

Erasmus+

Stredna odborná škola obchodu a služieb

- Erasmus+
- Slovenská akademická asociácia pre medzinárodnú spoluprácu
- Vzdelávacia mobilita jednotlivcov
- Mobilita učiacich sa a zamestnancov
- Mobilita učiacich sa a zamestnancov v OVP
- Výzva 2016
- 1. kolo
- Číslo zmluvy 2016-1-SK01-KA102-022316
- Typ správy Záverečná
- Date of submission 22/05/2017

Jaroslav Bagačka
Meno štatutárneho prijemcu

Main content:	Report Form
Number of attachments:	3

Všeobecné informácie

Formulár správy vygenerovaný z Mobility Tool+ obsahuje nasledujúce hlavné časti:

- **Súvislosti:** táto časť rekapituluje niektoré všeobecné informácie o vašom projekte;
- **Zhrnutie projektu:** táto časť sumarizuje váš projekt a organizácie zapojené ako partneri;
- **Opis projektu:** v tejto časti sú požadované informácie o cieľoch a témach, ktoré riešil váš projekt;
- **Realizácia projektu**
 - **Aktivity**
 - **Profil účastníkov**
 - **Vzdelávacie výstupy a dopad**
 - **Šírenie výsledkov projektu**
 - **Budúce plány a návrhy**
 - **Rozpočet**

Pre uľahčenie niektoré časti tejto správy sú predvyplnené informáciami z Mobility Tool+

1. Súvislosti

táto časť rekapituluje niektoré všeobecné informácie o vašom projekte;

Program	Erasmus+
Kľúčová akcia	Vzdelávacia mobilita jednotlivcov
Akcia	Mobilita učiacich sa a zamestnancov
Typ akcie	Mobilita učiacich sa a zamestnancov v OVP
Výzva	2016
Typ správy	Záverečná
Jazyk použitý pre vyplnenie formuláru	SK

1.1. Identifikácia projektu

Číslo zmluvy	2016-1-SK01-KA102-022316
Názov projektu	Stáž žiakov gastronomických odborov Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Rimavskej Sobote v partnerskej škole v Egri
Skratka projektu	SŽ-SKHU
Začiatok projektu (dd-mm-rrrr)	01/06/2016
Koniec projektu (dd-mm-rrrr)	31/05/2017
Celkové trvanie projektu (mesiace)	12

Oficiálny názov organizácie príjemcu (v latinke)

Stredna odborná škola obchodu a služieb

1.2. Národná agentúra organizácie príjemcu

Identifikácia

Slovenská akademická asociácia pre medzinárodnú spoluprácu

Informácie o dostupných národných agentúrach programu Erasmus+ nájdete na nasledujúcej webovej stránke:

https://ec.europa.eu/programmes/erasmus-plus/contact_en

2. Zhrnutie projektu

táto časť sumarizuje váš projekt a organizácie zapojené ako partneri;

Project summary at application time:

Podnetom pre realizáciu tohto projektu je dlhodobá a prehlbujúca spolupráca s partnerskou školou a zároveň výborné spätné väzby z realizácie posledného projektu zameraného na mobilitu žiakov. Ďalším dôvodom realizácie tohto projektu je umožniť žiakom zo sociálne menej podnetného prostredia, ktorým finančná situácia neumožňuje spoznávať iné krajiny. Okrem získania nových odborných zručností bude pre nich prínosom spoznanie novej krajiny. Realizácia projektu prispeje k ich osobnostnému rozvoju, zvýši sa im sebavedomie, získajú motiváciu, širší rozhľad. Hlavným cieľom projektu je zabezpečiť odbornú účasť v partnerskej škole žiakom zo zlou finančnou situáciou. Náš partner má bohaté skúsenosti v odbornom vzdelávaní a poskytuje gastro služby na vysokej úrovni. Má k dispozícii moderné zariadenia a počítačové vybavenie používané vo svojich prevádzkach. Hlavná podstata projektu bude spočívať v návšteve našich žiakov zo Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Rimavskej Sobote v partnerskej škole (Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakközépiskolája, Szakiskolája és kollégiuma) so sídlom v meste Eger, v susednej Maďarskej republike. Tam si budú môcť obohatiť svoje znalosti a zručnosti v podobe odbornej praxe na moderne vybavených prevádzkach partnerskej školy a vo vytipovaných reštauračno-ubytovacích zariadeniach v meste Eger. Do aktivít sa zapojí spolu 16 žiakov a dve sprevádzajúce osoby. Hlavná aktivita bude trvať 14 dní počas ktorej žiaci absolvujú bohatý každodenný program zameraný na zvýšenie ich odborných znalostí a zručností v odboroch kuchár a čašník. V rámci prípravy poskytneme žiakom základné informácie o hostiteľskej krajine. Podrobne ich informujeme o programe Realizáciou projektu dosiahneme: - zlepšiť jazykové kompetencie najmä v anglickom jazyku (napriek faktu, že žiaci necestujú priamo do krajiny, v ktorej úradný jazyk je angličtina, prídu s ňou aktívne do kontaktu, nakoľko sa partnerská škola nachádza v oblasti s rozvinutým cestovným ruchom s medzinárodným významom), - zvýšiť odbornú prípravu študentov a to získaním nových vedomostí, schopností a zručností, - znižovať existujúce predsudky vo marginalizovanej rómskej komunite, ktoré pretrvávajú na území celej Európy, - umožniť žiakom zo sociálne slabšieho prostredia spoznávať okolité krajiny s cieľom rozšírenia svojich poznatkov a skúseností, - osvojiť si "ducha" tímovosti a vzájomnej spolupráce na nadnárodnej úrovni, - posilnenie záujmu o ďalšie vzdelanie a zvýšenie motivácie a uvedomenie si potreby nevyhnutnosti vzdelávania a zdokonaľovania sa vo svojom odbore s cieľom zachovania konkurencieschopnosti. - naučiť žiakov (budúcich zamestnancov, prevádzkarov, majiteľov a pod.) ako správne komunikovať so zákazníkmi, vedieť si ich vážiť, udržať a pod., nakoľko úroveň služieb a prozákazníckeho správania je na území Slovenska stále nedostatočná, - prehĺbenie spolupráce s dlhodobým partnerom teda pozývajúcou organizáciou, - skvalitnenie spolupráce krajín Európy v oblasti gastronómie a služieb. - podpora multikultúrneho rozmeru (tolerancia iných kultúr, národov a pod.), - vedenie k samostatnosti a schopnosti si vedieť zorganizovať čas, zvýšiť osobnostný rozvoj jednotlivcov, sociálnu

inklúziu osôb pochádzajúcich zo znevýhodneného prostredia- zabezpečiť lepšie etablovanie sa na otvorenom európskom trhu práce, - zvýšiť vzdelanostnú úroveň pedagógov, zlepšovať ich kompetencie, zručnosti a odbornú prax, Monitorovanie priebehu účasti žiakov na aktivitách projektu budeme uskutočňovať týmito overenými metódami: individuálne rozhovory, dotazníkovou formou, večernými diskusiami zameraných na sumarizáciu denných výstupov a poznatkov. Ďalej budeme sledovať mieru zaangažovanosti žiakov na implementácii projektu, overenie novo získaných poznatkov a praktických zručností v jednotlivých prevádzkach hostiteľskej krajiny. Účastníci si osvoja nové poznatky vo svojom odbore a to prostredníctvom návštevy moderných zariadení. Oboznámia sa s najnovšími trendami a inováciami v gastronómii a reštauračných službách. Podporia sa ich sociálne zručnosti a komunikačné schopnosti. Spoznajú prvky národnej aj medzinárodnej kuchyne. Vyskúšajú si starostlivosť o náročnú klientelu, zlepšia sa ich jazykové (komunikácia). Rovesníckym princípom budú diskutovať na spoločných besedách o možnostiach a formách medzinárodnej spolupráce. Zdokonalí sa ich postoj a správanie smerom k zákazníkom. Získajú kompetencie, ktoré im uľahčia vstup na trh práce v rámci európskeho priestoru.

