



ZESPÓŁ SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA
ROLNICZEGO W POWIERCIU

ZAGRANICZNE MOBILNOŚCI

dla uczniów i nauczycieli ZSCKR w Powierciu

2 KIERUNKI MOBILNOŚCI:

Włochy – 13 uczniów i 2 opiekunów

Grecja – 25 uczniów, 2 opiekunów

oraz 1 nauczyciel w ramach

Job Shadowing



w w w . p o w i e r c i e . e u



Dofinansowane przez
Unię Europejską

Projekt nr 2025-1-PL01-KA121-VET-000306090, realizowany przez Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Powierciu,
Program Erasmus+, sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe, Akredytacja nr 2020-1-PL01-KA120-VET-096220

Kwota dofinansowania: 100 985,00 Euro

Nasza szkoła

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Powierciu (ZSCKR) to nowoczesna jednostka dydaktyczna o profilu zawodowym, która skutecznie przygotowuje młodzież do życia po ukończeniu szkoły, kształcąc kolejne pokolenia fachowców. Uczniowie zdobywają kwalifikacje i praktykę w takich profesjach jak: mechanizacja rolnictwa i agrotechnika, architektura krajobrazu, żywienie i usługi gastronomiczne oraz obsługa maszyn i pojazdów rolniczych. W skład placówki wchodzi Technikum (5-letnie), Szkoła Branżowa I Stopnia (3-letnia) oraz Szkoła Branżowa II stopnia (2-letnia). Celem edukacji w ZSCKR jest pełne przygotowanie młodzieży do funkcjonowania we współczesnym świecie, wykonywania zawodu oraz odnajdywania się na szybko ewoluującym rynku pracy. Placówka reaguje na przemiany w środowisku społeczno-gospodarczym, wynikające m.in. z rozwoju gospodarki, wiedzy, globalizacji, mobilności zawodowej, nowych technologii i rosnących oczekiwań pracodawców. Nasza szkoła przygotowuje uczniów do samodzielnego życia i kariery zawodowej.



O projekcie

Celem naszego projektu, w ramach realizowanej Akredytacji, było poszerzanie oferty edukacyjnej ZSCKR w Powierciu, poprzez tworzenie kolejnych możliwości rozwoju zawodowego dla uczniów naszej placówki, dzięki organizacji, we współpracy z zagranicznymi partnerami, praktyk zawodowych. Nasze działanie przyczyniło się do poprawy kluczowych obszarów i potrzeb zidentyfikowanych przez naszą placówkę, takich jak:

- 🌱 Uzupełnienie braków lokalnego rynku pracy oraz poszerzenie oferty edukacyjnej, wpisujące się zarówno w potrzeby szkoleniowe, jak i rozwojowe uczniów.
- 🌱 Rozwój kontaktów międzynarodowych służących sektorowi kształcenia i szkolenia zawodowego.
- 🌱 Podniesienie atrakcyjności oferty edukacyjnej szkoły o zagraniczne praktyki.
- 🌱 Rozwój kadry, poprzez zdobycie nowych doświadczeń i pogłębienie posiadanych umiejętności, związanych zarówno z pracą z młodzieżą, jak i nowymi metodami, organizacją i koordynacją przedsięwzięć na dużą skalę, na bazie poznanych i zaadaptowanych dobrych praktyk w firmach zagranicznych.
- 🌱 Rozwój zawodowy, językowy i osobisty uczniów ZSCKR, wpływający na wzrost motywacji do działania i nauki szkolnej społeczności, a także na jej pozytywny wpływ na stymulację relacji szkoły z lokalną społecznością.



Cele projektu

Cele szczegółowe projektu obejmowały:

-  Rozwój kompetencji i umiejętności zawodowych, językowych i społecznych 38 uczniów, kształcących się w zawodach: technik mechanizacji rolnictwa, technik żywienia i usług gastronomicznych oraz technik architektury krajobrazu.
-  Przygotowanie i realizacja dwutygodniowych mobilności zawodowych dla 38 uczniów ZSCKR we Włoszech i w Grecji.
-  Budowanie wymiaru europejskiego szkoły, poprzez jej promocję w Polsce i innych krajach UE.
-  Rozwój realizowanej oferty edukacyjnej, w oparciu o wymianę dobrych praktyk.
-  Ukształtowanie właściwych postaw obywatelskich i społecznych wśród 38 uczniów szkoły.
-  Rozwój świadomości kulturowej oraz poczucia przynależności do dziedzictwa kulturowego własnego regionu, kraju oraz Unii Europejskiej.



