WSPÓŁPRACA SZKÓŁ ZAWODOWYCH Z PRACODAWCAMI

PRZYKŁADOWE ROZWIĄZANIA

KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

MINISTERSTWO EDUKACJI NARODOWEJ

KOWEZiU
KRAJOWY OŚRODEK WSPIERANIA EDUKACJI ZAWODOWEJ I USTAWICZNEJ

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI FUNDUSZ SPOŁECZNY

Projekt współfinansowany przez Unię Europejską w ramach Europejskiego Funduszu Społecznego

Od 2012 r. firma Fakro, przenosząc swoje doświadczenia zdobyte w Polsce, rozpoczęła współpracę ze średnimi szkołami budowlanymi i uczelniami technicznymi poza granicami kraju, m.in. w Czechach, we Włoszech i na Słowacji.
W ofercie edukacyjnej Fakro znajdują się programy szkoleniowe przeznaczone dla uczniów, nauczycieli oraz studentów. Szkolenia te mają miejsce zarówno w szkołach, na uczelniach, jak i w siedzibie firmy, w Nowym Sączu.

Eksperci firmy przeprowadzają szkolenia w placówkach edukacyjnych na podstawie trzech modułów (możliwe do połączenia w tym samym terminie):
- szkolenie teoretyczne, polegające na prezentacji multimedialnej dotyczącej budowy, zalet i zastosowania produktów firmy;
- szkolenie praktyczne, polegające na pokazie montażu okien dachowych Fakro i samodzielnym ćwiczeniu montażu przez uczestników;
- prezentacja związanej z Fakro fundacji „Pomyśl o przyszłości", poświęcona zagadnieniom odnoszącym się do obywatelskiej edukacji ekonomicznej.

Program szkoleń realizowanych w siedzibie Fakro w Nowym Sączu różni się w zależności od uczestników:
- szkolenie dla uczniów i studentów obejmuje przedstawienie profilu działalności firmy, zwiedzanie zakładu produkcyjnego, dające jednocześnie możliwość zapoznania się z nowoczesnymi technologiami w produkcji okien dachowych. Podczas spotkania młodzi ludzie mogą również obejrzeć jedyną w branży budowlanej prezentację stereoskopową (3D), dotyczącą produktów firmy;
- szkolenie dla nauczycieli praktycznej i teoretycznej nauki zawodu – jednodniowe lub w postaci kilkudniowych staży. Z racji wielkości zakładu, firma Fakro może zaoferować profesjonalne szkolenia dla nauczycieli z wykorzystaniem najnowocześniejszych technologii produkcyjnych, nie tylko teoretyczne, ale również praktyczne z montażu okien dachowych, wyłazów, świetlików, schodów strychowych, systemów sterowania elektrycznego, systemu solarnego oraz dodatków do okien dachowych.

5.3. Staże u zagranicznego pracodawcy – Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim

Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim to Liceum Ogólnokształcące i Technikum nr 1. Technikum kształci młodzież w następujących zawodach:
- technik żywienia i gospodarstwa domowego;
- technik żywienia i usług gastronomicznych;
- technik hotelarstwa;
- kucharz.

Uczniowie poznają dwa języki obce, a oferta szkoły dotyczy języka angielskiego, niemieckiego, francuskiego i rosyjskiego.
Młodzież na co dzień korzysta z bogatej bazy dydaktycznej ZS nr 1, m.in. z nowoczesnej pracowni technologii gastronomicznej, sali obsługi konsumenta (profesjonalnej sali restauracyjnej do celów dydaktycznych), pracowni hotelarskiej, zawierającej

pełne wyposażenie pokoju hotelowego oraz łazienkę czy recepcji obsługiwanej przez uczniów.

