



edycja I

AKREDYTACJA ERASMUSA 2021-2027
ZS im. Wincentego Witosa
w Suchej Beskidzkiej

www.zswsucha.pl

Projekt praktyk zagranicznych

dla uczniów
ZS im. Wincentego Witosa
w Suchej Beskidzkiej



Współfinansowane przez
Unię Europejską

Nasza szkoła

Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej



Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej jest instytucją sektora kształcenia i szkolenia zawodowego, przygotowującą uczniów techników wchodzących w skład Zespołu, do pracy w ramach realizowanych kierunków kształcenia, ale także dbającą o właściwe kreowanie ścieżek rozwoju swoich uczniów i absolwentów.

Głównymi celami Zespołu Szkół jest:

1. Prowadzenie kształcenia i wychowania służącego rozwijaniu u młodzieży poczucia odpowiedzialności, miłości ojczyzny oraz poszanowania dla polskiego dziedzictwa kulturowego, przy jednoczesnym otwarciu na wartości kultur Europy i świata;
2. Zapewnienie każdemu uczniowi warunków niezbędnych do jego rozwoju;
3. Dbłość o wszechstronny rozwój każdego ucznia;
4. Przygotowanie uczniów do wypełniania obowiązków rodzinnych i obywatelskich, w oparciu o zasady solidarności, demokracji, tolerancji, sprawiedliwości i wolności.

Dążąc do ciągłego rozwoju środowiska edukacyjnego, szkoła stara się wychodzić naprzeciw oczekiwaniom swoich uczniów, dzisiejszego rynku pracy, lokalnej społeczności, dokładając starań, aby kreowana oferta edukacyjna była coraz bogatsza. Nasza szkoła od lat słynie z osiągnięć w dziedzinach gastronomicznych, wygrywając liczne konkursy cukiernicze, przygotowując pokazy i degustacje. Nasza kadra

stara się na bieżąco reagować na zmieniający się stale rynek pracy, aktualizując ofertę i wzbogacając ją o nowe zawody. Placówka, zgodnie ze swoim Statutem, prowadzi kształcenie obejmujące zajęcia teoretyczne i praktyczne, w ramach następujących zawodów:

- > Technik hotelarstwa: symbol zawodu 422402;
- > Technik żywienia i usług gastronomicznych: 343404;
- > Technik ekonomista: 331403;
- > Technik organizacji turystyki: 422104;
- > Technik informatyk: 351203;
- > Technik logistyk: 333107;
- > Technik reklamy: 333907;
- > Technik fotografii i multimediów: 343105;
- > Kelner: 513101;
- > Kucharz: 512001;
- > Sprzedawca: 522301;
- > Cukiernik: 751201.

Ukończenie 5-letniego Technikum daje możliwość uzyskania świadectwa dojrzałości i tytułu zawodowego „technik” po zdaniu egzaminów potwierdzających kwalifikacje zawodowe. Realizując współpracę z innymi podmiotami – pracodawcami, uczelniami wyższymi, lokalnymi władzami, szkoła podejmuje także szereg działań mających na celu rozwój inicjatyw na rzecz rozwoju młodzieży, wdrażając liczne projekty, jak i Wewnętrzny System Doradztwa Zawodowego.

Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Suchej Beskidzkiej

www.zswsucha.pl

ul. Spółdzielców 1
34-200 Sucha Beskidzka
+48 33 874 27 71
sekretariat@zswsucha.pl
www.facebook.com/zswsucha/





O projekcie i Akredytacji Erasmusa

Program praktyk i staży we włoskich firmach

Projekt nr 2021-1-PL01-KA121-VET-000011044 to kontynuacja działań realizowanych przez ZS im. W. Witosa w ramach Programu Erasmus+ w latach 2015-2020, służących rozwojowi inicjatyw na rzecz pogłębiania kompetencji i zdobywania kwalifikacji zawodowych przez naszych uczniów poprzez realizację praktyk zawodowych w zagranicznych przedsiębiorstwach wybranych branży. Po raz kolejny mamy przyjemność współpracować z włoskimi podmiotami rynku pracy, jednak tym razem działamy w ramach I edycji Akredytacji Erasmusa, którą ZS im. W. Witosa uzyskał na lata 2021-2027. Akredytacji, która dając nam pewność ciągłości działań aż do 2027 roku, przewiduje rozwój inicjatyw międzynarodowych dla uczniów naszej szkoły, działając w partnerstwie z podmiotami z Grecji i Włoch, z którymi mieliśmy okazję wdrożyć dotychczas już kilka działań o wymiarze europejskim.

Wśród długoterminowych celów, których osiągnięcie planowane jest do roku szkolnego 2027/2028, jakie wspólnie ze współpracującymi przedsiębiorstwami i instytucjami sektora VET postawiła sobie nasza placówka, znajdują się:

1. Pogłębienie dotychczasowych oraz rozwój i ugruntowanie przynajmniej 10 partnerstw z podmiotami sektora kształcenia i szkolenia zawodowego oraz przedsiębiorstwami wybranych branży – HORECA, turystycznej, reklamowej, IT i logistycznej w Grecji oraz we Włoszech.
2. Włączenie zagranicznych praktyk zawodowych dla przynajmniej 7 zawodów kształconych w ZS im. W. Witosa w min. 2 państwach (Grecji i Włoszech) do stałej oferty edukacyjnej placówki.
3. Wdrożenie zagranicznych mobilności zawodowych dla min. 400 uczniów na przestrzeni 6 lat [2022-2027] we współpracy z partnerami z Grecji i z Włoch.

4. Rozwój kompetencji zawodowych 400 uczniów kształcących się w przynajmniej 7 z 12 zawodów prowadzonych przez ZS im. W. Witosa.
5. Podniesienie poziomu kompetencji kluczowych (podstawowych oraz przekrojowych) 400 uczniów, mających możliwość rozwoju społecznego i poszerzenia świadomości kulturowej.
6. Rozwój kompetencji w zakresie komunikacji międzykulturowej i językowej 400 uczniów, potwierdzonych certyfikatem odbycia kursu językowego oraz zagranicznej mobilności zawodowej.
7. Rozwój stosowanych metod certyfikacji i oceniania opartych na efektach kształcenia oraz narzędzi powodujących rozpoznawalność umiejętności i kwalifikacji za granicą.
8. Zapewnienie możliwości rozwoju zawodowego i osobistego dla przynajmniej 200 uczniów z mniejszymi szansami, dla których będzie to prawdopodobnie jedyna okazja doświadczenia życia i pracy za granicą.
9. Stworzenie przestrzeni do rozwoju zawodowego (w zakresie zarządzania, wybranych specjalizacji, dydaktyki oraz metod wychowawczych) przynajmniej 20 członkom kadry pedagogicznej ZS im. W. Witosa.



