



Príklad dobrej praxe „Remeslo má zlaté dno“



Mgr. Jana Kartíková
SOŠ obchodu a služieb Žiar nad Hronom



Erasmus+

Začiatok projektu: 1. jún 2019

Koniec projektu: 31. máj 2021

Výška grantu: 90 200 €

Počet účastníkov žiakov: 21 (16+5)

Počet účastníkov PZ: 13 + 1

SOŠ obchodu a služieb Žiar nad Hronom
Ekip Europa Zuzana Vančová Španielsko
Bragamob Portugalsko

Azzurra Società Cooperativa Sociale Taliansko
Simcas Travel Limited Malta

realizujú projekt

“Remeslo má zlaté dno”



Erasmus+



Žiarska „Hotelovka“

Stredná odborná škola obchodu a služieb v Žiari nad Hronom

www.hotelovkzh.edupage.org

- pripravuje kvalifikovaných žiakov na prácu v oblasti obchodu, služieb, spoločného stravovania a cestovného ruchu,
- poskytuje komplexnú prípravu v študijných a učebných odboroch:
 - hotelová akadémia,
 - hostinský,
 - kaderník,
 - cukrár,
 - podnikanie v remeslách a službách.

Prečo sa zapojiť do programu Erasmus+

- príležitosť zvyšovať kvalitu odborného vzdelávania a prípravy,
- získať nové zručnosti, vedomosti a kompetencie,
- zlepšiť profil absolventa školy,
- zvýšiť kvalifikáciu a odbornosť pedagogických zamestnancov,
- získať nové užitočné informácie o spôsobe a priebehu odborného vzdelávania v iných krajinách,



Prečo sa zapojiť do programu Erasmus+

- zapracovať nové inovatívne vzdelávacie metódy do interných dokumentov školy,
- zlepšiť validáciu a uznávanie dosiahnutých výsledkov vzdelávania žiakov v mobilitách,
- rozširovať spoluprácu s organizáciami a školami z rôznych európskych krajín,
- vytvárať nové partnerstvá a spoluprácu medzi školami, podnikmi v krajinách EÚ.



Naše projekty

„Spoznajme originalitu talianskej gastronómie“	2014/2015	Taliansko 
„Mládež a tradície otvárajú hranice“	2015/2016	Taliansko 
„Do Európy za vzdelávaním“	2017/2018	Taliansko, Veľká Británia  
„Zvyšujeme kvalitu odborného vzdelávania“	2018/2019	Taliansko, Malta  
„Remeslo má zlaté dno“	2019/2021	Španielsko, Malta, Taliansko, Portugalsko    





Holandsko

Nemecko

Francúzsko

Cesko

Slovensko

Rakúsko

Maďarsko

Rumunsko

Portugalsko

Španielsko

Taliansko

Slovensko

Chorvátsko

Bulharsko

Grécko

Malta



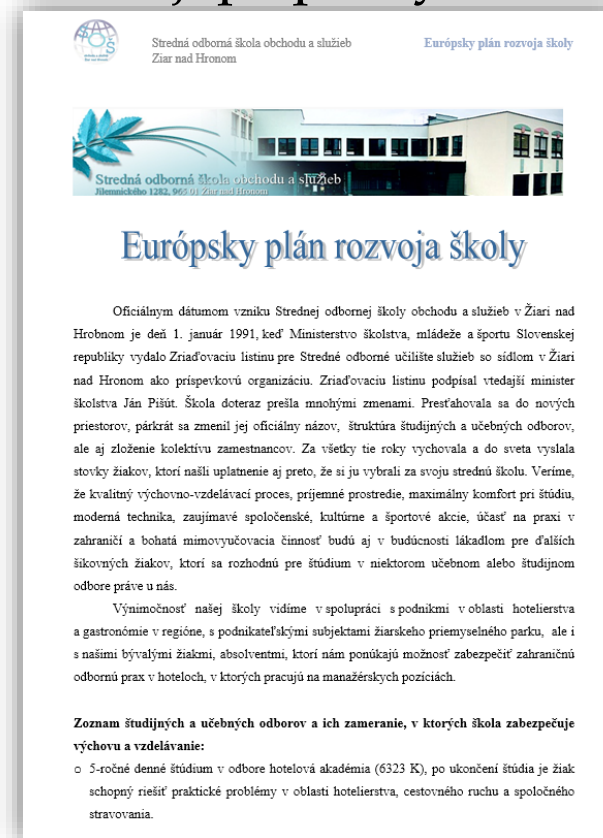
Erasmus+

Európsky plán rozvoja školy

Strategický dokument školy, ktorý sa týka rozvoja, zvyšovania kvality, modernizácie a internacionalizácie v oblasti vzdelávania a odbornej prípravy v dlhodobom časovom horizonte.