Wymiar międzynarodowy – Program Leonardo da Vinci (Mobilność IVT)

Projekty realizowane przez ZS nr 1 zaspokajają potrzeby partnerów z obu stron; służą wzajemnemu poznawaniu kultury i obyczajów, wymienianiu doświadczeń zawodowych, porównywaniu rozwiązań istniejących w obu krajach, przenoszeniu nowych metod i koncepcji, zacieśnianiu współpracy międzynarodowej, kształtowaniu poczucia przynależności do Wspólnoty Europejskiej, uzyskaniu przejrzystości, spójności kwalifikacji.
Projekty służą doskonaleniu jakości kształcenia i szkolenia zawodowego, zyskaniu nowego doświadczenia zawodowego (nabycie dodatkowej praktyki zwiększa szansę na zatrudnienie), podniesieniu umiejętności językowych (nacisk na język zawodowy), kształtowania nawyku uczenia się przez całe życie.

Organizacją Wysyłającą jest Zespół Szkół nr 1 w Grodzisku Mazowieckim,
Organizacją Goszczącą: stały partner – Union Patronale des Cafeteries Restaurateurs et Metiers de la Nuit Côte D'azur (Stowarzyszenie Restauratorów z siedzibą w Nicei); liczy ponad 440 członków.
Jego przewodniczący stoi też na czele Stowarzyszenia Restauratorów Regionu Alpes-Maritimes i Stowarzyszenia Restauratorów Nicejskich. Jest administratorem Narodowego Stowarzyszenia Restauracji Francuskich z siedzibą w Paryżu. Organizacje te należą do Stowarzyszenia Branży Gastronomiczno-Hotelarskiej.
Grupa docelowa: uczniowie ZS nr 1 – Technikum nr 1, uczący się języka angielskiego i francuskiego, wyłonieni w procesie rekrutacji (32 uczniów uczestniczy w każdym z projektów).
Miejsce stażu: Francja (restauracje i hotele w Nicei).
Staż: 15 dni roboczych (120 godzin praktyki zawodowej).
Termin: czerwiec 2010, 2012, 2013.
Program kulturowy: Nicea i okolice, m.in. Cannes, Antibes, Monaco, Saint Paul de Vence, Saint-Tropez (weekendy).
Certyfikacja: Europass – Mobilność oraz polsko-francuski certyfikat potwierdzający fakt ukończenia stażu.

Aby sprostać stawianym wymaganiom, szybko dostosować się do nowych warunków i otrzymać wysokie oceny od francuskich praktykodawców, przed wyjazdem na staż uczniowie biorą udział w obowiązkowych szkoleniach z języka francuskiego (w tym zawodowego), a także w warsztatach pedagogicznych. Młodzież pogłębia również swoją wiedzę na temat Francji, uczestnicząc w zajęciach z przygotowania kulturowego.
Widząc zasadność łączenia nauki z pracą oraz potrzebę lepszego przystosowania szkolenia zawodowego do potrzeb rynku pracy, zdobywania doświadczenia poza granicami kraju, warszawskie hotele – Novotel Centrum, Campanile, Golden Tulip, Radisson Blu, Meridien-Bristol (praktykodawcy) popierają inicjatywę szkoły (pisma rekomendujące dołączane są do składanych w konkursie wniosków projektowych),

polegającą na zabieganiu o środki unijne, potrzebne do sfinansowania zagranicznego stażu zawodowego dla uczniów Technikum. Zależy im na wysokim poziomie przygotowania zawodowego młodzieży, a także sprawności w zakresie władania językami obcymi. Są zatem zainteresowane udziałem uczniów w unijnych projektach. Pozwala to na podniesienie kwalifikacji i dalsze zdobywanie doświadczenia zawodowego, niezbędnego do prawidłowego funkcjonowania na rynku pracy. W tej kwestii ZS nr 1 ma także pełne poparcie Francuskiej Izby Przemysłowo-Handlowej w Polsce (CCIFP).

