

PRAKTYKA CZYNI MISTRZA

PRZEZ MOBILNOŚCI ZAWODOWE NA RYNEK PRACY

Projekt praktyk zagranicznych w greckich i hiszpańskich firmach,
dla uczniów Zespołu Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych
w Ciechanowcu



Erasmus+

Projekt pt. „Praktyka czyni mistrza - przez mobilności zawodowe na rynek pracy” nr 2019-1-PL01-KA102-062103 jest realizowany przez Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu ze środków Programu Erasmus+, sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe

O SZKOLE

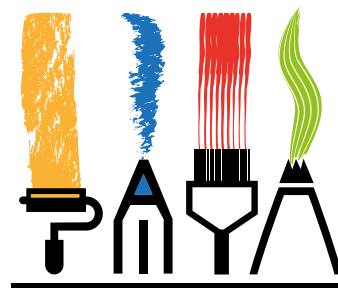
Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu



Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu jest placówką edukacyjną istniejącą już od 75 lat. W ciągu tego czasu Szkoła przechodziła wiele zmian, jednak niezmiennym i najważniejszym jej celem było i nadal pozostaje kształcenie młodego pokolenia w duchu poszanowania narodowej tradycji i historii oraz przygotowywanie go do podjęcia dalszej nauki na studiach wyższych, wyposażając w umiejętności zawodowe przydatne w dorosłym życiu. ZSOiZ jest szkołą, która pomaga uczniom w ich rozwoju poprzez:

- stworzenie bezpiecznej i twórczej atmosfery procesu nauczania;
- rozpoznawanie, zachęcanie i rozwijanie indywidualnych uzdolnień i umiejętności;
- rozbudzanie chęci i szacunku do nauki, pojmowanej jako proces trwający przez całe życie.

Uczniowie szkoły są przygotowani do przyszłego życia poprzez uczenie wzajemnej tolerancji i respektowania potrzeb innych ludzi, kształtowanie pozytywnego stosunku do nauki i pracy, poznawanie zasad współżycia społecznego oraz zachęcanie do działania zespołowego. Wszystkie te aspekty uwzględnił również zrealizowany przez ZSOiZ projekt w ramach Programu Erasmus+.



Projekt jest finansowany ze środków Komisji Europejskiej, przyznanych przez Narodową Agencję w ramach Programu Erasmus+, sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe. Publikacja odzwierciedla stanowisko jej autorów i Komisja Europejska oraz Narodowa Agencja Programu Erasmus+ nie ponoszą odpowiedzialności za jej zawartość merytoryczną.

*Publikacja bezpłatna

PRAKTYKA CZYNI MISTRZA

przez mobilności zawodowe na rynek pracy

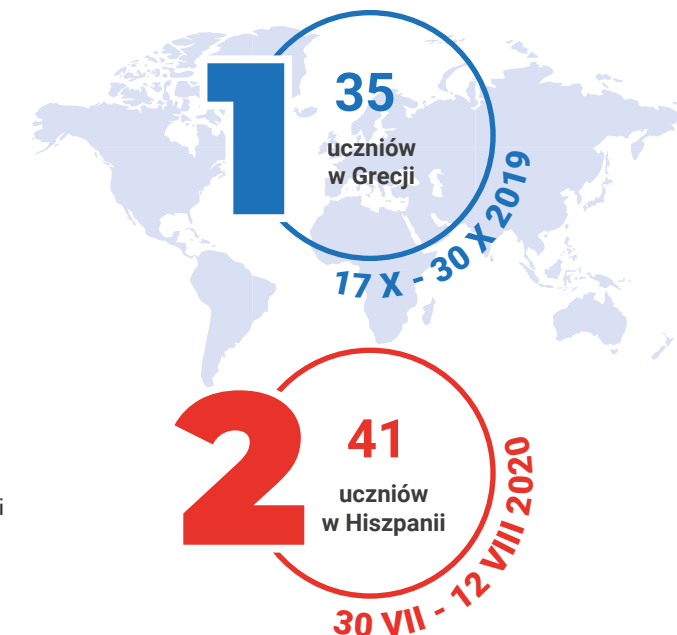
Projekt pt. „Praktyka czyni mistrza - przez mobilności zawodowe na rynek pracy” numer 2019-1-PL01-KA102-062103 to inicjatywa ZSOiZ w Ciechanowcu realizowana w roku szkolnym 2019/2020 w ramach Programu Erasmus+, sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe. Szkoła podjęła się realizacji kolejnego już projektu, w związku z istniejącymi potrzebami, zdiagnozowanymi podczas rozmów z uczniami, a także na podstawie bieżących analiz dynamicznie zmieniającego się rynku pracy. Pokazują one, iż największym problemem obecnie jest brak realnej możliwości zdobycia doświadczenia zawodowego i użycia zdobywanej na co dzień w szkole wiedzy w praktyce. Sytuacja ta wynika z dużego oddalenia mniejszych miejscowości, w tym Ciechanowca, od dużych ośrodków miejskich, przez co branża hotelarsko-gastronomiczna, fryzjerska i budowlana, nie są wystarczająco rozwinięte, aby zaoferować miejsca pracy wszystkim naszym uczniom/absolwentom, nawet na potrzeby praktyk. Powoduje to, że młodzi ludzie przenoszą się do większych miast, a szkoła pomimo starań, nie jest w stanie zapewnić wystarczającej ilości szans i możliwości, aby każdy mógł skorzystać z przygotowywanych ofert staży czy praktyk.

