



**KAPITAŁ LUDZKI**  
NARODOWA STRATEGIA ROZWOJU

**UNIA EUROPEJSKA**  
EUROPEJSKI  
FUNDUSZ SPOŁECZNY



Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

*Praktyki zagraniczne w ramach Projektu:*

# „NASZE DOŚWIADCZENIE PRZEKUWAMY W NASZE KOMPETENCJE”





- Projekt realizowany przez Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach na podstawie umowy zawartej pomiędzy ZDZ a Świętokrzyskim Biurem Rozwoju Regionalnego w Kielcach o dofinansowanie realizacji projektu w ramach Programu Operacyjnego Kapitał Ludzki.

- Priorytet IX. Rozwój wykształcenia i kompetencji w regionach, Działanie 9.2. „Podniesienie atrakcyjności i jakości szkolnictwa zawodowego”.

Projekt:

„Nasze doświadczenie przekuwamy w nasze kompetencje”

Biurowo Projektu: Zakład Doskonalenia Zawodowego w Kielcach

ul. Śląska 9, tel. 41 366 47 91, 41 366 48 61, 41 366 22 90, fax. 41 366 39 26

[www.doswiadczenie.zdz.kielce.pl](http://www.doswiadczenie.zdz.kielce.pl)



ŚWIĘTOKRZYSKIE BIURO  
ROZWOJU REGIONALNEGO



Zakład Doskonalenia Zawodowego  
w Kielcach



## Główny cel projektu:

- dostosowanie oferty edukacyjnej do
- wymogów lokalnego rynku pracy dla uczennic i uczniów z kierunków gastronomicznych poprzez modernizację nauczania w oparciu o doświadczenia partnera włoskiego oraz wspólne opracowanie nowych rozwiązań edukacyjnych w tym obszarze gospodarki.