Staż w ramach projektu obejmuje uczniów klas II i III i dotyczy płaszczyzn typowych dla zawodu – w przypadku technika hotelarstwa obsługi gościa hotelu/konsumenta; w przypadku kucharza oraz technika żywienia i usług gastronomicznych sposobów przygotowania dań, zaś technika żywienia i gospodarstwa domowego również ich serwowania.
Stażyści otrzymują adekwatne do ich zawodu stanowiska: kuchnia lub serwis (obsługa konsumenta/gościa hotelu).
Praktykantów umieszcza się w restauracjach i hotelach po dwie osoby, maksymalnie cztery osoby w danym miejscu stażu, co zapewnia wysoką jakość kształcenia i daje im gwarancję bezpośredniego kontaktu z opiekunem merytorycznym – szefem kuchni/sali oraz bieżącego monitoringu, a także motywuje do posługiwania się językiem francuskim.

Obowiązki organizacji partnerskich

Do obowiązków organizacji wysyłającej należy, m.in.:
- przeprowadzenie rekrutacji uczestników;
- przygotowanie językowe (język francuski w tym zawodowy), kulturowe, organizacyjne, w tym bhp, i pedagogicznego;
- zorganizowanie podróży uczestników projektu, wykupienie ubezpieczenia na czas trwania stażu, zapewnienie zakwaterowania i wyżywienia, jak również organizacja czasu wolnego (weekendy).

Z przyjmującym partnerem uzgadnia się program stażu, podpisuje się umowy dwustronne i umowy o staż (zawierające porozumienie o programie stażu wraz z kartą jakości), a w przypadku projektu z Konkursu 2012 również Porozumienie o partnerstwie i Porozumienie o programie zajęć (w ramach realizacji idei ECVET).
Przedstawiciele obu organizacji partnerskich podejmują niezbędne działania, służące prawidłowemu przebiegowi stażu.
Wspólnie ustala się kwestie dotyczące opieki merytorycznej (obie strony), monitorowania i oceny poczynań stażystów (obie strony), jak również zaliczenia stażu (certyfikat zaświadczający fakt odbycia stażu zawodowego).
Organizacja wysyłająca ma obowiązek dokumentowania realizacji projektu, w tym poniesionych kosztów, rozliczeń finansowych, umożliwienia wydania Europass – Mobilność, ewaluacji działań, upowszechniania informacji nt. projektu, zapewnienia opieki pedagogicznej.

Na każdym etapie projektu prowadzony jest monitoring stażu, który obejmuje, m.in. wywiady indywidualne (prowadzone przez przedstawicieli organizacji wysyłającej ze stażystami i francuskimi opiekunami), grupowe (prowadzone przez przedstawicieli organizacji wysyłającej ze stażystami, np. po zakończeniu stażu danego dnia), obserwacje (wszystkich etapów realizacji projektu i podejmowanych działań, wizyty kontrolne opiekunów z organizacji wysyłającej w miejscu stażu, bieżące nadzorowanie stażu przez opiekunów merytorycznych z organizacji goszczącej).
100% uczestników projektów zrealizowanych przez Zespół Szkół nr 1 zaliczyło staż, uzyskało pochwały od praktykodawców, a nawet propozycje pracy. Uczniowie otrzymali Europass-Mobilność i polsko-francuski certyfikat.
W wyniku wdrażania projektu uczestnicy odbyli staż we Francji zgodnie ze swoim zawodem (restauracje i hotele w Nicei). Pracowali w grupach 2, 3 i 4-osobowych (kuchnia/obsługa konsumenta/gościa hotelu, 120 godzin, 15 dni roboczych). Zdobyli nowe doświadczenie z zakresu gastronomii i hotelarstwa. Sprawnie pracowali w zespole, pokonali stres, byli otwarci i tolerancyjni. Podnieśli swoje umiejętności językowe; stali się bardziej komunikatywni.
Zrealizowali także bogaty program kulturowy (Nicea, Antibes, Cannes, Biot, Grasse, St. Paul, Saint-Tropez, Monaco).

