

Příloha - Projekt

„Rozvoj a zkvalitňování odborného vzdělávání na středních školách a vyšších odborných školách Moravskosleského kraje s důrazem na odbornou praxi.“

Vážení čtenáři,

prostřednictvím tohoto Zpravodaje poskytujeme pravidelné informace o společných aktivitách UNIHOSTu a středních a vyšších odborných škol zaměřených na obory gastronomie, hotelnictví a turismu v rámci společného krajského projektu. Projekt byl podpořen Operačním programem Rozvoj lidských zdrojů a je ze 75 % financován z prostředků Evropského sociálního fondu a z 25 % ze státního rozpočtu. Opatřením 3.1 jsou financovány vzdělávací aktivity realizované prostřednictvím projektu na vybraných odborných školách.

Partneři krajského projektu:

Do projektu je zapojeno šest krajských středních odborných škol a jedna soukromá vyšší odborná škola vyučující obory skupiny gastronomie, hotelnictví a turismus:

Střední škola hotelnictví a gastronomie, Frenštát pod Radhoštěm, příspěvková organizace
Mariánská 252, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm (SŠHG)

Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, příspěvková organizace
Krakovská 1095/33, 700 30 Ostrava-Hrabůvka (SŠSS)

Střední škola Bohumín, příspěvková organizace
Revoluční 529, 735 81 Bohumín, (SŠ Bohumín)

Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba, 17. listopadu 1123, příspěvková organizace
17. listopadu 1123/70, 708 00 Ostrava-Poruba (SŠ O-Poruba)

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště podnikání a služeb, Jablunkov, Školní 416, příspěvková organizace
Školní 416, 739 91 Jablunkov (SOŠ a SOU Jablunkov)

Střední škola, Třinec-Kanada, příspěvková organizace
Lánská 132, 739 61 Třinec-Kanada (SŠ Třinec)

GOODWILL - vyšší odborná škola, s. r. o.
P. Holého 400, 738 01 Frýdek-Místek (VOŠ)

UNIHOST - Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR
Výstavní 2224/8, 709 00 Ostrava - Mariánské Hory.

Vážení čtenáři,

z pozice odborného garanta si Vás dovoluji opět informovat o některých aktivitách Moravskoslezského kraje směřujících ke zkvalitnění odborného vzdělávání v oborech skupiny Gastronomie, hotelnictví a turismus. Tento cíl naplňuje poměrně výrazně sedm vybraných odborných škol tohoto zaměření v rámci uvedeného krajského projektu. V prosinci tohoto roku bude tento projekt ukončen.

Připravujeme souhrnný přehled všech vzdělávacích aktivit realizovaných školami formou kurzů a seminářů i tvorbou či inovací vzdělávacích programů pro žáky a studenty zapojených škol. Tyto programy mají za cíl vybavit absolventy zapojených odborných škol takovými kompetencemi a dovednostmi, které jim umožní lépe splňovat požadavky svých budoucích zaměstnavatelů a pomůžou jim získat snáze uplatnění na trhu práce. Veškerým aktivitám škol, které vedly k tvorbě a realizaci vzdělávacích programů předcházely průzkumy, jejichž cílem bylo zjistit, co je příčinou vysokého počtu nezaměstnaných absolventů uvedených oborů a malého zájmu provozovatelů hostinských a ubytovacích provozoven je zaměstnávat. Získali jsme základní přehled požadavků podnikatelů a provozovatelů stravovacích a ubytovacích služeb a tyto jsme se snažili v co nejširší míře včlenit do všech realizovaných kurzů a seminářů, kterými prošli v první řadě učitelé odborných předmětů, učitelé odborného výcviku - mistři, učitelé praktického vyučování i budoucí lektori. Dále byli proškoleni žáci a studenti i zájemci o odborné vzdělávání z řad veřejnosti.

Pro realizaci výuky podle nově pojatých vzdělávacích programů byly lektory odborníky z praxe nebo pedagogickými pracovníky vytvořeny různé výukové materiály ve formě pracovních sešitů, skript, nebo v podobě multimediální učebnice a prezentací v PowerPoint. Po realizaci kurzů a seminářů byly vyhodnoceny připomínky vzešlé z dotazníkového šetření, do kterého byly zapojeni všichni frekventanti kurzů a seminářů na závěr každé vzdělávací akce. Také byly využity připomínky odborníků z praxe i dalších pedagogických odborníků, kteří měli možnost tyto materiály posuzovat v rámci metodických a předmětových komisí. Poznatky takto získané byly využity k aktualizaci těchto materiálů pro další běhy kurzů. Připomínky byly zpracovány také do metodických materiálů pro učitelé praktického vyučování, kterým pomohou při vzdělávání žáků a studentů v dalším období (většinou již od 1. 9. 2007). Nově vytvořené a inovované vzdělávací programy budou sloužit také při zpracování školních vzdělávacích programů, podle kterých budou v budoucnu střední školy vyučovat.

Souhrnnou informaci o všech realizovaných aktivitách škol zapojených v tomto krajském projektu poskytneme členům UNIHOSTu i dalším odborníkům z praxe a zvaným hostům v prezentaci zařazené do programu konference pořádané UNIHOSTem v rámci Gastrofestivalu Ostrava na Černé louce dne 18. 10. 2007 v době od 10:00 do 14:00 hodin.

Ve dnech 20. - 22. listopadu t.r. proběhne závěrečná konference projektu, v jejímž programu budou zařazeny, mimo jiné, také workshopy zacílené na přínosy spolupráce odborných škol a profesních organizací. Nejširší spolupráce probíhala prostřednictvím zástupců UNIHOSTu - členů jeho poradních sborů a zástupců profesních asociací, např. Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace číšníků ČR a České barmanské asociace. Odborníci z praxe se zapojovali do projektových vzdělávacích aktivit škol v rolích lektorů, konzultantů a hodnotitelů. Za velmi přínosné považujeme především ty aktivity UNIHOSTu, které ještě více prohloubí a specifikují spolupráci s odbornými školami gastronomického zaměření a současně jistě přispějí k celkovému zkvalitnění úrovně poskytování gastronomických a ubytovacích služeb.

