



**ZESPÓŁ SZKÓŁ IM. WINCENTEGO WITOSA
W ZARZECZU**

**NIESAMOWITA PODRÓŻ PO KUCHNI GRECKIEJ.
PRAKTYCZNY PORADNIK PROWADZENIA
GRECKIEJ RESTAURACJI**

PROJEKT PONADNARODOWEJ
MOBILNOŚCI UCZNIÓW



Podstawowe informacje o projekcie

Realizacja projektu ponadnarodowej mobilności uczniów w Zespole Szkół w Zarzeczu to kontynuacja międzynarodowego rozwoju naszej szkoły, wpisującego się w cele strategiczne na kolejne lata.

Posiadaliśmy już doświadczenie w prowadzeniu projektów europejskich, jednak dotychczasowe działania nakierowane były na wzmacnianie kompetencji zawodowych uczniów, w tym przez staże zawodowe. Ponadnarodowa mobilność uczniów w tym wymiarze stanowiła dla nas wyzwanie.

Projekty ponadnarodowej mobilności uczniów nakierowane są na wzmacnianie kompetencji kluczowych oraz wiedzy z przedmiotów podstawy programowej wśród uczniów – nie tylko liceum, ale również technikum, jak w naszym przypadku. W ramach wieloetapowego projektu szkoła współpracuje z zagranicznym partnerem, w siedzibie którego uczestnicy odbywają mobilność i uczestniczą w programie edukacyjnym. Podczas całości projektu kadry placówek ściśle współpracują, dzięki czemu przedsięwzięcie wspomaga transfer dobrych praktyk w edukacji i działalności projektowej.



Beneficjent w projekcie – instytucja wysyłająca



Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Zarzeczu

Historia naszej szkoły sięga roku 1947. Od lat 70. w placówce otwierano nowe kierunki, a także wdrażano innowacje pedagogiczne, jak np. edukacja polityczna. Stawiamy na rozwój kształcenia zgodny z zapotrzebowaniem rynku pracy w długiej perspektywie. W tej chwili kształcimy w oddziałach technik logistik, żywienia i usług gastronomicznych oraz technik rolnik. Do szkoły uczęszcza około 200 uczniów. W dużej mierze są to osoby pochodzące z terenów wiejskich, z trudną sytuacją ekonomiczną, często już teraz zaangażowane w pracę w rodzinnych gospodarstwach. Młodzież szkoły chętnie korzysta z projektów i możliwości nakierowanych na zwiększanie kompetencji praktycznych i znacznie poważniej traktuje przedmioty zawodowe niż ogólnokształcące. W tym kontekście jednym z naszych celów jest podnoszenie zaangażowania uczniów w działania nakierowane na wzmacnianie kompetencji kluczowych.

Wśród dotychczas zrealizowanych projektów możemy wskazać „Nowe umiejętności – nowe możliwości”. Nasza młodzież mogła także uczestniczyć w zagranicznych praktykach zawodowych w Portugalii i Grecji. To doświadczenie pozwoliło nam zbudować silne kadry, o wysokim poziomie praktycznych umiejętności związanych z realizacją projektów edukacyjnych – które teraz chcemy rozszerzyć o działania związane z nauczaniem ogólnokształcącym.

Partner w projekcie – instytucja przyjmująca



**Leptokarya
General School**

Liceum Ogólnokształcące w Leptokarii znajduje się w centrum gminy Leptokaria, w jednym kompleksie szkolnym z Gimnazjum w Leptokarii, we własnym budynku, w którym prowadzone są zajęcia dydaktyczne. Leptokarya General High School to publiczna szkoła średnia założona w 2007 roku. W Liceum uczy się obecnie 202 uczniów, których kształci kadra 25 nauczycieli zatrudnionych w pełnym wymiarze godzin.

Choć jest to szkoła, która działa stosunkowo niedługo posiada już wiele sukcesów edukacyjnych, wprowadzonych innowacji pedagogicznych. Szkoła dba o wszechstronny rozwój swoich uczniów oferując im szereg aktywności wykraczających poza minimum programowe, w tym koła zainteresowań, indywidualne lekcje, szkolny klub sportowy.

Szkoła posiada również doświadczenie w realizacji projektów międzynarodowych. Brała udział w programie European School Radio, realizowała projekty międzynarodowe szkołami partnerskimi z Europy.

Finansowanie inicjatywy

Projekt zrealizowaliśmy dzięki środkom pozyskanym z Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w Projekcie Ponadnarodowa Mobilność Uczniów.

