

ERASMUS+

Březen 2019 (Kuchař – číšník) Duben – Květen (Zemědělec – farmář, Zahradník)

Erasmus+ je vzdělávací program Evropské unie pro období 2014 - 2020, který podporuje spolupráci a mobilitu ve všech sférách vzdělávání, v odborné přípravě i v oblasti sportu a mládeže. Cílem programu Erasmus+ je zvýšení kvality vzdělávání a také přípravy pro budoucí povolání.

V případě Střední školy sociální péče a služeb Zábřeh jsou plánované **stáže žáků** učebních oborů **ZEMĚDĚLEC – FARMÁŘ, ZAHRADNÍK a KUCHAŘ – ČÍŠNÍK**, které proběhnou v délce 14 dní (březen - květen 2019) u partnerských škol a podniků formou praktické odborné výuky.

Plán projektu:

- ✓ **8 žáků oboru Kuchař - číšník** + 1 doprovod, stáž ve škole a podnicích v délce 13 + 2 dny
 - **Účastníci z oboru Kuchař – číšník:**
 - **plánovaný termín mobility 16. – 30. března 2019,**
 - praxe v rozsahu cca 80 hod. za 2 týdny na pozicích kuchař a číšník,
 - v ceně mobility je doprava, ubytování, stravování, výlety, exkurze a kapesné,
 - plánovaný program mobility je k nahlédnutí u vedoucího projektu Ing. Miroslava Huka,
 - plánovaný program se může operativně měnit.

- ✓ **8 žáků oboru Zemědělec – farmář, 8 žáků oboru Zahradník** + 2 doprovody, stáž v podnicích v délce 13 + 2 dny
 - **Účastníci z oboru Zemědělec – farmář:**
 - **plánovaný termín mobility 22. 4. – 6. 5. 2019,**
 - praxe v rozsahu cca 80 hod. za 2 týdny (odborná praxe, exkurze, konzultace),
 - v ceně mobility je doprava, ubytování, stravování, výlety, exkurze a kapesné,
 - plánovaný program mobility je k nahlédnutí u vedoucího projektu Ing. Miroslava Huka,
 - plánovaný program se může operativně měnit.
 - **Účastníci z oboru Zahradník:**
 - **plánovaný termín mobility 22. 4. – 6. 5. 2019,**
 - praxe v rozsahu cca 80 hod. za 2 týdny pod vedením italského tutora (odborná praxe, exkurze, konzultace),
 - v ceně mobility je doprava, ubytování, stravování, výlety, exkurze a kapesné,
 - plánovaný program mobility je k nahlédnutí u vedoucího projektu Ing. Miroslava Huka,
 - plánovaný program se může operativně měnit.

Přijímající organizací je italská škola La Rosa Bianca v Dolomitech. Škola zajistí odborný program ve škole a na smluvních pracovištích školy.

Výběr účastníků projektu v rámci programu Erasmus+: KA1

Popis cílové skupiny

Cílovou skupinou projektu je 24 žáků z druhých a třetích ročníků učňovských oborů Kuchař – číšník (65-51-H/01), Zemědělec – farmář (41-51-H/01) a Zahradník (41-52-H/01).

Na mobilitu vyšleme takové účastníky, kteří budou schopni zvládnout program jak po stránce odborné, tak i po stránce jazykové a zahraniční mobilita pro ně tedy bude maximálně přínosná.

Výběr účastníků

Výběr účastníků projektu provede komise na základě těchto výběrových kritérií:

- Celkové chování a profil účastníka ve škole (žák nesmí mít žádné kázeňské přestupky a musí vykazovat snahu o co nejlepší studijní výsledky). **Max. 20 bodů.**
- Pracovní výsledky žáků na odborném výcviku (zde se bude hodnotit také pracovní morálka žáka i zájem žáka o zvolený obor) **Max. 15 bodů.**
- Prospěch žáka v odborných předmětech (budou se hodnotit odborné předměty, které se vztahují k danému oboru, především zájem o tyto předměty a zájem žáka o svůj obor) **Max. 15 bodů.**
- Bude se přihlížet k sociálně ekonomické situaci v rodině, aby mohli i tito žáci poznat jiné prostředí **Max. 20 bodů.**
- Schopnost dorozumět se v cizím jazyce **Max 10 bodů.**
- Motivační dopis v anglickém jazyce **Max 10 bodů**
- Při výběrovém řízení přihlédne vedoucí projektu k vyjádření třídního učitele, učitele odborných předmětů a učitele odborného výcviku. **Max 10 bodů.**

Vybráni budou žáci, kteří dosáhnou největšího počtu bodů. Minimum získaných bodů pro účast je 60. Žáci, kteří splní kritéria výběru, získají minimální požadovaný počet bodů, ale vzhledem k omezenému počtu nebudou do výběru zařazeni, budou zařazeni jako náhradníci.

Výběrová komise bude ve složení:

Mgr. Stanislava Kubíčková – ředitelka školy – předsedkyně komise,

RNDr. Jiří Matějček – zástupce ředitelky pro TV,

Ing. Miroslav Huk – vedoucí projektu, učitel odborných předmětů, koordinátor spolupráce školy a zaměstnavatele,

Ing. Michaela Pěničková – učitelka odborných předmětů, koordinátorka EVVO,

Petra Dzuriková – vedoucí učitelka odborného výcviku,

Mgr. Táňa Drlíková – učitelka anglického jazyka.

