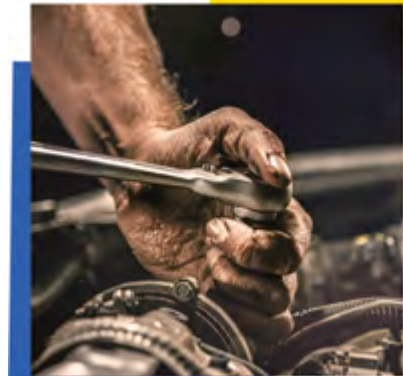




Erasmus+



Europejska Korolówka

staże zawodowe szansą na rozwój

Numer projektu: **2019-1-PL01-KA102-061853**

Kierunki nauczania: **Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki,**
Technik agrobiznesu, Technik żywienia i usług gastronomicznych

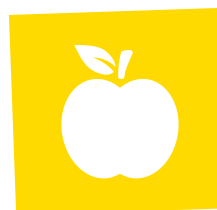
Projekt nr **2019-1-PL01-KA102-061853** pt. „Europejska Korolówka – staże zagraniczne szansą na rozwój”,
realizowany przez Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Ireny Kosmowskiej w Korolówce-Osadzie
w ramach Programu Erasmus+, sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe



O SZKOLE

Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Ireny Kosmowskiej w Korolówce-Osadzie to placówka kształcenia i szkolenia zawodowego funkcjonująca w ramach Sieci Szkół Rolniczych Ministerstwa Rolnictwa i Rozwoju Wsi, w której skład wchodzi: 4-letnie i 5-letnie Technikum.

Szkoła zapewnia każdemu uczniowi warunki niezbędne do wszechstronnego rozwoju, przygotowuje go do pełnienia obowiązków rodzinnych i obywatelskich, w oparciu o zasady solidarności, demokracji, tolerancji, sprawiedliwości i wolności. Tworzone środowisko edukacyjne umożliwia absolwentom zdobycie wykształcenia, ale także dokonanie świadomego wyboru kierunku dalszego kształcenia lub wykonywania wybranego zawodu, ułatwiając młodzieży wejście w dorosłe życie.



O PROJEKCIE

Przygotowując każdą z podejmowanych inicjatyw, ZS CKR ma na uwadze cel ogólny, przyświecający działalności szkoły, którym jest zapewnienie każdemu uczniowi warunków do wszechstronnego rozwoju – zarówno na gruncie zawodowym, jak i emocjonalnym, społecznym. Kreując młodym ludziom środowisko pracy i korzystne warunki do rozwoju, placówka opiera się na swoich zasobach, a także na wsparciu lokalnych przedsiębiorstw, które jednak wielokrotnie nie dysponują wystarczającym potencjałem, aby przyjąć określoną liczbę uczniów na praktykę, czy też infrastrukturą mogącą przyczynić się do wyraźnego przeskoku kompetencji ucznia. Szkoła braki związane z lokalnym i regionalnym rynkiem pracy stara się uzupełniać poprzez tworzenie jak najlepszych warunków w pracowniach zawodowych, inicjując kolejne doraźne działania wyjazdowe.

Bazując na przyjętych wartościach i założeniach, w naturalny sposób kształtowane są potrzeby i cele ZS CKR w obszarze europejskiej mobilności i współpracy, w które wpisuje się idea realizacji niniejszego projektu, umożliwiającego uczniom zdobywanie kompetencji w europejskich realiach.

Dzięki podjętym w ramach projektu działaniom, 36 uczniów zdobywających wykształcenie w ramach kierunku Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki, 35 przyszłych Techników agrobiznesu oraz 11 Techników żywienia i usług gastronomicznych miało okazję poszerzyć swoje doświadczenie zawodowe podczas 2-tygodniowego pobytu w Grecji.

