Darbība starptautiskajā projektā

Informācijas sagatavošanā izmantoti HansaECVET projekta materiāli

Inguna Avota, Smiltenes tehnikums
2014

Smiltenes tehnikuma pieredze

HansaECVET

Inguna Avota, Smiltenes tehnikums 2014

Mērķis – izmēģināt, kā darbojas

- Vienota profesionālās izglītības atzīšanas un novērtēšanas sistēma Baltijas jūras reģionā .
- Darba vidē balstīta izglītība, kas veicina uzticēšanos starp uzņēmumiem un skolām, jo prasību līmenis ir skaidri noteikts un zināms.
- Atgriezeniskā saite
- Tuvāk darba tirgus vajadzībām
- Skaidri definētas zināšanasm prasmes un kompetences pirms un pēc prakses

Kas notiek projektā?

Sagatavot ECVET, kopā ar uzņēmējiem

Projekta autori

+

Veidot partnerību

uzņēmums/skola

Pieaicinātie partneri no dažādām Baltijas jūras valstīm

=

Audzēknis darba vidē – partneruzņēmumā citā valstī

Kas ir partneri?

- Profesionālās izglītības iestādes, skolas no vienas puses un uzņēmumi, kas ir ieinteresēti izglītības kvalitātē un kvalitatīvos darbiniekos, no otras puses

Mūsu partneri

Park Hotel Brūzis, Smiltene

Smiltenes tehnikums, Latvija

I.I.Gerugne, hotel

Public Institution Alanta School of Tehnology and Business, Lietuva

Projekta dalībnieki – skolu audzēkņi,

Mērķis - ēdināšanas pakalpojumu specialista (šefpavāra, virtuves vadītāja) prasmju pilnveidošana

Nacionālais līmenis - 3.

Eiropas līmenis – 4.

Mūsu darbība

Seminārs Hamburgā 2014. gada maijā

Pirms došanās uz semināru vienojāmies ar Lietuvas partneriem par sadarbību.

Semināra gaitā

Iepazināmies ar projektu un, sekojot projekta būtībai, mūsu uzdevums:

- Izstrādāt pavāra (ēdināšanas servisa pakalpojumi) mācību rezultātu (learning outcomes) kritērijus – zināšanas, prasmes un kompetences
- Atbilstība mūsu 3. kvalifikācijas līmenim = Eiropas 4. līmenis
- Noslēgt saprašanās līgumu - Memorandum of Understanding starp Smiltenes tehnikumu, Viesnīcu Park Hotel Brūzis un Lietuvas partneriem – Alantas biznesa un tehnoloģiju skolu un viesnīcuI.I.Gerugne
- Memorandumā iekļaujot pielikumus:

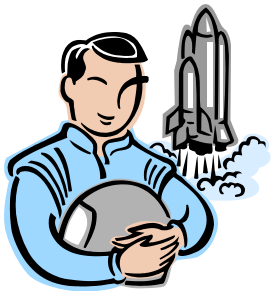
  * Europass Certificate,

  * mācību rezultātu aprakstu saskaņā ar iegūstamo kvalifikāciju

  * mācību rezultātu aprakstu konkrētai mobilitātei

Mācību rezultāti (learning outcomes)

- **Zināšanas** - **fakti un teorētiskās zināšanas** par apgūstamā darba specifiku vai mācībām
- **Prasmes** - **kognitīvas un praktiskas** prasmes, kuras izmanto darba procesā- zināšanu pielietošana
- **Kompetences** – sociālās un personiskās prasmes - darba vadīšana , ikdienas un nestandarta situāciju vadīšana, lēmumu pieņemšana, atbildības uzņemšanās, situācijas izvērtēšana un priekšlikumu izstrādāšana un ieviešana, darbs komandā, valodu un kultūras pārzināšana



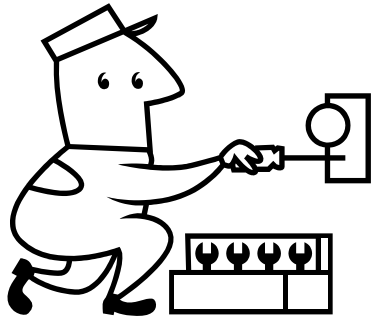
Mācību rezultāti
(learning outcomes)

