**Ramowy program praktyk zagranicznych realizowanych przez**

**Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Zarzeczu**

**i**

**Albergo Ristorante Pizzeria Al Tarcentino**

realizowany w ramach projektu

**dla zawodu technik żywienia i usług gastronomicznych i Szkoły Branżowej**

W ramach projektu Szkoła wspólnie z partnerem projektu zaprojektowała i przygotowała program praktyk, który jest odpowiedzią na potrzeby edukacyjne zidentyfikowane przez Szkołę, uczniów i rynku pracy.

W ramach praktyk uczniowie będą poznawać strukturę funkcjonowania profesjonalnych restauracji hotelowych, poznawać tajniki kuchni włoskiej, współpracując przy tym z delegowanymi pracownikami restauracji w postaci mentorów. Efektem prac będą przygotowane przepisy i dania serwowane w restauracji hotelowej oraz broszury informacyjne o zakresie i warunkach obsługi gości, które zostaną zaprezentowane ostatniego dnia praktyk i posłużą jako element upowszechniania rezultatów.

Partnerzy projektu opracują wspólnie skuteczny system mierzenia i dokumentowania wzrostu kwalifikacji.

W wyniku realizacji interdyscyplinarnego stażu Partnerzy projektu będą dążyć do wzrostu wiedzy, kompetencji i umiejętności w obrębie kwalifikacji zawodowej:

- TG.07 Sporządzanie potraw i napojów

- TG.16 Organizacja i realizacja usług gastronomicznych.

Zaplanowany program stażu będzie realizowany przez uczniów klas II, III Technikum oraz II Szkoły Branżowej, którzy posiadają już wiedzę i kompetencję z tego zakresu. Pozwoli to na ugruntowanie kwalifikacji, konfrontację posiadanej wiedzy z praktyką funkcjonowania przedsiębiorstwa, poznanie kuchni włoskiej, organizacji pracy kuchni.

Pozwoli to uczniom przy nadzorze opiekunów praktyk lub samodzielnie realizować zadania zw. z:

* Przyrządzaniem dań kuchni włoskiej
* Oceną jakości produktów i surowców
* Analizą procesów gastronomicznych

Działania będą obejmować procesy operacyjne wykonywane w wskazanych przedsiębiorstwach w zakresie działalności gastronomicznej.

Poza wzmocnieniem lub nabyciem kwalifikacji zawodowych w ramach projektu wzrosną również **wiedza i kompetencje ogólne dla kształcenia** uczestnika:

* **Bezpieczeństwo i higiena pracy BHP** – w tym w obszarze: praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy; organizacji stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
* **Język obcy ukierunkowany zawodowo –** w tym posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych; korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.
* **Kompetencje personalne i społeczne –** w tym kreatywność i konsekwencja w realizacji zadań; umiejętność planowania działania i zarządzania czasem, współpraca w zespole, budowania dobrych relacji w środowisku zawodowym poprzez przestrzeganie zasad i zwyczajów oraz łatwej
* **Organizacja pracy małych zespołów –** planowanie i organizowanie pracy zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań; wprowadzanie rozwiązań technicznych i organizacyjnych wpływających na poprawę warunków i jakość pracy; wzmocnienie kompetencji współpracy, związanej z pracą w grupach, podziałem obowiązków, wytworzeniem schematu wspólnych działań

Efekty kształcenia będą monitorowane i oceniane na każdym etapie realizacji projektu.

