



Sufinancirano sredstvima
programa Europske unije
Erasmus+



AGENCIJA ZA
MOBILNOST I
PROGRAME EU



U Vukovaru, 22. svibnja 2023. godine

VulnEu korak naprijed – VulnEu the step further

ZAVRŠNO IZVJEŠĆE DRUGE MOBILNOSTI UČENIKA U ERASMUS+ KA1 PROJEKTU

Naziv projekta: VulnEu Korak naprijed / VulnEu the step further

Broj ugovora: 2022-1-HR01-KA-122-VET-000073822

Nadležnost: Agencija za mobilnost i programe EU (AMPEU)

Nositelj projekta: Srednja strukovna škola Marko Babić

Program: Erasmus+ za 2022. godinu, Ključna aktivnost 1 u području strukovnog obrazovanja i osposobljavanja

Partner: Martello Training Ltd., Dublin, Republika Irska

Vrijednost projekta: 84.277 EUR

EU financiranje: 100%

Cilj projekta: Osnažiti opće i stručne kompetencije učenika s ciljem povećanja konkurentnosti tržištu rada.

Opis projekta: U okviru projekta VulnEu korak naprijed 15 učenika zanimanja frizer, kozmetičar te 15 učenika zanimanja konobar, kuhar, slastičar i pomoćni kuhar i slastičar će imati priliku obavljati praktičnu nastavu u trajanju od dva tjedna u Dublinu u Irskoj. Projekt će uključiti ukupno 30 učenika, 4 nastavnika i 1 pomoćnika u nastavi. Mobilnost učenika, nastavnika i pomoćnika u nastavi su u cjelosti financirani sredstvima Europske unije. Škola će u okviru svojih aktivnosti za odabrane učenike organizirati pedagoške, jezične, kulturološke i stručne pripreme mobilnosti. Tijekom radnog tjedna učenici će odrađivati stručnu praksu u dnevnom trajanju od 8 sati, a tijekom vikenda će im biti organiziran sociokulturni program koji uključuje izlete i obilasku Dublina i najpoznatijih znamenitosti. Po završetku programa učenicima će biti dodijeljeni Europass certifikati. Učenici i nastavnici će usavršiti vlastite socijalne, jezične, digitalne, osobne i stručne kompetencije te upoznati nove kulture, običaje i vrijednosti. Kroz ostvarivanje ciljeva projekta teži se pridonijeti interkulturalnosti i internacionalnosti, solidarnosti, spajanju različitosti i promociji škole, kulture i zemlje.

Vrijeme i mjesto mobilnosti:

- 8. svibnja 2023. – 19. svibnja 2023. (Dublin, Irska)

Sudionici:

- 9 učenika zanimanja frizer, kuhar i konobar, 2 nastavnika u pratnji, 1 osoba u pratnji učenika s teškoćama

Srednja strukovna škola Marko Babić objavila je Poziv na sudjelovanje učenika u programu za 2022. godinu, Ključna aktivnost 1 u području strukovnog obrazovanja i osposobljavanja – Mobilnost pojedinca. Pravo na podnošenje prijava na Poziv imali su svi učenici koju su školske 2022./2023. godine upisali drugi i treći razred smjera frizer – JMO, kozmetičar – JMO, konobar – JMO, kuhar – JMO, slastičar – JMO i pomoćni kuhar i slastičar – TES te nastavnici Škole.

Za sudjelovanje u prvoj mobilnosti odabrani su učenici:

- zanimanja frizer – JMO:

Daria Mažar Rastovski, 2.d
Antonija Radošević, 3.d
Dragana Papak, 2.d/1
Marija Bakić, 2.d/1
Ivana Šetula, 3.d

- zanimanja kuhar – JMO:

Magdalena Beck, 2.b
Milan Sokolović, 2.b/1
Renata Tekmetarović, 2.b/1

- zanimanja konobar – JMO:

Ronaldo Kiralj, 3.b

nastavnici u pratnji:

Dragana Samardžija, master turizm.
Kristijan Gudlin, mag.oec.

te osoba u pratnji učenika s teškoćama:

Adrian Hutz, mag.educ.philol.germ.

