

Závěrečná zpráva – Tenerife únor 2017

Název projektu: Odborná kvalifikace žáků – brána k jejich budoucnosti
Číslo projektu: 2015-1-CZ01-KA102-013312

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

Popis stáže

Již několik spolupracujeme se španělskou organizací GESTOURISM, která má sídlo v hlavním městě ostrova Tenerife – Santa Cruz, naši studenti vyjíždí do přístavního města Puerto de la Cruz. Stejně tak jako na ostatní výjezdy museli studenti před odjezdem pro účast na stáži splnit několik kritérií - absolvovat přípravný kurz španělského jazyka, kurz zaměřený na kulturní a odbornou přípravu studentů, sestavit motivační dopis a vytvořit prezentaci o dané lokalitě. Od tohoto roku jsme do projektu mohli začlenit i studenty Obchodní akademie. Na základě výsledků jejich práce nejen v přípravném kurzu, ale i ve škole, bylo z celkového počtu 13 přihlášených vybráno celkem 7 studentů z oborů Cestovní ruch (3), Hotelnictví (2), a Cukrář (2). Stáž proběhla v termínu 17. 2. 2017 – 16. 3. 2017 a bylo možné ji uskutečnit za podpory programu Erasmus plus. Studenti byli zařazeni do pracovních míst dle svého oboru v luxusním hotelu Riu Garoé.

Již druhým rokem jsou naše stáže založeny na systému ECVET, s nímž máme dobré zkušenosti. Pro naše partnery jsou jednotky učení závazné, studenti vykonávají pracovní úkony uvedené v těchto jednotkách. Dle těchto 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 Europassy a Certifikáty.

Jeden student z oboru Cestovní ruch zajišťoval animační programy pro klienty hotelu, 2 studentky z oboru Cestovní ruch pracovaly na recepci v hotelu. Dvě studentky pomáhaly při obsluze hostů, 2 studentky z oboru Cukrář pracovaly v kuchyni hotelu, kde pomáhaly s přípravou moučníků.

Realizace projektu

Před výjezdem bylo od přijímající organizace GESTOURISM podepsáno Memorandum of Understanding, kde jsou uvedeny všechny jednotky učení, které naše škola partnerům nabízí. Naši zahraniční partneři jsou již od výjezdů z loňského roku seznámeni s dokumenty Learning Agreement a Quality Commitment, které byly bez problémů oběma stranami odsouhlaseny a podepsány. 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, hodnocení učitelů odborných předmětů bezproblémové chování ve škole. Někteří studenti dokonce absolvovali již předešlý rok, k čemuž bylo také přihlédnuto. 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 13 studentů na základě výše uvedeného vybráno celkem 7 studentů z oborů CR (3), C (2), HT (2).

Hlavní aktivity

Místní koordinátorka podala po příjezdu všem zúčastněným informace o ubytování, pracovních pozicích a volnočasových aktivitách. Po celou dobu stáže byl se studenty přítomen pedagogický dozor, který pomohl studentům s počáteční orientací ve městě, do místa pracoviště, ubytování, 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 |
|-------------------|---------------|-----------------|-------|--|
| Michal Vašíček | Cestovní ruch | Hotel Riu Garoé | 5 | Práce animátora v dané lokalitě |
| Klára Makovská | Cest. ruch | Hotel Riu Garoé | 4 | Pomocné práce v recepci ubytovacího zařízení |
| Zuzana Fruhaufová | Cestovní ruch | Hotel Riu Garoé | 4 | Pomocné práce v recepci ubytovacího zařízení |
| Markéta Jánská | Hotelnictví | Hotel Riu Garoé | 3 | Servírování a vydávání pokrmů a nápojů |
| Pavčina Kadlecová | Hotelnictví | Hotel Riu Garoé | 3 | Servírování a vydávání pokrmů a nápojů |
| Pavčina Jurková | Cukrář | Hotel Riu Garoé | 8 | Restaurační moučníky |
| Linda Procházková | Cukrář | Hotel Riu Garoé | 8 | Restaurační moučníky |

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. 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-Tenerife

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

Student v závěru stáže předvedl instruování skupiny o bezpečnostních pravidlech, dále byl hodnocen ze zajištění jednoduchých animačních programů pro hosty a jejich koordinaci. Předvedl krátkou prezentaci regionu v cizím jazyce. Součástí hodnocení bylo i dodržování bezpečnostních a hygienických pravidel na pracovišti.

JU č. 8 – Restaurační moučníky

Studentky byly v závěru odborné praxe ohodnoceny 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.

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 uvedeny 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
- nové kontakty v zahraničí
- zdokonalení se v oboru
- finanční obohacení
- naučit se být samostatný

- poznání nových systémů a chod hotelů

- poznat novou zemi, kulturu

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

Během mobility se naučili:

- komunikovat s lidmi
- zdokonalení se v cizím jazyce
- ovládání systémů v PC
- poznání nové kultury
- jak funguje infrastruktura hotelu
- užitečné zkušenosti v oblasti gastronomie jako celku
- porozumět kolegům v práci
- zlepšit kvalitu obsluhy
- nové kuchařské dovednosti
- nové míchané nápoje a kávy
- naučili se pracovat v rezervačních systémech
- novou slovní zásobu týkající se oboru

Na dotaz „Co se vám nepodařilo dosáhnout“ uvedlo šest účastníků, že se nevyskytl žádný problém, jen jeden student uvedl horší komunikaci v německém jazyce

Na zahraniční stáži se účastníkům líbilo:

- mentalita obyvatel, jejich zvyky, tradice
- nutnost samostatnosti
- poznání nového ostrova, lidí, tradic
- rozšíření obzorů v oblasti gastronomie
- fauna, flora
- pracoviště, kolektiv v práci, ubytování
- výlety, jídlo
- počasí

Na zahraniční stáži se účastníkům nelíbilo:

- Počáteční nejasnosti ohledně práce (1 student), které ale nebyly nějak výrazné

Všichni účastníci uvedli zdokonalení a prohloubení jazykových dovedností a schopností, pro všechny rovněž byla stáž přínosná z hlediska osobnostního růstu. Naučili se také umět si poradit v krizových situacích. 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 místním tisku. Byla zveřejněna fotodokumentace z místa pobytu. Jednotlivé prezentace účastníků jsou v power-pointu, 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 na základě odpovědí stážistů uvedených v dotazníku podařilo. Studenti Cestovního ruchu se naučili pracovat v cizojazyčném prostředí s rezervačními systémy, museli komunikovat se zahraniční klientelou a vykonávat administrativní záležitosti. Studentky oboru Cukrář se naučily nové recepty, které pak prezentovaly svému učiteli odborného výcviku a svým spolužákům. Studentky z oboru Hotelnictví vykonávaly obsluhu v restauraci, kde hlavně zdokonalily 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