



Program Mobilności Uczniów – Grupa Gastronomia

do projektu pt. „Mobilności edukacyjne ZSE w Dębicy - edycja 2023” o numerze 2023-1-PL01-KA121-SCH-000131760, numer akredytacji: 2022-1-PL01-KA120-SCH-000111190, w ramach programu Erasmus+, akcja 1 - KA121 Akredytowane projekty na rzecz mobilności uczniów i kadry w sektorze Edukacji szkolnej w roku 2023

DZIEŃ 1 - Prezentacje studentów i wprowadzenie do zajęć

Liczba godzin zajęć: 6

Plan działań:

1. Przywitanie i zwiedzanie kompleksu szkolnego;
2. Prezentacje realizowane przez uczniów i nauczycieli Szkoły Przyjmującej: historia i potencjał Szkoły, regionu, kraju, kultura i obyczaje, regionalna kuchnia;
3. Prezentacje realizowane przez uczniów i nauczycieli Szkoły Wysyłającej: historia i potencjał Szkoły, regionu, kraju, kultura i obyczaje, regionalna kuchnia;
4. Omówienie rezultatów projektu, przedstawienie planu zajęć, metod pracy;
5. Podział na grupy projektowe i role projektowe oraz omówienie zadań;
6. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.

DZIEŃ 2 – Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa

Liczba godzin zajęć: 6

1. Analiza, katalogowanie, obróbka materiałów zebranych przez uczniów w trakcie zajęć przygotowawczych;
2. Przygotowywanie materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach.
3. Prezentacja i ocena zakończonych prac;
4. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.

DZIEŃ 3 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa

Liczba godzin zajęć: 6

1. Kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach;
2. Prezentacja i ocena zakończonych prac;
3. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.

DZIEŃ 4 – Zajęcia terenowe – grecki targ i gospodarstwa rolne

Liczba godzin zajęć: 8

1. Wizytacja na greckim, tradycyjnym targu – możliwość podziwiania, smakowania i kupowania tradycyjnych greckich produktów, oliwek, serów, kasztanów, warzyw i owoców, ryb, owoców morza oraz mięs i wędlin oraz przetworów i słodczy;
2. Wizytacja i wykład w gospodarstwach rolnych, w tym o specjalizacji w produkcji roślinnej: wizytacja w gaju oliwnym, winiarni, plantacji kiwi i kasztanów;
3. Zbieranie materiałów, zdjęć, robienie notatek przydatnych na wpisy na bloga;
4. Konwersacje, doskonalenie umiejętności językowych, analiza zebranych materiałów, informacji, transkrypcja wywiadów, katalogowanie zdjęć;
5. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.



DZIEŃ 5 – Zajęcia terenowe – zakłady przetwórcze i produkcja tradycyjnej greckiej żywności

Liczba godzin zajęć: 8

1. Wizytacja w tłoczni oliwy oraz wykład o procesie powstawania oliwy, jej właściwościach zdrowotnych, sposobie przetwarzania i wykorzystywania, degustacja;
2. Wizytacja w tradycyjnej manufakturze zajmującej się produkcją serów feta oraz wykład o procesie powstawania serów, ich właściwościach zdrowotnych, sposobie wykorzystania w tradycyjnych greckich daniach, degustacja;
3. Wizytacja w lokalnej, rodzinnej winiarni oraz wykład o procesie powstawania wina, wykorzystywanych przyrządach, właściwościach zdrowotnych, brak degustacji 😊. Zajęcia kreatywne – opracowanie etykiety butelki na wino przez grupę uczniów, głosowanie na najlepszą etykietę;
4. Zbieranie materiałów, zdjęć, robienie notatek przydatnych na wpisy na bloga;
5. Konwersacje, doskonalenie umiejętności językowych, analiza zebranych materiałów, informacji, transkrypcja wywiadów, katalogowanie zdjęć;
6. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.

DZIEŃ 6 - Realizacja programu kulturalnego

Liczba godzin: 10

1. Zwiedzanie zabytków i atrakcji turystycznych regionu Tesalii i Riwiery Olimpijskiej;
2. Czas wolny, zajęcia pedagogiczne, animacje;
3. Wieczór karaoke, dyskoteka lub wieczór filmowy.

DZIEŃ 7 - Realizacja programu kulturalnego

Liczba godzin: 10

1. Zwiedzanie zabytków i atrakcji turystycznych regionu Tesalii i Riwiery Olimpijskiej;
2. Czas wolny, zajęcia pedagogiczne, animacje;
3. Gry miejskie.

