**Program mobilności**

**Okres mobilności: 27.03.2022-08.04.2022 r.**

Tytuł projektu:„Niesamowita podróż po kuchni greckiej.Praktyczny poradnik prowadzenia greckiej restauracji.”  
Szkoła wysyłająca: Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Zarzeczu – Polska  
Szkoła przyjmująca: Leptokarya General School w Leptokarii – Grecja  
Czas trwania mobilności: 13 dni

Czas zajęć merytorycznych: 10 dni

1. **Opis działań:**

**DZIEŃ 1**

Pierwszy dzień będzie obejmował 6 godzin zajęć, w czasie których nastąpi prezentacja studentów i wprowadzenie do zajęć. Na początku uczniowie obu Szkół przywitają się i wszyscy wspólnie zwiedzimy Szkołę. Po zapoznaniu się zarówno z uczniami, jak i z infrastrukturą przejdziemy do sali, gdzie nastąpią prezentacje przygotowane i realizowane przez uczniów i nauczycieli Szkoły Przyjmującej. Dzięki nim poznamy historię i potencjał Szkoły, regionu oraz kraju. Ponadto, dowiemy się o kulturze i obyczajach panujących w Grecji, a także o kuchni regionalnej. Następnie przyjdzie kolej na prezentacje realizowane przez uczniów i nauczycieli Szkoły Wysyłającej, które również przybliżą naszemu Partnerowi historię i potencjał Szkoły, regionu oraz kraju, kulturę i obyczaje, a także regionalną kuchnię. Po bliższym zapoznaniu nastąpi omówienie rezultatów projektu, przedstawienie planu zajęć oraz metod pracy. Kolejno, uczniowie zostaną podzieleni na grupy projektowe i role projektowe, a Opiekunowie omówią ich zadania. Na koniec odbędzie się podsumowanie zajęć.

**DZIEŃ 2**

Drugiego dnia odbędą się zajęcia warsztatowe w pracowni komputerowej, które będą obejmowały 6 godzin zajęć. W tym czasie uczniowie będą uczestniczyć w prezentacji i warsztatach z obsługi narzędzi umożliwiających budowanie stron internetowych. Następnie analizując zebrane w trakcie przygotowań do mobilności materiały będą prowadzić konwersacje w grupach doskonaląc umiejętności językowe. Wówczas nastąpi wybór szaty graficznej strony internetowej, motywu przewodniego oraz elementu wyróżniającego.

Ponadto, uczniowie rozpoczną przygotowywanie materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na stronie, np.: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach, zasadach prowadzenia restauracji, zasadach zatrudnienia i bhp.

Na zakończenie odbędzie się prezentacja i ocena zakończonych prac oraz test wiedzy i ocena zajęć.

**DZIEŃ 3**

Dzień 3 zostanie poświęcony na zajęcia terenowe, które będą trwały 6 godzin. Odbędą się one w restauracji. Na początku uczniowie wezmą udział w krótkiej wizytacji oraz wysłuchają wykładu na temat przygotowywania tradycyjnych greckich dań i deserów. Uczniowie będą zbierać informacje na temat przepisów, sposobu przygotowania potraw, oceny surowców, walorach zdrowotnych kuchni greckiej. Potem przeprowadzą wywiad z właścicielem restauracji, w czasie którego zdobędą podstawowe informacje na temat zasad i reguł prowadzenia restauracji, zasad zatrudnienia i bhp, opisu stanowisk i zakresu odpowiedzialności, logistyki i zakupu towarów, księgowości i zyskowności. Po zebraniu materiałów nastąpi ich analiza, analiza informacji, transkrypcja wywiadu, katalogowanie zdjęć, konwersacje, doskonalenie umiejętności językowych. Dzień zakończymy podsumowaniem zajęć.

**DZIEŃ 4**

Czwarty dzień zostanie poświęcony zajęciom warsztatowym w pracowni komputerowej – 6 godzin zajęć. Uczniowie będą uczestniczyli w prezentacji i warsztatach z obsługi narzędzi umożliwiających tworzenie grafik oraz obróbkę zdjęć. Następnie spróbują wykorzystać zdobytą wiedzę w praktyce i przystąpią do przygotowywania materiałów graficznych i identyfikacji wizualnej strony internetowej.

Druga część zajęć to kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na stronie internetowej: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach, zasadach prowadzenia restauracji, zasadach zatrudnienia i bhp.

Na koniec nastąpi prezentacja i ocena zakończonych prac oraz test wiedzy i ocena zajęć.

**DZIEŃ 5**

Dzień piaty to kolejne sześć godzin zajęć terenowych tym razem u dostawców. Uczniowie odwiedzą zakład produkujący oliwę, zakład produkujący ser feta oraz gospodarstwa rolne specjalizujące się w produkcji roślinnej i zwierzęcej. W każdym z tych miejsc odbędzie się wizytacja, a następnie wykład na temat produkowanych tam surowców. Po zebraniu istotnych informacji nastąpi ich analiza, konwersacje, doskonalenie umiejętności językowych, transkrypcja wywiadów, katalogowanie zdjęć. Na koniec odbędzie się podsumowanie zajęć.

