

**Osobný záznam účastníka****Personal record****Kontaktné údaje učiaceho sa / Participant`s personal data**

Meno/Name	
Adresa/Adress	
Telefón / Telephone	
E-mail	
Dátum narodenia Date of birth	
Učebný odbor Study field	2977 H 00 cukrár kuchár/ confectioner cook
Kvalifikácia, na ktorú sa počas stáže zameria Target qualification	Cukrár/ <i>Confectioner</i>

**Vysielajúca organizácia/sending organization**

Názov organizácie Name of organization	Hotelová akadémia
Adresa/Adress	Južná trieda 10, 04001 Košice
Telefón / Telephone	+421557260705
E-mail	sekretariat@zsjuznake.sk
Webová stránka Webpage	<a href="https://hotelovake.edupage.org/">https://hotelovake.edupage.org/</a>
Kontaktná osoba Contact person	Mária Košková
Telefón / Telephone	00421 903 921 309
E-mail	koskovamaria9@gmail.com

**Hostiteľská organizácia / Host organization**

Názov organizácie Name of the organization	
--	--

Adresa/Adress	
Telefón / telephone	
E-mail	
Webová stránka Webpage	
Kontaktná osoba Contact person	
Telefón / Telephone	
E-mail	

<b>Údaje o hodnotiteľovi/ Evaluator`s data</b>	
--	--

Meno / Name	
Pracovné zaradenie Work position	
Dátum hodnotenia Date of evaluation	
Podpis hodnotiteľa Evaluator`s signature	

Jednotky a opis vzdelávacích výstupov, ktoré učiaci sa dosiahol počas mobility		Units and descriptions of learning outcomes achieved during mobility		Hodnotenie* Evaluation	Celkový počet kreditov za jednotku (1-5) Total number of credits per unit (1-5)
Jednotka 1. (vedomosti)	Teoretická znalosť výpočtov, surovín a technológií	Unit 1. (Knowledge)	Theoretical knowledge of calculations, ingredients and technologies	Metódy hodnotenia- Methods of evaluation	
Vzdelávacie výstupy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ovládanie základných matematických a technologických výpočtov potrebných pri príprave cukrárenských výrobkov typických pre krajinu hostiteľskej organizácie.</li> <li>- Charakteristika surovín potrebných pre výrobu týchto výrobkov a podmienky ich skladovania.</li> <li>- Popis technológie výroby týchto cukrárenských výrobkov</li> <li>- Popis základných častí a práce strojov a zariadení používaných v danej prevádzke.</li> </ul>	Educational outcomes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Basic mathematical and technological calculations necessary for the preparation of confectionery products typical of the host organization's country.</li> <li>- Characteristics of the ingredients needed for the preparation of these products and the conditions for their storage.</li> <li>- Description of technology for the production of these confectionery products.</li> <li>- Description of the basic parts and the operation of the machinery and equipment used in the workplace.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Písomná metóda (výpočtový test)</li> <li>- Written method (calculation test)</li> <li>- Ústna metóda (ústna odpoveď s vysvetlením, rozhovor, diskusia)</li> <li>- Oral method (oral exam with explanation, interview, discussion)</li> </ul>	
Jednotka 2. (zručnosti)	Výroba cukrárenských produktov	Unit 2. (skills)	Manufacture of confectionery products	Metódy hodnotenia- Methods of evaluation	Celkový počet kreditov za jednotku (1-5)