NUMER PROJEKTU: 2020-1-PMU-3270

WARTOŚĆ OTRZYMANEGO WSPARCIA: 246 576, 00 PLN

POZIOM DOFINANSOWANIA: 100%

Dzięki pozyskanym środkom udział uczniów w inicjatywie był bezpłatny, a wsparcie dla nich objęło całość kosztów związanych z realizacją programu i przygotowania, transportem, zakwaterowaniem, wyżywieniem i innymi kwestiami logistycznymi i merytorycznymi w ramach działań.

Zespół Szkół im. Wincentego Witosa
w Zarzeczcu
realizuje projekt dofinansowany
z Funduszy Europejskich
„Niesamowita podróż po kuchni greckiej.
Praktyczny poradnik prowadzenia greckiej
restauracji”

Celem projektu jest zwiększenie poziomu wybranych kompetencji kluczowych uczestników.

Dofinansowanie projektu z UE: 246 576, 00 PLN



Rzeczpospolita
Polska

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny

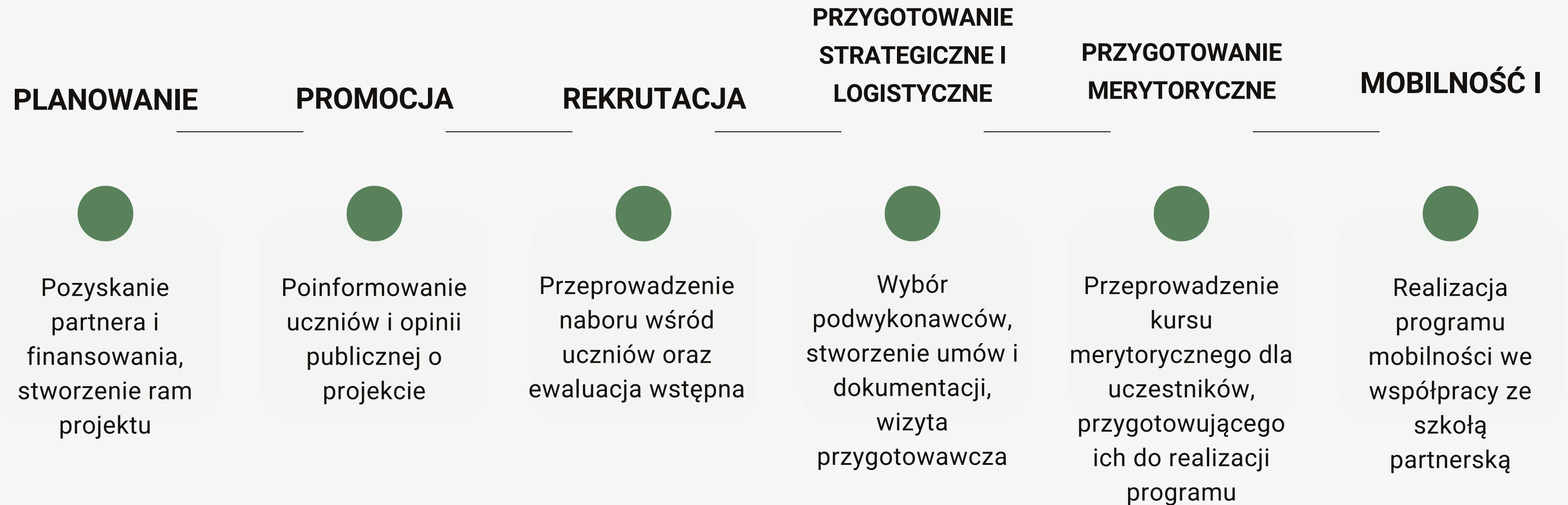


www.manadotacji.gov.pl



ETAPY REALIZACJI PROJEKTU

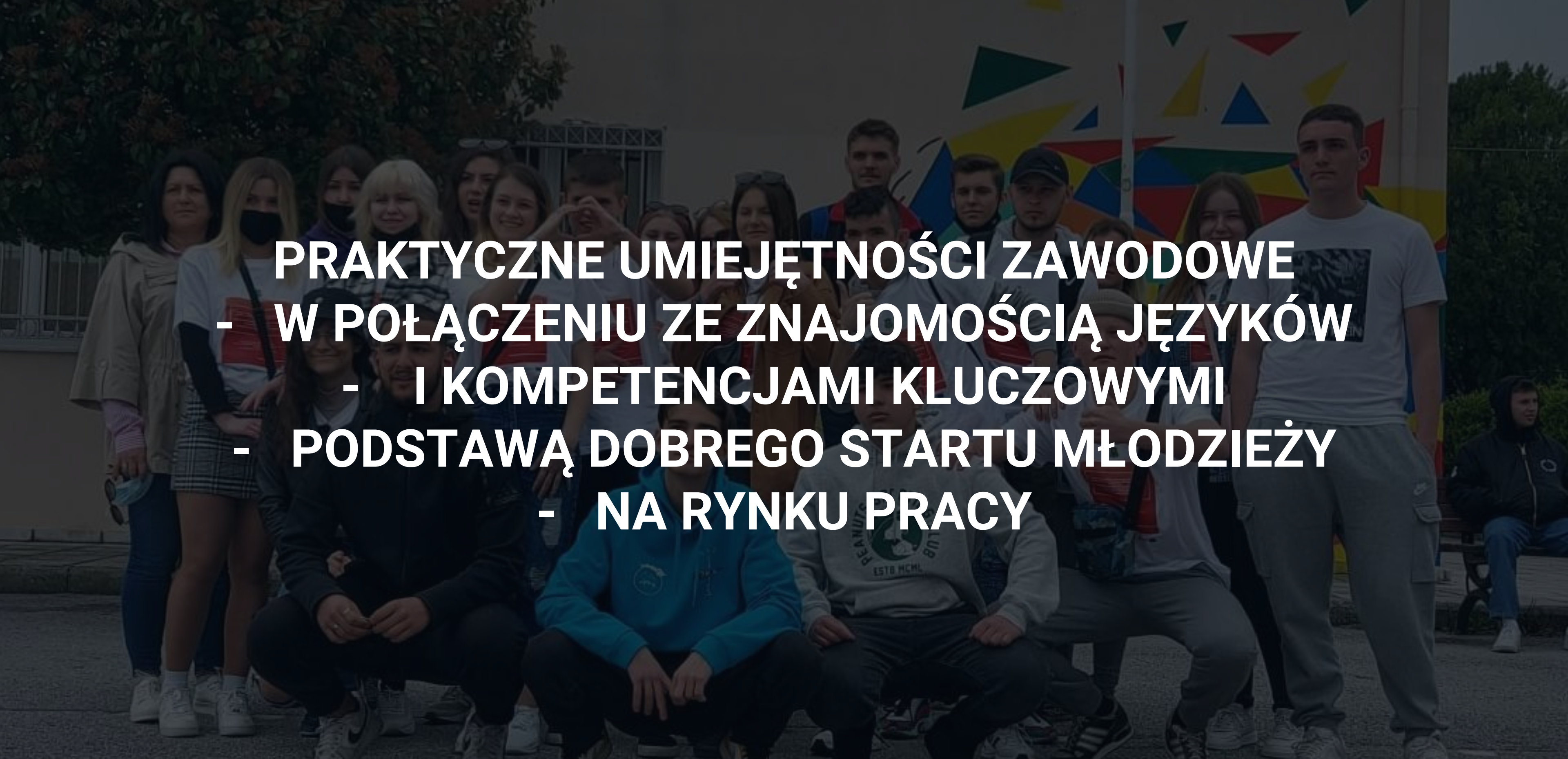
