

ZADANIA OPIEKUNÓW STAŻYSTÓW WALENCJA 08.10.2019 – 02.11.2019

PRZED WYJAZDEM

- Omówienie spraw organizacyjnych, przygotowanie dokumentacji na zebranie z uczestnikami i rodzicami/ opiekunami – 30.09.2019
- Uczestniczenie w spotkaniu organizacyjnym z uczestnikami i rodzicami 30.09.2019 i podpisaniu umów z uczestnikami. Przekazanie istotnych informacji organizacyjnych uczestnikom i rodzicom.
- Sprawdzenie ważności paszportu / dokumentu tożsamości swojego i uczestnika.
- Sprawdzenie czy wszyscy posiadają kartę EKUZ (karta ubezpieczenie zdrowotnego wydawana przez NFZ).
- Przypomnienie uczniom o zabraniu ze sobą odpowiedniego stroju na praktyki oraz Dzienniczków Praktyk.
- Sporządzenie kart ocen stażysty oraz certyfikatów uczestnictwa w stażu. Sprawdzenie poprawności certyfikatów o odbyciu stażu we współpracy z koordynatorką (sprawdzić poprawność danych osobowych, miejsca odbywania staż, daty odbywania stażu, poprawność logo, nazwa projektu).
- Zabranie ze sobą umów z uczestnikiem do podpisania oraz przekazanie drogą mailową sprawdzonych kart oceny stażysty do koordynatorki a koordynatorka do partnera w projekcie.
- Zabranie polis ubezpieczeniowych oraz dodatkowych kopii polis ubezpieczeniowych dla partnera.
- Zebranie od uczniów/rodziców lub opiekunów informację, czy uczniowie przyjmują na stałe jakiegokolwiek leki, czy chorują na choroby przewlekłe, czy powinny mieć specjalną dietę. Zebranie zgód na samodzielny przyjazd i wyjazd z lotniska.
- Podpisanie kart zgłoszenia wyjazdu grupy i zostawić w dokumentacji szkoły.
- Wypłacenie kieszonkowego uczestnikom za pokwitowaniem odbioru.
- Wypłacenie kwoty na organizację.
- Zabranie z sekretariatu szkoły druków delegacji.

TYDZIEŃ 1 07-13.10.2019

- Po wyjściu z samolotu zebranie od uczestników karty pokładowe 07.10.2019.

- Zorganizowanie spotkania organizacyjne z grupą w dniu przyjazdu, poinformowanie o zasadach BHP i PPOŻ oraz zasadach korzystania z apartamentów 07.10.2019.
- Przekazanie do podpisu przez instytucję pośredniczącą 07.10.2019 oraz instytucje przyjmujące umów o staż z uczestnikiem – najpóźniej w pierwszym dniu rozpoczęcia stażu tj. 08.10.2019.
- Uczestniczenie w spotkaniu organizacyjnym w instytucji pośredniczącej dla stażystów. 08.10.2019.
- Zebranie wszelkich telefonów kontaktowych do instytucji pośredniczącej. Ustalenie sposobu informowania w sytuacjach nagłych i awaryjnych. 08.10.2019
- Przekazanie partnerowi kopi polis ubezpieczeniowych. 08.10.2019
- Odwiedzenie miejsc praktyk każdego ze stażystów w dniu rozpoczęcia praktyk. Poznanie tutorów stażystów 08.10.2019 i uczestniczenie w podpisaniu umów.
- Podczas wizyt w zakładach i zrobienie zdjęć i/lub filmy stażystów.
- Napisanie maila z informacjami o pobycie (czy wszystko jest w porządku, czy uczniowie są zadowoleni z miejsc stażu, co ew. zmienić) do Dyrekcji Szkoły i koordynatorki 08.10.2019. Pozostawanie w stałym kontakcie telefonicznym z koordynatorką.
- Uczestniczenie w przygotowanym przez instytucję pośredniczącą City Tour 08.10.2019
- Sprawdzenie dzienniczek praktyk uczniów – czy są prawidłowo wypełnione, czy zakres wykonywanych zadań jest zgodny z programem stażu. 12.10.2019.
- Organizowanie spotkań ewaluacyjne z uczestnikami w celu dzielenia się opiniami, wrażeniami ze stażu, uwagami.
- Przekazanie koordynatorce materiałów do zamieszczenie posta na FB ZSGH z informacjami o stażu 07.10.2019, 12.10.2019
- Na bieżąco przekazywanie materiału zdjęciowego koordynatorce.
- Na bieżąco zbieranie i opisywanie dokumentów finansowych (faktury, rachunki).

