA

Zespół Szkół Nr 3 w Kraśniku to szkoła o długoletniej historii, istniejąca od 1948 roku. Obecnie w skład tej placówki wchodzi:

- III Liceum Ogólnokształcące,
- Liceum Ogólnokształcące Szkoły Mistrzostwa Sportowego,
- Technikum Nr 3,
- Branżowa Szkoła I i II stopnia,
- Policealna Szkoła dla Dorosłych Nr 2.

W całym zespole szkół uczy się ponad 1200 uczniów. Struktura organizacyjna placówki odpowiada podziałowi na poszczególne typy szkół wchodzące w skład Zespołu. Na czele ZS Nr 3 w Kraśniku stoi dyrektor, wspierany przez trzech wicedyrektorów, kierownika szkolenia praktycznego oraz pracowników działu finansowego. Decyzje podejmowane są na poziomie dyrektorskim, jednak poprzedza je konsultacja z Radą Pedagogiczną oraz przedstawicielami uczniów i rodziców. Rada Rodziców aktywnie uczestniczy w życiu szkoły, inicjując i wspierając wiele działań.

Priorytetem Zespołu Szkół Nr 3 w Kraśniku jest wspieranie mobilności zawodowej uczniów i kadry w ramach kształcenia zawodowego – umożliwiając zdobywanie doświadczenia zawodowego za granicą. Szkoła prowadzi działania edukacyjne, szkoleniowe i doradcze, które mają na celu wspomaganie integracji i reintegracji zawodowej oraz społecznej osób zagrożonych wykluczeniem. Angażuje się również w rozwój edukacji zawodowej i wspiera młodzież w zdobywaniu wiedzy i umiejętności

poprzez organizację zajęć pozaformalnych – w tym także zagranicznych wyjazdów szkoleniowych. Ich celem jest nie tylko zdobycie praktycznego doświadczenia, ale również zbliżenie edukacji do rynku pracy. Placówka promuje mobilność w środowisku europejskim i wdraża nowoczesne metody nauczania w celu podnoszenia kwalifikacji uczniów.

Zespół Szkół Nr 3 w Kraśniku jest szkołą kształtującą wszechstronną osobowość młodego człowieka, otwartego na otaczającą go rzeczywistość, aktywnego w środowisku lokalnym, kreatywnego i odpowiedzialnego za siebie i innych. Mobilizuje do projektowania i osiągania realnych celów osobistych, podejmowania odpowiedzialnych decyzji zawodowych; zachęca do nowatorskich postaw wobec wykonywanych zadań oraz do ciągłego podnoszenia umiejętności, kwalifikacji i uzupełniania wiedzy, a także rozwijania swoich talentów.





PROJEKT

Projekt „**Praktyka czyni mistrza – rozwijanie umiejętności zawodowych za granicą**” zakładał organizację zagranicznej mobilności, która odbyła się po raz kolejny we Włoszech. Udział wzięli w niej uczniowie z następujących zawodów: technik logistyki, technik hotelarstwa, technik pojazdów samochodowych oraz technik żywienia i usług gastronomicznych.

W ramach głównego działania, młodzież zrealizowała 70-godzinny program praktyk zawodowych we włoskich przedsiębiorstwach oraz bogaty i atrakcyjny program edukacyjno-kulturowy, zakładający wycieczki kulturoznawcze oraz animacje czasu wolnego, ukierunkowane na poznanie włoskiej kultury i historii.

Niniejsza inicjatywa, sfinansowana ze środków programu Erasmus+, stanowiła odpowiedź na potrzebę uczniów w zakresie uatrakcyjnienia szkolenia praktycznego, w oparciu o praktyki zawodowe w zagranicznych przedsiębiorstwach. Po kilku projektach zrealizowanych w polsko-greckim partnerstwie, podjęta została decyzja o nawiązaniu nowych kontaktów i zmianie kierunku.

Realizacja zagranicznych mobilności edukacyjnych, a także rozwój współpracy międzynarodowej szkoły przyczynił się do wypełnienia szeregu potrzeb określonych w koncepcji rozwoju ZS Nr 3 w Kraśniku na lata 2022-2027, która została opracowana przez grupę nauczycieli, po przeprowadzeniu badań ankietowych oraz rozmów wśród uczniów.

Do potrzeb placówki, którym naprzeciw wyszła tegoroczna mobilność, zalicza się:

- Wzbogacenie doświadczenia kadry pedagogicznej i kierowniczej w zakresie przygotowywania i wdrażania projektów międzynarodowych o kolejną pozycję związaną z realizacją zagranicznych praktyk zawodowych. Pozwoliło to na zmotywowanie szkolnej kadry oraz uczniów do podejmowania większych wysiłków dla realizacji kolejnych inicjatyw tego typu, pokazując, że dalsze działania są możliwe, jednak wymagają stopniowego zaangażowania całej szkolnej społeczności.