Partnerské organizace v Itálii

L' Istituto di Istruzione La Rosa Bianca, via Gandhi 1, Cavalese, 38033, Itálie

L' Istituto di istruzione "La Rosa Bianca - Weisse Rose" je regionální vzdělávací institut, který se nachází na severu Itálie v autonomním regionu Trentino – Alto Adige. Institut poskytuje kvalitní vzdělávání a přispívá tak k ekonomickému růstu a kulturnímu rozvoji regionu Trentino – Alto Adige.

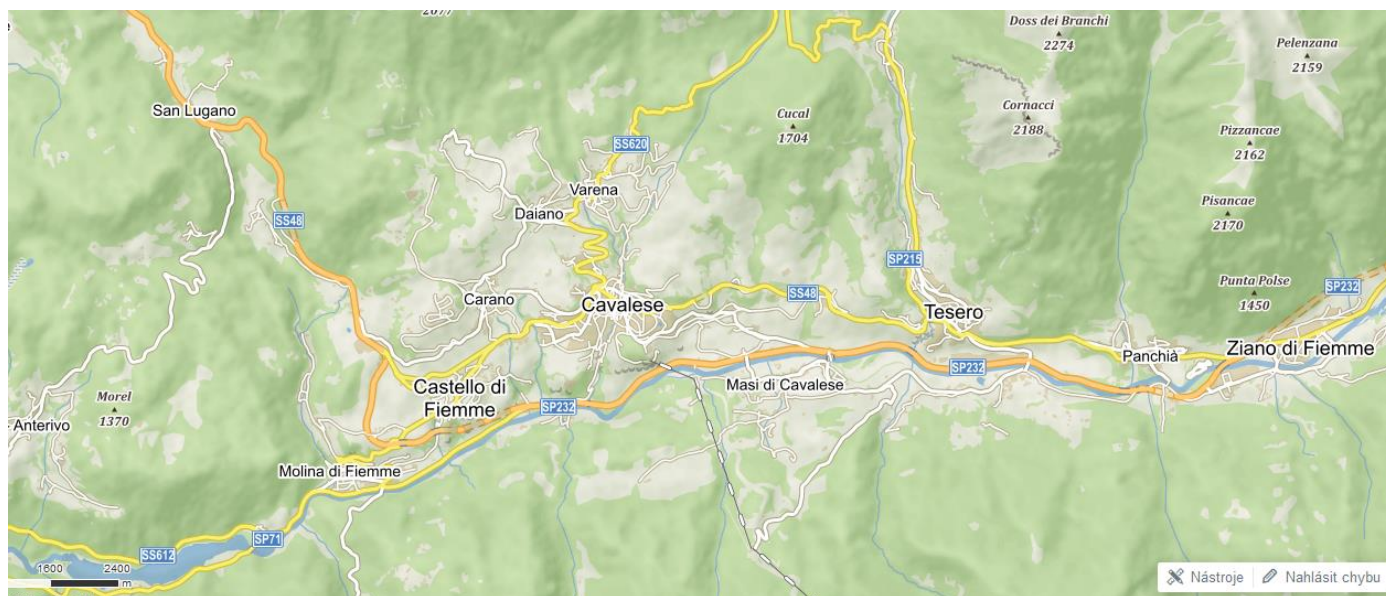
Institut úzce spolupracuje s podniky v oblasti a vychovává absolventy, kteří jsou na trhu práce poptávaní, především pracovníky v oblasti cestovního ruchu, gastronomie, pedagogiky, podnikání, managementu, ekozemědělství a dřevozpracujícího průmyslu.

Institut má mnohaleté zkušenosti s realizací projektů Erasmus+, mobilitu žáků a učitelů z České republiky dokáže zajistit po stránce formální i praktické. Na odborném programu projektu se budou podílet kvalifikovaní pedagogičtí pracovníci školy ve spolupráci s odborníky ze smluvních pracovišť školy a místních podniků. Všichni mají patřičné odborné vzdělání, mnohaletou praxi, jsou jazykově vybaveni.

Biofarma Maso Corradini je smluvním pracovištěm školy La Rosa Bianca – Weisse Rose. Jedná se o rodinou farmu, která má zkušenosti s ekologickým zemědělstvím a se vzdělávacími aktivitami pro studenty. Mezi hlavní činnosti této farmy patří výroba vlastních živočišných i rostlinných produktů, agroturistika, to vše ekologickým přístupem a v biokvalitě.

Biofarma Maso Corradini spolupracuje také s blízkou **farmou Malga Salanzada**.

Rodinné vinařství Vallarom je dalším smluvním pracovištěm italské školy, kde proběhne praxe žáků. Jedná se o rodinné vinařství provozující i agroturismus, které nabízí klientům ubytování, stravování v biokvalitě a dokonce wellness. Zde se žáci seznámí s ekologickým přístupem v komplexní péči o vinnou révu a s procesem výroby vína v biokvalitě pod vedením majitele pana Filippo Scienza a jeho ženy Barbara Mottini.



Horský hotel Garni Laurino



Biofarma Maso Corradini