



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

RAPORT EWALUACYJNY

**PROJEKT “PRAKTYKI ZAWODOWE UCZNIÓW
ZSP IM. DEZYDEREGO CHŁAPOWSKIEGO W WITKOWIE
SZANSĄ NA ROZWÓJ KOMPETENCJI ZAWODOWYCH
I SKUTECZNE WEJŚCIE NA RYNEK PRACY”**

NUMER: 2017-1-PL01-KA102-036347

**W RAMACH PROJEKTU „PONADNARODOWA MOBILNOŚĆ UCZNIÓW
I ABSOLWENTÓW ORAZ KADRY KSZTAŁCENIA ZAWODOWEGO”
REALIZOWANEGO ZE ŚRODKÓW PO WER NA ZASADACH PROGRAMU
ERASMUS+ SEKTOR KSZTAŁCENIE I SZKOLENIA ZAWODOWE**





„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

SPIS TREŚCI

Spis Treści	2
Metody wykorzystane przy badaniu ewaluacyjnym	3
Projekt i jego założenia	3
Ewaluacja zrealizowanego procesu rekrutacji	10
Ewaluacja zrealizowanych przygotowań	12
Ewaluacja zrealizowanych programów praktyk	14
Ewaluacja procesu walidacji i certyfikacji	17
Ewaluacja działań upowszechniających	18
Annex 1 – Podsumowanie wyników ankiet ewaluacyjnych uczestników	21
Annex 2 – Podsumowanie indywidualnych raportów uczestników w systemie mobility tool+	25

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

METODY WYKORZYSTANE PRZY BADANIU EWALUACYJNYM

1. Analiza dokumentacji z przebiegu rekrutacji uczestników oraz przygotowania uczestników.
2. Bieżący monitoring realizowany przez pracowników zaangażowanych instytucji oraz opiekunów.
3. Rozmowy z uczniami (uczestnikami) podczas realizacji mobilności.
4. Rozmowy zespołu projektowego.
5. Dane ilościowe zebrane w ramach kolejnych etapów projektu – rekrutacji, przygotowań, walidacji i certyfikacji, upowszechniania rezultatów.
6. Analiza ilościowa i jakościowa ankiet ewaluacyjnych uczestników.
7. Analiza ilościowa i jakościowa indywidualnych raportów uczestników w systemie Mobility Tool+.
8. Analiza porównawcza założeń oraz osiągniętych rezultatów projektu.

PROJEKT I JEGO ZAŁOŻENIA

Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. Dezyderego Chłapowskiego w Witkowie, będąca instytucją szkolenia i kształcenia zawodowego wspólnie z uczniami i ich rodzicami, a także w porozumieniu z greckim partnerem, podjęła decyzję o chęci realizacji projektu, chcąc poprawić sytuację młodych ludzi kształcących się w kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik informatyk. Projekt zakładał realizację całego procesu nauczania - od przygotowania, przez główne działanie w Grecji aż po ewaluację i działania następcze, celem stworzenia dla uczniów realnej możliwości rozwoju osobistego i zawodowego poprzez poprawienie umiejętności językowych, zetknięcie się z rynkiem pracy w praktyce, poznanie realiów pracy i życia w innym kraju, skonfrontowanie istniejących wyobrażeń dot. rynku pracy z rzeczywistością. Wszystko to miało się przełożyć na rozwój posiadanych, a także zdobycie zupełnie nowych kompetencji przez uczniów, którzy pochodzą z zdecydowanej większości ze słabo rozwiniętych obszarów wiejskich, których głównym kierunkiem rozwoju jest kształcenie zawodowe w celu znalezienia pracy w jednym z większych miast regionu Wielkopolski lub całej Polski.

Dzięki uczestnictwu w projekcie „Praktyki zawodowe uczniów ZSP im. Dezyderego Chłapowskiego w Witkowie szansą na rozwój kompetencji zawodowych i skuteczne wejście na rynek pracy" uczący się w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych, kucharz czy piekarz, a także technik informatyk mieli możliwość odbycia zagranicznych praktyk zawodowych w Grecji.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

Projekt ten był reakcją środowiska szkolnego ZSP w Witkowie, podejmującego liczne inicjatywy na rzecz poprawy sytuacji uczniów i absolwentów, na zidentyfikowane problemy współczesnego rynku pracy. Młodzi ludzie z wykształceniem zarówno zawodowym, jak i wyższym często mają problemy ze znalezieniem zatrudnienia, czego jednym z głównych powodów jest właśnie brak doświadczenia i możliwości rozwijania posiadanej wiedzy i umiejętności w praktyce. ZSP w Witkowie pomimo podejmowania trudu i wysiłku, współpracy z kolejnymi podmiotami, już nie tylko w regionie, ale na terenie całej Polski oraz tworzeniu możliwości odbywania praktyk dla pojedynczych uczniów, nie jest w stanie zapewnić ich wszystkim, tym bardziej, że w przypadku praktyk wyjazdowych wiąże się to z dodatkowymi kosztami. Dzięki projektowi stażowemu możliwe było otwarcie młodym ludziom drzwi do kariery krajowej, jak i międzynarodowej.

W związku z powyższym, **celem głównym** projektu było podniesienie poziomu kluczowych kompetencji i umiejętności zawodowych 42 uczniów, w szczególności w zakresie możliwości ich dostosowania i przydatności dla rynku pracy, a także dywersyfikacja działań i możliwości tworzących dla młodych ludzi szansę rozwoju i realnego wkładu w spójność społeczeństwa, zwłaszcza dzięki zwiększonym możliwościom dotyczącym mobilności edukacyjnej oraz dzięki zacieśnionej współpracy między środowiskiem kształcenia i szkolenia a środowiskiem pracy w kraju i zagranicą.

Celami szczegółowymi projektu (w podziale na cele jakościowe i ilościowe), które mają pomóc w osiągnięciu celu głównego były:

Cele jakościowe:

- 1) Rozwój kompetencji i umiejętności zawodowych uczniów.
- 2) Rozwój realizowanej oferty szkoleniowej w oparciu o zebrane doświadczenia i nawiązane kontakty.
- 3) Ukształtowanie właściwych postaw obywatelskich i społecznych.
- 4) Rozwój świadomości kulturowej oraz poczucia przynależności do dziedzictwa kulturowego własnego regionu, kraju i Europy.
- 5) Promocja Szkoły w Polsce i innych krajach europejskich.
- 6) Budowanie wymiaru europejskiego Szkoły.
- 7) Podniesienie jakości usług edukacyjnych oraz procesu dydaktycznego poprzez wymianę dobrych praktyk, poznanie nowych metod i doskonalenie zawodowe kadry nauczycielskiej podczas współpracy z partnerami greckimi.
- 8) Zwiększenie motywacji uczniów, a także ich szans na znalezienie pracy.



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

Cele ilościowe:

- 1) Realizacja 2-tygodniowych procesów szkolenia zawodowego w zagranicznych przedsiębiorstwach dla 42 uczniów, w tym 31 uczniów kształcących się na profilu technik żywienia i usług gastronomicznych oraz w zawodzie kucharz, piekarz oraz 11 uczniów profilu technik informatyk; w tym przynajmniej 25 uczniów z mniejszymi szansami.
- 2) Podniesienie kompetencji językowych i zawodowych 42 uczniów ZSP w Witkowie.

Partnerzy projektu:

1. Zespół Szkół Ponadgimnazjalnych im. D. Chłapowskiego w Witkowie – Wnioskodawca / Beneficjent
2. OLYMPUS EDUCATION SERVICES Single Member P.C. – grecki partner

Szczegółowy wykaz zajęć / elementy działań / zadania uczestnika:

Technik żywienia i usług gastronomicznych:

- Zapoznanie z zasadami kształtowania bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, procedurami przeciwpożarowymi, przepisami bezpieczeństwa.
- Organizacja stanowiska pracy oraz przysposobienie do pracy na wybranych stanowiskach przy wykorzystaniu sprzętu gastronomicznego.
- Poznawanie receptur sporządzania dań kuchni regionalnej;
- Zapoznanie się i sporządzanie sosów na bazie pomidorów, oliwy z oliwek, jogurtu, wina, czosnku.
- Zapoznanie się z produktami lokalnymi, stanowiącymi bazę dla przygotowywania dań kuchni greckiej i śródziemnomorskiej.
- Zapoznanie się z procesem przygotowania półproduktów (sosów, dipów, pokładów, kremów)
- Zapoznanie się z procesem przygotowania dań „międzynarodowych”: past, pizzy, owoców morza, wybranych rodzajów mięs i innych.
- Odważanie i przygotowywanie produktów do procesów przygotowywania dań, ciast i deserów.
- Poznawanie receptur i sposobu przygotowywania zimnych przekąsek na bazie warzyw oraz owoców morza, np. krewetek.
- Poznawanie sposobów układania i dekorowania dań, jak również podawania klientom.
- Przygotowywanie wybranych dań serwowanych standardowo na śniadania, obiady i kolacje w obiektach gastronomicznych.
- Poznawanie metod przechowywania żywności.
- Realizacja zamówień grupowych i indywidualnych.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

- Opracowywanie receptur.
- Obsługa narzędzi i maszyn kuchennych.
- Zapoznanie się z podstawowym wyposażeniem baru, w tym przede wszystkim maszynami i narzędziami barmańskimi: shaker, maszyna do kawy i soków, mikser do robienia koktajli, maszyna do mycia i suszenia szkła, itp.) oraz z podstawowymi napojami znajdującymi się w barze.
- Przygotowywanie podstawowych drinków (w tym regionalnych) na podstawie otrzymanego instruktarzu – dobór składników, szkła oraz przystrajanie.
- Przygotowywanie i serwowanie aperitif oraz przekąsek do aperitif.
- Samodzielne sporządzanie poznanych napojów i drinków podczas bezpośredniej obsługi klienta hotelowego.
- Samodzielna kontrola wydawanych napojów.
- Przekazywanie stanowiska pracy.
- Samodzielna kontrola baru i jego zawartości.
- Zapoznanie się z różnymi typami serwowania potraw na sali restauracyjnej.
- Przygotowywania różnego typu deserów z wykorzystaniem lodów, owoców, śmietany i sosów.
- Przygotowanie sali konsumpcyjnej.
- Dbanie o kompletność zaopatrzenia sali restauracyjnej, w tym ilości dań w podgrzewaczach i podgrzewaczach płytkowych oraz w kociołkach czy napojów w bemarkach i zaparaczach.
- Bezpośrednia obsługa klienta – serwis i przyjmowanie zamówień.
- Dekorowanie potraw.
- Serwowanie potraw i napojów (techniki, zasady, rekomendacje).
- Poznawanie szerokiej gamy win podawanych do posiłków, celem rekomendacji klientom w razie zapytania.

Technik informatyk:

- Zapoznanie z zasadami kształtowania bezpiecznych i higienicznych warunków pracy, procedurami przeciwpożarowymi, przepisami bezpieczeństwa.
- Przygotowanie się do pracy na nowym stanowisku pracy, konfiguracja urządzeń niezbędnych do pracy przy pomocy ekspertów.
- Diagnoza i konfiguracja sprzętu komputerowego.
- Zapoznanie z narzędziami pomiarowymi.
- Konfiguracja narzędzi sieciowych
- Projektowanie sieci informatycznej.
- Instalacja i konfiguracja usług serwera internetowego.
- Instalacja i konfiguracja usług odpowiedzialnych za system nazw, routing oraz zabezpieczenie przed ataki z sieci – konfiguracja firewalli.



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

- Dobór oprogramowania i zabezpieczeń.
- Praca z różnymi rodzajami oprogramowania użytkowego.
- Monitorowanie i administrowanie sieci.
- Projektowanie lokalnej sieci komputerowej z wykorzystaniem nabytej wiedzy i umiejętności.
- Dobór zabezpieczeń sieci komputerowej.
- Wybór narzędzi stosowanych w sieci komputerowej.
- Testowanie efektywności funkcjonowania.
- Wykorzystywanie sieci komputerowej.
- Rozwijanie funkcjonalności sieci komputerowej.
- Mapowanie i udostępnianie dysków sieciowych.
- Tworzenie funkcji i udostępnianie ich zewnętrznym użytkownikom.
- Posługiwanie się fachowym językiem angielskim.
- Zapoznanie się z realiami prowadzenia własnej firmy IT.

Wiedza, umiejętności i kompetencje:

Działania realizowane w ramach projektu zostały tak zaplanowane, żeby w jak największym stopniu rozwijać umiejętności uczniów pod kątem ich zawodu i kwalifikacji, które mają uzyskać na koniec procesu kształcenia zawodowego, zdając stosowne egzaminy zawodowe.