Projekt „Praktyka czyni mistrza - przez mobilności zawodowe na rynek pracy”, będąc kolejną edycją projektów edukacyjnej mobilności zawodowej, był odpowiedzią na istniejące potrzeby uczniów i Szkoły, pozwalającą na poszerzenie oferty edukacyjnej o zagraniczne staże, podczas których uczniowie otrzymują szansę rozwoju zawodowego. Został zrealizowany we współpracy z zagranicznymi partnerami, będącymi organizacjami sektora kształcenia i szkolenia zawodowego – greckim Olympus Education Services Single Member P.C. oraz hiszpańskim Europroyectos Erasmus Plus SL. Dzięki wypracowanemu dotąd modelowi działania, opartemu na stabilnym partnerstwie, a także ponownemu zaangażowaniu w projekcie 2 doświadczonych instytucji przyjmujących, możliwe było wykorzystanie wypracowanych przez nie sieci współpracy z przedsiębiorcami branży hotelarsko-gastronomicznej, fryzjerskiej, budowlanej oraz poligraficznej. Pozwoliło to na zorganizowanie dla uczestników projektu kompleksowego wsparcia w zakresie zagranicznych mobilności zawodowych, obejmującego realizację 2-tygodniowych staży zawodowych, a także programu edukacyjno-kulturowego w greckich oraz hiszpańskich miastach.

Głównymi działaniami zrealizowanymi w ramach projektu były 2-tygodniowe zagraniczne mobilności zawodowe 76 uczniów ZSOiZ w Ciechanowcu:

1. w Grecji w terminie 17-30 października 2019 + 2 dni podróży dla 35 uczniów kształcących się w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych (13), technik budownictwa (11) oraz plastyk (11);
2. w Hiszpanii w terminie 30 lipca – 12 sierpnia 2020 + 2 dni podróży dla 41 uczniów kształcących się w zawodach technik żywienia i usług gastronomicznych (11), technik usług fryzjerskich (11) oraz plastyk (19).

Dedykowane były one realizacji staży zawodowych, przygotowanych we współpracy z zagranicznymi partnerami, będącymi instytucjami sektora kształcenia i szkolenia zawodowego: Olympus Education Services Single Member P.C. (Grecja) oraz Europroyectos Erasmus Plus SL (Hiszpania).



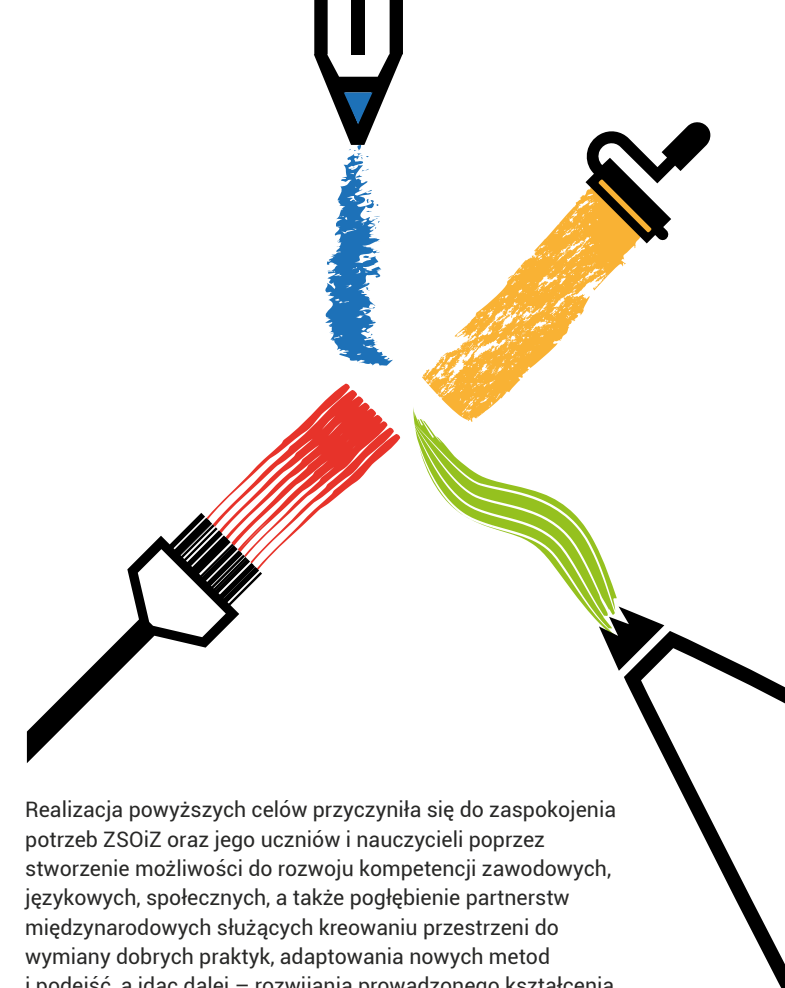


CELE PROJEKTU

Głównym celem projektu był wzrost atrakcyjności, jakości, efektywności i skuteczności zawodowego kształcenia praktycznego w Zespole Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu, w szczególności w zakresie współpracy z rynkiem pracy, poprzez stworzenie nowych możliwości rozwoju zawodowego 76 uczniów Szkoły.

