



Erasmus+



Erasmus +
New skills – new roads III.
Bad Glaichenberg
9.5. – 13.5.2022

Zúčastnené školy



Stredná odborná škola Pruské

018 52 Pruské

Riaditeľka školy: Ing. Janka Fedorová

Tourismusschulen Bad Gleichenberg

Kaiser Franz-Josef-Strabe 18, 8344 Bad Gleichenberg

Riaditeľ školy: Mag. Peter Kospach

Účastníci



Ing. Alena Kováčová
Úsek teoretického vyučovania

Mgr. Erika Staňová
Úsek praktického vyučovania

Ciele stáže



- ▶ Oboznámiť sa s prostredím a formou štúdia na uvedenej škole
- ▶ Adaptovať sa na prevádzku potravinárskych dielni a načerpať nové poznatky a skúsenosti
- ▶ Oboznámiť sa s formou vyučovania na danej škole a načerpať nové poznatky
- ▶ Zdokonaľiť sa v komunikácii v anglickom jazyku
- ▶ Obohatiť svoje skúsenosti o nové formy výkladu a nové spôsoby vedenia praktického vyučovania

Úvodné uvítane a zoznámenie sa so školou



Dňa 9.5. v ranných hodinách nás na škole privítala pracovníčka sekretariátu a predstavila nám priestory školy a program na nasledujúci týždeň.



Program



Erasmus+



Schedule Pruské

Mon, 9th March 2022

Time	Place	Subject / Teacher	Class
8:30 – 9:20	Reception	Guided school tour / Bettina Tobitsch	---
10:20 – 12:15	Room 505	Business administration / Kerstin Stocker	2KA
12:20 – 14:55	Kitchen No. 2	Cooking / Alfred Lindner	HL2b
	Kitchen No. 3	Cooking / Christian Klapsch	HL3a
	Kitchen No. 4	Cooking / Rupert Dessl	HL2b

Tue, 10th March 2022

Time	Place	Teacher / Subject	Class
8:30 – 10:15	Kitchen No. 3	Cooking / Alfred Lindner	TGA1-2
10:20 – 11:10	PC room 3	Tourism and Marketing	2KA
11:25 – 12:15	Room 505	Law	2KA
12:20 – 14:05	Kitchen No. 3	Practical training / Christian Klapsch	HL3a
	Kitchen No. 4	Practical training / Franz Labmayer	HL3a
14:55 – 17:25	Kitchen No. 4	Cooking / Rupert Dessl	HL2a

Wed, 11th March 2022

Time	Place	Teacher / Subject	Class
8:30 – 11:10	Kitchen No. 2	Cooking / Christian Klapsch	HL1a
	Kitchen No. 3	Cooking / Alfred Lindner	HL1a
	Kitchen No. 4	Cooking / Franz Labmayer	HL1a
12:20 – 14:55	Kitchen No. 3	Cooking / Rupert Dessl	HL3b
	Kitchen No. 4	Cooking / Franz Labmayer	HL3a
14:55 – 16:35	Travel agency class	Tourism geography and travel agency / Mario Neugebauer	2KA

Thu, 12st March 2022

Time	Place	Teacher / Subject	Class
8:30 – 9:20	Class 505	Tourism and Marketing / Bettina Tobitsch	2KA
9:25 – 10:15	Class 505	Nutrition / Rupert Dessl	2KA
10:20 – 11:10	Class 505	Information technologies / Bernhard Ertl	2KA
11:25 – 14:05	Kitchen No. 2	Cooking / Rupert Dessl	2KA

Fri, 13th March 2022

Time	Place	Teacher / Subject	Class
7:30 – 10:15	Kitchen No. 3	Cooking / Christian Klapsch	HL2a
	Kitchen No. 4	Cooking / Franz Labmayer	HL3b
10:20 – 13:10	Kitchen No. 3	Cooking / Rupert Dessl	TGA1+2
13:15	Gösser-Lounge	Lunch with headmaster Peter Kospach	---
14:00	Director office	Final meeting with headmaster Peter Kospach and Erasmus-coordinator Josef Sorger	---



Meal times:

breakfast 7:15 – 8:00

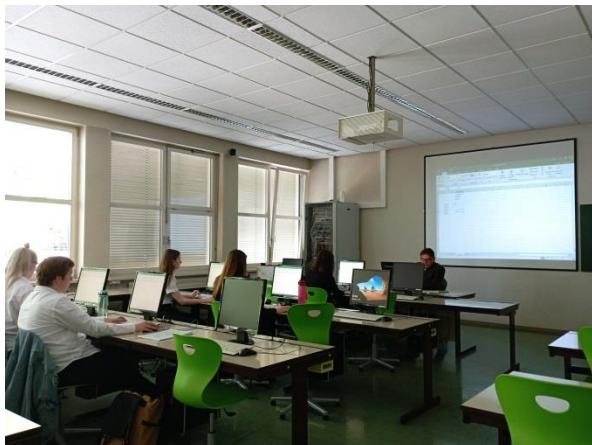
lunch 13:15 or 14:05

dinner 18:00

Teoretické vyučovanie:



Erasmus+



Praktické vyučovanie:



Erasmus+



Závěrečné skúšky:



Erasmus+



Slávnostné vyraďovanie študentov:



Erasmus+



Školské stravovanie:



Erasmus+



Odborná exkurzia prevádzka absolventa:



Erasmus+



Odborná exkurzia Čokoládovňa ZOOT



Erasmus+



Aktivity vo voľnom čase



Navštívili sme:

- ▶ Kúpeľné mestečko Bad Glaichenberg
- ▶ Historické mesto Graz
- ▶ Historické mestečko Feldbach
- ▶ Blízky vidiek

Kultúrne pamiatky



Erasmus+



Záver



Erasmus+

- ▶ Dôkladne sa zoznámili s prevádzkou školy, ktorá funguje na inom princípe - ako súkromná škola na rozdiel od našej domácej štátnej Strednej školy
- ▶ Nadobudli väčšiu istotu v komunikácii v anglickom jazyku
- ▶ Spoznali novú krajinu, nových ľudí a ich kultúru
- ▶ Získali nové kontakty

Záver



Erasmus+

- ▶ Stáž bola veľmi prínosná, splnila stanovené ciele
- ▶ Získali sme nové poznatky o teoretickom vyučovaní, spôsoboch a formách vedenia vyučovacej hodiny
- ▶ Získali sme nové poznatky o priebehu a realizácii praktického vyučovania na danej škole, spôsobe a forme vedenia praktického vyučovania

Pozitívne hodnotené poznatky



- ▶ Rovnošaty, reprezentatívne a potierajúce rozdiely
- ▶ Poplatok, teda školné je adekvátne službám a vzdelaniu, ktoré študent na škole dostáva
- ▶ Priestory školy sú využívané výhradne na štúdium žiaka a nie na komerčné účely v porovnaní s mnohými slovenskými školami
- ▶ Prepojenosť vyučovanie praktického a teoretického, odborné predmety vyučuje majster odborného výcviku

Pod'akovanie



- ▶ Ďakujeme agentúre SAAIC z Bratislavy za možnosť realizovať danú odbornú stáž
- ▶ Ďakujem Strednej odbornej škole v Pruskom zastúpenej Ing. Jankou Fedorovou za prípravu a podporu pri realizácii projektu