If applicable, project summary at application time in English:

Main stimulus for the project realization is a long lasting cooperation with our partner school as well as an excellent feedback from the implementation of the final project for the mobility of students. Another reason why we want to carry out this project is to allow the students from less stimulating social backgrounds, whose financial situation does not afford to travel to other countries. Besides acquiring new professional skills, students will also have the opportunity to know and visit some other country. The project implementation will contribute to students' personal development, increase their self-confidence, motivation and will wider their horizons. Main objective of this project is to provide professional education in our partner school to those students whose financial situation is very bad. Our project partner has an extensive experience in training, provides catering services at a high level and owns advanced facilities and computer equipment. The Main idea of the project is students' internship from the Secondary Vocational School of business and services in Rimavska Sobota, in the partner's school (Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakközépiskolája, Szakiskolája és kollégiuma) located in Eger, in the neighbouring Hungary. The students will have the opportunity to enrich their knowledge and skills in a form of professional practice in modern equipped premises of the partner school and also in various selected catering – accomodation premises in a town Eger. There will be 16 students and two accompanying persons involved in the project. Main activity will last for 14 days. During that time, students will take part in the extensive programme aimed at increasing their professional knowledge and skills in the fields of cook, waiter/waitress. Objectives that we plan to achieve by the project implementation are:- Improve students' foreign language competencies – mostly English language knowledge (despite the fact that the students do not travel directly to the country where English is the official language, they will actively get in touch with English language usage as the partner school in Eger is located in an area with a developed tourism with international importance),- Increase the vocational training

of students by acquiring new knowledge, skills and abilities,- Reduce existing prejudices in the marginalized Roma community that exist across the whole Europe,- Enable students from socially disadvantaged environment to get to know neighbouring countries in order to enlarge their knowledge and experience.- Adopt a team & mutual cooperation "spirit" at the transnational level,- Strengthen the interest in further education and to increase motivation,- Teach students (future employers, hotel operators & owners etc.) how to communicate properly with customers, know how to appreciate & maintain them etc. as the level of service and customer-behavior in Slovakia is still insufficient,- Deepen cooperation with our long-term partner /hosting organization/,- Improve the quality of European countries cooperation in the fields of gastronomy and catering services- Multicultural dimension support (tolerance of other cultures, nations etc.),- Lead participants to their independence and efficient time management,-Increase personal development & social inclusion of individuals coming from disadvantaged backgrounds- Provision of better establishing on an open European labour market-Increase teachers' educational level of teachers, improve their competencies, skills and vocational trainingMonitoring of students' participation in the project activities will be carried out by these proven methods: individual interviews, questionnaires, evening discussions aimed at summarizing daily output and knowledge. We will also monitor the level of students' involvement during the project implementation, verification of newly acquired knowledge and their practical skills in the various operations of the host country.Participants will acquire new knowledge in the industry through visits of modern facilities.They will become familiar with the latest trends and innovations in the catering and restaurant services. Their social and communication skills will be sustained. They will also recognize the elements of national and international cuisine.The participants will get the opportunity to experience how to take care of demanding clients and improve their language skills (communication). By Peer principle they will discuss at the joint discussion about the possibilities and forms of international cooperation.Their attitude and behavior towards customers will improve.They will also acquire the ability to facilitate their entry into the labor market within the European area.

Uved'te krátke zhrnutie vášho projektu po jeho ukončení.

Please recall that this section [or part of it] may be used by the European Commission, Executive Agency or National Agencies in their publications or when giving information on a completed project. It will also feed the Erasmus+ Dissemination Platform (see annex III of Programme Guide on dissemination guidelines). The main elements to be mentioned are: context/background of the project; objectives; number and type/profile of participants; description of undertaken activities; results and impact attained; if relevant, longer-term benefits.

Buďte stručný a jasný.

Podnetom pre realizáciu projektu programu Erasmus+ KA1-Vzdelávacia mobilita jednotlivcov pod názvom „Stáž žiakov gastronomických odborov Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Rimavskej Sobote v partnerskej škole v Egri“ bola a je dlhodobá a prehlbujúca spolupráca s partnerskou školou a zároveň výborné spätné

väzby z realizácie posledného projektu zameraného na mobilitu žiakov. Dalším dôvodom realizácie tohto projektu bolo umožniť žiakom zo sociálne menej podnetného prostredia, ktorým finančná situácia neumožňuje spoznávať iné krajiny. Okrem získaných nových odborných zručností tak spoznali tak prostredie zahraničnej partnerskej školy, nadviazali nové kontakty a priateľstvá.

Hlavnou aktivitou projektu bolo uskutočnenie dvojtýždňovej odbornej praxe žiakov v strediskách odbornej prípravy partnerskej školy v Egri v Maďarsku. Jej cieľom bolo podporiť ďalšiu odbornú prípravu žiakov na získanie nových vedomostí a zručností z maďarskej gastronómie, na získanie skúseností s prácou v zmenených podmienkach.

Cieľovou skupinou stáže bolo 16 žiakov študijných odborov hotelová akadémia, kuchár a čašník. Stáž sa uskutočnila v dňoch 9. - 22.10.2016 v Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakközépiskolája, Szakiskolája és Kollégiuma.

Účastníci získavali nové vedomosti a zručnosti z maďarskej gastronómie v strediskách praktického vyučovania partnerskej školy - v reštaurácii a kuchyni Junior, pekárni, cukrárskej dielni a v cvičnej kuchyni podľa vopred pripraveného pracovného programu. Vedomosti si doplnili aj odbornými exkurziami vo vinárskych závodoch a pivniciach, v miestnych hoteloch a rekreačných strediskách, ktorými je mesto Eger a jeho okolie známe. V mimopracovnom čase sa stretávali so žiakmi partnerskej školy a s nimi spoznávali mesto Eger a jeho okolie, spoločne si zašportovali a tak nadviazali nové kontakty a priateľstvá. Mentorom stáže zo strany prijímajúcej organizácie bola zástupkyňa riaditeľa Judit Fiser Molnárné, ktorá zabezpečovala pracovný program účastníkov. Žiakov na stáži sprevádzali dvaja pedagogický zamestnanci vysielajúcej školy, ktorí sledovali odbornú prípravu žiakov, pripravovali program mimopracovnej činnosti a dohliadali na nich vo voľnom čase. Na konci stáže žiaci predviedli svoje získané zručnosti na záverečnom raute, ktorého sa zúčastnili aj riaditelia oboch škôl. Boli im odovzdané certifikáty o absolvovaní stáže a Europass – Mobilita.

Po návrate žiaci prezentovali svoje skúsenosti zo stáže nástenkami, článkami, besedami medzi rovesníkmi a pedagógmi. Podieľali sa pri organizovaní Týždňa maďarskej kuchyne v oboch školských reštauračných zariadeniach v dňoch 28.11. až 2.12.2016.

Účastníci hodnotili priebeh a výsledky stáže veľmi pozitívne. Boli splnené všetky ciele dané v projekte, naplnený pracovný plán. Účastníci sú bohatší o odborné ale aj osobné skúsenosti.

Upevnili sa aj vzájomné partnerské vzťahy medzi oboma partnerskými školami, ktoré sa budú rozvíjať ďalšími spoločnými akciami.

Uvedte preklad do angličtiny.

The impulse for project realization of the program Erasmus +KA1- Educational Mobility of the Individuals under the title: Internship of Students of Secondary School of Trade and Services in Rimavská Sobota in gastronomic branch at the partner school in Eger, Hungary, was and still is a deep and long lasting cooperation between partner schools and excellent feedback from realization of the last common project oriented on mobility of students.

The next reason for the project realization was to allow the students from less stimulating social conditions, who are not able to travel because of financial difficulties, to know other countries. Beside acquired new skills they could get to know the partner school and its background, they could make new friends and arrange new contacts.

The main activity of the project was the intership of students in centers of practical preparation of the partner school, where they spent two weeks. Its aim was to support further professional preparation by acquiring new skills and knowledge of Hungarian gastronomy and experience with work in different, changed conditions.