Celami szczegółowymi (cele hybrydowe tj. ilościowo-jakościowe), których osiągnięcie pozwoliło na osiągnięcie celu głównego, były natomiast:

1. Realizacja 2 mobilności zagranicznych, ukierunkowanych na rozwój kompetencji zawodowych 76 uczniów oraz zwiększenie ich szans na znalezienie zatrudnienia.
2. Przygotowanie programów staży obejmujących uczniów kształcących się w ramach 4 zawodów: technik żywienia i usług gastronomicznych (24), technik budownictwa (11), technik usług fryzjerskich (11 osób), oraz plastyk (30), ich realizacja w greckich przedsiębiorstwach branży hotelarsko-gastronomicznej, budowlanej i projektowej/graficznej oraz hiszpańskich przedsiębiorstwach branży hotelarsko-gastronomicznej, fryzjerskiej i poligraficznej.
3. Włączenie w realizację projektu przynajmniej 50 uczniów z tzw. mniejszymi szansami, pochodzących z rodzin niepełnych, terenów wiejskich, rodzin o niskich dochodach.
4. Rozwój kompetencji językowych 76 uczniów ZSOiZ w Ciechanowcu, potwierdzonych zaświadczeniami odbycia kursów przygotowania językowego, a także certyfikatami odbycia stażu zagranicznego, którego językiem roboczym będzie j. angielski.
5. Rozwój kompetencji kluczowych u 76 uczniów (w tym z grup defaworyzowanych), w tym podstawowych i przekrojowych umiejętności takich jak przedsiębiorczość, komunikacja, praca w zespole i innych kompetencji społecznych.
6. Nawiązanie i zacieśnienie partnerstw ponadnarodowych, celem pogłębionej wymiany dobrych praktyk w sektorze kształcenia i szkolenia zawodowego oraz nabycia doświadczenia w realizacji projektów ponadnarodowych we współpracy z doświadczonymi partnerami z Grecji i Hiszpanii, co przyczynia się także do podniesienia jakości kształcenia w ZSOiZ w Ciechanowcu.
7. Rozwój systemów właściwego oceniania, metod certyfikacji oraz walidacji opartych na efektach nauczania oraz stosowanie narzędzi powodujących rozpoznawalność umiejętności i kwalifikacji poza granicami kraju.



Realizacja powyższych celów przyczyniła się do zaspokojenia potrzeb ZSOiZ oraz jego uczniów i nauczycieli poprzez stworzenie możliwości do rozwoju kompetencji zawodowych, językowych, społecznych, a także pogłębienie partnerstw międzynarodowych służących kreowaniu przestrzeni do wymiany dobrych praktyk, adaptowania nowych metod i podejść, a idąc dalej – rozwijania prowadzonego kształcenia i szkolenia zawodowego. Działania te wspierają szkołę w kontynuowaniu dotychczasowej drogi stwarzania równych szans edukacyjnych dla wszystkich uczniów, poprzez tworzenie przyjaznego środowiska.



TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

Uczestnicy kształcą się na co dzień w ramach Technikum Żywności i Usług Gastronomicznych praktykowali w ramach 2 grup wyjazdowych: pierwsza z nich w Grecji w 4-gwiazdkowym hotelu na Riwierze Olimpijskiej – Poseidon Palace, druga natomiast w kilku hiszpańskich restauracjach, w tym Restaurante La Deriva i Restaurante Mesón Lo Gueno w Maladze oraz, Doble de Cepa i Restaurante El Choco w Cordobie, gdzie realizowali zajęcia i praktyki z mentorami posiadającymi wieloletnie doświadczenie w branży gastronomicznej, hotelarskiej oraz turystycznej. Uczniowie biorący udział w projekcie mieli okazję pracować pod okiem specjalistów przede wszystkim w kuchniach hotelowych i restauracjach, ale także w częściach cukierniczych – przygotowując ciasta i desery, czy też barach – serwując kawę, drinki czy koktajle. Dzięki temu, wypracowane zostały bogate efekty kształcenia, które dla techników żywności i usług gastronomicznych objęły zarówno realizację elementów stażu

przekrojowego, jak i na poszczególnych wyselekcjonowanych stanowiskach jak kucharz, barman, kelner. Po zakończeniu stażu, wśród nabytych/rozwiniętych przez uczestników kompetencji zawodowych znalazły się:

1. Umiejętność organizacji pracy oraz przygotowywania stanowiska pracy do realizacji wyznaczonych zadań.
2. Zapoznanie z procedurami funkcjonowania lokali gastronomicznych.
3. Poznanie technik pracy indywidualnej i zespołowej podczas pracy w obiektach hotelarsko-gastronomicznych.
4. Wiedza z zakresu receptur i sporządzania dań kuchni regionalnej oraz europejskiej na bazie składników lokalnych i nie tylko (owoce morza, owoce i warzywa – świeże i mrożone, przyprawy). Uczniowie poznali receptury i sposób przygotowania takich dań jak mousaka,



