



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:

29.2. - 13.3.2016

odchod 28.2.2016

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

Prijímajúca organizácia:

Tokaji Kereskedelmi és Idegenforgalmi
Szakközépiskola, Szakiskola és Kollégium,
Maďarsko

Počet účastníkov: 12

Sprevádzajúca osoba: 1 2



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 Maďarskej 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 Maďarskej republike:

Stredná odborná škola obchodu a cestovného ruchu, odborná škola a internát (Tokaji Kereskedelmi és Idegenforgalmi Szakközépiskola, Szakiskola és Kollégium) sa nachádza vo veľmi známom kraji Maďarska v Tokajskej oblasti v meste Tokaj. Odborná škola má národnú pôsobnosť, ale mnoho študentov zo zahraničia si vyberá štúdium na tejto škole. V súčasnosti študuje na škole 508 žiakov v učebných, študijných a nadstavbových odboroch, na škole vyučuje 46 pedagogických zamestnancov. Školský vzdelávací program školy je nastavený tak, aby žiaci po ukončení štúdia zodpovedali potrebám samotnej krajiny a EÚ.

Výber partnera v Maďarskej republike:

Škola kladie veľký dôraz na štúdium cudzích jazykov, študenti sa učia 2 cudzie jazyky - ANJ a NEJ. K získaniu jazykových zručností prispieva používanie jazykových učební, Multi centrov, interaktívnych tabúl v učebniach, notebooky. Škola poskytuje svoje priestory na skúšanie v jazykovej škole BGF a TELC. Po jazykoch, kladie škola dôraz na vyučovací predmet informatika, pretože znalosti v tejto oblasti sú neoddeliteľnou súčasťou uplatnenia sa na trhu práce. Škola priebežne dopĺňa IKT, funguje ako súčasť skúšobných priestorov pre ECDL.



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, špecifík 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 maďarskom jazyku, resp. v anglickom jazyku
- - študijné 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 a typické jedlá danej lokality pobytu
- spoznať osobitosti Tokajského regiónu, systém spolupráce producentov vína s poskytovateľmi služieb v CR
- naučiť sa typické znaky tokajských vín, ich spôsob spracovania a formu prezentácie

zručnosti

- v sprevádzaní klientov na vínnej ceste, pamiatkach tokajskej oblasti
- v spracovaní prezentácie o regióne Tokaj (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

- - spoznať suroviny formou ochutnávania, suroviny z miestneho regiónu charakteristické pre tokajský región
- - oboznámiť sa s prípravou jedál s použitím vína charakteristického pre danú oblasť a vedieť skombinovať jedlá s vínom

zručnosti

- pri úprave a príprave jedál zo syra, mäsitých jedál, príloh, múčnikov charakteristické pre miestnu kuchyňu
- pri kombinácií jedál a vína pri zostavovaní menu
- v poznávaní vín a ich používaní pri príprave jedál
- pri organizovaní práce v kuchyni



Vzdelávacie výstupy:

Čašník

vedomosti

- poznať vína tokajskej oblasti, poznať ich vlastnosti
- poznať inventár, zariadenie a techniku používanú pri obsluhu

zručnosti

- zdokonaľiť sa v obsluhu, predovšetkým pri obsluhu v typických zariadeniach v tokajskej oblasti, dokončovaní jedál pred hosťami
- pri degustáciách jedál a podávaní vína k jedlám vo vínnych pivniciach
- v baristike - príprava a nastavenie mlynčeka na kávu, príprava rôznych druhov káv, denná údržba stroja
- získať skúsenosti pri slávnostnej obsluhu



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:

Čašníci: Andrassy Rezidencia Wine & Spa*****
Hotel Wine Kft. H-3915 Tarcál, Fő u. 94.

Kuchári: Hotel Kelep*** H-3910 Tokaj, Bodrogkeresztúri út 44.

Cestovný ruch: Tourinform, H-3910 Tokaj, Serház u. 1.



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