edycja I

AKREDYTACJA ERASMUSA 2021-2027
ZS im. Wincentego Witosa
w Suchej Beskidzkiej

Cele projektu

rozwój kompetencji, jakość kształcenia, wyrównanie szans, umiędzynarodowienie

Zrealizowane w ramach projektu I edycji Akredytacji Erasmusu aktywności objęły wdrożenie krótkoterminowych mobilności osób uczących się, w ramy których weszła realizacja praktyk zawodowych we włoskich przedsiębiorstwach dla w sumie 39 uczniów, którzy wyjechali pod opieką 3 nauczycieli. Oprócz realizacji programów praktyk wpisujących się w podstawę programową dla 6 zawodów, uczniowie mieli także okazję uczestniczyć w programie kulturowym, poznając najważniejsze miejsca północnych Włoch. Wyjazd poprzedził również cały proces przygotowań, w ramach których uczestnicy, pod opieką szkolnego koordynatora, pedagoga oraz lektorów i trenerów, rozwijali swoje umiejętności językowe i społeczne, w tym kulturowe.

Głównym celem projektu I edycji Akredytacji Erasmusu – nr 2021-1-PL01-KA121-VET-000011044, był dalszy wzrost atrakcyjności oferty edukacyjnej i kształcenia zawodowego poprzez stworzenie możliwości rozwoju zawodowego 39 uczniów ZS w Suchej Beskidzkiej, w tym realizację 2-tygodniowych praktyk zawodowych we współpracy z włoskimi przedsiębiorstwami.

Celami szczegółowymi, wspierającymi osiągnięcie celu głównego, były:

1. Realizacja 2-tygodniowego okresu mobilności zawodowej, dedykowanej 39-osobowej grupie uczestników.
2. Rozwój umiejętności zawodowych 39 uczniów biorących udział w projekcie, kształtujących się w ramach 6 zawodów objętych działaniami:
 - > Technik żywienia i usług gastronomicznych;
 - > Technik organizacji turystyki;
 - > Technik logistyki;
 - > Technik reklamy;
 - > Technik hotelarstwa;
 - > Technik ekonomista.
3. Podniesienie poziomu kompetencji kluczowych (podstawowych oraz przekrojowych) 39 uczniów, w tym w zakresie przedsiębiorczości, komunikacji, pracy w zespole i innych, wśród uczniów, w tym tych z grup defaworyzowanych.

4. Rozwój kompetencji komunikacji międzykulturowej i językowej, potwierdzonych certyfikatem odbycia kursu językowego oraz mobilności zagranicznej.
5. Zapewnienie możliwości rozwoju zawodowego i osobistego dla przynajmniej 25 uczniów z grupy defaworyzowanej – w sumie w projekcie udział wzięło 31 uczniów kwalifikujących się do grupy tzw. mniejszych szans.
6. Włączenie w działania szkolnego zespołu projektowego, składającego się z przynajmniej 6 członków kadry pedagogicznej, w tym koordynatora ds. Erasmusu, a także nauczycieli przedmiotów zawodowych i nauczycieli j. angielskiego.
7. Rozwój oraz wykorzystanie stosowanych metod certyfikacji i oceniania opartych na efektach kształcenia oraz narzędzi służących rozpoznawalności umiejętności i kwalifikacji za granicą.
8. Podniesienie jakości kształcenia w ZS w Suchej Beskidzkiej poprzez praktyczne zaznajomienie się z dobrymi praktykami oraz ich adaptacja w sektorze kształcenia i szkolenia zawodowego.
9. Rozwój kompetencji przygotowania i realizacji projektów międzynarodowych poprzez współpracę z doświadczonymi partnerami z Włoch i zagranicznymi przedsiębiorstwami.

Osiągnięcie wszystkich powyższych założeń sprawiło, że wspólnie z włoskim partnerem Futuro e Progresso Associazione di promozione sociale, nasza szkoła zrobiła 1. krok w realizacji długoterminowych celów Akredytacji Erasmusu, jakie postawiliśmy sobie na najbliższe lata. W ramach dalszych edycji będziemy kontynuować obrany kurs, działając także z partnerami z Grecji, z którymi na rok 2023 przygotowujemy programy praktyk dla kolejnej grupy uczniów z wybranych zawodów.





Technik żywienia i usług gastronomicznych



Uczniowie ZS im. W. Witosa, zaangażowani do udziału w projekcie w ramach zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych, odbyli swoją praktykę w wyselekcjonowanych przez włoskiego partnera, renomowanych 4- i 5-gwiazdkowych hotelach – *Hotel All'Alba* oraz *Hotel Tritone*, obsługujących klientów z Włoch, Niemiec, Austrii czy Francji, a także ekskluzywnym kompleksie golfowym, posiadającym własne pokoje hotelowe oraz zaplecze gastronomiczne – *Golf della Montecchia Resort*. Mieli okazję pracować pod nadzorem praktyków – najlepszych specjalistów w swoich dziedzinach [kucharskiej, kelnerskiej, barmańskiej] w różnych blokach gastronomicznych – w kuchni, restauracji oraz na barze. Pracując w małych zespołach roboczych wykonywali swoje obowiązki obejmujące:

- > Organizację stanowiska pracy.
- > Klasyfikowanie i dobieranie składników oraz półskładników.
- > Planowanie produkcji zgodnie z recepturami.
- > Przygotowanie i serwowanie posiłków zgodnie z opracowanym jadłospisem.
- > Przygotowywanie oraz serwowanie napojów, przy wykorzystaniu regionalnych receptur i produktów.
- > Samodzielne dobieranie i przygotowanie bielizny i zastawy stołowej.
- > Kompleksową obsługę klientów restauracji.
- > Wykonanie czynności porządkowych w trakcie obsługi gości.

Efekty kształcenia dla uczniów tego zawodu obejmują kompetencje z zakresu sporządzania potraw i napojów, obsługi klientów oraz organizacji żywienia i usług gastronomicznych. W ramach praktyk, uczestnicy mieli możliwość rozwoju kompetencji już posiadanych oraz zdobycia zupełnie nowych, których zakres obejmuje m.in.:

Wiedzę z zakresu:

1. Całościowego BHP oraz postępowania w momentach zagrożenia bezpieczeństwem.
2. Polityki zarządzania odpadami.
3. Obsługi urządzeń oraz maszyn używanych w obiekcie gastronomicznym.