U nedjelju, 7. svibnja 2022. godine u 00:40 sati, učenici i nastavnici su autobusom krenuli prema Zagrebu kako bi stigli na let za Dublin, Irska u 07:40 sati. Put je prošao bez poteškoća. U 09:30 sati sretno su sletjeli u Dublin.

Na aerodromu ih je dočekaio predstavnik partnera na projektu, Emir Strnjak. Autobusom su krenuli prema susretu s članovima privremene obitelji u Brayu, obalnom gradu u sjevernom okrugu Wicklow.

Nakon susreta s članovima obitelji, smjestili su se u domove. Kod obitelji učenici su, osim smještaja, imali doručak, ručak i večeru, a nastavnici večeru.



Nedjelju su učenici proveli u obilasku gradića Bray s nastavnicima. Osim gradića, obišli su i mjesta obavljanja stručne prakse. Upoznali su put do dolaska kod poslodavaca.

Stručna praksa

U ponedjeljak, 8. svibnja 2023., učenici su započeli sa stručnom praksom kod poslodavaca. Samostalno su, gradskim prijevozom ili pješke, došli na radna mjesta.

Prvoga su dana mentori kod poslodavaca upoznali učenike s higijenom i zaštitom na radu, zdravstvenim i sigurnosnim pravilima, rasporedom praktične nastave, organizacijom rada te uređajima i alatima.

Stručnu praksu su učenici odrađivali u trajanju od 80 sati, odnosno 10 radnih dana.

Konobar, Ronaldo, je usvojio sljedeće ishode:

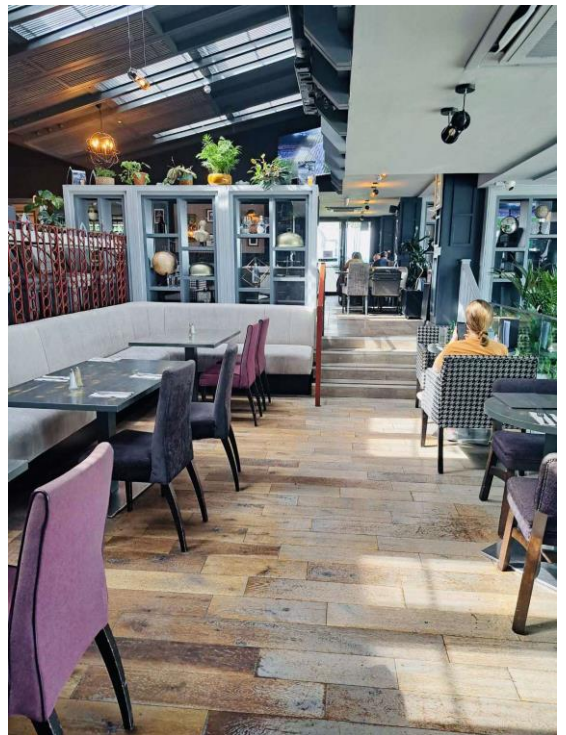
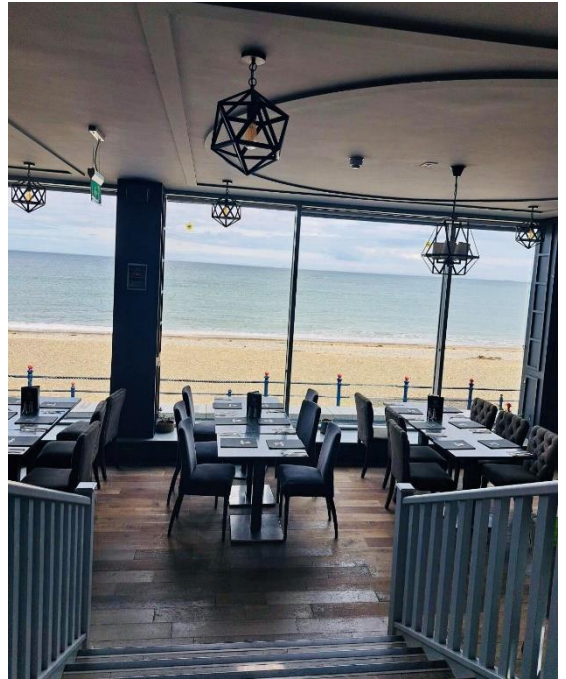
- Postavljanje stola: Učenici su postavljali stol za dnevne obroke i svečane obroke i njihovo posluživanje (bečki, francuski, engleski, ruski stil, a la carte).
- Ponuda jela i pića gostima: Učenici su samostalno nudili jela i pića koristeći radnu dokumentaciju (jelovnik, vinska karta, bar karta, cjenik).
- Pripremanje i posluživanje pića i koktela: Učenici su pravilno pripremali i posluživali hladne i tople napitke i koktele.
- Priprema jela ispred stola gostiju: Učenici su samostalno pripremali jelo pred stolom gostiju tehnikom miješanja, flambiranja, filetiranja i pečenja mesa/ribe prethodno termički obrađenog tehnikom *Sous vide*.
- Predstavljanje i posluživanje vina: Učenici su pravilno prezentirali i posluživali vina, usklađivali jela i vina kako bi gost osjetio okuse i mirise tradicije.
- Ponuda i posluživanje obroka: Učenici su pravilno ponudili i posluživali hladna predjela, juhe, topla predjela, jela od mesa, ribe, rakova, školjaka i puževa, vegetarijanska, veganska i bezglutenska jela te tradicionalna irska jela.