Efektywna realizacja założeń projektowych wymagała szeregu działań, w które zaangażowana była kadra zarządzająca, pedagogiczna oraz uczniowie szkoły



ETAPY REALIZACJI PROJEKTU

Projekt realizowany był od 1 czerwca 2021 roku do 31 maja 2022 roku.





PRAKTYCZNE UMIEJĘTNOŚCI ZAWODOWE
- W POŁĄCZENIU ZE ZNAJOMOŚCIĄ JĘZYKÓW
- I KOMPETENCJAMI KLUCZOWYMI
- PODSTAWĄ DOBREGO STARTU MŁODZIEŻY
- NA RYNKU PRACY

CEL GŁÓWNY PROJEKTU: ZWIĘKSZENIE KOMPETENCJI KLUCZOWYCH I ZAWODOWYCH UCZNIÓW

Zwiększenie poziomu kompetencji kluczowych młodzieży w obszarach zdefiniowanych jako szczególnie newralgiczne na podstawie wyników z ewaluacji wstępnej w projekcie

Zwiększenie wiedzy uczniów w zakresie przedmiotów zawodowych, w tym poznanie nowych informacji i nabycie praktycznych umiejętności oraz utrwalenie dotychczasowych

Rozwój językowy uczniów – zwiększenie praktycznej znajomości języka w jego kontekstach zawodowych i ogólnych. Poznanie nowego słownictwa. Przełamanie bariery językowej.