TYDZIEŃ 2 14-20.10.2019

- Odbycie wizyt monitorujących w miejscach praktyk każdego z uczniów – 16-17.10.2019.

- Podczas wizyt zrobienie zdjęć i/lub filmy uczniów przy pracy.
- Przeprowadzenie rozmowy z każdym stażystą o wykonywanych obowiązkach, realizacji stażu, zadowoleniu ze stażu. Przekazanie informacji zwrotnych stażystom od ich tutorów zebranych podczas monitoringu.
- Uczestniczenie w spotkaniu ewaluacyjnym w instytucji pośredniczącej. 17.10.2019
- Sprawdzenie dzienniczków praktyk uczniów – czy są prawidłowo wypełnione, czy zakres wykonywanych zadań jest zgodny z programem stażu. 19.10.2019
- Organizowanie spotkań ewaluacyjnych z uczestnikami w celu dzielenia się opiniami, wrażeniami ze stażu, uwagami.
- Przekazanie stażystom zadania do realizacji w celu upowszechniania rezultatów projektu.
- Napisanie maila z informacjami o pobycie i przebiegu realizacji stażu do Dyrekcji Szkoły i koordynatorki. Pozostawanie w stałym kontakcie telefonicznym z koordynatorką.
- Przekazanie koordynatorce materiałów do zamieszczenie posta na FB ZSGH z informacjami o stażu – 20.10.2019.
- Na bieżąco przekazywanie materiału zdjęciowego i filmowego koordynatorce.
- Na bieżąco zbieranie i opisywanie dokumentów finansowe (faktury, rachunki).

TYDZIEŃ 3 21-27.10.2019

- Odwiedzenie miejsc praktyk każdego z uczniów: 24-28.10.2019.
- Podczas wizyt zrobienie zdjęć i/lub filmów ze stażystami przy pracy.
- Przeprowadzenie rozmowy z każdym stażystą o wykonywanych obowiązkach, realizacji stażu, zadowoleniu ze stażu. Przekazanie informacji zwrotnych stażystom od ich tutorów zebranych podczas monitoringu.
- Sprawdzenie dzienniczków praktyk uczniów – czy są prawidłowo wypełnione, czy zakres wykonywanych zadań jest zgodny z programem stażu.
- Organizowanie spotkań ewaluacyjnych z uczestnikami w celu dzielenia się opiniami, wrażeniami ze stażu, uwagami.
- Sprawdzenie postępów realizacji zadań w celu upowszechniania rezultatów projektu.
- Napisanie maila z informacjami o pobycie i przebiegu realizacji stażu do Dyrekcji Szkoły i koordynatorce. Pozostawanie w stałym kontakcie telefonicznym z koordynatorką.

- Na bieżąco przekazywanie materiału zdjęciowego i filmowego koordynatorce.
- Na bieżąco zbieranie i opisywanie dokumentów finansowych (faktury, rachunki).
- Przekazanie materiałów do publikacji instytucji pośredniczącej i publikacja postów na FB -23.10.2019;