Pri jeho tvorbe sme vychádzali:

- z hlavných cieľov programu Erasmus+,
- Erasmus+ Sprievodca programom,
- z cieľov Kľúčovej akcie 1 – Vzdelávacia mobilita jednotlivcov,
- zo zamerania školy a plánu projektovej činnosti,
- z potrieb trhu práce,
- zo SWOT analýzy vykonanej v prostredí školy.



Hľadáme projektových partnerov

odporúčania od kolegov z iných škôl,

európske databázy projektov - [EVE Databáza](#),

zo sociálnych sietí,

z emailov s ponukami na spoluprácu – hľadáme referencie na internete,

z predchádzajúcich projektov,

počas mobilít v zahraničí,

využitie existujúcich kontaktov: Miriam Valachová, Vladimíra Casolani



Naši partneri v projektoch

Azzurra Societa
Cooperativa Sociale
Taliansko



APLICAPROPOSTA
LDA „braga mob“
Portugalsko



Ekip Europa
Zuzana Vančová
Španielsko



Simcas Travel
Limited
Malta



Hlavné aktivity projektu – učitelia, MOV

- mobility – odborné stáže - pre učiteľov, majstrov OV v dĺžke 12 – 14 dní,
- job shadowing v organizáciách odborného vzdelávania,
- odborné tréningy (tréning paelly – Španielsko, kadernícky a cukrársky tréning,
- konzultácie k marketingovým aktivitám škôl s vedením škôl,
- vybudovanie medzinárodnej siete zapojením nových partnerov zo zahraničia,
- konzultácie systému kvalifikácie a hodnotenia ECVET so svojimi kolegami z EÚ

Učítelia v Španielsku



november 2019



Hlavné aktivity projektu - žiaci

mobility pre žiakov – odborné stáže v hoteloch, reštauráciách, podnikoch,

pre študentov študijného odboru hotelová akadémia,

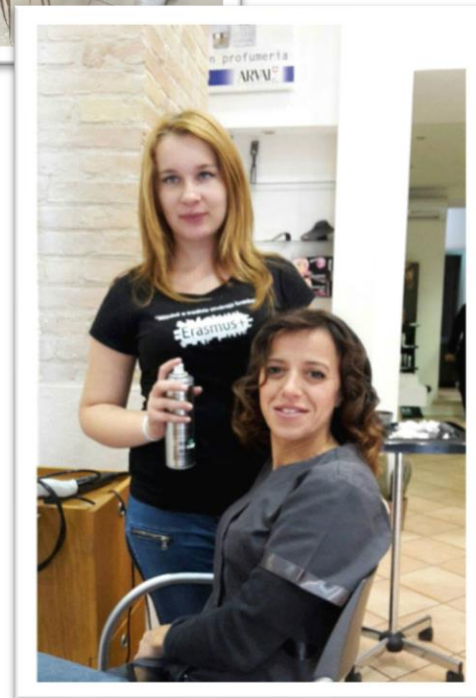
pre študentov učebných odborov cukrár a kaderník,

3 - 5 týždňové odborné stáže,

odpracujú 90 – 120 hodín (6 hodín denne, 5 dní v týždni),

hodnotenie ECVET,

propagácia projektu Erasmus+ aj po skončení mobility.



Ďalšie aktivity

- Erasmusdays,
- Európsky týždeň odborných zručností,
- Stredoškolač – prehliadka stredných škôl v BBSK,
- DOD,
- Gastrofestival – praktická časť maturitnej skúšky,
- Zážitkový večer pre pozvaných hostí,
- workshopy, otvorené hodiny, besedy,
- videá na youtube.com, články v médiách,
- www.hotelovkash.edupage.org,
- odborné súťaže,
- dni španielskej, talianskej, maltskej a portugalskej kuchyne,
- receptár jedál, dezertov, nápojov.



EURÓPSKY TÝŽDEŇ ODBORNÝCH ZRUČNOSTÍ



Stredná odborná škola obchodu a služieb v Žiari nad Hronom bola úspešná pri získavaní financovania z programu Erasmus+

Študenti a učitelia benefitujú z inovatívneho projektu „Zvyšujeme kvalitu odborného vzdelávania“, ktorý získal financovanie z programu Erasmus+

Erasmus+

Projekt „Zvyšujeme kvalitu odborného vzdelávania“ mal naplniť dva špecifické ciele.

Hlavným cieľom bolo poskytnúť učiteľom a študentom odborné vzdelanie a zručnosti v oblasti odborných zručností. Projekt sa realizuje prostredníctvom odborných zručností učiteľov a študentov. Cieľom projektu je poskytnúť učiteľom a študentom odborné vzdelanie a zručnosti v oblasti odborných zručností. Projekt sa realizuje prostredníctvom odborných zručností učiteľov a študentov.

Erasmus+ je programom Európskej únie na vzdelávanie, odbornú prípravu, mládež a šport s rozpočtom 14,7 miliárd eur na obdobie rokov 2014 až 2020. Na Slovensku je program administratívne organizovaný SAAC (v oblasti vzdelávania a odbornej prípravy) a kvarteta (v oblasti mládeže a športu).