CEL GŁÓWNY PROJEKTU: ZWIĘKSZENIE KOMPETENCJI KLUCZOWYCH I ZAWODOWYCH UCZNIÓW

Rozwój samodzielności wśród uczniów, w tym zwiększenie kompetencji związanych z organizacją, monitorowaniem i oceną pracy własnej i zespołu. Zwiększenie zaangażowanie wśród młodzieży i działanie motywacyjne.

Wzrost konkurencyjności uczniów na rynku pracy. Pozyskanie ważnego doświadczenia zawodowego i edukacyjnego, poświadczonego certyfikatem o randze ponadnarodowej.

CELE POZOSTAŁE

Wpływ na uczniów ze zmniejszonymi szansami edukacyjnymi: zapewnienie dostępu do nowatorskich form edukacji, zwiększanie kompetencji, motywacji, przeciwdziałanie wykluczeniu.

Podniesienie kompetencji zawodowych kadry nauczycielskiej i zarządzającej – zwiększenie biegłości w pracy w metodzie w projektowej i międzynarodowa wymiana wiedzy i doświadczeń.

Zwiększenie rozpoznawalności Szkoły, podniesienie jakości i atrakcyjności naszej oferty edukacyjnej, wzrost potencjału szkoły w kontekście dalszej działalności.

KOMPETENCJE KLUCZOWE

Opracowany program mobilności pozwolił pozyskać przekrojowy wpływ na umiejętności uczestników



- ✓ Kompetencje w zakresie rozumienia i tworzenia informacji
- ✓ Kompetencje w zakresie wielojęzyczności
- ✓ Kompetencje matematyczne oraz w zakresie nauk przyrodniczych, technologii i inżynierii
- ✓ Kompetencje cyfrowe
- ✓ Kompetencje osobiste, społeczne i w zakresie uczenia się
- ✓ Kompetencje w zakresie przedsiębiorczości
- ✓ Kompetencje w zakresie świadomości i ekspresji kulturalnej

PROGRAM MERYTORYCZNY

Realizacja programu opracowanego na potrzeby projektu, uwzględniającego takie elementy jak: zainteresowania i potrzeby uczniów, zapotrzebowania rynku pracy, rozwijające się technologie

WSPÓŁPRACA ZAGRANICZNA

Realizacja zagranicznego projektu zakłada współpracę z młodzieżą i kadrami zagranicznymi, ale również uwzględnienie międzynarodowych uwarunkowań w obszarze merytorycznym i wypracowywaniu rezultatów materialnych

**FILARY
EFEKTYWNOŚCI
DZIAŁAŃ
MOBILNOŚCIOWYCH**

METODA PROJEKTOWA

Zwiększenie zaangażowania uczniów i ich poczucia odpowiedzialności za efekty, nad którymi pracują w mniejszych grupach zadaniowych, łączących młodzież z obu szkół partnerskich

WSPARCIE MENTORÓW

Wsparcie kadry w zakresie narzędzi, informacji, organizacji pracy na podstawie bieżącego monitoringu i prezentacji rezultatów przez „managerów” zespołów

**WYSOKA JAKOŚĆ ZAPROJEKTOWANYCH DZIAŁAŃ TO
CZYNNIK MAKSYMALIZUJĄCY POZYTYWNY WPŁYW
PROJEKTU**

REALIZACJA MOBILNOŚCI

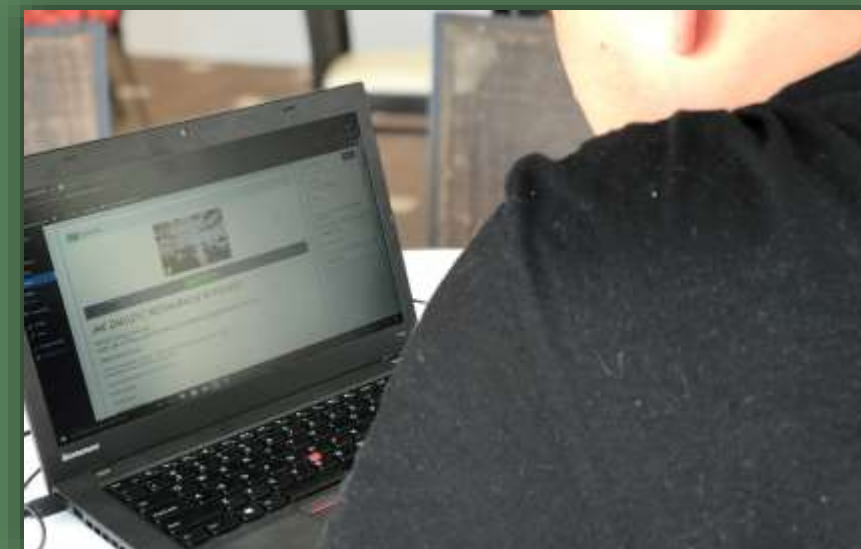
Tematyka

Program projektu został poświęcony stworzeniu strony internetowej – profesjonalnego poradnika dla młodych przedsiębiorców, poświęconego temu, jak założyć i prowadzić restaurację grecką. Uczestnicy opracowali to zagadnienie uwzględniając obszary:

