

Závěrečná zpráva – Tenerife únor 2016

Název projektu: Odborná kvalifikace žáků – klíč k jejich budoucnosti
Číslo projektu: 2014-1-CZ01-KA102-000163

Přijímající organizace: Gestourism
Calle Ramon Matias, 20 Santa Ursula,
38390 Santa Cruz de Tenerife Islas Canarias Espana
kontaktní osoba: María del Cristo Corréa Padrón

Popis stáže

V únoru 16 jsme mohli pro naše žáky uskutečnit stáž na Tenerife, do města Puerto de la Cruz. Před odjezdem studenti museli absolvovat přípravný kurz španělského jazyka, kurz zaměřený na kulturní a odbornou přípravu studentů, sestavit motivační dopis a vytvořit prezentaci o dané lokalitě. Na základě výsledků jejich práce nejen v přípravném kurzu, ale i ve škole, bylo z celkového počtu 20 přihlášených vybráno celkem 7 studentů z oborů Cestovní ruch (3), Hotelnictví (2), Kuchař-číšník (1) a Cukrář (1). Stáž proběhla v termínu 29. 1. 2016 – 25. 2. 2016 a bylo možné ji uskutečnit za podpory programu Erasmus plus. Studenti byli zařazeni do pracovních míst dle svého oboru v luxusním hotelu Riu Garoé.

Naše škola od letošního roku začlenila do svých zahraničních stáží systém ECVET, který spočívá v ověřování jednotek učení pro daný obor. Dle jednotek učení, které se skládají z kompetencí, dovedností a znalostí pro daný obor, byli žáci na konci svého pobytu hodnoceni z jednoduchých pracovních úkolů. Účelem je ověření a prohloubení těchto dovedností každého žáka. Studenti na konci stáže získali Europasy a Certifikáty.

Jedna studentka z oboru Cestovní ruch zajišťovala animační programy pro klienty hotelu, 2 studenti z oboru Cestovní ruch pracovali na recepci v hotelu. Dvě studentky pomáhaly při obsluze hostů, studentka z oboru Kuchař-číšník vykonávala pomocné práce v kuchyni hotelu, kde současně vykonávala praxi i studentka oboru Cukrář, která připravovala moučníky.

Realizace projektu

Před výjezdem bylo od přijímající organizace GESTOURISM podepsáno Memorandum of Understanding, kde jsou uvedeny všechny jednotky učení, které naše škola partnerům nabízí. Rovněž byly s přijímající organizací prodiskutovány a podepsány dokumenty týkající se výjezdu – Learning Agreement, Quality Commitment. Dále byly dohodnuty konkrétní jednotky učení, které se budou v dané destinaci ověřovat, byly stanoveny osoby zodpovědné za vydání Europasů, Certifikátů, validaci v hostující a přijímající organizaci, systém závěrečného hodnocení a postup při uznání výsledků na naší škole. Pobyt studentů probíhal dle systému ECVET a na konci svého pracovního pobytu byli studenti hodnoceni od příslušných tutorů v organizacích na základě vytvořeného systému hodnocení naší organizací. Výsledky byly zaznamenány do tabulky s hodnocením a uznány v odborných předmětech pro daný obor na naší škole. Na konci pobytu studenti získali Europasy a Certifikáty.

S vybranými studenty a jejich rodiči proběhla před výjezdem schůzka, kde byli seznámeni s pracovními místy, konkrétními informacemi o průběhu stáže, se systémem hodnocení ECVET a nakonec s dokumentací, která byla ze strany rodičů a žáků podepsána. Úkolem studentů bylo v průběhu stáže zaznamenávat nové informace, postřehy a poznatky ze svého pobytu, které písemně zpracují a vytvoří prezentaci „Co jsme si odnesli z Evropy“, která bude dále využívána jak pedagogy ve výuce dalších předmětů, tak při šíření výsledků projektu. Z průběhu stáže byla vytvořena fotodokumentace.