- horiatiki, souvlaki czy tzatziki dla kuchni greckiej, a także tortilla de patatas, paella, gazpacho czy churros dla kuchni hiszpańskiej.
5. Umiejętność przygotowywania i serwowania dań i napojów, w tym kawy (kurs baristy) i drinków (kurs barmański).
 6. Umiejętność samodzielnego przygotowywania zamówień pod presją czasu.
 7. Umiejętności z zakresu kompleksowej obsługi klienta/serwisu restauracyjnego - przygotowywania sal restauracyjnych, ustawienia i dekoracji zastawy, serwowania dań (śniadania, obiady, kolacje), realizacja zamówień na usługi standardowe i dodatkowe.
 8. Poznanie i stosowanie technologii obróbki, przechowywania oraz wykorzystywania wrażliwych składników i półskładników.
 9. Umiejętność obsługi wybranych maszyn i narzędzi stosowanych w obiektach hotelarsko-gastronomicznych.









TECHNIK BUDOWNICTWA

Nasi dzielni „Budowlańcy”, którzy wyjechali do Grecji w 11-osobowym składzie, wykonywali prace remontowo-budowlane realizowane w greckich miastach Riwiery Olimpijskiej, w tym Nei Pori, Eigani czy Nea Mesangala, uczestnicząc w pracach konstrukcyjnych, odnawiając elementy wybranych obiektów – zarówno betonowe, jak i drewniane, tak wewnątrz obiektów budowlanych, jak i na zewnątrz wykonując prace ziemne, konserwacyjne i inne. Praktykowali pod nadzorem mentorów z greckiej firmy Bouzonas Apostolis Building Manufacturer, współpracującej z partnerem przyjmującym. Dzięki pracy przy różnych zadaniach takich jak: wykonywanie podstawowych prac remontowo-budowlanych (malowanie, szlifowanie, lakierowanie, czyszczenie), tych bardziej skomplikowanych, związanych z przeprowadzaniem prac betonarskich i murarskich, dokonywania kontroli i oceny jakości wykonania poszczególnych elementów konstrukcyjnych stanu surowego zgodnie z dokumentacją techniczną i obowiązującymi warunkami technicznymi wykonania i odbioru robót budowlanych, czy też polegających na zaplanowaniu pracy własnej i zespołu, uczestnicy osiągnęli szereg efektów kształcenia wśród których znalazły się znaleźć się umiejętności:

1. Doboru metod i narzędzi dla zachowania bezpieczeństwa pracy oraz identyfikowania zagrożeń związanych z występowaniem szkodliwych czynników.
2. Rozróżniania elementów składowych dokumentacji budowlanej.
3. Rozpoznania i używania wybranych programów komputerowych dla budownictwa.
4. Rozróżniania, charakteryzowania i wykorzystywania materiałów budowlanych.
5. Dobierania, składowania i transportowania wybranych materiałów budowlanych.
6. Wykonywania podstawowych prac remontowo-budowlanych.
7. Monitorowania jakości przedsięwzięć budowlanych, w tym kontroli spełniania warunków technicznych oraz odbioru podstawowych prac budowlanych.
8. Wskazywania i naprawy usterek.
9. Planowania prac budowlanych przy uwzględnieniu uwarunkowań i zmiennych.





TECHNIK USŁUG FRYZJERSKICH

Program dla 11-osobowej grupy uczniów kształcących się w ramach zawodu technik usług fryzjerskich został przygotowany przy wsparciu ekspertów i praktyków we współpracy z hiszpańskimi podmiotami branży fryzjerskiej, w tym salonami fryzjerskimi i kosmetycznymi Peluquería Infantil „Pablete”, Peluquería Roció Botello i Peluquería Handicap Alba, działającymi w hiszpańskich miastach Malaga i Cordoba. Uczestnicy mieli okazję wykonywać szeroki wachlarz zabiegów fryzjerskich, asystując w czynnościach profesjonalnych fryzjerów pracujących w greckich salonach. Dzięki pracy pod okiem mentorów, w ramach której dokonywali oceny stanu włosów, dobierali sprzęt do wykonywanych zabiegów, w tym ondulacji, prostowania, farbowania, strzyżenia czy modelowania, możliwe było wypracowanie szeregu efektów kształcenia, wśród których znalazły się umiejętności:

1. Przygotowania i organizacji stanowiska pracy.
2. Dokonania właściwego doboru środków do pielęgnacji i regeneracji włosów.

3. Wykonywania zabiegów pielęgnacyjnych włosów.
4. Wykonywania zabiegu różnego rodzaju ondulacji i prostowania, farbowania, strzyżenia czy modelowania włosów.
5. Dokonywania właściwego doboru fryzury do kształtu twarzy.
6. Wykonywania układania i modelowania fryzury damskiej dziennej, awangardowej, wieczorowej.
7. Wykonywania stylizacji fryzur w oparciu o nowoczesne techniki i trendy we fryzjerstwie.
8. Obsługiwanie klienta w języku angielskim zgodnie z zasadami kultury i etyki.
9. Doboru odpowiednich środków do regeneracji i pielęgnacji włosów.





