

**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	6323 K 00 Hotelová akadémia
Kvalifikácia, na ktorú sa počas stáže zameria Target qualification	Kuchár/ Cook

**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	

**Údaje o hodnotiteľovi/ Evaluator`s data**

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 description of an educational attainment achieved by a student during a mobility		Evaluation*	Celkový počet kreditov za jednotku / Total number of credits per unit (1-5)
Jednotka 1. (vedomosti)	Znalosť receptov, korenín a technol. postupov	Unit 1. (knowledge)	Knowledge of recipes, spices and technological procedures	Methods of Evaluation – Metódy hodnotenia	
Vzdelávacie výstupy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Znalosť nových receptov, technologických postupov predprípravy, tepelnej úpravy a dokončovania niektorých jedál typických pre krajinu HO.</li> <li>- Poznatky o koreninách a ostatných ingredienciách typických pre HO</li> <li>- Oboznámenie sa s manuálom pracovníkov kuchyne pre prípravu pracoviska.</li> <li>- Oboznámenie sa s novou technológiou a technickým vybavením hostiteľskej organizácie</li> </ul>	Educational attainment	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Knowledge of new recipes, technological procedures of prior preparation, thermal food preparation and finalisation of some meals typical for a country of a hosting organization</li> <li>- Knowledge of spices and other kinds of ingredients typical for a hosting organization</li> <li>- To be informed with a kitchen staff manual for preparation of a workplace</li> <li>- To be informed with a new technology and technological equipment of a hosting organization</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ústna metóda (ústna odpoveď s vysvetlením, rozhovor, diskusia)</li> <li>- Oral method (oral examination with explanation, discussion)</li> </ul>	
Jednotka 2. (zručnosti)	Normovanie a príprava jedál	Unit 2. (skills)	Food standardization and preparation	Methods of assessment – Metódy hodnotenia	Celkový počet kreditov za jednotku / Total number of credits per unit

					(1-5)
Vzdelávacie výstupy	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Predpríprava, tepelná úprava a dokončovanie niektorých druhov predjedál a hlavných jedál (mäsitých, bezmäsitých-vegetariánskych), príloh, omáčok typických pre krajinu hostiteľskej organizácie.</li> <li>- Normovanie jedál podľa receptúr.</li> <li>- Dodržiavanie BOZP a hygieny pri príprave jedál.</li> <li>- Čistenie technologických zariadení, pracovnej plochy a pracovných pomôcok.</li> </ul>	Educational outcomes	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prior preparation, thermal food preparation and finalization of some kinds of starters, main courses (meaty meals, vegetarian meals), side dishes, sauces and confectionery products typical for a country of a hosting organization.</li> <li>- Meals standardization according to recipes.</li> <li>- Following Health and Safety at the Workplace, Fire Prevention and hygiene in food preparation.</li> <li>- Cleaning of technological equipment, working surface and working tools.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Praktické skúšanie – praktické predvedenie</li> <li>- Practical examination – practical demonstration</li> </ul>	
<b>Jednotka 3. (Postoje a návyky)</b>	<b>Personálne, sociálne, občianske a kultúrne kompetencie</b>	<b>Unit 3. (Competence)</b>	<b>Personal, social, civil and cultural competence</b>	<b>Methods of evaluation – Metódy hodnotenia</b>	<b>Celkový počet kreditov za jednotku / 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</li> </ul>	Educational	<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</li> </ul>	<p>Pozorovanie postojov a návykov štážiistu</p> <p>Observing competence of a trainee</p>	

## Osobný záznam účastníka

## Personal record

	<p>riešiť a analyzovať problémy.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	Outcomes	<p>problems independently.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>		
--	---	----------	---	--	--

## Osobný záznam účastníka

## Personal record

\*

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.