Projekt je financovaný v rámci klúčovej akcie 1, ktorú realizujú odborníci z odboru mobility. Prostredníctvom klúčovej akcie 1 je možná mobilita študentov na realizáciu mobility jednotlivcov alebo skupín, ktorých výskonom budú zaplňovať zručnosti. Zvýšenie kvality vzdelávania a odbornosti študentov je cieľom projektu. Projekt sa realizuje prostredníctvom odborných zručností učiteľov a študentov.

Študenti, ktorí absolvovali uvedené štáže prezentujú nové vedomosti, gastronomické a komunikačné zručnosti a jazykové kompetencie v medzinárodnom prostredí. Akčné štáže sú zamerané na marketingové aktivity, kde vyvíjajú projektový plán. Najmä na kurze profesijných kompetencií pre študentov a študentky zameraných na Študentskú kariéru, na varení, varení, varení kompetencie na nastavení Matice špeciálnej, akcie štáže na štážach a pod.

Zvýšenie pokrytosti štáží a špičky kuchyne podľa tradičných materských a talianskych receptov programu je na Dni odborných zručností. Štáže sú uskutočnené dňa 6. februára 2019 v čase od 9:00 hod. – do 15:00 hod. v priestoroch školy.

Štážeri po ukončení absolvovania v jazykovej odbornej štáži v zahraničí získajú odborné zručnosti a kompetencie a umia dosiahnuť výsledkov. Erasmus mobility je podporou medzinárodných vedomostí, zručností a kompetencií. Tu budú uvedené aj výskonom hotelov ECTET (European Credit System for Vocational Education and Training) ECTET je jedným z európskych nástrojov podporujúcich odborné učenie sa, mobilitu študentov a učiteľov v rámci Európy a flexibility vzdelávacieho procesu, ktoré vedú k

Ďalšie informácie: www.erasmusplus.sk

ECVET – naše skúsenosti



Spätnou väzbou od zahraničných partnerov dostávame priestor na sebareflexiu:

- **ktoré aspekty výučby treba zlepšiť,**
- **na ktoré oblasti odbornej prípravy sa treba viac zamerať,**
- **akú úroveň má mať náš absolvent, aby sa dokázal úspešne uplatniť na pracovnom trhu v rámci EÚ.**



Stredná odborná škola obchodu a služieb
Jilemnického 1282, 965 01 Žiar nad Hronom



ECVET

Systém na uznávanie a validáciu odborných kompetencií, vedomostí a zručností, kvalifikácia ECVET

(Interný dokument školy)

Prerokované v PK odborných predmetov dňa:
Vedúca PK odborných predmetov:
Schvárené riaditeľom školy dňa:
Riaditeľ školy:

21. 01. 2019
Ing. Juliana Tillerová
21. 01. 2019
Ing. Miroslav Krajčovič

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA
OBCHODU A SLUŽIEB
Jilemnického 1282
965 01 Žiar nad Hronom

ECVET – naše skúsenosti

- aktualizácia a inovácia systému ECVET s našimi slovenskými a zahraničnými partnermi (priebežne upravujeme a dopĺňame dokument),
- dôležité je jednoduché a správne nastavenie vzdelávacích jednotiek (menej je niekedy viac) pre danú mobilitu a krajinu,
- s partnermi ešte pri podávaní prihlášky prediskutovať vzdelávacie jednotky – ich nastavenie podľa stážového miesta.

Pred podaním prihlášky

- Memorandum o porozumení,
- dohodnúť vzdelávacie jednotky, stážové miesta,
- stážové miesta = mentor, ktorý má skúsenosti s ECVET.

ECVET Memorandum of Understanding Version: 2018



Memorandum of Understanding

'File code' of the Memorandum of Understanding (optional)

1. Objectives of the Memorandum of Understanding

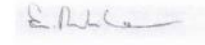

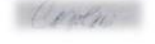

The Memorandum of Understanding¹ (MoU) forms the framework for cooperation between the competent institutions. It aims to establish mutual trust between the partners. In this Memorandum of Understanding partner organisations mutually accept their respective criteria and procedures for quality assurance, assessment, validation and recognition of knowledge, skills and competence for the purpose of transferring credit.

Are other objectives agreed on? Please tick as appropriate No Yes—these are:

¹ For more information and guidance on the establishment of a MoU please refer to the ECVET User's Guide 'Using ECVET for geographical mobility (2012) - Part II of the ECVET Users' Guide - Revised version - including key points for quality assurance' - available at: http://www.ecvet-projects.eu/Documents/ECVET_Mobility_Web.pdf

ECVET Memorandum of Understanding Version: 2018

8. Signatures

Organisation / country	Organisation / country
Stredná odborná škola obchodu a služieb Jilemnického 1282, 965 01 Žiar nad Hronom Slovakia	AZZURRA Società Cooperativa Sociale Via Villa Redenta, 1 06049 Spoleto (PG) Italy
Name, role	Name, role
 Mgr. Jana Kartiková Project Coordinator	 Ewa Markowska Project Coordinator
Place, date	Place, date
Žiar nad Hronom, 25 Jan 2019	Spoleto, 27/04/2019
	