Kompetencje i umiejętności zawodowe, których nabycie zaplanowane zostało przez uczestników kształcących się w zawodzie technik żywienia i usług gastronomicznych/piekarz/kucharz, zgodnie z obowiązującą podstawą programową:

- 1) Wiedza na temat organizacji, zarządzania i stylu pracy w greckich hotelach i restauracjach.
- 2) Stosowanie nazw, pojęć i określeń właściwych dla gastronomii, w tym kuchni greckiej, śródziemnomorskiej i międzynarodowej.
- 3) Wiedza i umiejętności tworzenia receptur oraz planowania zbilansowanego żywienia dostosowanego do potrzeb konsumentów.
- 3) Umiejętność szacowania zapotrzebowania na produkty żywnościowe, sprawdzania zapasów pod kątem bieżących potrzeb firmy.
- 4) Przygotowywanie posiłków w określonym czasie pracując indywidualnie, jak i w zespole;
- 5) Rozróżnianie i dobieranie surowców i półproduktów, a także narzędzi, maszyn i urządzeń stosowanych przy wykonywaniu potraw;

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

6) Wiedza na temat typowych cech kuchni greckiej i lokalnych specjałów (feta, oliwa, wybrane ryby i owoce morza, wino i inne), a także potrafi przygotować szereg potraw, w tym typowych: mousaka, tiropitakia, horiatiki, souvlaki, tzatziki, gemista, kolokithokefedes, horta, dolmades, przy wykorzystaniu takich składników jak feta, oliwki, suszone pomidory, wybrane rodzaje mięs i inne; jak i innych wpisujących się w tzw. kuchnię europejską, serwowanych przez restauracje nastawione na klientów międzynarodowych.

7) Umiejętności związane z obsługą klienta, kontaktem, promocją, szeroko pojętym serwisem restauracyjnym, doбором zastawy, przygotowywaniem i serwowaniem dań i napojów, przygotowywaniem menu.

Kompetencje i umiejętności zawodowe, które mają zostać nabyte przez uczestników kształcących się w zawodzie technik informatyk:

1) Poszerzona i specjalistyczna wiedza na temat:

- Zasad projektowania sieci komputerowych;
- Sposoby naprawiania najczęstszych awarii sieci komputerowej i sposobu ich usuwania;
- Zasad zabezpieczania sieci przed nieuprawnionym dostępem;
- Konfiguracji zapór sieciowych i parametrów sieci;
- Zasad zarządzania usługami informatycznymi zgodnie z europejskimi standardami;
- Funkcjonowania zakładów pracy branży informatycznej;
- Specyfikę pracy i umiejętności specjalisty ds. sieci komputerowych;
- Narzędzia do analizy pracy i bezpieczeństwa baz danych.

2) Umiejętności – uczestnicy rozwiną szereg umiejętności, w tym przede wszystkim:

- Planowania i budowania sieci informatycznych;
- Diagnostyki i naprawy sprzętu IT;
- Utrzymania sieci komputerowych;
- Zapewnienia bezpieczeństwa w sieci;
- Zarządzania sieciami komputerowymi;
- Monitorowania sieci informatycznej.

Wszystkie nabyte/rozwinięte kompetencje będą wpisywać się w umiejętności zawodowe, które uczniowie kształcący się w kierunku wybranych zawodów muszą opanować na potrzeby zaliczenia egzaminów zawodowych, które odbywają się na zakończenie poszczególnych etapów kształcenia profilu technik żywienia i usług gastronomicznych, zawodów kucharz/piekarz (T.6 Sporządzanie potraw i napojów; T.15

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

Organizacja żywienia i usług gastronomicznych) oraz profilu technik informatyk (E.13. Projektowanie lokalnych sieci komputerowych i administrowanie sieciami).

Poza tym wszyscy uczestnicy projektu mieli nabyć/rozwinąć kompetencje zawodowe z zakresu:

- 1) Posługiwania się językiem obcym, w tym słownictwem fachowym zarówno w mowie, jak i w piśmie;
- 2) Formułowania krótkich i zrozumiałych wypowiedzi oraz tekstów pisemnych umożliwiających komunikowanie się w środowisku pracy.
- 3) Korzystania z obcojęzycznych źródeł informacji.
- 4) Przygotowywania CV oraz innych dokumentów potrzebnych w rozwoju kariery zawodowej.
- 5) Przygotowywania tekstów i treści medialnych na potrzeby upowszechniania projektu i jego rezultatów (opracowywanie prezentacji multimedialnych, informacji na Facebooka, tworzenie reportażu zdjęciowego i filmowego), co pozwoli na doskonalenie posługiwania się technologią TIK.
- 6) Stosowania przepisów BHP oraz ochrony przeciwpożarowej.

Ponadto planowane działania miały pozwolić na nabycie/rozwinięcie kompetencji osobistych, w tym w zakresie kompetencji intra- i interpersonalnych, w tym kulturowych, związanych z:

- 1) Poznaniem przedstawicieli innych narodowości oraz poszerzeniem wiedzy o Grecji i Unii Europejskiej.
- 2) Rozwojem umiejętności komunikacyjno-językowych.
- 3) Wzrostem poczucia się pełnoprawnym, wyzbytym uprzedzeń i zachowań ksenofobicznych obywatelem Europy.
- 4) Rozwojem zmysłu inicjatywy i przedsiębiorczości.
- 5) Poszerzeniem świadomości kulturowej oraz wzrostem wrażliwości na różnice mentalne i kulturowe.
- 6) Wzrostem poziomu samooceny i poczuciem pewności siebie.
- 7) Wykształceniem umiejętności pracy w zespole pomimo różnic kulturowych i odmiennych poglądów,
- 8) Radzeniem sobie ze stresem.
- 9) Wzrostem aspiracji zawodowych, a także otwartości na możliwości związane z mobilnością i zawodową.

Wszystko to miało dodatkowo przyczynić się do zmotywowania młodych ludzi do lepszej pracy i dalszej nauki, a także do osiągnięcia wyższych wyników nauczania i uczenia się i podejmowania kolejnych inicjatyw na rzecz rozwoju w przyszłości.

Ewaluacja nabytych i/lub rozwiniętych przez uczestników kompetencji (wiedzy, umiejętności i postaw) została przedstawiona w części dot. **Ewaluacji zrealizowanych programów praktyk**, dokonanej przy wykorzystaniu analizy porównawczej dokonanych założeń z osiągniętymi rezultatami, na podstawie analizy dokumentacji w tym dzienników praktyk, opinii opiekunów, ankiet ewaluacyjnych, raportów uczestników w systemie Mobility Tool+.



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

EWALUACJA ZREALIZOWANEGO PROCESU REKRUTACJI

Na potrzeby procesu rekrutacji uczestników, powołana została Komisja Rekrutacyjna. Jej zadaniem było stworzenie ostatecznej wersji regulaminu i formularzy do rekrutacji dla każdego z kierunków biorących udział w projekcie, przeprowadzenie spotkań informacyjnych dla uczniów zainteresowanych wzięciem udziału w projekcie, a także dla ich rodziców, przyjmowanie formularzy rekrutacyjnych od kandydatów, a następnie wybór uczestników wedle przyjętych kryteriów, opracowanie wyników w formie listy rekrutacyjnej (główniej i rezerwowej), stworzenie protokołów z rekrutacji oraz publikacja wyników postępowania.

Skład Komisji Rekrutacyjnej:

1. Agnieszka Nowicka, – Przewodnicząca Komisji, kierownik szkolenia praktycznego w ZSP im. D. Chłapowskiego w Witkowie;
2. Joanna Juzwa – Członek Komisji, nauczyciel przedmiotów zawodowych informatycznych w ZSP im. D. Chłapowskiego w Witkowie;
3. Monika Nowakowska-Szymczak – Członek Komisji, nauczyciel j. angielskiego w ZSP im. D. Chłapowskiego w Witkowie.

Zakres wykonanej pracy:

- opracowanie Regulaminu rekrutacji;
- opracowanie Formularza zgłoszeniowego dla kierunków technik żywienia i usług gastronomicznych, technik informatyk oraz zawodu kucharz;
- przeprowadzenie 3 spotkań informacyjnych dla uczniów i ich rodziców;
- weryfikacja 49 formularzy zgłoszeniowych;
- wybór 42 uczestników (32 uczestników kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych oraz zawodu kucharz, a także 10 uczestników kierunku technik informatyk);
- opracowanie listy rankingowej (lista główna obejmująca 42 uczestników + lista rezerwowa obejmująca 7 uczestników);
- przygotowanie oraz opublikowanie protokołu rekrutacyjnego.

Po wycofaniu się z udziału w projekcie z przyczyn osobistych 2 uczestników kształcących się na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych, Komisja zweryfikowała możliwość udziału w projekcie osób znajdujących się na listach rezerwowych dla obu kierunków kształcenia biorących udział w projekcie, na podstawie czego podjęła decyzję o włączeniu do projektu 1 osoby z listy rezerwowej dla kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych oraz 1 osoby dla kierunku technik informatyk. Pozostałe osoby z listy



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

rezerwowej dla technika żywienia i usług gastronomicznych zdecydowały o rezygnacji z udziału w projekcie. W związku z powyższym, ostateczny skład uczestników, który wziął udział w mobilności w Grecji to 31 uczestników kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych oraz zawodu kucharz oraz 11 uczestników kierunku technik informatyk.

Podstawą kwalifikowania osób do realizacji staży w ramach projektu było spełnienie następujących warunków:

- Przynależności do grupy określonej grupy docelowej, opisanej w Regulaminie (uczniowie kierunków kształcenia technik żywienia i usług gastronomicznych, technik informatyk oraz zawodu kucharz;
- Złożenie poprawnie wypełnionego formularza rekrutacyjnego.

Wśród kryteriów branych pod uwagę przez Komisję Rekrutacyjną znalazły się:

- Test językowy (z języka ang. w którym przeprowadzane były praktyki);
- Średnia z przedmiotów zawodowych z poprzedniego roku;
- Ocena z języka ang., w którym odbywała się praktyka;
- Ocena sytuacji życiowej ucznia – preferencje dla młodzieży z mniejszymi szansami;
- Ocena zaangażowania w działalność szkoły, aktywności społecznej/obywatelskiej ucznia.

Punkty za poszczególne kategorie zostały przyznane/zweryfikowane przez Komisję Rekrutacyjną na podstawie weryfikacji Formularzy rekrutacyjnych oraz wyników w nauce, znajdujących się w szkolnej bazie ocen.

Utworzona lista osób zakwalifikowanych oraz lista rezerwowa zostały opublikowane przez Komisję Rekrutacyjną przy wykorzystaniu kanałów tradycyjnych (wyniki zostały wywieszane w Sekretariacie szkolnym na tablicy ogłoszeń, a informacja o zakończeniu procesu rekrutacji i miejscu dostępności wyników pojawiły się także na stronie internetowej szkoły:

<http://zspwitkowo.pl/index.php/oszkole/projekty/grecja-2018/300-rekrutacja-do-projektu-stazy-zagranicznych-zakonczone>).

Proces rekrutacji odbył się zgodnie ze wszystkimi poczynionymi założeniami, a w jego ramach przygotowane zostały wszelkie niezbędne dla prawidłowego postępowania dokumenty. Jedyną rozbieżnością była liczebność poszczególnych grup, a zmiana modelu 32+10 na 31+11, wyniknęła z realnego braku możliwości uczestnictwa niektórych uczniów, którzy zgłosili się do udziału w projekcie, muszą jednak w późniejszym czasie zweryfikować swoje plany. Niemniej jednak, wybrano zakładaną liczbę 42 uczestników kształcących się w ramach 2 kierunków, stosując zasady równych szans i niedyskryminacji.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

EWALUACJA ZREALIZOWANYCH PRZYGOTOWAŃ

Dla każdej z 2 podgrup, zgodnie z poczynionymi założeniami, został zrealizowany program przygotowań, obejmujący:

- **Przygotowanie formalno-organizacyjne** obejmujące zajęcia i informacje na temat:
 - celów podejmowania mobilności przez każdą z grup projektu,
 - warunków i zasad uczestnictwa w projekcie,
 - źródeł finansowania,
 - rozplanowania projektu w czasie,
 - miejsca, w którym realizowana była praktyka (informacje praktyczne o warunkach zakwaterowania i wyżywienia, przebiegu praktyki, podróży, ubezpieczenia itp.).

Uczestnicy dowiedzieli się o celach projektu i zakresie wsparcia, jakie oferuje, jak też o zobowiązaniach, jakie przyjęli na siebie będąc jego uczestnikami. Podczas przygotowania formalnego uczestnicy zgłaszali indywidualne potrzeby i wspólnie z opiekunami i koordynatorami projektu wypracowywali rozwiązania ewentualnych formalno-organizacyjnych barier uczestnictwa (np. związanych z terminem wyjazdu, innymi zobowiązaniami uczestników).

W ramach projektu odbyło się jedno spotkanie formalno-organizacyjne na początku projektu przed rekrutacją, drugie po rekrutacji a przed wyjazdem na praktykę zagraniczną oraz trzecie po powrocie z praktyki, które było spotkaniem sprawozdawczo-ewaluacyjnym (dopełnienie wszelkich formalności związanych z uczestnictwem, ewaluacja końcowa projektu).