Informace o účastnících

Studentům byly dány informace o možnosti výjezdu do zahraničí prostřednictvím letáček, třídních učitelů, vyučujících cizích jazyků, na webových stránkách školy a na rodičovských schůzkách. Kandidáti museli odevzdat přihlášku, prezentaci o dané lokalitě, motivační dopis a životopis v angličtině. Poté se museli zúčastnit přípravného kurzu španělštiny v rozsahu 30 hodin. Jazyková příprava byla organizována naší školou a probíhala v odpoledních hodinách, vždy po 2 vyučujících hodinách. Studenti současně prošli i kulturní a odbornou přípravou. V kurzech španělštiny se studenti učili základní slovní zásobu, fráze a základní gramatické poučky. Každý student byl za své znalosti hodnocen, což bylo jedno z kritérií při výběru.

Pro výběr studentů byla důležitá tato kritéria – odevzdání motivačního dopisu, životopisu, prezentace, účast na přípravném kurzu, aktivita žáka, výsledky a docházka do přípravného kurzu, výsledky v prvním cizím jazyce, hodnocení třídního učitele, bezproblémové chování ve škole. Dále bylo rozhodující, pro které obory byla ze strany přijímací organizace zajištěna praxe v dané destinaci a počet přijatých studentů.

Na stáž na Tenerife bylo z 20 studentů na základě výše uvedeného vybráno celkem 7 studentů z oborů CR (3), C (1), HT (2), KČ (1).

Hlavní aktivity

Po příjezdu byla studentům místní koordinátorkou vysvětlena doprava na místa ubytování a práce, byly podány souhrnné informace o místě pobytu, pracovištích a volnočasových aktivitách. Po celou dobu stáže byl se studenty přítomen pedagogický dozor, který řešil případné problémy s ubytováním, dopravou nebo v místě pracoviště, současně zajišťoval aktivity v době volna studentů a na konci stáže byl přítomen u výsledného hodnocení každého studenta. Studenti vykonávali odbornou praxi v hotelu, kde byly ověřovány jednotky učení pro daného studenta. Místo odborné praxe a názvy jednotek učení jsou uvedeny v tabulce níže.

Na konci odborné stáže bylo s žáky provedeno konečné hodnocení jejich výkonu dle zadaných jednotek učení. Hodnocení byl přítomen pedagogický dozor z naší školy a supervizor dané organizace. Výsledky byly zaznamenány do tabulky dle přiložené stupnice hodnocení.

Ve volném čase studenti poznávali památky a zajímavosti v místě pobytu, jezdili na výlety do okolí, navštěvovali kulturní akce, kde se seznamovali s místními tradicemi a zvyky.

Místa výkonu praxe účastníků a ověřované jednotky učení – Tenerife

Jméno	Obor	Název podniku	Č. JU	Název jednotky učení
Dana Pešlová	Cestovní ruch	Hotel Riu Garoé	5	Práce animátora v dané lokalitě
Vít Kratochvíl	Cest. ruch	Hotel Riu Garoé	4	Pomocné práce v recepci ubytovacího zařízení
Veronika Jelínková	Cestovní ruch	Hotel Riu Garoé	4	Pomocné práce v recepci ubytovacího zařízení
Erika Slámová	Hotelnictví	Hotel Riu Garoé	3	Servírování a vydávání pokrmů a nápojů
Kamila Pondělíčková	Hotelnictví	Hotel Riu Garoé	3	Servírování a vydávání pokrmů a nápojů
Eva Vrtalová	Cukrář	Hotel Riu Garoé	8	Restaurační moučníky
Aneta Šálková	Kuchař-číšník	Hotel Riu Garoé	2	Předběžná úprava jídel

Náplň práce studentů na Tenerife

Studenti po celou dobu odborné stáže plnili úkoly uvedené v jednotce učení, jejich výkony pak byly na konci stáže zodpovědnými osobami v podnicích vyhodnoceny a zaznamenány do tabulky hodnocení.