Organisation / country	Organisation / country
SIMCAS Travel Ltd Marble Arch Residence, 7, block A1, St Julians Malta	Zuzana Vancova C/La Union 47, 4-6 Malaga Spain
Name, role	Name, role
 Mgr. Vladimira Casolani director	 Zuzana Vancova president of the association
Place, date	Place, date
 St Julians 26.01.2019	 Stago Ekip EurOpa ZUZANA VANCOVA S.L.P. 30742007 C/ La Union 47, 4-6 29016 Malaga, SPAIN Tel: +34 952 500 307 Email: ekip@stago.com

Pred nástupom na mobilitu

Pripraviť pre každého žiaka:



- dohodu o vzdelávaní ECVET (podpísať žiak, alebo zákonný zástupca),
- zmluvu o poskytnutí grantu na stáž,
- program stáže v OVP,
- poučenie o bezpečnosti,
- potvrdenie o HACCP.

Pre prijímajúcu organizáciu/sprostredkovateľskú organizáciu pripraviť:

- Maticu vzdelávacích výstupov,
- Vzdelávaciu jednotku pre daný odbor žiaka,
- Denný monitoring žiaka – excelovský súbor,
- Hodnotenie účastníka mentorom.

Dohoda o vzdelávaní ECVET

ECVET Learning Agreement Version: 2019

Learning Agreement

1. Information about the participants

Contact details of the home organisation

Name of organisation	Stredná odborná škola obchodu a služieb
Address	Jilemnického 1282, 965 01 Žiar nad Hronom, SLOVAKIA
Telephone/fax	+421/45 672 44 50
E-mail	sosoaszh@gmail.com
Website	www.hotelovkash.edupage.org
Contact person	Mgr. Jana Kartiková
Telephone/fax	+421/45 672 44 50
E-mail	kartikova2@gmail.com

Contact details of the host organisation

Name of organisation	La Reserva 12
Address	Calle Bolsa N°12, Malaga, ESPAÑA
Telephone/fax	+34 952 60 82 18
E-mail	info@lareserva12.com
Website	https://lareserva12.com/
Contact person	Pablo Cioffi
Tutor/mentor	Pablo Cioffi
Telephone/fax	+34 952 60 82 18
E-mail	info@lareserva12.com

ECVET Learning Agreement Version: 2019

6. Validation and recognition

Person (s) responsible for validating the learning outcomes achieved abroad	Name: Ing. Alica Terlandová, Deputy Director for Practical Teaching Mgr. Jana Kartiková, Project Coordinator Ing. Juliana Tillerová, Head of the subject committee of vocational subjects Organisation, role: Stredná odborná škola obchodu a služieb, Jilemnického 1282, 965 01 Žiar nad Hronom, Slovak republic
How will the validation process be carried out?	During mobility, pupils will implement training units in the host organization's production centre. The qualifications will be described by means of knowledge, skills and competencies for which they can earn a maximum of 10 points each day. Daily monitoring is designed for qualification chef. Pupil points gained during mobility will be transformed into a grade from the subject of practical training: professional experience / training in the preparation of meals according to the school education program of the sending organization for the field of study "Hotel academy". The assessed learning outcomes will be recorded in the Participant Assessment form by the mentor. The mentor assigns points for achieved educational outcomes to the pupil's daily monitoring form.
Recording of validated achievements	Date: 31/10/2019 Method: Daily student monitoring – cook, Participant Assessment by Mentor
Person(s) responsible for recognising the learning outcomes achieved abroad	Name: Ing. Alica Terlandová, Deputy Director for Practical Teaching Mgr. Jana Kartiková, Project Coordinator Ing. Juliana Tillerová, Head of the subject committee of vocational subjects PhDr. Marta Mergová, director, Hotel Termal Vyhne Ing. Darina Hoghová, director, Hotel Luna Žiar nad Hronom two professional teachers of subjects practice / professional practice / professional practice in the preparation of meals / professional practice in service technics Mgr. Ján Vengrín, the person responsible for on-line language support
How will the recognition be conducted?	The level of educational achievement of the pupil will be assessed by the Commission on the basis of an oral interview and documents – Participant Assessment by Mentor and Mobility Preport – Pupil. The Commission will draw up a document – Assessment record on the recognition of the learning outcomes of the mobility participant – ECVET. The record will include the number of points obtained from the daily monitoring. The number of hours worked, the final grade from the subject of practical training: professional practice/ training in the preparation of meals according to the ECVET rating scale. The record includes a certificate of mobility.

