



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ



Vzdělávání studentů a učitelů gastronomických oborů prostřednictvím praktické zkušenosti ve spolupráci s Českou Asociací Hotelů a Restaurací

CZ.1.07/1.1.00/54.0050

Tento projekt je spolufinancován Evropským sociálním fondem a státním rozpočtem České republiky.

Proč projekt vznikl?

Podpora pedagogických pracovníků

Projekt reaguje na:

- zvyšující se požadavky znalostní společnosti,
- rostoucí nároky na pedagogické pracovníky(PP) na posílení kompetencí v oblasti profesního rozvoje ve vybraných hotelových oborech,
- dobré teoretické znalosti PP, ale velkou neznalost skutečné podnikové praxe,
- potřebu důrazu na hlubší propojení teorie a praxe,
- potřebu hlubšího seznámení PP vybraných hotelových oborů SŠ s podnikovou praxí.

Podpora žáků

Projekt reaguje na:

- obtížné získávání zaměstnání z důvodu nemožnosti dokázat praxi v daném oboru,
- neznalost fungování rezervačních systémů,
- špatné začleňování žáků do praxe,
- chybí motivace žáků k seberealizaci.

Komu je projekt určen?



- **Pedagogové oboru gastronomie, hotelnictví a turismu**
 - vybraných oborů – zejména gastronomie a hotelnictví,
 - 3 až 4 pedagogové ze školy.

- **Žáci v kategorii vzdělávání L, M a J**
 - vybraných oborů – zejména gastronomie a hotelnictví,
 - 20 žáků ze školy.

Co je obsahem projektu?



- Školení pedagogů v projektu ECVET.
- Nástroje pro plánování spolupráce školy a zaměstnavatele.
- Školení pedagogů a odborné praxe.
- Školení žáků.
- Realizace praktického vyučování.
- Ukončení projektu se závěrečným zpracováním analýz.



Školení pedagogů v projektu ECVET

[www.projektpospolu.cz
/ecvet](http://www.projektpospolu.cz/ecvet)

www.ecvet.cz

Termín: 09/2014

Evropský systém pro přenos kreditů v odborném vzdělávání (ECVET) nabízí způsob, jak přehledně zaznamenat, co se žák nebo učitel naučí během stáže v podniku nebo jiné škole. ECVET je založen na dohodě školy, firmy a žáka o tom, co se má žák během své mobility naučit, což je definováno pomocí jednotek výsledků učení, které tvoří ucelený soubor znalostí, dovedností a kompetencí vztažených k pracovním úkonům.

Cíl :

- proškolení 3 pedagogů ze školy,
- 20 hodin/ škola (rozdělení - 1 den, 1 den a 0,5 dne),
- vstupní analýza dle metodiky ECVET.



Nástroje pro plánování spolupráce školy a zaměstnavatele


[www.projektpospolu.cz
/ecvet](http://www.projektpospolu.cz/ecvet)

Termín: 09 - 10/2014

- **Vyplnění šablon - Pospolu**
- **Dohoda mezi školou a ubytovacím či restauračním zařízením, jaké činnosti bude žák vykonávat v rámci stáže a jaké kompetence získá.**
- **Popis dle jednotky učení: popis jednotek učení, pracovních úkolů a zkušebních úkolů.**

Cíl:

- 1 vstupní analýzy, výstupní analýzy,
- 4 vyplněné šablony/škola.



Školení pedagogů a odborné praxe.