PROGRAM PRAKTYK ZAGRANICZNYCH

Projekt nr 2019-1-PL01-KA102-061853 pt. „Europejska Korolówka – staże zagraniczne szansą na rozwój”, zrealizowany w ramach Programu Erasmus+, sektor Kształcenie i szkolenia zawodowe. w swoich głównych założeniach miał szeroko rozumiany rozwój ucznia oraz oferty edukacyjnej szkoły. Głównymi działaniami były 3 wyjazdy na mobilności zagraniczne, mające na celu realizację 80-godzinnych praktyk zawodowych w greckich przedsiębiorstwach przez w sumie 82 uczniów.

W terminie 21 października – 1 listopada 2019 r. odbył się wyjazd 50-osobowej grupy uczestników, dedykowany realizacji staży zawodowych przez uczniów kształcących się w zawodach: Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki (19 osób), Technik agrobiznesu (20 osób) oraz Technik żywienia i usług gastronomicznych (11 osób).

Drugi wyjazd, ze względu na panujące w Europie warunki i obostrzenia epidemiczne przełożono w czasie i zrealizowano w terminie 5 – 16 października 2020 r. W jego ramach praktyki zawodowe w Grecji odbyło 16 uczniów zdobywających wykształcenie na kierunku Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki. Ostatnia mobilność zaś, dedykowana była realizacji praktyk przez 15 uczniów z kierunku Technik agrobiznesu oraz jednego z kierunku Technik mechanizacji rolnictwa. Obyła się ona w terminie 24 maja – 4 czerwca 2021 r.

W ramach wszystkich trzech wyjazdów zagranicznych uczestnicy pracowali pod okiem greckich mentorów.





CELE PROJEKTU

Głównym celem projektu, przyświecającym realizacji całej inicjatywy, był rozwój możliwości związanych z kształceniem i szkoleniem zawodowym realizowanym przez Zespół Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego im. Ireny Kosmowskiej w Korolówce-Osadzie, poprzez realizację międzynarodowych inicjatyw mobilnościowych, obejmujących swoim zakresem wsparcie 82 uczniów kształcących się w zawodach Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki, Technik agrobiznesu oraz Technik żywienia i usług gastronomicznych.

Celami szczegółowymi wpisującymi się w cel ogólny, jednocześnie pozwalając na jego osiągnięcie były:

1. przygotowanie i implementacja mobilności zawodowych dla 3 grup uczniów, dedykowanych realizacji 12-dniowych programów kształcenia zawodowego dla uczniów wybranych kierunków;
2. włączenie w realizację projektu przynajmniej 60 uczniów z tzw. mniejszymi szansami oraz ich aktywizacja zawodowa i społeczna;
3. opracowanie i realizacja programów przygotowawczych, obejmujących kompleksowe wsparcie szkoleniowe uczniów przed wyjazdem, mających ułatwić im adaptację w nowym środowisku oraz zmaksymalizować stopień wykorzystania otrzymanej szansy rozwoju;
4. rozwój kompetencji zawodowych i społecznych (w tym językowych) 82 uczestników projektu oraz podniesienie ich motywacji do nauki;

5. zbudowanie silnego i trwałego partnerstwa z grecką organizacją przyjmującą oraz przynajmniej 3 przedsiębiorstwami sektora rolnego i gastronomicznego w Grecji;
6. stworzenie przestrzeni do wymiany dobrych praktyk w zakresie organizacji i zarządzania podmiotami sektora kształcenia i szkolenia zawodowego oraz adaptacji poznanych metod i narzędzi do szkolnych realiów i zmieniającego się sektora edukacji;
7. zmotywowanie kadry pedagogicznej ZS CKR do podnoszenia kwalifikacji oraz większej aktywności na polu inicjowania i wdrażania nowych programów, działań i projektów służących rozwojowi całej szkolnej społeczności;
8. rozwój oferty edukacyjnej ZS CKR oraz podniesienie jej prestiżu poprzez zbudowanie europejskiego wymiaru szkoły;
9. promocja wartości europejskich, wpisujących się jednocześnie w główny cel działalności szkoły: solidarności, demokracji, tolerancji, sprawiedliwości i wolności.