The target group consisted of 16 students of study fields: Hotel Academy, Chef and Waiter. The intership took place on October 9-th. – 22-nd in Eger at the SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakközépiskolája, Szakiskolája és Kollégiuma. The participants acquired new knowledge and skills of Hungarian Gastronomy in centres of practical teaching of the partner school – in the Restaurant and Canteen Junior, in the bakery, confectionary workshop and training canteen according to the prepared programme. They could complete their knowledge also by going through some excursions in wineries and wine cellars, in local hotels and recreation resorts. Eger is well known as a recreation resort in Hungary.

During their spare time the students used to meet students of the partner school and discovered the town together, another time they used to do some sports and that way they could arrange contacts and make new friends.

The intership mentor was the assistant principal Judit Fiser Molnárné, who worked out the programme of all participants. The students were accompanied during the intership by two staff members of sending school, who observed the professional preparation of students, worked out the programme for spare time and watch over them during spare time activities.

At the close of intership students prepared the final raut, where they presented acquired skills and knowledge attended by the headmasters of both schools. The students were given certificates about succesful intership and Europass – Mobility. After getting back home the students had to present their experience from intership. They published articles, made billboards, organized discussions with their teachers and schoolmates. They took part at the organization of The Week of Hungarian Cuisine in both restaurants of school.

The participants appericiated the process and results of intership very positively. The aim and goals specified in the project were achieved and the programme was followed.

The participants are enriched by professional and personal experience, which is very valuable.

Relationship between partner school was strenghten and is going to be further developed by shared events.

2.1. Zhrnutie zapojených organizácií

Úloha organizácie	PIC organizácie	Názov organizácie	Krajina organizácie	Typ organizácie	Akreditácia organizácie (ak relevantné)
-------------------	-----------------	-------------------	---------------------	-----------------	---

Žiadajúca organizácia	945098452	Stredna odborná škola obchodu a služieb	Slovensko	Škola/Inštitút/Vzdelávacie stredisko - Odborná príprava (stredoškolská úroveň)	
Partnerská organizácia	923020185	Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollegiuma	Maďarsko	Iné	

Celkový počet zapojených organizácií :

2

3. Opis projektu

v tejto časti sú požadované informácie o cieľoch a témach, ktoré riešil váš projekt;

Were all original objectives of the project met (including the European Development Plan where relevant)? How were they reached? Please comment on any objectives that were not achieved in the project. Please describe achievements that exceeded initial expectations.

Hlavným cieľom tohto projektu bolo zabezpečiť odbornú stáž 16 žiakov a 2 pedagogických pracovníkov - sprevádzajúce osoby v partnerskej škole so zameraním na zvýšenie odborných a jazykových kompetencií.

Čiastkové ciele, ktoré sme si v projekte zadali, sa nám podarilo dosiahnuť nasledovne:

1. získať pre žiakov nové poznatky v oblasti gastronómie v regióne s rozvinutým cestovným ruchom

- žiaci a sprevádzajúce osoby boli denne priamo zapojení do procesu praktického vyučovania v dielňach a pracoviskách partnerskej školy pod vedením domácich majstrov odbornej výchovy, ktorí ich oboznamovali presne podľa vopred vypracovaného pracovného programu s osobitosťami maďarskej gastronómie

2. zvýšiť odborné zručnosti a kvalifikácie

- žiaci na pracoviskách získavali nielen teoretické vedomosti ale aj praktické zručnosti, keď prípravu jednotlivých jedál aj prakticky precvičovali a boli priamo zapojení i do pracovného procesu reštaurácie, kuchyne, pekárne a cukrárne prijímajúcej školy

3. umožniť žiakom zo sociálne slabšieho prostredia zúčastniť sa na programe mobility,

- jedným z kritérií výberu účastníkov bolo aj posúdenie sociálneho prostredia a uprednostnenie žiakov zo slabšieho prostredia

4. vyzdvihnúť spoločný európsky rozmer a spoločné prvky európskej kultúry a tradičných hodnôt,

- účastníci v novom prostredí spoznali aj prostredníctvom mimopracovných aktivít históriu, tradície a mentalitu ľudí v egerskej oblasti, získali širšie interkulturálne povedomie,

5. zlepšiť kľúčové kompetencie u žiakov ale aj pedagógov (jazykové, sociálne, komunikačné),

- počas stáže účastníci zlepšili svoje komunikačné schopnosti, schopnosť prispôbiť sa zmeneným podmienkam, v odbornej ale aj bežnej komunikácii v maďarskom jazyku, no slabšie v anglickom jazyku, ktorý používali len výnimočne,

6. uskutočniť inováciu a modernizáciu vzdelávania a odbornej praxe,

-stáže sa zúčastnili aj dve sprevádzajúce osoby, ktoré si s maďarskými kolegami vymieňali vzdelávacie skúsenosti a metódy, ktoré potom môžu využiť vo svojej pedagogickej činnosti

7. podporiť schopnosť adaptability zo strany žiakov v zmenenom prostredí,

- všetci vybraní účastníci boli prvýkrát na odbornej zahraničnej stáži a boli nútení

prispôbiť sa zmeneným podmienkam,

8. naučiť žiakov ako správne komunikovať so zákazníkmi, vedieť si ich vážiť, udržať a pod.,

- žiaci boli začlenení aj do prevádzky reštaurácie Junior, kde prichádzali do kontaktu s jej zákazníkmi, komunikovali s nimi

9. zabezpečiť lepšie etablovanie sa na otvorenom európskom trhu práce,

- absolvovaním zahraničnej praxe, získaním osvedčenia a Europassu - Mobilita sa zvýšilo každému účastníkovi jeho portfólio, a tým aj jeho lepšie sa uplatnenie v širšom trhu práce,

10. zvýšiť vzdelanostnú úroveň pedagógov, zlepšovať ich kompetencie, zručnosti a odbornú prax,

- stáže sa zúčastnili aj dvaja pedagogický zamestnanci školy, ktorí sa spolu so žiakmi denne začleňovali do procesu praktického vyučovania, a tým získavali nové skúsenosti a poznatky z maďarskej gastronómie, metód praktického vyučovania. Mali možnosť si vymieňať skúsenosti z vyučovacieho procesu s kolegami z partnerskej školy

Tieto naše ciele priamo nadväzovali na ciele Európskeho plánu rozvoja - stratégie internacionalizácie školy - dosiahnuť z našich absolventov úspešných mladých Európanov, ktorí budú schopní samostatne sa presadiť.

Ako zapojené organizácie prispeli k projektu? Akými skúsenosťami a znalosťami prispeli k projektu?

Naša partnerská inštitúcia bola súčasťou mnohých medzinárodných projektov /i v rámci programov Leonardo da Vinci a Erasmus+/, do ktorých bolo zapojených približne 200 žiakov. Títo žiaci vykonávali odbornú stáž v prijímajúcich organizáciach v Nemecku, Veľkej Británii a Fínsku v odboroch čašník, kuchár, predavač, pekár a záhradník. Okrem toho má škola svoje partnerské organizácie aj v týchto krajinách: Holandsko, Taliansko, Dánsko a Slovensko. Na medzinárodných projektoch sa podieľa už viac 20 rokov, počas ktorých získali jej študenti a zamestnanci bohaté medzinárodné skúsenosti. Nadobudnuté skúsenosti zdieľa so svojimi medzinárodnými partnermi.

Nášho partnera sme oslovili na základe ich doterajších pozitívnych skúseností s medzinárodnými projektami a našej dlhodobej spolupráce. Náš partner má bohaté skúsenosti v odbornom vzdelávaní a poskytuje služby v oblasti cestovného ruchu na vysokej medzinárodnej úrovni. Má k dispozícii moderné didaktické a technické zariadenia, vlastní tréningové reštauračné objekty, cvičnú kuchyňu, pekáreň, cukrársku dielňu, školiacu farmu, vlastnú vinnú pivnicu a pod. Má zmluvne dohodnutú spoluprácu s viacerými miestnymi hotelmi.

Všetky tieto skúsenosti a kompetencie nášho partnera mali pozitívny dopad na účastníkov projektu, čím sa zvýšila úroveň ich odborných znalostí a zručností v oblasti gastronómie a služieb. Práve tieto spomenuté argumenty boli rozhodujúce pri vyberaní projektového partnera.