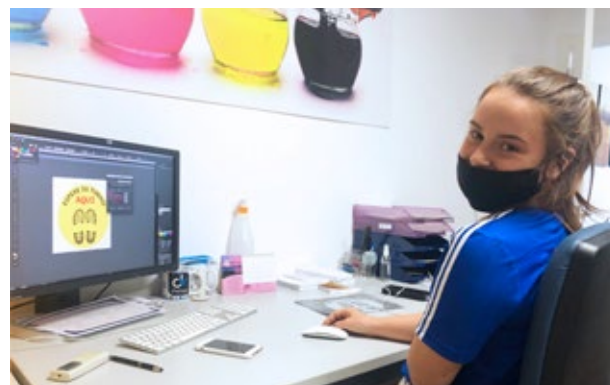
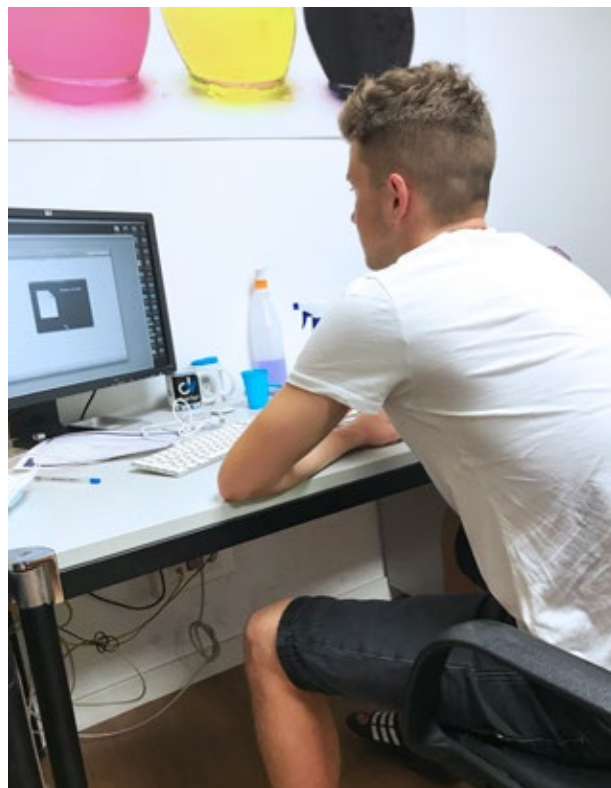
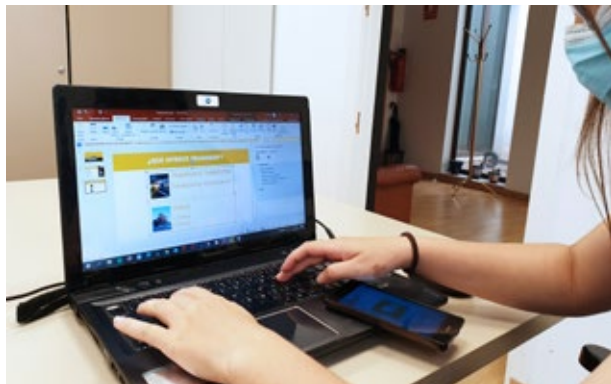
PLASTYK

(spec. projektowanie graficzne)

