Zespół Szkół
im. Kazimierza Kałużewskiego i Juliusza Sylli
w Zduńskiej Woli

Zespół Szkół
im. Kazimierza Kałużewskiego i Juliusza Sylli
w Zduńskiej Woli

Liceum o profilu wojskowym i technikum o profilach:

- technik hotelarstwa
- technik żywienia i usług gastronomicznych
- technik transportu kolejowego

http://www.zszdwola.cba.pl/joomla/

Zespół Szkół
im. Kazimierza Kałużewskiego i Juliusza Sylli
w Zduńskiej Woli

”Nowoczesny zawód w nowoczesnej szkole - Modernizacja Zespołu Szkół w Zduńskiej Woli Karsznicach - zadanie II: budowa budynku z 3 salami dydaktycznymi dla klas o profilach: hotelarskim, gastronomicznym i kolejowym wraz z ich wyposażeniem”

Projekt unijny RPO

CEL Polepszenie sytuacji w zakresie jakości kształcenia zawodowego i ustawicznego poprzez zwiększenie dostępu do wysokiej jakości edukacji zawodowej w Zespole Szkół w Zduńskiej Woli - Karsznicach

W maju 2018 roku w ramach projektu do użytku oddane zostały specjalistyczne sale zawodowe:

- hotelarska - w pełni wyposażona jednostka mieszkalna z węzłem higieniczno-sanitarnym i recepcja
- gastronomiczna - nowoczesna kuchnia
- kolejowa wraz z 60m torowiskiem ze zwrotnicą

Zespół Szkół
im. Kazimierza Kałużewskiego i Juliusza Sylli
w Zduńskiej Woli

“Więcej kompetencji i umiejętności zawodowych dla uczniów Technikum nr 3 w Zduńskiej Woli”

Projekt unijny RPO

CEL Dostosowanie do potrzeb rynku pracy kierunków: technik hotelarstwa i technik żywienia i usług gastronomicznych

Liczba uczestników: 70

Poradnictwo zawodowe
Specjalistyczny sprzęt
Płatne staże
Kursy:

- barmański
- balistyczny
- kelnerski
- savoir-vivre
- cukierniczy
- szkolenie z dekoracji stołów
- kurs obsługi programów komputerowych
- warsztaty kuchni molekularnej
- język angielski branżowy
- zajęcia kulinarne
- zajęcia obsługi gościa hotelowego i pracy służby pięter

Program Erasmus +

- Projekt wymiany doświadczeń w Portugalii „Nauczyciele zdobywają doświadczenie” w ramach programu VETPRO Leonardo Da Vinci
- Projekty mobilności dla uczniów technikum hotelarskiego i technikum żywienia i usług gastronomicznych od 2011 roku
- Do 2015 roku zrealizowano 5 projektów = 130 mobilności - staże w hotelach i restauracjach za granicą:
  - Wielka Brytania
  - Hiszpania
  - Włochy
- 2015: Karta Jakości mobilności w sektorze Kształcenie i Szkolenia Zawodowe
- 2016 - 2020: zrealizowane projekty „Zagraniczne staże uczniowskie” i „Zdobywanie umiejętności zawodowych podczas mobilności zagranicznych” wraz z trwającym projektem „Mobilności zagraniczne drogą do sukcesu zawodowego” zakładają 161 mobilności uczniów (w tym uczniów technikum transportu kolejowego) i 43 nauczycieli

Program Erasmus +

Wpływ projektów:

- dostosowanie procesu edukacyjnego do standardów europejskich i rynku pracy
- wzrost atrakcyjności procesów nauczania i uczenia się
- międzynarodowe doświadczenie i lepsze perspektywy pracy dla uczniów i absolwentów
- szansa dla uczniów o mniejszych szansach
- międzynarodowy charakter instytucji
- promocja szkolenia zawodowego i aktywności zawodowej

Program Erasmus +

“Zagraniczne staże uczniowskie”
2016-1-PL01-KA116-023675

01.06.2016 - 31.05.2018

60 uczniów technikum hotelarskiego i technikum żywienia i usług gastronomicznych

- Rimini, Włochy
- Sewilla, Hiszpania
- Ubeda, Hiszpania

Program Erasmus +

“Zdobywanie umiejętności zawodowych podczas mobilności zagranicznych”
2017-1-PL01-KA116-036193

01.06.2017 - 31.05.2019

STAŻE:

21 uczniów technikum transportu kolejowego

- Bristol, Wielka Brytania

20 uczniów technikum hotelarskiego i technikum żywienia i usług gastronomicznych

- Malaga, Hiszpania

JOB SHADOWING:

13 nauczycieli

- Bristol, Wielka Brytania
- Funchal, Madera, Portugalia

Program Erasmus +

“Mobilności zagraniczne drogą do sukcesu zawodowego”

2018-1-PL01-KA116-048007

01.06.2018 - 31.05.2020

STAŻE:

20 uczniów technikum transportu kolejowego

- Edynburg, Wielka Brytania

40 uczniów technikum hotelarskiego i technikum żywienia i usług gastronomicznych

- Bournemouth, Wielka Brytania
- Sliema, Malta

JOB SHADOWING:

30 nauczycieli

- Cork, Irlandia
- Portsmouth, Wielka Brytania
- Palermo, Włochy
- Santorini, Grecja

Program Erasmus +

MALAGA

11.02. - 1.03.2019

20 uczniów

Kierunki: hotelarstwo, gastronomia

Miejsca praktyk:

- hotele - Hostal Tilos, Hotel Soho Bahía Málaga, Hotel Soho Las Vegas, Hotel Soho Los Naranjos, Hotel Casual Malaga del Mar, Hotel Soho Boutique Malaga
- restauracje - De Cuchara, Astrid, Hilton Garden Inn, Malaga Vincci Hoteles, Restaurante El Rescoldo, Restaurante El Trillo, 100 montaditos CC Plaza Mayor, Lizarrán CC Plaza Mayor, Gambrinus CC Plaza Mayor

Stanowiska pracy:

- recepcjonista
- kelner
- pomocnik kucharza
- służba pięter

ECVET

Korzyści z zastosowania systemu ECVET

- pozwala na realizację jednego z podstawowych założeń praktyk, którym jest uznawalność wykształcenia, transparentność i certyfikacja

- ułatwia organizację mobilności, dzięki konkretnie przedstawionym w dokumentacji celom, formom realizacji i podziałowi obowiązków między partnerami

