

Název projektu: Podpora všeobecného, exekutivního a praktického vyučování žáků v gastronomii

Číslo projektu: CZ.02.3.61/0.0/0.0/16_012/0000606

Popis projektu

Hlavním cílem projektu je posílení exekutivního a praktického vyučování žáků v oborech SŠ bez maturitní zkoušky skrze zvýšení motivace žáků k vzdělávání a zvýšení praktických dovedností s akcentem na uplatnění žáků v jejich budoucím zaměstnání workshopů.

Projekt se skládá ze dvou na sebe navazujících aktivit – „Cyklu workshopů“ a „Exekutivních a praktických týdnů“.

Cyklus workshopů

„Cyklus workshopů“ představuje formu do 2 vzájemně se prolínajících částí - exekutivních dovedností a praktického vzdělávání. Celkem je realizováno 12 workshopů.

- Cílem je rozvinout exekutivní dovednosti a rozšířit praktické uplatnění žáků.
- V rámci workshopů je mimo jiné organizován **celodenní odborný seminář**, např. kurz molekulární kuchyně, mořské plody, tradiční česká kuchyně a podobně.
- Na základě zpracovaných úkolů a aktivity jsou poté žáci vybráni a nejlepší se účastní „Exekutivních a praktických týdnů“. Předpoklad účasti je cca 15 % až 40 % nejlepších žáků na školu.

Exekutivní a praktické týdny

Smyslem „Exekutivních a praktických týdnů“ je vytvořit mimoškolní aktivitu zaměřenou na rozvoj jejich klíčových kompetencí a **zejména praktických dovedností**.

- Aktivita je rozdělena do dvou na sebe navazujících týdnů (Exekutivní týden a Praktický týden) v podobě 5 denní akce pro 25 studentů spojených ze 4 škol.
- První týden se koná na konci školního roku (květen/červen), druhý týden pak na začátku následujícího (září/říjen).
 - o 1. Týden „Exekutivní týden“ se zaměřuje na dovednostní rozvoj žáků s ohledem na jejich praktické uplatnění (komunikace, týmová práce, zaměstnání, a podobně).
 - o 2. Týden „Praktický týden“ zaměřující se na **praktické dovednosti žáků v gastronomii** (odborné semináře, např. práce s moderními technologiemi, úprava divočiny, HCCP, ryby a mořské plody a podobně).
 - o Žáci získají **certifikáty o absolvování kurzů** a také získají bezplatné **roční členství v Asociaci kuchařů a cukrářů**.

Projektové partnerství

Projekt je realizován společností IREAS, Institut pro strukturální politiku o.p.s. ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů České republiky a společností Jules a Jim. Do projektu je dále zapojeno 12 škol.



Zapojené školy v projektu

- SŠ pedagogická, hotelnictví a služeb Litoměřice,
- Střední škola zemědělství a služeb, Albrechtice,
- Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Písek,
- Integrovaná střední škola, Jesenice,
- SŠHSS, Teplice nad Metují,
- Střední škola hotelová a služeb, Kroměříž,
- Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Vlašim,
- Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Kladno,
- Střední škola živnostenská Sokolov,
- SŠOGD PRAKTIK s.r.o., Olomouc,
- Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou,
- Obchodní akademie a Hotelová škola Havlíčkův Brod.

LOGO



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