- kuchnia – poznawanie przepisów i tworzenie receptur; poznawanie i wybór składników posiłków danej kuchni regionalnej; zdrowotne właściwości kuchni regionalnej; przyrządzanie posiłków;
- biuro – zakładanie działalności gastronomicznej, zasady i reguły prowadzenia restauracji, zasady zatrudnienia i bhp, opracowanie opisu stanowisk i zakresu odpowiedzialności, logistyka i zakup towarów, księgowość i zyskowność;
- zadania sprzedażowe i marketingowe – prowadzenie strony internetowej restauracji, prowadzenie Facebooka restauracji, przygotowywanie materiałów reklamowych.

Projekt łączył zatem obszary z jednej strony wiedzy z przedmiotów zawodowych uczestników, z drugiej kwestie związane z przedsiębiorczością, a także elementy nowych technologii poprzez wykorzystanie popularnego wśród młodych ludzi formatu blogowego. Interdyscyplinarność to ważny element tego programu, a jego dodatkowym atutem było także stworzenie możliwości poznania uwarunkowań prawnych czy gospodarczych w Grecji i Polsce.

Aby zrealizować zadania młodzież aktywizowała także wiedzę z przedmiotów podstawy programowej – od języka polskiego i angielskiego, przez matematykę, geografę, historię.



Praktyczne kompetencje

Przygotowanie i publikacja strony internetowej wymagała od uczniów nabycia praktycznych kompetencji związanych z technologiami cyfrowymi. Pod okiem mentorów młodzież zapoznała się z:

- Zasadami projektowania stron internetowych pod kątem rozwoju serwisów, planowania treści, przyjazności dla użytkowników czy zgodności ze standardami dostępności dla osób z niepełnosprawnościami WCAG;
- Obsługą Wordpress, możliwościami i funkcjonalnościami systemów CMS, a także wtyczek – dodatków;
- Podstawami HTML w zakresie, który umożliwił młodzieży właściwe wypełnienie stron treściami
- Obsługą narzędzi związanych z wyszukiwarkami internetowymi.

Oprócz tego młodzież pracowała w aplikacjach Canva czy Gimp, projektując grafiki.

Praktyczna wiedza objęła także elementy takie jak przygotowywanie biznesplanów i strategii, dokumentacja niezbędna do założenia działalności gospodarczej, kosztorysowanie operacji związanych z otwarciem i prowadzeniem informacji, zastosowanie różnych narzędzi marketingowych w praktyce.

Przewodnik po prowadzeniu greckiej restauracji nie byłby pełen, gdyby młodzież... nie zła greckiej kuchni! W związku z tym uczestnicy odbyli także warsztaty kulinarne pod okiem szefów kuchni.



Realizacja dwóch mobilności w projekcie



MOBILNOŚĆ 1

2021-10-04 - 2021-10-14

UCZESTNICY:

16 uczniów

2 nauczycieli



MOBILNOŚĆ 2

2022-03-21 - 2022-03-31

UCZESTNICY:

17 uczniów

2 nauczycieli

Uczestnicy

W projekcie wzięli udział uczniowie z klas Technik Żywnienia i Usług Gastronomicznych oraz Technik Logistyki, odpowiednio z klas IV i III w ramach 1 i 2 mobilności. Uczestnicy zostali wyłonieni w drodze naboru. Rekrutacja została oparta na konkursie zgodnie z poniższymi kryteriami:

- średnia ocen ucznia za ostatni ukończony semestr nauki z przedmiotów ogólnych x 4
- uzyskana ocena z języka angielskiego za ostatni semestr nauki x 4
- średnia ocen z przedmiotów zawodowych za ostatni semestr nauki x 2
- ocena z zachowania za ostatni semestr nauki x 2
- szczególne osiągnięcia ucznia (olimpiady, konkursy przedmiotowe, zawody sportowe, aktywność na rzecz Szkoły i reprezentowanie jej na zewnątrz) – maksymalnie 12 punktów;
- punkty przyznawane według kryterium mniejszych szans ze względu na złą sytuację ekonomiczną, pochodzenie z rodziny wielodzietnej lub niepełnej, niepełnosprawność, itd.