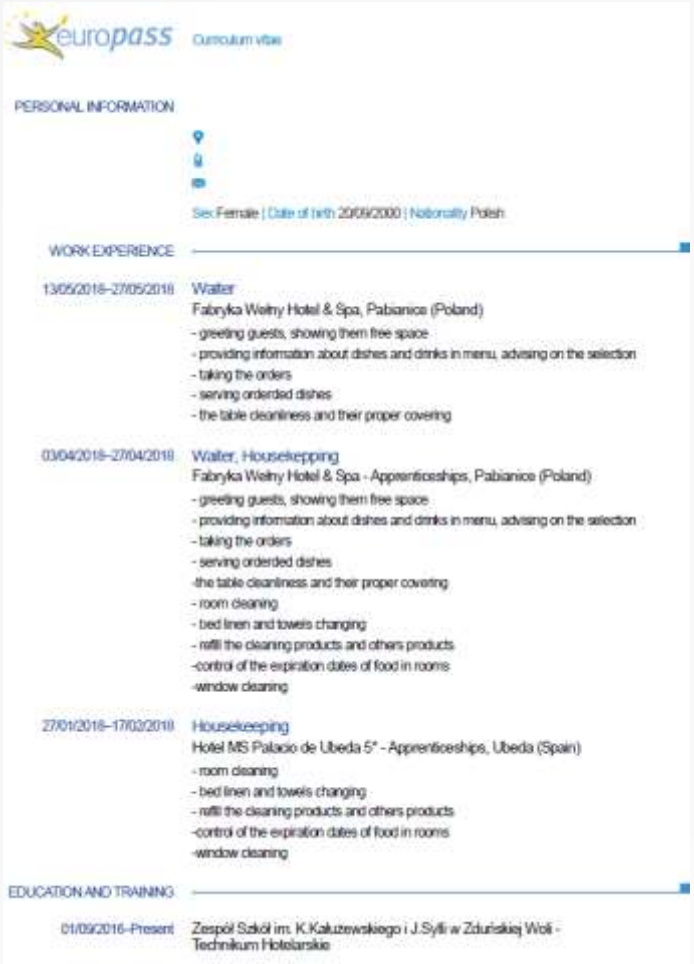
Każdy uczestnik po zakończeniu stażu otrzymuje:

- Certyfikat ukończonego kursu językowego
- Certyfikat potwierdzający odbycie stażu zawodowego
- Indywidualny Wykaz Osiągnięć
- Certyfikat Europass Mobilność
- Ocenę w dzienniczku praktyk

ECVET

Europass CV

- przygotowane przez kandydatów podczas rekrutacji
- na podstawie CV partner pośredniczący dobiera uczestnikom miejsca praktyk



europass Curriculum vitae

PERSONAL INFORMATION

Sex Female | Date of birth 20/09/2000 | Nationality Polish

WORK EXPERIENCE

13/05/2018–27/05/2018 Waiter
Fabryka Wełny Hotel & Spa, Pabianice (Poland)
- greeting guests, showing them free space
- providing information about dishes and drinks in menu, advising on the selection
- taking the orders
- serving orderded dishes
- the table cleanliness and their proper covering

03/04/2018–27/04/2018 Waiter, Housekepping
Fabryka Wełny Hotel & Spa - Apprenticeships, Pabianice (Poland)
- greeting guests, showing them free space
- providing information about dishes and drinks in menu, advising on the selection
- taking the orders
- serving orderded dishes
-the table cleanliness and their proper covering
- room cleaning
- bed linen and towels changing
- refill the cleaning products and others products
-control of the expiration dates of food in rooms
-window cleaning

27/01/2018–17/02/2018 Housekeeping
Hotel MS Palacio de Ubeda 5* - Apprenticeships, Ubeda (Spain)
- room cleaning
- bed linen and towels changing
- refill the cleaning products and others products
-control of the expiration dates of food in rooms
-window cleaning

EDUCATION AND TRAINING

01/09/2016–Present Zespół Szkół im. K.Kaluzewskiego i J.Sylli w Zduńskiej Woli - Technikum Hotelarskie

Okrzei 11, 98-220 Zduńska Wola (Poland)
http://www.zszdwola.cba.pl/joomla/

General subjects:
- polish, mathematics, biology, geography, history,
- other languages: English, German
- physical education

Professional subjects:
- practical learning of the hotel profession (hotel documentation, duties and tasks of employees hotel - organization of work in the hotel industry)
- non-verbal communication in the hotel industry - tourism (types, tourism functions)
- tourist organizations affecting the development of the hotel industry

PERSONAL SKILLS

Mother tongue(s): Polish

Foreign language(s)	UNDERSTANDING		SPEAKING		WRITING
	Listening	Reading	Spoken interaction	Spoken production	
English	B1	B1	A2	A2	A2
German	A1	A1	A1	A1	A1

Levels: A1 and A2: Basic user - B1 and B2: Independent user - C1 and C2: Proficient user
Common European Framework of Reference for Languages

Communication skills: - good communication skills with peers and teachers gained at school

Organisational / managerial skills: - good organizations skills
-the ability to manage a team

Job-related skills: - waiter service
- guest service in the hotel
- preparing residential units to receive guests

Digital skills	SELF-ASSESSMENT				
	Information processing	Communication	Content creation	Safety	Problem solving
	Independent user	Proficient user	Basic user	Basic user	Basic user

Digital skills - Self-assessment grid

- good knowledge of photo editing tools
- good knowledge of spreadsheets (Excel)
- creating multimedia presentations

ECVET

Porozumienie o Partnerstwie - Memorandum of Understanding

ECVET Memorandum of Understanding– 2017

ecvet

Memorandum of Understanding

1. Objectives of the Memorandum of Understanding

The Memorandum of Understanding[1] (MoU) forms the framework for cooperation between the competent institutions. It aims to establish mutual trust between the partners. In this Memorandum of Understanding partner organisations mutually accept their respective criteria and procedures for quality assurance, assessment, validation and recognition of knowledge, skills and competence for the purpose of transferring credit.

Are other objectives agreed on? Please tick as appropriate	☒No ☐Yes – these are:

- przygotowane przez koordynatora projektu ze szkoły we współpracy z nauczycielami przedmiotów zawodowych
- podpisane przed wyjazdem przez partnera wysyłającego i pośredniczącego

ECVET

Porozumienie o Partnerstwie - Memorandum of Understanding

Qualification 2	
Country	Poland
Title of qualification	T.12. Guest service in a hotel facility
EQF level (if appropriate)	3
NQF level (if appropriate)	3
Unit(s) of learning outcomes for the mobility phases (refer to enclosure in the annex, if applicable)	Learning outcomes for all professions: 1) Occupational Health and Safety 2) Professional foreign language 3) Personal and social competence Units of the qualification T.12: 1) Maintaining cleanliness and order in housing units
Enclosures in annex - please tick as appropriate	☐Europass Certificate Supplement ☐The learning outcomes associated with the qualification ☐Description of the unit(s) of learning outcomes for the mobility ☒ Other: Assessment Form

- nazwa kwalifikacji dla zawodu:
  - ✓ T.12. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie
- poziom ERK i KRK
  - Europejskie Ramy Kwalifikacji
  - Krajowe Ramy Kwalifikacji
- nazwy jednostek efektów uczenia się:
  - ✓ jednostki wspólne dla zawodów
  - ✓ jednostki kwalifikacji T.12.
- załącznik: Karta Oceny dla każdego zawodu, która zawiera opis efektów uczenia się, kryteria i metody weryfikacji

ECVET

Porozumienie o Partnerstwie - Memorandum of Understanding

4. Assessment, documentation, validation and recognition

By signing this Memorandum of Understanding we confirm that we have discussed the procedures for assessment, documentation, validation and recognition and agree on how it is done:

The description of units of learning outcomes was based on the core curriculum of vocational education for professions: hospitality technician and nutrition and catering services technician.