30 uczniów
3 nauczycieli



technik logistyki
technik hotelarstwa
technik pojazdów samochodowych
technik żywienia i usług gastronomicznych

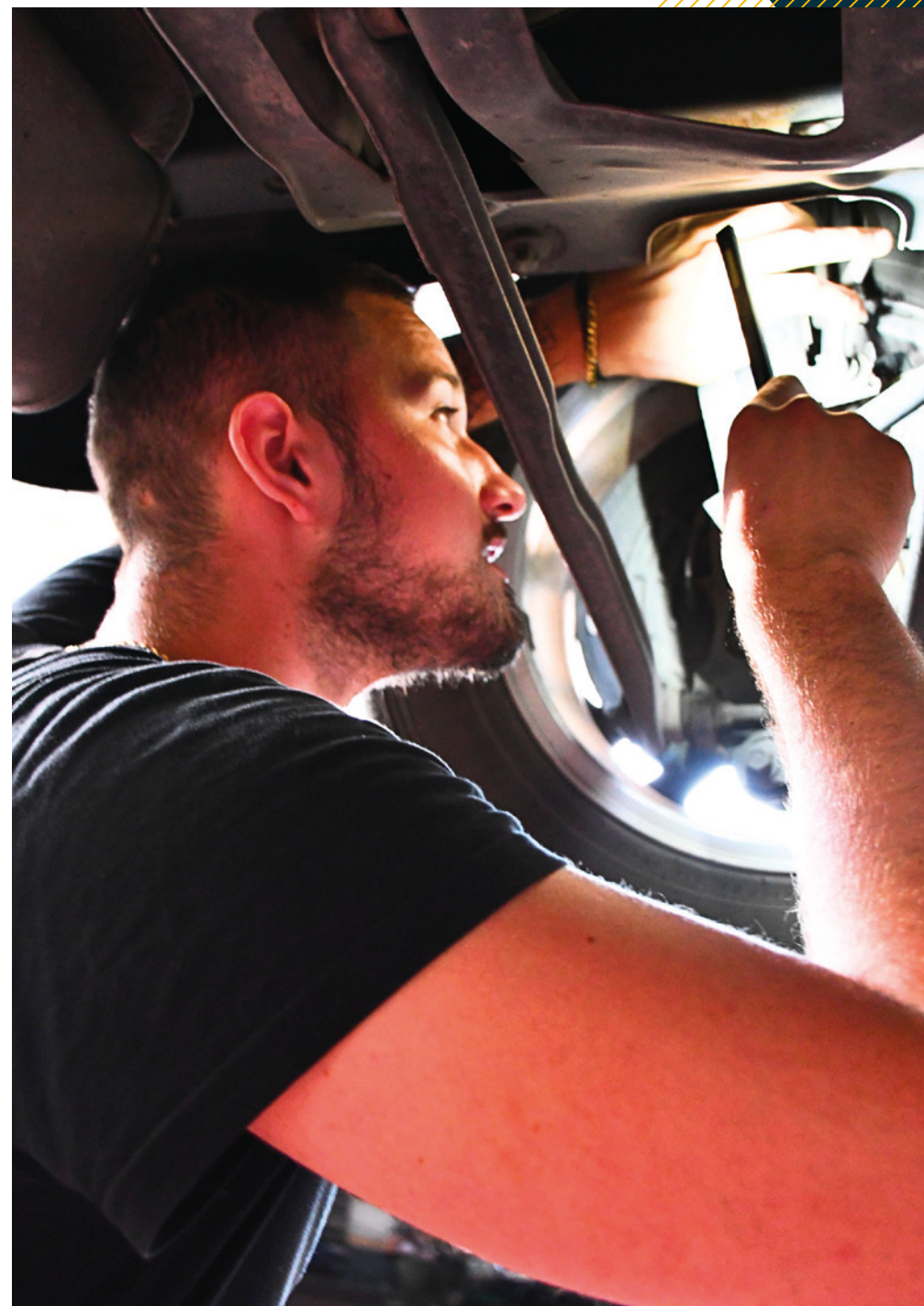


70-godzinny program
praktyk zawodowych

- Wzbogacenie oferty edukacyjnej szkoły, które pozwoliło na wzrost elastyczności placówki w zakresie dostosowywania sposobów realizacji zadań poszczególnych nauczycieli do uwarunkowań i potrzeb, z jakimi spotykamy się w otoczeniu gospodarczo-społecznym. Konieczne jest dostosowywanie oferty edukacyjnej ZS Nr 3 pod kątem oczekiwań kolejnych grup uczniów, przychodzących do szkoły w najbliższym czasie.
- W związku z rosnącą skalą działań, pomimo ciągłej modernizacji i poszerzania sieci kontaktów służących przygotowaniu i organizacji praktycznej nauki zawodu, szkoła i lokalny rynek pracy nie są w stanie zapewnić wystarczającej liczby miejsc do odbywania praktyk

w branży budowlanej, hotelarskiej, informatyczno-elektrycznej czy logistycznej dla wszystkich zainteresowanych. Właśnie dlatego ZS Nr 3 w Kraśniku podjęło działania mające na celu poszerzyć ofertę praktyk zagranicznych o międzynarodowe mobilności, w tym tegoroczną do Włoch.