Připravujeme odborné studie, které budou hodnotit úroveň zpracování učebních dokumentů a výukových materiálů také po stránce didaktického zpracování, tedy zda jsou vhodné pro výuku žáků a studentů, případně dospělých osob v rámci dalšího vzdělávání. Tyto materiály jsou již zpracovávány tak, aby byly v co nejširší míře využívány moderní interaktivní didaktické prostředky, např. dataprojektory, vizualizéry, interaktivní tabule, tablety apod. Školy si moderní vzdělávací prostředky i špičkovou techniku pořizují zpravidla z finančních zdrojů, které získávají v rámci realizovaných projektů, což je obecně

podporováno. Jelikož učitelé nemají vždy dostatek zkušeností, aby tyto prostředky ve výuce dokázali plně využít, zařazuje Krajské zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků (KVIC - příspěvková organizace kraje) do své vzdělávací nabídky řadu kurzů a seminářů zaměřených na využívání moderní techniky ve výuce.

Studie budou obsahovat také podněty k zařazení nových aktuálních témat, která budou reflektovat požadavky současné praxe i vývojové tendence v oboru i návrhy jiného formálního zpracování. Dokumenty, které budou splňovat všechny požadavky a budou nejlépe hodnoceny odborníky z praxe i odborníky z řad špičkových pedagogů bychom pak rádi umístili na webové stránky odboru školství, mládeže a sportu jako vzorové materiály pro potřeby škol.

Odbor školství, mládeže a sportu Krajského úřadu Moravskoslezského kraje podporuje zapojování škol do projektových aktivit, ať již v projektech krajských, jejichž předkladatelem a příjemcem dotace je kraj, nebo v partnerských projektech, při nichž se stávají partnery školy stejného zaměření nebo školy poskytující různé stupně vzdělání (např. spolupráce SŠ a VŠ apod.). Výstupy i přínosy z těchto projektů jsou vyhodnocovány a postupně předkládány ostatním školám jako příklady dobré praxe.

Velmi bychom uvítali Vaší spolupráci, především v rámci krajských projektů, např. v roli konzultantů a hodnotitelů učebních dokumentů (učebních osnov, tematických plánů, pracovních sešitů, skript apod.), které budou školy vytvářet v rámci dalších připravovaných projektů. Velmi prospěje věci, pokud budou tyto dokumenty vždy vznikat ve spolupráci odborníků z praxe a odborníků z řad učitelů a pedagogických pracovníků. Cílem je připravit žáky a studenty odborných škol pro reálný svět práce, nikoliv jen pro virtuální svět učební látky, případně pro známky a výsledný doklad, tedy výuční list, maturitní vysvědčení nebo doklad o absolutoriu apod.

Vaše případná spolupráce přispěje ke zkvalitnění odborného vzdělávání. To, že byly do tohoto projektu zapojeny školy s převahou gastronomického zaměření není náhoda. Jde především o využití dobré praxe. Právě u těchto škol se podařilo propojit zkušenosti získané z jejich dlouholeté spolupráce v rámci různých odborných soutěží, společného členství v profesních asociacích, např. Asociaci kuchařů a cukrářů, Asociaci číšníků ČR, České barmanské asociace apod. Učitelé, žáci i studenti se při těchto akcích s odborníky z praxe setkávají a jsou tedy lépe motivováni k další spolupráci, což jednoznačně přispívá k pozitivní změně v odborném vzdělávání nové posily pro Vaše provozovny.

*Mgr. Mária Borovská, odborný garant projektu
Krajský úřad Moravskoslezského kraje, Odbor školství, mládeže a sportu*



AKTIVITY ŠKOL V RÁMCI PROJEKTOVÉHO PARTNERSTVÍ S MORAVSKOSLEZSKÝM KRAJEM

Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, příspěvková organizace



Na Střední škole společného stravování v Ostravě-Hrabůvce se uskutečnily další kurzy v rámci krajského projektu.

Pro kurz „Souznění vína - pokrmů“, který se konal v říjnu a listopadu 2006, byli pozváni lektori pan Jan Pýcha, majitel průhonické restaurace Tvrz, a pan Hynek Vích, sommeliér. Položili si za úkol naučit frekventanty umocnit zážitek z dobrého jídla vybraným kvalitním vínem. U závěrečné prezentace museli účastníci kurzu uspět před pozvaným hostem, přípravou pokrmů, doporučením vína, ale i zdůvodněním volby.

Moderní kuchařské studio Montycon v areálu Střední školy společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, bylo v lednu 2007 místem dalšího kurzu „Moderní technologie v přípravě pokrmů“, který vedl šéfkuchař firmy Montycon pan Lubomír Brázda. Seznámil účastníky s dnešním stavem kuchyní, doporučil, jak zvolit správné vybavení daného provozu či kuchyně, vše v souladu s hygienickými předpisy, zajímavým způsobem prakticky předvedl zařízení pro nevšední kulinářské zážitky - konvektomat, šokové chlazení a mražení, indukční vaření, vaření rychloparou.

Zatím posledním kurzem byla „Příprava pokrmů studené kuchyně“ v dubnu 2007. Svě letité zkušenosti, jak teoretické, tak praktické, předal frekventantům pan Zdeněk Voznica, bývalý šéfkuchař hotelu Pupp v Karlových Varech a hotelu Atom v Ostravě. Po celé dva dny účastníci připravovali raut studené kuchyně, včetně aranžmá a dekorace studených pokrmů.