4. Zasad organizacji, przygotowania i użytkowania stanowisk pracy.
5. Różnorodności produktów, przepisów i sposobów przygotowywania żywności, napojów i półproduktów zgodnych z regionalną kuchnią.
6. Stosowanych metod utrwalania żywności.
7. Określenia funkcjonalnego zastosowania pomieszczeń zakładu gastronomicznego.
8. Racjonalnego gospodarowania żywnością i jej zapasami.
9. Oceny organoleptycznej podawanej żywności.
10. Planowania oraz oceny posiłków i jadłospisów z uwzględnieniem kwestii klimatycznych prowadzenia działalności.

Umiejętności z zakresu:

1. Swobodnej i kreatywnej pracy na stanowiskach pozwalających na inwencję.
2. Przygotowywania potraw oraz napojów zgodnie z podanymi przepisami i metodami uwzględniającymi potrawy regionalne.
3. Obsługi klientów, z uwzględnieniem najbardziej wymagających i niesamodzielnych osób.
4. Korzystania z regionalnej i międzynarodowej zastawy i bielizny stołowej.
5. Oceny żywności pod względem towaroznawczym.
6. Przestrzegania zasad oceny jakości żywności.
7. Odpowiedniego dobierania warunków i urządzeń przechowywania żywności.
8. Rozpoznawania zmian zachodzących w żywności przechowywanej, a także w podczas procesu jej obróbki.
9. Porcjowania i dekoracji dań i napojów oraz ich podawania.

Uczniowie klas II zrealizowali praktyki w wymiarze 12 dni, w tym 10 dni roboczych, po 8 godzin dziennie, pracując pod nadzorem mentorów, instruktorów i koordynatorów. W dni wolne młodzieży został zapewniony bogaty program kulturalno-integracyjny, w ramach którego odbywali wycieczki, uczestniczyli w spotkaniach integracyjnych oraz wykonywali inne aktywności w ramach tzw. czasu wolnego zorganizowanego.



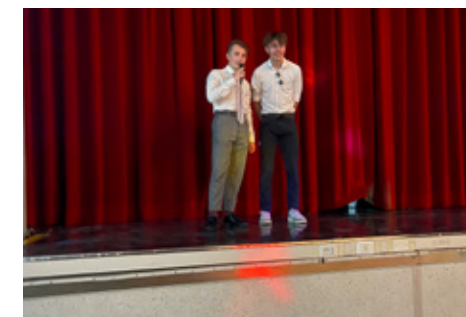
Technik organizacji turystyki



Grupa naszych uczniów, kształcąca się w ramach kierunku Technik organizacji turystyki, praktykowała pod nadzorem swoich mentorów z ramienia podmiotu *Turismo Padova Terme Euganee – Punto Informazioni e Accoglienza Turistica*, odpowiedzialnego m.in. za zarządzanie siecią punktów informacji turystycznej, zajmującym się przygotowaniem i udzielaniem informacji na temat regionu, organizacją zwiedzania oraz eventów w regionie Wenecji Euganejskiej. Realizowali zadania związane z nawiązywaniem kontaktów, prowadzeniem informacji turystycznej, a także przygotowaniem i realizacją imprez turystycznych, obejmujących pełen przekrój usług dla klientów indywidualnych i grupowych. Pracując wspólnie, jak i w podziale na mniejsze zespoły robocze, wykonywali swoje obowiązki obejmujące:

- > Organizację stanowiska pracy.

- > Klasyfikowanie i dobieranie usług turystycznych do profilu i potrzeb klientów.
- > Doprowadzenie stanowiska pracy do porządku zgodnego z zasadami organizacji stanowiska.
- > Tworzenie i aktualizację baz danych informacji turystycznej.
- > Przygotowywanie informacji turystycznej w oparciu o wiedzę dot. geografii turystycznej oraz walorów regionu.
- > Opracowywanie programów imprez, materiałów promocyjnych i katalogów turystycznych.
- > Pracę przy użyciu komputerowych systemów rezerwacji usług i imprez turystycznych.
- > Współpracę z partnerami i usługodawcami (podwykonawcami).
- > Obsługę klientów indywidualnych i grupowych w ramach realizowanych imprez turystycznych.



Efekty kształcenia dla uczniów zawodu Technik organizacji turystyki obejmują kompetencje z zakresu planowania i kalkulacji kosztów imprez i usług turystycznych, prowadzenia informacji turystycznej oraz sprzedaży usług turystycznych. W ramach praktyk, uczestnicy mieli możliwość rozwoju już posiadanych kompetencji oraz zdobycia zupełnie nowych, których zakres obejmuje m.in.:

Wiedzę z zakresu:

1. Całościowego BHP oraz postępowania w momentach zagrożenia bezpieczeństwa.
2. Geografii turystycznej, walorów turystycznych i dostępności komunikacyjnej Włoch, w tym w szczególności regionu Wenecji Euganejskiej.
3. Specjalistycznych programów komputerowych stosowanych do obsługi ruchu turystycznego.
4. Zasad żywienia uczestników ruchu turystycznego.
5. Zasad obsługi klienta.
6. Przygotowywania niezbędnej dokumentacji dotyczącej rezerwacji usług turystycznych (w tym hotelowych) oraz realizacji imprez i usług turystycznych.
7. Sporządzania kosztorysu usług turystycznych.

Umiejętności z zakresu:

1. Planowania i kalkulacji kosztów imprez i usług turystycznych.
2. Rezerwacji i realizacji imprez i usług turystycznych.
3. Prowadzenia informacji turystycznej.
4. Prowadzenia sprzedaży usług i imprez turystycznych.
5. Przygotowywania materiałów promocyjnych i katalogów usług turystycznych.
6. Współpracy z uczestnikami rynku turystycznego.
7. Sporządzania programów konferencji, targów i innych wydarzeń.

Uczniowie klas III zrealizowali praktyki w wymiarze 12 dni, w tym 10 dni roboczych, po 8 godzin dziennie, pracując pod nadzorem mentorów, instruktorów i koordynatorów. W dni wolne młodzieży został zapewniony bogaty program kulturalno-integracyjny, w ramach którego odbywali wycieczki, uczestniczyli w spotkaniach integracyjnych oraz wykonywali inne aktywności w ramach tzw. czasu wolnego zorganizowanego.



Technik logistyk



Technicy logistyk w trakcie praktyk realizowali zadania związane z bieżącymi zleceniami włoskich firm logistycznych (magazynowych, dystrybucyjnych, handlowych), wśród których znalazły się: *Lyra Bearing Srl, Bitubo, Agrigarden s.n.c.* oraz *Mollaiian Trade s.n.c.* Pracując wspólnie, jak i w podziale na mniejsze zespoły robocze, wykonywali swoje obowiązki obejmujące:

- > Organizację stanowiska pracy.
- > Obsługę sprzętu i urządzeń dostępnych w miejscu pracy.
- > Wykorzystanie specjalistycznych programów komputerowych.
- > Sporządzanie dokumentacji logistycznej w języku angielskim.
- > Rozróżnianie rodzajów procesów logistycznych, w tym magazynowych i transportowych wybranych branży i zarządzanie nimi.
- > Dobieranie wyposażenia magazynowego do przechowywanych zapasów.
- > Przeprowadzanie inwentaryzacji stanów magazynowych.
- > Obsługę magazynów przy produkcyjnych.
- > Analizę procesów logistycznych, w tym dystrybucyjnych.