Realizacja takich działań, połączonych z pozostałymi elementami przygotowań, pozwoliła na zapobiegnięcie wszystkim możliwym do uniknięcia rodzajom ryzyka. Uczniowie otrzymali kompletny zestaw informacji, pozwalający na wykluczenie błędów, pomyłek, jak i na właściwe nastawienie młodzieży na jak najpełniejsze korzystanie z otrzymanej szansy.

Przygotowanie to zostało zrealizowane w wymiarze 5h dla każdej z 2 podgrup biorących udział w projekcie.

- **Przygotowanie pedagogiczne** z elementami doradztwa zawodowego, realizowane w formie zajęć warsztatowych z wychowawcami oraz z doradcą zawodowym, którzy poprzez dobór odpowiednich narzędzi i zagadnień do przeprowadzenia zajęć pracowali z młodzieżą nad motywowaniem do jak najpełniejszego wykorzystania możliwości uczestnictwa w projekcie, a także nad świadomym kreowaniem ścieżki kariery. Wspólnie, podczas zajęć wykorzystujących elementy edukacji pozaformalnej, prowadzący i uczestnicy wypracowali świadome i odpowiedzialne postawy, a także wskazali cele i priorytety dot. karier samych uczniów zaangażowanych w projekt. W ramach tej części przygotowania uczestnicy uzyskali pełne wsparcie i instrukcje w zakresie przeprowadzania analizy osobowości i predyspozycji, przygotowywania CV według modelu Europass CV, świadomego przystępowania do rozmowy kwalifikacyjnej w przypadku starania się o pracę.

Przygotowanie to zostało zrealizowane w wymiarze 10h dla każdej z 2 podgrup biorących udział w projekcie.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

- **Przygotowanie kulturowe z elementami animacji językowej (jęz. grecki)** przeprowadzone zostało w formie 15 godz. interaktywnych zajęć i warsztatów dot. kompetencji międzykulturowych (m.in. rola indywidualnej percepcji i funkcjonujących w społeczeństwach stereotypów i uprzedzeń, pokonywanie szoku kulturowego, formy i rola komunikacji międzykulturowej, informacje o Grecji i jej mieszkańcach, klimacie, kuchni, kulturze pracy). Dostosowany do potrzeb i wymagań każdej z grup biorących udział w projekcie program pozwolił na rozwinięcie nie tylko umiejętności społecznych, kulturowych, ale także językowych i komunikacyjnych, co było możliwe dzięki zajęciom obejmującym podstawy języka greckiego. Poszczególne warsztaty były prowadzone przez ekspertów w danej dziedzinie, w tym przez lektora języka greckiego.

Przygotowanie to zostało zrealizowane w wymiarze 15h dla każdej z 2 podgrup biorących udział w projekcie.

- **Przygotowanie językowe z zakresu języka angielskiego, w tym przede wszystkim języka branżowego**, opierało się o zadania praktyczne i wykorzystanie angielskiego w mowie i piśmie, co odpowiadało zarówno potrzebom samych uczniów, jak i rynku pracy, który stawia przede wszystkim na język użytkowy. Zajęcia były realizowane m.in. metodą animacji językowej nakierowanej na wsparcie komunikacji i łamanie barier językowych. Na początku procesu, w ramach rekrutacji uczestników przeprowadzony został także test diagnostyczny, który pozwolił na zidentyfikowanie zagadnień, na których skupiać się powinny zajęcia. Niemniej jednak podstawę stanowiły elementy języka zawodowego, w tym słownictwo fachowe, a także elementy komunikacji dnia codziennego. Przygotowanie to miało na celu także wypracowanie otwartych postaw, pozwalających na przełamanie barier i obaw przed używaniem języka obcego, gdyż często nawet uczniowie, którzy mają dobre oceny z języka w szkole, napotykają na trudności w przełamaniu się dla zastosowania swoich umiejętności w sytuacji wymagającej kontaktu z obcokrajowcami.
- Przygotowanie to zostało zrealizowane w wymiarze 40h dla każdej z 2 podgrup biorących udział w projekcie.**

Wszystkie etapy przygotowania były realizowane przez wykwalifikowanych pedagogów, lektorów języka angielskiego, greckiego, animatorów kultury czy też doradcę zawodowego. W ich ramach uczestnicy mieli okazję wziąć udział w zajęciach prowadzonych w formie klasycznej, jak i warsztatowej.

Realizacja wszystkich zajęć została potwierdzona listami obecności sporządzanymi przez ekspertów/nauczycieli/lektorów, prowadzących kolejne bloki zajęciowe, a każdy z uczestników otrzymał ze szkoły zaświadczenie o uczestnictwie w przygotowaniach.

Proces przygotowań odbył się zgodnie ze wszystkimi poczynionymi założeniami, pozwalając na rozwinięcie kompetencji językowych, komunikacyjnych, interpersonalnych, kulturowych, wszystkich 42 uczestników, odbywających swoje zajęcia w ramach przygotowań w formie zajęć indywidualnych, w grupach warsztatowych, a także grupach, w których następnie realizowali oni swoje mobilności.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

EWALUACJA ZREALIZOWANYCH PROGRAMÓW PRAKTYK

Projekt zakładał realizację 2 programów praktyk, tj. dla technika żywienia i usług gastronomicznych i kucharz (wspólny program) oraz dla technika informatyka. Programy zostały przygotowane przez nauczycieli przedmiotów zawodowych informatycznych i gastronomicznych działających w porozumieniu z kierownikiem szkolenia praktycznego w ZSP im. Dezyderego Chłapowskiego w Witkowie, a także mentorów i praktyków branży turystycznej i hotelarsko-gastronomicznej oraz IT z ramienia partnera oraz przedsiębiorstw, w których młodzież odbywała swoje staże. Każdy z nich zgodnie z poczynionymi założeniami obejmował 10 dni roboczych (2 tygodnie, w dni robocze poniedziałek-piątek), w trakcie których uczestnicy kształcący się na obu kierunkach, przepracowali 80h. Pozostałe 2 dni (weekend) zostały poświęcone na realizację programu kulturowego, w ramach którego uczniowie zwiedzili Thessaloniki oraz kompleks skalno-klasztorny Meteory. Zajęcia w ramach praktyk, miały zarówno charakter przekrojowy, jak i specjalistyczny. W założeniu instytucji przygotowujących projekt i wdrażających jego założenia, przejście przez uczestników przez taki program, pozwoliło im na lepsze przygotowanie do pracy tj.:

- dla techników żywienia i usług gastronomicznych w gastronomii w ogóle, jak i dzięki zajęciom ukierunkowanym na poszczególne specjalizacje do pracy związanej z poszczególnymi profesjami. Aby pozwolić uczestnikom na jak najpełniejsze skorzystanie z czasu spędzonego na stażu, uczestnicy zgodnie z założeniami pracowali pod okiem mentorów na wskazanych stanowiskach (kucharz, cukiernik, barman, kelner) w systemie rotacyjnym, co pozwoliło aby każdy zdobył doświadczenie w różnych profesjach.
- dla techników informatyki w branży IT w ogóle, jak i na stanowiskach specjalistycznych, związany z poszczególnymi profesjami takimi jak programista, monter sieci, administrator sieci, itd.

Uczestnicy realizowali swoje praktyki dzięki współpracy partnerów projektu – ZSP im. D. Chłapowskiego w Witkowie oraz Olympus Education Services Single Member P.C. i innych podmiotów działających na rynku lokalnym. Zajęcia dla uczniów kształcących się na kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych były realizowane w hotelu Poseidon Palace, w częściach poświęconych gastronomii tj. kuchni, cukierni, restauracji oraz barze hotelowych dla techników żywienia i usług gastronomicznych. Natomiast, zajęcia dla techników informatyków, realizowane były w firmie informatycznej, w stworzonym na potrzeby praktyk środowisku pracy, w ramach którego uczestnicy mogli pracować na indywidualnych stanowiskach pracy, realizując wszystkie przygotowane zagadnienia, pojawiające się zlecenia od klientów, istotne dla zawodu informatyka/sieciowca/programisty.

Sukces związany z realizacją programów jest mierzony przez instytucje zaangażowane w realizację projektu, na bazie otrzymanych opinii, nie tylko od opiekunów, ale przede wszystkim uczestników, którzy wyrazili swoje zdanie na temat kompetencji, które udało im się rozwinąć, poprawić czy wręcz nabyć w trakcie pobytu na praktykach zagranicznych w Grecji.

Zgodnie z zebranymi przy wykorzystaniu ankiet ewaluacyjnych, indywidualnych raportów uczestników w systemie Mobility Tool+, a także opiniami zebranymi przez opiekunów, mentorów i koordynatorów



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

projektu podczas rozmów z uczestnikami, projekt pozwolił na to, aby rozwinęli oni szereg kompetencji, w tym wszystkie zakładane na etapie przygotowywania projektu, wpisujące się w podstawę programową dla kierunków technik informatyk, technik żywienia i usług gastronomicznych, a także zawodu kucharz. Ponadto, zgodnie z założeniami wszystkie nabyte i/lb rozwinięte kompetencje wpisują się w umiejętności zawodowe, które uczniowie kształcący się w kierunku wybranych zawodów muszą opanować na potrzeby zaliczenia egzaminów zawodowych, które odbywają się na zakończenie poszczególnych etapów kształcenia, tj.:

- dla profilu technik żywienia i usług gastronomicznych, zawodów kucharz:
 - T.6 Sporządzanie potraw i napojów;
 - T.15 Organizacja żywienia i usług gastronomicznych;
- dla profilu technik informatyk:
 - E.13. Projektowanie lokalnych sieci komputerowych i administrowanie sieciami.

Idąc za opiniami i ocenami wystawianymi przez samych uczestników po realizacji mobilności zagranicznej, zdecydowana większość uczestników jednoznacznie wskazała, że:

- Miejsce odbywania stażu spełniło ich wymagania;
- Wartość merytoryczna programu stażu była wysoka;
- Jakość metod nauczania była wysoka;
- Uzyskali właściwy instruktaż zadaniowy i wiedzieli co mają robić i czego mają i mogą się nauczyć podczas stażu zagranicą;
- Zdobyta wiedza i umiejętności w zdecydowanej większości wykraczały poza te możliwe do zdobycia w ramach zajęć szkolnych;
- Czas trwania stażu był odpowiedni dla spełnienia potrzeb szkoleniowych;
- Zaproponowane działania były bezpośrednio związane z ich potrzebami szkoleniowymi;
- Zapewniono im odpowiedni sprzęt;
- Wsparcie i mentoring były na wysokim poziomie.

Istotną kwestią są wskazane przez uczestników kwestie wpisujące się w założenia projektu, w tym przede wszystkim poprawa umiejętności językowych – wszyscy uczestnicy wskazali element związany z podniesieniem stopnia biegłości językowej w swoich raportach. Zdecydowana większość uczestników znalazła także dużą korzyść w rozwoju osobistym i społecznym podczas pobytu zagranicą, w tym poprzez rozwój takich kompetencji jak:

- planowanie i przeprowadzanie samodzielnie procesu nauki;
- dostrzeganie wartości innych kultur;
- myślenie logicznie i wyciąganie wniosków;
- wypowiedzianie się i prezentowanie się w sposób kreatywny;
- znajdowanie rozwiązań w trudnych lub nietypowych sytuacjach (zdolności rozwiązywania problemów);
- planowanie i organizowanie zadań i czynności;



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

- współpraca w grupie;

Ponadto, zdecydowana większość uczestników:

- są bardziej pewni siebie i przekonani o swoich umiejętnościach;
- lepiej znają swoje mocne i słabe strony;
- potrafią współpracować z osobami z innych środowisk i kultur;
- potrafią się lepiej adaptować i odnajdywać w nowych sytuacjach;
- są bardziej tolerancyjni w stosunku do innych osób i zachowań;
- są bardziej ciekawi i otwarci na nowe wyzwania.

Duża część z uczestników deklaruje także, iż dzięki uczestnictwu w projekcie i odbyciu praktyk zagranicznych planuje aktywniej angażować się w życie społeczne i polityczne w swoim środowisku, jest bardziej zainteresowana codziennymi wydarzeniami na świecie, lepiej podejmuje decyzje oraz bardziej interesuje się sprawami Europy.

