



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**

Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



ZAGRANICZNE PRAKTYKI ZAWODOWE UCZNIÓW TECHNIKUM W ZESPOLE SZKÓŁ ZAWODOWYCH W RAWICZU

Sfinansowane całkowicie ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER) w ramach projektu „Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego” w ramach projektu.

„Aktywny Europejczyk - kompetentny zawodowiec”

numer projektu POWERVET-2018-1-PL01-KA102-048122

**Projekt realizowany w Zespole Szkół Zawodowych w Rawiczu
w latach 2018-2020**



*Kwota przyznana przez Unię Europejską na realizację projektu 148 226,00 EURO / **639 180,16 PLN***

Cele projektu:

- *rozwijanie umiejętności zawodowych uczniów w realnych warunkach pracy,*
- *doskonalenie znajomości języka obcego,*
- *poznawanie nowych miejsc, zabytków, ludzi, innej kultury, zwyczajów,*
- *rozwijanie samodzielności, odpowiedzialności.*

Rozwijanie postawy AKTYWNEGO EUROPEJCZYKA



Przygotowanie uczniów do wyjazdu na zagraniczne praktyki.

Uczniowie przed wyjazdem na zagraniczne praktyki zawodowe uczestniczyli w kursach językowych, przygotowaniu pedagogiczno -kulturowym, w szkoleniach BHP. Otrzymali wsparcie organizacyjne w postaci materiałów biurowych, takich jak: zeszyty, notesy, pendrive, długopisy, teczki, smycze, plecaczki oraz kompletnej odzieży roboczej. Wsparcie logistyczne polegało na zorganizowaniu transportu do miejsca praktyk oraz na opłaceniu kart miejskich na transport lokalny.

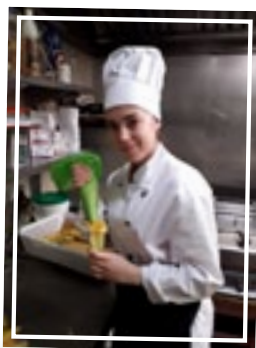




Bolonia

26.11.2018 -14.12.2018
**technik żywienia i
usług gastronomicznych**

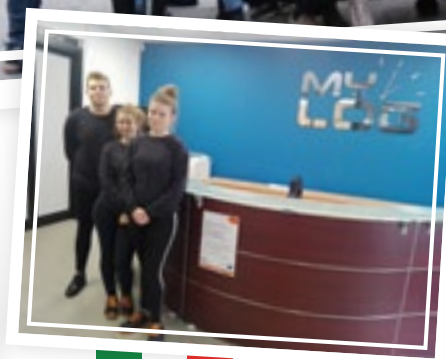
8 techników żywienia i usług gastronomicznych praktykę zawodową odbywało w tratoriach, małych rodzinnych barach i restauracjach w centrum Bolonii. Uczniowie przygotowywali tradycyjne potrawy włoskie takie jak pizza, lasagne, canelloni, ravioli oraz desery Tiramisu, Panna cotta lody i ciasta. Niektórzy pracowali również na sali obsługując gości.



Bolonia

26.11.2018 -14.12.2018
technik logistyk

8 uczniów w zawodzie technik logistyk odbywało praktykę zawodową głównie w sklepach przemysłowych oraz w dużym centrum logistycznym MY LOG. Zadaniem uczniów było przyjmowanie i metkowanie towaru, wykładanie go na półki, sprawdzanie zapasów w magazynie. Praktykanci pakowali zamówione produkty i przygotowywali je do wysyłki klientom.





Lizbona

14.09.-06.10.2019
technik ekonomista

16 uczniów w zawodzie technik ekonomista odbywało praktykę zawodową w portugalskim centrum kształcenia z zakresu księgowości, zapoznali się z zasadami formułowania pism, omawiali zagadnienia ekonomiczne i biznesowe, archiwizacji dokumentów, zgłębiali zagadnienia, dotyczące zarządzania zasobami ludzkimi i rejestracji zdarzeń gospodarczych w portugalskich firmach. Zapoznali się z zasadami ewidencji operacji gospodarczych i programem finansowo-księgowym MANAGER oraz poznali zasady gospodarki magazynowej. Uczniowie wykonywali wszystkie zadania i prezentacje w języku angielskim.





