

ISKUSTVOM DO POSLA

Program za cjeloživotno učenje - Leonardo da Vinci



AGENCIJA ZA
MOBILNOST I
PROGRAME EU



Centar za odgoj i obrazovanje „Slava Raškaj“ Zagreb

Ustanova smo socijalne skrbi, a provodimo djelatnost odgoja i obrazovanja, smještaja, boravka i psihosocijalne rehabilitacije za djecu od rođenja do 21. godine.

Naši strateški ciljevi su integracija u redovne vrtiće i škole, inkluzija, deinstitucionalizacija i zapošljavanje.



Programi Srednje strukovne škole

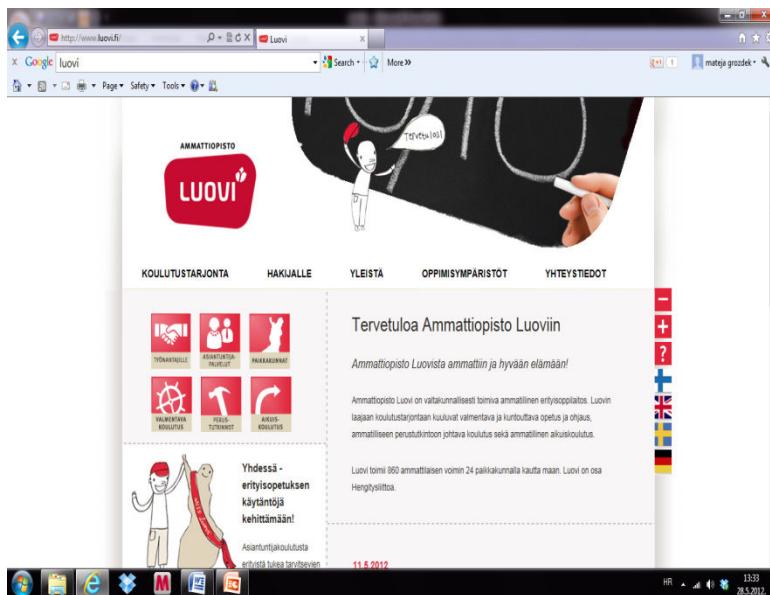
- Srednja i niža stručna spremam:
- Kuhar
- Slastičar
- Bravar
- Autolimар
- Krojač
- 80% učenika ugostiteljske struke

“Iskustvom do posla”

- Projekt Centra “Slava Raškaj”-odobren od strane Agencije za mobilnost i programe EU prvi put 30.travnja 2009. godine
- Ove šk. god. aplicirali smo i osvojili grant po četvrti put zaredom
- Mobilnost šest učenika na stručnu praksu u Luovi Vocational College u Finskoj i dvije stručne osobe u njihovoj pratnji

“Iskustvom do posla”

- Partner u projektu:
Luovi Vocational College u Oulu, Finska



“Iskustvom do posla”

Opći cilj projekta:

Stjecanje novih znanja i vještina učenika Centra “Slava Raškaj” kuharskog i slastičarskog smjera putem mobilnosti u Luovi Vocational College u Finskoj

Zainteresirani učenici kuharskog i slastičarskog smjera uključuju se u projekt pripreme za Finsku (10 učenika)

Šest odabranih učenika u pratnji dvije stručne osobe odlaze na dva tjedna u Luovi Vocational College

“Iskustvom do posla”

Pripreme su uključivale:

- Usavršavanje iz područja kuharstva/slastičarstva (priprema tradicionalnog hrvatskog menija)



“Iskustvom do posla”

- Usavršavanje engleskog jezika (strukovnog i konverzacijiskog)
- Usavršavanje informatičkog znanja (prezentacija putem web stranice i komunikacija putem web-a)



“Iskustvom do posla”

- Upoznavanje sa kulturnim, povijesnim i prirodnim specifičnostima Finske



“Iskustvom do posla”

Ostvareni rezultati (tijekom tri godine):

- 50 učenika ostvarilo dodatnu edukaciju iz područja hrvatskih nacionalnih jela



“Iskustvom do posla”