Wnioski/ocena zrealizowanych programów praktyk:

- Dobre dostosowanie programu praktyk do potrzeb związanych z materiałem przerabianym w szkole pod kątem egzaminów zawodowych, a także do potrzeb rynku pracy;
- Możliwość zaoferowania indywidualnego stanowiska pracy każdemu z uczestników;
- Zdywersyfikowana oferta szkolenia zawodowego, pozwalająca na przygotowanie uczestników do pracy w branży, jak i na poszczególnych stanowiskach/w wybranych specjalizacjach;
- Możliwość poszerzenia wiedzy o elementy, których uczniowie nie mieli okazji poznać i/lub opanować w szkole;
- Możliwość wykorzystania posiadanej wiedzy przez uczestników w praktyce;
- Wysoki poziom wsparcia ze strony ekspertów i mentorów przy wyjaśnianiu wybranych zagadnień oraz wysoka intensywność pracy;
- Możliwość kontaktu z rynkiem pracy, zleceniami/zamówieniami, wymaganiami klientów przy wsparciu profesjonalistów ułatwiających oswojenie się ze środowiskiem zawodowym – ułatwienie wejścia na rynek pracy.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

EWALUACJA PROCESU WALIDACJI I CERTYFIKACJI

Po zakończeniu udziału w stażu, uczestnicy otrzymali szereg dokumentów stanowiących dowód ich uczestnictwa w projekcie, zaangażowanie, a także opisujących osiągnięte efekty, w tym efekty kształcenia zawodowego. Wśród dokumentów, które trafiły do szkoły po zakończeniu mobilności oraz, które otrzymali uczestnicy znajdują się:

1. Każdy z 42 uczestników otrzymał **zaświadczenia o uczestnictwie w procesie przygotowania do wyjazdu na zagraniczne praktyki zawodowe**, obejmującym przygotowania językowe (j. angielski zawodowy i j. grecki podstawowy), kulturowe oraz pedagogiczne z elementami doradztwa zawodowego.
2. Każdy z 42 uczestników prowadził podczas odbywania praktyk **dziennik praktyk**, w którym opisywał swoje osiągnięcie, wykonywane czynności, nabyte i rozwinięte kompetencje zawodowe i społeczne. Treści zostały zatwierdzone przez opiekunów i mentorów, którzy na koniec dokonali także oceny zaangażowania uczestników w wykonywane zadania, a także ocenili stopień realizacji programu praktyk przez poszczególnych uczniów. Ocena miała charakter opisowy w postaci opinii o praktykancie, a także liczbowy w skali 1-6, tj. niedostateczny (unsufficient) do celujący (excellent). Wszystkie dzienniki praktyk zostały zachowane w szkolnej dokumentacji projektu.
3. **Certyfikaty wystawione przez organizację przyjmującą i wysyłającą w języku polskim oraz angielskim**. Po 42 egzemplarze polskie oraz angielskiego znajdują się w szkolnej dokumentacji projektu. Uczestnicy otrzymali swoje egzemplarze (w języku polskim i angielskim) na koniec realizacji zagranicznych praktyk zawodowych.
4. **Indywidualne Wykazy Osiągnięć wykorzystujące elementy punktacji ECVET**, w ramach których ocenione przez opiekunów praktyk i mentorów zostały poszczególne bloki kompetencji zawodowych, które uczestnicy mieli okazję rozwijać podczas projektu. Każdy z uczestników otrzymał swój egzemplarz, natomiast 42 Indywidualne Wykazy Osiągnięć (po 1 na uczestnika), znajdują się w szkolnej dokumentacji projektu.
5. Przygotowane zostały także **Dokumenty Europass-Mobilność** – dla wszystkich 42 uczestników projektu, w 2 wersjach językowych – po polsku i po angielsku. Obecnie, po wysłaniu do Krajowego Centrum Europass, czekają one na zatwierdzenie i odesłanie w celu rozdania ich uczestnikom.

Wszystkie otrzymane przez uczestników zaświadczenia i certyfikaty wskazują zakres wykonanych prac, daty uczestnictwa/realizacji wybranych elementów projektu. Część z nich, tj. dzienniki praktyk, Indywidualne Wykazy Osiągnięć wykorzystujące elementy punktacji ECVET oraz Dokumenty Europass-Mobilność, obejmują także nabyte i/lub rozwinięte kompetencje, dając wyraz doświadczeniu zawodowemu, które zdobyli uczniowie biorący udział w zagranicznych praktykach zawodowych.



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

Na podstawie dokonanego procesu zatwierdzenia efektów kształcenia, szerokiej certyfikacji udziału uczestników w projekcie, kierownik szkolenia praktycznego wraz z dyrekcją szkoły i wychowawcami, uwzględnili wyniki osiągnięte przez uczestników, zaliczając im część obowiązkowych praktyk zawodowych, uwzględniając opinie i oceny w ocenach z przedmiotów, a także w ocenie z zachowania, traktując bardzo dobre sprawowanie i wzorową postawę, jako jedną ze składowych oceny z zachowania znajdującej się na świadectwie ukończenia szkoły ponadgimnazjalnej.

EWALUACJA DZIAŁAŃ UPOWSZECHNIAJĄCYCH

Prowadzone działania w Internecie:

1) W pierwszej kolejności projekt i jego rezultaty były upowszechniane poprzez strony internetowe projektu, w tym przede wszystkim przez utworzoną szkolną stronę dedykowaną projektowi (<http://zspwitkowo.pl/index.php/oszkole/projekty/grecja-2018>), które na bieżąco aktualizowane, informowały o kolejnych wydarzeniach projektowych, możliwościach spotkania się z uczestnikami podczas organizowanych spotkań, jak i przedstawiając wszystkie rezultaty projektu. Linki do stron:

- <http://www.zspwitkowo.pl/index.php/9-film/wiadomosci/312-ddrzwi-otwarte-6-03-2018r>
- http://www.witkowo.pl/biuletyn/wws_2018-02.pdf
- <http://zspwitkowo.pl/index.php/9-film/wiadomosci/325-praktyki-w-grecji-dobiegly-konca>
- <http://zspwitkowo.pl/index.php/oszkole/projekty/galeria-zdjec>
- <http://zspwitkowo.pl/index.php/oszkole/projekty/grecja-2018/298-uczniowie-zsp-witkowo-wyjada-na-staze-zagranicznedo-grecji-w-ramach-programu-operacyjnego-wiedza-edukacja-rozwoj>
- <http://zspwitkowo.pl/index.php/oszkole/projekty/grecja-2018/299-rusza-rekrutacja-do-projektu-stazy-zagranicznych>
- <http://zspwitkowo.pl/index.php/oszkole/projekty/grecja-2018/300-rekrutacja-do-projektu-stazy-zagranicznych-zakonczone>
- <http://zspwitkowo.pl/index.php/oszkole/projekty/grecja-2018/301-trwaja-przygotowania>
- <http://zspwitkowo.pl/index.php/oszkole/projekty/grecja-2018/311-promujemy-nasz-projekt-i-inicjatywy-miedzynarodowe>
- <http://zspwitkowo.pl/index.php/oszkole/projekty/grecja-2018/314-trwaja-praktyki-w-grecji>
- <http://zspwitkowo.pl/index.php/oszkole/projekty/grecja-2018/324-praktyki-w-grecji-dobiegly-konca>
- <http://zspwitkowo.pl/index.php/oszkole/projekty/grecja-2018/340-projekt-trwa-a-my-upowszechniamy-rezultaty>
- <http://zspwitkowo.pl/index.php/oszkole/projekty/grecja-2018/341-broszura-projektowa>
- <https://www.facebook.com/olympuseducationgreece/posts/450499415378413>

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

- 2) Dodatkowo prowadzona była fotorelacja projektu w ramach fanpage’a szkolnego (<https://www.facebook.com/ZSPWitkowo-1204855129602997/>), w ramach którego opiekunowie oraz sami uczestnicy mieli okazję wyrażać swoje opinie i dzielić się najważniejszymi wrażeniami i elementami projektu, także w ramach prowadzonej fotorelacji – dzień po dniu.

Linki z fanpage’u dedykowane kolejnym wydarzeniom projektowym, w tym fotorelacja:

- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1688948074527031&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1688472824574556&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1687506551337850&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1686327638122408&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1685416774880161&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1684209298334242&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1683185181769987&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1682143175207521&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1681274561961049&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1680113458743826&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1679063588848813&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1677932645628574&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1645323608889478&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1645683048853534&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1667782219976950&id=1204855129602997
- https://www.facebook.com/permalink.php?story_fbid=1710096832412155&id=1204855129602997



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

Zorganizowane wydarzenia upowszechniające:

- 1) Jeszcze przed wyjazdem 42-osobowej grupy uczestników odbył się **dzień otwarty**, w ramach którego w dniu **6 marca 2018 r.**, osoby zaangażowane w projekt z ramienia szkoły, jak i wybrani uczestnicy, którzy przedstawiali kandydatom na przyszłych uczniów Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych im. D. Chłapowskiego w Witkowie, ich rodzicom, a także innym zainteresowanym, którzy pojawili się na dniu otwartym. W sumie było to ponad 100 osób.
- 2) W ramach "**Targów edukacyjnych**" w dniu **13 kwietnia 2018 r.** na stanowisku ZSP w Witkowie prezentowane były - między innymi – informacje i rezultaty na temat realizowanego projektu, a w ramach przygotowanego pokazu i prezentacji, udział brali nie tylko przedstawiciele szkoły zaangażowani w rozwijanie współpracy międzynarodowej i implementację projektu, ale także uczniowie uczestniczący w wyjeździe do Grecji. W targach edukacyjnych udział wzięło ponad 500 osób.
- 3) W dniach **16 oraz 23 maja 2018 r.** odbyły się w ZSP w Witkowie **warsztaty zawodowe** przygotowane przez uczestników biorących udział w projekcie. Zostali zaproszeni na nie także inni uczniowie, rodzice, nauczyciele oraz przedstawiciele lokalnych władz, którzy poza obserwacją, wzięli udział w degustacji greckich potraw, przygotowanych przez uczestników projektu na bazie zapamiętanych/zanotowanych podczas praktyk przepisów. W ramach warsztatów zaangażowanych zostało 48 osób, w tym 18 uczestników.

Zrealizowane działania upowszechniające pozwoliły na dotarcie do ponad 12000 odbiorców, w tym do ponad 10000 osób za pośrednictwem postów oraz prowadzonej relacji z wyjazdu na szkolnych fanpage'u na portalu Facebook (<https://www.facebook.com/ZSPWitkowo-1204855129602997/>), natomiast do ponad 2000 osób za pośrednictwem strony internetowej ZSP im. D. Chłapowskiego w Witkowie i dedykowanych podstron (<http://www.zspwitkowo.pl>; <http://zspwitkowo.pl/index.php/oszkole/projekty/grecja-2018>), stron lokalnych mediów oraz zorganizowanych wydarzeń – drzwi otwartych, spotkań upowszechniających oraz uczestnictwa w targach edukacyjnych, na których projekt i jego rezultaty były przedstawiane. Dzięki podjętym działaniom możliwe było dotarcie do wszystkich zakładanych grup docelowych działań upowszechniających, wśród których znaleźli się inni uczniowie szkoły, ich rodzice, jak i inne Szkoły techniczne i zawodowe, które poprzez pośrednie uczestnictwo w projekcie miały okazję dowiedzieć się o istniejących szansach i możliwościach, jak i poznać dobre praktyki sektora kształcenia i szkolenia zawodowego oraz te wynikające ze współpracy międzynarodowej.

Biorąc pod uwagę wszystkie zrealizowane działania, a także zakres grupy docelowej, do której udało się dotrzeć szkole i uczestnikom projektu, zakładany cel działań podejmowanych w trakcie projektu, którym było jak najszersze upowszechnianie dotychczasowych osiągnięć związanych z internacjonalizacją europejskiego systemu szkolnictwa zawodowego oraz ukazanie znaczenia projektu dla rozwoju bardziej zintegrowanego społeczeństwa europejskiego i wzrostu konkurencyjności młodych Europejczyków na rynku pracy, został osiągnięty.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

ANNEX 1 – PODSUMOWANIE WYNIKÓW ANKIET EWALUACYJNYCH UCZESTNIKÓW

Dane ilościowe:

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	Poziom satysfakcji / ocena
1. W jakim stopniu staż spełnił Twoje oczekiwania (W skali od 1 – nie spełnił oczekiwań, do 10 – przerósł oczekiwania)?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	1 Os.	3 Os.	7 Os.	6 Os.	25 Os.	92,14%
2. Jaka jest Twoja ogólna ocena staży zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka)?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	2 Os.	4 Os.	3 Os.	10 Os.	23 Os.	91,43%
3. W jakim stopniu staż był zgodny z informacjami przekazanymi Ci przed wyjazdem (W skali od 1 – całkiem się różni, do 10 – wszystko się zgadza)?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	1 Os.	2 Os.	4 Os.	8 Os.	5 Os.	22 Os.	89,05%
4. Jak oceniasz jakość praktyk zawodowych (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka)?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	1 Os.	1 Os.	5 Os.	4 Os.	9 Os.	22 Os.	90,24%
5.1 Jak oceniasz organizację stażu zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka) pod kątem: Program stażu?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	1 Os.	3 Os.	5 Os.	10 Os.	23 Os.	92,14%
5.2 Jak oceniasz organizację stażu zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka) pod kątem: Godzin praktyk?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	1 Os.	0 Os.	7 Os.	6 Os.	28 Os.	94,29%