ECVET Learning Agreement Version: 2019

7. Signatures

Home organisation/country	Host organisation/country	Learner
STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA OBCHODU A SLUŽIEB R. Jilemnického 1282 965 01 Žiar nad Hronom	RESERVA DE MALAGA, S.L. C.I.F.: B 93234573 Demóstenes, nº 3 - 4º 1 29010 - MÁLAGA	
Name, role	Name, role	Name
Mgr. Jana Kartiková project coordinator	Pablo Cioffi	Hrmo Teodor
Place, date	Place, date	Place, date
Žiar nad Hronom 02.10.2019	Malaga 18/10/2019	Žiar nad Hronom 2.10.2019

If applicable: Intermediary organisation	If applicable: Parent or legal guardian
ZUZANA VANCOVA N.I.F.: X2745283Y C/ La Unión 47, 4 - 6 29006 Malaga, SPAIN Tel: +34 952 608 007 Email: ektr@vancova.com	
Name, role	Name, role
Ing. Zuzana Vancova, managing manager	
Place, date	Place, date
Malaga 18/10/2019	

Matica vzdelávacích výstupov

Matica vzdelávacích výstupov pre kvalifikáciu kuchár



Názov odboru/kvalifikácie	kuchár	
Odborné vedomosti, zručnosti, kompetencie		
receptúry teplých a studených pokrmov	X	X
kvalita používaných surovín a rozsah ich použitia	X	X
technologický postup jednotlivých výrobkov		X
estetická úprava pripravovaných pokrmov		X
technické vybavenie kuchyne		X
dodržiavanie HACCP	X	X
Jazykové vedomosti, zručnosti, kompetencie		
	už rozvíjané	nové
slovná zásoba - odborná terminológia		X
slovná zásoba - komunikácia s hosťom v cudzom jazyku		X
slovná zásoba - komunikácia so spolupracovníkmi		X
Osobnostné vedomosti, zručnosti, kompetencie		
dodržiavanie profesionálnej etiky	X	X
sebahodnotenie pracovného výkonu	X	X
riešenie otázok pracovnej disciplíny	X	X
prispôsobenie sa náhlym zmenám v pracovnom prostredí	X	X
sebadisciplína, ovládanie svojho správania	X	X
riešenie problémov	X	X
práca v tíme	X	X



Vzdelávacia jednotka kuchár

Vzdelávacia jednotka - kuchár

Názov jednotky	Technológia prípravy pokrmov		
Názov kvalifikácie	hotelová akadémia	Úroveň EKR/SKKR	3
Kód kvalifikácie	6323 K		

Vysielajúca organizácia	Názov	Stredná odborná škola obchodu a služieb	Prijímajúca organizácia	Názov	
	Adresa	Jilemnického 1282, 965 01 Žiar nad Hronom		Adresa	
Trvanie mobility	4 týždne; spolu 120 hodín (20 dní x 6 hodín)		Ročník	III., IV.	

Stručná anotácia jednotky vzdelávacích výstupov

Študent sa zoznami so spôsobom prípravy regionálnych špecialít a pokrmov z plodov mora počas odbornej praxe vo vybranom hoteli/reštaurácii, spozná sortiment jedál a nápojov pripravovaných zo surovín lokálnych výrobcov. Prakticky si overí získané vedomosti a zručnosti vo výrobnom stredisku počas bežnej prevádzky ako aj pri realizácii vybranej gastronomickej akcie. Pridaná hodnota vzdelávacej jednotky je v rozšírení znalostí a vedomostí účastníkov v oblasti prípravy pokrmov regionálnej gastronómie počas vzdelávania na SOŠ.

Očakávané učebné výsledky

Vedomosti	Zručnosti	Kompetencie
Žiak vie: - vypočítať spotrebu surovín na prípravu jednotlivých, pokrmov teplej a studenej kuchyne, – vypracovať výrobný plán a žiadanku surovín, - popísať vlastnosti surovín a správne ich použiť na prípravu jednotlivých	Žiak dokáže: - orientovať sa v receptúrach teplých a studených pokrmov, - aplikovať konkrétne kreatívne logické myslenie pri návrhu teplých a studených pokrmov na gastronomickejšiu akciu, - určiť kvalitu používaných surovín a rozsah ich použitia,	Žiak je schopný: - vykonávať zadané úlohy a prispôbovať svoje správanie pri príprave pokrmov teplej a studenej kuchyne v autentickom prostredí hotela, - prijímať zodpovednosť za samostatnú prípravu a kvalitu pripravovaných