TYDZIEŃ 4 28.10-02.11.2019

- Przygotowanie wraz z pracownikiem instytucji pośredniczącej dokumentację do podpisania przez tutorów w zakładach pracy (kart ocen, kart ECVET, certyfikatów, referencji, Europass Mobilność).
- Wraz z pracownikiem instytucji pośredniczącej spotkanie się z tutorami w celu wypełnienia kart oceny stażysty oraz kart ECVET. Dopilnowanie, żeby każdy uczestnik miał ten dokument wypełniony: 30-31.10.2019.
- Podczas wizyt zrobienie zdjęć i/lub filmów z uczniami przy pracy.
- Porozmawianie z każdym stażystą o wykonywanych obowiązkach, realizacji programu stażu, zadowoleniu ze stażu.
- Uczestniczenie w spotkaniu ewaluacyjnym w instytucji pośredniczącej – ewaluacja końcowa - 30.10.2019
- Sprawdzenie dzienniczków praktyk – czy są prawidłowo wypełnione (powinna być data, zakres prac, podpis bezpośredniego przełożonego w miejscu stażu, pieczęć z miejsca odbywania stażu). Dzienniczki powinny zawierać opisane oddzielnie 20 dni stażu .
- Zabranie do Polski wszystkie dokumenty stażowe: umów o staż z uczestnikami, certyfikatów, dokumentu Europass Mobilność, kart ECVET, referencje.
- Na bieżąco zamieszczanie materiału zdjęciowy w galerii szkoły.
- Na bieżąco zbieranie i opisywanie dokumentów finansowych (faktury, rachunki)
- Po wyjściu z samolotu zebranie od uczestników karty pokładowe.

PO POWROCIE

- Zgromadzenie materiału fotograficznego i filmowego z przebiegu stażu (przede wszystkim zdjęcia/filmy ze stażu) i przekazanie go koordynatorce.
- Powtórne sprawdzenie poprawności i kompletności dokumentów. Przekazanie dokumentacji Koordynatorowi Projektu.

- Dopilnowanie, aby każdy z uczestników złożył poprawnie raport z uczestnictwa w projekcie – współpraca z koordynatorką. Raport wysłany jest automatycznie na adres mailowy ucznia w ostatnim dniu mobilności. Raport należy wypełnić w systemie i złożyć w ciągu 14 dni od daty jego wystawienia. Planowane jest zorganizowanie spotkania ewaluacyjnego w szkole po powrocie ze stażu, na którym będziemy również wyjaśniać wszelkie wątpliwości uczniów odnośnie pytań zawartych w raporcie. Opiekun zobowiązany jest do uczestnictwa w tym spotkaniu.
- Współpraca z koordynatorką w przygotowaniu wspólnie z uczniami spotkania podsumowujące projekt, przedstawiającego przebieg projektu, pobytu na stażu oraz efektów projektu.
- Branie czynnego udziału w upowszechnianiu rezultatów projektu.

SPRAWOZDANIE Z POBYTU

Imię i nazwisko	Miejsce stażu	Krótką charakterystyka miejsca stażu
Patrycja Zdrojewska	Hotel Plaza Mercado & Spa (Vereuro 2013 S.L.) / Służba piętér, serwis śniadaniowy Pl. del Mercado, 45 46001 Valencia (Valencia) SPAIN	Zlokalizowany w sercu miasta, przy Mercat Central i Starówce. Posiada luksusowe apartamenty, przestronne, nowoczesne, gustownie urządzone z aneksem kuchennym i serwisem śniadaniowym oraz luksusowe SPA i kawiarnie z stolikami na ulicy.
Dawid Gajęcki	Hotel Plaza Mercado & Spa (Vereuro 2013 S.L.) / Służba piętér, serwis śniadaniowy Pl. del Mercado, 45 46001 Valencia (Valencia) SPAIN	Zlokalizowany w sercu miasta, przy Mercat Central i niedaleko Katedry. Posiada luksusowe apartamenty, przestronne, nowoczesne, gustownie urządzone z aneksem kuchennym i serwisem śniadaniowym oraz luksusowe SPA i kawiarnie z stolikami na ulicy.
Nina Kilian	Hotel Hospes Palau de la Mar Służba piętér, serwis śniadaniowy	5-gwiazdkowy hotel butikowy w centrum miasta. Restauracja oferuje dania kuchni walencjańskiej zdominowanej przez ryż we wszystkich swoich postaciach i smakach, ale również przez warzywa, owoce. Bufet śniadaniowy niezwykle wyszukany.