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

<p>5.3 Jak oceniasz organizację stażu zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka) pod kątem: Przydatności praktyk?</p>	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	2 Os.	3 Os.	3 Os.	9 Os.	25 Os.	92,39%
<p>5.4 Jak oceniasz organizację stażu zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka) pod kątem: Używanego podczas praktyk sprzętu?</p>	0 Os.	0 Os.	1 Os.	1 Os.	2 Os.	3 Os.	5 Os.	6 Os.	5 Os.	19 Os.	84,08%
<p>5.5 Jak oceniasz organizację stażu zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka) pod kątem: Zaangażowania i kontaktu z opiekunami praktyk?</p>	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	2 Os.	2 Os.	7 Os.	31 Os.	95,95%
<p>5.6 Jak oceniasz organizację stażu zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka) pod kątem: Wsparcia osób odpowiedzialnych za organizację projektu?</p>	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	2 Os.	3 Os.	5 Os.	32 Os.	95,95%
<p>5.7 Jak oceniasz organizację stażu zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka) pod kątem: Pomocy w rozwiązywaniu pojawiających się problemów?</p>	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	1 Os.	1 Os.	1 Os.	4 Os.	35 Os.	96,90%
<p>5.8 Jak oceniasz organizację stażu zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka) pod kątem: Realizowanego programu kulturowego?</p>	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	3 Os.	4 Os.	8 Os.	27 Os.	94,08%

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

5.9 Jak oceniasz organizację stażu zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka) pod kątem: Wyżywienia?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	1 Os.	2 Os.	0 Os.	6 Os.	8 Os.	25 Os.	92,14%
5.10 Jak oceniasz organizację stażu zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka) pod kątem: Zakwaterowania?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	3 Os.	2 Os.	9 Os.	28 Os.	92,62%
5.11 Jak oceniasz organizację stażu zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka) pod kątem: Transportu?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	1 Os.	2 Os.	4 Os.	3 Os.	5 Os.	5 Os.	22 Os.	86,67%
5.12 Jak oceniasz organizację stażu zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka) pod kątem: Stopnia bezpieczeństwa?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	1 Os.	1 Os.	2 Os.	7 Os.	31 Os.	95,71%
5.13 Jak oceniasz organizację stażu zawodowego (W skali od 1 – bardzo niska, do 10 – bardzo wysoka) pod kątem: Sprawowanej przez instytucję wysyłającą i przyjmującą opieki nad przebiegiem staży ?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	1 Os.	1 Os.	7 Os.	2 Os.	31 Os.	94,52%
6.1 W jakim stopniu, Twoim zdaniem: Projekt pomógł Ci przygotować się do życia w Europie?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	2 Os.	3 Os.	7 Os.	11 Os.	19 Os.	90,00%
6.2 W jakim stopniu, Twoim zdaniem: Zdobyta wiedza i umiejętności wpłynęła/wpłynie w przyszłości na poprawę Twojej sytuacji?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	1 Os.	1 Os.	5 Os.	3 Os.	13 Os.	19 Os.	89,76%

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

6.3 W jakim stopniu, Twoim zdaniem: Podczas projektu wzrosło Twoje poczucie własnej wartości związane z rozwojem interpersonalnym po udziale w stażu zawodowym?	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	0 Os.	2 Os.	3 Os.	1 Os.	13 Os.	23 Os.	92,38%
Ogólny wynik	0	0	1	2	8	27	53	86	153	510	92,25%

9. Jakie są efekty Twojego udziału w projekcie?

- a. Zdobyć doświadczenia w pracy w międzynarodowym środowisku
37 na 42 uczestników – 88,10%
- b. Zdobyć nowego doświadczenia społecznego
34 na 42 uczestników – 80,95%
- c. Podniesienie motywacji do działania
23 na 42 uczestników – 54,76%
- d. Podniesienie kwalifikacji zawodowych
41 na 42 uczestników – 97,62%
- e. Nabycie umiejętności komunikacyjnych i interpersonalnych
31 na 42 uczestników – 73,81%
- f. Zdobyć dokumentów potwierdzających posiadane kompetencje
34 na 42 uczestników – 80,95%
- g. Podniesienie szans i możliwości na rynku pracy
36 na 42 uczestników – 85,71%

Według wyników przeprowadzonych ankiet ewaluacyjnych po zakończeniu okresu mobilności 42 uczestników, osiągnięto **poziom satysfakcji plasujący się na poziomie 92,25%**. Oceny te uwzględniają stopień satysfakcji dotyczący zarówno strony logistycznej i organizacyjnej projektu, jak i merytorycznej odbywanych praktyk zagranicznych oraz związanego z nimi wsparcia opiekunów, mentorów – osób z ramienia organizacji wysyłającej i przyjmującej.

Ponadto, ponad połowa uczestników uważa, że osiągnęła wszystkie zakładane efekty kształcenia, natomiast zdecydowana większość, bo ponad 73% osiągnęło 6 z 7 wskazanych efektów kształcenia.



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

ANNEX 2 – PODSUMOWANIE INDYWIDUALNYCH RAPORTÓW UCZESTNIKÓW W SYSTEMIE MOBILITY TOOL+

Podsumowanie opracowane na podstawie **42** złożonych indywidualnych raportów uczestników.

Główne powody udziału uczestników w stażu:

- Podwyższenie kompetencji zawodowych – **39 uczestników**
- Możliwość mieszkania za granicą – 5 uczestników
- Możliwość nauki/udoskonalenia znajomości języka obcego – **37 uczestników**
- Możliwość poznania nowych osób – 14 uczestników
- Możliwość rozwinięcia umiejętności – **27 uczestników**
- Możliwość rozwinięcia umiejętności osobistych, np. adaptacji w nowym środowisku – **25 uczestników**
- Możliwość poznania innych metod nauczania – 16 uczestników
- Podniesienie swojej wartości na rynku pracy – 0 uczestników
- Możliwość zaliczenia części procesu edukacyjnego w języku obcym – 9 uczestników
- Duży związek pomiędzy programem stażu, a programem nauczania – 17 uczestników
- Jakość usług świadczonych przez organizację przyjmującą – 12 uczestników

Kwestie dotyczące rozwiązań organizacyjnych / realizacji mobilności w praktyce:

1. Czynności wykonywane podczas stażu zagranicznego / nowa wiedza, umiejętności i kompetencje, zdobyte podczas stażu / kluczowe doświadczenia wyniesione z mobilności zagranicznej, wg opisów uczestników:

a. Technik żywienia i usług gastronomicznych:

- Obsługa gości na sali restauracyjnej w hotelu. Krojenie warzyw i nauka krojenia sera feta. Kurs barmański i kurs baristy. Nauczyłam się parzenia różnego rodzaju kaw i przygotowania przeróżnych drinków.
- Podczas praktyk jednymi z nowych doświadczeń były kursy barmański na którym poznałam nowe przepisy oraz sposoby przyrządzania drinków. W czasie kursu baristy dowiedziałam się jak używać sprzętów potrzebnych do sporządzenia kawy, ich rodzajów oraz sposobu przyrządzania. Nową wiedzą był dla mnie sposób podawania określonych potraw oraz prawidłowe podawanie sztuczków. Podczas trwania praktyk przeprowadzaliśmy obróbkę wstępną warzyw, owoców oraz mięs. Przeprowadzaliśmy też obróbkę cieplną półproduktów. Uczyliśmy się jak przyrządzić odpowiednio owoce morza. Poznaliśmy nowe przepisy różnych ciast oraz

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

sposoby ich przyrządzania. Podczas serwisu obsługiwaliśmy gości oraz utrzymywaliśmy porządek na sali konsumenckiej. Moimi kluczowymi doświadczeniami były kursy, praca na sali konsumenckiej i w kuchni.

- Podczas stażu zagranicznego wykonywałam pracę (pomoc) na kuchni, pobierałam nauki od szefów kuchni, pomagałam przy przygotowywaniu dań, dodatków do dań, deserów, poznałam sprzęt, którym posługiwała się cała załoga pracująca, poznałam greckie potrawy, uczestniczyłam w kursie parzenia kawy i robienia drinków, odbyłam szkolenie z serwet (bielizna stołowa), podczas pracy na serwisie, obsługiwałam gości hotelowych, zmieniałam nakrycie stołów, zastawę stołową, dbałam o czystość sali.
- Zapoznałam się z czynnościami wykonywanymi na pracowni gastronomicznej i sali restauracyjnej. Nabyłam nową wiedzę i doświadczenie zwiążaną z gastronomią. Podszkoliłam język angielski oraz poznałam nowy język: grecki.
- Poznawanie licznych receptur oraz wykonywanie ich. Sporządzanie tradycyjnych dań. Dokładne i sprawne obsługiwanie gości w restauracji hotelowej. Nauka zastawy stołowej w zależności od rangi restauracji. Umiejętne wykorzystywanie produktów. Poznanie języka greckiego. Praca w grupie, zdolności rozwiązywania problemów.
- Zapoznanie się z różnymi metodami przyrządzania napojów i potraw. Zapoznałam się z pracą wykonywaną na pracowni gastronomicznej oraz sali konsumenckiej. Nabyłam umiejętność płynnego komunikowania się w języku angielskim oraz poznałam nowy język Grecki.
- Podczas stażu pogłębiłam swoje wiadomości oraz nabywałam nowych doświadczeń z zakresu nauk gastronomicznych. Uczestniczyłam w wielu zajęciach o charakterze kulinarnym, barmańskim i baristycznym. Tego typu wyjazdy zdecydowanie sprzyjają umiejętności swobodnego wysławiania się w języku obcym.
- Podczas stażu zagranicznego wykonywałam prace na kuchni i na stanowisku kelnerskim. Na kuchni pomagałam przy przyrządzaniu dań, a na stanowisku kelnerskim dbałam o czystość na sali konsumenckiej i wygląd sali jak i stołów. Zdobyłam nowe umiejętności na stanowisku kucharza dowiedziałam się jakie smaki łączyć ze sobą tak aby danie miało smak. Na stanowisku kelnera jak dbać o wygląd sali oraz stołów. Moje doświadczenia są bardzo bogate w nową wiedzę.
- Podczas stażu nabyłam doświadczenia w przyrządzaniu kawy oraz drinków. Podczas serwisu oraz pracy w kuchni udoskonaliłam swoją znajomość języka angielskiego oraz poznałam lepiej język grecki. Zapoznałam się z nowymi technikami przyrządzania potraw oraz z nowymi recepturami dań greckich.
- W czasie pobytu w Grecji poznałam wiele ciekawych rzeczy, miejsc. W czasie stażu układałam zastawę: serwetki, sztućce, czyste obrusy. Zapoznałam się z kulturą grecką, tańcem oraz potrawami greckimi. Na praktykach poznałam, jak się robi różne potrawy greckie.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

- Podczas stażu zagranicznego wykonywałam pracę na kuchni jak i również na sali restauracyjnej. Na kuchni, pobierałam nauki od szefów kuchni, dowiedziałam się jak przygotować różne regionalne potrawy, ich tajniki kulinarne, jak i nowe znajomości z pracownikami. Poznałam dotąd nie znane mi nowe sprzęty. Pomagałam w przygotowaniu: dań, deserów, sałatek, surówek. Natomiast na sali restauracyjnej obsługiwałam gości hotelowych, pomagałam w dekoracji sali oraz dbałam o czystość.
- Wiedza na temat kuchni greckiej, nauka praktyczna przygotowań dań greckich, przygotowywanie sali dla gości.
- Podczas stażu zagranicznego wykonywałam pracę w kuchni i na serwisie hotelowym nauczyłam się tam wielu nowych rzeczy między innymi jak należy poprawnie ułożyć zastawę stołową w zależności od rangi restauracji, zapoznałam się z metodami wykonywania potraw stosowanymi w kuchni hotelowej, a także jak w umiejętny sposób rozplanować sobie prace i wykorzystywać składniki spożywcze tak aby jak największa część z nich została wykorzystana. Podczas pobytu na stażu otworzyłam się na kontakt z ludźmi a także podszlifowałam swój język angielski.
- Zapoznanie się z różnymi metodami przyrządzania potraw i napojów. Obsługa urządzeń gastronomicznych, poznanie języka greckiego. Obsługa oraz przygotowanie sali konsumenckiej. Dekorowanie potraw.
- Krojenie i obieranie składników na różne potrawy. Odpowiednie uszykowanie stołu w sali restauracyjnej, serwis. Dowiedziałam się jak przygotować nowe potrawy, zapoznanie się z nową kuchnią i nowymi składnikami.
- Wykonywałam zadania przydzielane mi na kuchni oraz serwisie. Pomagałam w przygotowywaniu potraw i napojów. Podwyższyłam swój poziom języka, stałam się bardziej komunikatywna. Poznałam kulturę i obyczaje greckie.
- Zapoznałam się z czynnościami wykonywanymi w sali restauracyjnej i pracowni gastronomicznej. Nabyłam wiedzę przygotowując potrawy na pracowni gastronomicznej oraz kawę i drinki. Poduczyłam się języka angielskiego oraz poznałam język grecki.
- Podczas stażu zagranicznego wykonywałam bardzo dużo ciekawych czynności. Odpowiedzialna byłam za utrzymanie porządku w sali restauracyjnej. Nauczyłam się jak prawidłowo powinna wyglądać bielizna stołowa oraz jak ułożyć zastawę. Podczas zajęć w kuchni hotelowej miałam możliwość nauczyć się sporządzania dotychczas nieznanych potraw. Poznałam też ciekawe przyprawy, które używane są w Grecji. Miałam okazję nauczyć się sporządzania drinków. Ciekawym doświadczeniem była również nauka sporządzania kaw. Dzięki stażu zagranicznemu mogłam również podszlifować język obcy co z pewnością przyda mi się w przyszłości.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