W wyniku realizacji projektu uczeń:

- zdobywa nowe kwalifikacje (w tym zgodnie z ECVET) i doświadczenie zawodowe z dziedziny gastronomii oraz obsługi konsumenta/gościa hotelu, potwierdzone międzynarodowym certyfikatem (np. poznanie programu komputerowego stosowanego w hotelu czy technik krojenia oraz przyrządzania owoców morza);
- sporządza potrawy typowe dla kuchni francuskiej (udział stażystów w Konkursie Wiedzy o Kuchni Francuskiej i prezentowanie zdobytych umiejętności; przygotowanie prowansalskiego poczęstunku na zakończenie realizacji projektu dla rodziców, lokalnych władz i gości z Francji);
- umie przygotować salę konsumenta (udział stażystów w konkursach z zakresu obsługi konsumenta);
- serwuje potrawy/napoje (obserwacje prowadzone przez opiekunów);
- stosuje zasady dotyczące przyjęcia/obsługi gościa hotelu (obserwacje prowadzone przez opiekunów);
- prezentuje wiedzę nt. kultury, tradycji, obyczajów także kulinarnych Francji (udział w Konkursie Wiedzy o Kuchni Francuskiej – część teoretyczna; opublikowanie na stronie internetowej szkoły miniksiążki kucharskiej „Nicea od kuchni", zawierającej przywiezione z Francji receptury dań przygotowanych i serwowanych przez stażystów na spotkaniu podsumowującym realizację projektu);
- zna aspekty pracy zawodowej w innych warunkach kulturowych i językowych;
- posługuje się językiem obcym, wykonując zadania zawodowe (kryterium językowe wchodzi w skład oceny wystawianej przez francuskich praktykodawców);
- umie pracować w zespole różnym kulturowo i językowo (obserwacje prowadzone w czasie stażu przez polskich i francuskich opiekunów);
- jest samodzielny, sprawnie pokonuje trudności (pokonanie bariery językowej; szybkie dostosowanie się do nowych warunków, obserwacje prowadzone przez opiekunów);

- otrzymał oferty pracy (od francuskich praktykodawców; część stażystów-absolwentów ZS nr 1 zatrudniają renomowane warszawskie zakłady gastronomiczno-hotelarskie).

W projekcie realizowanym zgodnie z zasadami ECVET stażysta uzyskuje kwalifikacje zawodowe, językowe, społeczne i kulturowe w wyniku oceny dokonanej przez stronę francuską. Zastosowane formy oceniania to obserwacja, egzamin ustny i praktyczny. W projektach wcześniejszych postępy stażystów zgodnie z przyjętymi kryteriami – oceniali przedstawiciele obu organizacji partnerskich. Wyniki obserwacji zapisywali w dzienniczkach stażu, które otrzymali wszyscy uczestnicy. Ocenę punktową przeliczano na ocenę szkolną, co było podstawą do zaliczenia praktyki.

Dzięki realizacji projektów poszerzono współpracę ze Stowarzyszeniem Restauratorów w Nicei (wprowadzono – obok restauracji – hotele jako miejsca odbywania stażu), z Honorowym Konsulem Polski, restauratorami, hotelarzami i dyrekcją Szkoły Gastronomiczno-Hotelarsko-Turystycznej w Nicei (poznano specyfikę systemu szkolnego we Francji). Zarówno strona polska, jak i francuska będą dążyć do pogłębiania wzajemnych relacji i są zainteresowane dalszą współpracą. Część restauratorów, w tym przewodniczący Union Patronale des Cafeteries Restaurateurs et Metiers de la Nuit Côte D'azur, wyraziła chęć przyjazdu do Polski, np. w celu przeprowadzenia lekcji pokazowych dla uczniów ZS nr 1.

Najważniejsze korzyści dla szkoły:
- wzrost atrakcyjności szkolnej oferty edukacyjnej;
- wzrost prestiżu szkoły – korzystny wpływ na nabór do ZS nr 1;
- pogłębienie współpracy z polskimi praktykodawcami – szersza oferta praktyk;
- poprawa jakości oferowanego kształcenia/szkolenia zawodowego;
- pozyskanie wiarygodnego partnera zagranicznego, zainteresowanego szkoleniem w przyszłości kolejnych stażystów;
- rozwinięcie współpracy z partnerem francuskim (nowe projekty, stały kontakt; wymiana doświadczeń, wizyty w Polsce – poznanie realiów polskiego szkolenia zawodowego).

