



Spolufinancované z
programu Európskej únie
Erasmus+

**Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu Nitra,
Levická 40, 950 03 Nitra**

**vyhlasuje výberové konanie pre žiakov
na účasť v projekte Podporujeme zručnosti
ČÍSLO ZMLUVY – 2023-1-SK01-KA122-VET-000127768
v rámci programu Erasmus+.**

Termín prihlásenia : 21.9.2023

Termín výberového konania: 22.9.2023

Oprávnení uchádzači: žiaci 2. a 3. ročníkov odbory Kuchár, Čašník, Služby v cestovnom ruchu

Forma prihlásenia: osobne alebo cez Edupage u triednych učiteľov, majstrov odborného výcviku alebo PaedDr. Ireny Šuchterovej

Cieľ projektu :

1. Internacionalizovať obsah vyučovania pre všetky študijné a učebné odbory tak, aby boli žiaci pripravení pracovať v multietnickom prostredí, poznali medzinárodnú gastronómiu, vedeli realizovať voľnočasové aktivity, aktivity v oblasti cestovného ruchu s vyššou pridanou hodnotou. Prispôbovať obsah odborného vyučovania k čo najširšiemu uplatneniu sa na trhu práce.

2. Zvyšovať jazykovú a sociálnu vybavenosť žiakov. Vzhľadom na vyučovacie odbory školy je potrebné u žiakov rozvíjať jazykové a sociálne kompetencie tak, aby vedeli komunikovať s hosťom, klientom a návštevníkom v slovenskom aj v cudzom jazyku a to predovšetkým v anglickom, nemeckom a maďarskom. Potrebné je ovládať okrem bežnej konverzácie aj odborné výrazy používané v gastronómii a v cestovnom ruchu. **3. Zlepšovať odborné vedomosti a zručnosti žiakov v súlade s medzinárodnými trendmi v gastronómii a v cestovnom ruchu.** Odbornú spôsobilosť žiakov zvyšovať pri schopnosti aplikovať získané odborné vedomosti pri vykonávaní praktických činnostiach a to zautomatizovaním bežných procesov, ale aj spoznávaním a implementáciou nových praktických činností. U žiakov je potrebné rozvíjať samostatnosť a tvorivé myslenie a to tvorbou vlastných projektov, využívaním digitálnych technológií, účasťou na súťažiach. Zároveň je potrebné, aby spoznávali možnosti svojho uplatnenia napr. vytvorením vlastného produktu (napr. vytvorením vlastnej receptúry čokolády, múčnikov alebo receptúrami pre vegánov, vytvorenie originálneho výrobku, poskytovaním služieb v on-line priestore v CR a pod).

4. Zlepšovať jazykové, odborné a metodické kompetencie pedagogických zamestnancov. Odborné kompetencie učiteľov odborných predmetov a majstrov odbornej výchovy rozširovať o najnovšie informácie, poznanie nových trendov, pomôcok, prístrojov a nástrojov, digitálnych technológií ktoré je možné uplatňovať v praxi

Obsah aktivít mobility

1. **Žiaci odboru služby v CR** budú vykonávať prácu – odborné popisy zbierok, pracovné listy k výstave. V krajskej knižnici katalogizovať knihy, vykonávať prácu v informačnom systéme knižnice. V cestovnej kancelárii budú vypracovávať ponuky. Vypracujú aj Itinerár na 1 dňový výlet po okolí Havlíčkovho Brodu pre ostatných žiakov na mobilite a zrealizujú výlet.
2. **Žiaci odboru kuchár** spoznajú technologické postupy jedál charakteristických pre región, naučia sa technológiu krájania rôznych druhov mias. Budú si precvičovať varenie jedál z kysnutého cesta. Pripravia vhodné množstvá použitých surovín a gramáže, vypočítajú spotrebu surovín pre dané jedlo. Podľa získaných vedomostí pripravujú jedlá z regiónu.
3. **Žiaci odboru čašník/servírka** obsluhujú jednoduchou obsluhou, vytvoria ,menu lístok podľa sezóny s charakteristickými jedlami z regiónu, pripravujú kávy Espresso, Capucino, Latte, čapujú a podávajú pivo.

Miesto realizácie :

Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod

Bratříku 851, 580 02 Havlíčkův Brod, Česká republika

Termín mobility 8.10 2023 – 21.10 2023

Počet účastníkov mobility

3 žiaci odbor čašník servírka

3 žiaci odbor kuchár

5 žiakov služby v cestovnom ruchu

Celá mobilitu bude zabezpečená z finančných prostriedkov Európskej únie v rámci projektu Erasmus+.