- Podczas odbywania stażu zagranicznego czynności jakie wykonywaliśmy miały na celu dokończenie nas w zawodzie technika żywienia. Prace, które nam zlecano odbywały się głównie w kuchni i na sali konsumenckiej. Nauczono mnie podstawowych rzeczy o kuchni greckiej, które umiem wykorzystać teraz zarówno w teorii jak i praktyce. Praca na sali restauracyjnej pozwoliła mi na nabycie umiejętności przełamywania barier językowych, ponieważ nierzadko trzeba było odbyć rozmowę z klientem. Staż zagraniczny mówiąc bardziej potocznie to naprawdę świetna sprawa. Sama możliwość zobaczenia różnic pomiędzy pracą w kraju, a zagranicą oraz życie w tej różnicy przez kilkanaście dni to niezwykle doświadczenie na całe życie.
- Na stażu nauczyliśmy się przygotowywać tradycyjne potrawy greckie a także prawidłowego korzystania ze sprzętu używanego na kuchni. Podczas serwisu nauczyliśmy się prawidłowej obsługi klienta. Staż dał mi możliwość doszkolenia się w języku angielskim a także cierpliwości podczas pracy w grupie. Dzięki temu zdobyłam wiedzę na temat kultury greckiej a także w jaki sposób mogę przygotowywać różnego rodzaju potrawy.
- Podczas pobytu w Grecji odbyłam praktyki na sali restauracyjnej w hotelu oraz na kuchni. Na sali restauracyjnej odpowiadałam za czystość, zmieniałam bieliznę stołową na czystą oraz układałam nakrycia. Podczas zajęć na kuchni wykonywałam obróbkę brudną i czystą warzyw i owoców. Poznałam wiele nowych smaków. Nabyłam umiejętności przygotowywania owoców morza.
- Podczas stażu zagranicznego miałam praktyki na kuchni i sali konsumenckiej hotelu. Na kuchni nauczyłam się dobierać odpowiednie składniki do przyrządzanych potraw oraz gramaturę w daniach. Praca na sali konsumenckiej nauczyła mnie dbania o szczegóły w bieliźnie stołowej, a także obsługiwać gości. Największą zaletą stażu była możliwość poznania nowych smaków głównych dla danego regionu.
- Będąc na praktykach miałam okazję poznać nowych ludzi, kulturę grecką oraz różne potrawy. W ramach moich zajęć pomagałam kucharzom w przygotowywaniu potraw m.in w krojeniu warzyw, a także obsługiwałam gości i przygotowywałam dla nich zastawę: serwetki, sztucce, czyste obrusy. Uczestniczyłam również w zajęciach, na których nauczyliśmy się i poznaliśmy różnego rodzaju kawy i drinki. Miałam okazję także nauczyć się jak składać serwetki, aby stół miał piękny wygląd.
- Podczas odbywania stażu zagranicznego nauczyłam się wielu nowych rzeczy związanych z gastronomią. Pracowałam w kuchni, a także w sali restauracyjnej. Podniosłam swój poziom posługiwania się językiem angielskim.
- Podczas stażu zawodowego uczyłam się gotować potrawy oraz obsługiwać klientów. Nauczono mnie także przyrządzać drinki oraz kawę.
- Podczas stażu zawodowego przede wszystkim wykonywałam czynności na kuchni (przygotowywanie dań, rozdrabnianie surowców, pomoc w wydawaniu dań,

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

dekorowanie potraw) oraz na serwisie (obsługiwanie klientów, składanie serwetek, polerowanie sztućców). Podczas tego stażu nauczyłam się języka, poznałam nowe kultury oraz zdobyłam ogromną wiedzę, która na pewno zaważy w mojej przyszłości.

- Podczas stażu poznawałam nowe wiadomości dotyczące zawodu. Doskonaliłam wiedzę i umiejętności a także nabywałam nowe doświadczenia. Uczestniczyłam w wielu kursach o charakterze restauracyjnym, baristycznym oraz barmańskim podczas których wdrożyłam się w zasady robienia drinków i parzenia kawy. Nabywałam wiedzę dotyczącą procesu pieczenia chleba oraz procesu produkcji oliwy z oliwek. Staż zawodowy pomógł mi powiększyć wiedzę jak i zdobyć doświadczenie.
- Sporządzanie nowych potraw i napojów. Poznanie i nauka języka greckiego i angielskiego. Obsługa nowych maszyn w gastronomii, poznanie tajników serwisu hotelowego. Doświadczenie zawodowe, językowe.
- Pomoc na kuchni w przygotowywaniu potraw takich jak np: kalmary, ośmiornice, małże; praca jako kelner w sali restauracyjnej; wiedza zawodowa na temat kuchni greckiej; praca na różnych stanowiskach pracy, z różnymi ludźmi.
- Wykonywałam zadania wyznaczone dla mnie w zakładzie gastronomicznym. Wykonywałam obróbkę brudną i czystą owoców, warzyw oraz ziemniaków. W restauracji obsługiwałam gości oraz dbałam o porządek na sali konsumenckiej a także donoszenie potraw do bufetu. Zdobyłam nową wiedzę na temat kuchni lokalnej oraz techniki jej sporządzania. Wzięłam udział w kursie parzenia kawy a także kursie barmańskim.
- Podczas stażu pogłębiałam swoje wiadomości oraz nabywałam nowych doświadczeń z zakresu nauk gastronomicznych. Uczestniczyłam w wielu zajęciach o charakterze kulinarnym, restauracyjnym, barmańskim i baristycznym. Poznałam nieznane mi dotąd sposoby parzenia kawy, zgłębiłam sztukę sporządzania wyśmienitych drinków, obserwowałam pracę profesjonalistów i starałam się podążać pod czujnym ich okiem nowym, zawodowym wyzwaniom, które przede mną stawiali. W czasie zorganizowanym poznałam tajniki pracy sommeliera, który krok po kroku zapoznawał nas z techniką tworzenia rozmaitych win. Wizyta w piekarni była powtórką wcześniej już nabytej wiedzy, niemniej stała się miłym przypomnieniem i utrwaleniem teorii nabywanej wcześniej w szkole. Cukiernie wspominam z samych słodkości :) Niezbędny okazał się język, który przy okazji zdawanej w tym roku matury, mogłam bez problemu szlifować z opiekunami zagranicznymi stażu. Tego typu wyjazdy zdecydowanie sprzyjają umiejętności swobodnego wysławiania się w języku obcym.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

b. Technik informatyk:

- Czynności wykonywane przeze mnie podczas stażu zagranicznego wpłynęły korzystnie na zasób mojej wiedzy. Zdołałam ogromne doświadczenie w kwestii sieci komputerowych i nie tylko. Zostałam odpowiednio przeszkolona w zakresie diagnostyki i naprawy sprzętu komputerowego, przeciwdziałania atakom z sieci oraz programowania w języku VBA. Praktyki zagraniczne były dla mnie świetną okazją do ulepszenia własnych umiejętności, odświeżenia zdobytej wcześniej wiedzy oraz jej utrwalenia.
- Podczas stażu zawodowego nauczyłam się robić sieć komputerową, proste aplikacje i kable RJ45. Nauczyłam się diagnozować i naprawiać komputery. Potrafię obsługiwać się programem VBA. Nauczyłam się lepiej dogadywać w innym języku.
- Diagnostykowałam i rozwiązywałam problemy związane ze sprzętem komputerowym. Nauczyłam się podstaw programowania w programie VBA. Dowiedziałam się czym są sieci komputerowe i jak je projektować. Przypomniałam sobie zasady BHP na stanowisku pracy.
- Praca przy komputerach oraz z urządzeniami które współpracowały z nimi. Nauka programowania i poznanie nowych ciekawych ludzi, przygotowanie do egzaminu, który mnie czeka w przyszłości, pracowaliśmy z siecią czego wcześniej nie robiłam. Rozwijanie języka angielskiego oraz poznanie języka programowania.
- Podczas stażu zawodowego zapoznałam się z bezpieczeństwem i higieną warunków pracy w branży IT wraz z wyposażeniem zakładów firmy informatycznej. Nauczyłam się zasad aktualizowania oprogramowania urządzeń sieciowych, konfigurację usług odpowiedzialnych za adresację hostów oraz projektowanie lokalnej sieci komputerowej.
- Dokonywałam napraw sprzętu komputerowego oraz poznałam m. in. VBA. Dowiedziałam się i miałam możliwość zaprojektowania stanowiska komputerowego. Dowiedziałam się jak może wyglądać praca w moim zawodzie dzięki wizytach w firmach.
- Dokonałam napraw i konfiguracji sprzętu komputerowego oraz poznałam język programowania VBA. Dowiedziałam się jak zaprojektować stanowisko komputerowe i miałam możliwość sprawdzenia swoich nowych umiejętności.
- Czynności wykonywane przeze mnie podczas stażu zagranicznego to programowanie, naprawa komputerów, zarabianie końcówek RJ45 oraz montowanie gniazdek sieciowych rozwinęły moją wiedzę, umiejętności i kompetencje, zdobyte podczas stażu. Doświadczenia wyniesione z mobilności zagranicznej to pogłębiłam wiedzę z sieci komputerowych, napraw komputerów oraz z programowania.
- Nauczyłam się programowania oraz jak stworzyć sieć. Zdołałam Wiedzę na temat bezpiecznej pracy przy stanowisku komputerowym, programów umożliwiających programowanie oraz tworzenie sieci.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

- Poznanie oraz nauka języków programowania Diagnostowanie oraz naprawa komputerów i innych urządzeń związanych z siecią komputerową Zakładanie sieci jej diagnostyka oraz zarządzanie nauka języka greckiego.
- Tworzenie sieci lokalnej, zabezpieczenie sieci lokalnej, diagnostyka i naprawa sprzętu, utrwalanie wiedzy. Z nowych rzeczy, poznałem nowy język programowania, którym jest VBA.

2. Czy polecilibyś swoją organizację przyjmującą innym uczestnikom?

Tak – 42 uczestników

Nie – 0 uczestników

3. Czy czujesz, że poprawiłeś swoje umiejętności językowe w trakcie pobytu za granicą?

Tak – 42 uczestników

Nie, już wcześniej posługiwałem się nim biegle – 0 uczestników

4. Jak oceniasz mentoring i wsparcie otrzymane ze strony organizacji przyjmującej?

Bardzo zadowolony – 40 uczestników

Raczej zadowolony – 2 uczestników

5. Dobre i złe strony stażu:

Dobre strony:

- Podczas stażu opiekunowie okazali się być niezwykle pomocni, panowała miła atmosfera i wszystko sprzyjało przyswajaniu nowej wiedzy, utrwalaniu zdobytych umiejętności, poznawaniu nowej kultury i nawiązywaniu znajomości z uczniami z innych szkół.
- Staż, który odbyłem nie miał praktycznie wcale złych stron. Dobrą stroną jest opieka, którą zostaliśmy obdarowani. Mocną stroną stażu jest też rozwinięcie i poprawienie moich kompetencji zawodowych. Każdego dnia jedna osoba z opieki sprawdzała, czy jesteśmy zdrowi i czy jesteśmy w stanie pracować.
- Dobre strony to wsparcie ze strony opiekunów i organizacji przyjmującej, rozwinięcie umiejętności zawodowych, ciekawy program kulturowy. Nie stwierdzam żadnych złych stron.
- Dobre strony: można było liczyć na pomoc nauczycieli, bezpieczeństwo, komfortowe warunki pracy, poznanie nowych ciekawych ludzi.
- Dobrymi stronami stażu zawodowego jest to, że podniosło to moje szanse na to, aby otrzymać lepszą pracę oraz mogę sobie wyobrazić moją pracę w innym kraju w przyszłości.
- Dobre strony to: Miałem okazje odbyć ciekawe i przydatne praktyki. Miałem okazje poznać środowisko pracy zagranicznej. Miałem do czynienia z obcą dla mnie kulturą. Rozwinąłem swoje zdolności komunikacyjne (zwłaszcza w języku angielskim).