Stażyści w przyszłości chcą powrócić do Nicei i podjąć pracę w tamtejszych restauracjach, aby podnosić swoje kwalifikacje zawodowe i językowe, a następnie wrócić do Polski i znaleźć atrakcyjną pracę w wyuczonym zawodzie. Ponadto zachęcają innych uczniów do szkolenia umiejętności językowych i udziału w zagranicznych stażach. Dzielą się zdobytymi doświadczeniami i wymieniają przepisami kulinarnymi. Z powodzeniem biorą również udział w konkursach z zakresu gastronomii i obsługi konsumenta. W czasie zajęć z przedmiotów zawodowych, np. technologii gastronomicznej prezentują innym uczniom poznane podczas stażu techniki pracy.

W czerwcu 2013 r. do Nicei wyruszyła kolejna grupa uczniów z klas gastronomicznych i hotelarskich Zespołu Szkół nr 1 (technik żywienia i gospodarstwa domowego, technik hotelarstwa i kucharz). Uczestnicy projektu „Profesjonalizm zawodowy i integracja kulturowa jako efekt ponadnarodowych staży" uzyskali kwalifikacje

zgodnie z ideą europejskiego systemu transferu osiągnięć w kształceniu i szkoleniu zawodowym – ECVET.

Zdobywanie kwalifikacji wg ECVET posłuży zwiększeniu ich przejrzystości, spójności i porównywalności. W tym celu podczas wizyty przygotowawczej obie strony podpisały Porozumienie o partnerstwie, które zawiera informacje o:

- celach porozumienia;
- okresach ważności;
- partnerach i programie stażu;
- certyfikatach jakości;
- obowiązkach stron;
- gwarancji jakości, ocenie, walidacji i uznaniu.

Przed rozpoczęciem stażu podpisuje się też porozumienie o programie zajęć (zawierające zakładane kwalifikacje, efekty uczenia się i sposób oceniania), by umożliwić transfer osiągnięć odpowiadających efektom uczenia się (obie organizacje i stażysta).

Program stażu zawodowego, opracowany razem z partnerem francuskim i uzgodniony z polskimi praktykodawcami, jest skorelowany z założeniami ECVET. Francuscy praktykodawcy ocenią efekty uczenia się, odnotują wyniki obserwacji i egzaminu na karcie oceny. Instytucja goszcząca, w przypadku uzyskania oceny pozytywnej, przyzna uczestnikowi punkty ECVET, co zapisze się w indywidualnym wykazie osiągnięć, który otrzyma stażysta jako pisemne potwierdzenie aktualnego poziomu kompetencji zawodowych. Instytucja wysyłająca dokona walidacji i uznania efektów kształcenia.

Wskazówki dotyczące organizacji staży dla uczniów za granicą

Praca nad projektem w każdej jego fazie powinna być celowa, przemyślana i zaplanowana. Aby odnieść sukces, należy uwzględnić w harmonogramie projektu szereg niezbędnych działań:

1) niezaprzeczalnie podstawą sukcesu jest znalezienie kompetentnego partnera, organizacji certyfikowanej, która zapewni właściwy poziom odbywania stażu i ma prawo uznać jego efekty. W tym celu warto odbyć wizytę przygotowawczą, dokonać hospitacji miejsc stażu, jak również przeanalizować dokumenty udostępnione przez organizację goszczącą oraz ustalić obowiązki obu stron;
2) ważne jest wspólne uzgodnienie założeń i celów projektu oraz opracowanie programu stażu. Program ten powinien zostać opracowany w oparciu o funkcjonującą w Polsce podstawę programową z uwzględnieniem zasad zapewniania jakości obowiązujących w organizacji goszczącej;
3) niezbędnym działaniem jest podpisanie umowy o staż i praktykę zawodową z praktykodawcami, zawierającej porozumienie o programie wraz z kartą jakości, a w przypadku realizowania projektu uwzględniającego ideę **ECVET** także Porozumienia o Partnerstwie (PoP) i Porozumienia o Programie Zajęć (PoPZ). Dokumentacja powinna być jasna, czytelna, zrozumiała dla zainteresowanych stron i zapewniająca wysoką jakość planowanych działań;