					<b>Total number of credits per unit (1-5)</b>
Vzdelávacie výstupy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Príprava surovín pre cukrársku výrobu</li> <li>- Výroba a zdobenie cukrárenských výrobkov typických pre krajinu hostiteľskej organizácie podľa predpísanej receptúry a stanovenej technológie.</li> <li>- Voľba vhodných technologických postupov pri výrobe týchto cukrárenských výrobkov</li> <li>- Používanie miestnej cukrárenskej techniky pri výbere ozdôb a zdobení výrobkov</li> <li>- Kontrola, čistenie a udržiavanie strojov a zariadení v danej prevádzke</li> <li>- Dodržiavanie zásad BOZP pri práci so strojmi a zariadeniami pri výrobe cukrárenských výrobkov</li> </ul>	Educational outcomes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Preparation ingredients for confectionery production.</li> <li>- Production and decoration of confectionery products typical of the host organization's country according to prescribed recipe and technology.</li> <li>- Selection of appropriate technological procedures for the manufacture of these confectionery products.</li> <li>- The use of local confectionery techniques when selecting ornaments and decorating products.</li> <li>- Checking, cleaning and maintaining machines and equipment in a given operation.</li> <li>- Security of the OSH principles when working with machinery and equipment for confectionery products</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktické skúšanie</li> <li>- Practical exam</li> </ul>	
<b>Jednotka 3.</b>	<b>Personálne, sociálne, občianske</b>	<b>Unit 3.</b>	<b>Personal, social, civic and cultural</b>	<b>Metódy hodnotenia-</b>	<b>Celkový počet kreditov za jednotku</b>

<b>(Postoje a návyky)</b>	<b>a kultúrne kompetencie</b>	<b>(Competence)</b>	<b>competence</b>	<b>Methods of evaluation</b>	<b>(1-5) Total number of credits per unit (1-5)</b>
Vzdelávacie výstupy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tvorivosť, zodpovednosť a samostatnosť pri organizovaní, plánovaní a výkone práce.</li> <li>- Schopnosť samostatne riešiť a analyzovať problémy.</li> <li>- Spolupráca s ostatnými v skupine</li> <li>- Prispievanie k utváraniu vhodných medziľudských vzťahov</li> <li>- Riadenie práce a komunikácie v kultúrne rôznorodej skupine</li> <li>- Rešpektovanie kultúrnych hodnôt a tradícií krajiny hostiteľskej organizácie.</li> <li>- Odmietanie akejkoľvek formy diskriminácie</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Creativity, responsibility and independence in organising, planning and performing of work activities</li> <li>- Ability to solve and analyse problems independently.</li> <li>- Cooperation with the other members in a team</li> <li>- Contribution to proper interpersonal relationships formation</li> <li>- Management of work and communication in a mixed-cultural work group</li> <li>- Respecting cultural values and traditions of a country of a hosting organization.</li> <li>- Refusing any form of discrimination.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pozorovanie postojov a návykov štážiistu</li> <li>- Observing competence of a trainee</li> </ul>	

\*

0 kreditov 0 credit	Úplná absencia získaných vedomostí / zručností / postojov a návykov. účastník nerešpektuje pokyny tútora.	Total absence of acquired knowledge/skills/competence, participant does not follow tutor's instructions at all
1 kredit 1 credit	Veľmi nízka úroveň získaných vedomostí / zručností / postojov a návykov. Účastník sleduje pokyny lektora, ale nie je veľmi úspešný pri dokončení úloh.	Very low level of acquired knowledge/skills/competence, participant follows tutor's instructions but is not very successful at completing.
2 kredity 2 credits	Uspokojivá úroveň získaných vedomostí / zručností / postojov a návykov. Účastník sleduje pokyny lektora a čiastočne uspeje pri dokončení úloh.	Satisfactory level of acquired knowledge/ skills / competence, participant follows tutor's instructions and partially succeeds at completing.
3 kredity 3 credits	Dobrá úroveň získaných vedomostí / zručností / postojov a návykov. Účastník postupuje podľa pokynov lektora a takmer uspeje pri dokončení úlohy.	Good level of acquired knowledge/ skills / competence, participant follows tutor's instructions and almost succeeds at completing tasks.
4 kredity 4 credits	Veľmi dobrá úroveň získaných vedomostí / zručností / postojov a návykov. Účastník pracuje sám, niekedy potrebuje pokyny lektora na splnenie úlohy.	Very good level of acquired knowledge/ skills / competence, participant works alone, sometimes needs tutor's instructions to complete.
5 kreditov 5 credits	Vynikajúca úroveň získaných vedomostí / zručností / postojov a návykov. Účastník pracuje sám, dohľad a inštrukcie lektora nie sú potrebné.	Excellent level of acquired knowledge/ skills / competence, participant works alone, supervising and tutor's instructions are not necessary.