

Wiadomości

18.12.2019 11:18

Treść

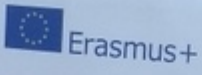
W ramach zdobytej wiedzy w dniu 10 grudnia 2019 r. nasi stażyści, którzy brali udział w mobilności w ramach projektu Erasmus+ pt. "Podbój europejskich praktyk z ZSZ Pułaskiego w Gorlicach", pod nadzorem pani Iwony Kukli, nauczycielki przedmiotów zawodowych gastronomicznych, podczas lekcji otwartej zaprezentowali innym uczniom ZSZ sposób przygotowania tradycyjnych greckich potraw, w tym m.in. tzatzików, greckiej sałatki i innych, wykorzystując także produkty przywiezione z Grecji.

W ramach praktyk/staży uczniowie pracowali w restauracji i kuchni hotelowej oraz na budowach, zdobywając cenne doświadczenie zawodowe zagranicą połączone z doskonaleniem języka angielskiego zawodowego. Dodatkowo była to dla nich doskonała okazja do poznania kultury greckiej oraz zwiedzenia terenów Riwieri Olimpijskiej między innymi: wyspy Skiathos , masywu Olimp, Meteorów - klasztorów zawieszonych w chmurach. Wśród wycieczek fakultatywnych uczniowie odwiedzili fabrykę sera fety, oliwiarnię i winiarnię, gdzie zapoznali się z procesem produkcji sera fety, oliwy i wina. Był to już trzeci wyjazd uczniów gorlickiego ZSZ, który po raz kolejny pozwolił poszerzyć doświadczenie zawodowe.

W ramach zdobytej wiedzy w dniu 10 grudnia 2019 r. dwie stażystki z klasy 2bT (technik żywienia) Klaudia Gurba i Anna Przybycień pod nadzorem pani Iwony Kukli, nauczycielki przedmiotów zawodowych gastronomicznych, zaprezentowały uczniom ZSZ podczas lekcji otwartej

sposób przygotowania tradycyjnej greckiej sałatki, wykorzystując produkty przywiezione z Grecji.





Erasmus+



Podbój europejskich praktyk
ZSZ im. K. Pułaskiego
w Gorlicach

Numer projektu: 2019-1-PL01-KA102-063146
Przyznane dofinansowanie: 72 804,00 EUR

Kierunki nauczania: techniki żywienia i usług gastronomicznych, techniki budowlanych, sektor oraz techniki roboty wykończeniowych w budownictwie

Projekt realizowany w ramach Programu Erasmus+
sektor Kształcenie i uczenie zawodowe





Przewiń do początku