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

- Dobre strony stażu: - przydatne praktyki; - zaznajomienie się z zagranicznym rynkiem pracy; - poznanie obcej kultury.
- Dobre strony: - poszerzenie wiedzy; - poznanie kraju.
- Wsparcie ze strony opiekunów i mentora było bardzo dobre. W przypadku jakiegoś problemu zawsze znalazła się pomoc z ich strony.
- Pełna pomoc w różnych sytuacjach wymagających pomocy w rozwiązaniu przez osoby trzecie. Dobre podejście i brak jakiegokolwiek niechęci do pomocy.
- Osoby odpowiedzialne za moje doksztalcenie były, bardzo komunikatywne, pomagały rozwiązywać problemy, a także były otwarte na moje propozycje i mój punkt widzenia danej sytuacji.
- Dzięki stażowi mogę starać się o lepszą pracę i więcej dzięki niemu potrafię. Umiem odnaleźć się w innym środowisku. Potrafię odnaleźć się w grupie.
- Nasi opiekunowie byli dla nas wsparciem, zawsze rozwiązywali problemy. Atmosfera podczas praktyk była bardzo dobra, wspaniale dogadywaliśmy się zarówno z opiekunami i mentorami oraz z uczniami. Nie mieliśmy żadnych problemów w związku z językiem. Organizacja była również bardzo dobra.
- Byłam bardzo zadowolona ze stażu, z wsparcia i mentoringu. Moim zdaniem staż nie miał złych stron.
- Poznałem nową kulturę, która bardzo mi się podobała. Zwiedziłem nowy kraj. Poznałem nowe metody kulinarne.
- Opiekunowie starali się mieć z nami jak najlepszy kontakt. Pomagali nam, gdy mieliśmy z czymś kłopot. Każdego dnia byliśmy pytani o samopoczucie. Z każdym problemem/pytaniem można było się do nich zgłosić.
- Moim zdaniem nie występowały żadne złe strony stażu. Dobrymi stronami były natomiast poznanie języka i kultury Greków, zapoznanie się z kulturą grecką, przyswojenie nowej wiedzy. Uważam, iż cały staż był na bardzo wysokim poziomie i niczego nikomu nie brakowało.
- dobre strony: podnoszenie swoich kompetencji zawodowych ćwiczenie i posługiwanie się językami obcymi, świetna kadra (opiekunowie stażu) ciekawe urozmaicenia zajęć. Złych stron nie było.
- W odniesieniu do odpowiedzi udzielonej powyżej jestem bardzo zadowolona. Bardzo dużo się nauczyłam, zyskałam zdecydowanie większe doświadczenie niż miałam dotychczas. Staż nie posiadał złych stron, ponieważ bardzo mi odpowiadał.
- Staż nie posiadał złych stron. Dobrymi stronami było to że nauczyłam się pracy w grupie, poznałam nowe osoby, nową kulturę oraz inne metody pracy.
- Dobrymi stronami stażu jest poznawanie różnych potraw greckich, kultur, nauki tańca greckiego oraz przygotowanie sali restauracyjnej, nakrywanie stolików dla gości. Moim zdaniem nie było żadnych złych stron stażu.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

- Byłam bardzo zadowolona ze stażu, nie miał żadnych złych stron. Mentoring był na jak najwyższym poziomie.
- Moim zdaniem wszystko było na bardzo wysokim poziomie. Każdy służył pomocą, najlepiej jak mógł. Z mojej strony nie ma negatywnych stron stażu.
- Moim zdaniem wsparcie ze strony organizacji przyjmującej było na bardzo dobrym poziomie. Personel szkoleniowy był bardzo przyjaźnie nastawiony i chętnie odpowiadał na nasze pytania, a także pomagał podczas pracy i innych wykonywanych zadań.
- Dobra stroną stażu było przede wszystkim bardzo dobre zorganizowanie, wszystko było na wysokim poziomie. Sadzę, że staż nie posiadał złych stron.
- Miła atmosfera, podejście opiekunów, urozmaicenie programu, dobre wypełnienie czasu wolnego, to zdecydowanie dobre strony stażu.
- Staż miał same dobre strony, w każdej chwili mogłam liczyć na pomoc i wsparcie innych. Staż pomógł mi się rozwinąć pod względem personalnym i zawodowym. Poznałam wiele nowych sposobów na przygotowywanie potraw.
- Moim zdaniem staż nie posiadał złych stron. Staż zagraniczny był bardzo dobrze zorganizowany. Miałam okazję podszkolić język angielski i poznać nowy, grecki. Poznałam kulturę grecką, uczyłam się współpracy w grupie i wykonywania obowiązków mi powierzonych w sali restauracyjnej i pracowni gastronomicznej.
- Dzięki możliwości odbycia stażu zagranicznego poszerzyłam swoje możliwości na rynku pracy. Nauczyłam się pracy w grupie i życia w obcej kulturze. Wyjazd ten z pewnością pomógł mi rozwinąć swoje umiejętności językowe. Podniosłam również swoją samoocenę i jestem bardziej otwarta na kontakt z innymi ludźmi. Staż był dla mnie bardzo ciekawym jak i pomocnym doświadczeniem.
- Nie posiadam żadnych zastrzeżeń co do osób, które prowadziły mnie podczas stażu. Wszyscy byli pozytywnie nastawieni. Nie rozumieli wszystkiego po angielsku, ale byli gotowi do dogadania się w inny sposób. Nie traktowali nikogo z góry i poza podstawową funkcją, która do nich należała, czyli wydawaniu poleceń, potrafili również porozmawiać z każdym na luźniejsze tematy życia codziennego.
- Podczas stażu opiekowanie dbali o nasze bezpieczeństwo. Zapewniali nam odpowiednie przygotowanie miejsca naszej pracy. Pomagali, gdy mieliśmy z czymś problem lub gdy z czymś sobie nie radziliśmy. Dbali o to abyśmy dobrze się czuli w nowym środowisku.
- Podczas mojej mobilności ogromnym plusem było doszkolenie językowe w szczególności języka angielskiego. Dzięki mojemu pobytowi poznałam nową kulturę, nauczyłam się wiele ciekawych rzeczy. Praktyki dały mi pewność w działaniach, które wykonuje w kuchni.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

- Pracownicy hotelu bardzo pomagali podczas praktyk, mieli dla nas dobre rady które ułatwiały prace na danym stanowisku. Jeżeli zrobiliśmy coś źle zwrócili nam uwagę i pomogli naprawić błąd dając nam przydatne wskazówki.
- Dobrymi stronami stażu jest to iż taki wyjazd pozwolił mi poznać inną kuchnię, nowe tradycje, a także dzięki temu mogłam również poznać Grecję z innej strony. Po za pracą i obsługą miałam także okazję zwiedzić Grecję i zobaczyć zabytki tego pięknego kraju. Będąc w Grecji nawiązałam nowe kontakty i poznałam nowych ludzi, a także miałam możliwość rozmawiania z Grekami w innych językach (grecki, angielski). Jeżeli chodzi o złe strony stażu to nie mam żadnych, ponieważ wszystko mi odpowiadało i nie mam żadnych negatywnych stron odnośnie tego wyjazdu.
- Staż zagraniczny został zorganizowany w sposób spełniający moje oczekiwania. Mój kontakt z osobami ze strony organizacji przyjmującej był bardzo dobry. Otrzymywałam potrzebne wsparcie, zainteresowanie.
- Dobrymi stronami stażu była nauka kultury greckiej oraz nabycie doświadczenia zawodowego. Zdecydowanie dobrą stroną było poznanie nowych ludzi oraz komunikowanie się w języku angielskim.
- Podczas odbywania tego stażu sądzę, że były tylko i wyłącznie dobre strony, a mianowicie wszyscy mieli możliwość poznania nowych ludzi, nowych metod pracy oraz zapoznanie się z nową kulturą, językiem.
- Dobre strony: - zdobycie większego doświadczenia; - podniesienie swoich kompetencji; - zdobycie dokumentów przydatnych na rynku pracy; - zaangażowanie kadry.
- Dobre strony: nowe znajomości z językami obcymi, nowe doświadczenie zawodowe, integracja z innymi osobami i pracownikami.
- DOBRE STRONY: - pogoda; - różnorodność wykonywanej pracy, - wycieczki; - atmosfera; - lokalni mieszkańcy; - zakwaterowanie; - integracja z innymi uczestnikami.
- Wyjazd na praktykę zawodową był bardzo dobrze zorganizowany. Z zakwaterowania oraz transportu byłam bardzo zadowolona.
- Dobre strony: - Podnoszenie swoich kompetencji zawodowych; - Ćwiczenie i biegłe posługiwanie się językiem obcym; - Zdobycie potwierdzenia nowo nabytych kompetencji w postaci certyfikatu; - Świetna zagraniczna kadra (opiekunowie stażu) i ich wiedza, którą przekazywali w sposób dostępny dla przeciętnego słuchacza; - Zakwaterowanie; - Strona kulturowa stażu (ciekawe urozmaicenia zajęć).

Złe strony:

- Nie stwierdzam żadnych złych stron. / Uważam, że nie było żadnych złych stron stażu. / Złych stron nie było. x14
- Średni sprzęt do pracy.

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

- Słabą stroną było to, że mógłbym jeszcze być tam drugie tyle. 2 tygodnie to dość mało, lecz i tak dało dużo. No i sprzęt, na którym pracowaliśmy nie był najnowszy i często się zwieszał. Lecz po za tym same plusy.

6. Jaki jest twój ogólny stopień zadowolenia z uczestnictwa w mobilności Erasmus+?

Bardzo zadowolony – 34 uczestników

Raczej zadowolony – 7 uczestników

Nie mam zdania – 1 uczestnik

7. Jak oceniasz poziom nauczania w organizacji przyjmującej: Wartość merytoryczna programu stażu?

Bardzo wysoki – 20 uczestników

Wysoki – 22 uczestników

8. Jak oceniasz poziom nauczania w organizacji przyjmującej: Jakość metod nauczania?

Bardzo wysoki – 20 uczestników

Wysoki – 21 uczestników

Przeciętny – 1 uczestników

9. Jak oceniasz jakość wsparcia ze strony organizacji wysyłającej: Udzielono mi wystarczającej pomocy w znalezieniu odpowiedniej organizacji przyjmującej?

Zdecydowanie tak – 36 uczestników

Raczej tak – 5 uczestników

Nie mam zdania – 1 uczestnik

10. Jak oceniasz jakość wsparcia ze strony organizacji wysyłającej: Miejsce odbywania stażu spełniło moje wymagania?

Zdecydowanie tak – 32 uczestników

Raczej tak – 10 uczestników

11. Jak oceniasz jakość wsparcia ze strony organizacji wysyłającej: Dokładnie wiedziałem co mam robić i czego mam się nauczyć podczas stażu za granicą?

Zdecydowanie tak – 27 uczestników

Raczej tak – 15 uczestników

12. Jak oceniasz jakość wsparcia ze strony organizacji wysyłającej: Czas trwania stażu był wystarczający do spełnienia moich potrzeb szkoleniowych?

Zdecydowanie tak – 27 uczestników

Raczej tak – 13 uczestników

Nie mam zdania – 1 uczestników

Raczej nie – 1 uczestników

13. Jak oceniasz jakość wsparcia ze strony organizacji wysyłającej: Zaproponowane działania były bezpośrednio związane z moimi potrzebami szkoleniowymi?

Zdecydowanie tak – 29 uczestników

Raczej tak – 12 uczestników

Nie mam zdania – 1 uczestnik



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

14. Jak oceniasz jakość wsparcia ze strony organizacji wysyłającej: Zapewniono mi odpowiedni sprzęt?

Zdecydowanie tak – 27 uczestników

Raczej tak – 14 uczestników

Nie mam zdania – 0 uczestników

Raczej nie – 1 uczestnik

15. Jak oceniasz jakość wsparcia ze strony organizacji wysyłającej: Wiedziałem kim jest osoba odpowiedzialna za zapewnienie mi pomocy w realizacji mojego programu stażu oraz sprawdzenie moich wyników?

Zdecydowanie tak – 35 uczestników

Raczej tak – 7 uczestników

16. Jak oceniasz jakość wsparcia ze strony organizacji wysyłającej: Moja organizacja wysyłająca służyła mi pomocą podczas stażu?

Zdecydowanie tak – 36 uczestników

Raczej tak – 6 uczestników

Ogólny wynik/stożenie zadowolenia:

Dla pytań zawierających dane ilościowe (2., 3., 4., 6., 7., 8.), odpowiedzi skrajnie pozytywne stanowią **78,57%** wszystkich odpowiedzi. W sumie, odpowiedzi pozytywne stanowiły **99,21%** wszystkich odpowiedzi, odpowiedzi neutralne **0,79%** wszystkich odpowiedzi, natomiast odpowiedzi negatywne nie wystąpiły. **Wartym odnotowania jest fakt, iż 100% uczestników poleciliby swoją organizację przyjmującą, a także podniosło swój poziom języka angielskiego.**

Dla pytań 9-16, odpowiedzi *Zdecydowanie tak* stanowią **74,11%**, *Raczej tak* stanowią **24,40%**, *Nie mam zdania* stanowią **0,89%**, *Raczej nie* stanowią **0,60%**, natomiast odpowiedzi *Zdecydowanie nie* w ogóle nie wystąpiły.

Uwzględniając powyższe wyniki, a także dołączając do nich niezwykle pozytywny wydzźwięk danych jakościowych, zebranych z wypowiedzi uczestników na temat dobrych i złych stron mobilności, wykonywanych czynności, zdobytych i rozwiniętych kompetencji, wniosek jest jednoznaczny, mówiący o **wysokim poziomie organizacyjnym projektu**, w ramach którego uczestnicy otrzymali wszelkie niezbędne wsparcie, zarówno od organizacji wysyłającej, jak i przyjmującej, a stworzona atmosfera pracy w wysokim stopniu odpowiadała wymaganiom i potrzebom uczestników.