DZIEŃ 8 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa

Liczba godzin zajęć: 6

1. Zajęcia praktyczne – wyszukiwanie określonych treści w internecie z uwzględnieniem różnych typów wyszukiwarek, ustawień wyszukiwania, danych statystycznych, materiałów graficznych, analiz, raportów
2. Kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach;
3. Analiza, obróbka i przetwarzanie danych wyszukanych w ramach zajęć;
4. Prezentacja i ocena ukończonych prac;
5. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.

DZIEŃ 9 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa

Liczba godzin zajęć: 6

1. Praca w pracowni komputerowej, kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach;
2. Przygotowywanie grup do zajęć warsztatowych w restauracji, których efektem będzie przygotowanie wybranych potraw kuchni greckiej i polskiej. Przygotowanie zamówienia na surowce niezbędne do produkcji, podział zadań między członków zespołu;
3. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.



DZIEŃ 10 - Zajęcia terenowe – zajęcia w restauracji

Liczba godzin zajęć: 6

1. Zajęcia praktyczne w restauracji, wykład o tradycyjnych greckich potrawach i sposobie ich przygotowywania oraz ich składników;
2. Przygotowanie do procesu przyrządzania potraw zgodnie z opracowanymi recepturami i podziałem zadań przez poszczególne grupy projektowe;
3. Przyrządzanie potraw pod nadzorem obsługi restauracyjnej oraz dokumentowanie procesu;
4. Ocena przygotowanych potraw, smaku, sposobu podania, wspólna degustacja;
5. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.

DZIEŃ 11 – Kończenie blogów i broszury oraz podsumowanie projektu

Liczba godzin zajęć: 6

1. Ostatnie prace w grupach projektowych mające na celu dokończenie rezultatów projektu – blogów kulinarnych, w tym uzupełnienie ich o informację i zdjęcia pozyskane w trakcie zajęć w restauracji;
2. Przygotowanie broszury informacyjnej o projekcie;
3. Prezentacja i ocena ukończonych prac;
4. Ocena aktywności, omówienie działań, podziękowania;
5. Wręczenie certyfikatów uczestnictwa uczniom i opiekunom z Grecji i Polski;
6. Podsumowanie, pożegnanie



Program Mobilności Uczniów – Grupa Kreatywna

do projektu pt. „Mobilności edukacyjne ZSE w Dębicy - edycja 2023” o numerze 2023-1-PL01-KA121-SCH-000131760, numer akredytacji: 2022-1-PL01-KA120-SCH-000111190, w ramach programu Erasmus+, akcja 1 - KA121 Akredytowane projekty na rzecz mobilności uczniów i kadry w sektorze Edukacji szkolnej w roku 2023

DZIEŃ 1 - Prezentacje studentów i wprowadzenie do zajęć

Liczba godzin zajęć: 6

Plan działań:

1. Przywitanie i zwiedzanie kompleksu szkolnego;
2. Prezentacje realizowane przez uczniów i nauczycieli Szkoły Przyjmującej: historia i potencjał Szkoły, regionu, kraju, kultura i obyczaje, regionalna kuchnia;
3. Prezentacje realizowane przez uczniów i nauczycieli Szkoły Wysyłającej: historia i potencjał Szkoły, regionu, kraju, kultura i obyczaje, regionalna kuchnia;
4. Omówienie rezultatów projektu, przedstawienie planu zajęć, metod pracy;
5. Podział na grupy projektowe i role projektowe oraz omówienie zadań;
6. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.

DZIEŃ 2 – Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa

Liczba godzin zajęć: 6

1. Analiza, katalogowanie, obróbka materiałów zebranych przez uczniów w trakcie zajęć przygotowawczych;
2. Praca w pracowni komputerowej, prezentacja i warsztaty z obsługi narzędzi umożliwiających budowanie i udostępniania stron informacyjnych w postaci blogów;
3. Konwersacje w grupach, doskonalenie umiejętności językowych, analiza zebranych w trakcie przygotowań do mobilności materiałów, wybór szaty graficznej bloga, motywu przewodniego oraz elementu wyróżniającego;
4. Prezentacja i ocena zakończonych prac;
5. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.

DZIEŃ 3 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa

Liczba godzin zajęć: 6

1. Praca w pracowni komputerowej, prezentacja i warsztaty z obsługi narzędzi umożliwiających tworzenie grafik, obróbkę zdjęć;
2. Przygotowanie materiałów graficznych i identyfikacji wizualnej bloga;
3. Prezentacja i ocena zakończonych prac;
4. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.