Ze všech kurzů odcházeli účastníci nejen s osvědčením o absolvování kurzu, ale hlavně plni odborných teoretických, praktických znalostí a kulinářských zážitků.

*Mgr. Pavel Cielecký
ředitel školy*

Střední škola společného stravování
Krakovská 1095, 700 30 Ostrava-Hrabůvka
Tel.: 596 716 755
E-mail: sekretariat@souss.cz



Se začátkem nového školního roku vstupuje do závěrečné fáze realizace aktivit projektu **„Rozvoj a zkvalitňování odborného vzdělávání na středních školách a vyšších odborných školách Moravskoslezského kraje s důrazem na odbornou praxi, CZ.04.1.03/3.1.15.1/0143“**

Do konce roku 2007 s bude konat ještě několik zajímavých seminářů.

Od začátku září dobíhá **„Kurz anglického jazyka“** pro mírně pokročilé, ve kterém si učitelé rozšiřují své jazykové znalosti, které uplatní při odborných stážích a návštěvách zahraničních družebních škol.

V měsíci září probíhá seminář **„Jsme připraveni na život v EU?“**, který je určen všem zájemcům o problematiku evropské integrace a o rozšíření znalostí o institucích Evropské unie.

Ve dnech 21. a 22. září pořádáme ve Valticích v prostorách Střední vinařské školy seminář **„Nápoj bohů na prahu 3. tisíciletí“** zaměřený na získání poznatků o víně, vinařství a sommelierství. Semináře se zúčastní 25 zájemců z řad pedagogických pracovníků Moravskoslezského kraje a zástupců pracovišť, na kterých žáci naší školy vykonávají odborný výcvik.

Poslední dva odborné semináře máme naplánovány na říjen. Od pondělí 8. do středy 10. října bude probíhat seminář pro cukráře zaměřený na práci s čokoládou a výrobu čokoládových cukrovinek.

Ve stejném termínu pořádáme seminář **„Káva - oblíbený nápoj lidstva“**. Účastníci získají nejnovější poznatky o kávě, jejím pěstování a zpracování, v praktické části si vyzkoušejí přípravu různých druhů káv. Lektori zařadili do programu i část zaměřenou na tematiku čaje a jeho přípravu.

Pořádáním těchto kurzů naše aktivity nekončí. V současné době dokončuje tým pedagogů práce na inovaci učebních dokumentů pro odborné předměty a hlavně odborný výcvik pro všechny obory vzdělávání. Podle inovovaných tematických plánů se vyučuje od letošního školního roku. Inovované učební dokumenty předložíme k posouzení a připomínkování UNIHOSTu, AK ČR a AČ ČR.

Projektový tým školy se bude podílet na organizaci a zajišťování konference k projektu, která se uskuteční v první polovině listopadu.

Do konce realizace projektu chceme uskutečnit schůzku s vedením Hotelové akademie v Košicích, na které zhodnotíme prospěšnost a účinnost metodiky zpracované v rámci projektu a připravíme plán a program výměnných stáží žáků pro další období a zároveň si vyměníme zkušenosti s tvorbou a realizací vzdělávacích projektů.

Zahájili jsme práci na informačním bulletinu o našich aktivitách v projektu a připravujeme prezentaci, která bude představena veřejnosti ve dnech 6. a 7. prosince při regionální soutěži GASTROJUNIOR - NOWACO CUP 2008 a na „Dnech otevřených dveří“.

A ještě se ohlédneme za aktivitami realizovanými ve druhém pololetí školního roku 2006/2007:

Seminář **„Pestrý svět moderního vaření - konvence téma doby“** se uskutečnil ve dnech 1. a 2. března 2007, lektory kurzu byli Ing. Zdeněk Hladík a Drahomíra Bečvářová. Úvod semináře byl věnován objasnění pojmu „konvence“ a výhodám a nevýhodám, které jejich použití přináší. V další části byly představeny vybrané světové kuchyně a účastníci připravovali typické národní pokrmy s použitím konvencí. Poslední část semináře byla věnována moderním bezmasým pokrmům a jejich významu ve výživě a zásadám moderní kuchyně. Toto téma rozpoutalo mezi účastníky živou diskuzi, ne všichni s názory lektora souhlasili.

Na konec se všichni ztotožnili se závěrečným konstatováním lektora **„Jsme tím, co jíme“**, uveřejněným v pracovním textu. Ten spolu s osvědčením o absolvování semináře obdrželi všichni zúčastnění.



V sobotu 28. a pondělí 30. dubna 2007 jsme uspořádali seminář **„Společenské chování při běžných i výjimečných příležitostech“**.

Lektorem semináře byl Ing. Milan Němčanský, odborný asistent katedry marketingu Slezské Univerzity v Opavě. Obsah semináře: psychologie společenského styku, pravidla společenského chování, diplomacie a diplomatické styky, vnitřní a zahraniční orgány státu pro mezinárodní styky, diplomatické výsady a imunity, diplomatický protokol, protokol a etiketa v obchodní diploma-

cii, etiketa v obchodním styku se zahraničními partnery na úrovni firem; diplomatické mise ve strukturách mezinárodních organizací.

Koncem května ukončili své vzdělávání pedagogové v jazykovém kurzu němčiny a v červnu v kurzu angličtiny.

UNIHOSTU byly předloženy k vyhodnocení a certifikaci osnovy vzdělávacích programů pro další vzdělávání pedagogických pracovníků a budoucích lektorů, které byly vytvořeny ve spolupráci zkušených pedagogických pracovníků a odborníků z praxe na základě proběhlých seminářů. Vzdělávací programy jsou zaměřeny na rozvoj profesních kompetencí učitelů odborných předmětů a odborného výcviku a instruktorů žáků a celkové zkvalitnění odborného vzdělávání, jehož cílem je vybavit žáky odborných škol takovými kompetencemi, které jsou žádané na trhu práce a přispívají k lepší uplatnitelnosti absolventů odborných škol.