Ostvareni rezultati (tijekom tri godine):

- 16 učenika u programu kuhar stekli su strukovno usavršavanje u Finskoj u trajanju 2 tjedna i dobili Certifikat i potvrdu o usvojenom znanju i vještinama
- prezentiranjem hrvatskog nacionalnog jela u Finskoj učenici su pokazali sve savladane profesionalne vještine i znanja
- pozitivno samovrednovanje učenika putem evaluacijskog upitnika

“Iskustvom do posla”

Ostvareni rezultati (tijekom tri godine):

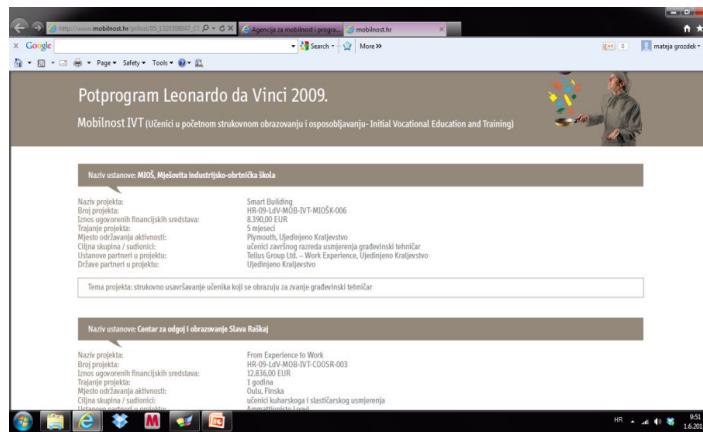
- ostvarena dvosmjerna suradnja s Luovi Vocational Collegeom (razmjena učenika)
- Ostvarena mobilnost finskih učenika kojima smo bili domaćini



“Iskustvom do posla”

Diseminacija rezultata:

- ▶ Mediji prate naš projekt od samog početka i upoznaju javnost sa sposobnostima naših učenika
- ▶ Snimljen prezentacijski film Agencije za mobilnost i programe EU
- ▶ Opis projekta u Zborniku projekata Programa za cjeloživotno učenje (AMPEU)



“Iskustvom do posla”

Diseminacija rezultata:

- ▶ Objavljeni članci u novinama i na webu

14 gradom, gradom

Iznimna suradnja

Ruzica Kovačević, ravnateljica POUZ-a i Slavica Jelić, voditeljica centra "Slava Raškaj" ističu iznimno dobru suradnju. Zahvaljuju svima koji su omogućili da učenici steknu potrebnu znanja i vještine i tako budu uspješni ambasadori svoga grada i države u Finskoj, gdje će se u okviru EU projekta cje-loživotnog učenja Leonardo da Vinci održati prezentacija hrvatskih nacionalnih jela.

Zadovoljne i buduće konobarice

Gordana Bulić je na praksi u restoranu Boban i ima izgleda da se tu i zaposi. - Trogodišnje školovanje u Centru "S. Raškaj", vrlo kvalitetan tečaj u POUZ-u te odlazak u Finsku pomoći će mojoj kuhanjskoj karijeri. Skolovanjem su zadovoljne i buduće konobarice Ivana, Šara i Anica.

Gordan Malogorsky s mamom kuha od sedme godine

Gordan Malogorsky s mamom je kuhalo od sedme godine i već je tada znao da će kuharstvo biti njegov budući poziv. - Veselim se što ćemo u Finskoj predstaviti hrvatska nacionalna jela i tako biti najbolji promotori svoje zemlje.

Naša jela i u Finskoj

Katarina Butković
katarina.butkovic@ministarstvo.hr

- Prvo ples pa onda jelo - rekli su voditelji programa u Pučkom otvorenom učilištu Zagreb, predstavljajući nam s ponosom Jazz grupu Obrazovnog centra "Slava Raškaj", čije su članice izvele koreografiju "Bodyrock" pod vodstvom koerografinje Ivane Macokatić. Djekojevi su tako dobro plesale da je neke u dvorani bilo teško uvjeriti da od rođenja imaju problema sa sluhom.