- Praca w zawodach ukierunkowanych na aktywność międzynarodową wymaga solidnej znajomości języków obcych i doświadczenia w pracy w środowisku międzynarodowym. Najlepszym narzędziem do podniesienia swoich umiejętności językowych jest praca w odmiennym środowisku, a umożliwia to m.in. udział w mobilności zagranicznej.





CELE PROJEKTU

Głównym założeniem projektu była realizacja zagranicznej mobilności zawodowej dla 30 uczniów oraz 3 nauczycieli. Jeżeli chodzi o pozostałe cele inicjatywy, to są one następujące:

Udoskonalenie kompetencji językowych 30 uczniów, poprzez pracę za granicą

Jednym z głównych celów projektu był rozwój umiejętności komunikacji w języku obcym w autentycznym, zawodowym kontekście. Praktyki zagraniczne umożliwiły uczniom posługiwanie się językiem angielskim lub innym językiem roboczym w środowisku pracy, co pozwoliło nie tylko na utrwalenie znajomości języka, ale także na poznanie słownictwa specjalistycznego, przydatnego w danej branży. Uczniowie przełamali bariery i nabrali pewności siebie w kontaktach międzynarodowych.

Rozwój umiejętności zawodowych i zdobycie cennego doświadczenia przez 30 uczniów

Praktyki w zagranicznych przedsiębiorstwach pozwoliły uczniom zdobyć wiedzę i umiejętności praktyczne bezpośrednio związane z ich kierunkiem kształcenia. Uczestnicy mieli okazję pracować z nowoczesnym sprzętem, poznać europejskie standardy pracy i procesy technologiczne, co zwiększyło ich konkurencyjność na rynku – zarówno krajowym, jak i międzynarodowym.

Włączenie w działania ponadnarodowe co najmniej 20 uczniów z mniejszymi szansami

Projekt zakładał szczególne wsparcie dla uczniów pochodzących z mniej uprzywilejowanych środowisk – np. o niższym statusie ekonomicznym, z terenów wiejskich, mających ograniczony dostęp do dodatkowych form rozwoju. Dzięki uczestnictwu w projekcie, młodzież ta zyskała możliwość doświadczenia nowych kultur, rozwinięcia umiejętności i zdobycia pewności siebie, co przyczyniło się do wyrównywania jej szans edukacyjnych i zawodowych.



Budowanie pozytywnej renomy szkoły, poprzez systematyczne organizowanie zagranicznych praktyk zawodowych

Regularne uczestnictwo szkoły w projektach międzynarodowych wzmacnia jej pozycję w regionie jako nowoczesnej, otwartej na świat i aktywnej placówki edukacyjnej. Projekt miał na celu dalsze umacnianie wizerunku Zespołu Szkół Nr 3 w Kraśniku jako szkoły innowacyjnej, zapewniającej swoim uczniom konkretne szanse rozwoju zawodowego i osobistego.

Kształtowanie postaw otwartości kulturowej i rozwój kompetencji miękkich wśród uczniów

Udział w zagranicznych wyjazdach to nie tylko szansa na zdobycie kwalifikacji zawodowych, ale również rozwijanie takich umiejętności jak współ-

praca w grupie, adaptacja do nowego środowiska, samodzielność, odpowiedzialność oraz kreatywność. Projekt sprzyjał kształtowaniu tolerancji, empatii i otwartości na inne kultury, co jest nieodzowne we współczesnym, globalnym świecie.

Rozwijanie kompetencji społecznych, poprzez doświadczenia międzynarodowe

Praca i codzienne funkcjonowanie w innym kraju stwarzały naturalne warunki do budowania szeroko rozumianych kompetencji społecznych – takich jak komunikacja interpersonalna, asertywność, zdolność rozwiązywania problemów czy radzenie sobie w sytuacjach stresowych. Projekt pozwolił uczniom na rozwój osobisty, poprzez konfrontację z nowymi wyzwaniami i sytuacjami społecznymi, których nie doświadcziliby w środowisku lokalnym.





TECHNIK LOGISTYK

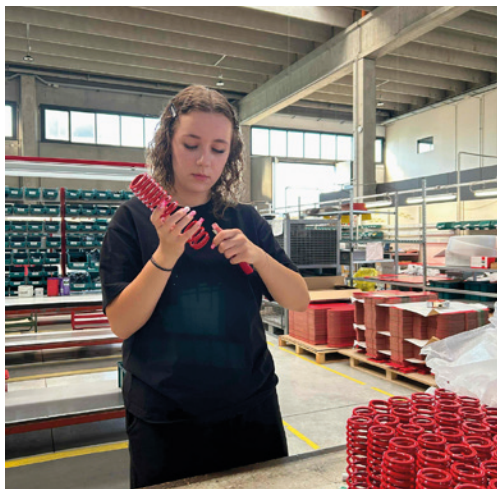
W wyniku realizacji 70-godzinnego programu praktyk, które odbywały się w prestiżowych włoskich przedsiębiorstwach, uczeń nabył nowe umiejętności i kompetencje. Technik logistik zdobył kwalifikacje zawodowe związane z obsługą magazynów oraz organizacją transportu.