	Avda. de Navarro Reverter, 14 46004 Valencia (Valencia) SPAIN	
Victoria Sokołowska	Hotel Hospes Palau de la Mar Służba piętér, serwis śniadaniowy Avda. de Navarro Reverter, 14 46004 Valencia (Valencia) SPAIN	5-gwiazdkowy hotel butikowy w centrum miasta. Restauracja oferuje dania kuchni walencjańskiej zdominowanej przez ryż we wszystkich swoich postaciach i smakach, ale również przez warzywa, owoce. Bufet śniadaniowy niezwykle wyszukany.
Jakub Kubiński	Hotel Hospes Palau de la Mar / Kuchnia – restauracja Ampar Avda. de Navarro Reverter, 14 46004 Valencia (Valencia) SPAIN	5-gwiazdkowy hotel butikowy w centrum miasta. Restauracja oferuje dania kuchni walencjańskiej zdominowanej przez ryż we wszystkich swoich postaciach i smakach, ale również przez warzywa, owoce. Bufet śniadaniowy niezwykle wyszukany.
Paulina Głodkowska	Vuelve Carolina (CORREOS8BAR, SL) Kuchnia Correos, 8 46002 Valencia (Valencia) SPAIN	Restauracja w sercu Walencji, należąca do nagodzonego 3 gwiazdkami Michelina Quique Dacosty. Kuchnia świata z twistem. Tu liczy się jakość produktów, tradycja, innowacja i doskonałość. Awangardowy wystrój ze swoistą atmosferą. Tapasy, przekąski, tradycyjne potrawy z nutką nowoczesności.
Karina Senatova	Restaurante El Lienzo Plaza Tetuan, 18, Bajo Derecha 46003 Valencia (Valencia) SPAIN	Restauracja oferuje świeżą i różnorodną kuchnię w nowatorskiej odsłonie z bogatymi smakami i nutą zabawy na talerzu. Zachwyca kolorami i smakami. Posiada rekomendację Michelina a szefowa kuchni jest odkryciem młodego pokolenia kucharzy na kulinarnej mapie Hiszpanii.
Natalia Kubiak	Restaurante La Aduana / Kuchnia Pl. de la Aduana, s/n 46011 Valencia (Valencia) SPAIN	Restauracja usytuowana blisko mariny portowej i plaży. 93% pozytywnych opinii na turystycznym portalu TripAdvisor. Specjalnością są świeże ryby i owoce morza, ale również tapasy i potrawy z ryżu.
Jakub Owczarek	El Poblet (CORREOS8BAR, SL) / Kuchnia c/ Correos, 8 46002 Valencia (Valencia)	Restauracja posiadająca od 2013 gwiazdkę Michelina, w sercu Walencji należąca do Quique Dacosty nagodzonego 3 gwiazdkami Michelina. Oferuje kuchnię delikatną, innowacyjną i niezwykle dopracowaną w najmniejszym szczególe. Goście przede wszystkim wybierają tu menu degustacyjne.

	SPAIN	
Maja Malinska	Restaurante Contrapunto Les Arts (PALART) Kuchnia Avda. Lopez Piñero, s/n 46013 Valencia (Valencia) SPAIN	Restauracja usytuowana w sercu Miasta Sztuki i Nauki, w budynku Opery. Kuchnia silnie nawiązuje do dan kuchni śródziemnomorskiej z nutką innych kultur i uwzględnieniem sezonowości produktów. Contrapunto charakteryzuje fuzja klasycznych potraw z tak zwaną nową kuchnią. Przygotowuje dużo imprez okolicznościowych.
Aneta Kryża	Restaurante Llista Negra, Valencia, Paris , Montreal S.L. C/ Pascual y Genís, 10. 46002 Valencia (Valencia) SPAIN	Nowa restauracja na kulinarnej mapie Walencji należąca do nagodzonego 3 gwiazdkami Michelina Quique Dacosty. W ofercie restauracji są tapasy i hiszpańskie dania tradycyjne oraz z różnych części świata zinterpretowane z respektem i z użyciem lokalnych produktów.
Angelika Bencer	Pelayo Gastro Trinquet Kuchnia C/ Pelayo, 6 46007 Valencia (Valencia) SPAIN	Restauracja typu Gastro bar położona w centrum miasta z przylegającą salą do tradycyjnych rozgrywek Pelayo. Awangardowy wystrój, z przyjemną atmosferą, otwarta kuchnia. Szef kuchni opiera się na zaawansowanych technikach z zachowaniem tradycyjnego sporządzania potraw i doskonałej obróbce produktu.
Filip Erdanowski	Crudo Bar, c/ Corregeria, 7,46001 Valencia (Valencia) SPAIN	Restauracja oferuje duży wybór dań rybnych i owoców morza o wyjątkowej jakości. Duże obłożenie w restauracji z powodu położenia jej w bardzo bliskiej odległości od Katedry. Bardzo ciekawy wystój wnętrza nawiązujący do serwowanych dań.
Oskar Kupidura	El Pederniz, Passatge de Ventura Feliu, 20, 46007 València, (Valencia) SPAIN	Restauracja ma w swojej ofercie wielki wybór śródziemnomorskich tapas, jak również typowych dla regionu północnego, paellę, domowej roboty leguminę oraz gorące dania tradycyjne, jakie kiedyś robiła babcia. Bardzo dobre opinie klientów w Internecie.
Mateusz Mierzejewski	Entrevins Restaurant, c/de la Paz, nº 7 46003 Valencia (Valencia) SPAIN	Restauracja w samym centrum Walencji, niedaleko Katedry. Serwuje typowe portawy kuchni hiszpańskiej, oferuje duży wybór dań rybnych i owoców morza.