**Wykaz wiedzy i umiejętności uczestnika projektu:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Obszar efektów uczenia się:** | **Opis efektów uczenia się.**  **Uczeń:** |
| Wiedza: | * zna zasady planowania produkcji potraw i napojów * zna receptury tradycyjnych potraw włoskich * klasyfikuje usługi gastronomiczne * charakteryzuje surowce, półprodukty i produkty i ich zastosowanie w gastronomii * rozróżnia rodzaje kart menu * zna i stosuje zasady BHP i ergonomii pracy w zakładzie gastronomicznym * zna role i zastosowanie składników do przygotowania potraw kuchni włoskiej * wyjaśnia wpływ składników pokarmowych na funkcjonowanie organizmu człowieka * rozróżnia zagrożenia zdrowotne wynikające z nieracjonalnego żywienia * wymienia narzędzia i przyrządy wykorzystywane w procesie gastronomicznym * zna zasady działalności gastronomicznej, pozwolenia i koncesję |
| Umiejętności: | * klasyfikuje składniki pokarmowe oraz określa ich źródła * planuje posiłki oraz układa jadłospisy * rozróżnia metody i techniki sporządzania potraw i napojów * obiera surowce do sporządzania potraw i napojów * stosuje receptury gastronomiczne * sporządza półprodukty oraz potrawy i napoje * przestrzega zasad racjonalnej gospodarki żywnością * rozpoznaje zmiany zachodzące w żywności podczas sporządzania potraw i napojów * użytkuje i rozróżnia sprzęt i urządzenia do sporządzania i ekspedycji potraw i napojów * ocenia organoleptycznie żywność * porcjuje, dekoruje i wydaje potrawy i napoje * monitoruje krytyczne punkty kontroli w procesach produkcji oraz podejmuje działania korygujące zgodnie z GHP, GMP i systemem HACCP * posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych * korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji * monitoruje i ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań * przestrzega zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz stosuje przepisy prawa dotyczące ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska |

**Ramowy program praktyk:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dzień** | **Opis zajęć** |
| Dzień 1 | * Omówienie warunków praktyk, zapoznanie się z przedstawicielami instytucji, w której odbywać będą się praktyki * Instruktaż BHP, oraz szczególne zasady bezpieczeństwa podczas pracy i trakcie pobytu * Przedstawienie szczegółowego programu praktyk, realizowanych działań, planowanych do użycia narzędzi informatycznych, miejsca realizacji prac, celów prac, metod ewaluacji oraz oczekiwanych efektów realizowanych działań * Zapoznanie się z pilotami i opiekunami oraz obsługą ze strony restauracji |
| Dzień 2 | * Poznanie surowców i półproduktów wykorzystywanych do przygotowywanie potraw i napojów kuchni włoskiej * Przygotowanie zamówienia na surowce, poznanie wartości odżywczych, prozdrowotnych oraz niepożądanych wybranych surowców * Pozyskanie surowców do produkcji, ocena jakości, świeżości surowców * Wybór i przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni włoskiej * Kalkulacja zamówienia oraz opłacalności przygotowywania wybranych potraw * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 3 | * Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie śniadań * Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów * Poznanie menu śniadaniowego w firmie, receptur, właściwości odżywczych * Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej,   termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu śniadaniowego   * Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni włoskiej * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 4 | * Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie lunchów * Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów * Poznanie menu lunchowego w firmie, receptur, właściwości odżywczych * Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej,   termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu lunchowego,   * Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni włoskiej * Przeprowadzenie analizy rynku konsumentów danego towaru, oszacowanie wielkości rynku i potencjału sprzedażowego |
| Dzień 5 | * Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie kolacji * Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów * Poznanie menu kolacyjnego w firmie, receptur, właściwości odżywczych * Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej   termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu kolacyjnego   * Podsumowanie postępu prac i akceptacja wyników, sukcesów, ryzyka, planu działania * Wykonanie testu oceny wiedzy, kompetencji i umiejętności oraz ankiety ewaluacyjnej * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 6 | Realizacja programu kulturowego:   * Wycieczka krajoznawcza do wybranej atrakcji regionu * Zajęcia integracyjne i animacje * Wieczór włoski |
| Dzień 7 | * Realizacja programu kulturowego: * Wycieczka krajoznawcza do wybranej atrakcji regionu * Zajęcia kulturowe * Zajęcia integracyjne i animacje |
| Dzień 8 | * Poznanie rodzajów kaw przygotowywanych w Włoszech * Omówienie właściwości kawy, rodzajów, sposobów przygotowywania * Omówienie sposobu przygotowywania wybranych rodzajów kawy, niezbędnego wyposażenia, narzędzi do jej przygotowania i podania klientowi * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 9 | * Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie śniadań * Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów * Poznanie menu śniadaniowego w firmie, receptur, właściwości odżywczych * Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej,   termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu śniadaniowego   * Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni włoskiej * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 10 | * Praca w kuchni oraz w ramach przygotowywanie lunchów * Przygotowuje stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów * Poznanie menu lunchowego w firmie, receptur, właściwości odżywczych * Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej,   termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu lunchowego   * Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni włoskiej * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 11 | * Przygotowanie stanowisko pracy do przygotowywania i wydawania dań, potraw i napojów * Poznanie menu kolacyjnego w firmie, receptur, właściwości odżywczych * Właściwe dobieranie maszyny i urządzenia do obróbki wstępnej,   termicznej, wykończenia, dystrybucji i przechowywania wykorzystywanych w ramach menu kolacyjnego   * Przygotowywanie się do zaserwowania wybranego dania kuchni włoskiej * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 12 | * Praca w restauracji hotelowej w ramach obsługi śniadań * Ocena sporządzonych przez uczniów potraw i napojów zrealizowana przez mentorów oraz opiekunów, nagrodzenie najlepszych uczniów * Zajęcia podsumowywujące wiedzę zdobytą podczas praktyk zagranicznych * Ocena osiągniętych efektów kształcenia przez każdego uczestnika * Panele dyskusyjne * Podsumowanie, wręczenie certyfikatów, pożegnanie z uczestnikami |

