



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 : 23.2.2024**

**Termín výberového konania: 26.2.2024**

**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. Prispôsobovať 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 pracovať na recepcii hotela, v Informačnej kancelárii regiónu Tokaj budú poskytovať informácie návštevníkom, spoznajú regionálnych výrobcov suvenírov a remeselných výrobkov, naučia sa niektoré výrobky vyrábať a spoznajú marketing predaja. Budú poskytovať doplnkové služby pre návštevníkov regiónu zamerané na cykloturistiku. V cestovnej kancelárii budú vypracovávať ponuky. Vypracujú aj Itinerár na 1 dňový výlet regiónu Tokaj 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 a zeleniny. Pripravia vhodné množstvá použitých surovín a gramáže, vypočítajú spotrebu surovín pre dané jedlo. Budú sa učiť variť jedlá z miestnej zeleniny charakteristické pre región.
3. **Žiaci odboru čašník/servírka** obsluhujú jednoduchou obsluhou, vytvoria menu lístok doplnený výberom regionálnych vín. Pripravujú kávy Espresso, Capucino, Latte, podávajú vína, naučia sa obsluhovať vo vínnych pivniciach.

### **Miesto realizácie :**

Tokaj-Hegyalja Egyetem Tokaji Kereskedelmi és Idegenforgalmi  
Technikum, Szakképző Iskola és Kollégium – 3910 Tokaj, Bodrogkeresztúri út 5

**Termín mobility** 7.4.2024 – 20.4.2024

### **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+.