4) kolejna bardzo istotna kwestia to planowanie oceniania, jego metod i technik. W przypadku realizowania projektu uwzględniającego ideę **ECVET** ważne jest wspólne opracowanie Indywidualnego Wykazu Osiągnięć (IWO). W celu usprawnienia oceniania można wprowadzić również Kartę Oceny i Dzienniczek Stażu, w którym uczestnicy opisują każdy dzień praktyki, a opiekunowie odnotowują swoje uwagi. Warto zastanowić się nad tym, czy wybrane metody i techniki oceniania są adekwatne do typu ocenianych umiejętności, a także czy wprowadzenie dzienniczków stażu daje wystarczające informacje o jego przebiegu;
5) trzeba też zaplanować organizację stażu, tzn.: podróż, ubezpieczenie, zakwaterowanie, wyżywienie, opiekę nad uczestnikami (zapewnienie bezpieczeństwa), logistykę (dojazd/dojście do miejsc stażu) oraz organizację czasu wolnego. Rodzaj transportu powinien być najbardziej odpowiedni pod względem bezpieczeństwa, odległości i czasu podróży. Pakiet ubezpieczeniowy, obejmuje koszty leczenia, ubezpieczenie od następstw nieszczęśliwych wypadków, OC z rozszerzeniem o ubezpieczenie w związku z pracą w gastronomii; wszyscy uczestnicy powinni mieć **Europejską Kartę Ubezpieczenia Zdrowotnego**. Z pewnością zakwaterowanie praktykantów będzie dla nich dużym ułatwieniem. Czasami część posiłków zapewniają stażystom praktykodawcy, natomiast pozostałe spożywają w restauracji dla grup zorganizowanych;
6) organizacja wysyłająca przed wyjazdem na staż przeprowadza szkolenie z zakresu bezpieczeństwa i higieny pracy. Ponadto uczestnikom przekazuje się numer telefonu kontaktowego do opiekuna merytorycznego stażu, zapewnia się opiekę pedagogiczną w czasie podróży i całego pobytu oraz kontakt e-mailowy i telefoniczny z Polską (z rodzicami/szkołą). Polscy opiekunowie to nauczyciele Zespołu Szkół nr 1, członkowie zespołu projektowego, znający założenia i cele projektu. Warto również skrupulatnie zaplanować organizację czasu wolnego. Jest to także związane z zapewnieniem bezpieczeństwa uczestnikom. Należy pamiętać o kontrolowaniu sposobu organizacji stażu, śledzić realizację działań i ich terminowość w porównaniu z dokumentacją projektu;
7) kolejnym krokiem jest planowanie uznania stażu i przygotowanie odpowiednich dokumentów na podstawie wymogów europejskich oraz współpracy organizacji wysyłającej i goszczącej – w przypadku szkoły – Indywidualnego Wykazu Osiągnięć, **Europass-Mobilność** oraz polsko-francuskiego certyfikatu, potwierdzającego fakt odbycia stażu. Powinniśmy ustalić, czy wybrane metody uznania będą wspierały karierę zawodową uczestników stażu;
8) koniecznym działaniem jest również zaplanowanie zarządzania ryzykiem. Staramy się przewidzieć ewentualne sytuacje trudne i sposób rozwiązania problemów. Realizując projekt narażamy się na ryzyko, np. utraty organizacji goszczącej czy bezpośredniego praktykodawcy. Powinniśmy zatem wcześniej dokonać rozeznania i przygotować alternatywę działania;
9) w fazie wdrażania projektu konieczne jest monitorowanie przebiegu stażu przez przedstawicieli obu organizacji. Wszyscy uczestnicy projektu muszą znać ustalone procedury i kryteria oceniania. Ocenianie powinno być na bieżąco dokumentowane. Opiekunowie merytoryczni z organizacji goszczącej nadzorują przebieg stażu, monitorują realizację programu, obserwują postawę i postępy uczestników, odnotowują spostrzeżenia w dzienniczkach stażu, na koniec

organizują egzamin (w projekcie uwzględniającym ideę ECVET). Polscy opiekunowie przeprowadzają wywiady indywidualne (ze stażystami i francuskimi opiekunami), grupowe (np. ze stażystami po zakończeniu praktyki danego dnia), obserwacje (wizyty kontrolne opiekunów w miejscu stażu), monitorują realizację programu oraz analizują wpisy w dzienniczkach stażu;

