

Katalog kursów Erasmus Plus Mobilność

SJO Glossa, ul. Dietla 103, 31-031 Kraków, Polska, +48 690 599 520, info@erasmusplusbilnosc.pl

Valetta - Contemporary Maltese Culture [EAS-PCA2]



Lokalizacja

Valetta oferuje kosmopolityczną atmosferę oraz interesujące dziedzictwo historyczne i kulturowe. Miasto było niegdyś osobną fortecą i zachowało swój oryginalny wygląd z ciekawą architekturą i pięknymi widokami z portu. Główna ulica to także bogate centrum handlowe, w którym każdy znajdzie coś dla siebie - są tu zlokalizowane zarówno tradycyjne sklepiki z lokalnymi dobrami, biżuterią i jedzeniem, ale także sklepy znanych marek i liczne butik. Również smakosze nie będą się tu nudzić, jako że miasto pełne jest uroczych restauracji, barów i kawiarenek.

Nasz ośrodek oferuje naukę w historycznym centrum Valetty, w tradycyjnym budynku, który jednak został całkowicie zmodernizowany i odnowiony na potrzeby szkoły. Sale lekcyjne są klimatyzowane, wyposażone w sprzęt multimedialny (w tym - tablice interaktywne). Do dyspozycji kursantów jest także sala studencka z dostępem do maszyn z napojami i komputerami oraz niewielki taras na ostatnim piętrze, z którego podziwiać można piękny widok na Grand Harbour, a także pokój modlitewny. Na terenie całego budynku dostęp do Wi-Fi. Posiadamy także dużą, oddzielną salę wykładową do testów językowych oraz bibliotekę.

Program szkolenia

COURSE SUMMARY:

This course has been designed using CLIL methodology to present an overview of contemporary Maltese culture while developing the participants English language skills. The course will focus on three main areas of Maltese culture; food, wine and fashion and will explore their history, industries, and significance in modern day Maltese life. The course materials are thoughtfully designed to incorporate English language practice while immersing participants in the cultural context of contemporary Malta. This course will include a mix of classroom lessons, hands-on activities, visits to local establishments, and interactive discussions to provide a comprehensive understanding of food, wine, and fashion in Malta.

COURSE REQUIREMENTS:

Applicant should have a minimum B1 (Pre-Intermediate) level of English.

COURSE OUTCOMES:

1. Enhanced English Language Skills: Participants will improve their English language proficiency, particularly in vocabulary related to food, wine, and fashion.
2. Cultural Understanding: Participants will gain a comprehensive understanding of contemporary Maltese culture, including its culinary traditions, wine industry, and fashion scene.
3. Practical Experience: Participants will engage in hands-on activities, such as tasting Maltese dishes and wines, and visiting local establishments, to apply their language skills in real-world contexts.
4. Interactive Learning: Participants will develop their communication skills through interactive discussions, presentations, and reflections on their experiences.
5. Integration of CLIL Methodology: Participants will experience the integration of Content and Language Integrated Learning (CLIL) methodology, enhancing their ability to teach English through cultural content.

SAMPLE PROGRAMME:

- 1) Monday: INTRODUCTION TO MALTESE COULTURE
 - Discussing the importance of food, wine and fashion in Maltese society
 - Visit the Malta Experience
- 2) Tuesday: INTRODUCTION TO MALTESE CUISINE
 - Overview of Maltese food and dining culture
 - Introduction to traditional Maltese ingredients and dishes
 - Vocabulary related to food and dining
 - Visit to a local restaurant
- 3) Wednesday: EXPLORING MALTESE FASHION
 - Overview of Maltese fashion industry and designers
 - Introduction to traditional Maltese clothing and accessories
 - Vocabulary related to fashion and clothing
 - Visit to a local craftsman for demonstration of traditional jewellery making
- 4) Thursday: FUSION OF FOOD, WINE, AND FASHION
 - Creating a Maltese-inspired dish with local ingredients
 - Pairing the dish with a Maltese wine and beers
 - Introduction to traditional Maltese beers
 - Tour of Farsons brewery to view the beer brewing process and sample some local beers.
- 5) Friday: WINE TASTING
 - Overview of Maltese wine history and industry
 - Introduction to grape varieties and winemaking techniques
 - Visit to local wine festival or wine tasting session

OTHER INFORMATION:

- Lesson duration: 30 lessons/week
- Lesson duration: 1 lesson = 45 minutes
- Minimum age: 21+
- Class size: maximum 12

*** Our reduced hours policy applies in the case of 3 or less course participants.

Długość i termin szkolenia

Szkolenie trwa 1 tydzień i obejmuje 30×45 min lub tydzień zajęć tygodniowo. Daty rozpoczęcia: .