Osiągnięcie powyższych celów przyczyniło się do wypełnienia wpisujących się w szkolny plan rozwoju potrzeb poszczególnych obszarów działań, w tym przede wszystkim do:

- poznania nowych metod zarządzania placówką;
- poznania i zaadaptowania wybranych narzędzi i metod pracy z młodzieżą;
- rozwoju oferty edukacyjnej ZS CKR, poprzez włączenie do niej praktyk i staży zagranicznych.

Wszystko to sprawia, że ZS CKR rozwija swój potencjał, zyskuje wizerunek szkoły otwartej, mobilnej, kształcącej zgodnie z europejskimi standardami, wchodząc tym samym na nowy, europejski poziom swoich działań.





TECHNIK MECHANIZACJI ROLNICTWA I AGROTRONIKI

W czasie trwania zagranicznych praktyk zawodowych uczestnicy pracowali, zgodnie z przyjętą podstawą programową, 6-8 godzin dziennie – w zależności od zapotrzebowania i możliwości zakładu pracy, otrzymując pełne wsparcie swoich opiekunów i mentorów odpowiedzialnych za realizację procesu monitoringu, mentoringu, a także za dbanie o wszelkie kwestie organizacyjne wyjazdu.

Do zakresu obowiązków uczniów zaliczały się następujące czynności:

1. Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy;
2. Konserwacja sprzętu i jego właściwa ochrona;
3. Organizacja warsztatu maszyn rolniczych;
4. Zabezpieczanie materiałów i produktów występujących w rolnictwie;
5. Dobieranie maszyn i narzędzi do wykonywania prac związanych z produkcją rolną;
6. Ocena stanu technicznego maszyn stosowanych w rolnictwie;
7. Identyfikowanie elementów budowy, usterek i uszkodzeń maszyn stosowanych w rolnictwie;
8. Dobieranie narzędzi do naprawy zespołów i podzespołów maszyn rolniczych;
9. Demontaż i montaż zespołów i podzespołów maszyn rolniczych;
10. Wykonywanie wymian, napraw i konserwacji zespołów i podzespołów maszyn rolniczych.

Dzięki odbyciu zagranicznych praktyk zawodowych, uczestnik nabył umiejętności zawodowe, w ramach których potrafi:

- rozróżniać rodzaje maszyn i ich podstawową budowę,
- zna zasady konserwowania sprzętu i ich właściwej ochrony,

- rozróżniać rodzaje materiałów stosowanych w rolnictwie,
- organizować warsztat maszyn rolniczych,
- wykonywać konserwację, oceniać stan techniczny, obsługiwać i wykorzystywać do pracy pojazdy, maszyny, urządzenia i narzędzia stosowane w produkcji rolniczej,
- zabezpieczać materiały i produkty występujące w rolnictwie,
- charakteryzować maszyny rolnicze i wykonywane przez nie prace,
- klasyfikować maszyny rolnicze i ich przeznaczenie,
- dobierać maszyny i narzędzia do wykonywania prac związanych z produkcją rolną,
- oceniać stan techniczny maszyn stosowanych w rolnictwie,
- rozpoznawać rodzaje usterek i uszkodzeń maszyn stosowanych w rolnictwie,
- przygotowywać pojazd do naprawy i dobierać w tym celu odpowiednie narzędzia,
- wykonywać badania techniczne maszyn stosowanych w rolnictwie,
- dobierać narzędzia do naprawy zespołów i podzespołów maszyn rolniczych, a także dokonywać ich demontażu i montażu,
- wykonywać wymiany, naprawy i konserwacje zespołów i podzespołów maszyn rolniczych.

Przygotowane programy realizowane były przez uczestników podzielonych na mniejsze zespoły robocze w ramach swoich kierunków zawodowych, pod nadzorem greckich mentorów w przedsiębiorstwach wybranych branży, zgodnie z zasadami obowiązującymi dla realizacji praktycznej nauki zawodu w ramach kierunku Technik mechanizacji rolnictwa i agrotechniki.