Efekty kształcenia dla uczniów zawodu technik logistyk obejmują kompetencje z zakresu obowiązków magazynierskich, administracyjnych oraz handlowych. W ramach praktyk, uczestnicy mieli możliwości rozwoju już posiadanych kompetencji oraz zdobycia zupełnie nowych, których zakres obejmuje m.in.:

Wiedzę z zakresu:

1. Całościowego BHP oraz postępowania w momentach zagrożenia bezpieczeństwa.
2. Gospodarowania odpadami, w tym recyklingiem w przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem, przetwarzaniem i magazynowaniem różnego rodzaju produktów.
3. Przepisów prawa miejscowego stosowanego w przedsiębiorstwach, w tym prawa pracy, podatkowego, dotyczącego ochrony danych osobowych oraz dotyczącego prowadzenia działalności gospodarczej.
4. Przepisów prawa międzynarodowego stosowanych przez przedsiębiorstwa podczas prowadzonej przez nie działalności gospodarczej, wliczając w to przepisy prawa magazynowego i handlowego.

5. Powiązań między przedsiębiorstwami prowadzącymi działalność gospodarczą w różnych branżach.
6. Niezbędnej dokumentacji do prowadzenia działalności gospodarczej.
7. Sposobów prowadzenia optymalizacji kosztów i przychodów z prowadzonej działalności gospodarczej.
8. Podejmowania działalności marketingowej i promującej przedsiębiorstw, w tym związanej z kontaktami z kontrahentami.

Umiejętności z zakresu:

1. Prowadzenia korespondencji w działalności gospodarczej.
2. Planowania i organizacji pracy związanej z procesami logistycznymi wykorzystywanymi w przedsiębiorstwach zajmujących się pakowaniem, przetwarzaniem i magazynowaniem.
3. Zarządzania zapasami prowadzonymi przez przedsiębiorstwa i polityką magazynowania.
4. Planowania i organizowania pracy indywidualnej i grupowej, związanej z procesami logistycznymi w przedsiębiorstwach.
5. Planowania i organizowania gospodarki magazynowej.
6. Analizy i oceny procesów logistycznych, w tym magazynowych, spedycyjno-handlowych, administracyjnych, rachunkowych oraz ekonomicznych.
7. Proponowania i promowania własnych optymalizacyjnych rozwiązań logistycznych.
8. Prowadzenia dokumentacji niezbędnej do prowadzenia działalności logistycznej.
9. Optymalizacji kosztów i przychodów prowadzonej działalności gospodarczej.

Uczniowie klas III zrealizowali praktyki w wymiarze 12 dni, w tym 10 dni roboczych, po 8 godzin dziennie, pracując pod nadzorem mentorów, instruktorów i koordynatorów. W dni wolne młodzieży został zapewniony bogaty program kulturalno-integracyjny, w ramach którego odbywali wycieczki, uczestniczyli w spotkaniach integracyjnych oraz wykonywali inne aktywności w ramach tzw. czasu wolnego zorganizowanego.

Technik reklamy

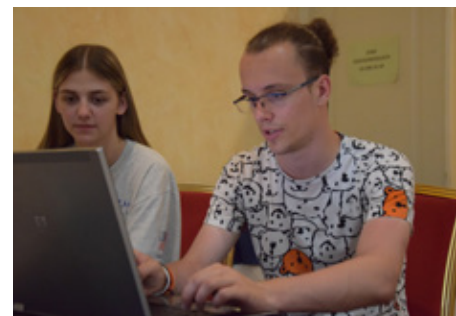


Grupa naszych uczniów, kształcąca się w ramach kierunku Technik reklamy, praktykowała pod nadzorem swoich mentorów z ramienia departamentu marketingu *Museo dei Colli Euganei*, odpowiadając za opracowanie materiałów w ramach kampanii promującej region i samo muzeum. Realizowali zadania związane z prowadzeniem i aktualizacją baz danych klientów, projektowaniem wybranych elementów identyfikacji graficznej przy wykorzystaniu specjalistycznych programów branży graficznej, a także organizowaniem, prowadzeniem i zarządzaniem kampanią reklamową. Pracując wspólnie, jak i w podziale na mniejsze zespoły robocze, wykonywali swoje obowiązki obejmujące:

- > Organizację stanowiska pracy.
- > Obsługę sprzętu i urządzeń dostępnych w miejscu pracy.
- > Tworzenie i aktualizowanie baz danych o klientach i kontrahentach.
- > Wykorzystanie poznanych narzędzi marketingowych, w tym specjalistycznych programów komputerowych.

- > Wykonywanie odręcznych rysunków i szkiców – projektowanie i planowanie elementów kampanii marketingowej i wizerunkowej.
- > Projektowanie i tworzenie wybranych elementów strategii i kampanii marketingowej.
- > Udział w targach promujących region i współpracę podmioty.
- > Opracowywanie oferty handlowej zgodnie z oczekiwaniami i potrzebami przedsiębiorstwa.
- > Sporządzanie planu przebiegu kampanii reklamowej.
- > Prezentowanie projektu kampanii reklamowej.

Efekty kształcenia dla uczniów zawodu Technik reklamy obejmują kompetencje z zakresu organizowania, prowadzenia i zarządzania kampanią reklamową, w tym przygotowywania, projektowania i prezentowania wybranych jej elementów. W ramach praktyk, uczestnicy mieli możliwość rozwoju już posiadanych kompetencji oraz zdobycia zupełnie nowych, których zakres obejmuje m.in.:



Wiedzę z zakresu:

1. Całościowego BHP oraz postępowania w momentach zagrożenia bezpieczeństwa.
2. Organizowania działań reklamowych.
3. Organizowania kampanii reklamowych.
4. Projektowania środków reklamowych.
5. Możliwości korzystania z różnych źródeł informacji o produktach i usługach reklamowych w ramach pracy w regionie.
6. Stosowanych metod kalkulacji cen.
7. Tworzenia i aktualizacji baz danych klientów i kontrahentów.
8. Identyfikacji typów klientów.
9. Prawa i standardów etycznych dotyczących prowadzenia działalności reklamowej.
10. Określenia bazy celu przekazu prowadzonej kampanii reklamowej oraz jej grupy docelowej.
11. Doboru odpowiedniego środka przekazu w celu realizacji kampanii reklamowej.

