

Projekt **Cestovný ruch očami mladých v EÚ** v rámci programu Erasmus+

Naša škola získala grant v rámci programu Erasmus+, Kľúčová akcia 1: Vzdelávacia mobilita jednotlivcov pre projekt **Cestovný ruch očami mladých v EÚ**.

Trvanie projektu: 12 mesiacov

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, posilniť spoluprácu a vytvoriť integritu v rámci služieb cestovného ruchu v krajinách EÚ, získať zručnosti a vedomosti, ktoré vyžaduje prax a tým si zvýšiť uplatniteľnosť na európskom trhu práce. Zároveň stáž má byť aj praktickou pomocou pri zvládaní učiva a jej využitie pri záverečných a maturitných skúškach.

Zvolili sme krátkodobú 14 dňovú stáž z dôvodu efektivity využitia finančných prostriedkov a časových potrieb cieľovej skupiny. Žiaci sa vedia veľmi rýchlo adaptovať na cudzie prostredie, prax robia počas celého štúdia po rôznych prevádzkach, preto sa domnievame, že 14 dňová stáž bude dostatočná na naplnenie cieľov.

Cieľom projektu je zlepšiť sociálne spôsobilosti žiakov ako sú komunikačné zručnosti, akceptácia autority, samostatnosť v práci, rozhodovanie, zodpovednosť za svoju prácu, výkon a rozhodnutie. Súčasne chceme zlepšiť interkulturálne vnímanie a toleranciu voči osobitostiam kultúry iného národa, akceptáciu jeho zvykov a kultúry.

Partneri, s ktorými spolupracujeme v projekte a kde sa uskutoční mobilita:

V rámci projektu spolupracujeme s 2 partnermi u ktorých sa uskutoční stáž. Stáž bude trvať u každého partnera 14 dní. Pre každú stáž bude vybraných 12 študentov z našej školy. Každá skupina bude mať sprevádzajúcu osobu – pedagóga, ktorý bude zabezpečovať stáž po odbornej a organizačnej stránke.

Obchodná akadémia a Hotelová škola Havlíčkův Brod je príspevkovou organizáciou zriaďované Krajom Vysočina. Vznikla v roku 2004 zlúčením troch tradičných havlíčkobrodských škôl. Škola sa zameriava najmä na vzdelávanie v oblasti ekonomiky, gastronómia, podnikanie a službách a svojim žiakom ponúka aj celý rad nadštandardných služieb. Patrí k najväčším stredným školám kraja Vysočina a v súčasnosti vzdeláva okolo 540 žiakov v 4 odboroch vzdelanie s maturitnou skúškou a 3 odboroch vzdelanie s výučným listom. Výučba prebieha v najmodernejších odborných učebniach - multimediálnych, jazykových, učebniach informačných a komunikačných technológií, učebni prírodovedných predmetov, učebni gastronomických predmetov ai. Pre praktické vyučovanie sú k dispozícii kvalitne vybavené učebne - Gastrocentrum, cukrárske dielne, učebne kultúra stolovania a odbornej učebne kuchárov.

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.

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

Účastníkmi projektu sú osoby v počiatočnej príprave v oblasti hoteliérstva a gastronómie. Sú to žiaci 2.- 4. ročníkov odborov služby v cestovnom ruchu, čašník a servírka, kuchár, ktorí získavajú výučný list alebo maturitné vysvedčenie.

Žiaci boli o projekte informovaní prostredníctvom triednických hodín, učiteľmi na odborných predmetoch a majstrami na odbornom výcviku alebo odbornej praxi. Do projektu sú zapojení žiaci, ktorí chcú spolupracovať pri získavaní a využívaní vedomostí, zručností s cieľom uplatniť sa na slovenskom i na európskom trhu práce po skončení štúdia.

Kritériá výberu

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

Proces výberu

- z každého odboru služby v cestovnom ruchu, čašník a servírka, kuchár budú vybratí 8 účastníci, pričom do oboch krajín pôjde po 4 účastníkov z každého odboru, spolu 24 žiakov
- zo študijných odborov sa zúčastní stáže 16 účastníkov a z učebných odborov 8 žiaci
- výber bude zabezpečovať projektový tím v spolupráci s učiteľmi odborných predmetov a majstrami odborného výcviku
- všetci žiaci uvedených odborov budú oboznámení s organizovaním stáže, kritériami výberu, záujemcovia o stáž sa prihlásia u triednych učiteľov
- zhromaždené prihlášky na stáž bude posudzovať projektový tím - vyradí tých žiakov, ktorí nespĺňajú kritériá výberu
- so žiakmi, ktorí spĺňajú kritériá výberu bude vykonaný pohovor za účasti triedneho učiteľa a projektového tímu, budú im pridelené body, budú zoradení podľa počtu pridelených bodov, výber bude podľa najvyššieho počtu bodov, pokiaľ bude zhoda bodov, právo rozhodovať bude mať riaditeľka školy
- vybratí účastníci budú pripravovaní na pobyt