The conditions of implementation and methods of verification were agreed and the persons responsible for the assessment, documentation, validation and recognition of the learning outcomes obtained during the internship were indicated:

1) Students will take three-week internships in hotels and restaurants in Malaga - the learning outcomes to be achieved have been recorded in the Learning Agreement and Assessment Form (where the criteria and assessment methods are also indicated)

2) The assessment will be done by the trainee's tutor at the workplace through ongoing observation and interviews in accordance with the Assessment Form

3) The intermediary partner will also verify the progress of trainees on the basis of visits to workplaces and evaluation surveys on an ongoing basis

4) Documentation will be provided by all partners: Certificate confirming completion of the internship - prepared by the intermediary partner and signed by host partner, Certificate confirming completion of language course - prepared by intermediary partner and signed by intermediary partner /training institution, Individual Achievements Transcript - prepared by the coordinator from sending organisation and signed by sending and host partners, Europass Mobility Certificate - prepared by the coordinator from sending organisation and signed by sending and intermediary partners, the internship record - the trainee will receive grade from tutor

5) After completing mobility, validation of the achieved outcomes at school will be provided by vocational school teachers on the basis of the observation and conversation during vocational training classes and analysis of documentation: Assessment Form, Certificate confirming completion of the internship, the internship record

6) As a recognition of learning outcomes the participant will receive Individual Achievements Transcript, Europass Mobility Certificate and a partial grade for the internship

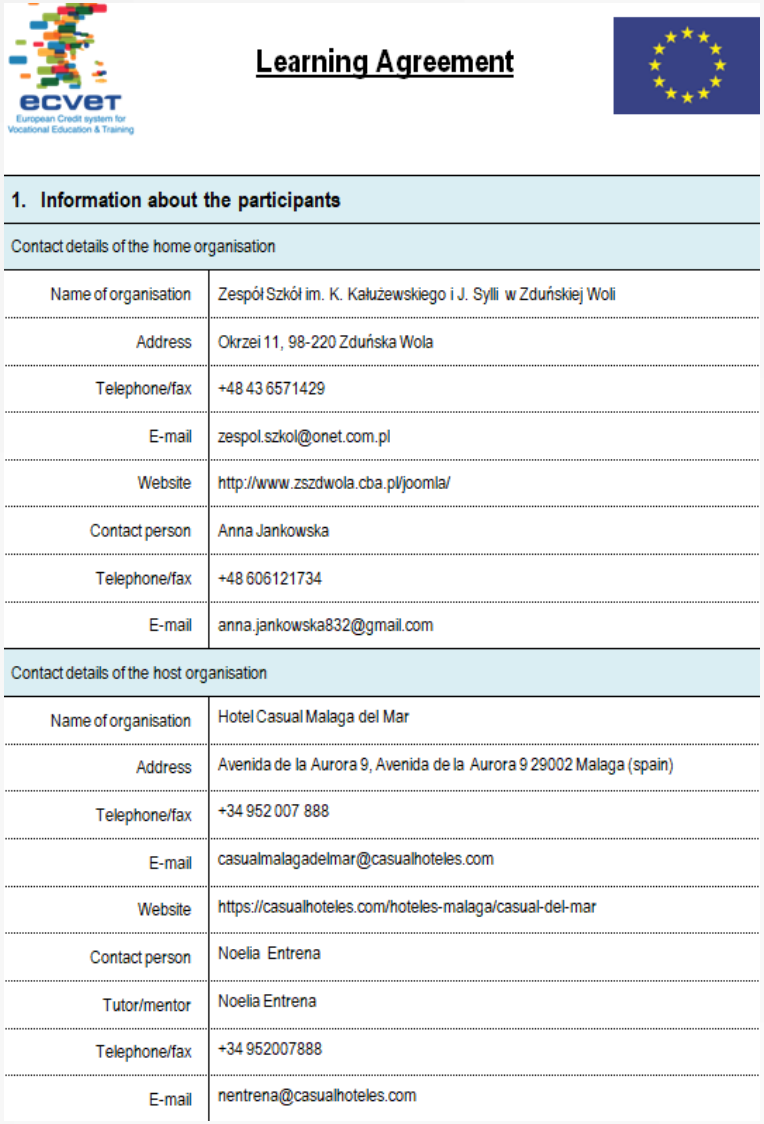
7) The evaluation report and the final report will be prepared by the project coordinator from the sending organization

OCENA, DOKUMENTOWANIE, WALIDACJA I UZNANIE

- opis efektów uczenia się został przygotowany w oparciu o podstawę programową dla zawodów:
  - ✓ technik hotelarstwa
  - ✓ technik żywienia i organizacji usług gastronomicznych
- **podział obowiązków**

ECVET

Porozumienie o Programie Zajęć - Learning Agreement



Learning Agreement

1. Information about the participants	
Contact details of the home organisation	
Name of organisation	Zespół Szkół im. K. Kałużewskiego i J. Sylli w Zduńskiej Woli
Address	Okrzei 11, 98-220 Zduńska Wola
Telephone/fax	+48 43 6571429
E-mail	zespol.szkol@onet.com.pl
Website	http://www.zszdwola.cba.pl/joomla/
Contact person	Anna Jankowska
Telephone/fax	+48 606121734
E-mail	anna.jankowska832@gmail.com
Contact details of the host organisation	
Name of organisation	Hotel Casual Malaga del Mar
Address	Avenida de la Aurora 9, Avenida de la Aurora 9 29002 Malaga (spain)
Telephone/fax	+34 952 007 888
E-mail	casualmalagadelmar@casualhoteles.com
Website	https://casualhoteles.com/hoteles-malaga/casual-del-mar
Contact person	Noelia Entrena
Tutor/mentor	Noelia Entrena
Telephone/fax	+34 952007888
E-mail	nentrena@casualhoteles.com

- przygotowane przez koordynatora projektu ze szkoły we współpracy z nauczycielami przedmiotów zawodowych
- w języku polskim i angielskim
- podpisane przed wyjazdem przez uczestnika; partnera wysyłającego, pośredniczącego i przyjmującego

INFORMACJE:

- dane uczestników
- czas trwania mobilności
- osiągnięte efekty
- efekty, które mają zostać osiągnięte
- ocena i dokumentowanie
- walidacja i uznanie

- załącznik: Karta Oceny dla danego zawodu

ECVET

Porozumienie o Programie Zajęć - Learning Agreement

3. The qualification being taken by the learner - including information on the learner's progress (knowledge, skills and competence already acquired)	
Title of the qualification being taken by the learner (please also provide the title in the language of the partnership, if appropriate)	-
EQF level (if appropriate)	3
NQF level (if appropriate)	3
Information on the learner's progress in relation to the learning pathway (Information to indicate acquired knowledge, skills, competence could be included in an annex)	The student has the knowledge, skills and competence acquired during the three years of study in accordance with the core curriculum for the profession of hospitality technician. Student: - uses devices and equipment for maintaining cleanliness - uses cleaning and disinfecting agents - maintains cleanliness and order in the public area of the facility - prepares housing units to receive guests
Enclosures in annex - please tick as appropriate	☐Europass Certificate Supplement ☐Europass CV ☐Europass Mobility ☐Europass Language Passport ☐ European Skills Passport ☐ (Unit[s] of) learning outcomes already acquired by the learner ☐ Other: Assessment Form

