



Program  
celoživotného  
vzdelávania



Education and Culture DG  
Lifelong Learning Programme

**SAAIC**

Národná agentúra  
Programu celoživotného vzdelávania

# Erasmus+

## Cestovný ruch očami mladých v EÚ

**SOŠ gastronómie a cestovného  
ruchu**

**Levická 40, Nitra**



Termín konania:

12.10.-25.10.22015

odchod 11.10.2015

Vysielajúca organizácia: **SOŠ gastronómie a cestovného ruchu.**

Prijímajúca organizácia:

Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkov  
Brod, Česká republika

Počet účastníkov: 12

Sprevádzajúca osoba: 1



## Cieľ projektu:

realizovaním projektu chceme podporiť získanie praktických zručností u študentov a umožniť im rozvoj odborných skúseností, odlišných postupov pri výkone profesie, získať zručnosti v oblasti gastronómie a hotelových služieb, ako aj v manažmente cestovného ruchu, upevniť osobný rozvoj študentov v prístupe ku klientom

## Výber partnera v Českej republike:

- skúsenosti s organizáciou pobytov študentov, s poskytovaním stáže a praktického vzdelávania v ich zariadení
- spoľahlivosť v dodržaní zmlúv, záväzkov
- možnosti partnerov v rámci materiálneho zabezpečenia stáže, zvažovali sme priestorovú kapacitu na realizáciu aktivít, dostatočné technické vybavenie
- personálne kapacity, aby všetky činnosti, ktoré sú realizované v projekte boli zabezpečované skúsenými pedagógmi, odborníkmi, ale aj pedagógmi s ľudským prístupom a didaktickými kompetenciami v súvislosti s akceptáciou kultúrnych odlišností

## Výber partnera v Českej republike:

Obchodná akadémia a Hotelová škola Havlíčkův Brod je príspevkovou organizáciou zriadenou Krajom Vysočina. Škola sa zameriava najmä na vzdelávanie v oblasti ekonomiky, gastronómia, podnikanie a službách a svojim žiakom ponúka aj celý rad nadštandardných služieb. Výučba prebieha v najmodernejších odborných učebniach - multimedialných, jazykových, učebniach informačných a komunikačných technológií, učebni prírodovedných predmetov, učebni gastronomických predmetov a. Pre praktické vyučovanie sú k dispozícii kvalitne vybavené učebne - Gastrocentrum, cukrárske dielne, učebne kultúra stolovania a odbornej učebne kuchárov. Odborný výcvik žiakov v odboroch s výučným listom prebieha sčasti v škole, sčasti v prevádzkach, často v mieste bydliska žiaka.



## Účastníci projektu:

- Prvou skupinou účastníkov sú žiaci študujúci odbor Služby v cestovnom ruchu, ktorí ukončujú vzdelávanie maturitou a prioritne stáž pre nich prináša praktické zručnosti v oblasti spoznávania služieb poskytujúcich v inom európskom regióne, špecifik regiónu, jeho propagácie, prácu sprievodcu CR.
- Projekt rieši aj potreby odboru Čašník a servírka, odbor je akreditovaný na škole ako študijný i učebný, takže žiaci získavajú po skončení školy maturitné vysvedčenia alebo výučný list. Do projektu budú zaradení žiaci z oboch skupín. Pre tento odbor je potrebné získať praktické zručnosti pri obsluhu klientov, v barmanstve, baristike a someliérstve.
- Treťou skupinou účastníkov projektu sú žiaci navštevujúci odbor Kuchár, ktorý je tiež akreditovaný ako študijný i učebný odbor. Pre týchto žiakov je dôležité získať prax v oblastiach gastronómie zameranej na charakteristickú kuchyňu danej krajiny, oboznámiť sa s prípravou jedál v danej krajine a osvojiť si prípravu jedál a súlad vína s jedlami.





## Kritériá výberu:

- - schopnosť komunikovať v českom alebo maďarskom jazyku, resp. v anglickom jazyku
- - štúdijné výsledky žiakov
- - sociálna spôsobilosť účastníka na 14 dňový pobyt v cudzom prostredí
- - odborná spôsobilosť praktických zručností

## Bodové hodnotenie

- Pri prvých troch kritériách bude pridelených max. 10 bodov, pri poslednom kritériu max. 20 bodov.