W naborze, za którego przeprowadzenie odpowiadała Komisja Rekrutacyjna, zagwarantowano poszanowanie zasad: równości szans, niedyskryminacji.



Przygotowanie merytoryczne

Rekrutacja została przeprowadzona dla mobilności 1 i 2. Wyłonieni uczestnicy wzięli udział w przygotowaniu – obowiązkowym kursie, który miał na celu podniesienie poziomu wyjściowego wiedzy i kompetencji uczniów, tak by mogli oni w komfortowy, a przede wszystkim efektywny sposób wziąć udział we wszystkich zadaniach przewidzianych w mobilności.

Podczas kursu przeprowadzono zajęcia:

- przygotowanie językowe, w tym 15 godzin języka angielskiego oraz 2 godziny języka greckiego (bezpośrednio przed mobilnością);
- przygotowanie kulturowe, w tym 5 godzin przed mobilnością oraz 5 godzin w trakcie mobilności;
- przygotowanie pedagogiczne składające się z 5 godzin przed mobilnością, w tym 1 godzina w ramach indywidualnych rozmów z uczniami oraz 2 godzin w trakcie mobilności;
- przygotowanie informacyjne składające się z 8 godzin, w tym 5 godzin zostanie poświęcone na zajęcia informatyczne.

Podczas przygotowania młodzież opracowała prezentacje, które przedstawiono w szkole partnerskiej.



Zrealizowany program

DZIEŃ 1

Pierwszy dzień nastąpiła prezentacja studentów i wprowadzenie do zajęć. Na początku uczniowie obu Szkół przywitali się i wszyscy wspólnie zwiedzili Szkołę. Dowiedzieli się o kulturze i obyczajach panujących w Grecji, a także o kuchni regionalnej. Następnie wykonano prezentacje zrealizowane przez uczniów i nauczycieli naszej szkoły, które również przybliżyły naszemu Partnerowi historię i potencjał Szkoły, regionu oraz kraju, kulturę i obyczaje, a także regionalną kuchnię.



DZIEŃ 2

Dzień rozpoczął się od gry miejskiej na targu greckim. Potem odbyły się zajęcia warsztatowe w pracowni komputerowej. Prezentacja i warsztaty z obsługi narzędzi umożliwiających budowanie stron internetowych. Analiza zebranego w trakcie przygotowań do mobilności materiału, wybór szaty graficznej strony internetowej, motywu przewodniego oraz elementu wyróżniającego.

DZIEŃ 3

Zajęcia terenowe odbyły się w restauracji. Na początku uczniowie wzięli udział w krótkiej wizytacji oraz wysłuchali wykładu na temat przygotowywania tradycyjnych greckich dań i deserów. Zbierano informacje na temat przepisów, sposobu przygotowania potraw, oceny surowców, walorach zdrowotnych kuchni greckiej. Popołudniu zorganizowano warsztaty z tańca Zorba w greckim amfiteatrze.



DZIEŃ 4

Warsztaty w pracowni komputerowej. Uczniowie uczestniczyli w prezentacji i warsztatach z obsługi narzędzi umożliwiających tworzenie grafik oraz obróbkę zdjęć. Następnie wykorzystano zdobytą wiedzę w praktyce i przystąpiono do przygotowywania materiałów graficznych i identyfikacji wizualnej strony internetowej.

Drugą częścią zajęć była kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostały umieszczone na stronie internetowej: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach, zasadach prowadzenia restauracji, zasadach zatrudnienia i bhp.

DZIEŃ 5

Uczniowie odwiedzili zakład produkujący oliwę, zakład produkujący ser feta oraz gospodarstwa rolne specjalizujące się w produkcji roślinnej i zwierzęcej. W każdym z tych miejsc odbyła się wizytacja, a następnie wykład na temat produkowanych tam surowców. Po zebraniu istotnych informacji nastąpiła ich analiza.

Zrealizowany program

DZIEŃ 6

Zwiedzanie zabytków i atrakcji turystycznych regionu Riwieri Olimpijskiej. Po południu uczniowie mieli czas wolny, który obfitował w różnego rodzaju zajęcia pedagogiczne oraz animacje.



DZIEŃ 7

Zajęcia w pracowni komputerowej. Praca w pracowni miała na celu kontynuację procesu przygotowywania materiałów i tekstów. Odbyła się również prezentacja na temat wyszukiwania informacji w Internecie oraz praw autorskich.