Realizacja programu kulturowego

Miejsce	Data	Cel wycieczki / krótki opis
Arena i Plaza de Toros	08.10.2019	Poznajemy dziedzictwo kulturowe Hiszpanii. 150-letnia Arena zbudowana na wzór rzymskiego Koloseum – miejsce walk byków oraz koncertów popularnych gwiazd muzyki.
Dworzec	08.10.2019	Podziwiamy wnętrze ponad stuletniego budynku obfitującego w mozaiki. Na kolumnach odczytujemy nazwy „szczęśliwej podróży” w różnych językach.
Ratusz (Ayuntamiento) i Plaza de Ayuntamiento	08.10.2019	Jedne z najważniejszych miejsc w mieście. Plaza de Ayuntamiento odgrywa bardzo ważną rolę podczas słynnej fiesty Fallas, która odbywa się każdego roku w marcu. Przyjeżdżają na nią tysiące turystów z Hiszpanii i z całego świata. Właśnie tutaj, na głównym placu przy ratuszu zaczyna się wielka zabawa, puszczane są petardy. Przewodniczka poleca bary z typowymi dla Hiszpanii tapas. Zaglądamy do budynku poczty głównej, aby podziwiać niezwykłą szklaną kopułę, a na zewnątrz w ścianie bocznej dwa lwy – skrzynki na listy.
Plaza de la Virgen	13.10.2019	Centralnie zlokalizowany w centrum miasta, jest spadkobiercą starożytnego forum. W północnej części placu znajduje się Fuente del Turia – fontanna Neptuna będąca alegorią rzeki Turia a osiem kobiet z dzbanami osiem kanałów nawadniających okoliczne tereny Walencji.
Katedra Matki Bożej	13.10.2019	Poznajemy dziedzictwo kulturowe Hiszpanii. Katedra była wielokrotnie przebudowywana: najpierw była tu świątynia gocka, następnie rzymska, na jej miejscu został zbudowany meczet, łączy w sobie wiele różnych stylów: romański, gotyk francuski, renesans, barok i neoklasycyzm. Znana jest z długowiecznej tradycji chrześcijańskiej, która głosi, że kielich znajdujący się w jednym z ołtarzy był używany przez Jezusa Chrystusa podczas Ostatniej Wieczerzy. Święty Graal. miał przybyć do Walencji z Jerozolimy datowany jest na I w ne. Przy trzecich drzwiach w każdy czwartek spotykali się członkowie trybunału wody, aby rozstrzygać spory rolników w kwestiach nawadniania pól, sadów. Ten zwyczaj trwał przed ponad 1000 ostatnich lat.
Torres de Serranos	13.10.2019	Poznajemy historie i architekturę miasta. Jedna z dwunastu bram, które stanowiły część starożytnego