Dzięki realizacji zagranicznego stażu zawodowego, praktykant potrafi:

- Charakteryzować rodzaje i funkcje magazynów i centrów dystrybucji w procesach gospodarczych.
- Charakteryzować zapasy w magazynie.
- Optymalizować zagospodarowanie powierzchni i przestrzeni magazynowej.
- Charakteryzować urządzenia i wyposażenie magazynowe, służące do wykonywania zadań zawodowych.
- Charakteryzować procesy magazynowe.
- Charakteryzować proces zarządzania zapasami i magazynem.
- Charakteryzować cechy zapasów decydujące o sposobie i warunkach magazynowania.
- Charakteryzować parametry przechowywania zapasów.
- Monitorować stany zapasów magazynowych.
- Analizować miary oceny stanu zapasów w magazynie.
- Przyjmować towary do magazynu.



- Wydawać zapasy (np. materiały, wyroby gotowe, towary) z magazynu.
- Sporządzać dokumentację dotyczącą przyjęcia i wydania zapasów.
- Posługiwać się nowoczesnymi technologiami identyfikacji i znakowania zapasów oraz miejsc składowania.
- Charakteryzować gałęzie i środki transportu.
- Charakteryzować infrastrukturę transportową w różnych gałęziach transportu.
- Planować realizację usług transportowych.
- Dobierać środki techniczne i technologie do wykonania usługi przewozu.
- Stosować przepisy prawa krajowego i międzynarodowego dotyczące realizacji usług przewozu.
- Formować jednostki ładunkowe.
- Przestrzegać zasad oznaczeń ładunku i środków transportu.
- Dobierać rodzaj urządzeń do mechanizacji prac ładunkowych oraz technologię czynności manipulacyjnych.
- Dobierać sposób zabezpieczania ładunków w procesie transportowym.
- Opracować harmonogram procesu transportowego.
- Dobierać system monitorowania ładunków i środków transportu.
- Stosować przepisy prawa dotyczące procedur celnych.
- Obliczać koszty procesu transportowego.
- Sporządzać dokumenty transportowe w języku angielskim.





TECHNIK HOTELARSTWA

W wyniku realizacji 70-godzinnego programu praktyk, które odbywały się w prestiżowych włoskich hotelach, uczeń nabył nowe umiejętności i kompetencje. Technik hotelarstwa zdobył kwalifikacje zawodowe związane z organizacją usług hotelarskich.

Dzięki realizacji zagranicznego stażu zawodowego, praktykant potrafi:

- Wypełnić formularz rezerwacyjny.
- Wprowadzić dane dotyczące rezerwacji do grafiku rezerwacji.
- Stworzyć bazę danych gości hotelowych.
- Sporządzić i wysłać potwierdzenie przyjęcia rezerwacji.

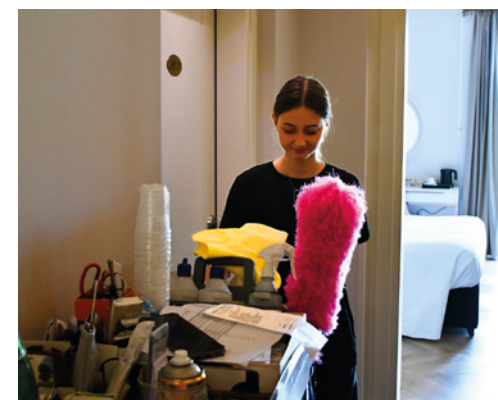
- Uporządkować dane rezerwacyjne według zakresu zamówionych usług.
- Przygotować dane dotyczące zarezerwowanych usług dla pozostałych działów obiektu hotelarskiego.
- Dobrać i sporządzić dokumenty występujące w procedurze check-in oraz check-out.
- Zastosować procedury dotyczące utrzymania czystości w części ogólnodostępnej obiektu: holach, korytarzach, windach.
- Dobrać i zastosować sprzęt oraz środki do utrzymania czystości w częściach ogólnodostępnych obiektu.