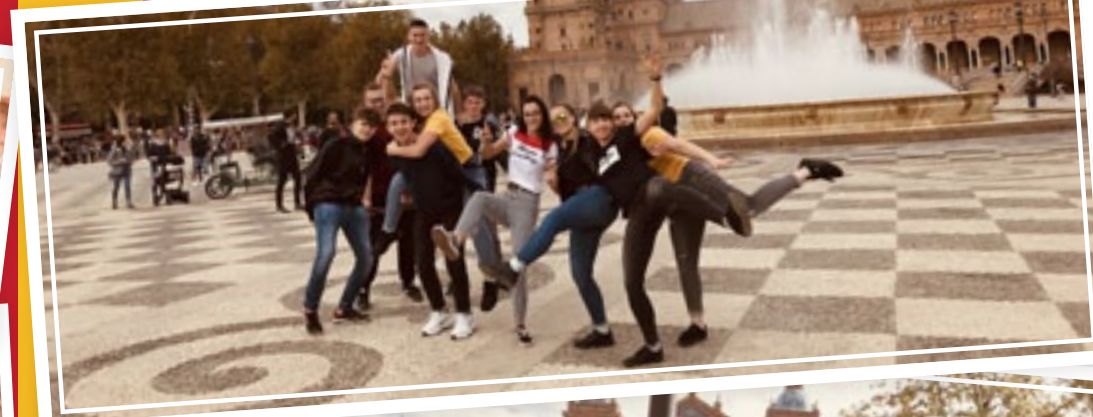
Sevilla

09.11.- 30.11.2019

technik logistyki, technik żywienia i usług gastronomicznych

9 uczniów w zawodzie technik logistyki odbywało praktykę zawodową głównie w sklepach sportowych Sprinter oraz w dużym markecie spożywczym Carrefour. Zadaniem logistyków było wykładanie towarów na półki, sprawdzanie ich cen i zapasów w magazynie. Uczniowie uczestniczyli w rozładunku dostawy, oznakowaniu i ometkowaniu towaru.

9 techników żywienia i usług gastronomicznych praktykę zawodową odbywało w barach tapas oraz w restauracjach, w tym również hotelowych. Uczniowie zajmowali się obróbką technologiczną warzyw, owoców morza, ryb i mięsa. Przygotowywali sałatki, dania tapas, desery i ciasta. Niektórzy uczniowie znający podstawy języka hiszpańskiego i angielskiego obsługiwali klientów podczas posiłków.