Umiejętności z zakresu:

1. Przygotowywania i prowadzenia działań reklamowych.
2. Prowadzenia kampanii reklamowych.
3. Wykorzystywania środków reklamowych.
4. Rozpoznawania rynku produktów i usług

- reklamowych na podstawie analizy ekonomicznej i marketingowej.
5. Prowadzenia rozmów sprzedażowych, podczas których prezentuje się ofertę sprzedaży produktów i usług reklamowych oferowanych przez firmę.
6. Posługiwania się programami wykorzystywanymi do analizy baz klientów.
7. Posługiwania się programami stosowanymi do tworzenia materiałów reklamowych.
8. Sporządzania i prowadzenia dokumentacji sprzedażowej.
9. Zarządzania kampanią reklamową poprzez sporządzenie planu realizacji jej przebiegu.
10. Prezentacji stworzonych materiałów reklamowych oraz projektów kampanii reklamowych.

Uczniowie klas III zrealizowali praktyki w wymiarze 12 dni, w tym 10 dni roboczych, po 8 godzin dziennie, pracując pod nadzorem mentorów, instruktorów i koordynatorów. W dni wolne młodzieży został zapewniony bogaty program kulturalno-integracyjny, w ramach którego odbywali wycieczki, uczestniczyli w spotkaniach integracyjnych oraz wykonywali inne aktywności w ramach tzw. czasu wolnego zorganizowanego.



Technik hotelarstwa



Uczniowie kształcący się w ramach zawodu Technik hotelarstwa odbyli swoją praktykę w 4- i 5-gwiazdkowych hotelach w miejscowości Abano Terme – *Hotel All'Alba*, *Hotel Alexander Palace*, *Panoramic Hotel Plaza* oraz *Hotel Tritone*, a także kompleksie golfowym – *Golf della Montecchia Resort*. Mieli okazję pracować pod nadzorem praktyków swojej dziedziny we wszystkich możliwych blokach hotelowych – gastronomicznym, mieszkalnym, recepcyjnym czy też częściach wspólnych. Pracując samodzielnie, jak i w podziale na mniejsze zespoły robocze, wykonywali swoje obowiązki obejmujące:

- > Organizację stanowiska pracy.
- > Klasyfikowanie obiektów hotelarskich oraz dobieranie świadczonych usług.
- > Doprowadzanie stanowiska pracy do porządku zgodnego z zasadami organizacji stanowiska.
- > Wykonywanie zadań związanych z funkcjonowaniem recepcji, zgodnie z poznanymi procedurami.
- > Pracę w dziale służby pięter – prace porządkowe, przygotowywanie jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości – zgodnie z procedurami obowiązującymi w obiekcie hotelowym.
- > Przygotowywanie oraz serwowanie posiłków i napojów.
- > Samodzielne dobieranie i przygotowywanie bielizny i zastawy stołowej.
- > Obsługę klientów hotelowych i turystycznych zgodnie z zasadami obsługi gości.
- > Przygotowywanie i udzielanie informacji turystycznej.

Efekty kształcenia dla uczniów zawodu Technik hotelarstwa obejmują kompetencje z zakresu obsługi gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie. W ramach praktyk, uczestnicy mieli możliwość rozwoju już posiadanych kompetencji oraz zdobycia zupełnie nowych, których zakres obejmuje m.in.:

Wiedzę z zakresu:

1. Całościowego BHP oraz postępowania w momentach zagrożenia bezpieczeństwa.
2. Zasad organizacji, przygotowania i użytkowania miejsca pracy.
3. Zwyczajów i tradycji kultury włoskiej jako walorów turystycznych.
4. Rezerwacji usług dla gości indywidualnych i grup.
5. Przechowywania żywności i surowców.

6. Zasad racjonalnego żywienia.
7. Przepisów sanitarno-epidemiologicznych dotyczących sporządzania potraw.
8. Przygotowywania zastawy potrzebnej przy serwowaniu dań i napojów.
9. Odpowiedzialności materialnej dotyczącej wyposażenia obiektu i mienia gości.
10. Procedur postępowania z rzecząmi pozostawionymi przez gości.

Umiejętności z zakresu:

1. Korzystania z systemów rezerwacyjnych.
2. Przetwarzania informacji dotyczących przybyłych gości dla innych komórek organizacyjnych obiektu.
3. Przygotowywania jednostek mieszkalnych do przyjęcia gości hotelowych.
4. Dbania o czystość części ogólnodostępnych przy wykorzystaniu odpowiedniego sprzętu.
5. Sporządzania jadłospisów.
6. Przygotowywania zgodnie z recepturą oraz oceny przygotowania potraw oraz napojów zgodnie z podanymi przepisami i metodami uwzględniającymi potrawy regionalne.
7. Obsługi maszyn, w tym ekspresów, spieniaczy i innych służących profesjonalnemu przygotowaniu różnego rodzaju kaw i napojów.
8. Korzystania z zastawy i bielizny stołowej, uwzględniając regionalne i międzynarodowe normy.
9. Przestrzegania zasad oceny jakości i warunków przechowywania żywności.
10. Właściwego korzystania z urządzeń wykorzystywanych do przechowywania i przygotowywania żywności.
11. Wydawania potraw i napojów.
12. Obsługi przekroju klientów, z uwzględnieniem najbardziej wymagających i niesamodzielnych osób.

Uczniowie klas III zrealizowali praktyki w wymiarze 12 dni, w tym 10 dni roboczych, po 8 godzin dziennie, pracując pod nadzorem mentorów, instruktorów i koordynatorów. W dni wolne młodzieży został zapewniony bogaty program kulturalno-integracyjny, w ramach którego odbywali wycieczki, uczestniczyli w spotkaniach integracyjnych oraz wykonywali inne aktywności w ramach tzw. czasu wolnego zorganizowanego.



