

# Multifunkční velkoprostorové odborné učebny gastrocentra

Operační program: ROP NUTS II Moravskoslezsko 2007-2013

Prioritní osa: 2. Podpora prosperity regionu

Oblast podpory: 2.1 Infrastruktura veřejných služeb

Dílčí oblast podpory: 2.1.1 Rozvoj infrastruktury pro vzdělávání

Registrační číslo projektu: CZ.1.10/2.1.00/19.01195

## Cíl projektu

Hlavním cílem je modernizace výuky a metod vzdělávání a vytvoření kvalitního zázemí pro výuku gastrooborů. Teoretická i praktická příprava žáků bude reálně simulovat skutečnou praxi v těchto oborech. Zlepšení materiálně - technického vybavení jednotlivých škol přispěje k zatraktivnění gastronomických oborů a ke zvýšení počtu zájemců o vzdělání v těchto oborech.

## Výstupy projektu

Výstupem projektu bude šest nově vzniklých oborových center praktické přípravy ve středoškolských oborech gastronomie. Tyto oborová centra budou vybaveny moderním gastrovybavením, nábytkem a informačními a komunikačními technologiemi umožňující výrazné zkvalitnění výuky, její přiblížení reálné praxi. Výstupy projektu budou využívána nejen pro výuku, ale i v rámci dalšího vzdělávání a volnočasových aktivit



Slavnostní okamžiky prožívala 5. 3. 2014 SŠSS v Ostravě-Hrabůvce, kdy za přítomnosti náměstkyně hejtmana Mgr. Věry Palkové, vedoucího OŠMS PaedR. Libora Lenča, starosty městského obvodu Ostrava-Jih Mgr. Karla Sibinského a dalších hostů proběhlo otevření prostor Gastrocentra.

Krajský projekt „Gastrocentra“ byl zahájen koncem roku 2010 a v rámci MSK se týkal celkem šesti škol (v každém okrese jedna škola), pro jeho realizaci v Ostravě byla vybrána naše škola. Realizace projektu u nás představovala zejména dodávku technologie a zařízení odborných učeben. Ve škole tak vznikl komplex čtyř učeben – kuchařského studia, učebny pro barmany a baristy a učebna pro výuku stolničení a cestovního ruchu.

Cílem projektu bylo vybudování zázemí pro moderní výuku gastronomických oborů nejen pro žáky školy, ale i pro další vzdělávání pedagogických pracovníků a pořádání nejrůznějších kurzů pro veřejnost.





Hodnota celého komplexu představuje nemalou částku a proto je nutno poděkovat MSK za zařazení školy do tohoto projektu i za poskytnutou dotaci na nutné stavební úpravy, firmě Hospimed s.r.o za dodávku technologie a zařízení, firmě Ophtherm stavby, za provedené stavební úpravy i celé řadě dalších firem které se na akci podílely.

Věříme, že využíváním jednotlivých učeben přispěje k ještě kvalitnější výuce žáků a napomůže i k vytváření pozitivního image naší školy – Střední školy společného stravování v Ostravě-Hrabůvce.



Investice do vaší budoucnosti

**Evropská unie**

PODPOROVÁNO Z EVROPSKÉHO FONDU  
PRO REGIONÁLNÍ ROZVOJ