O aktivitách naší školy v projektu jsme veřejnost informovali v dubnovém čísle „Frenštátského zpravodaje“ a při praktických maturitních zkouškách v květnu a závěrečných zkouškách v červnu.

Informace o proběhlých i připravovaných akcích lze získat na webových stránkách školy: www.freniss.cz

*Ing. Lenka Zábranská
koordinátorka projektu*

Střední škola hotelnictví a gastronomie
Mariánská 252, 744 01 Frenštát pod Radhoštěm
Tel.: 556 836 551
E-mail: iss.cop@freniss.cz

Střední škola, Bohumín, příspěvková organizace



Střední škola, Bohumín, příspěvková organizace, v rámci projektu „Rozvoj a zkvalitňování odborného vzdělávání na středních školách a vyšších odborných školách Moravskoslezského kraje s důrazem na odbornou praxi“ se může pochlubit řadou velice vydařených kurzů, které proběhly v uplynulém školním roce 2006/2007.

Odborná učitelka, paní Milada Marcalíková připravila pro žáky v počátečním vzdělávání a dospělé uchazeče v rámci dalšího vzdělávání odborný kurz **„Výživa předškolních a školních žáků“**, během kterého měly frekventantky možnost získat, jak v části teoretické, tak i praktické, nové znalosti, dovednosti a zkušenosti z oblasti racionální výživy předškoláků a školních dětí, zaměřené na celosvětové trendy ve výživě, využívání biopotravin apod. Kurz proběhl ve dvou termínech, 29. ledna - 8. února 2007 a 14. - 24. května 2007, rozsah kurzu byl 40 výukových hodin a 30 absolventek kurzu obdrželo závěrečné osvědčení o absolvování kurzu.

Dalším kurzem, který byl opět určen jak žákům, tak i veřejnosti, byl kurz **„Dietní stravování“**, který připravila a vedla učitelka Bc. Svatoslava Barošová. Tento čtyřicetihodinový kurz proběhl ve dnech 19. 2. - 2. 3. 2007, šestnáct absolventů kurzu mělo možnost získat nové znalosti z oblasti dietního stravování a dietního systému, naučit se postupu při léčbě - dietoterapii, zvládnout standardní a speciální dietní postupy, seznámit se s diabetickou dietou, redukční dietou, naučit se používat koření při léčbě a dietě. Získané teoretické znalosti si měli absolventi možnost ověřit v praktické části, při přípravě vybraných pokrmů. V současné době, od 10. září 2007 probíhá druhé kolo tohoto kurzu se sedmnácti uchazeči z řad žáků oboru kuchař a kuchař-číšník a i veřejnosti.

Kurz **„Potrava - budiž tvým nástrojem“**, který připravila a vedla učitelka Mgr. Irena Vichová, proběhl ve dnech 12. - 23. 3. 2007 a byl určen žákům v rámci počátečního vzdělávání. Patnáct žáků oboru kuchař a obchodník měli možnost během čtyřicetihodinové teoretické a praktické výuky získat nové vědomosti a dovednosti v oblasti zdravého životního stylu, informace o prospěšnosti vyvážené stravy, naučili se, co lidskému organismu prospívá více, čeho je třeba se ve stravě vyvarovat apod. Žáci měli možnost zdokonalit své dovednosti v praktické části při výrobě studených i teplých pokrmů, zeleninových a ovocných salátů, pokrmů ze sejtanu a soji apod.

V rámci počátečního vzdělávání proběhl ve dnech 20. března – 24. dubna 2007 čtyřicetihodinový kurz **„Využití výpočetní techniky v gastronomii“**, během kterého měli žáci možnost naučit se zacházet s programem RESTIS, s jeho funkcemi a hlavními moduly, naučili se pracovat s tímto systémem včetně obsluhy pokladny na dotykovém monitoru. Výuka probíhala v počítačové učebně školy a žáci v reálném prostředí prováděli nácvik navádění přijatého zboží od dodavatelů, převáděli zboží na jednotlivá střediska restauračního zařízení, vytvářeli kalkulace pokrmů, sestavovali jídelníčky apod. Zpracovaná problematika, ověřená tímto kurzem, sloužila při implementaci do tematických plánů předmětu ICT v oboru kuchař-číšník a posílila tak odbornou přípravu žáků tohoto učebního oboru ve školním roce 2007/2008.

Na začátku školního roku 2007/2008, ve dnech 6. a 7. září 2007 proběhl kurz **„Vykražování z ovoce a zeleniny“**, pod odborným vedením pana Martina Slaniny, který byl určen žákům v rámci počátečního vzdělávání v oboru kuchař a kuchař-číšník. Patnáct žáků mělo možnost v rámci dvou dnů seznámit se se současnými trendy carvingu a cateringu, vyzkoušet si tvorbu trojrozměrných dekorací z ovoce i zeleniny. Kurz se setkal u žáků s velkým ohlasem, navíc žáci projevíli velký zájem, byli velmi zruční a svými nápaditými výrobky obohatili výzdobu školní kavárny.



Co říci závěrem? Všechny kurzy se setkaly s příznivými ohlasy z řad žáků i veřejnosti, byl vysoce hodnocen odborný obsah kurzu, profesionalita lektorů i přiměřenost výukových materiálů. Cílem projektu, potažmo kurzů, je v rámci celoživotního vzdělávání rozšířit odborné znalosti a dovednosti absolventů s důrazem na odbornou praxi. Tohoto cíle bylo, dle mého názoru, dosaženo v plné míře...