Denný monitoring žiaka

Daily student monitoring – cook

Name and Surname:		Teodor Hrmo																			
Day:		0 – 10 points/day																			Points total
Date:		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	
		5.10.	6.10.	7.10.	8.10.	9.10.	10.10.	11.10.	13/10	14.10.	15.10.	16.10.	17.10.	18.10.	21.10.	22.10.	23.10.	24.10.	25.10.	29.10.	30/10
Educational outputs and professional competences																					
1		Pre-treatment of raw materials (taking raw materials by quality, cleaning raw materials in a dry and wet manner, processing of raw materials - cutting, grinding, pressing, spelling, passivation, spelling, passivation)																			
		2	2	2	2	2	2	1	2	0	0	2	0	2	2	0	2	0	2	2	2
29																					
2		Preparation of regional specialties and dishes (selection of suitable raw materials for the preparation of selected dishes, heat treatment of soups, hot hors d'œuvres, ready-made dishes, side dishes, vegetarian meals and flour meals)																			
		3	3	3	3	3	2	4	3	4	4	3	3	3	2	3	2	2	2	2	3
57																					
3		Finishing and assembling of finished dishes on a plate (selection of suitable raw materials, selection and preparation of appropriate decorations for meals, serving hot and cold dishes on a plate according to gastronomic rules)																			
		3	3	0	0	2	3	0	2	0	0	2	3	0	2	3	3	3	3	2	2
36																					
4		Specific learning outcomes (communication with colleagues in a foreign language, professional terminology)																			
		2	2	5	5	3	3	5	3	6	6	3	4	5	4	4	3	5	3	4	3
78																					
Points total:		10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10	10
230																					

LA RESERVA DE MÁLAGA, S.L.
 C.I.F. B 9224573
 C/ D. ... nº 3 4 1
 29010 MÁLAGA

Hodnotenie účastníka mentorom

f the Participant

OTÁZKY ODPOVEDE

Monitoring and Mentoring of the Participant

Assessment of the achieved level of learning outcomes of the mobility participant will be processed by the mentor into the form. The rating will be recorded on the last working day.

* Required

Tutor/mentor *

Write your name and role.

Text s krátkou odpověďou

Name of the host organisation *

Select name of the host organisation.

- La Reserva 12, Calle Bolsa N°12, Malaga, ESPAÑA
- La Reserva del Olivo, Plaza del Carbón, 2. Málaga, ESPAÑA

OTÁZKY ODPOVEDE 4

POSÚDENIE PRÁCE *

Zvoliť.

	vynikajúci	Veľmi dobre	dobry	Celkom dobre	Chudobný
Schopnosť dokončiť zadané úlohy	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Motivácia a aktívna účasť	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Časová náročnosť pri plnení úloh	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Autonómna organizácia práce	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Schopnosť získať nové zručnosti	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

KOMUNIKÁCIA *

Zvoliť.

	vynikajúci	Veľmi dobre	dobry	Celkom dobre	Chudobný
Schopnosť porozumieť a rešpektovať pravidlá a úlohy	<input checked="" type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>

System na uznávanie a validáciu odborných kompetencií, vedomostí a zručností, kvalifikácia ECVET

Stredná odborná škola obchodu a služieb Jilemnického 1282 965 01 Žiar nad Hronom

Monitoring and Mentoring of the Participant

Name of the participant:	Bois [redacted]				
Identification of Learning Unit:	Kitchen - The Victoria				
Number of working hours:	200				
	Poor	Fairly good	Good	Very good	Excellent
MONITORING					
WORK ASSESSMENT					
Ability to finalise given tasks				<input checked="" type="checkbox"/>	
Motivation and active participation				<input checked="" type="checkbox"/>	
Time-keeping in performing tasks				<input checked="" type="checkbox"/>	
Autonomous organization of work				<input checked="" type="checkbox"/>	
Ability to acquire new skills				<input checked="" type="checkbox"/>	
COMMUNICATION					
Ability to understand and respect rules and roles				<input checked="" type="checkbox"/>	
Ability to interact with others				<input checked="" type="checkbox"/>	
LANGUAGE COMPETENCE					
Ability to communicate effectively in one or more foreign languages				<input checked="" type="checkbox"/>	
Knowledge of terminological vocabulary				<input checked="" type="checkbox"/>	
ATTITUDE TO THE SPECIFIC JOB					
Practical skills: use of instruments and equipment				<input checked="" type="checkbox"/>	
Following safety rules (keeping the hygiene of work)				<input checked="" type="checkbox"/>	
FURTHER COMMENTS					

Date: 07/11/2018

Supervisor: [Signature]

THE PALACE *****
 HUMAN RESOURCES DEPARTMENT
 THE PALACE HIGH STREET
 ST. JULIAN'S 3142 - MALTA
 T. +356 2282 5165 / F. +356 2282 1000

Kritériá hodnotenia ECVET po mobilite

Žiak z mobility je hodnotený v 4 úrovniach, podľa dosiahnutých výsledkov vzdelávania definovaných vo vzdelávacej jednotke na mobilite:

1.
 - hodnotenie účastníka mentorom
2.
 - správa o mobilite – žiak
3.
 - úroveň dosiahnutých vzdelávacích výstupov žiaka na základe ústneho pohovoru s ním
4.
 - praktická skúška pred komisiou pre danú vzdelávaciu jednotku (Stredoškolač 26. 11. 2019 – prípravy, realizácia)

Správa o mobilite žiak

- žiak po návrate z mobility vypracuje správu o mobilite v anglickom jazyku (*informácie o očakávaniach, predstavách, odbornej praxi pred a po absolvovaní mobility, porovnajú svoje skúsenosti z praxe s očakávaniami, vyhodnotia úspešnosť svojho zahraničného pobytu*),

Ústny pohovor so žiakom

- žiak absolvuje ústny pohovor pred komisiou v zložení: dvaja odborní učitelia, koordinátorka projektu, vedúca predmetovej komisie odborných predmetov a zástupkyňa pre praktické vyučovanie.