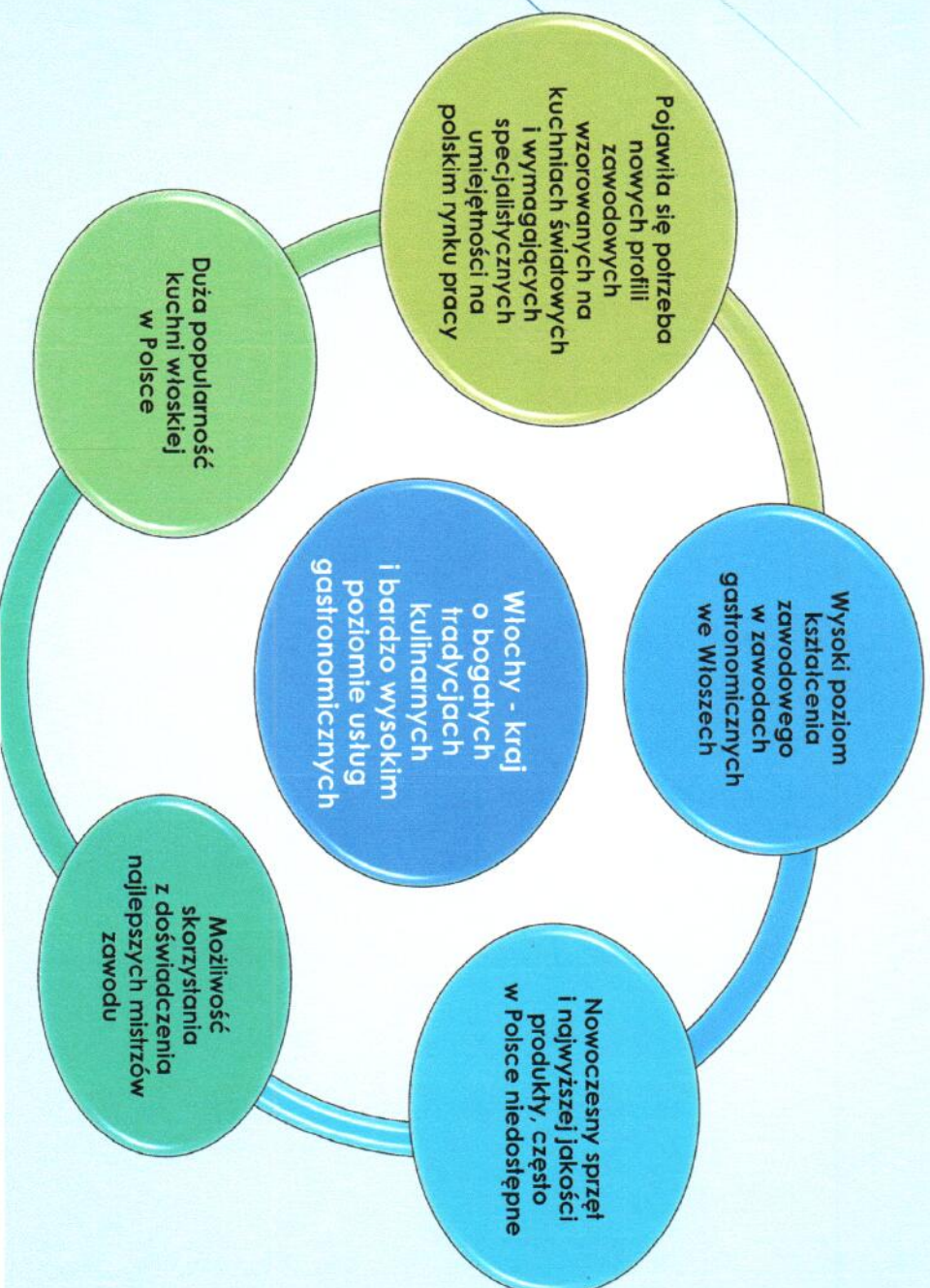


## *Cele szczegółowe:*

- lepsze przystosowanie oferty edukacyjnej do wymogów lokalnego rynku pracy poprzez wykorzystanie opracowanego wspólnie z partnerem włoskim przewodnika metodycznego w zakresie specjalności kuchni włoskiej w klasach gastronomicznych;
- zwiększenie kwalifikacji uczennic i uczniów w zakresie specjalności kuchni włoskiej poprzez udział w praktykach zawodowych we Włoszech;
- rozwój znajomości języka włoskiego u uczennic i uczniów oraz nauczycielek i nauczycieli przy udziale partnera włoskiego;
- wzrost wiedzy u min. 150 osób w Polsce i we Włoszech na temat produktów wypracowanych w ramach realizacji projektu.



# ❑ Dlaczego taki projekt?





~ Okres realizacji projektu:

01.01.2014 r. - 30.06.2015 r.

~ Beneficjenci projektu:

48 uczniów z kierunków gastronomicznych  
i 5 nauczycieli przedmiotów zawodowych ze szkół:

Niepubliczne Technikum Zawodowe w Kielcach

Zasadnicza Szkoła Zawodowa w Kielcach

Niepubliczne Technikum Zawodowe w Chmielniku

Niepubliczne Technikum Zawodowe w Końskich

Niepubliczne Technikum Zawodowe w Kazimierzy  
Wielkiej



## Grupy docelowe:

| Grupa nauczycieli przedmiotów gastronomicznych   | Grupy uczniów klas gastronomicznych   |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Wizyta studyjna 5-osobowej grupy nauczycieli przedmiotów gastronomicznych w Rimini, Włochy w kwietniu 2014;</li><li>• Wymiana doświadczeń i dobrych praktyk w zakresie kształcenia zawodowego w zawodach gastronomicznych;</li><li>• Kurs języka włoskiego;</li><li>• Stworzenie przewodnika metodycznego zawierającego wytyczne do tworzenia autorskich programów nauczania z elementami specjalności kuchni włoskiej we współpracy z włoskimi specjalistami.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Cztery 12-osobowe grupy młodzieży:<ul style="list-style-type: none"><li>- pizzaiolo (Chmielnik)</li><li>- gelateria (Kielce, <b>Końskie</b>)</li><li>- pasta fresca (Kielce)</li><li>- barista (Kazimierza Wielka)</li></ul></li><li>• 3-tygodniowe warsztaty we włoskich zakładach gastronomicznych;</li><li>• Kurs języka włoskiego w Polsce i we Włoszech;</li><li>• Stworzenie mini-słowniczków branżowych w każdej z czterech specjalizacji kulinarnych.</li></ul> |



**□ Instytucja Partnerska - gość: gość:**  
**- Włoskie stowarzyszenie European  
Training Network z Rimini**

- ▶ **Instytucja wspierała realizację projektu w zakresie merytorycznym, organizacyjnym i pedagogicznym.**