*Ing. Soňa Jarošová
manažer projektu na škole*

Střední škola, Bohumín,
příspěvková organizace
Revoluční 529, 735 81 Bohumín
Tel.: 596 097 911
E-mail:
sekretariat@sos-sou-bohumin.cz



V rámci krajského projektu se Střední škola prof. Zdeňka Matějčka, Ostrava-Poruba zapojila do řady klíčových aktivit. O průběhu jsme informovali čtenáře již v předchozích vydáních Zpravodaje. Jelikož se blíží konec dvouletého partnerství školy v tomto krajském projektu, rádi bychom Vás seznámili s dosavadními výsledky, které zajisté stojí za pozornost.

Stěžejními školními aktivitami byly:

- A. Vybudování bezbariérové multimediální učebny č. 8 a její vybavení špičkovou didaktickou technikou (interaktivní tabule, data projektor, vizualizér, audiovizuální technikou, interaktivním softwarem) a interiérovým vybavením.
- B. Vzdělávání pedagogů v oblasti interaktivní techniky a jejího využití ve výuce.
- C. Kurzy pro žáky i širokou veřejnost, s nabídkou vzdělávání i pro osoby se změněnou pracovní schopností, pro které má škola uzpůsobené podmínky a speciální didaktické vybavení, např. vizualizér, tablet apod.

Zaměření kurzů:

1. **„Základy podnikání v cestovním ruchu“** v rozsahu 100 hodin, jež byl vyhodnocen a akreditován profesním sdružením UNIHOST. Celkem byly zrealizovány 4 běhy od září 2006 do června 2007. Cílem kurzu bylo poskytnout absolventům základní znalosti z oblasti cestovního ruchu, o službách a činnostech souvisejících s cestovním ruchem. Lektorky se zaměřily především na praktické procvičování vedení a vyřizování provozní agendy a gastronomická cvičení.
2. **„Přípravný kurz pro průvodce cestovního ruchu“** v rozsahu 80 hodin. Celkem byly zrealizovány 2 běhy od ledna 2007 do října 2007, rovněž tento kurz byl vyhodnocen a akreditován sdružením UNIHOST. Cílem kurzu bylo seznámení frekventantů se současnými možnostmi výkonu průvodcovské činnosti, s potřebnými náležitostmi a dovednostmi, které souvisí s prací v cestovním ruchu a poskytnutí nezbytných vědomostí potřebných k úspěšnému složení kvalifikační zkoušky.
3. Specializační kurz **„Využití informačních technologií v cestovním ruchu“** v rozsahu 20 hodin. Celkem bylo zrealizováno 6 běhů v období od září 2006 do března 2007.
4. Specializační kurz **„Vaření bez tuku“** v rozsahu 15 hodin. Tento kurz bude realizován ve 2 bězích od září 2007 do listopadu 2007.
5. Specializační kurz **„Moučník jako dárek“** v rozsahu 20 hodin. Kurz bude realizován ve 2 bězích od září 2007 do listopadu 2007.

Navazující aktivity a tvorba dalších produktů:

1. Tvorba **dvou Školních vzdělávacích programů** (dále jen ŠVP) pro studijní obor Hotelnictví (pro řádné i zkrácené studium), které byly vytvořeny realizačním týmem naší školy. Rozhodující podíl na úspěšném završení roční práce na obou ŠVP měla metodička školních vzdělávacích programů, Mgr. Lenka Zapletalová a ředitel školy Ing. Radovan Maresz.
2. Tvorba **Metodického manuálu pro tvorbu školního vzdělávacího programu**, jehož autorkou je školní metodička ŠVP, PaedDr. Kateřina Doležalová. Tento produkt bude po ukončení projektu k dispozici nejen pro pedagogické pracovníky partnerských škol.
3. Tvorba učebních textů, pracovních pomůcek a prezentací v PowerPoint.
4. **Inovace tematických plánů učiva** s využitím zkušeností získaných v rámci přípravy a realizace kurzů a současně s uplatněním vytvořených učebních textů a pomůcek.

Tyto produkty byly velmi pozitivně hodnoceny nejen partnery projektu, ale také v rámci kontroly výstupů a indikátorů projektu, při které byly prezentovány pracovníkům MŠMT. Zpracovatelé budou oba ŠVP i manuál prezentovat na závěrečné konferenci projektu v rámci workshopu jehož stěžejní témata budou zaměřena na tvorbu školních vzdělávacích programů a vytváření podmínek pro masovější zavádění interaktivních vzdělávacích forem a metod na odborných školách.

V průběhu realizace projektu byly uzavřeny smlouvy o partnerství s Občanským sdružením ABAK - Počítadlo, které spolupracovalo se školou především v rámci prezentace aktivit projektu osobám

se změnou pracovní schopností. S cestovní agenturou Exotour byla spolupráce zaměřena především na odborné posouzení rozsahu a zaměření učiva v kurzech s problematikou cestovního ruchu. Uzavření partnerské smlouvy s tvůrci softwaru Editor ŠVP pro základní školy, manželé Kubačkovými přispělo nejen k doladění všech činností spojených s tvorbou ŠVP a manuálu, ale vyústilo také v nabídku další spolupráce školy a jejich konkrétních pracovníků při tvorbě dalších produktů této firmy, např. Editoru ŠVP pro střední školy.

V číselném vyjádření sledovaných výstupů projektu (monitorovacích ukazatelů) naše škola podpořila v rámci vzdělávacích aktivit celkem 222 osob, z velké části z řad široké veřejnosti. Toto číslo však není konečné, jelikož v současnosti jsou realizovány 2 nové kurzy „Vaření bez tuku“ a „Moučník jako dárek“, které budou ve dvou běžích určeny především žákům, ale uvítáme také zájemce z řad odborné veřejnosti.

Předpokládaný počet vzdělávaných se navýšil na 300 klientů. Z tohoto počtu bylo 12 klientů se sníženou pracovní schopností. Při jejich vzdělávání byly vytvořeny speciální podmínky zejména díky pořízené interaktivní didaktické technice, která těmto osobám nejen zpříjemnila účast na vzdělávací akci, ale také umožnila jejich širší zapojení do praktických cvičení.