DZIEŃ 8

Odbyły się warsztaty z greckim księgowym, który wprowadził uczniów w zagadnienia związane z prowadzeniem działalności, podatkami, kosztami zatrudnienia itp. oraz z właścicielem restauracji poświęcone zakładaniu działalności gastronomicznej

DZIEŃ 9

Zajęcia w pracowni komputerowej. Uczniowie wzięli udział w warsztatach na temat marketingu. Poznano zadania sprzedażowe i marketingowe w restauracji, omówiono zasady prowadzenia strony internetowej restauracji, prowadzenia Facebooka restauracji, przygotowywania materiałów reklamowych.



DZIEŃ 10

Odbyły się zajęcia terenowe. Na początku uczniowie przygotowali się do procesu przyrządzania potraw zgodnie z opracowanymi recepturami i podziałem zadań przez poszczególne grupy projektowe. Następnie odbyło się przyrządzanie potraw pod nadzorem obsługi restauracyjnej oraz dokumentowanie procesu.

DZIEŃ 11

Zajęcia w pracowni komputerowej. Finalizacja prac na stronach internetowych i prezentacja rezultatów materialnych w międzynarodowych grupach. Ocena mentorów. Podsumowanie projektu, ceremonia rozdania certyfikatów. Zajęcia integracyjne.

Zajęcia w szkole partnerskiej

Zajęcia w szkole partnerskiej przeznaczone zostały na realizację programu merytorycznego w ramach mobilności. Oprócz tego na uczniów czekały niespodzianki: zajęcia integracyjne, quizy, zawody. Całość rozpoczęła się od zapoznania między grupami oraz oprowadzenia młodzieży z Polski po instytucji przyjmującej. Potem nadszedł czas na zapoznanie z mentorami, którzy zaprezentowali harmonogram prac oraz zasady organizacji zajęć podczas mobilności.

Zajęcia przebiegały w bardzo przyjaznej atmosferze, a dzięki pracy w międzynarodowych grupach młodzież z obu krajów bardzo szybko nawiązała porozumienie. Uczestnicy brali udział w zajęciach wykładowych, potem warsztatowych, by na koniec zaprezentować rezultaty przygotowane w ramach zespołów zadaniowych. Dzięki takiej formule uczniowie utrwalali wiedzę i nowe umiejętności, a także bardziej angażowali się w prace, czując się ważną częścią mniejszych zespołów.

Mentorzy w ramach projektu przekazywali wiadomości nie tylko na temat narzędzi cyfrowych czy projektowania w internecie, ale również na temat kuchni greckiej, roli zasobów internetowych w rozwoju, praw autorskich. Oprócz tego młodzież uczestniczyła w zajęciach terenowych – a przykładem może być spotkanie z księgowym czy też z właścicielami tradycyjnej greckiej tawerny. Te wydarzenia przebiegały w formule wywiadów, w trakcie których kompletowano informacje niezbędne do przygotowania treści na stronę internetową.



Warsztaty

Zajęcia warsztatowe miały na celu maksymalne wzmocnienie nabywania praktycznych umiejętności przez uczestników projektu. Miały one różnorodną formę... A niektóre z nich okazały się dla uczniów niemałą niespodzianką!

Podczas warsztatów w pracowni komputerowej uczestnicy w grupach wdrażali kolejne elementy z zakresu projektowych stron internetowych, a także opracowywali treści zgodnie z przedstawionymi wymogami. Zastosowanie odpowiedniej długości nagłówków, call to action, stosowanie pytań w leadzie czy nawet wybór odpowiednich kolorów w treści – uczniowie poznali szereg zasad zwiększających skuteczność, przystępność, a także widoczność stron w internecie. Zaprojektowano także materiały graficzne, którymi opatrzone zostały wpisy.

Oprócz tego uczniowie wzięli udział w warsztatach z księgowym, z którym opracowywali biznesplany i dokumentację przedsiębiorstwa, analizując opłacalność poszczególnych form prowadzenia działalności. Podczas warsztatów w restauracji nie tylko odbyli szkolenie kulinarne, ale uczyli się także planować zatowarowanie czy komponować menu. Z ogromnym zainteresowaniem spotkały się warsztaty taneczne, podczas których profesjonalny instruktor nauczył młodzież tradycyjnych tańców greckich. Zajęcia odbyły się w wyjątkowym otoczeniu – warsztaty zorganizowano w greckim amfiteatrze.