Kuhari, Magdalena, Renata i Milan, su usvojili sljedeće ishode:

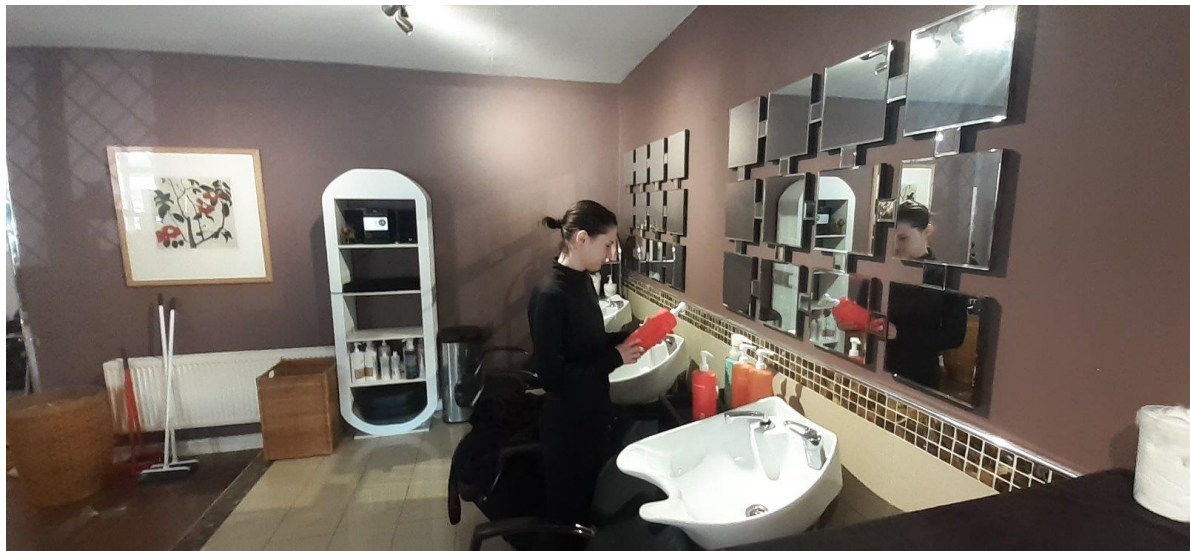
- Priprema namirnica: Učenici su pravilno pripremali namirnice, samostalno su mehanički obrađivali povrće, meso, ribu i ostale namirnice.
- Priprema obroka: Učenici su samostalno pripremali hladna predjela, juhe, topla predjela, jela od mesa, ribe, rakova, školjaka i puževa, vegetarijanska, veganska i bezglutenska jela, deserte i tradicionalna irska jela. (konvekcijska pećnica, friteza na topli zrak, lava grill).
- Dekoriranje i posluživanje jela: Učenici su primijenili kreativnost u izradi jela, koristili su suvremenu tehniku dekoriranja i posluživanja hrane.
- Implementacija molekularne kuhinje: Učenici su pravilno implementirali pravila molekularne kuhinje u svoja jela.
- Upravljanje administracijom kuhinje: Učenici su koristili suvremenu informatičku opremu i marketing, ispravno su koristili nove metode obračuna normativa i kalkulacija, te vođenja kuhinjske administracije.