OSIĄGNIĘTE EFEKTY

- nazwa kwalifikacji już posiadanych
- poziom ERK i KRK
- informacja na temat postępów uczestnika
  - ✓ wiedza, umiejętności, kompetencje, które uczestnik już posiada
- załączniki

ECVET

Porozumienie o Programie Zajęć - Learning Agreement

4. Description of the learning outcomes to be achieved during mobility	
Title of unit(s)/groups of learning outcomes/parts of units to be acquired	Units for all professions: 1) Occupational Health and Safety 2) Professional foreign language 3) Personal and social competence Units of the qualification T.12: 1) Maintaining cleanliness and order in housing units
Number of ECVET points to be acquired while abroad	-
Learning outcomes to be achieved	**Occupational Health and Safety. The trainee:** 1) differentiates concepts of occupational health and safety, fire protection, environmental protection and ergonomics; 2) respects occupational health and safety regulations and applies the rules of law relating to fire protection and environment protection. **Professional foreign language. The trainee:** uses the resource of language (vocabulary, grammar, spelling and phonetic), enabling implementation of professional tasks. **Personal and social competence. The trainee:** 1) respects the principles of culture and ethics; 2) is able to cope with stress; 3) works in a team in an international environment. 4) is self-confident and independent. **T.12. Guest service in a hotel facility.** **1. Maintaining cleanliness and order in housing units. The trainee:** 1) distinguishes between jobs in the service department of floors; 2) distinguishes between types of housing units and their equipment; 3) distinguishes between types of cleaning work; 4) selects cleaning techniques in housing units, appropriate equipment and agents to the type of cleaning work; 5) uses equipment for maintenance of cleanliness; 6) uses cleaning agents and disinfectants; 7) prepares housing units for guests.
Description of the learning activities (e.g. information on location(s) of learning, tasks to be completed and/or courses to be attended)	3-week internship in a hotel in Spain
Enclosures in annex - please tick as appropriate	☐ Description of unit(s)/groups of learning outcomes which are the focus of the mobility ☐ Description of the learning activities ☐ Individual's development plan when abroad ☒ Other: Assessment Form

EFEKTY, KTÓRE MAJĄ ZOSTAĆ OSIĄGNIĘTE

- nazwy jednostek efektów uczenia się:
  - ✓ jednostki wspólne dla zawodów
  - ✓ jednostki kwalifikacji T.12.
- liczba punktów ECVET
- efekty uczenia się - czasowniki operacyjne:
  - ✓ wybrane efekty dla kwalifikacji
- opis działań:
  - ✓ trzytygodniowy staż w hotelu w Hiszpanii
- załączniki:
  - ✓ Karta Oceny

ECVET

Porozumienie o Programie Zajęć - Learning Agreement

OCENA I DOKUMENTOWANIE

- osoba odpowiedzialna za ocenę i dokumentowanie osiągniętych efektów uczenia:
  - ✓ mentor w miejscu pracy
- data i metoda oceny efektów uczenia się:
  - ✓ data: ostatni dzień stażu
  - ✓ metoda: zgodna z Kartą Oceny - obserwacja, rozmowa
- czas i sposób udokumentowania oceny:
  - ✓ na bieżąco zgodnie z Kartą Oceny
  - ✓ po zakończeniu szkolenia w Certyfikacie potwierdzającym odbycie stażu zawodowego, Indywidualnym Wykazie Osiągnięć, Certyfikacie Europass Mobilność oraz dzienniczku praktyk prowadzonym przez stażystę
- załączniki:
  - ✓ Karta Oceny

5. Assessment and documentation

Person(s) responsible for assessing the learner's performance	Name Organisation, role: Hotel Casual Malaga del Mar, tutor
Assessment of learning outcomes	Date of assessment: 1/03/2019 Method: in accordance with the Assessment Form - observation, conversation
How and when will the assessment be recorded?	The assessment will be documented on an ongoing basis in accordance with the Assessment Form. The assessment will be documented after the trainee completes the training in the Certificate confirming completion of the internship, Individual Achievements Transcript and Europass Mobility Certificate and the internship record provided by the trainee.
Please include	☒ Detailed information about the assessment procedure (e.g. methods, criteria, assessment grid) ☐ Template for documenting the acquired learning outcomes(such as the learner's transcript of record or Europass Mobility) ☐ Individual's development plan when abroad ☐ Other: Please specify

ECVET

Porozumienie o Programie Zajęć - Learning Agreement

WALIDACJA I UZNANIE

- osoby odpowiedzialne za walidację osiągniętych efektów uczenia:
  - ✓ nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkole
- przebieg procesu walidacji efektów uczenia się:
  - ✓ obserwacja i rozmowa podczas zajęć nauki zawodu
  - ✓ analiza dokumentacji: Karty Oceny, Certyfikatu potwierdzającego odbycie stażu zawodowego, dzienniczka praktyk
- data i metoda walidacji efektów uczenia się:
  - ✓ metoda: obserwacja, rozmowa, analiza dokumentacji
- osoby odpowiedzialne za walidację osiągniętych efektów uczenia:
  - ✓ nauczyciele przedmiotów zawodowych w szkole
- przebieg procesu uznania efektów uczenia się:
  - ✓ uczestnik otrzyma Indywidualny Wykaz Osiągnięć, Certyfikat Europass Mobilność, ocenę cząstkową za praktyki

6. Validation and recognition

Person (s) responsible for validating the learning outcomes achieved abroad	Name:
	Organisation, role: Zespół Szkół im. K. Kałużewskiego i J. Sylli w Zduńskiej Woli - teachers of vocational subjects
How will the validation process be carried out?	Observation and conversation during vocational training classes Analysis of documentation: Assessment Form, Certificate confirming completion of the internship, the internship record
Recording of validated achievements	Date: 29/03/2019
	Method: Observation, conversation, documentation analysis
Person(s) responsible for recognising the learning outcomes achieved abroad	Name:
	Organisation, role: Zespół Szkół im. K. Kałużewskiego i J. Sylli w Zduńskiej Woli - teachers of vocational subjects
How will the recognition be conducted?	The participant will receive Individual Achievements Transcript, Europass Mobility Certificate, a partial grade for the internship.

ECVET

Certyfikat ukończonego kursu językowego

SPANISH COURSE

euromind

CERTIFICATE

IMIĘ I NAZWISKO

with an ID number .....

has successfully completed 15 hours of

Spanish Language Course

with an excellent result, achieving A1 level

according to the Common European Reference Levels.