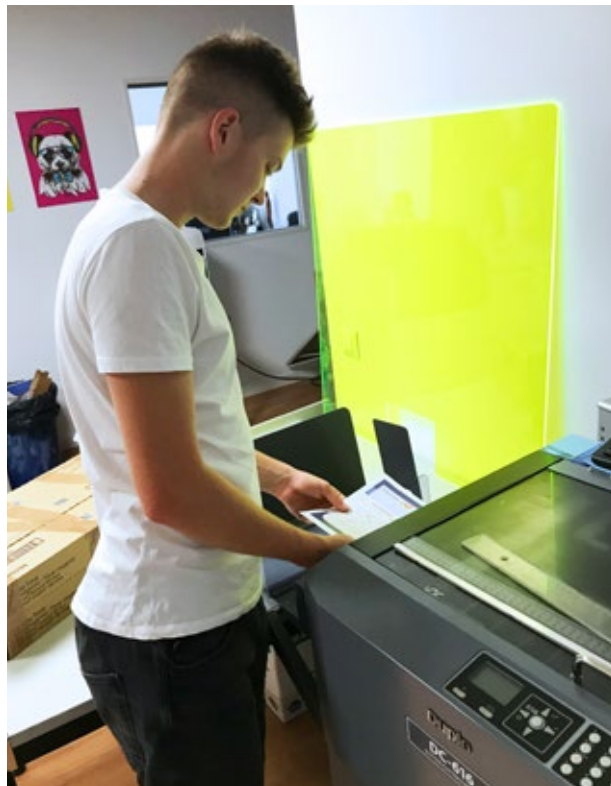
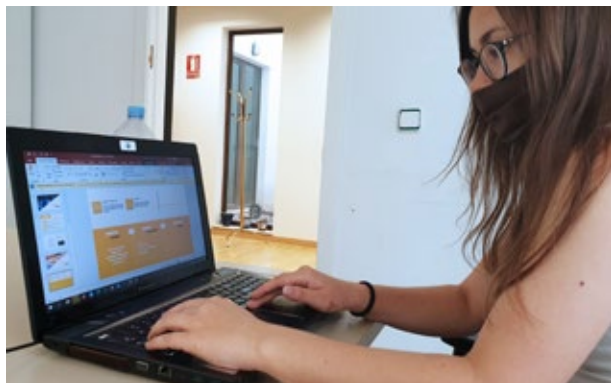
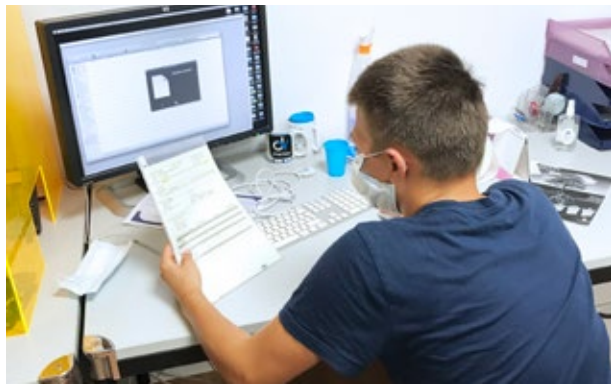
Program dla 2 grup Plastyków (spec. projektowanie graficzne) został zrealizowany we współpracy z greckimi i hiszpańskimi przedsiębiorstwami branży poligraficznej oraz projektowej/graficznej, działającymi w greckiej Larissie – ITBiz Digital Agency oraz hiszpańskich miastach Malaga i Cordoba – Diseño, Giant Interactive Maps, CopiEnjoy Carlos Criado Informatica oraz Transeop. W jego ramach poszczególne zadania były przez nich realizowane w każdej z 2 części: projektowej oraz produkcyjnej. W ten sposób uczestnicy mieli okazję rozwinąć swoje kompetencje zawodowe w pełnym zakresie wymaganym dla absolwentów kierunku kształcenia zawodowego Plastyk, w tym w ramach specjalizacji Projektowanie graficzne. Stażyści odbywający mobilność pracowali wykonując następujące zadania zawodowe: projektowanie materiałów graficznych, tworzenie koncepcji składających się na kampanie reklamowe oraz koncepcje wizualne wybranych klientów, opracowywanie publikacji, przygotowanie publikacji i prac graficznych do drukowania oraz drukowanie cyfrowe i obróbka wydruków. Dzięki temu możliwe było wypracowanie szeregu efektów kształcenia, wśród których znalazły się umiejętności:

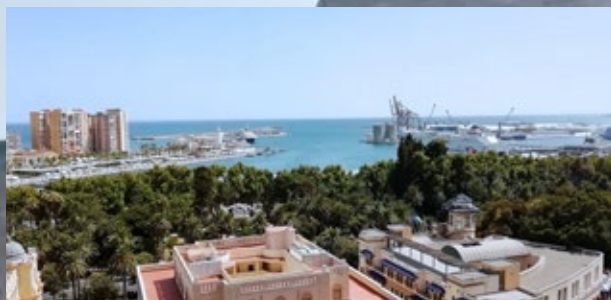
1. Wykorzystania narzędzi i programów graficznych do realizowanych projektów.
2. Stosowania środków, preparatów, surowców i wykorzystywania ich właściwości.
3. Rozróżniania technik i parametrów druku.
4. Planowania etapów prac projektowych, składowania materiałów, dobierania narzędzi, na potrzeby realizacji przyjętych zleceń.
5. Stosowania analogowych i cyfrowych narzędzi rejestracji i przetwarzania obrazów.
6. Projektowania różnorodnych form graficznych np. znaków graficznych, elementów identyfikacji wizualnej, plakatów.
7. Dokonywania oceny wartości artystycznych, estetycznych, użytkowych oraz jakości technicznej zrealizowanego projektu graficznego.
8. Profesjonalnego dokumentowania i archiwizacji prac.
9. Posługiwania się dokumentacją projektową, specyfikacjami technicznymi wykonania i odbioru, normami, katalogami oraz instrukcjami wykonania.