10) kolejny etap to walidacja i uznanie oraz wystawienie stosownych dokumentów typu Indywidualny Wykaz Osiągnięć, Europass – Mobilność czy inne ustalone certyfikaty, potwierdzające fakt odbycia stażu i uzyskanie przez uczestnika kwalifikacji. Należy sprawdzić, czy są zgodne z podpisanymi wcześniej przez zainteresowane strony dokumentami, np. PoP i PoPZ. Wystawione dokumenty mają z założenia wspierać karierę zawodową uczestników stażu;
11) w wyniku analizy końcowej ustalamy efekty i określamy wartość dodaną. Warto dokonać porównania wyników obserwacji po pierwszym tygodniu stażu z wynikami końcowymi, przeanalizować wpisy w dzienniczkach stażu, przeprowadzić ankietę ewaluacyjną, wypełnianą przez uczestników, oceniającą staż pod kątem wartości merytorycznych, stopnia realizacji celów, zaspokojenia potrzeb, dla których projekt był realizowany, sukcesów/trudności napotkanych w czasie trwania projektu, stopnia rozwoju osobowościowego czy kwalifikacji pozazawodowych (społecznych i kulturowych). Wskazane jest również przeprowadzenie wywiadu z przedstawicielami organizacji goszczącej i bezpośrednimi praktykodawcami lub objęcie ich ankietą ewaluacyjną;
12) powinniśmy również przeanalizować podjęte wcześniej działania i określić, co trzeba zbadać w ramach analizy końcowej (np. prowadzenie dokumentacji projektu, realizację programu stażu, wybór organizacji goszczącej, współpracę z organizacją goszczącą i praktykodawcami, zadowolenie uczestników). Warto zastanowić się nad tym, co należy zmienić, usprawnić w przypadku wdrażania kolejnego projektu, jak podnieść jakość.
Wyniki ewaluacji będą pomocne przy tworzeniu nowych projektów i posłużą do podnoszenia wyników dydaktycznej i wychowawczej pracy szkoły.

Gwarancją sukcesu realizowanego projektu jest stały, sprawdzony, wiarygodny partner, zapewniający odpowiednie miejsca odbywania stażu, odpowiedzialnie wypełniający swoje obowiązki, wynikające ze wspólnych ustaleń. Nie bez znaczenia jest również skład zespołu projektowego, który powinni tworzyć nauczyciele faktycznie zaangażowani w pracę, którym zależy na wysokiej jakości przedsięwzięciach i bardzo dobrych rezultatach – po prostu ludzie z pasją.

Niezwykle ważny etap podejmowanych działań, mający istotny wpływ na przyszły sukces to planowanie, bez którego nie ma prawidłowej realizacji projektu.

Nie wolno zapomnieć także o przygotowaniu uczestników do odbycia stażu. Szkolenie pedagogiczne i kulturowe pomaga młodzieży radzić sobie ze stresem i sytuacjami trudnymi, umożliwia szybką aklimatyzację i zrozumienie występujących różnic kulturowych, poznanie innych nawyków i zwyczajów. Prawidłowa komunikacja, niezbędna do przeprowadzenia stażu, jest wynikiem szkolenia językowego. Opracowanie i wdrażanie projektów, jak również sprawozdawczość (przygotowanie raportu

końcowego) wymaga wiele czasu i wysiłku ze strony przedstawicieli organizacji partnerskich. Daje jednak satysfakcję i zadowolenie z efektów włożonej pracy. Przyszłym wnioskodawcom życzymy zatem powodzenia.