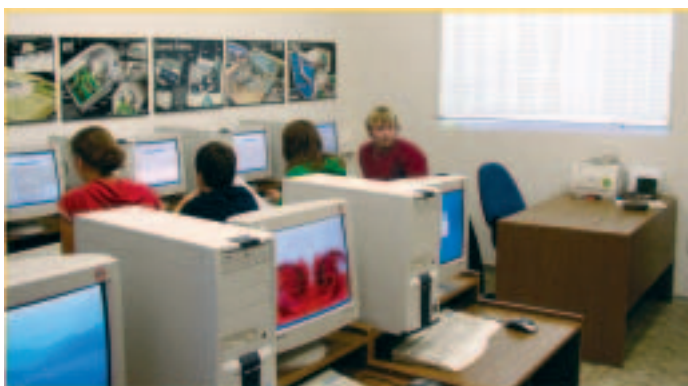
Veškeré školní projektové aktivity zajišťoval školní realizační tým. Práci týmu odborně a s velkou trpělivostí řídil a na řadě aktivit participoval ředitel školy Ing. Radovan Maresz.

Za skvěle odvedenou práci při plnění aktivit bych všem velice ráda poděkovala.

*Ing. Simona Konvičková
manažer projektu*



Střední škola prof. Zdeňka Matějčka,
Ostrava-Poruba, 17. listopadu 1123,
Tel.: 596 909 259
E-mail: skolspec@sos.eridan.cz



Střední odborná škola a Střední odborné učiliště podnikání a služeb, Jablunkov, Školní 416, příspěvková organizace



Učitelé odborných předmětů SOŠ a SOU podnikání a služeb Jablunkov v rámci projektu vytvořili dva kurzy zaměřené na zkvalitňování vzdělávání v oblasti gastronomie (kurz A se zaměřením na přípravu rautů a pártyservis s 64 hodinovou dotací a kurz B se zaměřením na základy studené kuchyně s 16 hodinovou dotací). Kurzy jsou podpořeny pracovními sešity, obrazovým materiálem na DVD nosiči a propagačním materiálem firem Frujo a Montycon u vybraných celků. S firmou Montycon, na základě partnerské smlouvy, se daří realizovat v tématickém bloku „Moderní technologie v gastronomii“ praktickou prezentaci této techniky a technologie.

Celkem bylo realizováno pět běhů výše uvedených kurzů a podle plánu budou realizovány na podzim roku 2007 ještě kurzy tři.

Aktivity spojené s tvorbou a realizací odborných kurzů jsou pro školu a zkvalitňování výuky a odborného výcviku velmi přínosné. Vybrané tématické celky byly učiteli odborného výcviku zpracovány a rozčleněny do vzdělávacích programů odborného výcviku oboru kuchař-číšník s cílem zpestření a inovace výuky. SOŠ a SOU podnikání a služeb, Jablunkov



Ing. Szotkowski Roman
ředitel školy

Tel.: 558 357 811

E-mail: sekretariat.iss@jablunkov.cz



Střední škola Třinec - Kanada, příspěvková organizace



Aktivity projektu dospěly na Střední škole Třinec - Kanada do závěrečné fáze. Pokračuje a prohlubuje se spolupráce odborných učitelů a odborníků z praxe, která byla nastartována díky projektu. Tato spolupráce umožnila připravit řadu přednášek pro žáky i veřejnost. Pan Ing. Vít Syrový, potravinářský chemik, v rámci přednášky s názvem Zdravá výživa seznámil její posluchače s obsaženými aditivami v potravinách a jejich vlivem na lidský organismus. Úspěšný a uznávaný v oboru hoteliér štramberského hotelu Gong, pan Ing. Jiří Guzdek přiblížil žákům každodenní provoz hotelu, seznámil je s novými trendy v hotelnictví a objasnil novou metodou prodeje služeb „Up selling“. Zdravotní rizika v cestovním ruchu byla žákům objasněna primářem interního oddělení nemocnice Třinec - Sosna, panem MUDr. Otmarem Bialkem. Zájem vzbudila přednáška s názvem Atraktivní směry v barmanství, kterou si připravil dlouholetý člen České barmanství, leader Junior-šejkr klubu pan Martin Eichenbau.





Intenzivní spolupráce se sociálními partnery se v tomto projektu projevila také zajištěním odborné stáže učitelce odborných předmětů v hotelu Intercontinental v Praze. Zajištěn byl vstup do všech jeho částí s kompetentním pracovníkem, který byl ochoten konzultovat vyučovanou teorii s praxí mezinárodního hotelu zařazeného do nejvyšší třídy kvality poskytovaných služeb, tedy pěti hvězdiček.

Učitelé odborných předmětů připravili ukázkové hodiny, které byly přístupné jejich kolegům. Využíváním alternativních metod výuky došlo k předávání zkušenosti také mezi samotnými pedagogy.

V tomto školním roce byla již navázaná spolupráce s CK Victoria. Žáci se svými učiteli v rámci odborné praxe připraví itinerář desetidenního zájezdu na italský ostrov Elbu. Smluvně upraví a posléze připraví svou animační činnost pro klienty zmiňované cestovní kanceláře. Celý pobyt pak proběhne v rámci jejich souvislé školní praxe, kde si také upevní znalosti z předmětu Cestovní ruch, Ubytovací služby a stravovací služby.

V dalším období budou nadále na naší škole organizovány přednášky odborníků z praxe. Účast

na těchto seminářích nabízíme stejně jako v minulém období všem zájemcům. Bližší informace poskytneme na našich [www stránkách www.sostrinec.cz](http://www.sostrinec.cz).