Technik ekonomista

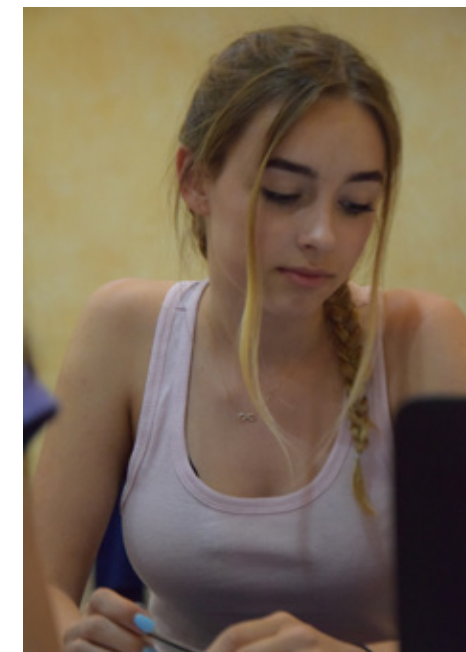
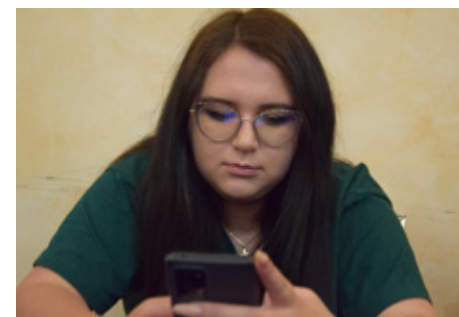


Grupa techników ekonomistów praktykowała pod nadzorem swoich mentorów z ramienia włoskiej firmy handlowej *Mallaian Trade s.n.c.*, realizując działania wpisujące się w zakres inwentaryzacji stanów magazynowych oraz opracowywania wybranych elementów strategii wizerunkowej oraz sprzedażowej firmy, bazując na stworzonych elementach strategii marketing-mix [kształtowanie w oparciu o produkt, cenę, dystrybucję oraz promocję]. Pracując wspólnie, jak i w podziale na mniejsze zespoły robocze, wykonywali swoje obowiązki obejmujące:

- › Organizację stanowiska pracy.
- › Obsługę sprzętu i urządzeń dostępnych w miejscu pracy.
- › Wykorzystywanie programów komputerowych wspierających wykonywanie zadań zawodowych.
- › Sporządzanie dokumentów finansowych związanych z działalnością wybranych podmiotów.

- › Rozliczanie kosztów działalności organizacji.
- › Przygotowywanie biznesplanów przy uwzględnieniu czynników wpływających na sytuację danego przedsiębiorstwa.
- › Sporządzanie zestawień.
- › Dokonywanie inwentaryzacji.
- › Przeprowadzanie analiz przy wykorzystaniu odpowiednich narzędzi i programów

Efekty kształcenia dla uczniów kształcących się w zawodzie technik ekonomista obejmują kompetencje z zakresu rachunkowości, obsługi specjalistycznego oprogramowania, w tym tworzenia przy ich pomocy dokumentacji księgowej, przygotowywania analiz czy też sporządzania biznesplanów na potrzeby prowadzenia działalności gospodarczej. W ramach praktyk, uczestnicy mieli możliwości rozwoju już posiadanych kompetencji oraz zdobycia zupełnie nowych, których zakres obejmuje m.in.:



Wiedzę z zakresu:

1. Całościowego BHP oraz postępowania w momentach zagrożenia bezpieczeństwa.
2. Rozróżniania form organizacyjno-prawnych działań przedsiębiorców.
3. Zasad obiegu dokumentów wewnątrz przedsiębiorstwa.
4. Zasad i metod organizowania współpracy z kontrahentami i innymi podmiotami.
5. Posługiwania się programami komputerowymi wspierającymi wykonywanie zadań zawodowych.
6. Zasad dokonywania archiwizacji dokumentów, w tym dowodów księgowych.
7. Interpretowania zdarzeń gospodarczych dokumentowanych dowodami księgowymi.
8. Metod kalkulacji kosztów.
9. Przygotowywania strategii marketingu-mix.

Umiejętności z zakresu:

1. Sporządzania dokumentów finansowych związanych z działalnością wybranych podmiotów.
2. Obsługi sprzętu wykorzystywanego w prowadzonej działalności.

3. Wykorzystywania programów komputerowych wspierających wykonywanie zadań zawodowych.
4. Stosowania różnych metod kalkulacji cen.
5. Rozliczania kosztów działalności organizacji.
6. Stosowania zasad dotyczących prowadzenia rachunkowości, w tym funkcjonowania kont księgowych.
7. Sporządzania zestawień.
8. Dokonywania inwentaryzacji.
9. Przeprowadzania analiz przy wykorzystaniu odpowiednich narzędzi i programów.
10. Przygotowywania wybranych elementów strategii marketingu-mix, w tym elementów wchodzących w skład promocji.

Uczniowie klas III zrealizowali praktyki w wymiarze 12 dni, w tym 10 dni roboczych, po 8 godzin dziennie, pracując pod nadzorem mentorów, instruktorów i koordynatorów. W dni wolne młodzieży został zapewniony bogaty program kulturalno-integracyjny, w ramach którego odbywali wycieczki, uczestniczyli w spotkaniach integracyjnych oraz wykonywali inne aktywności w ramach tzw. czasu wolnego zorganizowanego.

Program kulturowy

Werona, Arqua Petrarca, Padwa, Wenecja

Oprócz realizacji swoich zadań zawodowych w ramach wdrażanych programów praktyk, uczestnicy mieli także okazję wziąć udział w programie kulturowym, który pozwolił im na poznanie najważniejszych elementów historii i kultury Włoch, a także zwyczajów i życiowej energii włoskiego społeczeństwa. Było to możliwe dzięki codziennemu funkcjonowaniu wśród Włochów, a także realizacji kolejnych elementów programu, obejmujących swoim zakresem wizyty, wycieczki, zwiedzanie z przewodnikami i pilotami, w takich miejscach jak:

1. Werona – jedno z najważniejszych miast we Włoszech północnych, posiadające ponad 2000-letnią historię, docenione przez UNESCO poprzez wpisanie całego miasta na listę światowego dziedzictwa kulturowego, w którym nie brakuje takich znanych na całym świecie elementów jak Wzgórze Św. Piotra,

Zamek Castelvecchio, dom, balkon i rzeźba Julii, Arena di Verona i Piazza Bra czy Piazza delle Erbe. Uczestnicy mieli okazję wybrać się we wspaniałą podróż szlakiem Rómea i Julii oraz najważniejszych punktów miasta w towarzystwie lokalnego przewodnika, który pomógł młodzieży poznać historię tego miejsca, wszechobecną kulturę i sztukę, a także zwyczaje i codzienne życie jego mieszkańców.