Ponadto, można śmiało stwierdzić, iż główne cele uczestników, związane z udziałem w projekcie, w tym przede wszystkim najczęściej wymieniane: Podwyższenie kompetencji zawodowych; Możliwość nauki/udoskonalenia znajomości języka obcego; Możliwość rozwinięcia umiejętności; Możliwość rozwinięcia umiejętności osobistych, np. adaptacji w nowym środowisku – **zostały w pełni osiągnięte.**

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

Kwestie dotyczące nabytych / rozwiniętych kompetencji:

- 1. Dzięki udziałowi w mobilności, dowiedziałem się lepiej, jak...: korzystać z Internetu, mediów społecznościowych i komputerów, np. w celach związanych z nauką, pracą lub osobistych:**
 - Zdecydowanie tak – **18 uczestników**
 - Raczej tak – 9 uczestników
 - Nie mam zdania – 9 uczestników
 - Raczej nie – 6 uczestników
- 2. Dzięki udziałowi w mobilności, dowiedziałem się lepiej, jak...: zaplanować i przeprowadzić samodzielnie proces nauki:**
 - Zdecydowanie tak – **25 uczestników**
 - Raczej tak – 13 uczestników
 - Nie mam zdania – 4 uczestników
- 3. Dzięki udziałowi w mobilności, dowiedziałem się lepiej, jak...: dostrzegać wartość innych kultur:**
 - Zdecydowanie tak – **29 uczestników**
 - Raczej tak – 7 uczestników
 - Nie mam zdania – 5 uczestników
 - Raczej nie – 1 uczestnik
- 4. Dzięki udziałowi w mobilności, dowiedziałem się lepiej, jak...: myśleć logicznie i wyciągać wnioski (zdolności analityczne):**
 - Zdecydowanie tak – **22 uczestników**
 - Raczej tak – 16 uczestników
 - Nie mam zdania – 3 uczestników
 - Raczej nie – 1 uczestnik
- 5. Dzięki udziałowi w mobilności, dowiedziałem się lepiej, jak...: wypowiadać się i prezentować się w sposób kreatywny:**
 - Zdecydowanie tak – **24 uczestników**
 - Raczej tak – 10 uczestników
 - Nie mam zdania – 6 uczestników
 - Raczej nie – 2 uczestników
- 6. Dzięki udziałowi w mobilności, dowiedziałem się lepiej, jak...: rozwinąć pomysł i wcielić go w życie:**
 - Zdecydowanie tak – **24 uczestników**
 - Raczej tak – 12 uczestników
 - Nie mam zdania – 6 uczestników
- 7. Dzięki udziałowi w mobilności, dowiedziałem się lepiej, jak...: znajdować rozwiązania w trudnych lub nietypowych sytuacjach (zdolności rozwiązywania problemów):**
 - Zdecydowanie tak – **29 uczestników**
 - Raczej tak – 10 uczestników

„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

Nie mam zdania – 3 uczestników

8. Dzięki udziałowi w mobilności, dowiedziałem się lepiej, jak...: planować i organizować zadania i czynności:

Zdecydowanie tak – **27 uczestników**

Raczej tak – 15 uczestników

9. Dzięki udziałowi w mobilności, dowiedziałem się lepiej, jak...: współpracować w grupie:

Zdecydowanie tak – **31 uczestników**

Raczej tak – 11 uczestników

10. Dzięki udziałowi w mobilności...: Poprawilem swoje techniczne/ zawodowe umiejętności/ kompetencje:

Zdecydowanie tak – **28 uczestników**

Raczej tak – 14 uczestników

11. Dzięki udziałowi w mobilności...: Jestem bardziej pewny siebie i przekonany o swoich umiejętnościach:

Zdecydowanie tak – **22 uczestników**

Raczej tak – 15 uczestników

Nie mam zdania – 3 uczestników

Raczej nie – 2 uczestników

12. Dzięki udziałowi w mobilności...: Lepiej znam swoje mocne i słabe strony:

Zdecydowanie tak – **22 uczestników**

Raczej tak – 9 uczestników

Nie mam zdania – 7 uczestników

Raczej nie - 4 uczestników

13. Dzięki udziałowi w mobilności...: Potrafię współpracować z osobami z innych środowisk i kultur:

Zdecydowanie tak – **29 uczestników**

Raczej tak – 10 uczestników

Nie mam zdania – 2 uczestników

Raczej nie – 1 uczestnik

14. Dzięki udziałowi w mobilności...: Potrafię się lepiej adaptować i odnajdywać w nowych sytuacjach:

Zdecydowanie tak – **26 uczestników**

Raczej tak – 12 uczestników

Nie mam zdania – 2 uczestników

Raczej nie – 2 uczestników

15. Dzięki udziałowi w mobilności...: Potrafię myśleć i analizować informacje w sposób krytyczny:

Zdecydowanie tak – **19 uczestników**

Raczej tak – 18 uczestników

Nie mam zdania – 5 uczestników



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

16. Dzięki udziałowi w mobilności...: Jestem bardziej tolerancyjny w stosunku do innych osób i zachowań:

Zdecydowanie tak – **23 uczestników**

Raczej tak – 14 uczestników

Nie mam zdania – 3 uczestników

Raczej nie – 2 uczestników

17. Dzięki udziałowi w mobilności...: Jestem bardziej ciekawy i otwarty na nowe wyzwania:

Zdecydowanie tak – **28 uczestników**

Raczej tak – 12 uczestników

Nie mam zdania – 2 uczestnik

18. Dzięki udziałowi w mobilności...: Planuję aktywniej angażować się w życie społeczne i polityczne w moim środowisku:

Zdecydowanie tak – **16 uczestników**

Raczej tak – 10 uczestników

Nie mam zdania – 13 uczestników

Raczej nie – 2 uczestników

19. Dzięki udziałowi w mobilności...: Jestem bardziej zainteresowany codziennymi wydarzeniami na świecie:

Zdecydowanie tak – **15 uczestników**

Raczej tak – 10 uczestników

Nie mam zdania – 12 uczestników

Raczej nie – 5 uczestników

20. Dzięki udziałowi w mobilności...: Lepiej podejmuję decyzje:

Zdecydowanie tak – **18 uczestników**

Raczej tak – 14 uczestników

Nie mam zdania – 9 uczestników

Raczej nie – 1 uczestnik

21. Dzięki udziałowi w mobilności...: Bardziej interesuję się sprawami Europy:

Zdecydowanie tak – **14 uczestników**

Raczej tak – 12 uczestników

Nie mam zdania – 6 uczestników

Raczej nie – 10 uczestników



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

Ogólny wynik/stopień zadowolenia:

Odpowiedzi *Zdecydowanie tak* stanowią **55,44%**, *Raczej tak* stanowią **28,68%**, *Nie mam zdania* stanowią **11,00%**, *Raczej nie* stanowią **4,42%**, a *Zdecydowanie nie* stanowią **nie wystąpiły**. Pozwala to wysunąć wniosek mówiący o **wysoce pozytywnym** wpływie projektu na rozwój kompetencji już posiadanych oraz możliwościach stworzonych w celu nabycia przez uczestników nowych kompetencji. Bazując na odpowiedziach udzielonych przez uczestników, zdecydowana większość uczestników¹:

Dowiedziała się jak:

- planować i realizować własną ścieżkę nauki;
- dostrzegać wartość innych kultur;
- myśleć logicznie i wyciągać wnioski (zdolności analityczne);
- wypowiadać się i prezentować się w sposób kreatywny;
- rozwijać pomysły i wcielić go w życie;
- znajdować rozwiązania w trudnych lub nietypowych sytuacjach (zdolności rozwiązywania problemów);
- planować i organizować zadania i czynności;
- współpracować w grupie;

Ponadto:

- poprawiła swoje techniczne/ zawodowe umiejętności/ kompetencje;
- stała się bardziej pewna siebie i przekonana o swoich umiejętnościach;
- potrafi współpracować z osobami z innych środowisk i kultur;
- potrafi się lepiej adaptować i odnajdywać w nowych sytuacjach;
- potrafi myśleć i analizować informacje w sposób krytyczny;
- stała się bardziej tolerancyjna w stosunku do innych osób i zachowań;
- stała się bardziej ciekawa i otwarta na nowe wyzwania.

Uwzględniając powyższe wyniki, a także dołączając do nich niezwykle pozytywny wydzwięk danych jakościowych, zebranych z wypowiedzi uczestników na temat realizowanego programu oraz nabytych i/lub rozwiniętych kompetencji, realizacja projektu stała na **bardzo wysokim poziomie merytorycznym**, będącym efektem udanej współpracy Zespołu Szkół Ponadgimnazjalnych im. D. Chłapowskiego w Witkowie z greckim partnerem Olympus Education Services Single Member P.C., która pozwoliła na stworzenie realnej odpowiedzi na istniejące potrzeby uczestników.

¹ Przez zdecydowaną większość rozumie się sytuację, w której ponad 80% wszystkich udzielonych odpowiedzi stanowią odpowiedzi „Zdecydowanie tak” oraz „Raczej tak”.



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

Kwestie dotyczące perspektyw przyszłej pracy:

1. **Dzięki udziałowi w stażu: Sądzę, że wzrosły moje szanse na to, aby otrzymać nową lub lepszą pracę:**
 - Zdecydowanie tak – 23 uczestników
 - Raczej tak – 17 uczestników
 - Nie mam zdania – 2 uczestników
2. **Dzięki udziałowi w stażu: Mam lepsze wyobrażenie na temat moich celów i aspiracji zawodowych:**
 - Zdecydowanie tak – 24 uczestników
 - Raczej tak – 15 uczestników
 - Nie mam zdania – 3 uczestnik
3. **Dzięki udziałowi w stażu: Mam lepsze możliwości znalezienia stażu lub zatrudnienia w swoim kraju:**
 - Zdecydowanie tak – 26 uczestników
 - Raczej tak – 15 uczestników
 - Nie mam zdania – 1 uczestnik
4. **Dzięki udziałowi w stażu: Jestem lepiej przygotowany do podejmowania zadań wymagających większej odpowiedzialności:**
 - Zdecydowanie tak – 27 uczestników
 - Raczej tak – 14 uczestników
 - Nie mam zdania – 1 uczestnik
5. **W jaki sposób udział w stażu wpłynął na Twoją wizję przyszłej pracy: Mogę sobie wyobrazić pracę w innym kraju w przyszłości?**
 - Zdecydowanie tak – 26 uczestników
 - Raczej tak – 13 uczestników
 - Nie mam zdania – 2 uczestników
 - Raczej nie – 1 uczestnik
6. **W jaki sposób udział w stażu wpłynął na Twoją wizję przyszłej pracy?: Mogę sobie wyobrazić pracę w kraju odbycia stażu w przyszłości?**
 - Zdecydowanie tak – 20 uczestników
 - Raczej tak – 15 uczestników
 - Nie mam zdania – 2 uczestników
 - Raczej nie – 5 uczestników
7. **W jaki sposób udział w stażu wpłynął na Twoją wizję przyszłej pracy: Chciałbym pracować w środowisku międzynarodowym?**
 - Zdecydowanie tak – 18 uczestników
 - Raczej tak – 15 uczestników
 - Nie mam zdania – 8 uczestników
 - Raczej nie – 1 uczestnik



„Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego”
realizowany ze środków PO WER na zasadach Programu Erasmus+ sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

Ogólny wynik/stopień zadowolenia:

Odpowiedzi *Zdecydowanie tak* stanowią **55,79%**, *Raczej tak* stanowią **35,37%**, *Nie mam zdania* stanowią **6,46%**, *Raczej nie* stanowią **2,38%**. Pozwala to wysunąć wniosek mówiący o **wysoce pozytywnym** wpływie projektu na uczestników względem ich przyszłych aktywności zawodowych, przyczyniając się do:

- zwiększenia ich szans na znalezienie pracy w wyuczonym zawodzie;
- zwiększenia stopnia uznawalności zdobytych kompetencji osobistych i zawodowych;
- usamodzielnienia uczestników;
- przybliżenia im innych państw, w tym przede wszystkim państw członkowskich Unii Europejskiej, jako potencjalnych rynków pracy, ale także rynków oferujących możliwości rozwoju.

Uwzględniając powyższe wyniki, a także dołączając do nich niezwykle pozytywny wydźwięk danych jakościowych, zebranych z wypowiedzi uczestników na temat realizowanego programu oraz nabytych i/lub rozwiniętych kompetencji, realizacja projektu przyczyniła się do ukształtowania wśród uczestników aktywnych, otwartych, ale także odpowiedzialnych postaw, poszukiwanych coraz częściej wśród młodych ludzi przez pracodawców na rynkach pracy. Uczestnicy są lepiej przygotowani do wejścia na rynek pracy, posiadając świadomość i wyobrażenie na temat możliwości, celów, potencjalnych ścieżek kariery, ale także na większą skłonność do podejmowania nowych wyzwań, w tym nauki czy zatrudnienia w innym państwie, oferującym możliwości rozwoju.