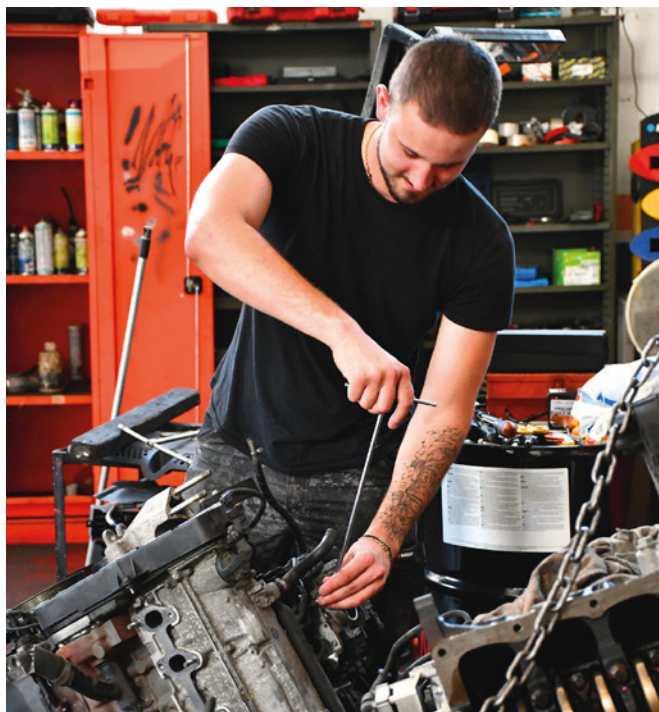
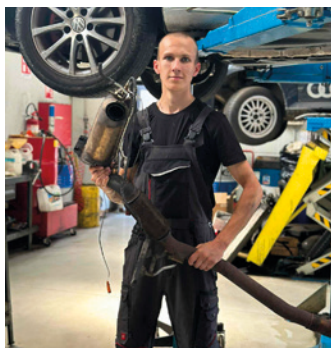


- Określić zasady współdziałania służby pięter z recepcją obiektu hotelarskiego w zakresie odpowiedzialności materialnej za mienie gościa oraz wyposażenie obiektu.
- Zastosować procedury postępowania z rzeczami pozostawionymi przez gości, a także znalezionymi w obiekcie hotelarskim.
- Przygotować ofertę usług dodatkowych.
- Rozróżniać rodzaje jednostek mieszkalnych oraz ich wyposażenie w obiektach świadczących usługi hotelarskie.
- Przygotowywać jednostki mieszkalne do przyjęcia i pobytu gości.
- Utrzymywać czystość i porządek w części ogólnodostępnej obiektu świadczącego usługi hotelarskie.



- Wykonywać prace porządkowe w części rekreacyjnej obiektu świadczącego usługi hotelarskie.
- Użytkować sprzęt i urządzenia pomocnicze do przygotowywania oraz podawania śniadań.
- Oferować usługi dodatkowe, zgodnie z ofertą obiektu świadczącego usługi hotelarskie.
- Realizować zamówienia gości na usługi dodatkowe.
- Dobierać oferty hotelowe do potrzeb i oczekiwań gości.





TECHNIK POJAZDÓW SAMOCHODOWYCH

W wyniku realizacji 70-godzinnego programu praktyk, które odbywały się w prestiżowych włoskich przedsiębiorstwach, uczeń nabył nowe umiejętności i kompetencje. Technik pojazdów samochodowych zdobył kwalifikacje zawodowe związane z diagnostyką i naprawą oraz obsługą pojazdów samochodowych.

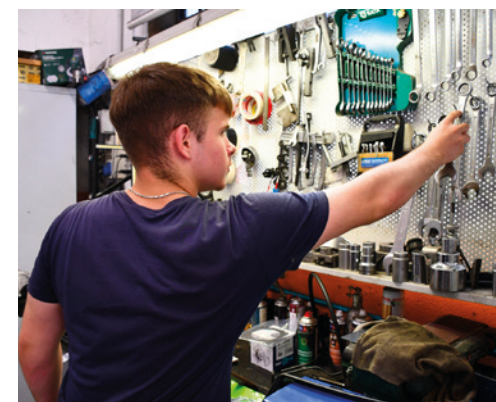
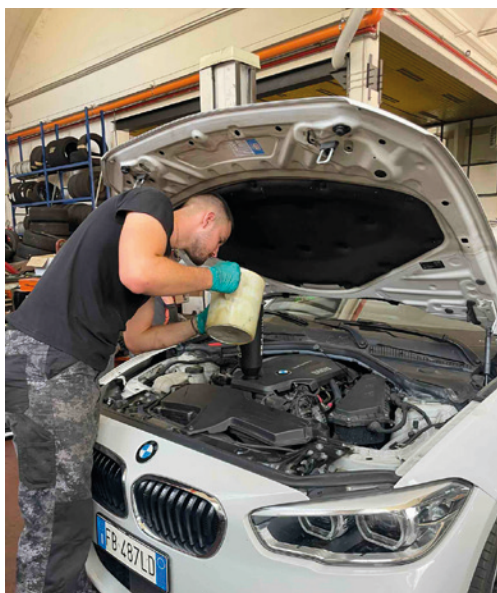
Dzięki realizacji zagranicznego stażu zawodowego, praktykant potrafi:

- Rozpoznawać rodzaje korozji oraz określać sposoby ochrony przed nią.
- Rozróżniać techniki i metody wytwarzania części maszyn i urządzeń.
- Rozróżniać maszyny, urządzenia i narzędzia do obróbki ręcznej i maszynowej.