V rámci projektu byly inovovány učební dokumenty vybraných odborných předmětů oboru Management obchodu a služeb se zaměřením pro cestovní ruch. Byly vytvořeny vzdělávací programy seminářů určených pro počáteční vzdělávání: Dopravní služby v cestovním ruchu, Ubytovací služby - nejnovější trendy, Zdravá výživa, Management obchodu a služeb, Zabezpečení provozu ubytovacího zařízení, Zdravotní rizika v cestovním ruchu. Pro další vzdělávání byly vytvořeny semináře: Marketing a management hotelového provozu, Stravovací služby, Specifické služby cestovního ruchu, Technika administrativy.

Pro podporu výuky byly rovněž v rámci projektu vypracovány učební texty a pro předmět Technika administrativy metodické texty. Učební dokumenty a podle nich aktualizována výuka v prvním ročníku byly ověřovány už v minulém školním roce. V letošním školním roce 2007/08 bude probíhat ověřování v dalších ročnících.

*Mgr. Jana Lysková
Ing. Jan Franek, ředitel školy*

Střední škola Třinec Kanada, příspěvková organizace
Lánská 132, 739 61 Třinec
Tel.: 558 321 256
E-mail: sekretariat@sostrinec.cz



GOODWILL vyšší odborná škola, s. r. o.

Na Vyšší odborné škole GOODWILL proběhla v roce 2007 dvě školení pedagogických pracovníků, vyučujících a budoucích lektorů „Motivace učitelů k tvorbě a inovaci výukových programů“ a „Interkulturní rozdíly ve vybraných zemích“. Lektorem obou byl doc. Ing. Jaroslav Světlík, Ph.D., děkan Fakulty multimediálních komunikací Univerzity Tomáše Bati ve Zlíně.

Pro studenty školy byly v nabídce kurzy „Animace v cestovním ruchu“ a „Příprava pro práci palubních průvodčích“. Pro velký zájem studentů byly realizovány oba kurzy ve dvou běžích. Lektory kurzu „Příprava

pro práci palubních průvodčích“ byli jak učitelé školy, tak odborníci z praxe (pilot, lékařka, stevardka), lektorkou kurzu „Animace v cestovním ruchu“ byla PhDr. Jana Řeháková. Každý kurz úspěšně ukončilo 33 účastníků.



Vzhledem k cílům projektu a velkému důrazu na spojení s praxí byl po konzultaci s odborníky zařazen do kurzu „Animace v cestovním ruchu“ blok Praktická realizace akce. Pro studenty to znamenalo trénovat nejen mezi sebou v rámci kurzu, ale vydat se s programem ven, mezi „cizí“. Studenti si vybrali skupinu nejmladších dětí a nacvičili si pro ně pohádku O veliké řepě. Ve čtvrtek 17. května 2007 se rozjeli do Ostravy-Zábřehu za dětmi z Dětského domova pro děti do tří let. Pohádku museli hrát celkem třikrát, aby se dostalo na všechna oddělení. Velký zážitek to byl pro všechny zúčastněné.

Pro nadcházející podzim jsou v rámci projektu připravené aktivity jak pro pedagogy, tak pro studenty. Pedagogové se zúčastní školení na téma Presentace a vedení hodiny pro dospělé studenty, motivace, komunikace, řešení konfliktů, efektivní škola, identita se školou. Pro studenty budou opět realizovány kurzy „Příprava pro práci palubních průvodčích“ a „Animace v cestovním ruchu“.

Aktivity v průběhu projektu byly připravovány za úzké spolupráce s praxí. Byly uzavřeny partnerské smlouvy s Dětským domovem pro děti do 3 let a s Cestovní kanceláří Vítkovice Tours.

Při hodnocení projektu je třeba zmínit nejen řadu vyvinutých učebních programů, vzdělávacích kurzů, proškolených účastníků a napsaných učebních textů, ale také navázanou spolupráci mezi zúčastněnými školami, mezi školami a jejich partnery z praxe, spolupráci s UNIHOSTEM. Při zodpovědném řízení projektu pracovníky Moravskoslezského kraje se nám všem tohle všechno podařilo.

Fotografie z Praktické realizace akce kurzu „Animace v cestovním ruchu“ pohádka O veliké řepě, Dětský domov Ostrava:



*RNDr. Kamila Slováková
ředitelka školy*

GOODWILL - vyšší odborná škola, s. r. o.
P. Holého 400, 738 01 Frýdek-Místek
Tel.: 558 633 82, E-mail: vosgood@vos-goodwill.cz

Zahraníční praxe studentů a učňů odborných škol spolupracujících s UNIHOSTem.

Mít kvalifikovaný, odborný a jazykově vybavený personál je určitě přáním každého podnikatele a v pohostinství to platí dvojnásob. V době přípravy učně, žáka a studenta na své budoucí povolání má odborná praxe své nezastupitelné místo.

A podaří-li se zorganizovat zahraniční odbornou praxi pro studenty středních odborných a vyšších odborných škol gastronomického zaměření z Nového Jičína, Ostravy, Třince a Českého Těšína je třeba konstatovat, že to byl a je úkol nelehký, nevďěčný a s nepředvídatelným výsledkem.

UNIHOST již dva roky spolupracuje se školami při zajišťování odborné praxe jejich studentů v Řecku. Důvodem je především zájem této profesní organizace podnikatelů v pohostinství, podílet se na přípravě a vzdělání mladé generace.

Cílem zahraniční odborné praxe je především získávání nových odborných dovedností, vědomostí v gastronomii, rozvíjení jazykových schopností a získávání praktických zkušeností v národní gastronomii.

Další a neméně důležitá je výchova k samostatnosti a zodpovědnosti, toleranci, schopnosti pracovat v týmu, respektování nadřízeného, fyzická a psychická odolnost (ne všichni studenti vydrží náročný tříměsíční pobyt v zahraničí).