Úlohy počas mobility:

Zameranie aktivity podľa učebných a študijných odborov účastníkov:

Služby v cestovnom ruchu

- spoznať užšie okolie danej lokality pobytu, typické jedlá danej lokality pobytu
- naučiť sa slovné zvraty o lokalite pobytu v reči maďarskom jazyku
- spoznať osobitosti regiónov, systém práce v zariadeniach CR so zreteľom na ich špecifiká
- získať zručnosť v sprevádzaní klientov po pamiatkach v oblasti

Kuchár

- spoznať suroviny formou ochutnávania, zamerať sa na tradičné suroviny z oblasti
- naučiť sa úpravu a prípravu jedál zo syra, mäsité jedlá, prílohy, múčniky charakteristické pre miestnu kuchyňu
- oboznámiť sa s prípravou jedál s použitím vína charakteristického pre danú oblasť a snúbenie jedál s vínom

Čašník

- zdokonaľiť sa v obsluhu, dokončovaní jedál pred hosťami, degustácie jedál a podávanie vína k jedlám vo vínnych pivniciach
- prehĺbiť si zručnosť v baristike
- získať skúsenosti pri slávnostnej obsluhu

Očakávané výsledky

- získanie odborných vedomostí a praktických zručností, zlepšenie vzdelávacích výsledkov
- zlepšenie spôsobilosti v komunikácii s klientami a zamestnancami v anglickom jazyku, resp. českom alebo maďarskom jazyku
- zmeny postojov k práci a činnostiam v službách cestovného ruchu a spôsobe prístupu ku klientom
- osvojenie si vystupovania pred klientom
- zodpovednosť za svoju prácu, akceptáciu autority nadriadeného
- spoznajú rozdiely medzi slovenským cestovným ruchom a prácou v cestovnom ruchu v Českej resp. Maďarskej republike

Dopad na účastníkov projektu

- zvýšia si odbornosť
- budú vedieť profesionálne komunikovať s klientmi
- zlepšia si sociálne vzťahy s nadriadenými a kolegami na pracovisku
- na základe absolvovania stáže získajú zručnosti a vedomosti, ktoré vyžaduje prax a tým si zvýšia uplatniteľnosť na európskom trhu práce

Hodnotenie a výstupy stáže:

Monitorovanie účastníkov projektu, ich pracovný program a napredovanie účastníkov bude realizované v súčinnosti žiadateľa projektu spolu s partnermi projektu. Hlavnú úlohu pri monitoringu majú mentori a sprevádzajúca osoba. Z monitoringu každého dňa bude daná spätná väzba účastníkom zo strany sprevádzajúcej osoby a zo strany mentorov, kde sa vyhodnotí dodržanie pracovného plánu, dosiahnutie cieľov a napredovanie účastníkov.

Forma monitorovania

- pozorovanie účastníkov
- zadávanie úloh na pracoviskách

- kontrola odvedenej práce, zlepšenia vedomostí a zručností
- podávanie spätnej väzby
- vytvorenie prezentácie na konci projektu žiakmi na základe získaných vedomostí a zručností počas stáže

Výstupy stáže

- denníky a prezentácie účastníkov
- hodnotenie mobilit účastníkmi, hodnotenie účastníkov mentormi a sprevádzajúcimi osobami
- konferencia
- hodnotenie stáže školou
- vystavenie hodnotenia ECVET účastníkom
- bulletin
- Europass Mobility



Erasmus+

Erasmus plus

Názov projektu

„Cestovný ruch očami mladých v EÚ“

**Szerencsi SZC Kereskedelmi és
Idegenforgalmi Szakközépiskolája,
Szakiskolája és Kollégiuma,
Bodrogkeresztúri út 5, Tokaj 3910,
Maďarsko**

Cieľ projektu - realizovaním projektu chceme podporiť získanie praktických zručností realizovaním kvalitnej zahraničnej praxe a umožniť rozvoj odborných skúseností, odlišných postupov pri výkone profesie, získať zručnosti v oblasti gastronómie hotelových služieb ako aj v manažmente cestovného ruchu, upevniť osobný rozvoj študentov v prístupe ku klientom, posilniť spoluprácu a vytvoriť integritu v rámci služieb cestovného ruchu v rámci EÚ, získať zručnosti a vedomosti, ktoré vyžaduje prax a tým si zvýšiť uplatniteľnosť na európskom trhu práce. Zároveň stáž má byť aj praktická pomoc pri zvládaní učiva a jej využitie pri záverečných a maturitných skúškach.