Name of the Project: Zdobywanie umiejętności zawodowych podczas mobilności zagranicznych

Reference Number: 2017-1-PL01-KA116-036193

RECEIVING INSTITUTION / TRAINING PROVIDER

Signature of representative, stamp *Date:01-03-2019*

Erasmus+ *This training course has been delivered within the framework of the Erasmus + Programme.*

- przygotowany przez partnera pośredniczącego
- w języku angielskim
- podpisany przez partnera przyjmującego/instytucję szkolącą po zakończeniu kursu

INFORMACJE:

- imię, nazwisko i numer dowodu ucznia
- czas trwania kursu
- osiągnięty poziom
- tytuł i numer projektu

ECVET

Certyfikat potwierdzający odbycie stażu zawodowego

Erasmus+ euromind

TRAINING CERTIFICATE

IMIĘ I NAZWISKO
born on .....

has successfully completed the training programme at

Gambrinus CC Plaza Mayor - Milantouch S.L.
CC Plaza Mayor CalleAlfonso Ponce de León, 3-2 Local 21
29140 - Málaga (Spain)

between **11-02-2019 - 01-03-2019** within the project:

Zdobywanie umiejętności zawodowych podczas mobilności zagranicznych

The project has been delivered within the framework of the Erasmus + Programme of the European Commission.

We hereby confirm the training programme envisaged for the trainee in the Learning Agreement has been completed.

SENDING INSTITUTION | RECEIVING/PARTNER INSTITUTION

Signature of representative, stamp | Signature of representative, stamp

Date: 01-03-2019

Zdobywanie umiejętności zawodowych podczas mobilności zagranicznych
2017-1-PL01-KA116-036193

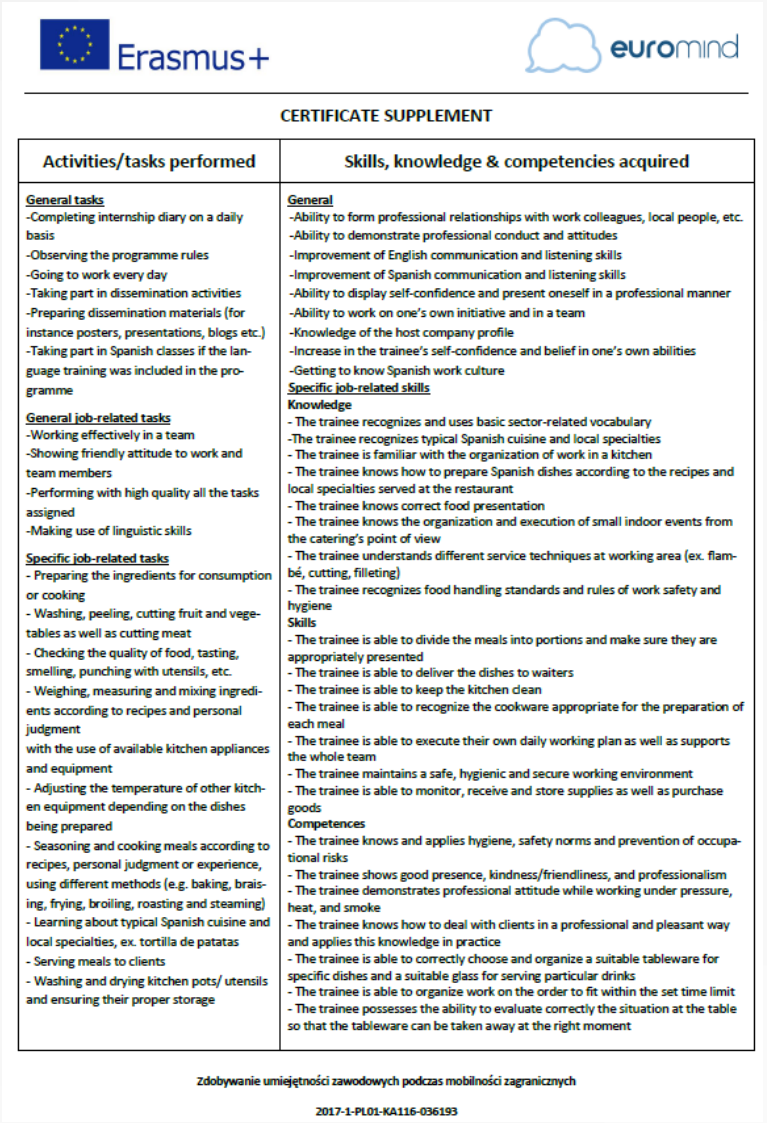
- przygotowany przez partnera pośredniczącego na podstawie ankiet ewaluacyjnych
- w języku angielskim
- podpisany przez partnera wysyłającego i przyjmującego po zakończeniu mobilności

INFORMACJE:

- imię, nazwisko i data urodzenia ucznia
- nazwa firmy i adres miejsca stażu
- tytuł projektu i numer projektu

ECVET

Certyfikat potwierdzający odbycie stażu zawodowego



Erasmus+ euromind

CERTIFICATE SUPPLEMENT

Activities/tasks performed	Skills, knowledge & competencies acquired
General tasks -Completing internship diary on a daily basis -Observing the programme rules -Going to work every day -Taking part in dissemination activities -Preparing dissemination materials (for instance posters, presentations, blogs etc.) -Taking part in Spanish classes if the language training was included in the programme **General job-related tasks** -Working effectively in a team -Showing friendly attitude to work and team members -Performing with high quality all the tasks assigned -Making use of linguistic skills **Specific job-related tasks** - Preparing the ingredients for consumption or cooking - Washing, peeling, cutting fruit and vegetables as well as cutting meat - Checking the quality of food, tasting, smelling, punching with utensils, etc. - Weighing, measuring and mixing ingredients according to recipes and personal judgment with the use of available kitchen appliances and equipment - Adjusting the temperature of other kitchen equipment depending on the dishes being prepared - Seasoning and cooking meals according to recipes, personal judgment or experience, using different methods (e.g. baking, braising, frying, broiling, roasting and steaming) - Learning about typical Spanish cuisine and local specialties, ex. tortilla de patatas - Serving meals to clients - Washing and drying kitchen pots/ utensils and ensuring their proper storage	**General** -Ability to form professional relationships with work colleagues, local people, etc. -Ability to demonstrate professional conduct and attitudes -Improvement of English communication and listening skills -Improvement of Spanish communication and listening skills -Ability to display self-confidence and present oneself in a professional manner -Ability to work on one's own initiative and in a team -Knowledge of the host company profile -Increase in the trainee's self-confidence and belief in one's own abilities -Getting to know Spanish work culture **Specific job-related skills** **Knowledge** - The trainee recognizes and uses basic sector-related vocabulary -The trainee recognizes typical Spanish cuisine and local specialties - The trainee is familiar with the organization of work in a kitchen - The trainee knows how to prepare Spanish dishes according to the recipes and local specialties served at the restaurant - The trainee knows correct food presentation - The trainee knows the organization and execution of small indoor events from the catering's point of view - The trainee understands different service techniques at working area (ex. flambé, cutting, filleting) - The trainee recognizes food handling standards and rules of work safety and hygiene **Skills** - The trainee is able to divide the meals into portions and make sure they are appropriately presented - The trainee is able to deliver the dishes to waiters - The trainee is able to keep the kitchen clean - The trainee is able to recognize the cookware appropriate for the preparation of each meal - The trainee is able to execute their own daily working plan as well as supports the whole team - The trainee maintains a safe, hygienic and secure working environment - The trainee is able to monitor, receive and store supplies as well as purchase goods **Competences** - The trainee knows and applies hygiene, safety norms and prevention of occupational risks - The trainee shows good presence, kindness/friendliness, and professionalism - The trainee demonstrates professional attitude while working under pressure, heat, and smoke - The trainee knows how to deal with clients in a professional and pleasant way and applies this knowledge in practice - The trainee is able to correctly choose and organize a suitable tableware for specific dishes and a suitable glass for serving particular drinks - The trainee is able to organize work on the order to fit within the set time limit - The trainee possesses the ability to evaluate correctly the situation at the table so that the tableware can be taken away at the right moment