Studenti vykonávali následující úkoly:

JU č. 5 – Práce animátora v dané lokalitě

- komunikace v cizím jazyce
- plnění pokynů vedoucího pracovníka
- zajišťování animačních programů pro klienty
- koordinace jednotlivých animačních aktivit
- prezentace a propagace dané lokality
- získávání znalostí z oblasti dějin a kultury regionu
- vhodné instruování skupiny o bezpečnostních pravidlech
- dodržování bezpečnostních pravidel

JU č. 4 – Pomocné práce v recepci ubytovacího zařízení

- plnění pokynů vedoucího pracovníka
- organizace práce v oblasti cestovního ruchu
- rezervace hostů
- zajištění základních informací pro hosty
- práce s informačními technologiemi
- zpracování požadované agendy
- komunikace v cizím jazyce
- vyhledávání informací spojených s provozem hotelu
- evidence zboží v minibaru na jednotlivých pokojích
- odblokovávání pokojových trezorů
- prezentace pokojů zájemcům o ubytování

JU č. 2 - Předběžná úprava jídel

- vykonání přípravných prací
- úprava charakteristických regionálních jídel
- opracování surovin pro přípravu daného pokrmu
- dodržení technologických postupů zpracování
- dodržení zadaných úkolů
- ošetření a údržba inventáře během a po ukončení provozu
- skladování potravin dle hygienických zásad
- použití vhodného technologického vybavení

JU č. 3 - Servírování a vydávání pokrmů a nápojů

- obsluha hostů
- příprava pracoviště na provoz
- úklid pracoviště
- ošetření a údržba inventáře
- plnění pokynů vedoucího pracovníka

JU č. 8 – Restaurační moučníky

- přípravné práce při tvorbě moučníků
- úprava charakteristických regionálních moučníků
- dodržování technologických postupů
- využití surovin pro přípravu typických moučníků pro restaurační provoz
- dodržení zadaných úkolů
- ošetření a údržba inventáře během a po ukončení provozu
- skladování potravin
- použití vhodného technologického vybavení

Postup při hodnocení jednotlivých jednotek učení – stáž Španělsko

Jednotka učení č. 4 – Pomocné práce v recepci ubytovacího zařízení

Studenti v průběhu stáže zajišťovali registraci hostů, vyřizovali případné zápůjčky hostům, zodpovídali jednoduché dotazy hostů. Byli hodnoceni z plnění úkolů vedoucího pracovníka a organizace své práce. Dále byl vyhodnocen způsob zpracování administrativní agendy, propagace

daného regionu, práce s PC a používání další techniky (scanner, kopírování), aktivní a samostatný přístup během celého výkonu v době praxe.

Jednotka učení č. 5 – Práce animátora v dané lokalitě

Studentka v závěru stáže předvedla instruování skupiny o bezpečnostních pravidlech, dále byla hodnocena ze zajištění jednoduchých animačních programů pro hosty a jejich koordinaci. Předvedla krátkou prezentaci regionu v cizím jazyce. Součástí hodnocení bylo i dodržování bezpečnostních a hygienických pravidel na pracovišti.

JU č. 8 – Restaurační moučníky

Studentka byla v závěru odborné praxe ohodnocena z úpravy moučníků, opracování daných surovin, dodržení technologických postupů zpracování, přípravy vhodných doplňků k daným pokrmům, dodržení zadaných úkolů, ošetření a údržby inventáře, skladování potravin dle hygienických zásad a použití vhodného technologického vybavení.

JU č. 3 – Servírování a vydávání pokrmů a nápojů

Studenti byli hodnoceni z dodržování základních pravidel obsluhy hostů, úklidu a přípravy stolů, z organizace práce v gastronomii, ze správného zacházení s inventářem a z dodržování hygienických předpisů.

Jednotka učení č. 2 - Předběžná úprava jídel

Studentka byla v závěru odborné praxe ohodnocena z úpravy pokrmů, opracování daných surovin, dodržení technologických postupů zpracování, přípravy vhodných doplňků k daným pokrmům, ošetření a údržby inventáře, skladování potravin dle hygienických zásad a použití vhodného technologického vybavení.