U kuhinji je već čekao Vedran Habel, nastavnik kuhanstva, sa svojim kuhamama i konobaricama iz Obrazovnog centra "Slava Raškaj" koji su, nakon trogodišnjeg školovanja, u POUZ-u uzvrsili tečaj "Hrvatska nacionalna kuhinja". I sam jedan čekaju da pokazu svoja umijeća. Ista ona koja će pokazati i u Finskoj, u svibnju ove godine, u okviru EU projekta.

Sve je započelo s jetrenom terminom s umakom od jabuka, pa je stol stigla gustu juhu od bundeve, potom palentu u omotu od domaće slanine. Kada smo mislili da nema više, jer ne znamo ni gdje bi nam stalo, slijedilo je glavno jelo - pisanica Stubica i domaći široki rezanci koje mladi kuhanar smatraju najhrvatskijim jelom. A na kraju, zna se, desert - istarske parene fritule u umaku od kolakola.

- Pa kako ste ih naučili ovako dobro kuhati? - pitamo Vedrana Habelu.

- Moj cilj nije bio samo ih naučiti kuhati. Oni to rade vrhunski. Htio sam ih prije svega naučiti da djeluju kao tim, da pariraju svima u Hrvatskoj i svjetu i da dostojno predstavljaju hrvatska nacionalna jela. Dajem u vatru i desnu i leđu ruku da su oni budući Šefovi kuhanj, a ako ikada otvorim svoj restoran, oni će raditi u njemu...

Gordan Malogorsky s mamom kuha od sedme godine

Gordan Malogorsky s mamom kuha od sedme godine

EU PROJEKT Učenici iz Centra »Slava Raškaj« u Finskoj će predstavljati hrvatska autohtona jela

Nisu naučili samo kuhati, nego i raditi kao vrhunski tim

Projekt »Hrvatska nacionalna kuhinja« započeo je lani, a za posebne potrebe učenika iz Centra u Pučkom učilištu prilagodili su radionicu koju vodi Vedran Habel

Anita KONČAR
anita.koncar@jesnik.hr

Domaće pogodice, juhu od bundeve, palentu u omotu od slanine, istarske parene fritule te ostale neuspjene dragne deljelje četvero učenika iz Centra »Slava Raškaj« predstavljat će u svibnju svojim kolegama iz Finske.

Uredjenje i serviranje

A što su sve naučili u sklopu zajedničkog projekta Centra i Pučkog otvorenog učilišta, sretimo su i imali priliku kušati u petak kada

» Za jelovnik koji je složio posebno za ovu prezentaciju kuhan kaže kako je setuju po Hrvatskoj jer je juha iz Slavonije, dessert iz Istre, a glavno jelo zove se pisanica Stubica

su organizirali zavrsni domjenak. Naime, projekt »Hrvatska nacionalna kuhinja« započeo je lani, a za posebne potrebe učenika iz Centra Pučkom učilištu prilagodili su radionicu koju vodi nastavnik kuhanstva Vedran Habel. Tako su se učenici svakog tjedna primjerom učili i sljedili receptima za kuhanje autohtonih hrvatskih jela, a sve kako bi u okviru europskog projekta za cje-loživotnog učenja, učenici iz Centra "S. Raškaj", mogli predstavljati hrvatsku kuhinju i u Finskoj. Ne samo da će kuhati, već će urediti stal, izraditi dekoracije te servirati jela. Sve to naučio ih je, kako sami kažu, osličan kuhan koji, kažu, uspješnije strog. »Cilj projekta ni

je bio samo ih naučiti kuhati, već naučiti ih da radi kao tim i kao vrhunski kuhanari, što i jesu. Da imam restoran, svakoga bih od njih započeo. Dao bih i lijevu i desnu ruku da će jednoga dana biti Šefovi kuhanj,« reka je o svojim učenicima kuhan Vedran Habel.