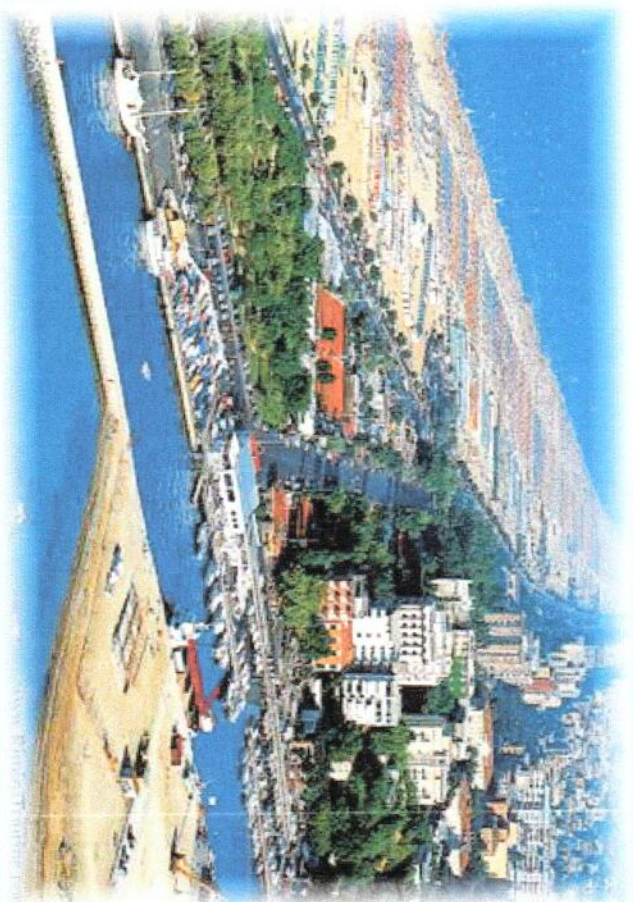
**Na praktyki do Włoch wyjechało 48 uczennic i uczniów z kierunków gastronomicznych z Techników ZDZ w Chmielniku, Kazimierzy Wielkiej, Kielcach i Końskich oraz Zasadniczej Szkoły Zawodowej ZDZ w Kielcach. Młodzież została podzielona na 4 grupy, z których każda zdobywała kwalifikacje w innej specjalizacji gastronomicznej.**

**Pobyt każdej z grup trwał 3 tygodnie, a szkolenie obejmowało 15 dni roboczych z wyłączeniem dojazdów, czyli 110 godzin zajęć.**





**□ Wyjazd do Rimini (Włochy)  
na 3-tygodniową praktykę zagraniczną  
w terminie 13.09.2014 r. - 04.10.2014 r.  
GRUPA III - GELATERIA (LODY)**







## - Nauka



### Realizacja stażu:

Barista



osoba zawodo wo zajmująca się  
wybieraniem, parzeniem oraz  
podawaniem kawy. W języku polskim  
funkcjonuje również nazwa kawiarka.