-  Włączenie w działania i zapewnienie rozwoju zawodowego i osobistego uczniom z mniejszymi szansami.
-  Rozwinięcie metod i narzędzi certyfikacji i oceniania, służących zwiększeniu rozpoznawalności wypracowanych efektów, w tym kompetencji i kwalifikacji.
-  Rozwój inicjatyw międzynarodowych z podmiotami spoza Polski oraz nawiązywanie nowych kontaktów pomiędzy instytucjami edukacyjnymi z innych państw.
-  Podniesienie jakości usług edukacyjnych oraz procesu dydaktycznego, poprzez wymianę dobrych praktyk, zdobycie doświadczenia i doskonalenie zawodowe kadry naszej szkoły.



Technik żywienia i usług gastronomicznych

Uczniowie z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych rozwinęli swoje kompetencje społeczne i językowe oraz umiejętności i wiedzę zawodową, w ramach których znajdowały się:

Wiedza z zakresu:

- 🍽️ Postępowania w przypadku wykrycia zagrożenia życia lub zdrowia oraz w razie wypadku w zakładzie pracy.
- 🍽️ Udzielania pierwszej pomocy.
- 🍽️ Standardów organizacji miejsca pracy w celu efektywnego wykonywania obowiązków.
- 🍽️ Zasad obsługi urządzeń oraz maszyn używanych w obiekcie gastronomicznym.
- 🍽️ Znajomości sprzętu gastronomicznego.
- 🍽️ Bogactwa przekroju produktów, przepisów i sposobów przygotowywania żywności, napojów i półproduktów, zgodnych z regionalną kuchnią.
- 🍽️ Zastawy i bielizny stołowej, z uwzględnieniem regionalnej kultury i jej zastosowania.
- 🍽️ Stosowanych metod utrwalania żywności.
- 🍽️ Określania funkcjonalnego zastosowania pomieszczeń zakładu gastronomicznego.
- 🍽️ Racjonalnego gospodarowania żywnością i jej zapasami.

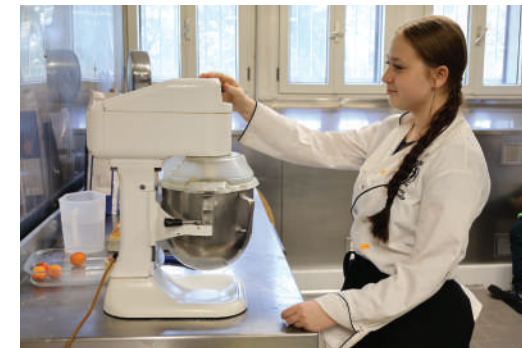


Technik żywienia i usług gastronomicznych

Uczniowie z kierunku technik żywienia i usług gastronomicznych rozwinęli swoje kompetencje społeczne i językowe oraz umiejętności i wiedzę zawodową, w ramach których znajdowały się:

Umiejętności z zakresu:

- 🍽️ Swobodnej i kreatywnej pracy na stanowiskach pozwalających na inwencję.
- 🍽️ Przygotowywania, zgodnie z recepturą oraz oceny przygotowania potraw i napojów, zgodnie z podanymi przepisami i metodami, uwzględniającymi potrawy regionalne.
- 🍽️ Obsługi przekroju klientów, z uwzględnieniem najbardziej wymagających i niesamodzielnych osób.
- 🍽️ Korzystania i dobierania regionalnej i międzynarodowej zastawy i bielizny stołowej, uwzględniając regionalne i międzynarodowe normy.
- 🍽️ Oceny żywności pod względem towaroznawczym.
- 🍽️ Klasyfikacji żywności w zależności od trwałości, pochodzenia, wartości odżywczej i przydatności kulinarniej.
- 🍽️ Przestrzegania zasad oceny jakości żywności.
- 🍽️ Odpowiedniego dobierania warunków przechowywania żywności.
- 🍽️ Rozpoznawania zachodzących zmian w żywności podczas procesu jej obrabiania.
- 🍽️ Właściwego korzystania z urządzeń do przechowywania żywności.
- 🍽️ Dekorowania i wydawania potraw i napojów.
- 🍽️ Sporządzania autorskich przepisów na bazie kuchni regionalnej.



Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki

Uczniowie z kierunku technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki rozwinęli swoje kompetencje społeczne i językowe oraz umiejętności i wiedzę zawodową, w ramach których znajdowały się:

Wiedza z zakresu:

- 🛠️ Postępowania w przypadku wykrycia zagrożenia życia lub zdrowia oraz w razie wypadku w zakładzie pracy.
- 🛠️ Wyjaśniania zasad prowadzenia rolnictwa precyzyjnego oraz charakterystyki korzyści z niego wynikających.
- 🛠️ Udzielania pierwszej pomocy.
- 🛠️ Rozpoznawania urządzeń wspomagających automatyczną pracę pojazdów.
- 🛠️ Zasad obsługi sprzętu i narzędzi.
- 🛠️ Rozróżniania materiałów konstrukcyjnych i eksploatacyjnych.
- 🛠️ Rozróżniania środków transportu wewnętrznego.
- 🛠️ Rozróżniania pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji rolniczej, ich podstawowej budowy i zastosowania.
- 🛠️ Rozpoznawania gleb i oceniania ich wartości rolniczej oraz sposobu ich uprawy, przy wykorzystaniu wybranych maszyn rolniczych.
- 🛠️ Zasad oceniania stanu technicznego pojazdów stosowanych w rolnictwie.
- 🛠️ Określania możliwości zastosowania systemów elektronicznych i nawigacji satelitarnej w rolnictwie.

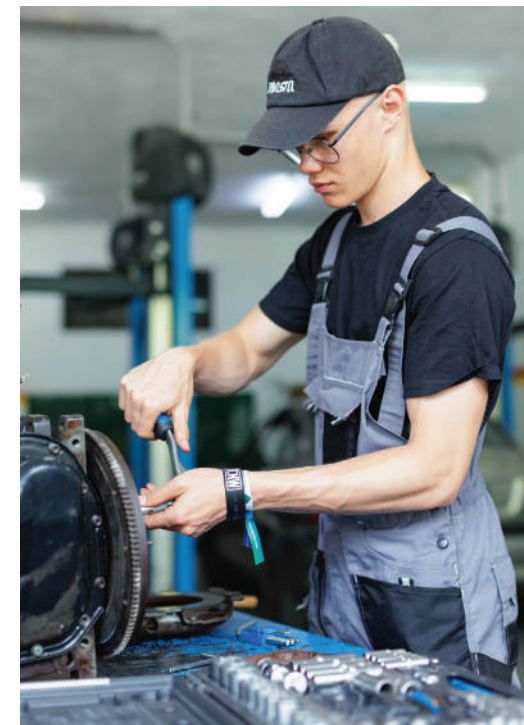


Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki

Uczniowie z kierunku technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki rozwinęli swoje kompetencje społeczne i językowe oraz umiejętności i wiedzę zawodową, w ramach których znajdowały się:

Umiejętności z zakresu:

- Identyfikacji zagrożeń wynikających z pracy w branży rolniczej.
- Właściwego rozpoznawania i zabezpieczania urządzeń i narzędzi wykorzystywanych w pracy przed uszkodzeniami mechanicznymi.
- Rozróżniania części maszyn i urządzeń.
- Dobierania sposobów transportu i składowania materiałów.
- Korzystania z pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji rolniczej.
- Wykonywania prac za pomocą agregatów ciągnikowych i urządzeń technicznych.
- Wykonywania czynności związanych z konserwacją maszyn, urządzeń i narzędzi rolniczych.
- Sporządzania kalkulacji kosztów związanych z użytkowaniem i naprawą maszyn i urządzeń rolniczych.
- Oceniania stanu technicznego pojazdów stosowanych w rolnictwie.
- Rozpoznawania usterek i uszkodzeń pojazdów stosowanych w rolnictwie.
- Przygotowywania pojazdów stosowanych w rolnictwie do naprawy.
- Dobierania narzędzi do naprawy pojazdów stosowanych w rolnictwie.
- Wykonywania badań technicznych pojazdów stosowanych w rolnictwie.
- Obsługiwanie urządzeń wspomagających automatyczną pracę pojazdów, maszyn i urządzeń stosowanych w rolnictwie.