Program praktyk realizowany będzie w dni robocze od poniedziałku do piątku   
w wymiarze 6-8 h dziennie (w zależności od zaangażowania uczniów i postępu prac). Działania będą realizowane w konkretnych działach Partnera uczestniczącego w projekcie, pod nadzorem pracowników firm oraz opiekunów.

Program może ulec nieznacznym modyfikacjom, nie wypływającym negatywnie na cele i rezultaty przedsięwzięcia. Zmiany mogą dotyczyć zarówno samego programu jak i instytucji, w których uczestnicy odbywać będą praktyki z zachowaniem określonych warunków, jakie musi spełniać ww. Partner, by mogły zostać w nich zrealizowane praktyki uczniów.

**Ramowy program praktyk zagranicznych realizowanych przez**

**Zespół Szkół im. Wincentego Witosa w Zarzeczu**

**i**

**Albergo Ristorante Pizzeria Al Tarcentino**

realizowany w ramach projektu

**dla zawodu technik hotelarstwa**

W ramach projektu Szkoła wspólnie z partnerem projektu zaprojektowała i przygotowała program praktyk, który jest odpowiedzią na potrzeby edukacyjne zidentyfikowane przez Szkołę, uczniów i rynku pracy.

W ramach praktyk uczniowie będą poznawać strukturę funkcjonowania profesjonalnego trzygwiazdkowego hotelu, poznawać tajniki obsługi hotelowej, współpracując przy tym z delegowanymi pracownikami hotelu w postaci mentorów. Efektem prac będą przygotowane przepisy i zasady działalności hotelowej oraz broszury informacyjne o zakresie i warunkach obsługi gości, które zostaną zaprezentowane ostatniego dnia praktyk i posłużą jako element upowszechniania rezultatów.

Partnerzy projektu opracują wspólnie skuteczny system mierzenia i dokumentowania wzrostu kwalifikacji.

W wyniku realizacji interdyscyplinarnego stażu Partnerzy projektu będą dążyć do wzrostu wiedzy, kompetencji i umiejętności w obrębie kwalifikacji zawodowej:

- TG.13 Obsługa gości w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie

- TG.12. Planowanie i realizacja usług w recepcji

Zaplanowany program stażu będzie realizowany przez uczniów klas II, III Technikum oraz II Szkoły Branżowej, którzy posiadają już wiedzę i kompetencję z tego zakresu. Pozwoli to na ugruntowanie kwalifikacji, konfrontację posiadanej wiedzy z praktyką funkcjonowania przedsiębiorstwa, poznanie kuchni włoskiej, organizacji pracy kuchni.

Pozwoli to uczniom przy nadzorze opiekunów praktyk lub samodzielnie realizować zadania zw. z:

* Obsługą gości przyjeżdżających i wyjeżdżających
* Utrzymywaniem czystości i porządku w jednostkach mieszkalnych
* Rezerwacją usług hotelarskich

Działania będą obejmować procesy operacyjne wykonywane w wskazanych przedsiębiorstwach w zakresie działalności hotelarskiej.