Zvolili sme krátkodobú **14 dňovú stáž** z dôvodu efektivity využitia finančných prostriedkov a časových potrieb cieľovej skupiny.

Žiaci sa vedia veľmi rýchlo adaptovať na cudzie prostredie, prax robia počas celého štúdia po rôznych prevádzkach, preto sa domnievame, že 14 dňová stáž bude dostatočná na naplnenie cieľov.

Termín stáže: 28.2.2016 – 13.3.2016

28.2. 2016 vo večerných hodinách príchod do školy, ubytovanie
29. 2. – 13.3.2016 odborné aktivity v rámci plnenia cieľov projektu
13.3.2016 popoludní odchod späť do Nitry

Celkový počet žiakov: 12 - 4 kuchári, 4 čašníci a 4 služby v cestovnom ruchu

Vanesa Hvizdová II.D čašník servírka
Zuzana Tóthová II.E čašník servírka
Peter Urban III.A čašník servírka
Kristína Jakubeková III.E čašník servírka
Erik Méri II.E kuchár
Edmund Čery III.E kuchár
Peter Filo II.D kuchár
Klaudia Reizingerová II.D kuchár
Jessica Nagyová III.R služby v cestovnom ruchu
Michelle Staňová III.R služby v cestovnom ruchu

Denisa Komárňanská III.R služby v cestovnom ruchu
Sandra Gašparovičová III.R služby v cestovnom ruchu

Počet učiteľov: p. Margita Krigerová

Získané dokumenty zo stáže:

Europass a potvrdenie o praxi študenta budú použité ako doklad pre školu a študentom sa započíta prax do školského plánu, na základe týchto dokumentov im bude uznaný počet hodín, ktorý im umožní zúčastniť sa záverečných skúšok alebo maturít.

ECVET umožní presne definovať akých výsledkov žiak v priebehu zahraničnej stáže dosiahol. V prípade pozitívnej motivácie žiakov hodnotenia ECVET, bude sa tento spôsob hodnotenia aplikovať aj na stáže v budúcnosti realizované doma i v zahraničí.

Okrem toho dokumenty poskytnú potencionálnemu zamestnávateľovi informáciu o absolvovaní praxe a skúsenosti v zahraničí.

Odborný výcvik a odborná prax žiakov počas stáže:

Andrássy Rezidencia Wine & Spa*****
Hotel Wine Kft. H-3915 Tarcál, Fő u. 94.
Tourinform, H-3910 Tokaj, Serház u. 1.



Odchádzame na stáž do Tokaja



Privítanie sa s vedením školy v Tokaji



**Pracovisko pre odbor služby v cestovnom ruchu
Tourinform, H-3910 Tokaj, Serház u. 1.**





**Pracovisko pre odbor kuchár
Hotel Wine Kft. H-3915 Tarcfal, Fő u. 94.**



Areál školy a internátu



**Prehliadka vínnej pivnice Tokaj
a vinice v Tokaji**

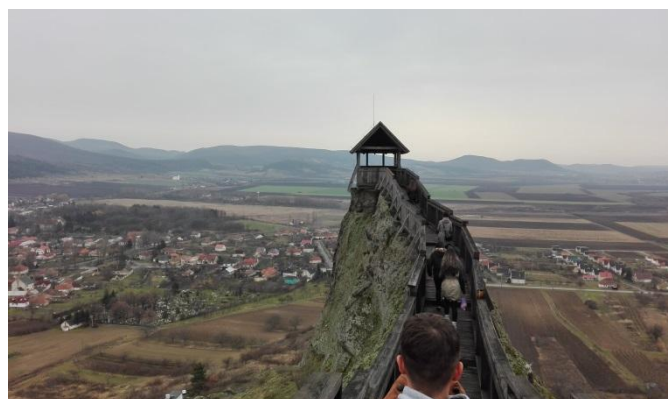




**Pracovisko pre odbor čašník servírka
Andrassy Rezidencia Wine & Spa*******



Voľnočasové aktivity – exkurzia Budapešť, Nyíregyháza, Boldogkóvár, internát





Ideme domov do Nitry