Słownik gastronomiczny dla  
zawodu  
pastaio – technik  
wyrobu makaronu



Glossario del gelataiaio  
mini-słownik mistrza lodów

gelato – lód  
gelateria- lodziarnia  
gelataiaio- mistrz  
lodów

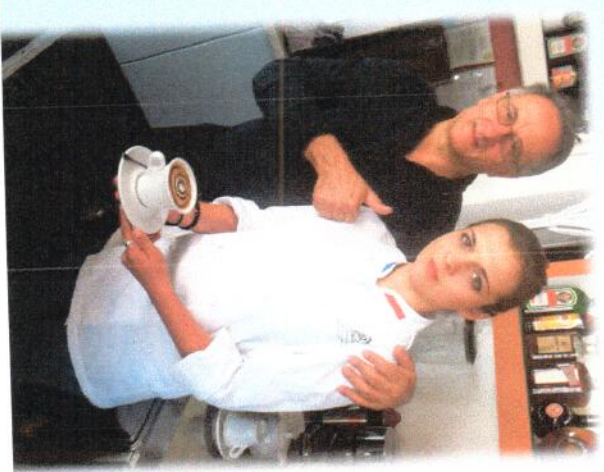




- Praca













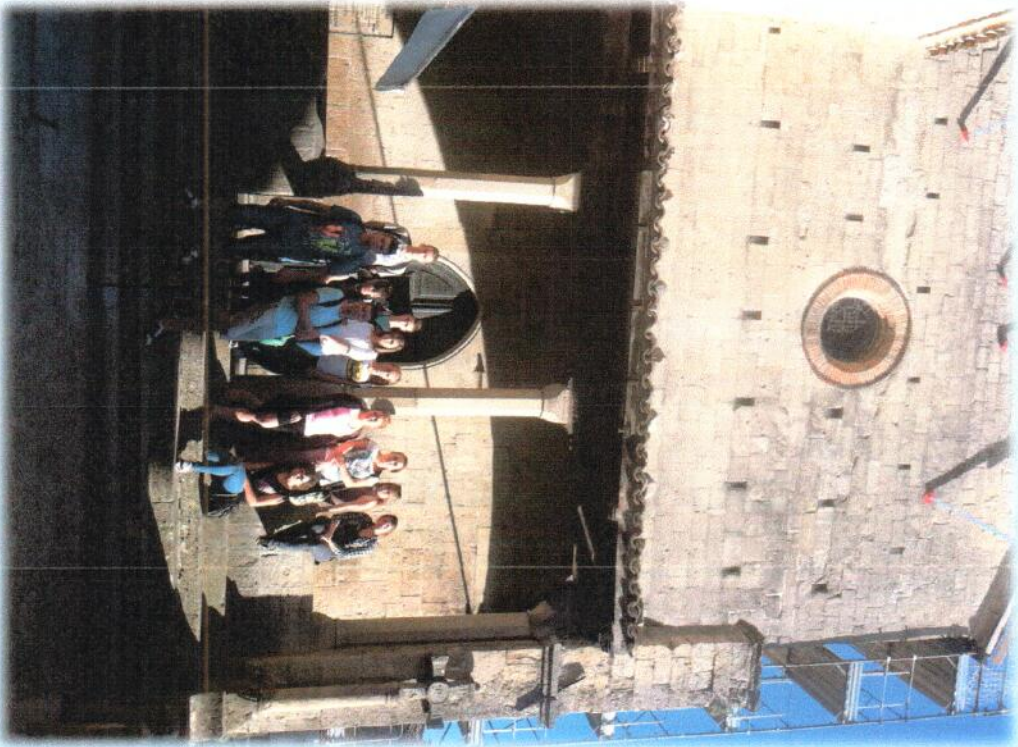
# - Zwiedzanie



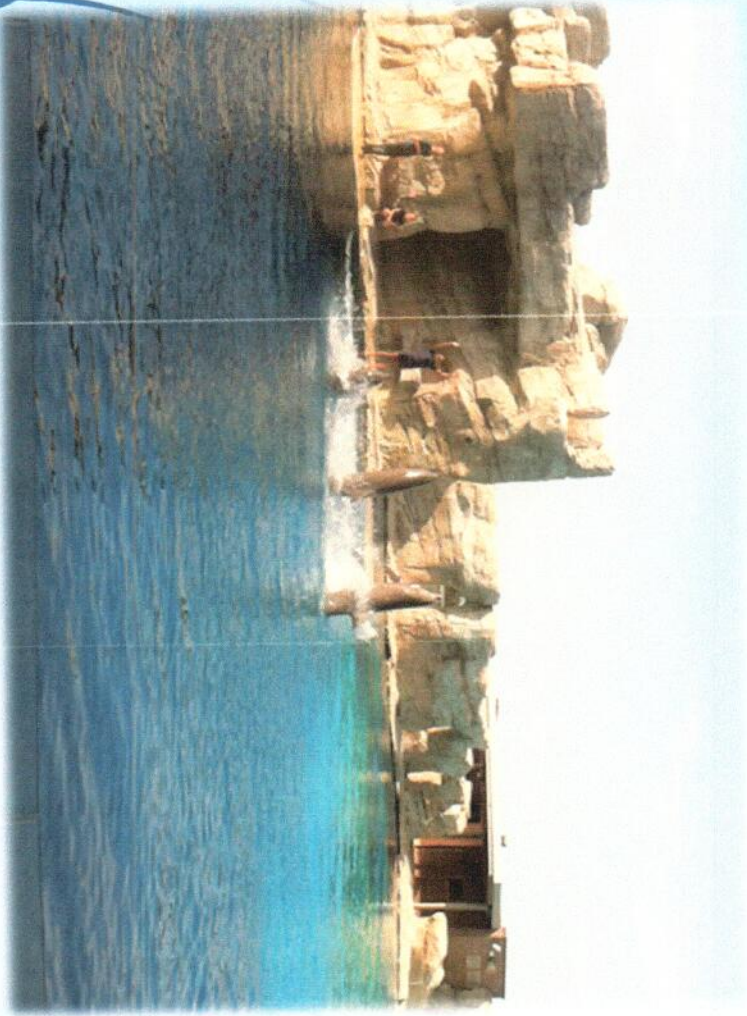






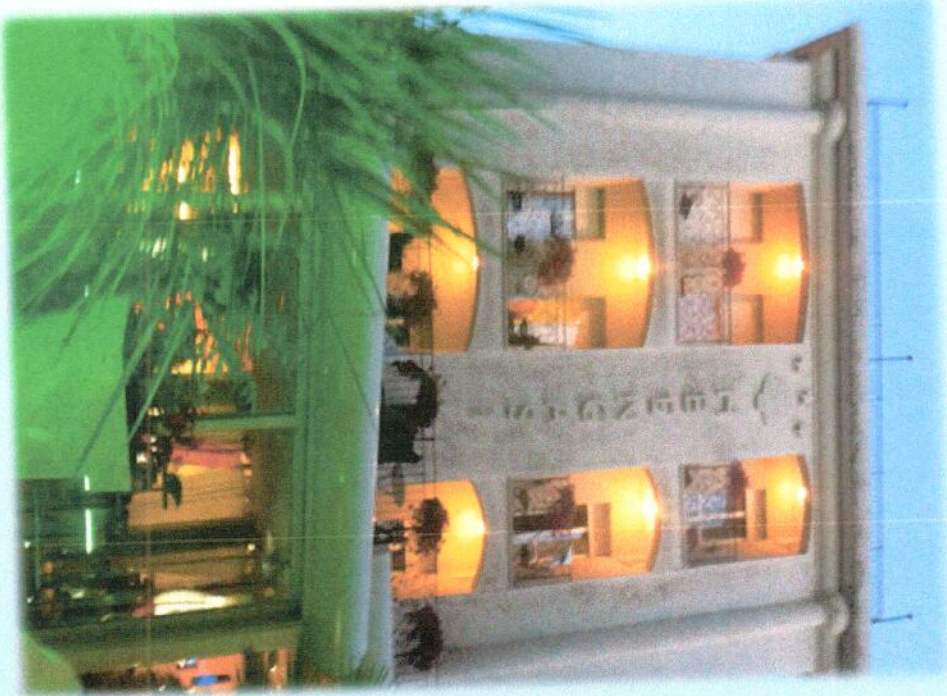




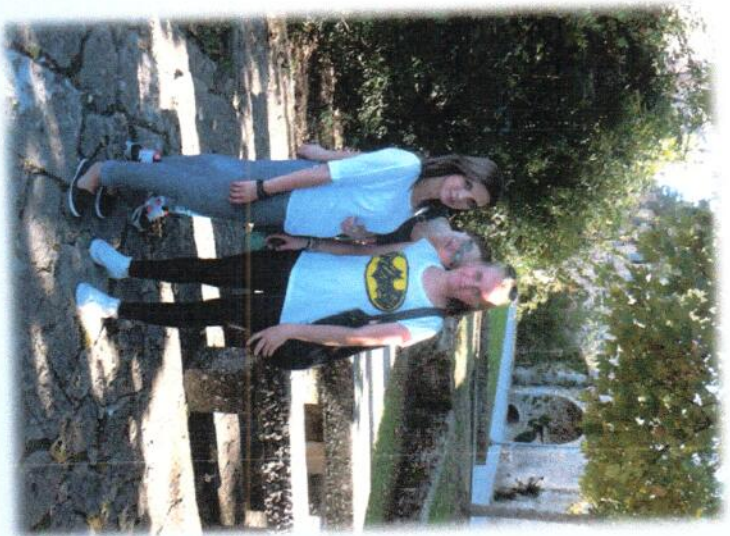




