



OPERAČNÍ PROGRAM PRAHA
ADAPTABILITA



SOUHRNNÁ INFORMACE O REALIZOVANÉM PROJEKTU

Registrační číslo	CZ.2.17/3.1.00/31027
Název projektu	Zkvalitnění a modernizace počátečního vzdělávání žáků střední školy prostřednictvím zpracování nových vzdělávacích programů pro gastronomické obory a příprava na jejich realizaci
Příjemce	Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu 45/521, Praha 10
Datum zahájení realizace	1. listopad 2008
Datum ukončení realizace	31. srpen 2010
Partneři projektu	nejsou

Stručný popis průběhu realizace projektu

Realizace projektu byla zahájena 1. listopadu 2008.

Hlavním cílem bylo zvýšit kvalitu vzdělávání a odborné přípravy žáků gastronomických oborů prostřednictvím tvorby ŠVP; zlepšit přípravu pro uplatnění žáků na trhu práce a rozvíjet jejich klíčové a přenositelné kompetence.

V průběhu projektu byly vytvořeny nové školní vzdělávací programy (ŠVP). Ty vycházejí z již schválených rámcových vzdělávacích programů (RVP) pro obor vzdělání 65-41-L/01 Gastronomie, 65-51-H/01 Kuchař-číšník a 29-54-H/01 Cukrář. Při jejich tvorbě škola do nich byly promítnuty požadavky trhu práce v hl. m. Praze. Absolventi školy mohou v budoucnu tak lépe reagovat na rozvoj služeb, měnící se potřeby návštěvníků Prahy v souladu s nejnovějšími trendy.

Nejprve byla provedena analýza podmínek na trhu práce a ve škole. Výsledky se staly podkladem pro práci na ŠVP.

Samotné zpracování učebních dokumentů nemůže zajistit kvalitní vzdělávání žáků, proto byla naplněna aktivita zahrnující další vzdělávání pedagogických pracovníků v metodické i odborné oblasti. Bylo zajištěno 65 vzdělávacích aktivit, které na různé úrovni přispěly ke zvýšení odbornosti učitelů. V rámci projektu se podařilo zlepšit materiální podmínky pro jejich práci a podpořit tvorbu výukových multimediálních programů. Významnou součástí bylo prohloubení odborných znalostí a dovedností z oboru gastronomie.

Vzhledem k tomu, že výstupy projektu budou používány i v dalších letech, bylo cílem projektu i jejich průběžné ověřování a zhodnocení kvality vzdělávání testováním žáků po prvním roce studia.

V několika fázích a různými formami byla ověřována vhodnost vytvořených ŠVP. Po prvním roce lze vysledovat větší spokojenost vyučujících v práci podle nových ŠVP.

Cílů projektu bylo dosaženo v následujících postupných krocích:

1. Získání podkladů pro přípravu ŠVP a vytvoření profilů absolventů v následujících oborech :

Kuchař – střední vzdělání s výučním listem

Číšník – střední vzdělání s výučním listem

Cukrář – střední vzdělání s výučním listem

Gastronomie - střední vzdělání s maturitní zkouškou

2. Vytvoření nabídky vzdělávání pro cílovou skupinu.

3. Zpracování ŠVP v souladu se schválenými RVP s ohledem na aktuální potřeby trhu práce v hlavním městě Praze.

4. Poskytnutí metodické podpory a konzultací členům realizačního týmu během tvorby ŠVP.

5. Analýza potřeb a zajištění dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, které by podpořilo jejich přípravu na realizaci výuky podle nových ŠVP a na práci s cílovou skupinou.

6. Zkvalitnění materiálních podmínek pro výuku podle potřeb vyplývajících z nových ŠVP; zakoupení takového vybavení pro výuku odborných předmětů, aby žáci poznali nejnovější trendy v oboru a učitelé mohli aplikovat moderní metody ve výuce v kvalitněji vybavených učebnách.

7. Vytvoření vlastních výukových programů podle obsahu ŠVP.

8. Ověřování ŠVP a testování žáků připravujících se podle nových programů s cílem získat zpětnovazební informaci pro další práci a ověřit přidanou hodnotu ve vzdělávání.

Dosažené cíle projektu

Stanovené cíle projektu byly naplněny.

Jednalo se o:

1. Podporu tvorby 4 školních vzdělávacích programů (dále ŠVP)

ŠVP – střední vzdělání s výučním listem obor Kuchař.