- Rozróżniać przyrządy pomiarowe stosowane podczas obróbki ręcznej i maszynowej.
- Wykonywać pomiary warsztatowe.
- Wykonywać czynności kontrolno-obługowe pojazdów.
- Charakteryzować budowę pojazdów samochodowych oraz wyjaśniać zasady działania podzespołów i zespołów tych pojazdów.
- Określać podzespoły i zespoły pojazdu samochodowego.
- Przyjmować pojazd samochodowy do diagnostyki oraz sporządzać dokumentację tego przyjęcia.



- Przygotowywać pojazd samochodowy do diagnostyki.
- Dobierać metody diagnostyki pojazdów samochodowych, ich podzespołów i zespołów.
- Wykonywać badania diagnostyczne pojazdów samochodowych, ich podzespołów i zespołów.
- Wskazać przyczyny uszkodzeń oraz nadmiernego zużycia części, podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych.
- Posługiwać się dokumentacją techniczną podczas obsługi i naprawy pojazdów samochodowych.
- Analizować przyczyny uszkodzeń podzespołów i zespołów pojazdów samochodowych.
- Sporządzić kosztorys obsługi i naprawy pojazdów samochodowych.
- Przestrzegać zasad gospodarki częściami zamiennymi i materiałami eksploatacyjnymi.
- Ustalać organizację pracy w stacjach obsługi i naprawy pojazdów.
- Kontrolować przebieg i podejmować decyzje związane z procesem obsługi i naprawy pojazdów samochodowych.
- Kontrolować poprawność wykonania obsługi i naprawy.
- Wykonywać obsługę codzienną i konserwację maszyn oraz urządzeń stosowanych do obsługi i naprawy pojazdów samochodowych.
- Przeprowadzać badania techniczne pojazdów samochodowych.





TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

W wyniku realizacji 70-godzinnego programu praktyk, które odbywały się w prestiżowych włoskich hotelach i restauracjach, uczeń nabył nowe umiejętności i kompetencje. Technik żywienia i usług gastronomicznych zdobył kwalifikacje zawodowe związane z produkcją gastronomiczną oraz organizacją usług gastronomicznych.

Dzięki realizacji zagranicznego stażu zawodowego, praktykant potrafi:

- 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 sposób przechowywania do określonego środka żywności, w tym wskazać rodzaj magazynu w zakładzie gastronomicznym do jego przechowywania.
- Ocenić określony surowiec ze względu na możliwość jego zastosowania do sporządzenia określonej potrawy lub napoju.
- Wybrać odpowiedni surowiec do sporządzenia określonej potrawy lub napoju.
- Zaplanować etapy sporządzania potraw i napojów lub półproduktów.
- Zastosować zasady doprawiania potraw i napojów.



- Zastosować zasady zabezpieczania potraw i napojów do momentu ekspedycji.
- Wykorzystać sprzęt i urządzenia pomocnicze do przygotowywania i podawania potraw i 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.
- Rozróżniać metody i techniki sporządzania potraw i napojów.
- Rozróżniać i użytkować sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów.
- Dobierać zastawy stołowe do ekspedycji potraw i napojów.
- Porcjować, dekorować i wydawać potrawy i napoje.
- Utrzymywać w czystości zastawy stołowe, sztucze i naczynia.





PROGRAM EDUKACYJNO-KULTUROWY

W ramach realizacji programu edukacyjno-kulturowego podczas praktyk zawodowych we Włoszech, nasi uczniowie mieli okazję udać się na kilka fascynujących wycieczek. Każde z odwiedzonych miejsc miało swoją unikalną atmosferę i historię, a dzięki nim mogli lepiej zrozumieć kulturę i dziedzictwo Włoch.

Wenecja – pierwsze miasto, które odwiedziła grupa, urzekła ją swoją niezwykłą atmosferą. Spacerując po wąskich uliczkach i mostach, uczniowie mogli poczuć się, jakby przenieśli się w czasie do innej epoki. Wspaniałe zabytki, takie jak Pałac Dożów czy słynna Bazylika św. Marka, zrobiły na nich ogromne wrażenie swoją architekturą i historią. Nie zabrakło też wizyty na Moście Westchnień, gdzie dowiedzieli się o jego mrocznej przeszłości, związanej z losem więźniów. Wenecja to miasto jedyne w swoim rodzaju, którego atmosferę trudno porównać z jakimkolwiek innym miejscem na świecie.

Z drugiej strony **Werona** – miasto Romea i Julii, przeniosła uczestników w świat literatury i wielkich miłosnych dramatów. Słynny balkon Julii, który stał się symbolem romantycznych uniesień, przyciągnął ich uwagę, podobnie jak ściany pokryte listami zakochanych. Oprócz tego, miejsce to pełne jest starożytnych zabytków, a jednym z najbardziej imponujących jest Arena – rzymski amfiteatr, który do dziś pełni funkcję sceny operowej. Przechadzając się po Piazza delle Erbe, uczniowie ZS Nr 3 w Kraśniku mogli poczuć klimat tętniącego życiem miasta, pełnego kafejek, straganów i historycznych budynków. Werona to nie tylko historia miłości, ale także miasto o bogatym dziedzictwie kulturowym, które fascynuje turystów z całego świata. Jego połączenie literackiej legendy i historycznych skarbów sprawiło, że zapamiętają je na długo.