Ubeda

1.03.2020-14.03.2020
technik budownictwa

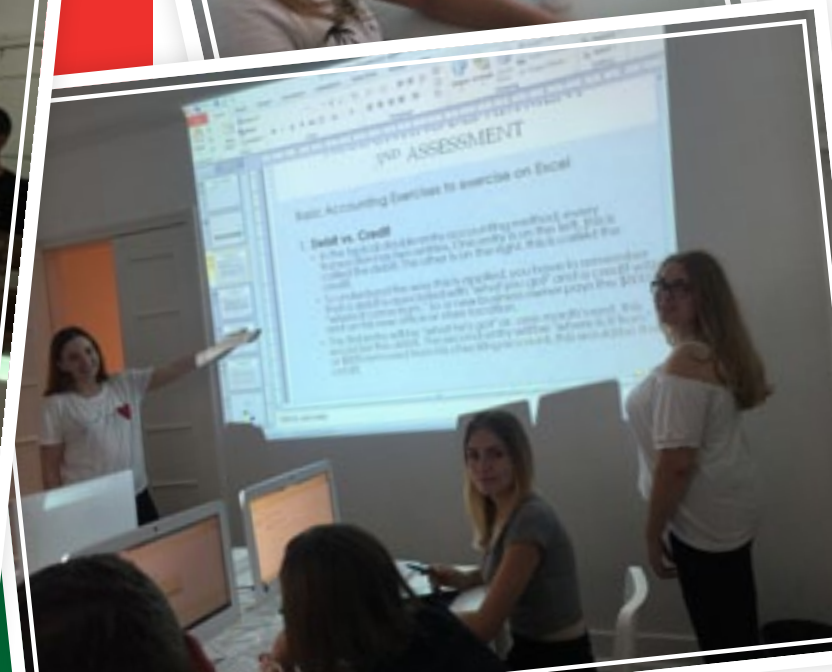
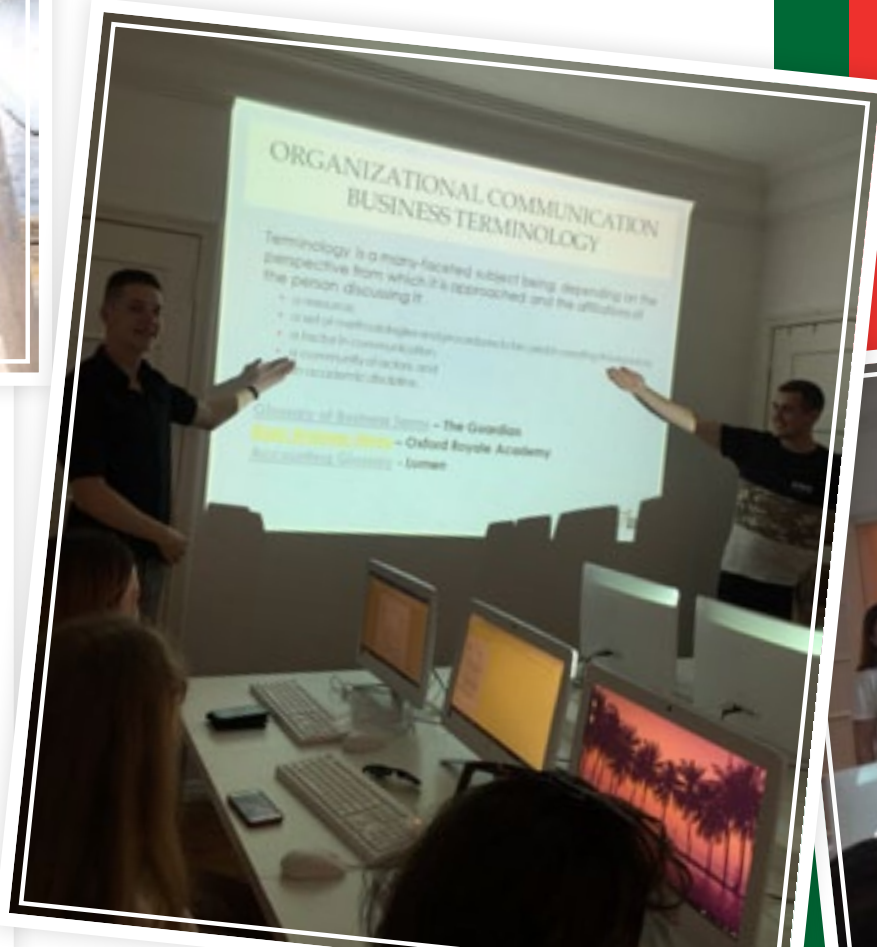
16 uczniów technikum w zawodzie technik budownictwa odbywało 2 tygodniową praktykę zawodową w ekologicznym gospodarstwie położonym w malowniczej górskiej miejscowości – Ubedzie. Podczas praktyki uczniowie budowali grill i zagrodę dla kóz. Obie budowle zostały wykonane z cegieł, które uczniowie samodzielnie wykonali z gliny, wody i trzciny. Cała biokonstrukcja składała się z surowców naturalnych lub wtórnych.



Efekty pracy techników budownictwa
- biokonstrukcje:
 grill
 zagroda dla kóz



Efekty pracy techników ekonomistów:
 - prezentacje i projekty



Efekty pracy uczniów na praktyce we Włoszech

Kwiaty dyni nadziewane pastą z krewetek

Pumpkin flowers stuffed with shrimp paste



Składniki: / *Ingredienti:*

- **10 szt. kwiatów dyni** / - 10 pc. pumpkin flowers
- **20 szt. świeżych krewetek** / - 20 pc. Fresh shrimps
- **sól , pieprz** / - salt , pepper
- **oliwa z oliwek** / - olive oil
- **2 marchewki** / 2 pc. Carrots
- **cebula** / - onion
- **jajko** / - egg
- **bułka tarta** / - bread crumbs

Wykonanie:

Obróbka wstępna produktów.