Termín: 10/2014 –
05/2015

- **workshop pro pedagogy – 2 dny/skupina**
 - školení pedagogů uznávanými odborníky z oborů gastronomie, hotelnictví a marketing
- **praxe – stáž pedagogů – 5 dnů/pedagog**
 - školení pedagogů v odborném zařízení (hotel nebo restaurační zařízení)
 - stáž povedou odborníci - mentoři

Cíl:

- Proškolení 3 pedagogů (workshop + stáž)



Školení žáků

Termín: 10/2014 –
05/2015

- **odborné semináře pro žáky a vytvoření odborných publikací reflektujících praxi (8 hodin/den)**
14 témat z oblastí:

- Hotelová oblast Front Office
- Marketing a sales v hotelu
- Gastronomie
- Workshopy s tématem gastronomie
- **školení žáků uznávanými odborníky z oborů gastronomie, hotelnictví a marketing**
- semináře obsahují praktické ukázky, tedy část školení bude probíhat ve škole
- do seminářů budou zapojeni i zaškolení pedagogové

Cíl:

- 20 proškolených žáků/škola,
- 14 publikací,
- 3 DVD k daným oblastem.




Realizace praktického vyučování

Termín: 02/2015 –
06/2015

- **Spolupráce se zaměstnavateli z regionu**
- **Umístění žáků v rámci stáže do restauračních a ubytovacích zařízení**
 - 4 týdny/žák
 - 1 mentor má vždy jen 3 žáky

Cíl:

- návaznost na šablony – jednotky učení,
- smlouvy dokládající umístění 20 žáků/škola a průběh stáží,
- 4 týdenní praxe pro žáka,
- výstupní analýza – 1 analýza za jednoho zaměstnavatele.



Ukončení projektu se závěrečným zpracováním analýz

Termín: 06 - 07/2015

- **Meeting pedagogů a pracovníků pohostinských zařízení**
 - hodnocení výsledků realizované praktické výuky
 - možná další spolupráce mezi zúčastněnými školami a hostitelskými institucemi
 - Diskuze k výsledkům analýz jak spolupráce, tak i možnosti zajišťování praktického vyučování v daném oboru

Cíl:

- smlouvy dokládající umístění 20 žáků/škola a průběh stáží,
- 4 týdenní praxe pro žáka,
- výstupní analýza – 1 analýza za jednoho zaměstnavatele

Jaký přínos bude mít projekt pro Vás?

Podpora pedagogických pracovníků

- přímá podpora pedagogických pracovníků – mzdové příspěvky u vybraných školeních a odborné praxe,
- ubytování a stravné,
- semináře a workshopy vedené odborníky z praxe – majitelé hotelů, uznávání šéfkuchaři, FMB manažeři a ostatní významné manažerské a expertní pozice,
- možnost získání nových znalostí v oboru formou praxe v hotelových a ubytovacích zařízeních,
- zvýšení konkurenceschopnosti,
- získání možnosti zapojení se do změny učebních plánů.

Podpora žáků

- získání praxe v daném oboru,
- vybavení – rezervační SW, který je již běžně využívaný v ubytovacích zařízeních,
- následná podpora žáků, kteří do projektu nejsou zapojeni,
- potraviny a materiál pro gastronomické workshopy,
- získání nových pomůcek pro školení odborné praxe,
- motivace žáků k zvyšování znalostí v daném oboru,
- možnost setkání se špičkami oboru gastronomie a hotelnictví,
- semináře a stáže vedeny odborníky z praxe (stáž – 1 mentor na 3 žáky),

Kdo pro Vás projekt realizuje?



Příjemce podpory:

Asociace hotelů a restaurací České republiky o.s.

Revoluční 13, 110 00 Praha 1

IČ: 00549436, DIČ: CZ00549436

ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



THE CZECH ASSOCIATION[®]
OF HOTELS
AND RESTAURANTS

Kontakt



Ing. Alžběta Ceditlová, MBA

manažerka vzdělávacích programů a projektový
manažer

Tel.: 236 042 384

Mobil: 722 944 814

cedidlova@ahrcr.cz

ASOCIACE HOTELŮ
A RESTAURACÍ
ČESKÉ REPUBLIKY



THE CZECH ASSOCIATION[®]
OF HOTELS
AND RESTAURANTS

Dotazy a připomínky



Máte-li připomínky či dotazy,
jsme zde pro Vás.

Děkujeme Vám za pozornost.
Těšíme se na Vaši účast v projektu !!