Padwa natomiast to miasto z zupełnie innym charakterem – bardziej spokojne, duchowe, ale pełne intelektualnej głębi. Bazylika św. Antoniego, jedno z najważniejszych miejsc pielgrzymkowych w Europie, zachwycała grupę swoją monumentalnością i pięknem wnętrza. Młodzież zobaczyła tam nie tylko grobowiec świętego, ale również wyjątkowe freski, które przeniosły ją w świat średniowiecznej sztuki. Uniwersytet w Padwie – jeden z najstarszych w Europie, przypominał uczniom o długiej tradycji naukowej tego miasta, które przyciągało wybitnych myślicieli, takich jak Galileusz. Przechadzka po Prato della Valle, jednym z największych placów w Europie, była doskonałą okazją do odpoczynku i podziwiania architektonicznych perełek wokół. Padwa, z jej duchowym i intelektualnym dziedzictwem, z pewnością na długo pozostanie w pamięci uczestników.

Niezapomniane wrażenia przyniosła im również wycieczka nad **jezioro Garda**, a dokładnie do

malowniczego Sirmione. Miejscowość położona na półwyspie zachwycała średniowiecznym zamkiem i gorącymi źródłami, co dodało tej podróży elementu relaksu.

Nasi uczniowie odwiedzili również małe, ale urokliwe **Arquà Petrarca**, znane jako miejsce spoczynku słynnego poety Francesco Petrarke. Mieli tu okazję degustować regionalną oliwę z oliwek oraz przyglądać się całemu procesowi jej wytwarzania.

Na koniec zawitali do **Chioggii** – małego miasteczka przypominającego Wenecję, ale o dużo bardziej kameralnym charakterze. Urokliwe kanały i wąskie uliczki tworzyły klimat idealny do spokojnego spaceru.

Te wycieczki nie tylko wzbogaciły wiedzę uczestników o kulturze i historii Włoch, ale także pozwoliły im doświadczyć różnorodności tego kraju. Dzięki nim poszerzyli swoje horyzonty, a wspomnienia z tych miejsc pozostaną z nimi na bardzo długo.









REZULTATY

Dwutygodniowe praktyki zawodowe we Włoszech, w których uczestniczyli uczniowie Zespołu Szkół Nr 3 w Kraśniku, były dla młodzieży niezwykle cennym doświadczeniem, zarówno pod względem zawodowym, jak i osobistym. Uczestnicy kształcący się w różnych kierunkach mieli okazję poszerzyć swoje kompetencje, zdobyć nowe umiejętności i zrozumieć, jak funkcjonują ich przyszłe profesje w międzynarodowym środowisku. Udział w projekcie przyniósł liczne rezultaty, które z pewnością przyczynią się do rozwoju ich kariery zawodowej oraz rozwoju osobistego.

Najważniejsze rezultaty projektu to przede wszystkim wszechstronny rozwój uczniów na płaszczyźnie zawodowej, językowej oraz personalnej. Zdobyli oni wiedzę, umiejętności i doświadczenie oparte

o zestaw certyfikatów, który w przyszłości wyróżni ich na rynku pracy. Tak naprawdę uczestnicy to ambasadory projektu. Ważnymi rezultatami były także nowe doświadczenia, pomysły, wnioski czy dobre praktyki, pozyskane poprzez współpracę z włoskimi podmiotami, które będziemy implementować w codziennej działalności szkoły, podnosząc poziom kształcenia i zarządzania placówką. Rezultatem realizacji projektu było również zwiększenie renomy ZS, poszerzenie jego oferty edukacyjnej oraz utrwalenie międzynarodowego wymiaru naszej placówki w regionie. Warto ponadto zaznaczyć, że w ramach projektu wypracowane zostały rezultaty materialne, takie jak materiały informacyjne czy broszura upowszechniająca i podsumowująca projekt.



Praktyki we Włoszech były dla wszystkich uczestników projektem, który nie tylko wzbogacił ich umiejętności zawodowe, ale także rozwinął na poziomie osobistym. Uczniowie mieli okazję pracować w międzynarodowym środowisku, co poszerzyło ich horyzonty i nauczyło radzenia sobie w sytuacjach wymagających elastyczności i otwartości na nowe doświadczenia. Kontakt z nowoczesnymi technologiami oraz standardami pracy pozwolił na zdobycie cennych kompetencji, które z pewnością ułatwią młodzieży start na rynku pracy. Dodatkowo,

możliwość praktykowania języka angielskiego oraz poznanie podstaw języka włoskiego wpłynęło na pewność siebie uczniów w kontaktach międzynarodowych.