Zdobywanie umiejętności zawodowych podczas mobilności zagranicznych

2017-1-PL01-KA116-036193

SUPLEMENT DO CERTYFIKATU

- wykonywane zadania, czynności
- umiejętności, wiedza i kompetencje osiągnięte przez stażystę

ECVET

Karta Oceny

"Gaining Vocational Skills During Mobility Abroad"

„Zdobywanie umiejętności zawodowych podczas mobilności zagranicznych"

2017-1-PL01-KA116-036193

Malaga, Spain 11.02. - 1.03.2019

ASSESSMENT FORM / KARTA OCENY

Assessment of skills, knowledge and competence of the learner

Ocena umiejętności, wiedzy i kompetencji uczącego się

Name / Imię:
Surname / Nazwisko:

- przygotowana przez koordynatora projektu ze szkoły we współpracy z nauczycielami przedmiotów zawodowych
- w języku polskim i angielskim
- podpisana przez mentora i nauczyciela przedmiotów zawodowych

INFORMACJE:

- tytuł i numer projektu
- miasto i kraj mobilności
- data mobilności
- nazwa dokumentu
- imię i nazwisko stażysty
- tytuły kwalifikacji i efekty uczenia
- efekty, które mają zostać osiągnięte; kryteria oraz metody ich weryfikacji

ECVET

Karta Oceny

EFEKTY, KTÓRE MAJĄ ZOSTAĆ OSIĄGNIĘTE; KRYTERIA ORAZ METODY ICH WERYFIKACJI

1. Occupational Health and Safety / Bezpieczeństwo i higiena pracy				
Learning outcomes – The trainee: / Efekty uczenia się - Stażysta:	**Assessment criteria / Kryteria oceny:**	**Assessment method / Metoda oceny:**		
Respects occupational health and safety regulations and applies the rules of law relating to fire protection and environment protection. Przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.	• **describes regulations regarding occupational health and safety as well as rules of law relating to fire protection and environment protection** opisuje zasady dotyczące bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska • **does not violate regulations regarding occupational health and safety** nie narusza zasad dotyczących bezpieczeństwa i higieny pracy • **knows the regulations regarding fire protection and environment protection** zna przepisy dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska • **reacts appropriately to emergency situations** właściwie reaguje na sytuacje zagrożenia	Observation, conversation	YES	NO

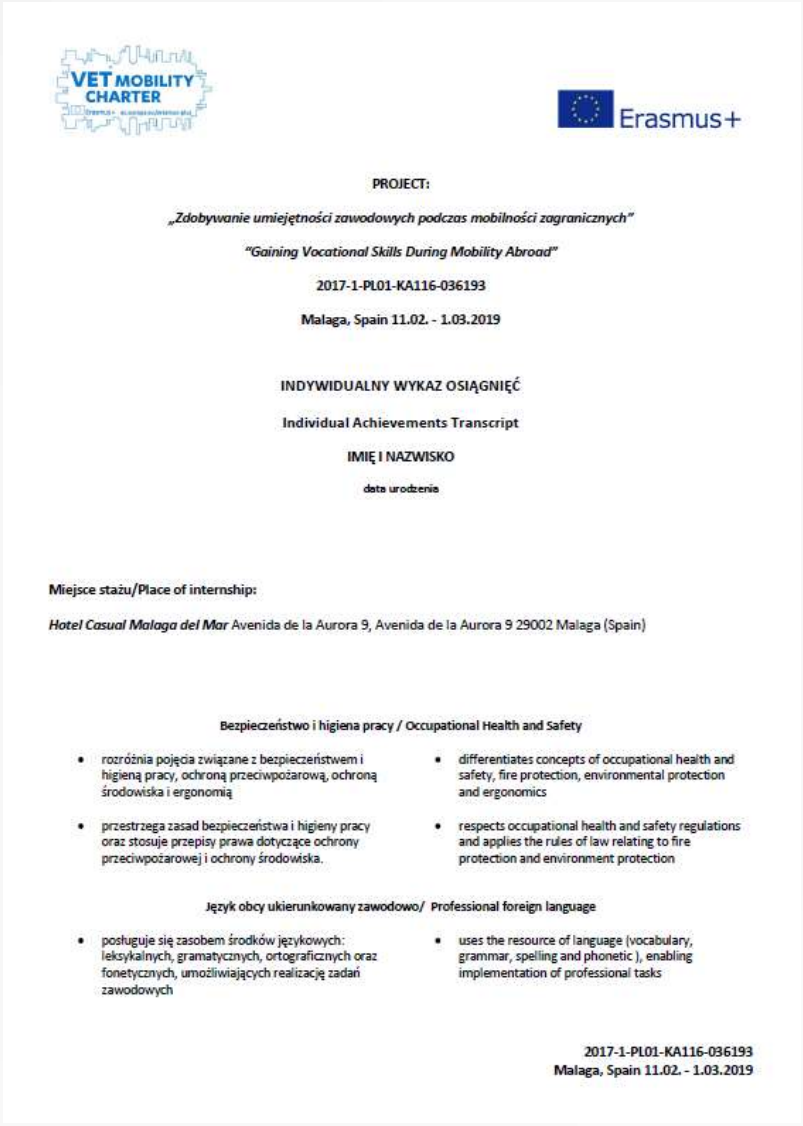
2. Professional foreign language/ Język obcy ukierunkowany zawodowo				
Learning outcomes – The trainee: / Efekty uczenia się - Stażysta:	**Assessment criteria / Kryteria oceny:**	**Assessment method / Metoda oceny:**		
Uses the resource of language (vocabulary, grammar, spelling and phonetic), enabling implementation of professional tasks. Posługuje się zasobem środków językowych: leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych, umożliwiających realizację zadań zawodowych.	• **understands the commands** rozumie polecenia • **answers questions** odpowiada na pytania • **communicates with other employees** komunikuje się z pozostałymi pracownikami • **reads the instructions** czyta instrukcje • **uses professional vocabulary** stosuje słownictwo branżowe	Observation, conversation	YES	NO