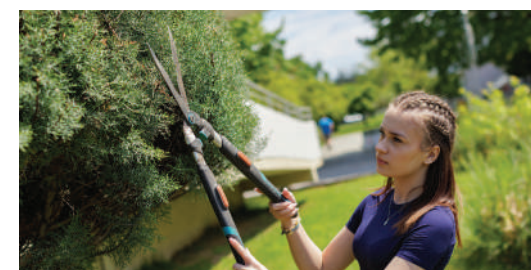


Technik architektury krajobrazu

Uczniowie z kierunku technik architektury krajobrazu rozwinęli swoje kompetencje społeczne i językowe oraz umiejętności i wiedzę zawodową, w ramach których znajdowały się:

Wiedza z zakresu:

-  Postępowania w przypadku wykrycia zagrożenia życia lub zdrowia oraz w razie wypadku w zakładzie pracy.
-  Udzielania pierwszej pomocy.
-  Zasad obsługi urządzeń oraz maszyn używanych w przedsiębiorstwie zajmującym się aranżowaniem i konserwowaniem terenów zielonych.
-  Rozpoznawania gatunków roślin ozdobnych, czynników siedliska roślin, typów i rodzajów gleb.
-  Rozróżniania rodzajów zabiegów uprawowych.
-  Klasyfikowania nawozów i oceniania ich wpływu na glebę i rośliny.
-  Rozróżniania rodzajów zabiegów stosowanych w pielęgnacji terenów zieleni.
-  Określania typów i zasobów krajobrazu.
-  Klasyfikowania gruntów i określania ich przydatności do budowy obiektów architektury krajobrazu.



Technik architektury krajobrazu

Uczniowie z kierunku technik architektury krajobrazu rozwinęli swoje kompetencje społeczne i językowe oraz umiejętności i wiedzę zawodową, w ramach których znajdowały się:

Umiejętności z zakresu:

- Organizowania miejsca pracy i dostosowania go do swoich potrzeb, przy zachowaniu standardów BHP.
- Swobodnej i kreatywnej pracy na stanowiskach pozwalających na inwencję.
- Wykonywania zabiegów stosowanych w pielęgnacji terenów zieleni.
- Wykonywania rysunków odręcznych z zastosowaniem różnych technik rysunkowych i barwnych.
- Odczytywania informacji z planów zagospodarowania przestrzennego.
- Wykonywania podstawowych prac uprawowych i pielęgnacyjnych w szkółkach roślin ozdobnych.
- Oceniania stanu roślin przeznaczonych do urządzania obiektów architektury krajobrazu.
- Przygotowywania materiałów do wykonywania dekoracji roślinnych.
- Przeprowadzania analiz funkcjonalno-przestrzennych wnętrz ogrodowych.
- Opracowywania projektów koncepcyjnych i technicznych obiektów roślinnych.
- Planowania rozmieszczenia zadrzewień w krajobrazie.
- Planowania organizacji prac związanych z sadzeniem roślin.
- Przygotowywania gleby do sadzenia roślin ozdobnych.
- Wykonywania czynności związanych z sadzeniem roślin.
- Wykonywania zabiegów związanych z konserwacją elementów małej architektury krajobrazu.



Program kulturowy

Projekt zakładał również realizację programu edukacyjno-kulturowego, w ramach którego uczestnicy mieli okazję wziąć udział w starannie zaplanowanych wycieczkach łączących edukację z odkrywaniem kultury w Grecji oraz we Włoszech. Inicjatywa nie tylko poszerzyła ich perspektywy, ale też umożliwiła im lepsze poznanie tradycji i dziedzictwa obu krajów.

W Grecji nasi podopieczni odwiedzili **Monastiry w Meteorach**, gdzie w XVI wieku greccy kapłani wybudowali klasztory. Na szczytach skał umiejscowiony jest zespół dwudziestu czterech prawosławnych monasterów. Początkowo wszelkie materiały potrzebne do budowy i życia mnichów wciągane były na linach; również odwiedzający mogli dostać się do klasztorów jedynie w taki sposób. Obecnie część z nich udostępniona jest dla zwiedzających i dla ich wygody wybudowano schody i pomosty. W ramach kolejnego etapu realizacji programu kulturowego, uczniowie wybrali się na całonocny rejs na wyspę **Skiathos**, gdzie zwiedzili jeden z kościołów. Mieli możliwość kąpieli w greckich wodach oraz spróbowania tamtejszych potraw. Podczas tej wycieczki nasi podopieczni poznali greckie tradycyjne tańce oraz pieśni, które mieli możliwość zatańczyć i zaśpiewać osobiście.