TECHNIK ŻYWIENIA I USŁUG GASTRONOMICZNYCH

W czasie trwania zagranicznych praktyk zawodowych uczestnicy pracowali, zgodnie z przyjętą podstawą programową, 6-8 godzin dziennie – w zależności od zapotrzebowania i możliwości zakładu pracy, otrzymując pełne wsparcie swoich opiekunów i mentorów odpowiedzialnych za realizację procesu monitoringu, mentoringu, a także za dbanie o wszelkie kwestie organizacyjne wyjazdu.

Do zakresu obowiązków uczniów zaliczają się następujące czynności:

1. Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy;
2. Podstawowa obróbka produktów i półproduktów, składników, przy wykorzystaniu do tego dostępnych maszyn;
3. Przechowywanie surowców i żywności w teorii i praktyce;
4. Wykorzystywanie maszyn i narzędzi stosowanych w zakładzie gastronomicznym;
5. Przygotowywanie i ekspedycja dań;
6. Przygotowywanie i serwowanie napojów;
7. Obsługa bufetu restauracyjnego;
8. Przygotowywanie bielizny i zastawy stołowej towarzyszącej procesowi wydawania i serwowania dań i napojów;
9. Obsługa klientów zakładów gastronomicznych – realizacja zamówień.

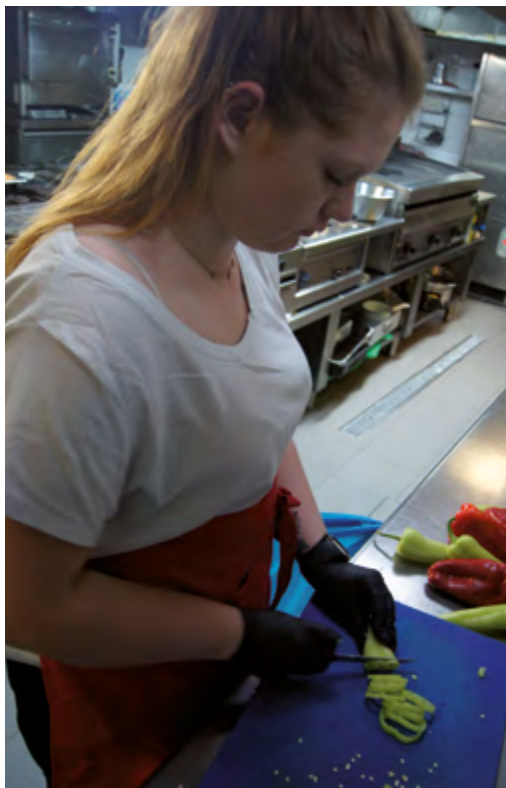
Dzięki odbyciu zagranicznych praktyk zawodowych, uczestnik zdobywający wykształcenie na kierunku Technik żywienia i usług gastronomicznych nabył umiejętności zawodowe, w ramach których potrafi:

- dokonać podstawowej obróbki produktów i wykorzystać przy tym dostępne maszyny i narzędzia,

- prawidłowo zorganizować stanowiska pracy – kucharz, kelner, barman, technik żywienia i usług gastronomicznych,
- przechowywać surowce i żywność zgodnie z wymaganiami, przy wykorzystaniu dostępnych zasobów, maszyn i urządzeń,
- wskazać właściwe metody i techniki obróbki i przechowywania surowców,
- przygotowywać potrawy i dania,
- przygotowywać napoje, w tym wybrane kawy regionalne,
- przygotowywać salę restauracyjną do przyjęcia gości,
- pracować w ramach serwisu restauracyjnego,
- przygotowywać zastawę i inne dodatki towarzyszące procesowi wydawania i serwowania dań i napojów,
- realizować zamówienia,
- dokonywać obróbki produktów i półproduktów, w tym składników regionalnych,
- sporządzać potrawy i napoje w zakładach gastronomicznych,
- dokonywać ekspedycji potraw i napojów w ramach serwisu restauracyjnego,
- zorganizować salę restauracyjną,
- obsługiwać klientów zakładów gastronomicznych w ramach serwisu.