Výsledky učení a dopad na účastníky

Ověření výsledků žáka bylo provedeno zahraniční organizací, přijímající organizace tyto výsledky převzala a následně uznala.

Na konci odborné stáže bylo s žáky provedeno konečné hodnocení jejich výkonu dle zadaných jednotek učení. Hodnocení byl přítomen pedagogický dozor z naší školy a supervizor dané organizace, a bylo uskutečněno praktickým, ústním nebo písemným předvedením daného úkolu. Kritéria hodnocení a způsob hodnocení jsou uvedena v každé jednotce učení pro daný úkol, jednotlivé jednotky učení jsou přílohou Dohody o učení pro každého žáka. Výsledky byly zaznamenány do tabulky dle přiložené stupnice hodnocení a podepsány příslušným supervizorem daného podniku.

Z místa výkonu práce a výsledných hodnocení byla pořízena fotodokumentace, studenti obdrželi Europasy a Certifikáty. Europasy jsou v českém a anglickém jazyce a je zde jasně a srozumitelně uveden přínos stáže pro účastníka včetně nových dovedností, které svou praxí v zahraniční firmě získal. Certifikáty jsou v jazyce anglickém.

Uznání výsledků žáka

Hostitelská organizace validovala dosažené výsledky učení, studenti obdrželi Europasy a Certifikáty, domácí instituce validovala tyto záznamy o výsledcích daného studenta a uznala výsledky učení, jichž bylo dosaženo. Výsledné hodnocení bylo předáno příslušným vyučujícím odborných předmětů na naší škole a uznáno jako součást hodnocení účastníka.

Po návratu studenti vyplnili Závěrečnou zprávu pro Národní agenturu a dotazník, který byl vytvořen pro účastníky stáže na naší škole. Odpovědi účastníků nám poskytly zpětnou vazbu ohledně průběhu stáže.

Vyhodnocení dotazníku

Ze sedmi dotázaných účastníků před mobilitou většina očekávala:

- zlepšení jazykových dovedností v anglickém i španělském jazyce
- získání nových pracovních zkušeností
- nové postupy v oblasti gastronomie
- získání zkušeností pracovat s lidmi
- naučit se být samostatný
- poznat novou zemi, kulturu

Všichni účastníci uvedli, že jejich představy byly po mobilitě splněny.

Během mobility se naučili:

- komunikovat s lidmi
- práce v kolektivu
- postarat se o sebe
- nové recepty a postupy
- zlepšení se v zakládání stolů
- rozšíření slovní zásoby ve španělštině
- nebát se mluvit cizím jazykem
- pracovat v hotelovém systému- na recepci
- naučili se pracovat v rezervačních systémech
- evidence hostů

Na dotaz „Co se vám nepodařilo dosáhnout“ uvedlo šest účastníků, že se nevyskytl žádný problém, jen jedna studentka uvedla horší komunikaci v anglickém jazyce, jelikož jen malý počet zaměstnanců mluvil anglicky.

Na zahraniční stáži se účastníkům líbilo:

- mentalita obyvatel, jejich zvyky, tradice
- krajina, poznávání a cestování, kultura

- pracoviště, kolektiv v práci
- teplé počasí, pohodová atmosféra
- komunikace s lidmi

Na zahraniční stáži se účastníkům nelíbilo:

- pracovní doba, nestihli všechny výlety (1 studentka)
- neviděli nejvyšší horu Španělska – El Teide (1 student)
- strava mimo místo pobytu (1 student)
- krátký pobyt (1 student)

Všichni účastníci uvedli zdokonalení a prohloubení jazykových dovedností a schopností, pro všechny rovněž byla stáž přínosná z hlediska osobnostního růstu. Naučili se také nové fráze ve španělštině, stáž pro ně také byla přínosná z hlediska pracovního růstu a získání samostatnosti. Na konci stáže obdrželi Europasy a Certifikáty.

