



Mobilitné projekty

Stredná odborná škola obchodu a služieb Športová 1, Rimavská Sobota

Erasmus+ 2016



Erasmus+ 2016

Eger č. 2016-1-SK01-KA102-022316

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. Ďalším 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 Molnárne, 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.

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

Naše zážitky zo stáže v Egri.

Keď sme sa dozvedeli, že škole schválili projekt v rámci programu ERASMUS+, v rámci ktorého sa mala uskutočniť stáž v Egri v našej partnerskej škole, viacerí sme sa s radosťou do nej prihlásili. Prihlásilo sa nás veľa, no vybrali len šesťnástich. Deviateho októbra sme sa stretli pred školou, kde nás vyzdvihol autobus a vyštartovali sme do Egri. V autobuse počas cesty sme sa rozprávali o našich očakávaniach spoznať maďarské zvyky, získať nové vedomosti z oblasti maďarskej gastronómie, nadviazať nové kontakty a spoznať mesto Eger.

Dorazili sme sem v podvečer 9.10.2015, kde nás s radosťou privítal osobne pán riaditeľ prof. Dr. Vasas Joachim a pani zástupkyňa Judit Molnárné Fiser s pedagógmi. V pondelok, náš prvý pracovný deň, sme boli preškolení z BOZP a zadelili nás do rôznych pracovísk, kde nás zoznámili s majstrami a popoludní sme sa vybrali na prehliadku mesta. V jednotlivé dni sme spoznávali jednotlivé maďarské jedlá a výrobky, ktoré sme následne pripravovali v školskej reštaurácii, cvičnej kuchynke, pekárni a v cukrárskej dielni. Poobede sme mali rôzne programy ako napríklad prehliadka vinárskych pivníc a návšteva rôznych luxusných hotelov a kultúrnych pamiatok. Po večeroch sme si chodili zašportovať s domácimi žiakmi do ich telocvične. Cez víkend sme sa poriadne vyšantili a oddýchli v termálnej vode. Nasledujúci týždeň sme boli navštíviť egerský hrad s pevnosťou s bohatou históriou. Začiatkom týždňa sme mali deň varenia v kotlíku. Varili sme napr. palóc polievku a veru sa nám vydarila na výbornú. Poobede sme boli na ochutnávke egerských vín a čo to sme sa priučili i someliérstvu. Navštívili sme aj marcipánové múzeum, ktoré sa nám veľmi páčilo a mali sme možnosť vidieť krásne marcipánové diela. Posledný pracovný deň sme prichystali záverečný raut a poďakovali sa našim hosťom. Pripravili sme maďarské jedlá, ktorých prípravu sme si osvojili pomocou maďarských majstrov. Počas rautu sme aj miešali rôzne miešané nápoje, flambovali palacinky a na želanie našich maďarských priateľov sme im pripravili aj naše slovenské halušky. Prišiel nás pozrieť aj náš pán riaditeľ PaedDr. Bagačka. Raut skvele dopadol, všetci boli spokojní a dobre sa bavili. No a v sobotu 23.10. 2015 ráno nastalo lúčenie a nám sa ani nechcelo nastúpiť do autobusu, ktorý pre nás prišiel. Tie dva týždne rýchlo uleteli a my sme bohatší o skúsenosti zo zahraničnej stáže. Odporúčame všetkým, ktorým sa vyskytne možnosť sa nejakej zahraničnej praxe zúčastniť, aby to využili a šli.

Účastníci stáže:

1. Hroncová Nikola
2. Oláh Zsolt
3. Györgyová Kristína
4. Šimonová Laura
5. Ostranská Veronika
6. Forgáčová Bibiana
7. Chichová Erika
8. Jakabová Veronika
9. Švihlová Kristína
10. Medved' Erik
11. Slovák Peter
12. Farkaš Dalibor
13. Kökeny Patrik
14. Kováč Dávid
15. Šaligová Kristína
16. Gyömbérová Katarína