Przygotowane programy realizowane były przez uczestników podzielonych na mniejsze zespoły robocze w ramach swoich kierunków zawodowych, pod nadzorem greckich mentorów w przedsiębiorstwach wybranych branży, zgodnie z zasadami obowiązującymi dla realizacji praktycznej nauki zawodu poszczególnych kierunków kształcenia.







TECHNIK AGROBIZNESU

W czasie trwania zagranicznych praktyk zawodowych uczestnicy pracowali, zgodnie z przyjętą podstawą programową, 6-8 godzin dziennie – w zależności od zapotrzebowania i możliwości zakładu pracy, otrzymując pełne wsparcie swoich opiekunów i mentorów odpowiedzialnych za realizację procesu monitoringu, mentoringu, a także za dbanie o wszelkie kwestie organizacyjne wyjazdu.

Do zakresu obowiązków uczniów zaliczały się następujące czynności:

1. Kształtowanie bezpiecznych i higienicznych warunków pracy;
2. Konserwowanie sprzętu i jego właściwa ochrona;
3. Charakteryzowanie pojazdów, maszyn, urządzeń i narzędzi stosowanych w produkcji rolniczej;
4. Rozpoznawanie gleb i ocenianie ich wartości rolniczej;
5. Planowanie zabiegów agrotechnicznych odpowiednich do warunków glebowych oraz wymagań poszczególnych roślin uprawnych;
6. Wykonywanie czynności porządkowo-organizacyjnych w gospodarstwie;
7. Przygotowywanie pojazdów, maszyn, narzędzi i urządzeń do pracy;
8. Wykonywanie czynności związanych z konserwacją pojazdów, maszyn i urządzeń rolniczych;
9. Planowanie finansowe przedsięwzięć rolniczych w ramach prowadzonej działalności;
10. Stosowanie programów komputerowych wspierających prowadzenie działalności.

Dzięki odbyciu zagranicznych praktyk zawodowych, uczestnik nabył umiejętności zawodowe, w ramach których potrafi:

- rozróżniać czynniki siedliska i zabiegów uprawowych,
- rozpoznawać gleby i oceniać ich wartości rolnicze,
- klasyfikować nawozy i oceniać ich wpływ na glebę i rośliny,
- rozpoznawać gatunki roślin i zwierząt oraz rośliny uprawne i chwasty,
- określać wpływ czynników klimatyczno-glebowych na wzrost i rozwój oraz plonowanie roślin,
- dobierać rośliny do warunków klimatyczno-glebowych,
- wykonywać prace związane z konserwacją urządzeń w gospodarstwie,
- planować nawożenia, zabiegi agrotechniczne odpowiednie do warunków glebowych oraz wymagań poszczególnych roślin uprawnych,
- przygotowywać gleby do prowadzenia produkcji roślinnej,
- zna proces produkcji oliwy z oliwek i produktów pochodnych oraz sera feta – przetwórstwo żywności,
- określać warunki prowadzenia operacji mechanicznych, termicznych i dyfuzyjnych surowców,
- charakteryzować i dobierać metody produkcji wybranych produktów spożywczych oraz utrwalania żywności,
- organizować prace związane z przetwórstwem żywności.

Przygotowane programy realizowane były przez uczestników podzielonych na mniejsze zespoły robocze w ramach swoich kierunków zawodowych, pod nadzorem greckich mentorów w przedsiębiorstwach wybranych branży, zgodnie z zasadami obowiązującymi dla realizacji praktycznej nauki zawodu w ramach kierunku Technik agrobiznesu.







PROGRAM EDUKACYJNO-KULTUROWY

Uzupełnieniem dla programu praktyk był bogaty program edukacyjno-kulturowy, mający na celu poznanie dziedzictwa i kultury państwa przyjmującego.

Dwoma największymi i głównymi punktami dla każdej z grup, które młodzież odwiedziła w weekendy, były kompleks skalno-klasztorny Meteory i wyspa Skiathos.