DZIEŃ 4 – Zajęcia terenowe – grecki targ i gospodarstwa rolne

Liczba godzin zajęć: 8

1. Wizytacja na greckim, tradycyjnym targu – możliwość podziwiania, smakowania i kupowania tradycyjnych greckich produktów, oliwek, serów, kasztanów, warzyw i owoców, ryb, owoców morza oraz mięs i wędlin oraz przetworów i słodczy;
2. Wizytacja i wykład w gospodarstwach rolnych, w tym o specjalizacji w produkcji roślinnej: wizytacja w gaju oliwnym, winiarni, plantacji kiwi i kasztanów;
3. Zbieranie materiałów, zdjęć, robienie notatek przydatnych na wpisy na bloga;
4. Konwersacje, doskonalenie umiejętności językowych, analiza zebranych materiałów, informacji, transkrypcja wywiadów, katalogowanie zdjęć;
5. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.



DZIEŃ 5 – Zajęcia terenowe – zakłady przetwórcze i produkcja tradycyjnej greckiej żywności

Liczba godzin zajęć: 8

1. Wizytacja w tłoczni oliwy oraz wykład o procesie powstawania oliwy, jej właściwościach zdrowotnych, sposobie przetwarzania i wykorzystywania, degustacja;
2. Wizytacja w tradycyjnej manufakturze zajmującej się produkcją serów feta oraz wykład o procesie powstawania serów, ich właściwościach zdrowotnych, sposobie wykorzystania w tradycyjnych greckich daniach, degustacja;
3. Wizytacja w lokalnej, rodzinnej winiarni oraz wykład o procesie powstawania wina, wykorzystywanych przyrządach, właściwościach zdrowotnych, brak degustacji 😊. Zajęcia kreatywne – opracowanie etykiety butelki na wino przez grupę uczniów, głosowanie na najlepszą etykietę;
4. Zbieranie materiałów, zdjęć, robienie notatek przydatnych na wpisy na bloga;
5. Konwersacje, doskonalenie umiejętności językowych, analiza zebranych materiałów, informacji, transkrypcja wywiadów, katalogowanie zdjęć;
6. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.

DZIEŃ 6 - Realizacja programu kulturalnego

Liczba godzin: 10

4. Zwiedzanie zabytków i atrakcji turystycznych regionu Tesalii i Riwiery Olimpijskiej;
5. Czas wolny, zajęcia pedagogiczne, animacje;
6. Wieczór karaoke, dyskoteka lub wieczór filmowy.

DZIEŃ 7 - Realizacja programu kulturalnego

Liczba godzin: 10

7. Zwiedzanie zabytków i atrakcji turystycznych regionu Tesalii i Riwiery Olimpijskiej;
8. Czas wolny, zajęcia pedagogiczne, animacje;
9. Gry miejskie.

DZIEŃ 8 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa

Liczba godzin zajęć: 6

1. Analiza, obróbka i przetwarzanie danych wyszukanych w ramach zajęć;
2. Praca z programami graficznymi i budowa bloga internetowego
3. Prezentacja i ocena ukończonych prac;
7. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.

DZIEŃ 9 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa

Liczba godzin zajęć: 6

1. Praca w pracowni komputerowej, kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach;
2. Warsztaty z narzędzia internetowego wspierającego przygotowywanie broszury informacyjnej o projekcie;
3. Wspólne planowanie treści, wyglądu oraz zdjęć zamieszczonych w broszurze. Przygotowywanie tekstów zamieszczonych w broszurze w trzech językach: polskim, angielskim i greckim;
4. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.



DZIEŃ 10 - Zajęcia warsztatowe – pracownia komputerowa

Liczba godzin zajęć: 6

1. Praca w pracowni komputerowej, kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na blogu: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach;
2. Warsztaty z narzędzia internetowego wspierającego przygotowywanie broszury informacyjnej o projekcie;
3. Wspólne planowanie treści, wyglądu oraz zdjęć zamieszczonych w broszurze. Przygotowywanie tekstów zamieszczonych w broszurze w trzech językach: polskim, angielskim i greckim;
4. Podsumowanie zajęć i czas wolny dla uczestników.

DZIEŃ 11 – Kończenie blogów i broszury oraz podsumowanie projektu

Liczba godzin zajęć: 6

4. Ostatnie prace w grupach projektowych mające na celu dokończenie rezultatów projektu – blogów kulinarnych, w tym uzupełnienie ich o informację i zdjęcia pozyskane w trakcie zajęć w restauracji;
5. Przygotowanie broszury informacyjnej o projekcie;
6. Prezentacja i ocena ukończonych prac;
10. Ocena aktywności, omówienie działań, podziękowania;
11. Wręczenie certyfikatów uczestnictwa uczniom i opiekunom z Grecji i Polski;
12. Podsumowanie, pożegnanie