Evaluation form for students	
Name of the host organisation:	
Name of the student:	Slávka Sklenárová
Name of the learning unit:	<i>Stredná odborná škola obchodu a služieb, Žilina, odbor Hotelierstvo</i>
Period of the mobility:	<i>17.10.2018 - 27.11.2018</i>
BEFORE MOBILITY	
What are your expectations? Please shortly describe which things are most important for your mobility from your point of view. What do you expect to learn during your stay abroad?	<i>Improving communication in a foreign language. Acquiring professional gastronomic and etiquette skills. Exploring culture, eating habits, customer service and mentality of a foreign country.</i>
AFTER MOBILITY	
Were your expectations fulfilled?	Yes <input checked="" type="checkbox"/> No <input type="checkbox"/> Partially <input type="checkbox"/>
Click into the field you would like to choose. Please add short comments below.	
From your point of view, what did you learn during your stay abroad? What tasks did you succeed in? Try to describe the main reasons why.	<i>Festive dining, pre-treatment of seafood, communication in a foreign language, communication in the collective, serving traditional foods and drinks.</i>
From your point of view, is there something you were not able to achieve? Try to describe reasons why.	<i>Independent food preparation because of the access of the staff.</i>
What did you like about your stay abroad?	<i>Travelling, acquisition of new skills and experiences.</i>
What didn't you like about your stay abroad?	
Date: <i>26.11.2018</i>	Signature: <i>Sklenárová</i>

Praktická skúška pred komisiou

Stredoškolač – prehliadka stredných škôl v BBSK

- prípravné práce,
- realizačná časť – príprava pokrmov a nápojov, prezentácií, tabúl,
- prezentácia v MsKC v Žiari nad Hronom



Hodnotenie a uznávanie vzdelávacích výstupov

Ročník	Učebný/študijný odbor	Predmet
štvrtý	Hotelová akadémia	odborná prax
tretí	Hotelová akadémia	odborná prax v technike obsluhy/odborná prax v príprave pokrmov
druhý	cukrár	odborný výcvik
druhý	kaderník	odborný výcvik

Body žiakov získané v zahraničí budú pretransformované podľa percenta úspešnosti na známku z príslušného predmetu podľa hodnotiacej stupnice:

Hodnotenie	Úspešnosť v %
Vynikajúci	90 až 100
Veľmi dobrý	75 až 89
Dobrý	60 až 74
Celkom dobrý	40 až 59
Slabý	0 až 39

Hodnotiaci záznam o uznaní vzdelávacích výstupov účastníka mobility – ECVET

- dosiahnuté body sú pretransformované do známok z odborných predmetov:
 - odborná prax, prax,
 - odborná prax v technike obsluhy,
 - odborná prax v príprave pokrmov,
 - odborný výcvik.

System na uznávanie a validáciu odborných kompetencií, vedomostí a zručností, kvalifikácia ECVET		Stredná odborná škola obchodu a služieb Jilemnického 1282 965 01 Žiar nad Hronom	
Hodnotiaci záznam o uznaní vzdelávacích výstupov účastníka mobility – ECVET			
Meno študenta	Boris		
Názov vzdelávacej jednotky	kuchár: - technologický postup jednotlivých výrobkov pripravovaných z regionálnych surovín - estetická úprava pripravovaných pokrmov - práca s technickým vybavením kuchyne		
Obdobie mobility	27/09/2018 - 08/11/2018 (43 dní)		
Názov hostiteľskej organizácie	AX THE PALACE, High Street, Sliema SLM1542, Malta		
Počet odpracovaných hodín	200		
Počet dosiahnutých bodov z denného monitoringu – kuchár	296/300		
Čiastkové hodnotenie z predmetu PRAX	v ý b o r n ý		
Podpisy členov odbornej komisie			
..... Ing. Alica Terlandová zástupkyňa riaditeľa pre praktické vyučovanie	 Mgr. Jana Kartíková koordinátorka projektu	
..... Ing. Juliana Tillerová vedúca predmetovej komisie odborných predmetov	 Mgr. Ján Vengrín osoba zodpovedná za on-line jazykovú podporu	
..... Ing. Natália Michalková odborná učiteľka	 Ing. Ľubica Schwarzová odborná učiteľka	
..... PhDr. Marta Mérgová, riaditeľka Hotela Termal Vyhne	 Ing. Darina Hóghová, riaditeľka Hotela Luna Žiar nad Hronom	
V Žiari nad Hronom, dňa 04.07.2019		Podpis žiaka	
Prilohy:			
• Denný monitoring žiaka – kuchár • Hodnotenie účastníka mentorom • Správa o mobilite - žiaci			