Przebijając się przez masyw Olimpu i gór Ossa, uczniowie przejechali dolinę Tembi, by wkroczyć na równinę Tesalską. W końcu dotarli do głównego celu swojej wycieczki – klaszto-

rów Meteora. Młodzi ludzie odwiedzili tam pracownię ikon, w której dowiedzieli się jak w tradycyjny sposób pisze się ikony bizantyjskie (a nie rysuje, jak mogłoby się wszystkim wydawać). Następnie przejechali przepiękną trasą, zatrzymując się w najbardziej zachwycających punktach widokowych, aby na koniec dotrzeć do celu swojej podróży, czyli **„zawieszonych między niebem a ziemią” Meteorów** – miejsca wartego odwiedzenia i zobaczenia na własne oczy, zdecydowanie zasłużenie znajdujące się na liście światowego dziedzictwa UNESCO.



Ich nadzwyczajność polega na połączeniu krajobrazu o wyjątkowo spektakularnej urodzie z bogactwem historii klasztorów, tajników życia mnichów i wierzeń Greków. Wisienką na torcie była wizyta w jednym z nich, gdzie lokalni przewodnicy bardzo interesująco opowiedzieli każdej z grup historię tych świętych miejsc. Uczestnicy praktyk mieli także czas na relaks podczas rejsu statkiem turystycznym Kapitana Kostasa wraz z jego załogą. Wycieczka sprawiła, że zachwycili się oni urokiem otaczającego Grecję morza i fantastycznych, a niezbyt odległych wysp. Mieli okazję zwiedzić jedną z najbardziej znanych wysp Sporad Północnych – **Skiathos**, która to słynie m.in. z tego, że po raz pierwszy zawisła tam flaga Grecji w dzisiejszej postaci oraz ze

scen z filmu „Mamma Mia!”. Podczas rejsu młodzież nauczyła się typowo greckich tańców oraz pobawiła się w rytm polskich hitów. Odwiedzili także plażę Kukurias ze złotym piaskiem, dzięki czemu pierwszy tydzień praktyk zwieńczony był zasłużonym odpoczynkiem.

W popołudnia wolne od zajęć udało się także zrealizować wycieczki do kilku okolicznych punktów programu turystycznego, do których zalicza się:

- **zamek krzyżowców w Platanos**, który na chwilę stał się świetnym punktem obserwacyjnym na całe wybrzeże i przez to idealnym miejscem robienia grupowych zdjęć;
- pobliskie miasteczko usytuowane w górach – **Stary Pantaleimon**, gdzie w małym sklepiku młodzież



odkrywała wyjątkowe smaki z otaczających go lasów – miód z owoców koumaro, z kasztana jadalnego czy grecką górską herbatkę;

- **Thessaloniki**, czyli drugie co do wielkości miasto w Grecji, gdzie cała grupa udała się z certyfikowanym przewodnikiem na zwiedzanie najciekawszych zabytków metropolii, jak pomnik Aleksandra Wielkiego na koniu, Biała Wieża czy Bazylika św. Demetriusza – patrona miasta;
- **Litochoro**, czyli miasteczko położone na zboczu masywu Olimpu, skąd uczniowie ruszyli górskim szlakiem turystycznym do Wąwozu Enipeas. Tam z kolei przez chmury wypatrywali tronu Zeusa,

a zerkając w dół mieli okazję podziwiać Baseny Afrodyty i nacieszyć się pięknymi krajobrazami.

W ramach programu kulturowego młodzież miała również okazję uczestniczyć w **wieczorze greckim**, na którym zapoznano ich z kulturą i zwyczajami oraz techniką tańców greckich – zorby czy syrtaki. Po części oficjalnej sami mogli dołączyć do zabawy i nauczyć się kroków.

Dzięki tak skonstruowanemu programowi, młodzież na moment zapomniała o obowiązkach zawodowych, a jednocześnie nabierała sił i energii na kolejne dni praktyk, wzbogacając swoje doświadczenie o znajomość Grecji od jej kulturowej i obyczajowej strony.