Aké boli najdôležitejšie témy, ktorých sa váš projekt týkal? (možný viacnásobný výber)

- Medzinárodná spolupráca, medzinárodné vzťahy, rozvojová spolupráca
- Inštitúcie a/alebo metódy zamerané na zlepšenie kvality (vrátane rozvoja škôl)
- Prístup pre znevýhodnených

Ak sa vybrané témy líšia od tých, ktoré ste uviedli v prihláške, vysvetlite prečo.

Témy, ktoré sme uviedli v prihláške, plne korešpondovali s témami pri realizácii projektu.

Aké aktivity ste realizovali, aby ste zhodnotili mieru, do akej váš projekt dosiahol svoje ciele a vytvoril výsledky? Ako ste merali úroveň úspechu?

Účastníci si osvojili nové poznatky vo svojom odbore z maďarskej gastronómie a to prostredníctvom priameho zapojenia sa do procesu praktického vyučovania partnerskej školy v jej cvičných a školiacich dielňach podľa vopred dohodnutého pracovného programu. Súčasťou tohto programu bolo aj absolvovanie odborných exkurzií v hotelových a reštauračných zariadeniach v širšom okolí, ktoré poskytujú širšie služby cestovného ruchu ako je napr. komplex La Contessa v Szilvasvárade, hotel Oxygén v Novaji..

návšteva vinárskych závodov v Egri, marcipánového múzea.

Okrem praktických zručností podporili sa aj sociálne zručnosti a komunikačné schopnosti účastníkov a podporil tak ich osobnostný rozvoj. Úroveň získaných zručností účastníci mali možnosť prezentovať hneď na konci stáži, keď sami vo vlastnej réžii pripravili pre pozvaných hostí raut pozostávajúci z jedál maďarskej kuchyne. Po návrate zo stáže sa účastníci podieľali pri realizácii Týždňa maďarskej kuchyne v našich školských gastronomických zariadeniach Junior a Čierny orol v Rimavskej Sobote v spolupráci s majstrami partnerskej školy. Účasť na stáži bola všetkým účastníkom plne uznaná ako súčasť ich praktického vyučovania a za absolvovanie zahraničnej odbornej stáže získali osvedčenie od prijímajúcej organizácie a dokument Europass - mobilita.

Ciele, ktoré boli v projekte zadané, boli naplnené a úroveň úspechu projektu bude úspešné ukončenie štúdia žiakov a hlavne ich etablovanie na trhu práce i nadnárodnej a motivácia k celoživotnému vzdelávaniu.

4. Realizácia projektu

4.1. Praktické záležitosti a manažment projektu

How did participating organisations manage practical and logistical matters (e.g. travel, accommodation, insurance, safety and protection of participants, visa, work permit, social security, mentoring and support, preparatory meetings with partners etc.)?

Prípravná fáza pozostávala z komunikácie s partnerom o obsahu, štruktúre, programe, harmonograme naplánovaných aktivít a čiastkových činností, o prerozdelení kompetencií a úloh na našej a partnerskej strane. Všetky nevyhnutné administratívne úkony spojené so stážou sme zabezpečili do 7.10.2016. Následne v dňoch 9.10. až 22.10. 2016 sme zrealizovali hlavnú aktivitu - stáž účastníkov v strediskách praktického vyučovania partnerskej školy Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakközépiskolája, Szakiskolája és kollégiuma v Egri v Maďarsku.

Keďže spojenie verejnou dopravou medzi Rimavskou Sobotou a Egrom /cca 100 km/ je veľmi zložité a zdĺhavé, účastníci projektu sa dopravili do partnerského mesta Eger súkromným autobusovým dopravcom. Po príchode boli účastníci ubytovaní a oboznámení so základnými podmienkami účasti, organizačnými pokynmi a štruktúrou naplánovaných aktivít. Účastníci projektu boli ubytovaní v školskom internáte - "Junior". Strava bola zabezpečovaná čiastočne /raňajky a obedy/ v reštauračných prevádzkach partnerskej školy, večere v reštauračných zariadeniach mesta. Osoby zúčastnené na projekte mali zabezpečené komplexné cestovné poistenie v spoločnosti Allianz - Slovenská poisťovňa .

Na bezpečnosť účastníkov a plnenie pracovného a mimopracovného programu dohliadali a zabezpečovali dve sprevádzajúce osoby z vysielajúcej školy. Súčasne z partnerskej školy bola mentorom účastníkov Judit Molnárné Fiser, zástupkyňa riaditeľa školy pre praktické vyučovania, ktorá zabezpečovala všetky praktické záležitosti týkajúce sa pracovných aj mimopracovných aktivít a denne bola v styku s účastníkmi. Zabezpečovať účastníkom víza a pracovné povolenie nebolo potrebné. Návrat účastníkov sa uskutočnil tým istým súkromným osobným dopravcom 22.10.2016. Ubytovanie a stravovanie účastníkom zabezpečila prijímajúca škola, poistenie, dopravu vysielajúca škola.

Ako a kto zabezpečil záležitosti týkajúce sa kvality a riadenia projektu (napr. príprava a podpísanie zmlúv alebo Memoranda o porozumení s partnermi, zmluvy o štúdiu/stáži/pracovný program s účastníkmi, atď.)?

Jednotlivé fázy projektu sme mali s naším partnerom vopred odkonzultované. Prípravnej fáze sme venovali dostatočnú pozornosť, súčasťou ktorej boli aj konzultácie zamerané na budúce administratívno-organizačné zastrešenie projektu.

Na obidoch stranách boli delegovaní zamestnanci, ktorí boli zodpovední za plynulý chod projektu. Už pri zadávaní prihlášky projektu sme aktívne konzultovali jej obsah s partnerskou školou, konkrétne so zástupkyňou riaditeľa školy Judit Molnárne Fiser. Spoločne sme sa dohodli na pracovnom programe účastníkov, miestom výkonu stáže, mimopracovnom programe a sociálnom zabezpečení. Výber účastníkov, prípravu a podpísanie zmlúv o poskytnutí finančnej podpory, pracovného programu stáže a záväzkov kvality zabezpečovala Ing. Tamara Filadelfiová, koordinátorka projektu. Podpísanie zmlúv partnerskou organizáciou bolo realizované pri príchode účastníkov do Egru 9.10.2016. Za ekonomickú stránku a záverečné vyúčtovanie projektu bola zodpovedná ekonómka zo strany žiadateľskej organizácie Ing. Tatiana Majtánová. Všetky zainteresované osoby mali dostatočné skúsenosti z predchádzajúcich projektov. To zaručovalo plynulý chod naplánovaných aktivít, ale aj následných administratívnych úkonov /ako napr. záverečné vyúčtovanie, monitoring projektu, šírenie výsledkov a iné.)

What kind of preparation was offered to the different type of participants (e.g. task-related, intercultural, risk prevention etc.)? Who provided such preparatory activities? How did you assess the level of usefulness of such preparatory activities?

V rámci prípravy sme poskytli žiakom základné informácie o hostiteľskej krajine. Stručne boli oboznámení o histórii mesta Eger a jeho okolia, o cestovnom ruchu v danej lokalite, o zvyklostiach, tradíciach a pod. Zároveň sme im odprezentovali informácie o partnerskej škole, o jej zameraní, špecializácie, o jej silných stránkach, úspechoch a systéme odborného vzdelávania praxe. Okrem interkultúrnej prípravy sme zabezpečili aj čiastočnú jazykovú prípravu. S partnerom projektu sme sa dohodli na tom, že žiaci, ktorí maďarský jazyk neovládajú, sa budú snažiť medzi sebou komunikovať v anglickom jazyku. /Rimavská Sobota leží v blízkosti hraníc s Maďarskom a takmer 50% jej obyvateľstva je maďarskej národnosti/. Žiakom boli odprezentované princípy a výhody programu mobility. Ďalej boli oboznámení s plánovaným harmonogramom a jednotlivými výstupmi. Dostali organizačné pokyny, konkrétne činnosti, ktoré boli súčasťou ich pobytu. Potrebné informácie o stáži boli poskytnuté aj rodičom potenciálnych účastníkov projektu. Prípravu cesty, logistiku mala na starosti slovenská strana. V prípade výskytu akýchkoľvek problémov (zdravotných, technických, organizačných a pod.) mali žiaci k dispozícii asistenciu od sprevádzajúcich osôb, ktorí boli nepretržite v ich prítomnosti a dozerali na bezpečnosť a plynulý chod jednotlivých činností. Žiaci boli dôsledne ponaučení o základných bezpečnostných rizikách a podmienkach v jednotlivých prevádzkach partnerskej školy. .