PROGRAM KULTUROWY

Grecja | Hiszpania

Mobilności w trakcie projektu to jednak nie tylko praktyki. Wszystkie grupy uczestników, wzięły udział w bogatym programie kulturowym, który miał na celu lepsze poznanie realiów życia w Grecji i w Hiszpanii w praktyce, a także łatwiejszą integrację i adaptację do lokalnych warunków życia. Wśród kluczowych punktów programów kulturowych znalazły się wizyty w najważniejszych miejscach z kulturowego, religijnego, a zatem i turystycznego punktu widzenia. Uczniowie realizujący swoje staże w Grecji mieli okazję odbyć wizytę kulturalną w jednym z miejsc wpisanych na światową listę dziedzictwa UNESCO – na Meteorach wraz z kompleksem klasztorów. Wśród wycieczek znalazł się także mityczny Olimp, masyw górski, który uczestnicy lepiej odkryli dzięki wizycie w miejscowościach Paleos Panteleimonos, Litochoro i wąwozie Enipeaz, będącym wąwozem bogów greckich, wchodzącym w głąb górskiego przełomu, aż do mitycznego źródła boga Zeusa, w którym kąpiele piękności zażywała bogini Afrodyta. Uczniowie odwiedzili także Ateny – stolicę i największe miasto Grecji, będące centrum życia społecznego starożytnych, jak i nowożytnych Greków. W kolejnym tygodniu znalazł się także czas na odwiedzenie drugiego największego miasta Grecji – Thessalonik, będącego ważnym ośrodkiem kulturowym i religijnym greckiej Macedonii, leżącej w północnej Grecji. Wszystkim tym wyprawom towarzyszyli przewodnicy, którzy swoją wiedzą, wzbogacali realizację programu, przekazując wiele cennych informacji. Nie zabrakło także czasu na Grecję typowo śródziemnomorską, którą uczniowie odkryli podczas rejsu statkiem, mając okazję poznać zwyczaje, tradycje kultury greckiej w praktyce, poprzez uczestnictwo w przygotowanych zajęciach integracyjnych.

Grupy odbywające swoje mobilności w Hiszpanii miały okazję zwiedzić jedno z największych hiszpańskich miast, w tym Cordobę, Malagę oraz Granadę. W ramach tych wyjazdów poszczególne grupy zwiedziły wszystkie najważniejsze obiekty turystyczne, w tym:

- Mezquitę (przebudowany na katedrę meczet), mury obronne, Stare Miasto, tzw. Rzymski Most (Puente Romano), Alkazar Królów Chrześcijańskich, pozostałości rzymskiej świątyni (Templo Romano), w Cordobie;

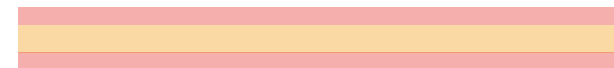
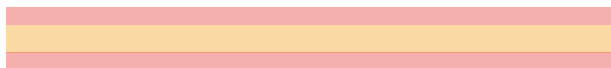
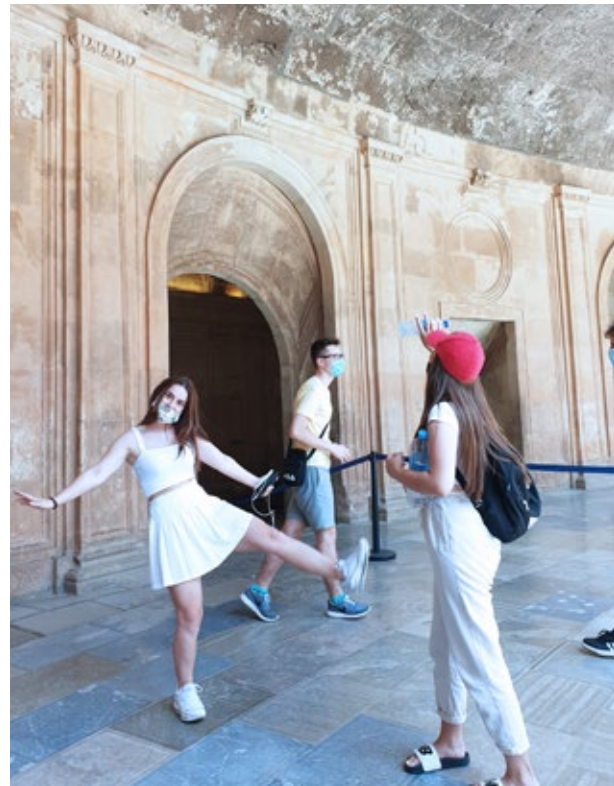


- La Calle Larios, zamek Alcazaba, Castillo de Gibralfaro, Muzeum Picassa, Plaza de Toros czy miejską Katedrę w Maladze;
- Katedrę, mauretańską kompleks warowny Alhambra, zespół ogrodowy Generalife, pałac Cesarza Karola V, opactwo, Mirador de San Nicholas oraz park technologiczny czy dzielnicę Albayzin w Granadzie.

Czas wolny był wypełniany także animacjami, zawodami sportowymi, grami zespołowymi rozgrywanymi po zajęciach zawodowych oraz po powrocie z dłuższych wycieczek.

Realizacja programu kulturowego, uzupełniającego program staży zawodowych, pozwolił na osiągnięcie dodatkowych efektów kształcenia, w tym na rozwój kompetencji podstawowych i przekrojowych takich jak komunikacja, praca w zespole, a także na wzrost świadomości i wrażliwości kulturowej. Wszystkie nabyte kompetencje, w tym zdobyte zagranicą doświadczenie, wpłynęły pozytywnie na przełamanie barier i pozbycie się obaw w kontakcie z innymi państwami, ich społeczeństwami i rynkiem pracy (w szczególności międzynarodowym), zwiększyły poziom zaradności życiowej i umiejętności odnalezienia się w obcym środowisku, mogąc w przyszłości zaowocować większą otwartością na podjęcie przez uczestników dalszej nauki lub zatrudnienia w kraju bądź za granicą.