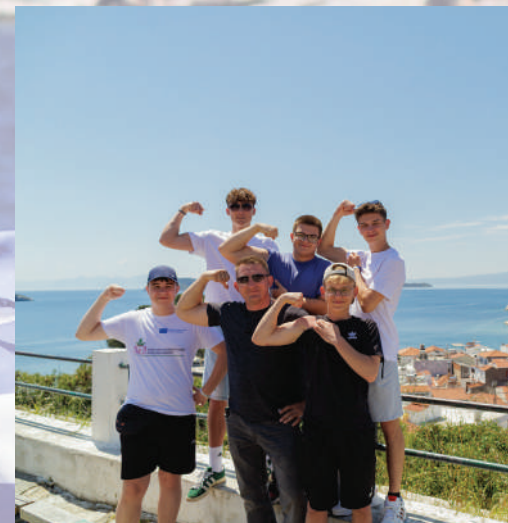
Program kulturowy to także zwiedzanie miasta **Saloniki** i możliwość zobaczenia między innymi:

- **Łuku Galeriusza**, który został zbudowany dla uczczenia zwycięstwa bohatera nad Persami pod koniec III w. n.e. Powstał przy głównym skrzyżowaniu najważniejszych arterii miejskich w starożytności. Do dzisiejszych czasów zachowały się tylko jego fragmenty.
- **Bazyliki Św. Dymitra**, czyli największego kościoła w Grecji, liczący ponad 40 m długości.

Jego obecny wygląd to zasługa rekonstrukcji, jaka miała miejsce po tragicznym pożarze z 1917 roku.

- **Białej Wieży**, czyli jednej z najbardziej rozpoznawalnych atrakcji turystycznych w tym greckim mieście. Ma 27 m wysokości i 23 m średnicy. Na jej szczycie znajduje się mniejsza wieża o wysokości 6 m, stanowiąca punkt widokowy.

W czasie wolnym, po zakończonych praktykach, uczestnicy odwiedzili także **zamek w Platamonas**, czyli twierdzę wzniesioną w XI wieku przez Krzyżowców, zdobytą później w 1470 roku przez Wenecjan, a następnie w 1556 r. – przez Turków. Kolejne wolne popołudnie naszej grupy to wycieczka do miasteczka **Stary Panteleimon**, w którym to uczniowie mieli okazję skosztować greckich specjałów i lokalnych produktów oraz spędzić czas wolny w pięknej górskiej scenerii.



Program kulturowy

W czasie wolnym od praktyk grupa włoska odbyła wizytę w **Padwie** – mieście z wielowiekową historią uniwersytecką. Orowadzani przez przewodnika, uczniowie poznali historię tego miejsca, odwiedzili **Bazylikę św. Antoniego** oraz **Prato della Valle** – rozległy plac miejski otoczony rzeźbami i kanałami. Zwiedzili także **Uniwersytet w Padwie**, należący do grona najstarszych w Europie. Dzięki tej wizycie młodzież poznała nie tylko uczelnię, ale również tradycje włoskiego systemu szkolnictwa wyższego.

W ramach części turystyczno-kulturalnej, w wolne popołudnia, uczestnicy odwiedzili wyjątkowe miejsca na północy Włoch, m.in. nadmorską **Chioggię** oraz urokliwe **Arquà Petrarca**. Chioggia, znana z kanałów i mostów przypominających Wenecję, zachwyca atmosferą. Drugim punktem wyjazdu było Arquà Petrarca – średniowieczna miejscowość wśród wzgórz Euganejskich, kojarzona z życiem renesansowego poety Francesco Petrarke. Uczniowie odwiedzili jego dawny dom (dziś muzeum), gdzie można zobaczyć pamiątki i ekspozycje poświęcone twórcy.

W weekend młodzież pojechała do **Werony** – miasta związanego z postaciami Romea i Julii. Spacer z przewodnikiem pozwolił odkryć największe atrakcje: **Arenę**, starożytny amfiteatr, gdzie wciąż odbywają się koncerty i spektakle, a także **dom Julii** z charakterystycznym balkonem. Odwiedzili również **Piazza delle Erbe** – plac otoczony zabytkowymi kamienicami i Pałacem Maffei z lwem weneckim na fasadzie. W czasie wolnym uczniowie eksplorowali miasto samodzielnie, robiąc zdjęcia i próbując lokalnych dań.