Aký monitoring a/alebo podporu pre účastníkov ste realizovali počas aktivít?

Na bezpečnosť účastníkov počas stáže dohliadali dve sprevádzajúce osoby - majstri odbornej výchovy Judita Melišíková, Ferdinand Balogh z vysielajúcej školy a mentor stáže z prijímajúcej školy Judit Molnárne Fiser. Sprevádzajúce osoby boli denne v elektronickom a telefonickom styku s koordinátorkou projektu. Ing. Filadelfiová bola

priebežne informovaná o priebehu stáže, naplnení jeho programu a mimopracovných aktivít. Na záver stáže účastníci prezentovali svoje nadobudnuté vedomosti a zručnosti realizáciou záverečného rautu, na ktorom sa zúčastnili aj riaditelia oboch škôl PaedDr.Jaroslav Bagačka a Prof.Dr.Vasas Joachim.

Opíšte akékoľvek problémy alebo ťažkosti, s ktorými ste sa stretli počas projektu, a ako ste ich riešili.

Počas realizácie projektu sa nevyskytli problémy ani ťažkosti.

4.2. Jazyková príprava

Použili ste časť grantu na "podporu na organizáciu" na jazykovú prípravu účastníkov zapojených do projektu?

Nie

Please describe how successful you were in using the OLS licences, both the one for assessment and the course licence itself. Comment also on the length of time the participants used the OLS course.

nerelevantné

5. Aktivity

5.1. Prehľad aktivít

Typ aktivity	Počet účastníkov
VET learners traineeships in vocational institutes abroad	18
Celkom	18

Opíšte, ako boli aktivity organizované. Aké pracovné metódy ste použili? Ako ste spolupracovali a komunikovali so zapojenými organizáciami? Uveďte a vysvetlite tiež dôvody možných zmien medzi aktivitami, ktoré ste plánovali v prihláške a ktoré ste nakoniec naozaj realizovali.

Realizácia projektu pozostávala z prípravnej fázy zabezpečenia odbornej stáže. Už v júni počas návštevy a účasti partnerov z Egru na súťažiach zručností v Rimavskej Sobote sme dopracovali pracovný plán, dohodli praktickú stránku stáže - pracoviská, ubytovanie a stravovanie účastníkov. Súčasne sme žiakov gastronomických odborov /kuchár, čašník, hotelová akadémia/ informovali o projekte a stáži a rozdali im prihlášky spolu s vyjadrením súhlasu zákonného zástupcu. Do 19.9.2016 mali žiaci možnosť prihlásiť sa a 21.9.2016 komisia v zložení koordinátorky projektu, triednych učiteľov a majstrov odbornej výchovy vybrala 16 účastníkov a dvoch náhradníkov z celkovo 31 prihlásených. Kritériami výberu bolo hodnotenie žiaka na praktickom vyučovaní, celkový prospech, udelené výchovné opatrenia a sociálne prostredie žiaka. Súčasne už prebiehali rokovania s partnerskou školou /telefonicky, emailom/ o zabezpečení praktických záležitostí stáže a to ubytovanie, pracoviská a pracovný aj mimopracovný program účastníkov. Koordinátorka projektu Ing.Filadelfiová vypracovala zmluvy a potrebnú dokumentáciu pre jednotlivých účastníkov a zabezpečila ich podpísanie. Zaistila dopravu účastníkov, komplexné poistenie a finančnú podporu účastníkov.

Hlavná aktivita projektu bola realizácia samotnej stáže na prevádzkach a dielňach praktického vyučovania partnerskej školy Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakközépiszkolája, Szakiskolája és kollégiuma, Pozsonyi utca 4-6, 3300 Eger, Maďarsko. Účastníci, 16 žiakov a dve sprevádzajúce osoby - majstri odbornej výchovy, pricestovali do Egru v nedeľu 9.10.2016. Pracovný program sa začal naplňovať v pondelok 10.10.2016 školením BOZP, základnými informáciami o organizácii pracovnej aj mimopracovnej časti dňa, prehliadkou školy a jej pracovísk a rozdelením žiakov do jednotlivých pracovísk. Popoludní sa uskutočnila prehliadka mesta. V utorok 11.10. už boli účastníci začlenení do pracovného procesu v jednotlivých dielňach a pracoviskách a spolu pod vedením majstrov partnerskej školy a sprevádzajúcich osôb tiež majstrov odbornej výchovy vysielajúcej školy získavali nové vedomosti a zručnosti z maďarskej gastronómie podľa vopred pripraveného pracovného programu. Žiaci tak počas stáže postupne prešli každým pracoviskom - reštauráciami Junior a 1552, školskou kuchyňou, pekárňou a cukrárskou dielňou. Absolvovali i odborné exkurzie v hoteloch Tundekért, Oxigén, Unocornis, La Contessa v Szilvasvárade, marcipánovom múzeu, školských vinárskych pivniciach, vinárskych pivniciach "V údolí krásnych žien" a vinárskych závodoch. Tak získali aj someliarske vedomosti o egerských vínach. Počas stáže účastníci absolvovali na pracoviskách nácvik všetkých plánovaných aktivít a tém. Každý deň popoludní, prípadne vo večerných hodinách sa stretávali s mentorkou stáže Judit Molnárné Fiser,

zástupkyňou riaditeľa školy, aby analyzovali pracovný deň, získané zručnosti a prebrali pracovný program nasledujúceho dňa. Účastníci mali bohatý aj mimopracovný program. Spoznali mesto Eger a jeho pamätihodnosti, počas víkendu navštívili termálne kúpaliská v Egri a Egerszalóku, rekreačné stredisko v Szilvasvárade. Na záver pripravili účastníci raut pre pozvaných hostí /prítomný bol aj riaditeľ vysielajúcej školy/, kde prezentovali svoje získané vedomosti a zručnosti z maďarskej gastronómie. Súčasne prebehlo vyhodnotenie stáže, dosiahnutých výsledkov a následne mentorka odovzdala účastníkom osvedčenie o absolvovanej stáži. V sobotu 22.10.2016 pricestovali do Rimavskej Soboty. Hneď v prvý týždeň po príchode každý účastník spracoval svoju záverečnú správu v informačnom portáli. Ďalšími aktivitami projektu bolo šírenie získaných skúseností zo stáže. Na nástenkách vo vestibule školy fotkami z pracovísk a voľnočasových aktivít priblížili účastníci všetkým svoje dvojtýždňové pôsobenie v Egri, zostavili článok o pôsobení na stáži a zverejnili ho na webstránke školy /www.sosos.sk/. Na triednických hodinách porozprávali spolužiakom o pracovnom i mimopracovnom programe stáže, o novozískaných vedomostiach a zručnostiach. O priebehu stáže pripravili aj PowerPoint prezentáciu. Široká verejnosť sa mohla oboznámiť s maďarskou gastronómiou počas Týždňa maďarskej kuchyne v dňoch 28.11 až 2.12.2016 v oboch školských reštauráciach v Juniore a v Čiernom orli v Rimavskej Soboty, kde účastníci spolu aj s majstrami z partnerskej škol pripravovali maďarské jedlá. 13.12.2016 sa všetci účastníci stáže opäť zišli spolu aj s pozvanými triednymi učiteľmi a učiteľmi odborných predmetov, aby chvíle strávené v Egri prezentovali fotkami z jednotlivých pracovísk a videom natočeným egerskou televíziou. Súčasne im koordinátorka projektu odovzdala doklady o absolvovaní zahraničnej stáže a to Europass - Mobilita a certifikát od prijímajúcej organizácie. Keďže sa nám nepodarilo vytvoriť systém kreditového vzdelávania v odbornom vzdelávaní, dokument ECVET sme žiakom nevydali.