O úspěšnosti rozhodují často i takové faktory jako stesk po domově, neschopnost přizpůsobit se mentalitě jiného národa a země, neakceptování jejich hygienických zvyklostí atd.

V loňském školním roce se této zahraniční odborné praxe zúčastnila necelá stovka studentů, kteří pracovali v hotelovém komplexu Porto Carras, Likitthos na Chalkidiki a v řetězci hotelů COSMOS na Korfu.

Přes drobné problémy lze hodnotit zahraniční odbornou praxi úspěšně, o čemž svědčí nejen vzrůstající zájem studentů, ale i naopak zájem řeckých hotelů o naše studenty.

Unihost je připraven poradit, zajistit kontakty, dohodnout schůzku se zástupci řeckých hotelů a být garantem zlepšující se úrovně zahraniční praxe.

*Mgr. Pavla Sztulová
ředitelka AHOL - Vyšší odborné školy, o. p. s. Ostrava*



UNIHOST - Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR



Vážení čtenáři,

v příloze podzimního čísla Zpravodaje UNIHOSTu Vám opět přinášíme informace o aktivitách jednotlivých partnerů zapojených do projektu „Rozvoj a zkvalitňování odborného vzdělávání na středních školách a vyšších odborných školách Moravskoslezského kraje s důrazem na odbornou praxi“, které v rámci tohoto projektu realizovali nebo ještě do konce roku realizují.

Na základě požadavků partnerů projektu UNIHOST vyhodnotí a certifikuje vzdělávací programy partnerů pro další vzdělávání pracovníků z praxe. UNIHOST zajistí vypracování studie, ve které se posoudí, zda certifikované vzdělávací programy jsou vhodné pro další vzdělávání členů UNIHOSTu a jejich zaměstnanců a vypracuje vzdělávací plán s uplatněním vzdělávacích programů z projektu.

Na konferenci pro členy UNIHOSTu, která se bude konat dne 18. 10. 2007 od 10.00 do 14.00 hod. v rámci Gastrofestivalu Ostrava na výstavišti Černá louka v Ostravě, UNIHOST zajistí přednášku o projektu a jeho přínosech pro členy UNIHOSTu.



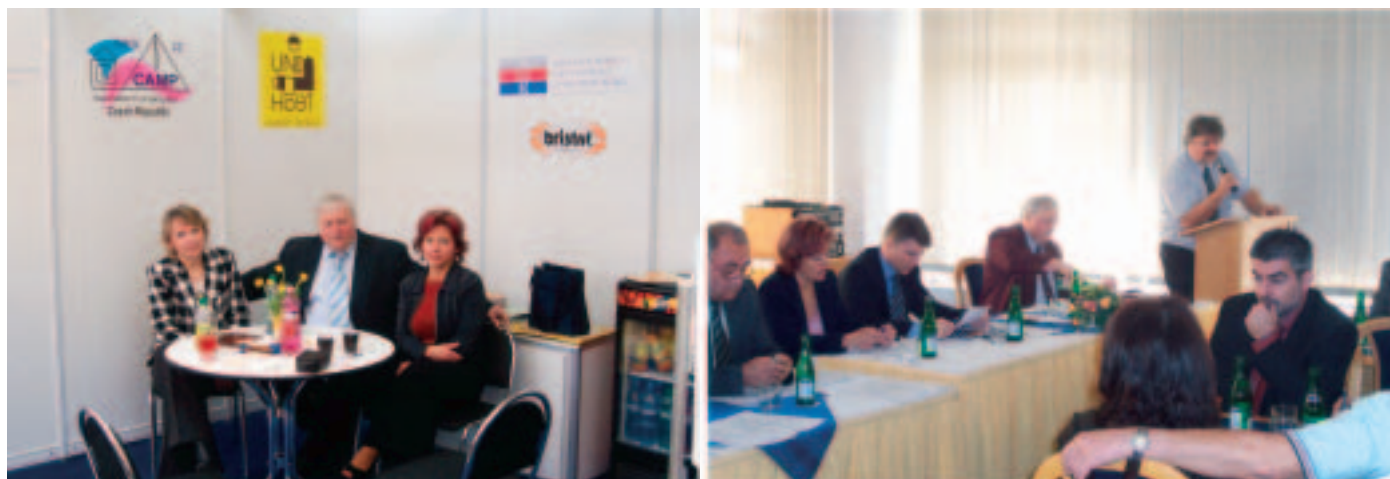
Ve dnech 29. - 30. 11. 2007 UNIHOST zorganizuje pro partnery projektu, zástupce partnerských škol a vybrané členy UNIHOSTu konferenci, na které je seznámí s výsledky projektu a jejich dalším využití v praxi v rámci vypracovaného vzdělávacího plánu.

Představenstvo UNIHOSTu chce zde také poděkovat všem partnerům projektu. Poděkování patří především příjemci a poskytovateli dotace, kterým je Moravskoslezský kraj, který celý projekt zajistil a odborně vedl. Dále chceme poděkovat partnerským školám zapojeným do projektu za jejich snahu realizovat takové vzdělávací programy, které by měly co největší přínos pro praxi a jejich další využití podnikateli v gastronomii.

Doufáme, že to nebyla poslední spolupráce mezi Moravskoslezským krajem, školstvím a podnikatelskou sférou a že se na podobných projektech budeme i nadále podílet.

UNIHOST - Sdružení podnikatelů v pohostinství, stravovacích a ubytovacích službách ČR, Výstavní 2224/8, 709 00 Ostrava - Mariánské Hory.

*Ing. Karla Bubová
tajemnice UNIHOSTu*



Výstavní 2224/8
709 00 Ostrava-Mariánské Hory
tel./fax: 597 479 281
e-mail: info@unihostostrava.com