Sva fino

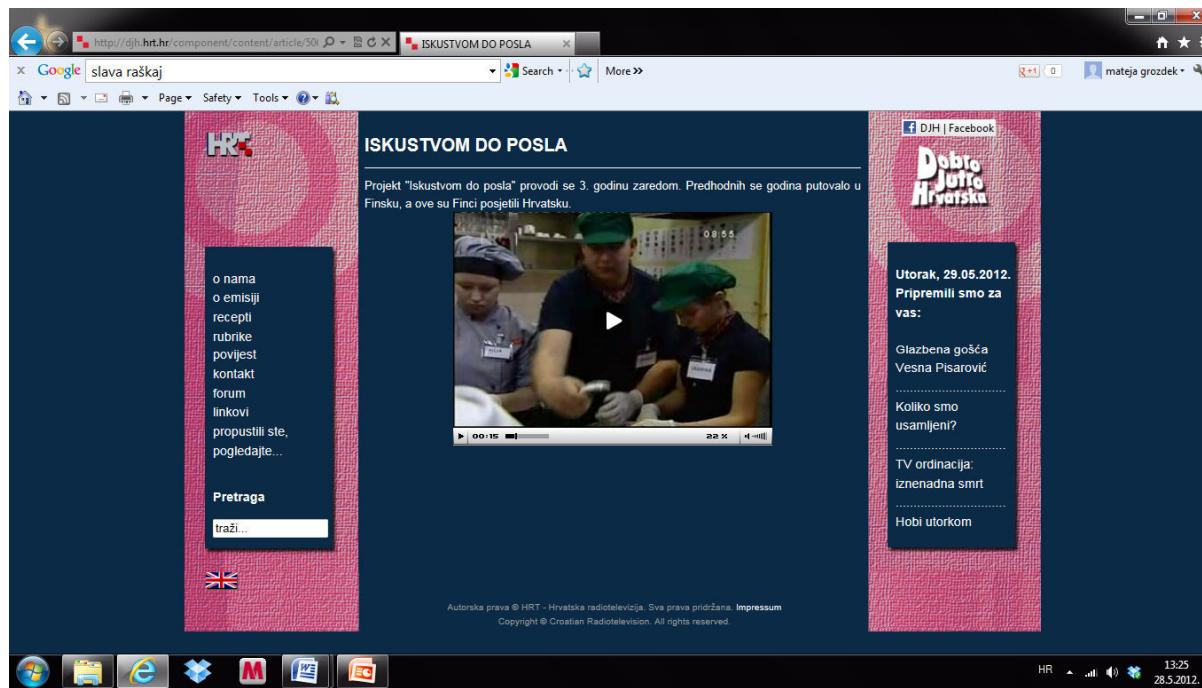
Za jelovnik koji je složio posebno za ovu prezentaciju, učenici su učili i sljedili receptima za kuhanje autohtonih hrvatskih jela, a sve kako bi u okviru europskog projekta za cje-loživotnog učenja, učenici iz Centra "S. Raškaj", mogli predstavljati hrvatsku kuhinju i u Finskoj. Ne samo da će kuhati, već će urediti stal, izraditi dekoracije te servirati jela. Sve to naučio ih je, kako sami kažu, osličan kuhan koji, kažu, uspješnije strog. »Cilj projekta ni

nik Gordan Malogorsky. Ki-je-i kako ne sumnja da će Finsima svladiti hrvatsku kuhinju te da će uspiješno kuhati hranci, predstaviti i na konferenciji u Finskoj. Učenici su ostali dva tjedna, a njima putuje i voditeljice projekta socijalne radnice Brigitte Jerić. »Ukupno četiri učenice iz Centra "S. Raškaj" u Finskoj predstavljaju hrvatsku kuhinju i lako dođu u želje-ica projekta,« rekla je voditeljica projekta.