5.2. Prehľad turnusov mobilit

Typ aktivity	Dlhodobá aktivita?	Turnus č.	Vysielajúca krajina	Prijímajúca krajina	Calculated Duration (days)	Trvanie prerušenia (dni)	Duration of the Mobility Period (days)	Dni na cestu	Nefinancované trvanie (dni)	Financované trvanie (dni)	Vzdialenosťné pásmo	No. of Participants (including Accompanying Persons)	Počet účastníkov so špeciálnymi potrebami (z celkového počtu)	Out of Total, Number of Apprentices	Počet účastníkov s nedostatkom príležitostí (z celkového počtu)	Out of Total, Recent Graduates	Počet sprevádzajúcich osôb (z celkového počtu)
VET learners traineeships in vocational institutes abroad	N	1	Slovensko	Maďarsko	14	0	14	0	0	14	0 - 99 km	18	0	16	0	0	2
Celkom					14		14	0	0	14		18	0	16	0	0	2

6. Profil účastníkov

Please describe the background and profile of the participants (age, gender, professional profile, etc.) that have been involved in the project and how these participants were selected.

Odbornej stáže v partnerskej škole sa zúčastnilo 16 žiakov a dve sprevádzajúce osoby. Zo žiakov bolo 10 dievčat a 6 chlapcov z toho vo veku 16 rokov traja, 17 rokov sedem, 18 rokov štyria a 19 rokov dvaja žiaci. Väčšina žiakov pochádza zo sociálne znevýhodneného prostredia, z rodín s nízkym príjmom, kde mnohí rodičia sú dlhodobo nezamestnaní, z neúplných rodín, z marginalizovanej komunity. Sú žiakmi nasledovných odborov: piati žiaci učebného odboru kuchár, traja učebného odboru čašník-servírka a osem študijného odboru hotelová akadémia. Sprevádzajúce osoby boli majsterka odbornej výchovy pre odbor kuchár a hotelová akadémia a majster pre odbor čašníka. Proces výberu bol nasledovný: Už v júni 2016 a v prvých septembrových dňoch boli žiaci gastronomických odborov /kuchár, čašník-servírka, hotelová akadémia/ informovaní osobne v triedach koordinátorkou projektu a zástupkyňou riaditeľa pre praktické vyučovanie o projekte a stáži. Súčasne im rozdala prihlášky spolu s vyjadrením súhlasu zákonného zástupcu. Do 19.9.2016 mali žiaci možnosť prihlásiť sa a 21.9.2016 komisia v zložení koordinátorky projektu, triednych učiteľov a majstrov odbornej výchovy vybrala 16 účastníkov a dvoch náhradníkov z celkovo 31 prihlásených. Kritériami výberu bolo hodnotenie žiaka príslušným majstrom OV na praktickom vyučovaní, celkový prospech, udelené výchovné opatrenia a sociálne prostredie žiaka.

6.1. Prehľad účastníkov

Typ aktivity	Celkový počet účastníkov	Počet účastníkov so špeciálnymi potrebami (z celkového počtu)	Out of Total, Number of Apprentices	Počet účastníkov s nedostatkom príležitostí (z celkového počtu)	Počet sprevádzajúcich osôb (z celkového počtu)	Out of Total, Number of Recent Graduates
VET learners traineeships in vocational institutes abroad	18	0	16	0	2	0
Celkom	18	0	16	0	2	0

6.2. Pohlavie

Typ aktivity	Žena	Muž	Nešpecifikované
VET learners traineeships in vocational institutes abroad	10	6	0

Celkom	10	6	0
---------------	----	---	---

6.3. Participants per Hosting Organisations' Country

Typ aktivity	Country of Hosting Organisation	Počet účastníkov (okrem sprevádzajúcich osôb)
VET learners traineeships in vocational institutes abroad	Maďarsko	16
Celkom		16

6.4. Participants' Feedback

Please give a summary of the feedback given by your participants and, if relevant, any points for improvement and problems encountered.

Účastníci po návrate vyplnili online správu na Mobility Tool, v ktorej všetci veľmi pozitívne hodnotili absolvovanie odbornej stáže. Kvalitu výučby v prijímajúcej organizácii označili ako dobrú, podporu od oboch organizácií pri zabezpečovaní a realizácii dostatočnú. Účasť na stáži bola súčasťou ich praktického vzdelávania, od partnerskej školy získali účastníci osvedčenie o praxi a bol im vystavený Europass - Mobility. Účastníci v dotazníkoch označili v rámci osobného rozvoja, že stáž im pomohla lepšie myslieť logicky, byť kreatívny, nachádzať riešenia v náročných situáciách, komunikovať, spolupracovať v tímoch, vnímať hodnoty rôznych kultúr, prispôbovať sa lepšie v nových situáciách, zdokonaľiť sa v profesionálnych zručnostiach, sebakritickejšie zhodnotiť svoje schopnosti. Vďaka tejto mobilite účastníci veria, že budú mať po ukončení štúdia lepšie príležitosti získania zamestnania na domácom trhu práce ale aj v zahraničí. Žiaci boli spokojní aj so zabezpečením poistenia, cesty, ubytovania, stravovania a integrácie do každodenného života prijímajúcej organizácie.

7. Vzdelávacie výstupy a dopad

7.1. Vzdelávacie výstupy

Opíšte, pre každú realizovanú aktivitu, aké kompetencie (t.j. vedomosti, zručnosti a postoje/správanie) účastníci nadobudli/zlepšili si v rámci projektu? Boli v súlade s tými, ktoré ste plánovali? Ak nie, vysvetlite.

Ako základ pre váš opis môžete použiť výsledky správ účastníkov.

Účastníci si osvojili nové poznatky vo svojom odbore a to prostredníctvom stáže v inováciách v gastronómii a reštauračných službách. Zdokonalili sa vo svojich profesionálnych zručnostiach. Spoznali prvky národnej maďarskej kuchyne a somelierstva. Podporili sa ich sociálne zručnosti a komunikačné schopnosti, zlepšili sa ich jazykové (komunikácia) zručnosti. Rovesníckym princípom diskutovali na spoločných besedách s mentorom o možnostiach a formách medzinárodnej spolupráce. Zdokonalil sa ich postoj a správanie smerom k zákazníkom. Získali kompetencie a doklady, ktoré im uľahčia vstup na trh práce v rámci európskeho priestoru. V jednotlivých záverečných správach účastníci pozitívne hodnotili kvalitu vzdelávania a podpory v prijímajúcej organizácii, praktické a organizačné záležitosti poskytované vysielajúcou organizáciou. Okrem odborných zručností bol u žiakov podporený ich osobnostný rozvoj, sociálna a duševná stránka. Účasť na mobilitě ich motivuje k potrebe celoživotného vzdelávania a neustáleho sa zdokonaľovania. Iba tak budú schopní etablovať sa na trhu práce. Mobilita bola súčasťou odbornej prípravy žiakov a bola plne uznaná všetkým účastníkom ako súčasť ich praktického vzdelávania. Žiaci získali osvedčenie o absolvovaní stáže od prijímajúcej organizácie a vysielajúca organizácia im zabezpečila vystavenie dokumentu Europass - Mobilita. Plánovaný dokument ECVET sme účastníkom nevystavovali, lebo nemáme vytvorený systém kreditového vzdelávania v odbornom vzdelávaní.

7.2. Uznanie, ktoré získali účastníci

Typ aktivity	Typ certifikácie	Počet účastníkov
VET learners traineeships in vocational institutes abroad	Europass Mobilita	16
	Celkom	16

Bola všetkým účastníkom formálne uznaná účasť na týchto aktivitách?

Áno

Please describe, for each activity, the methods used to evaluate and/or assess learning outcomes (e.g. through reflections, meetings, monitoring of learning outcomes, testing)?