3. Personal and social competence / Kompetencje personalne i społeczne				
Learning outcomes – The trainee: / Efekty uczenia się - Stażysta:	**Assessment criteria / Kryteria oceny:**	**Assessment method / Metoda oceny:**		
Respects the principles of culture and ethics. Przestrzega zasad kultury i etyki.	• **is kind to guests and hotel employees** jest uprzejmy w stosunku do gości i pracowników hotelu • **shows respect** okazuje szacunek • **uses polite phrases** używa zwrotów grzecznościowych	Observation, conversation	YES	NO

T.12. Guest service in a hotel facility/ Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie					
1. Maintaining cleanliness and order in housing units /Utrzymywanie czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych					
Learning outcomes – The trainee: / Efekty uczenia się - Stażysta:	**Assessment criteria / Kryteria oceny:**	**Assessment method / Metoda oceny:**			
Prepares housing units for guests. Przygotowuje jednostki mieszkalne do przyjęcia gości.	• **knows the procedures for preparing housing units for guests** zna procedury przygotowania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości • **performs all activities: vacuums, makes beds, changes bed linen and towels, dusts, cleans the bathroom and changes toiletries** wykonuje wszystkie czynności: odkurza, ścieli łóżka, zmienia bieliznę pościelową i ręczniki, wyciera kurze, sprząta łazienkę i wymienia przybory toaletowe • **uses appropriate methods for preparing housing units using appropriate equipment and cleaning agents** stosuje właściwe metody przygotowania jednostek mieszkalnych przy użyciu odpowiedniego sprzętu i środków czystości	Observation, conversation	YES	NO	N/A

ECVET

Indywidualny Wykaz Osiągnięć



PROJECT:

„Zdobywanie umiejętności zawodowych podczas mobilności zagranicznych"

"Gaining Vocational Skills During Mobility Abroad"

2017-1-PL01-KA116-036193

Malaga, Spain 11.02. - 1.03.2019

INDYWIDUALNY WYKAZ OSIĄGNIĘĆ

Individual Achievements Transcript

IMIĘ I NAZWISKO

data urodzenia

Miejsce stażu/Place of internship:

Hotel Casual Malaga del Mar Avenida de la Aurora 9, Avenida de la Aurora 9 29002 Malaga (Spain)

Bezpieczeństwo i higiena pracy / Occupational Health and Safety

- rozróżnia pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy, ochroną przeciwpożarową, ochroną środowiska i ergonomią
- differentiates concepts of occupational health and safety, fire protection, environmental protection and ergonomics
- przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska.
- respects occupational health and safety regulations and applies the rules of law relating to fire protection and environment protection

Język obcy ukierunkowany zawodowo/ Professional foreign language

- posługuje się zasobem środków językowych: leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych, umożliwiających realizację zadań zawodowych
- uses the resource of language (vocabulary, grammar, spelling and phonetic), enabling implementation of professional tasks

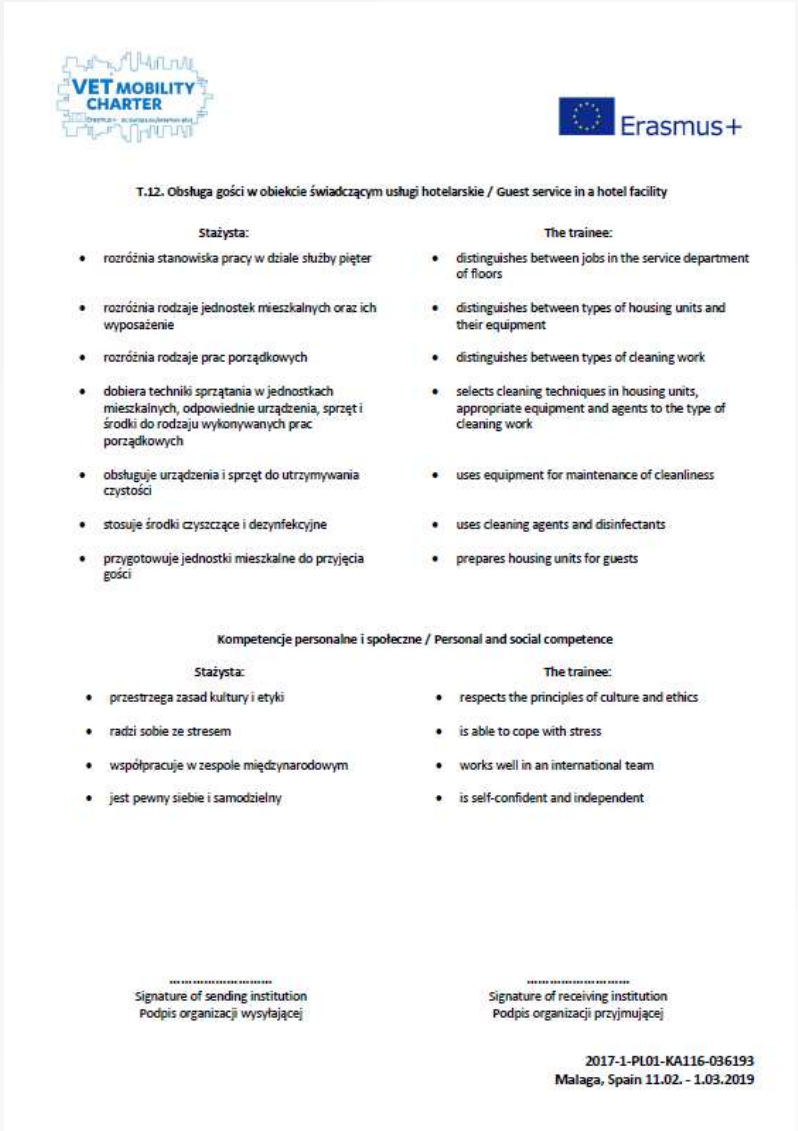
2017-1-PL01-KA116-036193
Malaga, Spain 11.02. - 1.03.2019

- przygotowany na podstawie Karty Oceny przez koordynatora projektu ze szkoły
- w języku polskim i angielskim
- podpisany przez partnera wysyłającego i przyjmującego
- wręczany podczas ceremonii podsumowującej projekt

INFORMACJE:
- tytuł i numer projektu
- miasto i kraj mobilności
- data mobilności
- nazwa dokumentu
- imię, nazwisko i data urodzenia ucznia
- nazwa firmy i adres miejsca stażu

ECVET

Indywidualny Wykaz Osiągnięć



T.12. Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie / Guest service in a hotel facility

Stażysta:	The trainee:
• rozróżnia stanowiska pracy w dziale służby pięter	• distinguishes between jobs in the service department of floors
• rozróżnia rodzaje jednostek mieszkalnych oraz ich wyposażenie	• distinguishes between types of housing units and their equipment
• rozróżnia rodzaje prac porządkowych	• distinguishes between types of cleaning work
• dobiera techniki sprzątania w jednostkach mieszkalnych, odpowiednie urządzenia, sprzęt i środki do rodzaju wykonywanych prac porządkowych	• selects cleaning techniques in housing units, appropriate equipment and agents to the type of cleaning work
• obsługuje urządzenia i sprzęt do utrzymywania czystości	• uses equipment for maintenance of cleanliness
• stosuje środki czyszczące i dezynfekcyjne	• uses cleaning agents and disinfectants
• przygotowuje jednostki mieszkalne do przyjęcia gości	• prepares housing units for guests