Krewetki podsmażyć na oliwie.

Obraną marchewkę i cebulę pokroić.

Dodać do krewetek na patelni podlać wodą.

Smażyć około 15 minut .

Wszystko zblendować doprawić solą, pieprzem.

Wypełnić połowę kwiatu dyni.

Opanierować w jajku i bułce i smażyć.

Execution:

Pre-treatment of products.

Fry shrimps in olive oil.

Cut the peeled carrots and onions.

Add the shrimp to the pan with water.

Fry for about 15 minutes.

Blend everything season with salt and pepper.

Fill half the pumpkin flower.

Dress in egg and bun fry.

Efekty pracy uczniów na praktyce we Włoszech

Ravioli ze szpinakiem

Ravioli agli spinaci



Składniki: / *Ingredienti:*

- **500g ciasta na makaron jajeczny** / 500g Di Tagiatelle All"uovo
- **300g sera ricotta** / 300g Ricotta
- **800g szpinaku** / 800g di spinaci
- **2 Jajka** / 2 Uova
- **łyżka masła** / cucchiaino Di Burro
- **parmezan** / parmigiano
- **gałka muskatowa** / noce Moscata
- **sól, pieprz** / sale, pepe

Sposób przygotowania:

Zagotować szpinak w niewielkiej ilości wody, w której wcześniej był tłukany. Wycisnąć wodę i drobno posiekać. W dużej misce wymieszać szpinak z ricottą, 4-5 łyżkami parmezanu, jajkami, solą, pieprzem i szczyptą gałki. Na cienko rozwałkowanym cieście makaronowym, nieco w bok od środka placka uformować małe grudki nadzienia co 6cm. Wolną część placka przykryć ciastem z nadzieniem . Ugnieść lekko wokół nadzienia i za pomocą foremki bądź radełka wyciąć kwadratowe ravioli. Gotować w osolonym wrzętku 4-5min.

Metodo di preparazione:

Cucina lo spinaco in una piccola quantità di acqua in cui è stata risciacquare prima. Spremi l'acqua e trita finemente. In una grande ciotola, spinaci misti con ricotta, 4-5 secchi di parmigiano, uova, sale, pepe e manopola spray. Su torta di pasta sottile, a basso livello dal centro della forma quadrata per piccoli riempimenti 6cm. Parte di copertura quadrata gratuita Con riempimento. Completare leggermente intorno ai riempimenti e utilizzare il modulo raviol quadrati tagliati. Cucina in salato 4-5 minuti.

Smażone kalmary w cieście

Calamares fritos rebozados



Składniki:

- 500 g kalmarów (tuszek) oczyszczonych
 - 175 g mąki pszennej
 - 2 średnie jajka lekko ubite
 - 75 ml wody gazowanej
 - 1 łyżeczka soli
 - 1/2 łyżeczki białego mielonego pieprzu
 - 1/2 łyżeczki mielonego chili lub pieprzu cayenne
- frytura płynna do głębokiego smażenia Maestro SOL
- do podania: cytryna, sól morską w płatkach (np. Maldon)

Wykonanie:

1. Tuszki kalmarów oplotcz, osusz, pokrój w poprzek w pierścienie o szerokości 3-4 mm. Do miski przesiej mąkę z przyprawami, wymieszaj. Stopniowo dodaj jajka i wodę, dokładnie wymieszaj, aż do uzyskania jednolitego ciasta.

2. Fryturę rozgrzej do temperatury 175-180 stopni C.

3. Krążki kalmarów przetóż do ciasta, wymieszaj, tak aby dokładnie pokryły się panierką. Strząśnij nadmiar ciasta. Kładź krążki kalmarów na rozgrzany tłuszcz, smaż 1,5-2 minuty z każdej strony, aż będą złociste. Odcedź, odsącz na papierowym ręczniku, podawaj posypane solą, z pokrojonymi w ćwiartkę cytrynami

Ingredientes:

- 500 g de calamares (canales) limpiados
- 175 g de harina de trigo
- 2 huevos medianos, ligeramente batidos
- 75 ml de agua con gas
- 1 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de blanco pimienta molida
- 1/2 cucharadita de chile molido o pimienta de cayena Maestro SOL líquido freír freír
- para servir: limón, sal marina en escamas (por ejemplo, Maldon)

1. Enjuague las canales de los calamares, séquelas, córtelas transversalmente en anillos de 3-4 mm de ancho. Tamizar la harina con las especias en un tazón, mezclar. Poco a poco agregue los huevos y el agua, mezcle bien hasta obtener una masa uniforme.