2. Wenecja – a w zasadzie jej współczesna, owładnięta turystami wersja, którą nasi uczniowie mieli okazję poznać od podszewki. Nie należy jednak zapominać, że wyrosła ona na podbudowie Republiki Weneckiej, która istniała blisko tysiąc lat [726-1797] i miała olbrzymi wpływ na rozwój europejskiej kultury, nauki czy przemysłu. W szczyście swojego rozkwitu była uważana za najważniejszą potęgę handlową i morską świata. Jej historia nie







pozostała bez znaczenia, wpływając na obecny kształt miasta, korzenie jej mieszkańców, tradycyjnie wykonywane prace, a także architekturę i sztukę, obecną w każdym zakamarku. Uczestnicy projektu – samodzielnie, jak i w towarzystwie przewodników, mieli okazję odwiedzić Plac, Bazylikę i Dzwonnicę Św. Marka, Pałac Dożów, most Rialto, a także dziesiątki wąskich i klimatycznych ulic, uliczek i kanałów, czy też zrobić sobie pamiątkowe zdjęcia z weneckimi gondolierami. Nie zabrakło czasu na samodzielne eksplorowanie miasta w poszukiwaniu najpiękniejszych widoków, polując na najlepsze ujęcia fotograficzne, celem zatrzymania choć części z tych pięknych chwil.

3. Padwa – to miejsce, które w szerszej (także polskiej) świadomości, jest kojarzone z postacią św. Antoniego, gdzie uczestnicy mogli spotkać dobrze zachowaną architekturę średniowieczną (*Palazzo della Ragione, Piazza delle Erbe, Uniwersytet w Padwie*) i renesansową (*Piazza del Duomo*), zarówno świecką, jak i kościelną, a także poczuć typowo akademicką atmosferę, bowiem miasto jest również ważnym ośrodkiem akademickim z dużą ilością wydarzeń kulturalnych i możliwości oferowanych młodym ludziom.

4. Wzgórze Eugenejskie, w tym leżące na ich terenie:

- › **Regionalny Park Wzgórz Eugenejskich** (*Parco Regionale dei Colli Euganei*) – obejmujący wulkaniczne wzgórze o wysokości 300-600 m n.p.m. na południowy-zachód od Padwy. Te malownicze tereny są od wieków miejscem intensywnej uprawy winorośli ze względu na bardzo żyzne gleby. W skład parku wchodzi zarówno lasy, jak i łąki i tereny uprawne, przez które poprowadzono sieć szlaków pieszych i rowerowych;
- › **miejsceowość Arquà Petrarca** – niewielkie miasteczko położone w południowej części parku przyrodniczego Wzgórz Eugenejskich. Osadnictwo w rejonach miasta sięga czasów prehistorycznych, a w czasach starożytnych znajdowała się tu jedna z rzymskich kolonii. W średniowieczu na wzgórzu wybudowany został zamek, a także rozpoczęto budowę kościoła, które wraz z charakterystyczną, utrzymaną w spójnej wizji architekturą, stanowią najbardziej rozpoznawalne symbole miasteczka. Zajmuje ono czubek wzgórza dzięki czemu rozciąga się z niego przepiękny widok, przypominający momentami włoską Toskanię.





Rezultaty

wyższe kompetencje, doświadczenie, integracja, otwarcie na rynek pracy

Projekt pozwolił na wypracowanie dużego wpływu na szkołę rozumianą szeroko – zarówno jako instytucję, ale przede wszystkim jako ludzi, którzy ją tworzą – tak kadre, jak i uczniów. Przede wszystkim, działania o zakresie europejskim, bazujące na współpracy międzynarodowej, wymianie dobrych praktyk, która odbywała się zarówno za pośrednictwem uczniów, jak i nauczycieli, którzy mieli okazję współpracować z zagranicznymi podmiotami, pozwoliły na wzrost potencjału organizacyjnego, pedagogicznego, a szerzej – edukacyjnego placówki. Kadra zaangażowana w projekt poznała nowe metody, działania, modele pracy z młodzieżą, poszerzając swoje horyzonty związane z sektorem VET o elementy do tej pory nieznanne. Chodzi tu zarówno o wpływ na kadre pedagogiczną, jak i kierowniczą, zarządzającą całą placówką i projektem.

Do realnych korzyści wpływających na potencjał przedsięwzięcia zaliczyć można pozyskanie nowych partnerów instytucjonalnych za granicą, w tym innych instytucji edukacyjnych oraz pracodawców dla kolejnych nowych, włączonych w ramy projektu kierunków zawodowych, przekładające się na kreowanie przestrzeni do adaptacji obserwowanych modeli, działań, metod i ich dalsze rozwijanie na rzecz tworzenia dla uczniów i nauczycieli coraz lepszego środowiska pracy.

Uczniowie nabyli z kolei cenne doświadczenie zawodowe, które umożliwia im podjęcie pracy lub założenie własnej działalności nie tylko w Małopolsce, ale być może także za granicą. Stanowią oni wartościowych pracowników swoich branż, wnoszących realny wkład w rozwój regionalnego, jak i europejskiego rynku pracy, bez obaw o konieczność zmiany miejsca zamieszkania, różnice kulturowe czy barierę językową. W ramach programu pojawiały się zarówno formalne, jak i pozaformalne metody nauczania. W miarę potrzeb, wykorzystywane były zindywidualizowane i/lub grupowe podejścia, a w ich ramach przeważało nauczanie przez doświadczenie i edukacja międzykulturowa. Dokumentując codziennie działania (zarówno praktyki, jak i elementy czasu wolnego i programu kulturowego), uczestnicy mogli samodzielnie analizować i poprawiać swoje działania oraz oceniać je, a wraz z nimi nabyte kompetencje.

Wszystko to pozwoliło na rozwój nie tylko kompetencji zawodowych, ale także kluczowych, w tym społecznych i językowych. Na bazie prowadzonej obserwacji i oceny postępów, a także wypowiedzi samych uczestników, można wskazać, iż w największym stopniu rozwinęli oni:

- > Umiejętność nauki;
- > Zdolności analityczne;
- > Kompetencje społeczne i obywatelskie;
- > Poczucie inicjatywy i przedsiębiorczości;
- > Świadomość i wyrazistość kulturową.

Ponadto, uczestnicy dzięki projektowi potrafią lepiej/skuteczniej:

- > Znajdować rozwiązania w trudnych lub nietypowych sytuacjach;
- > Planować i organizować zadania i czynności;
- > Współpracować w grupie, w tym z osobami z innych środowisk i kultur;
- > Ocenić swoje mocne i słabe strony, a także je rozwijać i wykorzystywać;
- > Adaptować i odnajdywać się w nowych sytuacjach;
- > Analizować informacje w sposób odpowiedzialny i krytyczny;
- > Podejmować decyzje;
- > Wybierać kierunki i kształtować swoją ścieżkę rozwoju edukacyjnego i zawodowego.