ECVET

– uznanie vzdelávacích výsledkov žiaka

- hodnotenie a popis dosiahnutých zručností je súčasťou Európskeho systému prenosu kreditov v odbornom vzdelávaní a príprave (ECVET) a Europassu mobilita,
- odborná komisia na posúdenie a uznanie vzdelávacích výstupov žiakov - odborníci z praxe (2 zástupcovia hotelov), 2 učitelia odborných predmetov, vedúca predmetovej komisie odborných predmetov, zástupkyňa pre praktické vyučovanie, osoba zodpovedná za on-line jazykovú podporu,
- žiaci získavajú príslušný počet bodov – **body sa započítavajú do celkového hodnotenia praktickej časti maturitnej skúšky alebo praktickej časti záverečnej skúšky.**

Holder of the document

1 SURNAME(S) *	2 FIRST NAME(S) *	3 ADDRESS
[REDACTED]	Radoslava	[REDACTED]
4 DATE OF BIRTH	5 NATIONALITY	Slovakia
07 10 2000 dd mm yyyy	slovakia	

Issuing organisation

6 NAME OF THE ORGANISATION *	7 DOCUMENT NUMBER *	8 ISSUING DATE *
Stredná odborná škola obchodu a služieb	SK 3/2019/NEC/22193	07 01 2019 dd mm yyyy

Sending partner

9 NAME AND ADDRESS *	10 STAMP AND/OR SIGNATURE
Stredná odborná škola obchodu a služieb Jilemnického 1282 SK-965 01 Žiar nad Hronom Slovenská republika	
11 SURNAME(S) AND FIRST NAME(S) OF REFERENCE PERSON/MENTOR *	12 TELEPHONE
Kartíková Jana	+421 45 672 44 50
13 TITLE/POSITION	14 E-MAIL
project coordinator	kartikova1@gmail.com

Host partner

15 NAME AND ADDRESS *	16 STAMP AND/OR SIGNATURE
AX THE VICTORIA HOTEL Gorg Borg Olivier Street Sliema SLM 1807 MALTA	
17 SURNAME(S) AND FIRST NAME(S) OF REFERENCE PERSON/MENTOR *	18 TELEPHONE
Bayoumi Borislava Iordanova	+356 2133 3444
19 TITLE/POSITION	20 E-MAIL
HR coordinator	thepalace@axhotelsmalta.com

* Headings marked with an asterisk are mandatory.

Výstupy žiakov po mobilite

- Power Pointová prezentácia v cudzom jazyku
 - jazykové zručnosti sú hodnotené známku z cudzieho jazyka,
 - vypracovanie krátkych videí (youtube.com, stránka školy, FB,...)
 - známka z informatiky,
 - „Zážitkový večer“ pre pozvaných hostí
 - Stredoškolač, Deň otvorených dverí,
 - SOČ
- } známka z odborných predmetov (technológia, suroviny, materiály, prax, odborná prax, odborný výcvik,...)



Očakávaný dopad– učitelia, MOV

dokážu zhodnotiť, posúdiť a následne i upraviť proces uznávania a validácie odborných vedomostí, kompetencií a zručností do interného dokumentu ECVET,

dokážu kriticky sa zamyslieť nad svojimi vyučovacími metódami,

škola získa kvalifikovaných zamestnancov pre marketingové aktivity školy zamerané propagáciu odborného vzdelávania s dôrazom na učňovské vzdelávanie,

motivácia zamestnancov zapájať sa do aktivít sieťovania - získavania nových zahraničných partnerov pre školu,

zdokonalia sa ich organizačné, manažérske schopnosti (sociálna klíma výučby, odborné poradenstvo - praktická časť maturitnej skúšky, záverečné skúšky, príprava na odborné súťaže a pod.),

dokážu vybrať a následne aplikovať pozitívne poznatky zo systému prepojenia teoretickej a praktickej prípravy žiakov do učebných osnov v ŠkVP,

zvýši sa ich záujem o nové metódy hodnotenia zručností a schopností vyžadovaných na škole/v neformálnom vzdelávaní.

Benefits pre školu a žiakov – dopad projektu

zvyšovanie kvality odborného vzdelávania, uznávanie dosiahnutých výsledkov

nové inovatívne vzdelávacie metódy,
vzdelávacie programy, ECVET

podpora učňovského vzdelávania,
remesiel

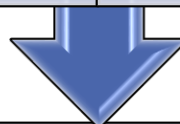
vyškolení a kvalifikovaní pedagogickí
zamestnanci



získanie nových kontaktov a zahraničných partnerov, spolupráca s nimi

rastúci záujem o účasť na zahraničných odborných stážach
aj u žiakov učebných odborov

žiaci s osobnostným a profesionálnym rozvojom



zviditeľnenie sa v regióne doma i v zahraničí

záujem o našich žiakov a absolventov
zo strany zamestnávateľov v regióne

zvýšený záujem o štúdium na našej škole

Ďakujem za pozornosť.



Spolufinancované z
programu Európskej únie
Erasmus+