Poza wzmocnieniem lub nabyciem kwalifikacji zawodowych w ramach projektu wzrosną również **wiedza i kompetencje ogólne dla kształcenia** uczestnika:

* **Bezpieczeństwo i higiena pracy BHP** – w tym w obszarze: praw i obowiązków pracownika oraz pracodawcy w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy; organizacji stanowiska pracy zgodnie z obowiązującymi wymaganiami ergonomii, przepisami bezpieczeństwa i higieny pracy, ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska;
* **Język obcy ukierunkowany zawodowo –** w tym posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych; korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji.
* **Kompetencje personalne i społeczne –** w tym kreatywność i konsekwencja w realizacji zadań; umiejętność planowania działania i zarządzania czasem, współpraca w zespole, budowania dobrych relacji w środowisku zawodowym poprzez przestrzeganie zasad i zwyczajów oraz łatwej
* **Organizacja pracy małych zespołów –** planowanie i organizowanie pracy zespołu w celu wykonania przydzielonych zadań; wprowadzanie rozwiązań technicznych i organizacyjnych wpływających na poprawę warunków i jakość pracy; wzmocnienie kompetencji współpracy, związanej z pracą w grupach, podziałem obowiązków, wytworzeniem schematu wspólnych działań

Efekty kształcenia będą monitorowane i oceniane na każdym etapie realizacji projektu.

**Wykaz wiedzy i umiejętności uczestnika projektu:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Obszar efektów uczenia się:** | **Opis efektów uczenia się.**  **Uczeń:** |
| Wiedza: | * rozróżnia obiekty hotelarskie * analizuje czynniki wpływające na popyt i podaż usług hotelarskich * dobiera techniki obsługi gościa obiektu hotelarskiego do typu i rodzaju hotelu * rozpoznaje zagrożenia pożarowe, sanitarne i terrorystyczne oraz wskazywać środki zapobiegawcze * określa zakres pracy poszczególnych komórek organizacyjnych w obiekcie świadczącym usługi hotelarskie * zna i stosuje zasady BHP i ergonomii pracy w obiekcie hotelarskim * zna pojęcia jednostka mieszkalna, pokój i węzeł higieniczno-sanitarny * zna rodzaje prac związanych z utrzymaniem czystości i porządku * zna zakres współpracy służby pięter z recepcją hotelu i zasady współpracy służby pięter z innymi działami hotelu * rozpoznaje właściwe normy i procedury oceny zgodności podczas realizacji zadań zawodowych * zna zasady działalności hotelarskiej, pozwolenia i koncesje |
| Umiejętności: | * sporządza dokumenty związane z przygotowaniem, realizacją, sprzedażą i rozliczeniem usług hotelarskich oraz kompleksową obsługą klienta * stosuje przepisy bezpieczeństwa i higieny pracy, sanitarne, ochrony przeciwpożarowej i antyterrorystycznej w działalności obiektu hotelarskiego, obowiązujące na stanowiskach pracy, ze szczególnym uwzględnieniem bezpieczeństwa gości * stosuje przepisy prawa dotyczące obsługi gościa w obiekcie hotelarskim * stosuje terminologię z zakresu hotelarstwa i turystyki * dobiera urządzenia i sprzęt oraz środki czystości do rodzaju wykonywanych prac porządkowych * planuje zakres wykonywanych czynności porządkowych w jednostce mieszkalnej: przed przyjazdem gości, podczas pobytu gości, po wyjeździe gości; i w części ogólnodostępnej * planuje czynności dotyczące obsługi technicznej podczas organizowania konferencji * przyjmuje zamówienia na realizację usług dodatkowych * prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w urazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. krwotok, zmiażdżenie, amputacja, złamanie, oparzenie * prezentuje udzielanie pierwszej pomocy w nieurazowych stanach nagłego zagrożenia zdrowotnego, np. omdlenie, zawał, udar * posługuje się zasobem środków językowych (leksykalnych, gramatycznych, ortograficznych oraz fonetycznych), umożliwiających realizację zadań zawodowych * korzysta z obcojęzycznych źródeł informacji * monitoruje i ocenia jakość wykonania przydzielonych zadań |