Podsumowując, dwutygodniowy staż we Włoszech był niezwykle wartościowym doświadczeniem, które wyposażyło uczestników w nowe umiejętności zawodowe, kulturowe i językowe. Dzięki tym praktykom uczniowie wrócili z nową wiedzą, większą pewnością siebie oraz motywacją do dalszego rozwoju w swoich zawodach.





CERTYFIKACJA

Posiadanie certyfikatów potwierdzających udział w zagranicznych praktykach zawodowych, stanowi ogromną wartość zarówno dla samych uczniów, jak i dla ich przyszłych pracodawców. Dokumenty te bowiem nie tylko potwierdzają odbycie praktyk, ale również są formalnym dowodem na zdobycie konkretnych umiejętności i doświadczeń zawodowych w międzynarodowym środowisku. Wzmacniają one wiarygodność młodego człowieka na rynku pracy, pokazując jego zaangażowanie, umiejętność pracy w zróżnicowanym kulturowo zespole oraz gotowość do podejmowania nowych wyzwań. Dla przyszłych pracodawców może to być kluczowym elementem przy wyborze kandydata, świadcząc o jego kompetencjach i umiejętnościach praktycznych, co zwiększa szanse na zatrudnienie.

Dokumenty, które otrzymał każdy uczestnik mobilności:

- Zaświadczenie o ukończeniu zajęć przygotowujących przed wyjazdem na mobilność – potwierdza udział w szkoleniach, które obejmowały m.in. naukę języka, zagadnienia kulturowe oraz przygotowanie logistyczne do wyjazdu.

- Certyfikat ukończenia praktyk zawodowych we Włoszech – dokumentuje zrealizowane praktyki, podkreślając kompetencje oraz doświadczenie zdobyte w ramach pracy w zagranicznych przedsiębiorstwach; został wydany przez włoskiego partnera w dwóch wersjach językowych (polskiej i angielskiej).
- Europass-Mobilność – oficjalny dokument unijny, który precyzyjnie opisuje nabyte umiejętności i doświadczenia zdobyte podczas zagranicznych praktyk; uznawany na terenie całej Europy.



PRAKTYKA CZYNI MISTRZA –
ROZWIJANIE UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWYCH ZA GRANICĄ



PARTNER WŁOSKI

Futuro e Progresso Associazione di promozione sociale to prywatna organizacja non-profit, która działa w obszarze edukacji i inicjatyw społecznych, koncentrując się na przygotowaniu i realizacji projektów edukacyjnych dla młodzieży, w tym głównie uczniów i studentów. Duży nacisk kładzie na znaczenie mobilności międzynarodowej jako kluczowego narzędzia w zdobywaniu nowych kompetencji, obejmujących wiedzę, umiejętności oraz postawy. Futuro e Progresso wierzy, że uczestnictwo w takich projektach sprzyja nie tylko rozwojowi osobistemu młodych ludzi, ale także zwiększa ich szanse na znalezienie pracy na europejskich rynkach.

Głównym celem działalności organizacji jest oferowanie najwyższej jakości programów, które maksymalnie wykorzystują potencjał wyjazdów edukacyjnych do Włoch. Uczestnicy tych projektów mają możliwość zdobycia praktycznych umiejętności zawodowych, ale także doświadczeń osobistych, które wpłyną na ich rozwój oraz przyszłą karierę. Dzięki szerokiemu doświadczeniu zdobytemu przez lata, organizacja opracowała różnorodne działania o dużym znaczeniu społecznym. Pracując w synergii z innymi instytucjami, zarówno publicznymi, jak i prywatnymi, Futuro e Progresso tworzy inicjatywy, które mają realny wpływ na rozwój społeczności lokalnych oraz poszczególnych regionów.

Oferowane przez organizację usługi są zróżnicowane i skierowane do różnych grup odbiorców, w tym osób indywidualnych, lokalnych społeczności oraz instytucji. Futuro e Progresso działa na wielu poziomach, zapewniając wsparcie zarówno edukacyjne, jak i społeczne, odpowiadając na zróżnicowane potrzeby regionów i społeczności. Przez lata swojej działalności nawiązało liczne partnerstwa, które pozwalają na jeszcze skuteczniejsze wdrażanie projektów mających na celu rozwój młodzieży i wspieranie ich w kształtowaniu swojej przyszłości zawodowej w międzynarodowym kontekście. Współpraca z innymi podmiotami umożliwia osiągnięcie lepszych rezultatów, a każda z inicjatyw ma na celu wzmocnienie potencjału uczestników, pomagając im lepiej przygotować się do wyzwań rynku pracy i życia w zglobalizowanej Europie.





ZESPÓŁ SZKÓŁ NR 3 W KRAŚNIKU

ul. Juliusza Słowackiego 7
23-204 Kraśnik

e-mail: zs3@zs3krasnik.pl
telefon: 81-825-59-68
www.zs3krasnik.pl