Wszystko to pokazuje, że projekt przyniósł szereg korzyści nie tylko z zawodowego, ale także i społecznego punktu widzenia, pozwalając uczestnikom i kadrze na wszechstronny rozwój. Było to możliwe dzięki temu, iż w ramach projektu wykreowana została przestrzeń swobodnej wymiany wiedzy, doświadczenia i dobrych praktyk, w ramach której swoje kwalifikacje i kompetencje podnosić mogli zarówno uczniowie, jak i kadra zaangażowana w poszczególne działania. To z kolei przełożyło się na wzrost motywacji do działania (tu zarówno w zakresie podnoszenia swoich kwalifikacji, jak i inicjowania kolejnych działań szkolnej społeczności), podniesienie jakości nauczania w szkole, ale także prestiżu placówki w regionie i w całej Polsce.

Certyfikaty

potwierdzenie zdobytych umiejętności i odbytych praktyk

Wszyscy uczestnicy projektu, dzięki realizacji zagranicznych praktyk zawodowych i poprzedzających je działań przygotowawczych, nie tylko podnieśli swoje kompetencje zawodowe, językowe i społeczne, ale także uzyskali szereg dokumentów/narzędzi potwierdzających przebyty proces rozwoju zawodowego i społecznego. Program praktyk zawodowych był w pełni kompatybilny z podstawą programową dla każdego z profili zawodowych zaangażowanych w realizację projektu, dzięki czemu czas spędzony za granicą mógł zostać nie tylko potwierdzony stosownymi dokumentami, ale także zatwierdzony w osiągnięciach uczniów w ramach szkolnego systemu oceniania i realizowanego cyklu kształcenia zawodowego. W związku z pozytywnym ukończeniem całego przewidzianego w ramach projektu wsparcia, portfolio naszych uczestników wzbogaciły:

- > zaświadczenie ukończenia przygotowań pedagogiczno-kulturowo-językowych;
- > Indywidualny Wykaz Osiągnięć wykorzystujący elementy systemu ECVET;
- > certyfikat odbycia praktyki zawodowej wystawiony w dwóch wersjach językowych – polskiej i angielskiej, przez włoskiego partnera Futuro e Progresso Associazione di Promozione Sociale, firmy współpracujące przy realizacji programów, potwierdzony także przez Zespół Szkół im. W. Witosa w Suchej Beskidzkiej;
- > dokument Europass-Mobilność, zawierający ocenę opisową realizowanych zadań oraz rozwiniętych kompetencji zawodowych, językowych i społecznych, wystawiony w dwóch wersjach językowych – polskiej i angielskiej, zatwierdzonych przez obu partnerów projektu;
- > stosowny wpis w dokumentacji szkolnej – uznanie wyników kształcenia zawodowego za granicą w ramach szkolnego systemu oceniania, pozwalające na uznanie efektów uczenia się w ocenach z praktyk zawodowych oraz na świadectwie ukończenia konkretnego cyklu kształcenia.

Wszystkie wymienione dokumenty stanowią dla uczniów paszport na ich dalszej drodze rozwoju

i awansu zawodowego. Działania merytoryczne, a następnie ewaluacyjne, refleksyjne i dalej – certyfikacyjne i walidacyjne, wymierzone były w rozwinięcie ambicji edukacyjnych, pobudzenie kreatywnego myślenia i zaprezentowanie uczniom nauki prowadzonej poprzez międzynarodową wymianę doświadczenia. Otrzymując zestaw certyfikatów i referencji z praktyk oraz dokument Europass-Mobilność, zdobyte przez uczestników umiejętności i kwalifikacje mogą być uznane przez pracodawców w całej Europie i posłużyć uczniom w trakcie różnego rodzaju procesów rekrutacyjnych. Otrzymane dokumenty gwarantują właściwy standard jakości i międzynarodowy charakter uznawalności efektów kształcenia. Zapewnia to naszym uczniom ubiegającym się o pracę w Polsce, jak i za granicą, więcej atutów co zwiększa szanse uzyskania korzystnych ofert pracy. Dokumenty poświadczające szereg kompetencji oraz wskazujące realizowane dotychczas obowiązki skłaniają również przyszłych pracodawców do przyjmowania naszych absolwentów na bardziej odpowiedzialne stanowiska, zamiast przydzielania im podstawowych zadań. Dokumenty jasno przedstawiają kompetencje ich posiadaczy, co sprawia, że są one uznawane przez pracodawców na równi z podobnymi zaświadczeniami przedstawianymi przez innych kandydatów.





Partner włoski

Futuro e progresso Associazione di Promozione Sociale (FeP APS)

Partnerem projektu była włoska organizacja sektora kształcenia i szkolenia zawodowego – Futuro e Progresso Associazione di Promozione Sociale, specjalizująca się w inicjatywach dedykowanych rozwojowi środowiska społecznego i edukacyjnego, w tym przygotowywaniu i realizacji projektów edukacyjnych dla młodzieży, przede wszystkim dla uczniów i studentów. Zgodnie z wizją organizacji, ponadnarodowa mobilność jest uważana za jeden z kluczowych sposobów na zdobycie nowych kompetencji (wiedzy, umiejętności, postaw), przyczyniając się do osobistego rozwoju uczestników i zwiększania ich szans na zatrudnienie na dynamicznie zmieniających się europejskich rynkach pracy. Dlatego też główne działania organizacji, obejmując najwyższej jakości programy edukacyjne, w tym kształcenia zawodowego, realizowane są we współpracy z innymi podmiotami, w tym pracodawcami regionu Veneto. Szeroka baza kontaktów, partnerów i przedsiębiorców, z którymi podtrzymuje ona od lat współpracę na polu biznesowym oraz edukacyjnym, pozwala na realizowanie różnorodnych inicjatyw, w tym przygotowywanie i wdrażanie programów praktyk

zawodowych w takich dziedzinach jak: hotelarstwo, gastronomia, turystyka, fotografia, marketing czy logistyka i ekonomia. Włoski rynek, na którym działa partner, to miejsce dające wiele możliwości, gdzie usługi branży turystycznej, związanej z nią branży HORECA (hotelarstwo i gastronomia), ale także fotografii i reklamy, czy związane z nimi logistyka i ekonomia, stoją na wysokim poziomie, dając szerokie pole do działania i wdrożenia zawodowego. Wszystko to, a także sprawdzony zespół wspierających działania ekspertów, posiadających szerokie kompetencje w zakresie pracy z młodzieżą i kreowania przestrzeni sektora VET, pozwoliło uczestnikom w pełni wykorzystać czas spędzony we Włoszech, zarówno w zakresie zawodowym, jak i osobistym.





edycja I

AKREDYTACJA ERASMUSA 2021-2027
ZS im. Wincentego Witosa
w Suchej Beskidzkiej

**Zespół Szkół im. Wincentego Witosa
w Suchej Beskidzkiej**

ul. Spółdzielców 1
34-200 Sucha Beskidzka
+48 33 874 27 71
sekretariat@zswsucha.pl

www.zswsucha.pl

www.facebook.com/zswsucha/