Účastníci prezentovali svoje získané zručnosti a vedomosti počas odbornej stáže nasledovným spôsobom:

1. Na záver stáže pripravili raut vo vlastnej réžii, ktorého sa zúčastnili zamestnanci partnerskej školy, ktorí boli priamo i nepriamo zainteresovaní do realizácie stáže a riaditelia oboch škôl Prof. Dr. Joachim Vasas a Paeddr. Jaroslav Bagačka. Žiaci na ňom prezentovali svoje získané zručnosti tak, že kuchári a žiaci hotelovej akadémie pripravili jedlá teplej a studenej maďarskej kuchyne a čašníci zabezpečovali prípravu stolov, obsluhu a podávanie nápojov. Pri záverečnom vyhodnotení získali

účastníci od partnerskej školy osvedčenie o absolvovaní stáže.

2. Na nástenkách vo vestibule školy, na web stránke školy článkom a fotkami z pracovísk a voľnočasových aktivít priblížili všetkým svoje dvojtýždňové pôsobenie na strednej škole v Egri. Na triednických hodinách a na odbornom výcviku porozprávali spolužiakom o pracovnom i mimopracovnom programe stáže, o získaných skúsenostiach a zručnostiach.

3. Široká verejnosť sa mohla oboznámiť s maďarskou gastronómiou počas Týždňa maďarskej kuchyne v dňoch 28.11 až 2.12.2016 v oboch školských reštauráciach v Juniore a v Čiernom orli v Rimavskej Sobote, kde účastníci spolu aj s majstrami z partnerskej škol pripravovali maďarské jedlá.

4. 3.12.2016 sa všetci účastníci stáže opäť zišli spolu aj s triednymi učiteľmi a učiteľmi odborných predmetov, aby chvíle strávené v Egri prezentovali prednáškou, fotkami z jednotlivých pracovísk a videom natočeným egerskou televíziou. Súčasne im boli odovzdaný doklad o stáži a to Europass - Mobilita .

7.3. Dopad

Please describe any impact on the participants, participating organisations, target groups and other relevant stakeholders (including also local, regional, national, European and/or international levels). In particular, how has the project improved the quality of the participating organisations' regular activities?

Dopad na účastníkov:

- zvýšila sa ich úroveň odborných zručností a vedomostí v gastronómii nad stanovené štandardy ŠVP,
- zvýšila úroveň jazykových zručností - odborná maďarská terminológia,
- podpora účastníkov zo sociálne znevýhodneného prostredia,
- zvýšila sa schopnosť ich adaptability na zmenené študijné a pracovné podmienky a podporila medzinárodná tímovosť,
- zvýšila sa motivácia a uvedomenie si potreby vzdelávania a zdokonaľovania sa vo svojom odbore s cieľom zachovania konkurencieschopnosti.

Prehĺbenie spolupráce s dlhodobým partnerom teda pozývajúcou organizáciou,

- vzájomná výmena výchovno-vzdelávacích skúsenosti pri realizácii praktického vyučovania žiakov,
- skvalitnenie spolupráce krajín Európy v oblasti gastronómie a služieb.
- podpora multikultúrneho rozmeru (tolerancia iných kultúr, národov a pod.).

Miestna, regionálna úroveň:

-predovšetkým sa zvýši konkurencieschopnosť našich absolventov, rozšírili sa ich vedomosti, odborné zručnosti z maďarskej gastronómie a somelierstva a podporil sa ich osobnostný rozvoj, podporili sme zvýšenie atraktivity menej rozvinutého regiónu, medzi ktoré mesto Rimavská Sobota ako pohraničné mesto patrí. Žiaci sa po ukončení vzdelávacieho procesu stanú atraktívnejšou pracovnou silou pre potencionálnych zamestnávateľov, tým že získali skúsenosti zo zahraničnej praxe a doklad Europass - Mobilita. U mnohých jedincov, ktorí sa zúčastnili na aktivitách projektu, podporujeme podnikateľského ducha a motivujeme ich budovať vlastné prevádzky. Projekt je v súlade s Programom hospodárskeho a sociálneho rozvoja mesta Rimavská Sobota a Akčným plánom rozvoja okresu.

Národná úroveň: chceme byť vzorom pre ostatné školy s podobným zameraním, radi im poskytneme skúsenosti nadobudnuté počas realizácie niekoľkých projektov, vyzdvihneme význam a opodstatnenosť medzinárodných projektov. V prípade ich záujmu im poskytneme akékoľvek informácie súvisiace s prípravou projektovej žiadosti a samotnou realizáciou projektu. Projekt bol v súlade s Programom hospodárskeho a sociálneho rozvoja Banskobystrického samosprávneho kraja, ďalej s Memorandom celoživotného vzdelávania.

Európska úroveň: realizáciou projektu sme čiastočne naplnili hlavné ciele strategických dokumentov Európskej komisie a ostatných inštitúcií, prispeli k šíreniu myšlienky európskej partnerskej spolupráce,

solidarity a vzájomnej pomoci. Podporili sme rozvoj medzinárodnej spolupráce v oblasti odborného vzdelávania. Spolupráca s partnerskou školou v Egri je už niekoľkoročná a bude sa rozvíjať aj naďalej spoločnými aktivitami. Vzájomnou nadnárodnou spolupracou sme sa snažili zmierniť regionálne rozdiely. Aj týmto projektom sme rozvinuli európsky dialóg venovaný potrebe celoživotného vzdelávania.

To what extent have the participating organisations increased their capacity to co-operate at European/international level?

4 - to a very high extent

8. Šírenie výsledkov projektu

Ktoré výsledky vášho projektu boli užitočné pre zdieľanie? Uveďte konkrétne príklady.

O priebehu stáže, o pracovných a mimopracovných aktivitách pripravili účastníci prezentáciu, ktorú využili na propagovanie výsledkov projektu medzi spolužiakmi a pedagógmi, na triednych schôdzkach a zasadnutí predmetovej komisie 13.12.2016, ale aj počas náborových aktivít na základných školách a počas dní otvorených dverí.

V dňoch 28.11. až 2.12.2016 sa v školských reštauráciach v Rimavskej Sobote Junior komplex a Čierny orol uskutočnil týždeň maďarskej kuchyne, kde účastníci pripravovali jedlá, ktoré sa naučili pripravovať na stáži a opäť aj pod vedením majstrov z Egru.

Opíšte aktivity, ktoré ste realizovali na zdieľanie výsledkov vášho projektu medzi zapojenými organizáciami a mimo nich. Aké boli cieľové skupiny vašich aktivít zameraných na šírenie výsledkov?

Na šírenie výsledkov projektu a na jeho publicitu sme kládli dostatočný dôraz. Hlavným cieľom bolo oboznámiť zainteresované organizácie o pozitívach dosiahnutých realizáciou projektu. Zároveň sme uvádzali, že projekt bol financovaný zo zdrojov EÚ. Na jednotlivých tlačových, ale aj elektronických výstupoch sme uvádzali príslušné loga poskytovateľa pomoci a ďalšie základné údaje ako sú: názov projektu, trvanie, výška grantu a samozrejme dosiahnuté výsledky. Zabezpečili sme, aby projekt získal dostatočnú publicitu a informovanosť.

Nástroje diseminácie:

- zúčastnení žiaci na stáži odprezentovali rovesníckym princípom ostatným žiakom na našej škole výstupy formou názorných ukážok, fotografií, PC prezentáciou a nástenkami osobných skúseností a následných odporúčaní,
- zúčastnení pedagogickí zamestnanci odprezentovali svojim ostatným kolegom nadobudnuté skúsenosti počas pracovnej porady a zasadnutia predmetovej komisie.
- internetová stránka našej a partnerskej školy (www.sosos.sk, www.kerieger.hu), bola na nich uverejnená informácia o uvedenom projekte a výsledky jeho priebežného monitorovania, ktoré získala široká verejnosť. Na záver bude na školskej internetovej stránke zverejnená záverečná správa k projektu, kde bude zhodnotený prínos projektu a následná udržateľnosť.
- prostredníctvom sociálnych sietí (Facebook a pod.)
- informačné nástenky umiestnené na viditeľných a frekventovaných miestach školy
- informačné PowerPoint prezentácie využívané pri prezentácii školy počas osláv 70.výročia založenia školy, počas dní otvorených dverí, náborových aktivít na základných školách
- týždeň maďarskej kuchyne v oboch prevádzkach školy- reštaurácie Junior komplex a reštaurácie Čierny orol
- záverečná správa
- článok v regionálnej tlači www.rimava.sk

Cieľové skupiny:

- zamestnanci oboch škôl
- ostatní žiaci, rodičia žiakov
- okolité školy s podobným zameraním
- inštitúcie pracujúce s mládežou
- široká verejnosť

Ak je to relevantné, uveďte príklady, ako účastníci zdieľali svoje skúsenosti so svojimi spolužiakmi/kolegami v rámci a mimo vašej organizácie.