Šíření výsledků projektu

Po ukončení stáže proběhla diseminace výsledků v místních médiích a na webových stránkách školy. Článek z pobytu studentů na Tenerife byl publikován v deníku Horácké noviny dne 4.3.2016. Byla zveřejněna fotodokumentace z místa pobytu. Jednotlivé prezentace účastníků jsou v powerpointu, kde jsou uvedeny údaje o dané destinaci, zajímavosti z oboru, informace a fotodokumentace z pracoviště a z průběhu praxe, postřehy z pracovních pobytů. Přínos ze zahraničních stáží byl dále prezentován na akcích školy např. Vánoční výstavě, Junior Show, Dni otevřených dveří, veletrhu vzdělávání, na rodičovských schůzkách pro budoucí žáky naší školy i na rodičovských schůzkách konaných na naší škole. Účastníci stáže rovněž prezentují své zkušenosti našim studentům z nižších ročníků v rámci Dne evropských jazyků. Ve školní restauraci pro veřejnost byly připraveny typické pokrmy dané země. Informace o projektu byly podány na pedagogické radě Obchodní akademie a Hotelové školy Třebíč, na školské radě, na veletrzích škol, na poradách ředitelů škol, při setkání se zástupci města Třebíč, školám, se kterými naše škola spolupracuje.

Dopad realizace projektu

Dopad účastníci

Hlavním cílem bylo získání nejen lepších jazykových znalostí, ale hlavně nových odborných dovedností žáků, což se ve většině případech podařilo. Studenti Cestovního ruchu se naučili pracovat v cizojazyčném prostředí s rezervačními systémy, museli komunikovat se zahraniční klientelou a vykonávat administrativní záležitosti. Studentka oboru Cukrář se naučila nové recepty, které pak prezentovala svému učiteli odborného výcviku a svým spolužákům. Studentka oboru Kuchař-číšník pracovala v restaurační kuchyni, kde se rovněž přiučila novým recepturám tradičních španělských pokrmů, které také prezentovala svým spolužákům a vyučujícímu odborného výcviku. Studentka z oboru Hotelnictví vykonávala obsluhu v restauraci, kde hlavně zdokonalila komunikaci v anglickém jazyce.

Dopad zúčastněné organizace

Zkušenosti z realizovaného projektu škola využila ve výuce, studenti prezentovali své poznatky před ostatními studenty i před vyučujícími, kteří rovněž získali nové informace z práce svých



kolegů ze zahraničí. Vyhlídky účastníků na uplatnění na měnícím se evropském pracovním trhu se zlepšily – díky získání Europasu, Certifikátu a získáním výsledků učení v systému ECVET.

Prestiž naší organizace byla díky realizovanému projektu zvýšena na účasti na mezinárodních programech a programech EU.

Dopad cílové skupiny

Realizace projektu rozhodně pomohla motivovat ostatní studenty školy, aby se zapojili do odborných stáží v příštím roce. Již nyní nám probíhají přípravné kurzy na stáže realizované začátkem příštího roku a zaregistrovali jsme nárůst zájmu o účast na stážích ze strany studentů. Nejsou ovšem motivováni jen studenti, ale i rodiče, kteří rozhodují, kde budou jejich děti pokračovat po ukončení základní školní docházky. Naše škola prostřednictvím rodičovských setkání na základních školách seznamuje rodiče s možností vycestování žáků během studia, dle ohlasů z jejich strany je to jedno z hlavních kritérií při rozhodování.

Z daných stáží si studenti odnesli Europasy i Certifikáty, kde jsou jasně uvedené znalosti a dovednosti, které byly ověřovány a prohlubovány. Je to jistě velká výhoda při hledání dalšího zaměstnání, jelikož zaměstnavatelé mají možnost získat tyto mladé perspektivní pracovníky s mezinárodními zkušenostmi a hlubšími znalostmi z praxe a kvalifikace.

Mgr. Pavla Malcová