**Ramowy program praktyk:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Dzień** | **Opis zajęć** |
| Dzień 1 | * Omówienie warunków praktyk, zapoznanie się z przedstawicielami instytucji przyjmującej, w której odbywać będą się praktyki * Instruktaż BHP, oraz szczególne zasady bezpieczeństwa podczas pracy i trakcie pobytu * Przedstawienie szczegółowego programu praktyk, realizowanych działań, planowanych do użycia narzędzi informatycznych, miejsca realizacji prac, celów prac, metod ewaluacji oraz oczekiwanych efektów realizowanych działań * Zapoznanie się z pilotami i opiekunami oraz obsługą hotelu |
| Dzień 2 | * Analiza i przygotowanie opisu charakterystyki hotelu * Opisanie oferowanych usługi, posiadanych zasobów, popularności oraz oferowanych cen, z uwzględnieniem sezonowości * Analiza struktury organizacyjnej hotelu, warunków prowadzenia działalności hotelarskiej * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 3 | * Udział w pracach związanych z zapewnieniem czystości części mieszkalnej hotelu * Praca w pralni, przygotowywanie pościeli * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 4 | * Udział w pracach związanych z zapewnieniem czystości części mieszkalnej hotelu * Praca w pralni, przygotowywanie pościeli * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 5 | * Poznanie procedur i wytycznych obsługi w recepcji hotelowych gości hotelowych * Praca z systemem hotelowym służącym do zarządzania zadaniami i rezerwacjami * Podsumowanie postępu prac i akceptacja wyników, sukcesów, ryzyka, planu działania * Wykonanie testu oceny wiedzy, kompetencji i umiejętności oraz ankiety ewaluacyjnej * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 6 | Realizacja programu kulturowego:   * Wycieczka krajoznawcza do wybranej atrakcji regionu * Zajęcia integracyjne i animacje * Wieczór włoski |
| Dzień 7 | * Realizacja programu kulturowego: * Wycieczka krajoznawcza do wybranej atrakcji regionu * Zajęcia kulturowe * Zajęcia integracyjne i animacje |
| Dzień 8 | * Poznanie procedur i wytycznych obsługi w recepcji hotelowych gości hotelowych * Praca z systemem hotelowym służącym do zarządzania zadaniami i rezerwacjami * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 9 | * Poznanie procedur i wytycznych obsługi w recepcji hotelowych gości hotelowych * Praca z systemem hotelowym służącym do zarządzania zadaniami i rezerwacjami * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 10 | * Udział w pracach związanych z wydawaniem śniadań * Przygotowanie Sali bufetowej do wydawania śniadań * Obsługa urządzeń, podgrzewaczy * Analiza struktury organizacyjnej hotelu, warunków prowadzenia działalności hotelarskiej * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 11 | * Udział w pracach związanych z wydawaniem śniadań * Przygotowanie Sali bufetowej do wydawania śniadań * Obsługa urządzeń, podgrzewaczy * Praca z managerem hotelu * Spotkanie podsumowujące dzień praktyk i efekty uczenia się oraz napotkane problemu lub niedogodności |
| Dzień 12 | * Praca z managerem hotelu * Ocena sporządzonych przez uczniów potraw i napojów zrealizowana przez mentorów oraz opiekunów, nagrodzenie najlepszych uczniów * Zajęcia podsumowywujące wiedzę zdobytą podczas praktyk zagranicznych * Ocena osiągniętych efektów kształcenia przez każdego uczestnika * Panele dyskusyjne * Podsumowanie, wręczenie certyfikatów, pożegnanie z uczestnikami |

Program praktyk realizowany będzie w dni robocze od poniedziałku do piątku   
w wymiarze 6-8 h dziennie (w zależności od zaangażowania uczniów i postępu prac). Działania będą realizowane w konkretnych działach Partnera uczestniczącego w projekcie, pod nadzorem pracowników firm oraz opiekunów.

Program może ulec nieznacznym modyfikacjom, nie wypływającym negatywnie na cele i rezultaty przedsięwzięcia. Zmiany mogą dotyczyć zarówno samego programu jak i instytucji, w których uczestnicy odbywać będą praktyki z zachowaniem określonych warunków, jakie musi spełniać ww. Partner, by mogły zostać w nich zrealizowane praktyki uczniów.