“Iskustvom do posla”

Diseminacija rezultata:

- ▶ snimljene su televizijske reportaže i prikazane na HTV-u
(Dobro jutro Hrvatska, Hrvatska uživo, Euromagazin)
<http://djh.hrt.hr/component/content/article/5060-iskustvom-do-posla>

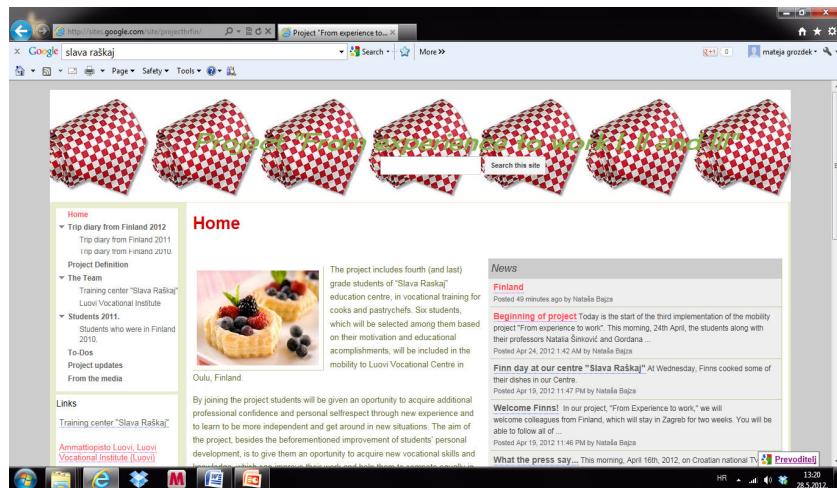


“Iskustvom do posla”

Diseminacija rezultata:

- ▶ Izrađena web stranica projekta koja prati razvoj kroz sve godine provedbe

<http://sites.google.com/site/projecthrfin/>



Razvoj institucije kroz projekt

1. Razvoj kompetencija učenika
2. Razvoj kompetencija nastavnika
3. Razvoj i rast projektnog tima
4. Razvoj i prepoznatljivost Centra

Razvoj institucije kroz projekt

I. Razvoj kompetencija učenika:

- Strukovne kompetencije
- Poznavanje stranog jezika (stručni i konverzacijski)
- Informatička znanja (ppt, skype, društvene mreže)
- Kulturno-povijesna obilježja strane kulture
- Razvoj samopouzdanja i samopoštovanja
- Povećane kompetencije pri izlasku na tržište rada

Centar za odgoj i obrazovanje „Slava Raškaj“ Zagreb



Razvoj institucije kroz projekt

2. Razvoj kompetencija nastavnika:

- Pojačani rad s učenicima s posebnim potrebama, individualni pristup
- Radionički tip nastave
- Uvid u obrazovni sustav europski razvijene zemlje
- Prijenos i primjena stečenih iskustava
- Evaluacija i nadograđivanje projektnih aktivnosti

Centar za odgoj i obrazovanje „Slava Raškaj“ Zagreb



Razvoj institucije kroz projekt

3. Razvoj projektnog tima:

- Povećanje broja članova
- Povećanje broja projektnih prijedloga
- Upoznavanje sustava i izvora financiranja
- Iskustvo u pisanju i provedbi projekata
- Nadogradnja uspješnih projekata



Program za cjeloživotno učenje



Leonardo da Vinci



Comenius

Education and Culture DG

Razvoj institucije kroz projekt

4. Razvoj Centra Slava Raškaj:

- Projektno prepoznatljiv Centar (nositelji i partneri)
- Uključivanje u projekte na svim razinama
- Ostvarena međunarodna suradnja sa srodnim europskim ustanovama
- Ostvarena dvosmjerna međunarodna suradnja
- Povećana potražnja za partnerstvom
- Povećan medijski interes za Centar
- Financijski razvoj usmjeren na učenike i stručni kadar

Centar za odgoj i obrazovanje „Slava Raškaj“ Zagreb



Centar za odgoj i obrazovanje „Slava Raškaj“ Zagreb



Kontakti:

Centar za odgoj i obrazovanje "Slava Raškaj"

10 000 Zagreb, Vladimira Nazora 47

tel. +385 - 1 - 48 21 201, 48 21 202

fax +385 - 1- 37 72 658

e-mail: slava.raskaj-zagreb@zg.t-com.hr

web: www.centar-sraskaj-zg.skole.hr



Obrazovanje i kultura
Program za cjeloživotno učenje