



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+



“GOOD food, BETTER health”, nr projektu 2018-1-IT02-KA229-048417_4

Program ERASMUS+, sektor Edukacja szkolna,

Akcja 2: Partnerstwa strategiczne, projekty Współpracy Szkół

Realizowany przez Zespół Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich Al. Legionów7 w Gdańsku

Strona | 1

Partnerzy:

Szkoła: ISTITUTO ISTRUZIONE SUPERIORE "ENZO FERRARI" (Włochy)- koordynator projektu

Szkoła: INSIGNARE - Associacao de Ensino eFormacao (Porugalia)

Szkoła: Stredni skola gastronomie a sluzeb Nova Paka (Czechy)

Termin realizacji: 1.10.2018 – 30.09.2020

Czas trwania projektu: 24 miesiące

Informacje o projekcie

- 1 Projekt **“GOOD food, BETTER health”, nr projektu 2018-1-IT02-KA229-048417_4** realizowany jest w ZSGH przy Al. Legionów 7, 80-441 Gdańsk.
- 2 Projekt realizowany jest ze środków Komisji Europejskiej. Wartość przyznanego dofinansowania wynosi **26 994,00 EUR**. Udział w projekcie jest bezpłatny. Dofinansowanie pokrywa koszty:
 - a) podróży,
 - b) zakwaterowania w hotelu i wyżywienia w trakcie mobilności,
 - c) transportu lokalnego,
 - d) ubezpieczenia, w tym ubezpieczenia OC,
 - e) biletów wstępu do zwiedzanych obiektów,
 - f) udziału w przygotowaniu językowo-pedagogicznym,
 - g) materiałów edukacyjnych.
- 3 Projekt przewiduje udział łącznie 24 uczestników, którzy będą uczestniczyć w różnych zadaniach projektowych w ramach współpracy między szkołami o profilach



gastronomiczno – hotelarskich z Portugalii, Włoch oraz Czech. W każdej mobilności zagranicznej udział bierze 8 uczniów, którym towarzyszy dwóch nauczycieli z Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku.

- 4 Przedmiotem projektu jest współpraca uczniów oraz nauczycieli z Polski, Czech, Włoch oraz Portugalii. W ramach działań projektowych uczniowie uczestniczyć będą w zadaniach oraz wydarzeniach związanych z promowaniem zdrowego odżywiania oraz podniesieniem wiedzy na temat skutków zdrowotnych spowodowanych błędami żywieniowymi.

Cele projektu

Udział w projekcie ma na celu:

- 1.) Wzrost świadomości znaczenia i konieczności wykorzystywania zdrowych produktów przy przyrządzaniu potraw wśród uczniów szkół gastronomicznych,
- 2.) Wzrost wiedzy na temat chorób wywołanych złymi nawykami żywieniowymi,
- 3.) Poznanie możliwości wykorzystania zdrowych zamienników w przyrządzaniu tradycyjnych dań polskich, czeskich, włoskich, portugalskich,
- 4.) Poznanie kultury Czechów, Włochów, Portugalczyków oraz kuchni narodowej tych krajów,
- 5.) Doskonalenie umiejętności pracy w grupie, w tym w grupie międzynarodowej,
- 6.) Wzrost kompetencji kluczowych oraz umiejętności miękkich uczniów,
- 7.) Wzrost umiejętności językowych, w szczególności umiejętności komunikowania się w języku angielskim.
- 8.) Zwiększenie zdolności do zatrudnienia i mobilności na rynku pracy dzięki kompetencjom potwierdzonym dokumentem Europass Mobilność.
- 9.) Wzrost poczucia własnej wartości, inicjatywy i przedsiębiorczości, motywacji do dalszego kształcenia i zdobywania kolejnych umiejętności.
- 10.) Zwiększenie świadomości wartości europejskich takich jak tolerancja i równouprawnienie.
- 11.) Zwiększenie europejskiego wymiaru ZSGH.



Współfinansowany
w ramach programu
Unii Europejskiej Erasmus+



Współpraca szkół – mobilności uczniów:

Mobilność 1: luty 2019. Wyjazd do szkoły gastronomiczno-hotelarskiej w Portugalii.

Działania projektowe pod tytułem: "Food and Health",

Mobilność 2: październik 2019. Wykłady, ćwiczenia projektowe oraz zajęcia w pracowniach gastronomicznych odbywające się w Zespole Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich w Gdańsku, pod tytułem: "A Rainbow of Health",

Mobilność 3: marzec 2020. Wyjazd do szkoły gastronomicznej w Czechach. Działania projektowe pod tytułem "European Products",

Mobilność 4: wrzesień 2020. Wyjazd do szkoły gastronomiczno-hotelarskiej we Włoszech. Działania projektowe pod tytułem "COME TI ricicliAMO" poświęcone tematowi marnowania jedzenia.

Strona | 3

Koorynator projektu w ZSGH

Elwira Wiśniewska