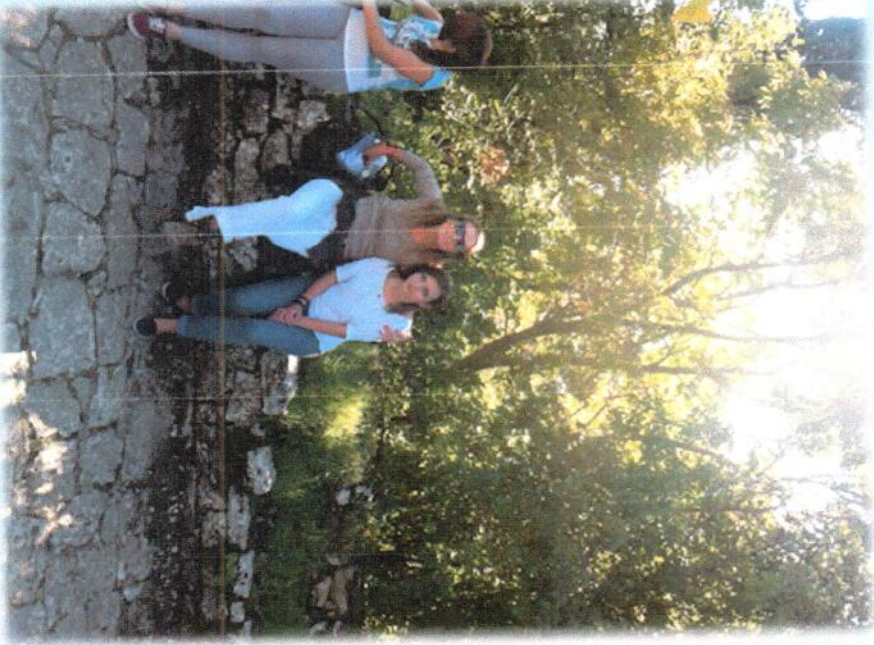
*- I... czas wolny...*













- Powrót do domu... 😊  
z ogromnym bagażem- pamiątek, cennych doświadczeń  
i niezapomnianych wspomnień... 😊





## Uczniowie jako najważniejsze korzyści odniesione dzięki udziałowi w projekcie wymieniali:



Zdobycie specjalistycznej wiedzy w zakresie danej specjalizacji gastronomicznej



Podniesienie swoich kompetencji i kwalifikacji zawodowych