**DZIEŃ 6**

Dzień szósty zostanie poświęcony realizacji programu kulturalnego w wymiarze 10 godzin. W tym czasie odbędzie się zwiedzanie zabytków i atrakcji turystycznych regionu Riwiery Olimpijskiej. Po południu uczniowie będą mieć czas wolny, który będzie obfitował w różnego rodzaju zajęcia pedagogiczne oraz animacje.

**DZIEŃ 7**

Dzień siódmy to kolejne 10 godzin poświęcone realizacji programu kulturalnego. Uczniowie będą kontynuować zwiedzanie zabytków i atrakcji turystycznych regionu Riwiery Olimpijskiej. Następnie będą mieli czas wolny, w trakcie którego zostaną zorganizowane zajęcia pedagogiczne oraz animacje.

**DZIEŃ 8**

W ósmym dniu odbędzie się 6 godzin zajęć warsztatowych w pracowni komputerowej. Praca w  pracowni będzie miała na celu kontynuację procesu przygotowywania materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na stronie internetowej: przepisów kulinarnych, zdjęć potraw, informacji o półproduktach i surowcach, zasadach prowadzenia restauracji, zasadach zatrudnienia i bhp. Odbędzie się również prezentacja na temat wyszukiwania informacji w Internecie oraz praw autorskich. W drugiej części zajęć uczniowie będą uczestniczyć w zajęciach praktycznych, podczas których będą wyszukiwać określone treści w Internecie z uwzględnieniem różnych typów wyszukiwarek, ustawień wyszukiwania, danych statystycznych, materiałów graficznych, analiz i raportów. Dokonają również analizy, obróbki i przetworzenia danych wyszukanych w ramach zajęć. W końcowej części – jako posumowanie zajęć - nastąpi prezentacja i ocena ukończonych prac, odbędzie się test wiedzy oraz ocena poziomu Kompetencji uzyskanych w ramach zajęć.

**DZIEŃ 9**

Dziewiąty dzień będzie obejmował sześć godzin zajęć warsztatowych w pracowni komputerowej, podczas których odbędą się warsztaty z greckim księgowym, który wprowadzi uczniów w zagadnienia związane z prowadzeniem działalności, podatkami, kosztami zatrudnienia itp. oraz z właścicielem restauracji poświęcone zakładaniu działalności gastronomicznej, zasadom i regułom prowadzenia restauracji, zasadom zatrudnienia i bhp, zyskowności.

Uczniowie wezmą udział w warsztatach na temat marketingu. Poznają zadania sprzedażowe i marketingowe w restauracji, omówią zasady prowadzenia strony internetowej restauracji, prowadzenia Facebooka restauracji, przygotowywania materiałów reklamowych.

Po warsztatach nastąpi analiza informacji, konsultacje oraz kontynuacja procesu przygotowywania materiałów i tekstów (w 3 językach: polski, angielski, grecki), które zostaną umieszczone na stronie internetowej. W końcowej części odbędzie się prezentacja i ocena ukończonych prac, test wiedzy, ocena poziomu Kompetencji uzyskanych w ramach zajęć oraz podsumowanie zajęć.

**DZIEŃ 10**

W dziesiątym dniu mobilności odbędą się zajęcia terenowe czyli sześć godzin zajęć w restauracji. Na początku uczniowie przygotują się do procesu przyrządzania potraw zgodnie z opracowanymi recepturami i podziałem zadań przez poszczególne grupy projektowe. Następnie odbędzie się przyrządzanie potraw pod nadzorem obsługi restauracyjnej oraz dokumentowanie procesu. Na koniec wybrane wcześniej osoby dokonają oceny przygotowanych potraw, smaku i sposobu podania. Na zakończenie odbędzie się podsumowanie zajęć.

**DZIEŃ 11**

Jedenasty dzień mobilności został przeznaczony na 6 godzin zajęć podsumowujących. Wówczas odbędą się ostatnie prace w grupach projektowych mające na celu dokończenie rezultatów projektu –strony internetowej, prezentacja i ocena ukończonej pracy, ocena aktywności oraz kolokwia. Na zakończenie zostanie przedstawione podsumowanie całej mobilności oraz odbędzie się pożegnanie uczniów.

1. **Efekty realizacji projektu**

Materialnym efektem projektu będzie interaktywny poradnik dla młodego przedsiębiorcy z Grecji lub Polski prowadzony , który wprowadzi zainteresowane osoby w tematykę zakładania i prowadzenia działalności gastronomicznej w Grecji i w Polsce, z uwzględnieniem takich obszarów działalności jak:

* kuchnia czyli poznawanie przepisów i tworzenie receptur; poznawanie i wybór składników i posiłków danej kuchni regionalnej; zdrowotne właściwości kuchni regionalnej; przyrządzanie posiłków;
* biuro – zakładanie działalności gastronomicznej, zasady i reguły prowadzenia restauracji, zasady zatrudnienia i bhp, opracowanie opisu stanowisk i zakresu odpowiedzialności, logistyka i zakup towarów, księgowość i zyskowność oraz
* zadania sprzedażowe i marketingowe takie jak prowadzenie strony internetowej restauracji, prowadzenie Facebooka restauracji, przygotowywanie materiałów reklamowych.

Poradnik będzie opracowany w 3 językach, dostępny w Internecie na stronie www dedykowanej projektowi. Dodatkowo zostanie umieszczona relacja z procesu przygotowywania potraw oraz efekty tych prac.