2. Calienta las papas fritas a 175-180 grados C.

3. Transfiera los anillos de calamar a la masa, mezcle hasta que estén completamente cubiertos. Sacude el exceso de pastel. Ponga los anillos de calamar en la grasa caliente, fríalos durante 1.5-2 minutos en cada lado hasta que estén dorados. Colar, escurrir sobre una toalla de papel, servir espolvoreado con sal, cortar en cuartos de limón.

Hiszpańska Paella

Paella española



Ingredientes:

1. Ponga el ajo picado, las cebollas, los pimientos y la pechuga de pollo picada en la sartén caliente.
2. Agregue los camarones y fríalos hasta que se pongan rosados.
3. Vierta el vino y espere hasta que se evapore.
4. Agregue arroz y colorante - freír
5. Verter el caldo y dejar actuar 20 minutos.
6. Después de 20 minutos, agregue el resto de los mariscos (calamares, mejillones), pruebe al gusto y deje a fuego lento durante 10 minutos.
7. Sirva la paella con rodajas de limón.

Składniki: / Ingredientti:

- **owoce morza : jakie kto lubi / mariscos:** cuál le gusta
- **pierś z kurczaka, 1 /** pechuga de pollo, 1
- **cebula, 1 /** cebolla, 1
- **czosnek, 3 ząbki /** ajo, 3 bocanadas
- **papryka czerwona, 1 /** Pimiento rojo, 1
- **ryż okragły, 400gr /** arroz redondo, 400gr
- **rosół z ryby, 1 litr /** caldo de pescado, 1 litro
- **barwnik lub szafran, łyżka /** colorante o azafrán, cuchara
- **liść laurowy, 1 /** hoja de laurel, 1
- **szklanka białego wina /** copa de vino blanco
- **sól, pieprz /** sal, pimienta
- **olej z oliwek /** aceite de oliva

Wykonanie:

1. Na rozgrzaną patelnię wrzucamy posiekany czosnek, cebulę, paprykę i pokrojoną pierś z kurczaka -podsmażamy.
2. Wrzucamy krewetki i smażymy, aż nabiorą różowego koloru.
3. Wlewamy wino i czekamy, aż odparuje.
4. Wrzucamy ryż i barwnik- podsmażamy.
5. Wlewamy rosół i zostawiamy na 20 min.
6. Po 20 min wrzucamy resztę owoców morza (kalmary, małże), doprawiamy wg uznania i zostawiamy na małym ogniu 10 min
7. Gotową paellę podajemy z kawałkami cytryny.



Ferrara



Wenecja



Kadyks



Granada



Bathala



Werona



Cordoba



Lizbona



Florencja



Sevilla



Fundusze Europejskie
Wiedza Edukacja Rozwój



**Rzeczpospolita
Polska**



Unia Europejska
Europejski Fundusz Społeczny



ZAGRANICZNE PRAKTYKI ZAWODOWE UCZNIÓW TECHNIKUM W ZESPOLE SZKÓŁ ZAWODOWYCH W RAWICZU

Sfinansowane całkowicie ze środków Europejskiego Funduszu Społecznego, Program Operacyjny Wiedza Edukacja Rozwój (PO WER) w ramach projektu „Ponadnarodowa mobilność uczniów i absolwentów oraz kadry kształcenia zawodowego” w ramach projektu.

„Aktywny Europejczyk - kompetentny zawodowiec”

numer projektu POWERVET-2018-1-PL01-KA102-048122

**Projekt realizowany w Zespole Szkół Zawodowych w Rawiczu
w latach 2018-2020**



*Kwota przyznana przez Unię Europejską na realizację projektu 148 226,00 EURO / **639 180,16 PLN***