Drugiego dnia zaplanowano wizytę w **Wenecji**. Uczestnicy dotarli tam drogą wodną, co umożliwiło im podziwianie wyjątkowej architektury miasta z perspektywy kanałów. W towarzystwie przewodnika zwiedzili m.in. **plac św. Marka** – główny punkt turystyczny oraz **bazylikę św. Marka**, słynącą z mozaik i złotych detali. Widzieli również **Most Rialto** z licznymi sklepikami oraz **Most Westchnień** – romantyczny i symboliczny zakątek miasta. W wolnym czasie korzystali z rejsów gondolami i delektowali się włoskimi lodami. Przechadzki po zaułkach Wenecji dostarczyły wielu emocji i odkryć.





Rezultaty

Realizacja projektu oraz wszystkich zaplanowanych w jego ramach działań w znaczący sposób przyczyniła się do rozwoju Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego. Korzyści odniosła zarówno kadra pedagogiczna, jak i uczniowie, którzy stanowili najważniejszą grupę odbiorców przedsięwzięcia. Wypracowane rezultaty były stopniowo wdrażane do codziennego funkcjonowania szkoły już po zakończeniu kolejnych etapów projektu, dzięki czemu uzyskane efekty mają trwały charakter.

Najbardziej widoczne zmiany dotyczą rozwoju samej placówki. Zdobyte podczas realizacji projektu doświadczenia oraz poznane rozwiązania pozwoliły wzbogacić ofertę edukacyjną i podnieść poziom kształcenia zawodowego. Wdrożenie sprawdzonych zagranicznych praktyk, dostosowanych do potrzeb szkoły, wpłynęło na unowocześnienie procesu nauczania. Równocześnie rozwój współpracy z partnerami międzynarodowymi umocnił europejski wymiar działalności szkoły, zwiększył jej rozpoznawalność oraz przyczynił się do budowania wizerunku nowoczesnej placówki, skutecznie odpowiadającej na wyzwania współczesnego rynku pracy. Działania promocyjne prowadzone zarówno w środowisku lokalnym, jak i na arenie międzynarodowej podniosły prestiż szkoły oraz jej atrakcyjność wśród szkół rolniczych.

Istotnym rezultatem projektu było również podniesienie kompetencji kadry dydaktycznej i zarządzającej. Osoby zaangażowane w realizację przedsięwzięcia zdobyły cenne doświadczenie organizacyjne oraz rozwinęły umiejętności związane z koordynacją projektów międzynarodowych. Nauczyciele wzbogacili swój warsztat pracy o innowacyjne metody nauczania oraz



nowoczesne narzędzia wykorzystywane w kształceniu teoretycznym i praktycznym. Pozyskana wiedza przekłada się na wyższą jakość prowadzonych zajęć oraz dalszy rozwój potencjału edukacyjnego szkoły.

Najważniejsze efekty projektu odczuli jednak uczniowie. Udział w mobilnościach pozwolił im rozwinąć kompetencje zawodowe, społeczne i językowe, zwiększając jednocześnie ich pewność siebie oraz gotowość do podejmowania kolejnych wyzwań edukacyjnych i zawodowych. Zdobyte doświadczenia były przekazywane pozostałym uczniom, dzięki czemu uczestnicy projektu stali się ambasadorami szkoły i aktywnie promowali jej osiągnięcia. Projekt sprzyjał także kształtowaniu postaw opartych na wartościach europejskich, rozwijaniu świadomości kulturowej oraz wzmacnianiu poczucia przynależności do dziedzictwa lokalnego, narodowego i europejskiego. Wszystkie te działania przełożyły się na większą motywację do nauki, poprawę wyników edukacyjnych oraz wzrost jakości procesu kształcenia w całej społeczności szkolnej.



Certyfikaty

W celu potwierdzenia efektów zrealizowanych mobilności zagranicznych oraz właściwego udokumentowania przebiegu praktyk zawodowych szkoła zastosowała szereg narzędzi i dokumentów zgodnych z założeniami programu.