Oprócz tego młodzież brała także udział w grach miejskich, podczas których wykonywała specjalne zadania zlecane przez mentorów. Podczas jednych z takich zajęć udano się na tradycyjny grecki targ. Tu uczestnicy mieli za zadanie dowiedzieć się, kto jest najczęstszym klientem, jakie są sezonowe towary i jak kształtują się ceny produktów, w jaki sposób pozyskiwani są dostawcy.



Program kulturowy

Oczywiście, czas w Grecji spędzono nie tylko podczas zajęć merytorycznych. Uczestnicy wzięli udział w szeregu wycieczek, których program został opracowany tak, by młodzież zdobyła jak największą wiedzę na temat kraju przyjmującego. Na realizację tej części harmonogramu mobilności przeznaczono czas wolny – a więc jeden pełny dzień oraz wolne od zajęć popołudnia.

Uczestnicy odwiedzili m.in. Masyw Olimpijski i tutejszy Park Narodowy z kompleksem wodospadów i skalnych jezior. Udali się w podróż statkiem na wyspę Skiathos. Mieli także okazję odwiedzić Meteory, a w kompleksie klasztorów zawitali także do pracowni ikon, gdzie lokalni artyści wprowadzili ich w zagadnienia tworzenia tego rodzaju sztuki sakralnej. Jedno z popołudni zostało przeznaczone na wizytę w Salonikach, gdzie uczniowie zobaczyli wszystkie obowiązkowe punkty w mieście (oczywiście wykonano także pamiątkowe zdjęcia pod Białą Wieżą!).

Program kulturowy stanowił nie tylko czas na wytchnienie po zajęciach. Była to wspaniała okazja, by dowiedzieć się, zobaczyć, a nawet posmakować nowego. Spotkanie z kulturą, o której tak naprawdę w Europie nie wiemy zbyt wiele, stanowiło pasjonujące doświadczenie, w silny sposób wzmacniające kompetencje kluczowej naszej młodzieży.



Rezultaty materialne

Podczas 11 dni mobilności w Grecji młodzież pracowała nad rezultatami materialnymi projektu. Uczniowie realizowali zadania w małych grupach grecko-polskich, w których każdy przyjmował role projektowe: od gromadzenia informacji po kontrolowanie jakości wytworzonych produktów i prezentację ich na forum grupy.

Efekty tych prac można zobaczyć na stronie **young-entrepreneur.pl**. To interaktywny przewodnik skierowany do młodych ludzi, którzy chcieliby założyć pierwszy własny biznes w branży gastronomicznej, a także do każdego, który chciałby zgłębić zagadnienia związane z grecką kuchnią, biznesplanem czy działalnością marketingową w branży restauracyjnej. Przygotowując treści, młodzież rozważała perspektywy prowadzenia takiego biznesu w Polsce oraz w Grecji, uwzględniając kwestie związane z grupami docelowymi, sezonowością czy systemem podatkowym w danym kraju.

Teksty opracowano w trzech językach: angielskim, greckim i polskim. Młodzież wykonała także wszystkie materiały graficzne dostępne w serwisie.

Oprócz strony internetowej uczestnicy przygotowali także fanpage projektu na Facebooku. W sposób bieżący relacjonowali oni przebieg wyjazdu na profilu szkoły, zaś przed nowym profilem postawili cel zapoznania odbiorców z tym, co tak naprawdę składa się na tego typu projekty.

Opracowano także materiały promocyjne projektu, które wykorzystywane były podczas działań komunikacyjnych wokół inicjatywy.



Strona internetowa

Dostępna pod adresem:
<http://young-entrepreneur.pl/>



Fanpage na Facebooku

Dostępny pod adresem:
<https://www.facebook.com/Niesamowitapodrozpokuchnigreckiej>



Materiały promocyjne

Dostępne pod adresem:
<http://young-entrepreneur.pl/index.php/materials/>

NIESAMOWITA PODRÓŻ PO KUCHNI GRECKIEJ. PRAKTYCZNY PORADNIK PROWADZENIA GRECKIEJ RESTAURACJI

Projekt Ponadnarodowej Mobilności Uczniów o numerze 2020-1-PMU-3270, realizowany przez Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Zarzeczcu we współpracy z Leptokarya General School.

Celem głównym projektu było wzmocnienie kompetencji kluczowych uczestników.

Więcej informacji na temat projektu:

<https://www.zszarzecze.com/a/projekty-miedzynarodowe>

Projekt został zrealizowany dzięki środkom pozyskanym z Europejskiego Funduszu Społecznego, w ramach Programu Operacyjnego Wiedza Edukacja Rozwój w Projekcie Ponadnarodowa Mobilność Uczniów.