- Kvalifikācija = zināšanas + prasmes + kompetences,

Kas ir : novērtēta

atpazīstama,

derīga (validated) visā Eiropā



HansaECVET – testing ECVET in practice in the Baltic Sea Region

Name of the Unit:	**<name of the work process>**	
Reference to the qualification:	**<name of the qualification>**	

Area of work tasks: < context of the task> Description of the Unit: < brief overview of the steps, required to fulfil the task>	EQF-level:	National level:

Knowledge	Skills	Competence
He/she is able to: • < describe knowledge that refers to skills and competences with active vocabulary like describe, explain etc.>	He/she is able to: • < describe functions/part of the work process with active vocabulary and result, if necessary use adverbial determinations>	He/she is able to: • < describe social and personal competence considering responsibility, quality of self-organization etc.>

Additional information: <describe the reference to syllabi or general training plans of the basic vocational education the work placement should fit in>
Developed by: <author, organisation>

Name of the Unit:	**Improve the skills in catering service – cooking and leader**	
Reference to the qualification:	**Catering service, cook**	
Area of work tasks: Order acceptance and kitchen	EQF-level: 4	National level:

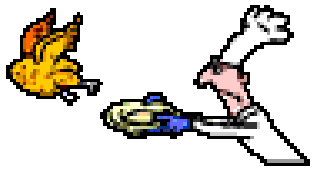
Description of the Unit:

Knowledge	Skills	Competence
He/she knows: • different kinds of food products • technological processes • the rules and recommendations of hygiene • the safety regulations at work	• He/she is able to: • communicate with customers, discuss and agree on the products and services appropriately and in a service minded manner • receive orders • plan working steps • select the ingredients and calculate the quantities • calculate and assign the costs of the ingredients • calculate and assign the prices to the products • order the ingredients • structure work process • organize the working place and time • produce different meals	He/she is able to: • run the kitchen independently and responsibly • prepare food independently • act flexibly in any situation • independently and responsibly recognize and resolve communication difficulties caused by cultural , linguistic and contextual factors

He/she knows: • different kinds of food products • technological processes • the rules and recommendations of hygiene • the safety regulations at work	• He/she is able to: • communicate with customers, discuss and agree on the products and services appropriately and in a service minded manner • receive orders • plan working steps • select the ingredients and calculate the quantities • calculate and assign the costs of the ingredients • calculate and assign the prices to the products • order the ingredients • structure work process • organize the working place and time • produce different meals • cooperate in a team with colleagues of different cultures • support and assist colleagues under difficult working conditions • consider and justify his/her conduct in sales talks • react flexibly to new situations	He/she is able to: • run the kitchen independently and responsibly • prepare food independently • act flexibly in any situation • independently and responsibly recognize and resolve communication difficulties caused by cultural , linguistic and contextual factors
Additional information:		
Developed by: Inguna Avota, Smiltenes Tehnikums, Latvia, Vaira Stolcere, Hotel Bruzis , Latvia Laima Paceviciene, Public Institution Alanta School of Tehnology and Business, Lithuania, Diana Vytiene , I.I.Gerugne, Lithuania		

Sākas izmēģinājums.....

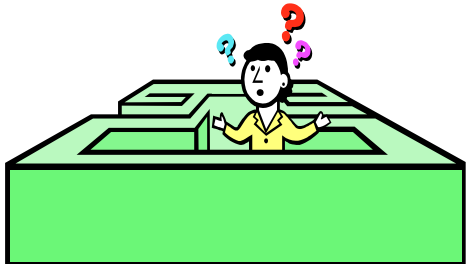
- Un mēs iesaistamies reālajā darbībā



Smiltenes tehnikuma ēdināšanas pakalpojumu audzēknis dodas uz praksi Lietuvas viesnīcas virtuvē un Lietuvas audzēknis brauc pie mums uz Smilteni – Park Hotel Brūzis

Inguna Avota, Smiltenes tehnikums
2014

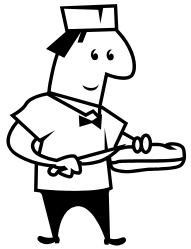
Kas jādara?