 Podstawowym elementem dokumentacji były **dzienniki praktyk**, prowadzone przez uczestników zgodnie z obowiązującymi w szkole zasadami. Ich treść była na bieżąco weryfikowana przez mentorów oraz opiekunów praktyk na podstawie obserwacji wykonywanych zadań. Po zakończeniu mobilności dzienniki zostały wykorzystane do zaliczenia obowiązkowych praktyk zawodowych, a osiągnięte efekty kształcenia uznano za część krajowego programu nauczania.

 Każdy uczestnik otrzymał również **zaświadczenia** potwierdzające udział w przygotowaniu pedagogicznym, językowym i kulturowym. Dokumenty te zostały wydane po zakończeniu poszczególnych szkoleń na podstawie frekwencji oraz aktywnego uczestnictwa w zajęciach. Zawierały informacje dotyczące zakresu realizowanych treści, liczby godzin oraz zostały podpisane przez osoby prowadzące szkolenia.

 Potwierdzeniem odbycia praktyk zagranicznych były także **certyfikaty** wystawione przez partnerów przyjmujących. Dokumenty te stanowiły oficjalne poświadczenie realizacji programu praktyk zawodowych poza granicami kraju oraz zdobycia doświadczenia w międzynarodowym środowisku pracy.

 We współpracy z organizacją partnerską przygotowano ponadto **dokumenty Europass-Mobilność**, które szczegółowo opisują kompetencje, wiedzę i umiejętności zdobyte przez uczniów podczas zagranicznej mobilności. Ich opracowanie oparto na ocenie efektów uczenia się oraz obserwacjach prowadzonych przez opiekunów i mentorów w trakcie realizacji praktyk.

W projekcie wykorzystano również wybrane rozwiązania systemu ECVET, wspierające uznawalność osiągniętych rezultatów kształcenia. Efekty pracy uczestników zostały ujęte w Indywidualnych Wykazach Osiągnięć, na podstawie których mentorzy i opiekunowie dokonali oceny zdobytych kompetencji. Uzyskane noty stanowiły jednocześnie element końcowej oceny praktyk zawodowych realizowanych w ramach programu nauczania.

Na etapie przygotowania do wyjazdu uczniowie zapoznali się także z dokumentami Europass, takimi jak Europass-CV oraz Europass Paszport Językowy. Po zakończeniu mobilności, przy wsparciu koordynatora projektu, uzupełnili je o nowe doświadczenia i kwalifikacje zdobyte podczas praktyk, porządkując tym samym swoje osiągnięcia i wzbogacając indywidualne portfolio zawodowe.



Partnerzy

Partnerami wybranymi do realizacji naszego projektu są:

 **Futuro e Progresso Associazione di promozione sociale (FeP)**, które jest prywatną organizacją typu non-profit, specjalizującą się w środowisku społecznym i edukacyjnym, w tym przygotowywaniu i realizowaniu projektów dla młodzieży, przede wszystkim uczniów i studentów. Zgodnie z wizją organizacji, ponadnarodowa mobilność jest uważana za jeden z kluczowych sposobów na zdobycie nowych kompetencji (wiedzy, umiejętności oraz postaw). Przyczynia się do osobistego rozwoju uczestników i zwiększenia ich szans na zatrudnienie na europejskich rynkach pracy. Dlatego głównym celem działania FeP jest oferowanie jak najlepszych programów praktyk, tak aby uczestnicy skorzystali z przyjazdu do Włoch, zarówno w zakresie szkoleniowym, jak i osobistym.

 **Olympus Education Services Single Member P.C. (OES)**, który jest firmą posiadającą bogate doświadczenie w dziedzinie organizacji praktyk i staży zawodowych dla uczniów różnych kierunków kształcenia, w tym technika mechanizacji rolnictwa, technika żywienia i usług gastronomicznych oraz technika architektury krajobrazu. Partner grecki współpracuje z wieloma polskimi szkołami oraz instytucjami z różnych krajów Europy. OES, jako organizacja dobrze znająca lokalne środowisko, jest odpowiedzialny nie tylko za dopracowanie programów praktyk, ale także za wsparcie realizacji programu kulturowego oraz przygotowanie, we współpracy z wybranym przez szkołę miejscem zakwaterowania, warunków pobytowych i sprawdzenie wszystkiego przed przyjazdem uczestników.





**ZESPÓŁ SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA
ROLNICZEGO W POWIERCIU**



Powiercie 31, 62-600 Koło



+48 63 2615197



zsp_powiercie@o2.pl



www.powiercie.eu



**www.facebook.com/profile.
php?id=100057693902133#**