

Leonardo otwiera nam okno na świat

BOCHNIA. „Dzięki stażowi łatwiej znajdę pracę” – twierdzą wszyscy uczestnicy unijnego projektu.

Zespół Szkół nr 3 zdobył na jego realizację ponad 100 tysięcy euro. Pierwsi uczniowie, po powrocie z zagranicznych praktyk, odebrali już europejskie certyfikaty Europass - Mobilność.

„Program Leonardo da Vinci jest częścią nowego programu edukacyjnego Unii Europejskiej „Uczenie się przez całe życie”. Ma on na celu promowanie mobilności pracowników na europejskim rynku pracy oraz wdrażanie innowacyjnych rozwiązań edukacyjnych dla podnoszenia kwalifikacji zawodowych. Niezwykle ważne jest przy tym kształtowanie otwartości i wrażliwości międzykulturowej, nauka języków obcych oraz umiejętności adaptowania się do warunków życia i pracy w różnych krajach europejskich. Leonardo da Vinci jest jednym z nielicznych programów, w którym dofinansowanie do działań wynosi 100 procent” – cieszy się Piotr Czekaj, zastępca dyrektora bocheńskiego „ekonomika”, który przygotował projekt i kieruje jego realizacją. Wyjaśnia on jednocześnie, że spory sukces, jakim było pozyskanie 104 tys. euro, jest wynikiem trwających od kilku lat różnorodnych działań.

Zespół Szkół nr 3 już od roku 2003 współpracuje z Centrum Kształcenia Praktycznego w Słupsku w dziedzinie praktyk zawodowych dla klas technikum hotelarskiego i klas gastronomii. Dzięki temu przed pięć laty dwoje nauczycieli wzięło udział w projekcie „Hotelarstwo bez barier – czyli jak zadowolić gościa niepełnosprawnego”. Dwutygodniowe staże na Łotwie i we Włoszech pozwoliły na podniesienie kompetencji zawodowych pedagogów oraz opracowanie nowego modułu programu nauczania dotyczącego obsługi gości niepełnosprawnych. Trzy lata temu kolejna dwójka nauczycieli przedmiotów gastronomicznych wzięła udział w projekcie „Gościnna chata – czyli jak spożywać wina i sery”. Były to także dwutygodniowe staże we Włoszech i w Czechach. W tym samym roku szkolnym 6 naszych uczniów kształcących się w zawodzie kucharz uczestniczyło w projekcie „Artysta w Kuchni”. Trzytygodniowe staże rea-

lizowane były w Niemczech na Słowacji i w Czechach

Złożony w ubiegłym roku szkolnym wniosek w konkursie „Dekoracje godne Nobla” został wysoko oceniony przez niezależnych ekspertów i zajął 14. miejsce wśród 90 zatwierdzonych do realizacji w całym kraju. Otrzymane pieniądze przeznaczono m.in. na: trzytygodniowy pobyt 44 uczniów w Niemczech, 180 godzin kursu języka niemieckiego, 20 godzin przygotowania zawodowego i kulturowego, pobyt 4 opiekunów, Wydziałki do Berlina, Drezna i Lipska, zakup ubrań ochronnych dla uczniów, zakup komputera przenośnego, drukarki i aparatów cyfrowych. - „Najistotniejszym celem naszego projektu jest podwyższenie kwalifikacji i umiejętności przyszłych pracowników gastronomii i hotelarstwa, polegających na rozbudzeniu w nich twórczości i innowacyjności w dziedzinie dekoracji potraw i ich efektownej aranżacji z uwzględnieniem potraw kuchni niemieckiej i ogólnoeuropejskiej. Jednym z zadań uczestników było dokumentowanie dekoracji wykonywanych w poszczególnych restauracjach, aranżacji sal konsumencyjnych a następnie wykonanie wspólnej prezentacji multimedialnej przedstawiającej jesienne sposoby garnirowania potraw i wystroju restauracji w Niemczech” - opowiada Piotr Czekaj.

Aktualna propozycja stażu skierowana jest do uczniów klas II i III technikum żywienia i gospodarstwa domowego, kucharzy i technikum hotelarskiego. Młodzież realizuje projekt w dwóch 22 osobowych grupach w 14 restauracjach na terenie Lipska. Pierwsza grupa pomyślnie zakończyła staże. Zostało to potwierdzone przez dokument Europass - Mobilność. Ten europejski certyfikat opisuje (w językach: polskim, niemieckim i angielskim), co uczeń robił na stażu, czego się nauczył i obok świadectwa ze szkoły jest dokumentem, z którym łatwiej wchodzi się na rynek pracy. Uczestnicy projektu oprócz tego otrzymali: świadectwa ze swoich zakładów pracy, certyfikaty od organizacji przyjmującej, certyfikaty z kursu językowego.

Uczniowie zgodnie przyznają, że program „Leonardo da Vinci”



Europejskie certyfikaty Europass - Mobilność 22 uczestnikom unijnego projektu „Dekoracje godne Nobla” wręczyli: wicedyrektor Zespołu Szkół nr 3 Piotr Czekaj (pierwszy z lewej) oraz starosta bocheński Jacek Pająk. Fot. Przemysław Konieczny



Nim goście, zaproszeni na uroczyste wręczenie certyfikatów, sprawdzili organoleptycznie nabyte przez uczestników projektu umiejętności odbyła się... sesja fotograficzna. - Wiele osób chciało utrwalić przygotowane potrawy i sposób ich dekoracji. Fot. Przemysław Konieczny

rzezywiście otwiera okno na świat, na doświadczenia innych ludzi, krajów, na doświadczenia zawodowe, pomaga doganiać współczesną rzeczywistość. Bardzo ważne jest dla nich także podniesienie umiejętności posługiwania się fachowym słownictwem

niemieckim doskonalonym nie w laboratorium językowym, ale w warunkach rzeczywistych. Ankieta przeprowadzona wśród uczestników projektu po ich powrocie do kraju dała następujące wyniki: „Poznałem nowe techniki i metody” - tak twierdzi 97 proc.

uczniów. „Podwyższyłem kwalifikacje zawodowe” - 100 proc., „Udoskonaliłem umiejętności językowe” - 97 proc., „Nabrałem pewności siebie” - 100 proc., „Bardziej interesuje mnie przedmiot mojego szkolenia zawodowego” - 98 proc., „Staż pomoże mi w

ukończeniu nauki” - 95 proc., „Dzięki stażowi łatwiej znajdę pracę” - 100 proc. Alicja Dąbrowska - dyrektorka Zespołu Szkół nr 3, już to uważa za potwierdzenie sensu udziału w projekcie.

PRZEMYSŁAW KONIECZNY
bochnia@dziennik.krakow.pl