CERTYFIKATY

Kompetencje uczestników były potwierdzane już od etapu przygotowań, aż po cały szereg działań certyfikacyjnych i zatwierdzających rezultaty uczenia się osiągnięte podczas i po zakończeniu mobilności.

Do dokumentów krajowych zalicza się:

1. **Zaświadczenie ukończenia kursów przygotowawczych (językowego i kulturowego)**, które uczniowie otrzymali z końcem pierwszego etapu realizacji projektu. Stanowi ono potwierdzenie aktywnych działań na rzecz rozwoju kompetencji językowych i społecznych.
2. **Certyfikat ukończenia stażu zagranicznego** – to jeden z dokumentów uzyskanych przez uczestników po zakończeniu okresu praktyk. Wystawiony przez organizację przyjmującą, podpisany przez jej prawnego przedstawiciela, a także przez Dyrektora szkoły, stanowi dowód udziału w projekcie, wyróżniając wszelkie niezbędne informacje na temat przebytej ścieżki kształcenia (przedmiot i okres praktyk, źródła finansowania, organizacje odpowiedzialne za certyfikację, walidację, itp.). Został on wydany uczestnikom w języku polskim i angielskim.
3. **Dzienniczek praktyk** – wykorzystywany w pierwszej kolejności

do dokumentowania wykonywanych zadań zawodowych, zatwierdzania i zaliczania kolejnych dni praktyk przez opiekunów i mentorów, posłużył także jako podstawa do wystawienia ocen końcowych z przebytego procesu kształcenia zagranicą.

Wykorzystane dokumenty europejskie to:

1. **Dokument Europass-Mobilność**, stanowiący kolejny wyraz zdobytych przez uczniów kompetencji – to opisowa ocena przebytego procesu kształcenia, ujmująca elementy wykonywanych zadań, kompetencje zawodowe, językowe i społeczne, wraz z ich szczegółowym wykazem i opisem. Stanowiąc oficjalne narzędzie opracowane w ramach programów Unii Europejskiej, daje gwarancję uznania w każdym państwie członkowskim. Został on wydany uczestnikom w języku polskim i angielskim.
2. **Karta oceny osiągnięć ucznia wykorzystująca elementy punktacji systemu ECVET** – dokument pełniący rolę wykazu osiągnięć, opracowany z uwzględnieniem skali ocen dla każdej z instytucji zaangażowanych w realizację projektu, a także z elementami ogólnoeuropejskiej punktacji ECVET.



PARTNER GRECKI

Partnerem w projekcie była grecka firma **Georgikes Ekmataleuseis & Training Services** z siedzibą w miejscowości Platamonas na Riwierze Olimpijskiej. Jest to doświadczona grecka organizacja przyjmująca, pracująca w ramach programów mobilności od 2011 roku, specjalizująca się w zakresie kształcenia zawodowego, organizująca praktyki zagraniczne dla uczniów i absolwentów. Podczas ich pobytu zajmuje się kompleksowym organizowaniem programów oraz wycieczek. Głównymi polami działania firmy są praktyki i staże dla

uczniów szkół technicznych i zawodowych w obszarze agrobiznesu, rolnictwa, turystyki (w tym HORECA) i przemysłu rolno-spożywczego, handlu, a także logistyki i zarządzania przedsięwzięciami, które towarzyszą wybranym sektorom. Współpracuje z wieloma przedsiębiorstwami branży rolno-spożywczej oraz gospodarstwami agroturystycznymi i rolnymi na Riwierze Olimpijskiej i szerzej – w regionie Pieria i Tesalia, które są najbardziej rozwiniętymi rolniczo regionami Grecji, co doskonale wpisywało się w ideę naszego projektu.



Zespół Szkół Centrum Kształcenia
Rolniczego im. Ireny Kosmowskiej
w Korolówce-Osadle

Korolówka-Osada 3, 22-200 Włodawa

e-mail: sekretariat@zsr-korolowka.pl

tel.: 82 571 72 20