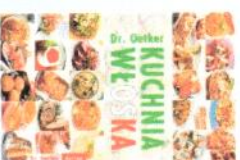
Możliwość nauki języka włoskiego



Poznanie kultury i obyczajów panujących we Włoszech



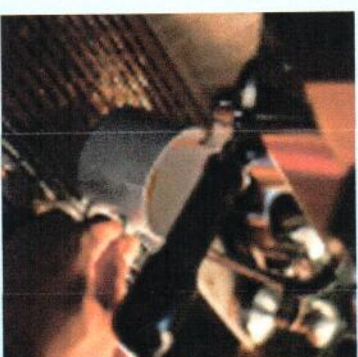
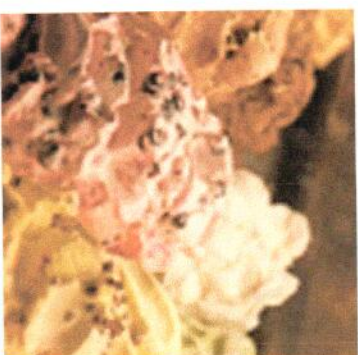
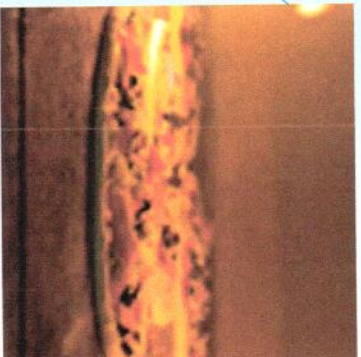
Otrzymanie certyfikatów: językowych, odbycia praktyk zawodowych oraz Europass-Mobilność



Poznanie kuchni włoskiej



[www.doswiadczenie.zdz.kielce.pl](http://www.doswiadczenie.zdz.kielce.pl)



► DZIEKUJEMY ZA UWAGĘ!