		<p>murów miejskich. Zostały zbudowane w gotyckim stylu Walencji pod koniec XIV wieku (w latach 1392-1398). Od 1586 r. Do 1887 r. Wieże służyły jako więzienie dla szlachty. Nazwa pochodzi od usytuowania od strony północnej czyli serranía – teren górzysty. Podczas wojny domowej w Hiszpanii na początku XX wieku przechowywano tu bezcenne dzieła sztuki z Muzeum Prado w Madrycie.</p>
Mercat Central	14.10.2019	<p>Miejsce nazywane największym rynkiem Europy. To tutaj możemy sycić się widokiem i barwami owoców, warzyw, przypraw, pieczywa i ciast oraz lokalnych produktów takich jak sery, szynki serrano i iberico oraz Aqua de Valencia i innych nalewek oraz oliw o różnych smakach. To idealne miejsce dla smakoszy owoców morza i ryb. Niestety czynne tylko do 15:00 tak więc trzeba wykorzystać wolny poranek na podziwianie i zakupy.</p>
Cuenca	20.10.2019	<p>Okazja do poznawania bogactwa kulturowego Hiszpanii. Zwiedzanie z przewodnikiem miasta wpisanego na listę światowego dziedzictwa UNESCO. Miasto usytuowane jest z dala od głównych dróg na pogórzu Sistema Iberico we wschodniej części regionu Kastylia-La Mancha. Stare miasto stoi nad przepaścią między dwiema rzekami Huécar i Júcar. Znajdują się tu średniowieczne Wiszące Domy (Casas Colgadas) „zawieszane” przy krawędzi klifu.</p>
Ciudad Encantada	20.10.2019	<p>Okazja do poszerzenia wiedzy z geografii oraz poznawanie bogactwa przyrodniczego Hiszpanii. Formacje krasowe zbudowane z wapieni i dolomitów, które sięgają okresu kredy, około 90 milionów lat temu.</p>
Oceanografico	21.10.2019	<p>Miejsce jest unikalne nie tylko ze względu na zgromadzone tam morskie zwierzęta i lokalizację w awangardowym Ciudad de las Artes i las Ciencias. Posiada najdłuższy w Europie wodny tunel oraz ogromne akwaria, w których możemy podziwiać podwodny świat i poznawać morskie ekosystemy. Pokaz delfinów, w którym uczestniczyliśmy to nie tylko rozrywka, ale także lekcja ekologii i odpowiedzialności za naszą planetę. To także morska stacja badawcza prowadząca wiele projektów. Zajmuje teren o pow. 110 tys. m² a wszystkie jego zbiorniki mieszczą łącznie 42 tys. m³ wody. Mogliśmy tu obejrzyć liczne gatunki morskich ryb, ssaków, ptaków i gadów oraz roślin, m.in. fok, uchatki, lwy morskie, żółwie, rekiny, pingwiny, koralowce, lasy namorzynowe, pelikany czaple.</p>

Ciudad de las Artes i las Ciencias	21.10.2019	Kompleks struktur budowlanych zwanych przez mieszkańców jako „dzielnica przyszłości”. Zaprojektowany przez jednego z najbardziej znanych hiszpańskich architektów Santiago Calatrava przy współpracy Felixa Candela. Na całość składają się centrum kulturalne i rozrywkowe awangardowe budynki. Całość obejmuje 350 000 m ² . Znajdują się tu: planetarium, kino IMAX, opera, Muzeum Nauki, ogród, a w basenach można popływać łódkami i kajakami. Pierwszy z całego kompleksu został otwarty budynek Hemisférico 9.06.1998 mieszczący kino IMAX i planetarium.
Park Turii	21.10.2019	Spacer Ogrodami Turii utworzonymi w dawnym korycie rzeki, która zalewała miasto. Ostatnia najtragiczniejsza powódź miała miejsce 14.10.1957 r., wskutek którego zginęło ok. 100 osób, a miasto zostało poważnie zniszczone. Chcąc ochronić miasto przed kolejnymi klęskami w 1958 postanowiono znacznie zaingerować w środowisko naturalne i zmienić bieg rzeki, omijając ścisłe centrum i kierując koryto rzeki na południe od miasta. Dzięki tym zmianom uwolniono ogromne tereny w śródmiejskiej części miasta. Stworzono tutaj tereny rekreacyjne i otwartych przestrzeni zielonych unikalnych w skali światowej. Znajdziemy tutaj liczne boiska, place zabaw, skateparki, a wszystko połączone ze sobą urokliwymi alejkami wzbogaconymi małą architekturą czy rzeźbami. Ciekawym, charakterystycznym punktem jest gigantyczny Guliwer z powieści Jonathana Swifta, po którym można się wspinać i zjeżdżać. Inauguracja parku miała miejsce w 1986 r. Długość parku to prawie 10 km, wzdłuż parku łącząc dwa brzegi dawnego koryta rzeki mija się 18 mostów z różnych epok i o różnych stylach.
Torre del Micalet	27.10.2019	Poznajemy historie i architekturę miasta. Wejście po 207 schodkach na wieżę katedry, żeby podziwiać rozlegającą się panoramę miasta i wysłuchać dzwonów wybijających południe.
Torres de Quart	27.10.2019	Bliźniacze wieże o owalnym przekroju osłaniały zachodnią bramę średniowiecznej Walencji. Reprezentują architekturę obronną późnego gotyku śródziemnomorskiego. Nie posiadają praktycznie żadnych elementów dekoracyjnych. Nad bramą znajduje się dodatkowy taras z blankami, z którego strażnicy mogli razić przeciwnika próbującego ją sforsować z rozmaitej broni.