Kompetencje personalne i społeczne / Personal and social competence

Stażysta:	The trainee:
• przestrzega zasad kultury i etyki	• respects the principles of culture and ethics
• radzi sobie ze stresem	• is able to cope with stress
• współpracuje w zespole międzynarodowym	• works well in an international team
• jest pewny siebie i samodzielny	• is self-confident and independent

.....
Signature of sending institution
Podpis organizacji wysyłającej

.....
Signature of receiving institution
Podpis organizacji przyjmującej

2017-1-PL01-KA116-036193
Malaga, Spain 11.02. - 1.03.2019

- Nazwy kwalifikacji
- Osiągnięte efekty - czasowniki operacyjne

ECVET

Europass Mobilność

europass

EUROPASS-MOBILITY

3. THIS EUROPASS MOBILITY DOCUMENT IS ISSUED BY

Sending partner

	Name, type (if relevant faculty / department) and address		*Stamp and/or signature*
(11)(*)	Zespół Szkół im. K. Kałużewskiego i J. Sylli w Zduńskiej Woli Szkoła średnia Okrzei 11 98-220 Zduńska Wola Polska	(12)(*)	

	Surname(s) and first name(s) of reference person / mentor (if relevant of ECTS departmental coordinator)		*Title/position*
(13)	Jankowska Anna	(14)	koordynator projektu

	Telephone		*E-mail*
(15)	+48606121734	(16)	anna.jankowska832@gmail.com

Host partner

	Name, type (if relevant faculty / department) and address		*Stamp and/or signature*
(17)(*)	euroMind Projects Firma Avenida de Linares 2 23400 Ubeda Hiszpania	(18)(*)	

	Surname(s) and first name(s) of reference person / mentor (if relevant of ECTS departmental coordinator)		*Title/position*
(19)	Kubicki Jakub	(20)	koordynator projektów mobilności

	Telephone		*E-mail*
(21)	+34656586430	(22)	malaga.manager@euromind.es

NB: This table is not valid without the stamps of the two partner organisations and/or the signatures of the two reference persons/mentors. Headings marked with an asterisk are mandatory.

- przygotowany na podstawie Karty Oceny przez koordynatora projektu ze szkoły
- w języku polskim i angielskim
- wręczany podczas ceremonii podsumowującej projekt
- podpisany przez uczestnika, koordynatora projektu ze szkoły i koordynatora z organizacji pośredniczącej

INFORMACJE:

- dane uczestnika
- nazwa instytucji wydającej dokument, numer dokumentu i data wydania
- dane partnera wysyłającego i przyjmującego (lub firmy pośredniczącej)
- opis europejskiej ścieżki kształcenia

ECVET

Europass Mobilność

europass **EUROPASS-MOBILITY**

5.A DESCRIPTION OF SKILLS AND COMPETENCES ACQUIRED DURING THE EUROPASS MOBILITY EXPERIENCE

Activities/tasks carried out

(29a) (*)
Guest service in reception
Booking of hotel services using booking systems
Preparation of documentation related to booking hotel services and check-in and check-out procedures
Preparation of information about arriving guests for other organisational units of the facility

Job-related skills and competences acquired

(30a)
An awareness of hygiene, health and safety regulations
High standard of work, accuracy
A smart and tidy appearance
Professional manner when dealing with guests
Respect for guests' privacy
The ability to carry out tasks quickly and efficiently
Work experience in a modern hotel
Knowledge of procedures related to guest service in reception
Familiary with hotel reception facilities
Knowledge of the hotel services offer

Language skills and competences acquired (if not included under 'Job-related skills and competences')

(31a)
A good level of English in daily life and usage of professional terms in working environment
Skills in using basic Spanish

Computer skills and competences acquired (if not included under 'Job-related skills and competences')

(32a)

Organisational skills and competences acquired (if not included under 'Job-related skills and competences')

(33a)
The ability to organise work and workplace

Social skills and competences acquired (if not included under 'Job-related skills and competences')

(34a)
The ability to adapt and work in multicutural environment
The ability to work in a team and make effective decisions
Good problem solving skills
Knowledge of Spanish culture

Other skills and competences acquired

(35a)
The ability to cope wth stress
Confidence and independence

Date	*Signature of the reference person/mentor*	*Signature of the holder*
(36a) (*) 01 | 03 | 2019	(37a) (*)	(38a) (*)
dd mm yyyy		

OPIS EUROPEJSKIEJ ŚCIEŻKI KSZTAŁCENIA

- wykonywane czynności i zadania - czasowniki operacyjne
- zdobyte umiejętności i kompetencje:
  - ✓ zawodowe
  - ✓ językowe
  - ✓ komputerowe
  - ✓ organizacyjne
  - ✓ społeczne
  - ✓ inne

ECVET

Monitoring

- **polscy opiekunowie - koordynator i nauczyciel przedmiotów zawodowych**
  - ✓ wizyty w miejscach pracy
  - ✓ ankiety ewaluacyjne
  - ✓ kontrola dzienniczków praktyk
  - ✓ wsparcie uczestników stażu
  - ✓ współpraca z partnerem pośredniczącym i przyjmującym
- **opiekun ze strony partnera pośredniczącego**
  - ✓ wizyty w miejscach pracy
  - ✓ ankiety ewaluacyjne
  - ✓ wsparcie uczestników stażu
- **mentor w miejscu pracy**
  - ✓ niebędne szkolenie stażysty
  - ✓ wsparcie
  - ✓ ocena osiągnięć stażysty

Ewaluacja

- **zgodność stażu z programem**
  - ✓ ankiety
  - ✓ dzienniczki praktyk
  - ✓ raporty stażystów
  - ✓ rozmowy z uczniami
- **postępy uczestników**
  - ✓ Karta Oceny
  - ✓ ocena praktyk w dzienniczku
  - ✓ raport uczestnika po powrocie
  - ✓ Indywidualny Wykaz Osiągnięć
  - ✓ wyniki testów językowych
  - ✓ certyfikat Europass Mobilność
  - ✓ certyfikat ukończonego kursu językowego za granicą
  - ✓ certyfikat ukończonego stażu za granicą
- **sposób realizacji projektu i osiągnięcie celów**
  - ✓ raporty uczniów
  - ✓ raporty ewaluacyjne przygotowane po każdym wyjeździe

Upowszechnianie

- Konferencje podsumowujące projekty
- Dni angielskie, hiszpańskie, włoskie
- Warsztaty, dni otwarte, wizyty w szkołach
- Targi edukacyjne
- Vocational Skills Week 2016, 2017, 2018
- Konferencja EDUinspiracje
- Lokalne media: Dziennik Łódzki, telewizja Centrum, portal ezdunska i Nasze.fm
- Strona internetowa szkoły i profil na facebooku
- Platforma Rezultatów Projektów Erasmus+

Dziękuję za uwagę

Przygotowała:
Anna Jankowska
Koordynator Projektów Mobilności
w Zespole Szkół im. K.Kałużewskiego i J.Sylli w Zduńskiej Woli