- Skaidri jādefinē uzdevumi – ko jaunietis tieši darīs praksē, kādas prasmes un iemaņas attīstīs. Līdz šim ir apgūta kvalifikācijas prakse, kas neparedz vadītāja prasmju attīstīšanu – vairāk praktiska darbība tieši ēdienu gatavošanā, viesu apkalpošanā. Tāpēc Lietuvā jāpilnveido darba vadītāja prasmes, sociālās prasmes un nestandarta situāciju risināšanas prasmes,

Ko nozīmē mācību rezultātu kredīts un kredītpunkti?

- Tas ir apmācību novērtējums, kas uzkrājas un papildina kvalifikāciju
- Nav nepieciešama atsevišķa pārvērtēšana un atzīšana citās valstīs – ir pazīstama un novērtēta visiem zināmā kredītpunktu sistēmā
- 1 gads oficiālā pilna laika PIA - 60 kredītpunkti atbilstoši ES līmenim
- 3 nedēlas mobilitātes – 5 kredītpunkti



Novērtēšanas process

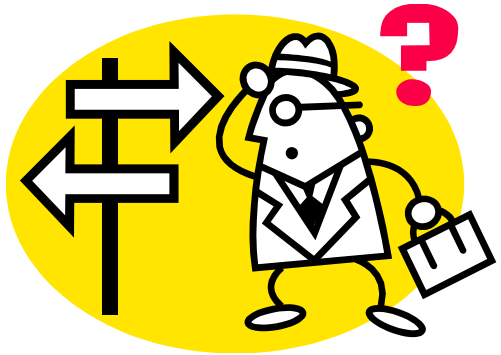
- Novērtēšanas metodes tiek piemeklētas un orientētas uz atbilstošu uzņēmumu, pamatojoties, piemēram uz šādiem kritērijiem
- Pašnovērtējumu
- Strukturētām diskusijām un atgriezenisko saiti
- Prasmju demonstrēšanu
- Prezentācijām
- Orientēšanos simulētās sarunās un nestandarta situācijās
- Citas atbilstošas metodes

Evaluation of the tasks mutually agreed on Unit 7: Conducting sales talks			
Partial tasks: **Please mark the parts of the fulfilled learning outcomes with the level reached.**	**Level of competence** **0 = underperforming** **1 = meeting expectations** **2 = high performing**		
A: Knowledge			
He/ She knows:	Student	Teacher	Company Represen-tative
different stages of sales talk			
different techniques of questioning			
elements of non-verbal communication in the host country			
techniques for discovering information about products (internet, in-house information systems and specialist literature)			

see folder and USB stick

C: Competence (continued):				
Please mark the following areas of competence with your initials when they are fulfilled. The fulfilment is not graded. ***Please initial the following competences when they have been reached.***		Student	Teacher	Company Represen-tative
Social competence	Supports colleagues accordingly and in order to relieve them			
Problem-solving competence	Solves problems independently and business-oriented			
Communication competence/ Intercultural competence	Conducts "small talk" professionally in the target language			
	Uses technical jargon			
	Reacts appropriately to regional accents			
	Solves linguistically challenging situations			
	Gives specific information in the target language			
	Can communicate appropriately with people from other cultures			
Ability to work in a team	Works in a team appropriately			
Independence	Acquires specialized knowledge independently			
	Considers and justifies his/her own action and behaviour			
Flexibility	Reacts flexibly to new situations			
	Harmonizes customer´s and firm´s interests according to the situation.			

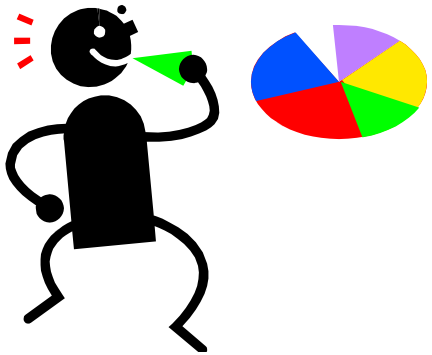
Mums vēl ir neskaidri jautājumi



Inguna Avota, Smiltenes tehnikums
2014

Paldies par jūsu uzmanību!

Uz tikšanos pēc projekta realizācijas!



Inguna Avota, Smiltenes tehnikums
2014