Frizerke, Ivana, Antonija i Daria, su usvojile sljedeće ishode:

- Bojanje kose: Učenice su samostalno bojale kosu suvremenim bojama i tehnikama za kosu, ispravno miješale boje za kosu, bojale pramenove različitim tehnikama (balayage, flambayage ili ombre).
- Šišanje i stiliziranje kose: Učenice su pravilno i samostalno šišale klijente različitim tehnikama šišanja, priborom i alatima te stilizirale mušku i žensku kratku, dugu i poludugu kosu.
- Kovrčanje kose: Učenice su novim tehnikama i pripremama pravilno kovrčale kratku, dugu i poludugu kosu.
- Ravnanje kose: Učenice su koristile pravilno tehnike ravnjanja kose, pravilno nanosile keratin i konačno oblikovale kosu klijentima.
- Oblikovanje frizure sa ili bez ukrasa: Učenice su samostalno oblikovale svečane i moderne muške i ženske frizure sa ili bez ukrasa.









Kulturološke aktivnosti

Tijekom vikenda učenici su posjetili dvorac Kilkenny i planine Wicklow.

Dvorac Kilkenny jedno je od najpopularnijih turističkih mjesta u Irskoj. Zapanjujući srednjovjekovni dvorac je uvršten u popis najljepših dvoraca na svijetu. Dvorac Kilkenny je sagrađen 1195. godine od strane Williama Marshala, prvog grofa od Pembrokea.

Nacionalni park Planine Wicklow najveći je od šest nacionalnih parkova u Irskoj, kao i jedan od najpopularnijih. Nalazi se južno od Dublina, a obuhvaća prostor od 220 kilometara kvadratnih koji se proteže preko okruga Wicklow i malih dijelova okruga Dublin. Park je 1991. godine proglašen zaštićenim područjem te već duže vrijeme svojim planinskim krajolikom, bujnim šumama, dugom i zanimljivom povijesti te brojnim atrakcijama privlači brojne posjetitelje.