Dostępne opcje

Poniżej przedstawiamy orientacyjne koszty pakietów kurs+zakwaterowanie, przeliczone na walutę rozliczeń grantu tj. EUR. Propozycje te uwzględniają dozwolone przesunięcia środków między poszczególnymi kategoriami wydatków, tak aby całość kosztów była pokryta z grantu. W kolumnie *kieszonkowe* podana jest szacunkowa kwota, jaka pozostanie na dodatkowe wyżywienie, dojazdy komunikacją miejską itp w zależności od wybranej opcji zakwaterowania. Wydatki z kieszonkowego nie wymagają dokumentowania rachunkami.

	1 tyg.	kieszonkowe
kurs (30×45 min./tydz.)+mieszkanie dzielone, pokój 1-osobowy, bez wyżywienia	730 EUR	615 EUR
kurs (30×45 min./tydz.)+mieszkanie dzielone, pokój 1-osobowy, bez wyżywienia	790 EUR	555 EUR
kurs (30×45 min./tydz.)+mieszkanie dzielone, pokój 2-osobowy, bez wyżywienia	620 EUR	725 EUR
kurs (30×45 min./tydz.)+mieszkanie dzielone, pokój 2-osobowy, bez wyżywienia	680 EUR	665 EUR
kurs (30×45 min./tydz.)+rodzina, pokój 1-osobowy, śniadanie	700 EUR	645 EUR
kurs (30×45 min./tydz.)+rodzina, pokój 1-osobowy, dwa posiłki	745 EUR	600 EUR
kurs (30×45 min./tydz.)+rodzina, pokój 2-osobowy, śniadanie	620 EUR	725 EUR
kurs (30×45 min./tydz.)+rodzina, pokój 2-osobowy, dwa posiłki	655 EUR	690 EUR

Istnieje możliwość zamówienia samego kursu (30×45 min./tydz.) w cenie 400 EUR, w takim przypadku na utrzymanie i kieszonkowe pozostanie do dyspozycji kwota 945 EUR.

Cennik

Poniżej podane są ceny kursu i opcji zakwaterowania w oryginalnej walucie kursu, które obowiązują w rozliczeniach z SJO GLOSSA.

	1 tyg.
kurs (30×45 min./tydz.)	400 EUR
kurs (30×45 min./tydz.) + mieszkanie dzielone, pokój 1-osobowy, bez wyżywienia	730 EUR
kurs (30×45 min./tydz.) + mieszkanie dzielone, pokój 1-osobowy, bez wyżywienia	790 EUR
kurs (30×45 min./tydz.) + mieszkanie dzielone, pokój 2-osobowy, bez wyżywienia	620 EUR
kurs (30×45 min./tydz.) + mieszkanie dzielone, pokój 2-osobowy, bez wyżywienia	680 EUR
kurs (30×45 min./tydz.) + rodzina, pokój 1-osobowy, śniadanie	700 EUR
kurs (30×45 min./tydz.) + rodzina, pokój 1-osobowy, dwa posiłki	745 EUR
kurs (30×45 min./tydz.) + rodzina, pokój 2-osobowy, śniadanie	620 EUR
kurs (30×45 min./tydz.) + rodzina, pokój 2-osobowy, dwa posiłki	655 EUR

Uwaga:

1. Grant Erasmus+ obejmuje także kwotę 350 EUR na każdego uczestnika projektu. Wg informacji uzyskanych z Agencji Narodowej istnieje możliwość przesunięcia tych pieniędzy na dopłatę do kosztów kursu - w przypadku wyboru droższego kursu.

2. Szczegółowe informacje na temat kwot przyznawanych grantów można znaleźć tutaj.

3. Obowiązują dopłaty sezonowe w okresie:

21-06-2026--30-08-2026: 100.00 EUR/tydz. (30, kurs+mieszkanie dzielone 1 osob. BO)

21-06-2026--30-08-2026: 100.00 EUR/tydz. (30, kurs+mieszkanie dzielone 1 osob. BO)

21-06-2026--30-08-2026: 100.00 EUR/tydz. (30, kurs+mieszkanie dzielone 2 osob. BO)

21-06-2026--30-08-2026: 100.00 EUR/tydz. (30, kurs+mieszkanie dzielone 2 osob. BO)

21-06-2026--30-08-2026: 100.00 EUR/tydz. (30, kurs+rodzina 1 osob. BB)

21-06-2026--30-08-2026: 100.00 EUR/tydz. (30, kurs+rodzina 1 osob. HB)

21-06-2026--30-08-2026: 50.00 EUR/tydz. (30, kurs+rodzina 2 osob. BB)

21-06-2026--30-08-2026: 50.00 EUR/tydz. (30, kurs+rodzina 2 osob. HB)