



Agentúra  
Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR  
pre štrukturálne fondy EÚ



Ž I L I N S K Ý  
samosprávny kraj

## **Rozvoj tradičnej a prínos modernej gastronómie v stredných odborných školách**

**Prijímateľ: Žilinský samosprávny kraj, Komenského 48, 011 09 Žilina**

**ITMS kód projektu: 26110130317**

**Operačný program: Vzdelávanie**

**Prioritná os: 1 Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy**

**Opatrenie: 1.1 Premena tradičnej školy na modernú**

**Rozpočet projektu: 217 554,47 €**

**Výška poskytnutého NFP: 206 676,75 €**

**Realizácia projektu: 1.10.2010 – 31.7.2012**

**Moderné vzdelávanie pre vedomostnú spoločnosť/Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ.**

Žilinský samosprávny kraj realizáciou projektu s názvom „Rozvoj tradičnej a prínos modernej gastronómie v stredných odborných školách“ sleduje cieľ posilniť odborné kompetencie absolventov stredných odborných škôl v oblasti gastronómie a hotelierstva, vyškoliť pedagogických pracovníkov a inovovať školský vzdelávací program reagujúci na aktuálne potreby trhu v oblasti rozvoja tradičných a nových prístupov v gastronómii a hotelierstve.

Do projektu sú zapojené 4 stredné odborné školy so zameraním na gastronómiu a hotelierstvo:

- Hotelová akadémia, Liptovský Mikuláš,
- Stredná odborná škola obchodu a služieb, Čadca,
- Stredná odborná škola obchodu a služieb, Dolný Kubín,
- Spojená škola, Žilina.

V septembri 2011 bola ukončená prvá etapa projektu, a to vzdelávanie pedagogických pracovníkov v zmysle moderných trendov, ktorého sa zúčastnilo 36 pedagógov. Vzdelávanie bolo rozdelené do troch samostatných modulov, a to:

- **odbor kuchár** – zameranie na molekulárnu gastronómiu, racionálnu kuchyňu a bioprodukty, zážitkovú gastronómiu, nové prístupy a nové technológie prípravy jedál a spracovanie surovín;
- **odbor čašník** – zameranie na baristu, someliéra a gastronómiu, stolovanie, prestieranie, dekoráciu (etiketa stolovania);
- **odbor cukrár** – zameranie na úvod do umeleckého cukrárstva, čokoládu (bonbóny, miňonky, dezerty), nové trendy v príprave dezertov, karamel, fúkaný karamel a jeho využitie, poťahový fondán a prácu s ním.

Primárnou funkciou aktivity bolo zabezpečiť a zvýšiť kvalifikáciu odborných pedagogických pracovníkov vyučujúcich predmety s danou tematikou, ktorí budú schopní preniesť a začleniť nové získané poznatky do školského vzdelávacieho programu, a tým podporiť kľúčové kompetencie žiakov a pripraviť ich na aktuálne požiadavky európskeho trhu práce.



V súčasnosti prebieha druhá aktivita projektu, tvorba didaktických prostriedkov. Vytvára sa nový elektronický výučbový materiál, ktorý obsahuje inovatívne prvky prípravy jedál a spracovania surovín. Školy boli vybavené modernými informačnými technológiami vo forme digitálnych kamier, dataprojektorov a digitálnych fotoaparátov, ktoré pomôžu pri tvorbe elektronického výučbového materiálu. Zároveň budú dodané školám suroviny k vytváraniu vizualizovaných výstupov a odborné tlačené a netlačené materiály pre účel tvorby didaktických prostriedkov. Na realizácii projektu sa rovnomerne podieľajú odborní zamestnanci, ktorí na pracovných stretnutiach a workshopoch spolupracujú a tvoria praktické nahrávky ukážok a pracovných postupov podľa jednotlivých tematických okruhov. Výstupom aktivity budú 3 moduly elektronického výučbového materiálu, v ktorých budú tematicky zahrnuté praktické činnosti z odborov kuchár, čašník a cukrár.

Treťou aktivitou bude samotná inovácia školského vzdelávacieho programu, ktorý bude reagovať na potreby aktuálneho európskeho trhu práce v oblasti gastronómie a hotelierstva. Na podklade preddefinovaných vzdelávacích oblastí bude úlohou pedagogických zamestnancov formulovať všetky potrebné texty a postupy, definovať a spracovať obsah vzdelávacieho programu. Zámerom je podporiť synergický efekt a spoluprácu medzi zúčastnenými školami, výmenu skúseností a zvýšenie efektivity práce. Pedagogickí zamestnanci budú pracovať v tímoch podľa jednotlivých vzdelávacích modulov. Odborní zamestnanci v spolupráci s metodikmi zapracujú inovácie v oblasti gastronómie a hotelierstva do školského vzdelávacieho programu, do učebných osnov a tematických plánov a ostatnej pedagogickej dokumentácie. Na základe workshopov a vzájomných diskusií bude získavaná spätná väzba potrebná na posúdenie inovovaného školského vzdelávacieho programu. Záverečné hodnotenie predloží vo forme vyjadrenia Rada školy, ktorá odsúhlasuje školský vzdelávací program na jednotlivých školách.

Cieľom poslednej aktivity bude implementovať inovovaný školský vzdelávací program do vyučovacieho procesu a uviesť elektronický výučbový materiál do praxe. Priamo vo vyučovacom procese budú mať pedagogickí zamestnanci možnosť aplikovať naštudované, vytvorené a inovované formy a metódy, ako aj obsah vzdelávania, ktoré boli vytvorené v predchádzajúcich aktivitách projektu. Implementácia vzdelávacieho programu bude rozdelená do troch fáz. V prvej fáze pedagogickí zamestnanci, ktorí sa zúčastnili školení, odovzdajú formou interného vzdelávania (prednášok, názorných ukážok a prezentáciou elektronického výučbového materiálu) svoje poznatky a skúsenosti ostatným relevantným kolegom v jednotlivých školách. Výstupom tejto fázy bude vyškolený pedagogický kolektív v každej zo zúčastnených škôl. V druhej fáze záverečnej aktivity bude nový vzdelávací program implementovaný do praxe na vyučovaní, jej výstupom bude rozšírenie kľúčových kompetencií žiakov. Treťou a poslednou fázou implementácie bude overovanie inovácie školského vzdelávacieho programu.