## Vzdelávacie výstupy:

### Služby v cestovnom ruchu

#### vedomosti

- - spoznať užšie okolie danej lokality pobytu, typické jedlá danej lokality pobytu
- - poznať prírodné útvary a turistické osobitosti regiónu so zameraním na horskú turistiku

#### zručnosti

- - v sprevádzaní klientov po historických pamiatkach Vysočiny a prírodných útvaroch
- - pri organizovaní doplnkových služieb CR ako sú športové, wellness služby, kultúrne podujatia
- - v spracovaní prezentácie o regióne Vysočina (pamiatky, zvyky, typické oblečenie pre lokalitu, typické jedlá, známe gastronomické zariadenia) na tému: „Čo spája naše krajiny a čím sa naše krajiny líšia“
- - sprevádzania klientov po pamiatkach, zaujímavostiach regiónu
- - spracovanie Itineráru



## Vzdelávacie výstupy:

### Kuchár

#### vedomosti

- poznať suroviny formou ochutnávania surovín používaných v gastronómii v regióne Vysočina (zelenina, ovocie, múka, ryby mäso, syry, mäsové výrobky)
- oboznámiť sa s prípravou jedál charakteristického pre danú oblasť, najmä knedlíkov a mäsa

#### zručnosti

- naučiť sa úpravu a prípravu jedál - polievky, mäsité jedlá, prílohy, sladké a slané múčniky, jedlá zo syra, používanie korenín
- prehĺbiť skúsenosti pri príprave jedál zo sladkovodných živočíchov
- naučiť sa pripravovať české múčniky, poznať špecifikú prípravu knedlíkov



## Vzdelávacie výstupy:

### Čašník

#### vedomosti

- oboznámiť sa s inventárom , zariadením a technikou obsluhy v zariadeniach reštaur. a hotel. služieb v zahraničí
- vedieť vybrať vhodné vína k jedlám

#### zručnosti

- získať zručnosť v jednoduchej, zložitej a slávnostnej obsluhu
- prehliť zručnosti v barmanstve - pri príprave krátkych a dlhých miešaných nápojov, nealkoholických miešaných nápojov ako aj fancy nápojov
- prehliť zručnosti v baristike - príprava a nastavenie mlynčeka na kávu, príprava rôznych druhov káv
- prehliť si someliérske zručnosti pri podávaní bieleho, červeného a šumivého vína a šampanského vín



## Organizačné riadenie projektu:

### Príprava na Slovensku

- Výber účastníkov, zmluvy, jazyková a interkulturálna príprava

### Rozsah

- jazyková príprava - 10 hodín
- odborná príprava - 10 hodín
- interkulturálna príprava - 4 hodiny



## Organizačné riadenie projektu:

Stáž

14 dní

Miesto realizácie

- Škola

- Spriaznené inštitúcie:

školská Radniční restaurace

školské gastrocentrum

školská kavárna

Restaurace U Kroupů

Středisko sportovních zařízení

Muzeum Vysočiny

Cestovní kancelář Adatour

Cestovní kancelář M TOUR



## Finančné riadenie projektu:

Z projektu bolo hrazené

Pre študentov

- Cestovné
- Ubytovanie
- Strava
- Poistenie
- Vreckové

Pre sprevádzajúcu osobu

- cestovné, ubytovanie, strava



## Finančné riadenie projektu:

Vypracovanie zmluvy s účastníkmi

Pracovný program

Závazok kvality

Súhlas rodičov





## Ukončenie projektu:

### Hodnotenie v systéme Mobility Tools

- Študenti individuálne vypracovávali hodnotenia
- Škola hodnotenie študentov a projektu

### Hodnotenie študentov prijímajúcou organizáciou

- Vypracovanie hodnotiacich hárkov
- ECVET
- Hodnotenie účastníkov



## Výstupy:

1. Potvrdenie o praxi
2. ECVET
3. EUROPASS Mobilita
4. Hodnotenie mentormi a sprevádzajúcou osobou
5. Prezentácia účastníkov
6. Denník účastníkov
7. Dotazníky
8. Konferencia
9. Informácie na web stránke
10. Brožúra