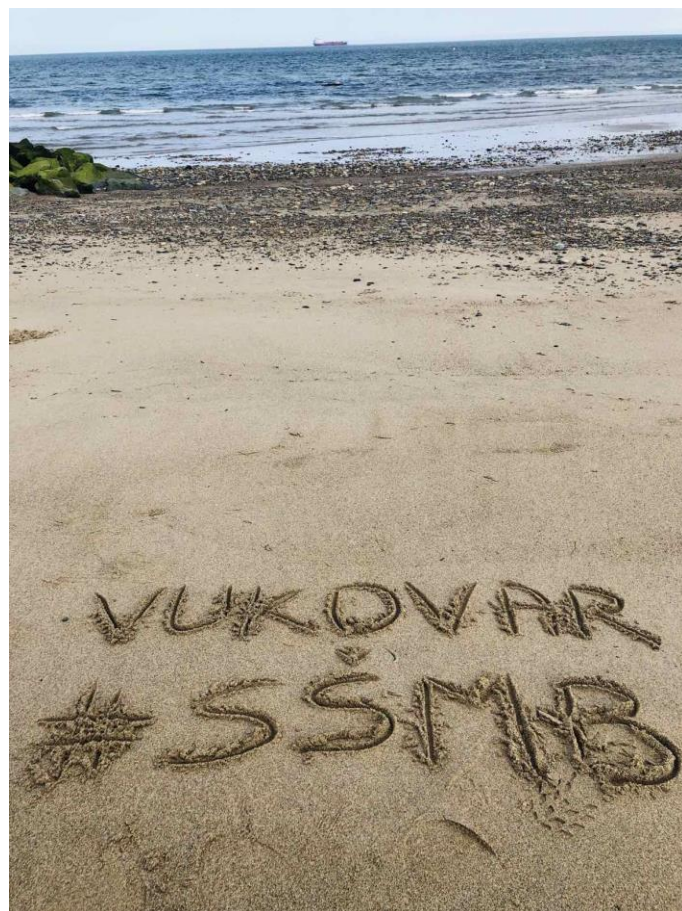














Ostvareni ciljevi mobilnosti

Projekt je bio usmjeren na iskustveni rad učenika. Učenici su upoznali nove metode rada, stekli su znanja o načinu poslovanja, usavršili su engleski jezik te upoznali kulturu i radni sustav Irske. Svi učenici uspješno su odradili stručnu praksu te su svojim znanjem i željom za radom pozitivno iznenadili svoje privremene poslodavce. Učenici su radili praktične poslove i ostale poslove vezane za svoju struku. Unaprijedili su i usavršili stručne kompetencije. Jedan je učenik dobio ponudu za posao nakon završene srednje škole.

Uz vrijedna iskustva i stečene vještine i znanja vezane za svoju buduću struku, svim sudionicima ovo je bilo i važno životno iskustvo. Većina ih je po prvi puta u životu putovala avionom i boravila samostalno u inozemstvu. Za vrijeme boravka u Irskoj, učenici su bili smješteni u obiteljima tako da su imali prilike upoznati kulturu i način života svojih domaćina, ali i svakodnevno komunicirati na engleskom jeziku što je zasigurno poboljšalo njihove jezične kompetencije.

Učenici su odlazeći na posao javnim prijevozom stekli samopouzdanje i naučili se snalaziti u novom i nepoznatom okruženju.

Ova mobilnost i iskustvo učenika može poslužiti novim generacijama kao motivacija da se učenje i zalaganje u školi isplati i pruža im mogućnost sudjelovanja u budućim sličnim aktivnostima škole.

Projekt partner je pozitivno i s pohvalama ocijenio učenike, kao i cjelokupan projekt. Učenici su od strane mentora kod poslodavaca pohvaljeni za izniman rad.

Diseminacija mobilnosti

U okviru diseminacijskih aktivnosti izrađen je video uradak o iskustvenom radu i kulturološkim aktivnostima. Videom se promovira Erasmus+ program i potiče učenike naše škole za sudjelovanjem u budućim aktivnostima i projektima Erasmus+ programa.

Osim video uratka projektne aktivnosti, detalji mobilnosti, fotografije i izjave učenika se nalaze na stranici škole i društvenoj mreži škole čime se potiče širenje rezultata, a time i vidljivost projekta.

http://www.ss-markobabic-vu.skole.hr/vuineu_korak_naprijed

<https://www.facebook.com/marko.babic.148>

Koordinator projekta

Suzana Bingulac Beretin, mag.educ.math.et.inf.