

Smakując Andaluzję Innowacyjna praktyka zwiększająca kwalifikacje zawodowe

Celem projektu jest podniesienie jakości kształcenia zawodowego poprzez nadanie mu wymiaru międzynarodowego. Projekt rozpoczął się 1.06.2015r. i przewidziany jest na 2 lata. W październiku 2015r. komisja rekrutacyjna powołana przez dyrektora szkoły p. mgr Bogusławę Pieńkowską przeprowadziła rekrutację, wyłaniając grupę docelową.

Spotkania przygotowawcze rozpoczęły się w grudniu 2015r. i obejmują kurs języka angielskiego i hiszpańskiego, zajęcia z geografii turystycznej, technologii informacyjnej, PR oraz koło kulinarne. Projekt promuje wielojęzyczność jako filar i symbol aspiracji UE do zjednoczenia w różnorodności.

Zagraniczna praktyka zawodowa zwiększy możliwość zatrudnienia w wyuczonym zawodzie lub pokrewnym dzięki szerokiej gamie nabytych kompetencji zawodowych i społecznych. W trakcie miesięcznego pobytu w Andaluzji uczniowie będą mieli możliwość poznania produktów lokalnych (szczególnie produkcji i wykorzystania oliwy z oliwek), kuchni, wdrażania zasad zrównoważonego rozwoju w gospodarstwach domowych i firmach, poznania oferty hotelowej w aspekcie programu turystycznego, turystyki kulinarnej.



Stażyci zdobędą praktyczne doświadczenie w podejmowaniu działań proekologicznych, integracji i promocji lokalnych, małych społeczności. Wzbogacenie warsztatu pracy w zakresie kuchni hiszpańskiej pozwoli uczniom nauczyć się wykorzystywania naturalnych zasobów żywnościowych Ziemi i unikania półproduktów. Nawyki te, mamy nadzieję, zostaną przeniesione nie tylko na sferę przyszłego życia zawodowego, lecz także na rodzinę, znajomych i staną się jednym z wyznaczników zdrowego stylu życia, wpłyną na podniesienie samooceny i wzrost aspiracji zawodowych.

Program pobytu obejmuje 28 dni praktyk zawodowych (od poniedziałku do piątku), dodatkowy kurs języka hiszpańskiego, program kulturalny- zwiedzanie Kordoby i Malagi oraz warsztaty kulinarne (poznanie historii i technologii produkcji oliwy z oliwek).