

Kolejne mobilności uczniów i nauczycieli ZSSChiO w ramach programu Erasmus+ ukończone

W roku 2021 Zespół Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących w Jarosławiu realizuje aż trzy projekty finansowane z Funduszy Europejskich w ramach programu Erasmus+.

Jednym z nich jest dwuletni projekt „Europejskie mobilności ZSSChiO” Nr 2020-1-PL01-KA102-081059 z sektora Kształcenie i szkolenia zawodowe. W pierwszej turze projektu 24 uczniów i 2 nauczycieli ZSSChiO odbywało w Grecji i we Włoszech cztero- i dwutygodniowe praktyki i staże zawodowe. Praca w Ristorante Taverna degli Artisti w Rimini oraz w Hotelu Nikelli i Hotelu Honorata w Paralii Katerini pozwoliła na zwiększenie ich kompetencji zawodowych z zakresu gastronomii, cukiernictwa, obsługi kelnerskiej oraz hotelarstwa. W czasie czterotygodniowego pobytu uczestnicy poprawili także swoje umiejętności językowe i społeczne, poznali nową kulturę oraz nawiązali nowe przyjaźnie. Nastąpił wzrost ich aktywności, kreatywności, otwartości i tolerancji. Uczniowie i nauczyciele bardzo wysoko cenią sobie udział w projekcie.

Wszystkim żal było wyjeżdżać, a na to wszystko złożyły się: dobra organizacja praktyk, urokliwe miejsca i wspaniałe relacje międzyludzkie jakie stworzyły się w czasie pobytu. Dziękujemy serdecznie.

Szczegółowe relacje fotograficzne z praktyk znajdują się na [Zespół Szkół Spożywczych, Chemicznych i Ogólnokształcących w Jarosławiu | Facebook](#). Zapraszamy do pooglądania.

Wybrane refleksje uczestników:

„Podróże kształcą” - słyszałam takie powiedzenie. To prawda. Bardzo lubię podróżować, poznawać nowe miejsca i nowych ludzi. Z takich wyjazdów zawsze coś zostaje w pamięci, nie tylko piękne widoki i ciekawe znajomości. Także w przypadku tego wyjazdu do dalekiej Grecji. Cztery tygodnie poza rodzinnym domem wypełnione były urozmaiconym programem zajęć w ramach praktyk i wieloma atrakcjami, co sprawiło, że tęsknota za rodziną nie była dokuczliwa. Przede wszystkim mogłam na żywo, tak naprawdę odczuć, jak wygląda zawód, do

którego przygotowuję się w szkole. Mogłam wykorzystać to, czego już się nauczyłam i przekonać się co jeszcze muszę poprawić, czego się dowiedzieć i jak ważna jest znajomość obcych języków. Ciekawe było poznanie greckich surowców (ser feta, sos tzatziki, ciasto filo, kalmary i krewetki) oraz potraw (mussaka, burek, tzatziki i wiele innych).

Grecja jest pięknym krajem, o czym mogłam się przekonać podczas wycieczek do: Archeological Museum of Dion, Salonik, Meteorów i lokalnej winnicy. Choć panował upał to nie odczuwałam go tak bardzo. Pomagała klimatyzacja i wiatr od morza. Mimo zmęczenia po całym dniu praktyk i zwiedzania chętnie korzystałam z wieczornych atrakcji, wspólnych spacerów po mieście i wyjść nad morze.

Myślę, że taka forma nauki połączonej z wypoczynkiem jest świetna dla młodzieży. Można się wiele nauczyć, odpocząć i zachować na długo znajomości z wyjazdu. Gdybym tylko mogła chciałabym jeszcze kiedyś pojechać, może do innego kraju, by zobaczyć jak w nim się pracuje w moim przyszłym zawodzie i przeżyć cudowną przygodę, taką, jaką przeżyłam w tym roku w Grecji.” **Kinga**

„Praktyki w Grecji były dla mnie jedną z lepszych okazji do kształcenia się w zawodzie, szczególnie w zakresie kuchni śródziemnomorskiej, co na pewno da mi większe perspektywy w przyszłości. Możliwość korzystania z języka obcego w praktyce znacznie podniosło poziom jego znajomości. Czuję również, że stałam się bardziej otwarta na poznawanie nowych ludzi. Z praktyk najbardziej zapamiętam pokaz szefa kuchni specjalizującego się w daniach z owocami morza. Wydaje mi się, iż 4 tygodnie to odpowiedni czas. Śmiało mogę polecić taki sposób samorozwoju.” **Jakub**

„Podczas praktyk rozwinęłam swoje umiejętności w zawodzie kelner, jak również podszkoliłam język angielski. Ludzie w Grecji są bardzo mili i pomocni. Dzięki temu wyjazdowi otworzyłam się na nowe znajomości, poznałam kulturę i kuchnię grecką oraz zwyczaje Greków. Z miłą chęcią polecam taką formę praktyk zagranicznych, w przyszłości na pewno będzie to przydatne podczas szukania pracy. 4 tygodnie praktyk jest wystarczającym czasem, z chęcią pojechałabym jeszcze raz na takie praktyki.” **Gabriela**

„Praktyka, którą odbyłam w Grecji, w hotelu Nikelli i Honorata była dla mnie okazją do zapoznania się z funkcjonowaniem zakładu gastronomicznego za

granicą. Dzięki temu wyjazdowi stałam się bardziej otwarta na ludzi, poznałam wiele nowych osób i jestem bardziej rozmowna, niż wcześniej. Uważam, że moje umiejętności językowe się polepszyły, z czego jestem zadowolona. W kuchni poznałam bardzo sympatyczną Panią, z którą bardzo się zżyłam i na pewno będę za nią tęsknić. Uważam, że ten projekt bardzo dużo mnie nauczył i wiele z niego wyniosę.” **Amelia**

„Ten wyjazd na 4 tygodnie to lekcja na całe życie oraz niesamowita przygoda, która pozostanie w pamięci już na zawsze.” **Aleksandra**

„Wycieczka do San Marino, pierwszej republiki na świecie była bardzo udana. Piękne, małe, średniowieczne państwo stanowiące enklawę Włoch jest pełne wrażeń, turystów oraz przepięknych zabytków. San Marino położone na szczycie góry Monte Titano obrosnięte jest drzewami śródziemnomorskimi, otoczone ze wszystkich stron przez Włochy. Patrząc ze wzgórza na Rimini Morze Adriatyckie stapiało się z niebem. Po wspólnym zwiedzaniu najpiękniejszych miejsc z przewodnikiem oraz sesji zdjęciowej przyszedł czas na słynne zakupy...” **Wiktor**

„Staż w rzeczywistych warunkach pracy w przyhotelowej kuchni Hotelu Honorata dał mi, nauczycielowi branży gastronomicznej, możliwość szerokiego poznania śródziemnomorskich surowców i smaków oraz technik wykonania greckich potraw i napojów. Bezpośredni partner grecki – Hotel Honorata – okazał się nie tylko dobrym miejscem na odbycie stażu, ale zachwyił wielką otwartością i gościnnością. Zdobyte na stażu umiejętności wykorzystam na zajęciach zawodowych z uczniami oraz podczas realizacji innowacji pedagogicznej „Dieta śródziemnomorska”.” **Wanda**

„Jak dla mnie, młodego nauczyciela technologii żywności, udział w stażu zawodowym w Grecji to było fantastyczne doświadczenie. Poznałam nowe smaki, sposób przyrządzania oraz podania. Gorąco wszystkim polecam taką formę zdobywania doświadczenia.” **Małgorzata**