Lonja de la seda – Giełda Jedwabiu	27.10.2019	Okazja do poznawania bogactwa kulturowego Hiszpanii. Gotycki budynek w Walencji, w Hiszpanii; położony jest w zabytkowym centrum miasta. Symbol bogactwa złotego wieku Walencji, obraz zamożności mieszkańców miasta i prestiżu walenckiej burżuazji. W 1996 roku budynek został wpisany na listę Światowego Dziedzictwa UNESCO. Pełnił on rolę centrum handlu morskiego, w szczególności handlu jedwabiem, na obszarze całego wybrzeża Morza Śródziemnego.
Dzielnica Ruzafa i Mercat de Ruzafa	28.10.2019	Ruzafa to wyjątkowo klimatyczna dzielnica w południowo-wschodniej części Walencji, po arabsku oznacza ogród. Obecna awangardowa dzielnica Walencji była arabskimi ogrodami. Obecnie jest dzielnicą zróżnicowaną narodowościowo i etnicznie, gęsto zabudowaną pięknymi kamienicami, elegancką i przystępną zarazem. Pełno tu małych, przytulnych barów, restauracji z całego świata, vintage shopów, czy designerskich sklepów. Sercem dzielnicy Ruzafa jest Mercado Ruzafa. Można wybierać tu w ogromnej ilości dostępnych towarów: od owoców morza, przez ryby, rozmaite mięsa, oliwki, przetwory, aż po świeże warzywa i owoce. Ruzafa to dzielnica przepięknych, jednokierunkowych uliczek, kolorowych budynków i czasu, który płynie tu wolniej, niż w całym mieście.

EWALUACJA na podstawie wywiadów i obserwacji uczestników

Podczas wywiadów przeprowadzonych pod koniec trzeciego tygodnia praktyk zadano uczestnikom trzy główne pytania: jak oceniają swój zakład pracy (uwagi w tabeli powyżej), czy wzięliby udział w takim projekcie jeszcze raz (dlaczego?) oraz jak oceniają przygotowanie jpk przygotowane przez szkołę przed wyjazdem.

WNIOSKI:

1. Wszyscy uczestnicy wzięliby udział w projekcie ponownie.
2. Uczestnicy podkreślali zarówno zawodowe jak i personalne oraz językowe korzyści z udziału w projekcie. Do zawodowych należą: możliwość pracy w międzynarodowym zespole, nauka pracy w bardziej przyjaznej atmosferze i mniej stresującej niż w Polsce, pozytywne nastawienie do praktykantów, nauka pracy na nowych produktach, nowych technik pracy. Nauczyli się wielu nowych rzeczy widzieli korzyści z pracy w zespole obcojęzycznym i odmiennym kulturowo, możliwość doskonalenia swoich umiejętności. Do językowych: możliwość poznania i używania hiszpańskiego a do osobistych: okazja do przełamywania nieśmiałości, pokonywania lęków, wiary we własne możliwości, nauka samodzielności, niezależności i współdziałania w grupie.

3. Uczestnicy dobrze ocenili przygotowany przez szkołę program językowo-kulturowo-pedagogiczny.

Opracowała:

Anna Pawelec i Elwira Wiśniewska