CERTYFIKATY

Uczniowie, którzy wzięli udział w projekcie stażowym w przedsiębiorstwach w Grecji i Hiszpanii, otrzymali zaświadczenia i certyfikaty, będące potwierdzeniem zdobytych w ramach projektu i realizacji programu szkolenia zawodowego kwalifikacji i kompetencji. Wśród otrzymanych dokumentów znalazły się:

- Zaświadczenia o odbyciu przygotowania językowego (j. angielski zawodowy, j. grecki lub j. hiszpański podstawowy), kulturowego oraz pedagogicznego z elementami doradztwa zawodowego.
- Certyfikaty potwierdzające odbycie praktyk wraz z wykazem kompetencji nabytych w trakcie praktyki, wystawiany przez Szkołę oraz partnerów z Grecji i Hiszpanii.
- Indywidualne Wykazy Osiągnięć wykorzystujące elementy systemu ECVET, który został wykorzystany do opracowania między partnerami projektu modelu oceny nabytych przez uczestników kompetencji zawodowych.

- Dokumenty Europass Mobilność, będące oceną opisową osiągnięć każdego uczestnika, zawierając pełen opis kompetencji nabytych w trakcie praktyki – w tym kompetencji zawodowych, językowych, organizacyjnych i społecznych.

Proces certyfikacji oraz walidacji rezultatów projektu stanowił cenne źródło potwierdzające kompetencje uczestników, zwiększając ich konkurencyjność na rynku pracy. Ze względu na swój charakter, większość z przygotowanych dokumentów została wykorzystywana także dla realizacji rozwiniętego procesu ewaluacji, dokonywanego tak przez Szkołę i partnerów, jak i przez samych uczestników. Ewaluacja ta miała charakter ewaluacji projektu i jego rezultatów, ale także samoewaluacji dokonywanej przy wsparciu opiekunów i mentorów przez uczniów zaangażowanych w realizację projektu.



PARTNERZY GRECCY



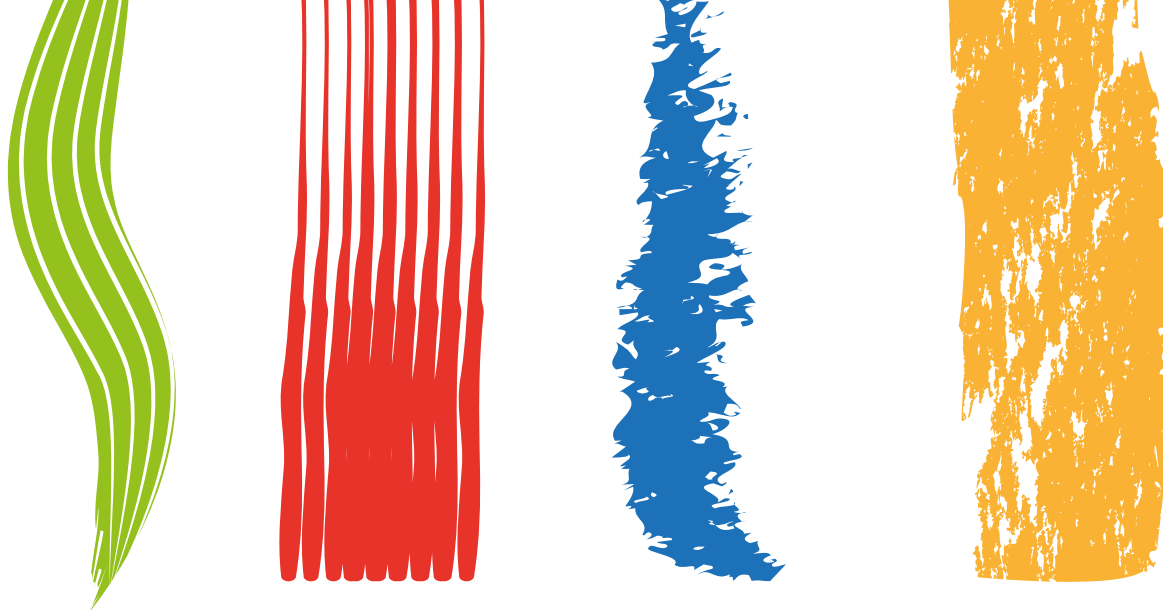
OLYMPUS EDUCATION
Practicing Top Experiences



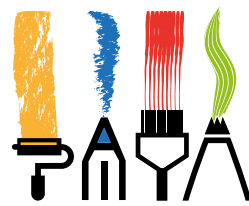
itbiz.gr
digital agency

PARTNERZY HISPANŚCY





www.zsoiz-ciechanowiec.pl



PRAKTYKA czyni MISTRZA
przez mobilności zawodowe na rynek pracy

Zespół Szkół Ogólnokształcących i Zawodowych w Ciechanowcu

ul. Szkolna 8
18-230 Ciechanowiec

+48 86 277 11 34
zsoiz-ciechanowiec@wp.pl

www.facebook.com/zsoizcc/

<https://www.facebook.com/ZSOiZwCiechanowcu.praktykizagraniczne2020/>



Erasmus+