



Stredná odborná škola hotelová

Horný Smokovec 17026

062 01 Vysoké Tatry



Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec

Vzdelávanie žiakov v odboroch:

- Hotelová akadémia
- Kuchár
- Čašník/Servírka
- Cukrár



Erasmus+



**Stredná odborná
škola hotelová
Horný Smokovec**



Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec

Výhody zapojenia sa do programu ERASMUS+

- prestíž a konkurencie schopnosť školy,
- zlepšenie profilu absolventa,
- zvýšenie kvality odborného vzdelávania a prípravy žiakov i pedagogických zamestnancov,



Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec

Výhody zapojenia sa do programu ERASMUS+

- získanie nových zručností, vedomostí, kompetencií v oblasti odborného vzdelávania a prípravy v iných krajinách,
- rozšírenie spolupráce s organizáciami a školami zo zahraničia,



Stredná odborná škola hotelová Horný Smokovec

Výhody zapojenia sa do programu ERASMUS+

- inovovať vzdelávacie metódy do dokumentov školy,
- validovať a uznávať dosiahnuté výsledky vzdelávania žiakov v absolvovaných mobilitách,
- vytvárať partnerstvá a spoluprácu medzi školami a organizáciami EÚ



Projekt

Španielsko očami gastronómov

financovaný z programu
Európskej únie ERASMUS+



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

- Začiatok projektu: 01/06/2022
- Koniec projektu: 30/11/2023
- Výška grantu: 38 160 EUR

- Počet účastníkov krátkodobej mobility: 14 žiakov
- Počet sprevádzajúcich osôb: 2 PZ
- Počet účastníkov job-shadowing: 2 PZ



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

Priebeh projektu:

1. „Erasmácky“ tím
2. Školenie ERASMUS+
3. Napísanie projektu
4. Schválenie projektu
5. Realizácia projektu
6. Diseminácia projektu
7. Záverečná správa projektu





Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

Kde sme hľadali projektového partnera:

- odporúčania z iných škôl,
- sociálne siete,
- získanie kontaktov počas predchádzajúcich projektov,
- školenia ERASMUS+
- využitie existujúcich kontaktov



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

Projektový partner



euromind



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov



euromind

- kontakty na zamestnávateľov ochotných zapojiť sa do mobilít,
- ubytovanie a stravovanie pre účastníkov projektu,
- program počas pobytu v Španielsku



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

Ako sme prezentovali projekt:

- schválený projekt odprezentovaný na pedagogickej rade učiteľom,
- učitelia v rámci triednickej hodiny prezentovali projekt žiakom,
- nástenka vo vstupných priestoroch školy,
- webová stránka školy,
- EduPage – projekt prezentovaný žiakom a zákonným zástupcom



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

Kritériá výberového konania:

- žiaci doručili prihlášku s prílohami,
- určená komisia, ktorá dohliadla nad transparentnosťou výberového konania,
- kritériá s pridelenou váhou výberového konania:
 - angažovanosť (1), motivácia (2), prospech (3),
 - sociálne zázemie (4), praktické zručnosti (5)



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

Kritériá výberového konania:

- komisia pridela bodové hodnotenie v rozsahu 0 – 2 body:
 - 0 bodov=žiak nespĺňa dané kritérium,
 - 1 bod = žiak priemerne spĺňa dané kritérium,
 - 2 body = žiak výnimočne spĺňa dané kritérium
- sumárny počet bodov sa násobí váhou kritéria,
- 14-ti žiaci s najvyšším počtom bodov vycestovali



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

Príprava pred mobilitou:

- vybratí účastníci sa stretávali každé dva týždne v budove školy, kde si napr. odsúhlasili voľnočasový program – výlet, zároveň sa spoznávali, dostávali úlohy v anglickom, čiastočne aj v španielskom jazyku, boli poučení o BOZP, súhlasy s vycestovaním do zahraničia u nepĺnoletých, rôzna dokumentácia, podklady,
- Skype pohovory



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov





Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

Hlavné aktivity účastníkov – žiakov:

- žiaci počas pobytu rozdelení do rôznych reštaurácií, hotelov a kaviarní, kde vykonávali odbornú stáž – mentor každého hodnotil na základe matice vzdelávacích výstupov, monitoring žiaka na dennej báze a na záver mentor vyhodnotil účastníka,
- získanie Europassu,
- aktívna účasť na diseminácii



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

Hodnotenie a uznávanie vzdelávacích výstupov – žiakov:

- žiaci získali bodové hodnotenie od mentorov a to bolo pretransformované podľa percenta úspešnosti na známku z odborného výcviku



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

Hlavné aktivity PZ – pozorovanie pri práci:

- výučba v Španielsku, v odbornej hotelovej škole, školský systém,
- získanie Europassu,
- aktívna účasť na diseminácii,
- prezentácia projektu na pedagogickej rade



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

Čo sme absolvovaným projektom získali:

- rastúci záujem o účasť na zahraničných odborných stážach,
- zvýšený záujem o štúdium v našej škole,
- sebavedomejších a úspešnejších žiakov,
- učiteľov s aktívnym profesionálnym rozvojom



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

Priestor pre Vaše otázky 😊



Erasmus+

Španielsko očami gastronómov

Ďakujeme za pozornosť 😊