Je samozrejmé, že účastníci stáže sa hneď po príchode so svojimi dojmami a získanými skúsenosťami podelili so svojimi spolužiakmi, učiteľmi, majstrami. Na nástenkách vo vestibule školy fotkami z pracovísk a voľnočasových aktivít a článkom na stránke školy www.sosos.sk, Facebooku priblížili všetkým svoje dvojtýždňové pôsobenie v Egri.

Na triednických hodinách a odbornom výcviku porozprávali spolužiakom o pracovnom a mimopracovnom programe stáže, o novozískaných vedomostiach a zručnostiach. Dňa 13.12.2016 spoločne všetci účastníci prezentovali svoje skúsenosti pred pozvanými triednymi učiteľmi, učiteľmi odborných predmetov a majstrom OV prostredníctvom fotiek z jednotlivých pracovísk a aktivít a videom natočeným miestnou televíziou. Ešte predtým v dňoch 28.11 až 2.12.2016 sa široká verejnosť mohla oboznámiť s maďarskou gastronómiou počas Týždňa maďarskej kuchyne v oboch školských reštauráciách, kde účastníci spolu s majstrami pripravovali maďarské jedlá podľa počas stáže nacvičených postupov a receptúr. Jedlá maďarskej kuchyne, ktoré sa naučili pripravovať účastníci počas stáže, sú zaradené priebežne počas roka do jedálneho lístka oboch školských reštaurácií.

9. Budúce plány a návrhy

Plánujete pokračovať v spolupráci so zapojenými organizáciami v budúcich projektoch?

Áno

Vysvetlite ako.

S partnerskou školou Egri SZC Kereskedelmi, Mezőgazdasági és Vendéglátóipari Szakgimnáziuma, Szakközépiskolája és Kollegiuma v Egri v Maďarsku máme už niekoľkoročnú spoluprácu a zúčastňujeme sa na niekoľkých spoločných akciách ako sú športové súťaže žiakov a pedagógov, súťaže zručností žiakov, organizujeme týždne národných kuchýň a aj táto stáž bola jednou z mnohých spoločných aktivít. Tento školský rok bol bohatý na spoločné aktivity, keď okrem stáže žiakov a následne týždňa maďarskej kuchyne v našich reštauračných zariadeniach, sme sa stretli počas osláv 70. výročia založenia našej školy na športových podujatiach, prednáške a záverečnom programe, na týždni slovenskej kuchyne v Egri. Opäť sa stretneme 8.6.2017 na súťažiach zručností žiakov v Rimavskej Sobote. Čiže spoluprácu s partnerskou školou chceme ďalej rozvíjať.

Uvedte akékoľvek ďalšie pripomienky k riadeniu a implementácii projektov Erasmus+ v rámci Kľúčovej akcie 1 "Vzdelávacia mobilita jednotlivcov", o ktorých chcete informovať národnú agentúru alebo Európsku komisiu.

Cez Národnú agentúru sme už zrealizovali niekoľko projektov zameraných na mobilitu žiakov a pripomienky k riadeniu projektov nemáme.

10. Rozpočet

10.1. Zhrnutie rozpočtu

Typ aktivity	Cestovné náklady		Podpora jednotlivcov		Podpora pre špeciálne potreby		Mimoriadne náklady		Celková suma stanovená	Celková suma reportovaná
	Stanovený grant	Reportovaný grant	Stanovený grant	Reportovaný grant	Stanovený grant	Reportovaný grant	Stanovený grant	Reportovaný grant		
VET learners traineeships in vocational institutes abroad	0.00	0.00	19,740.00	19,740.00	0.00	0.00	0.00	0.00	19,740.00	19,740.00
Celkom	0.00	0.00	19,740.00	19,740.00	0.00	0.00	0.00	0.00	19,740.00	19,740.00

	Udelená podpora na organizáciu	OS Reported		
		No. of Participants (excluding accompanying persons)	Celková suma (vypočítaná)	Celková suma (upravená)
Podpora na organizáciu:	5,600.00	16	5,600.00	5,600.00

Mimoriadne náklady - záruka:	0.00
------------------------------	------

	Stanovený grant	Reportovaný grant
Jazyková podpora:	0.00	0.00

10.1.1. Celková suma projektu

Celková suma projektu

25,340.00

Please provide any further comments you may have concerning the above figures.

Poskytnutá suma projektu plne pokrývala celkové náklady spojené s realizáciou mobility.

10.2. Cestovné náklady

Typ aktivity	Turnus č.	Krajina pôvodu	Cieľová krajina	Vzdialenosťné pásmo	No. of Participants (including Accompanying Persons)	Suma na účastníka	Celková suma
	0				0	0.00	0.00
Celkom							0.00

10.3. Podpora jednotlivcov

Typ aktivity	Turnus č.	Cieľová krajina	Participants (Excluding Accompanying Persons)			Accompanying Persons			Celková suma
			Funded Duration per Participant (days)	No. of Participants (excluding accompanying persons)	Suma na účastníka	Funded Duration per Accompanying Person (days)	Počet sprevádzajúcich osôb	Amount per Accompanying Person	
VET learners traineeships									

III	I	Maďarsko	14	10	1,000.00	14	4	1,740.00	19,740.00
Celkom									19,740.00

10.4. Jazyková podpora

Please enter the number of OLS licenses used by your participants (Group 1 languages).

No. of used OLS Licenses for Online Linguistic Assessment

No. of used OLS Licenses for Online Language Courses

Jazyková skupina	Počet účastníkov na jazykovú prípravu	Suma na účastníka	Celková suma
Languages for which a linguistic preparation grant is requested	0	150.00	0.00
Celkom	0	Celkom	0.00

Did you include in the grant agreement with your learners the optional Article 6.3 "the payment of the final instalment of the financial support is subject to the submission of the compulsory online assessment at the end of the mobility"?

Nie

10.4.1. Online Linguistic Support for refugees

If relevant, please enter the number of OLS licences used by refugees within the framework of the initiative "Online Linguistic Support for refugees" (as indicated in the OLS Management System):

Počet použitých licencií pre Online jazykové hodnotenie

Počet použitých licencií pre Online jazykové kurzy

10.5. Podpora špeciálnych potrieb

Táto časť sa nevzťahuje na tento projekt.

10.6. Mimoriadne náklady

Táto časť sa nevzťahuje na tento projekt.

Prílohy

v tejto časti pripojte dodatočné dokumenty, ktoré sú povinné pre ukončenie správy;

Všimnite si, že všetky dokumenty uvedené v časti "Kontrolný zoznam" musia byť priložené v tejto časti predtým, ako podáte formulár online. Pred podaním vašej správy národnej agentúre, skontrolujte, že:

- Čestné prehlásenie podpísané štatutárnym zástupcom organizácie príjemcu.
- Všetky potrebné informácie o vašom projekte boli vložené do Mobility Tool+.
- Formulár správy bol vyplnený v jednom z oficiálnych jazykov krajín programu Erasmus+.
- Priložili ste všetky relevantné dokumenty:
- Potrebné podporné dokumenty, ako vyžaduje zmluva o poskytnutí grantu.

Zoznam vložených súborov

- **certifikáty.pdf**
1.91 Mb
pred 6 mesiacmi
- **europassy.docx**
6.91 Mb
pred 6 mesiacmi
- **DeclarationOfHonour.pdf** DOH
0.13 Mb
pred 6 minútami