ŠVP – střední vzdělání s výučním listem obor Číšník.

ŠVP – střední vzdělání s výučním listem obor Cukrář.

ŠVP – střední vzdělání s maturitní zkouškou obor Gastronomie.

ŠVP - jsou rozpracovány na úroveň učebních plánů

2. Přípravu na jejich realizaci – zajištěno modernizací výuky a vzděláváním pedagogických pracovníků

3. Tvorbu výukových programů pro modernizaci výuky – bylo vytvořeno 40 výukových programů

4. Ověřování školních vzdělávacích programů

– proběhlo podle plánu, byla potvrzena vhodnost nových vzdělávacích programů

Zpětná vazba od cílových skupin

Cílovou skupinou projektu jsou žáci, kteří mají zájem o přípravu na povolání v gastronomických oborech. Z velkého zájmu o studium na naší škole lze usoudit, že vytvořená nabídka vzdělání žáky oslovila. V roce zahájení výuky byl překročen plánovaný počet žáků cílové skupiny i přesto, že počet žáků přicházejících na střední školy se snižuje vlivem demografického vývoje.

Při ověřování ŠVP vyplynulo, že žáci mají odpovídající výsledky, že oceňují profesionalitu vyučujících, moderní vybavení školy, používání výukových programů a práci v multimediálních učebnách. Pro studium v dalším roce hlásilo dostatek zájemců, což podporuje udržitelnost projektu.

Dosažené hodnoty monitorovacích ukazatelů

Název ukazatele	Plánovaná hodnota	Dosažená hodnota
Počet nově vytvořených / inovovaných produktů	19	44
Počet podpořených osob - celkem	250	333
Počet úspěšně podpořených osob	250	284

Poznámky / zdůvodnění nedosažení plánovaných hodnot

Plánované hodnoty byly překročeny.

Vytvořené produkty:

4 ŠVP – v souladu s plánem

40 výukových programů – překročeno – velký zájem pedagogů o jejich tvorbu.

Podpořené osoby:

Bylo podpořeno 69 pedagogických pracovníků, někteří se účastnili téměř poloviny z 65 vzdělávacích aktivit. Žáků bylo přijato ke studiu 260, během roku 4 přišli z jiných škol. Podpořeno v rámci projektu bylo celkem 264 žáků. Neúspěšně podpořenými osobami jsou žáci, kteří neprospěli v 1. ročníku, studium ukončili, přerušili nebo odešli na jinou školu.

Publicita projektu

Probíhala po celou dobu projektu v souladu s pravidly projektu. Základními nástroji byly informační brožury a letáky s nabídkou vzdělávání, nástěnky, mobilní panely, dárkové předměty s logem projektu. Byla zorganizována zahajovací a závěrečná konference, kde byly podány podrobné informace. O projektu byli průběžně informováni rodiče žáků cílové skupiny na třídních schůzkách. Projekt byl propagován na všech akcích školy a na dnech otevřených dveří, dále na samostatné nástěnce ve škole a na webových stránkách školy.

Webové stránky projektu

Nejsou zřízeny samostatné www stránky, informace jsou na webových stránkách školy www.souukrbu.cz

Udržitelnost projektu

Většina aktivit projektu bude vzhledem k charakteru činnosti žadatele realizována i po ukončení financování z OPPA, a to v plném rozsahu. Odpovídající činnosti budou finančně zajištěny z rozpočtových prostředků přidělených žadateli. Výstupy projektu budou sloužit jako učební dokumenty i v dalších letech. Dle potřeb budou aktualizovány.

Problémy při realizaci

Při realizaci projektu se nevyskytly žádné problémy.

Horizontální témata

Rovné příležitosti

Pozitivní k rovným příležitostem.

Projekt nemá negativní vliv na horizontální témata. Naopak, problematika rovných příležitostí a udržitelného rozvoje je organickou součástí nových školních vzdělávacích programů, které jsou výstupem projektu. Ke vzdělávání jsou přijímáni chlapci i děvčata podle výsledků dosažených na základní škole, přijímací zkoušky se nekonají. Žáci musejí být zdravotně způsobilí pro práci v gastronomických oborech. Žákům se specifickými poruchami učení je věnována zvýšená péče. V cílové skupině mohou být i žáci ze znevýhodněného sociálně kulturního prostředí, u kterých efektivní metody a formy vyučování zvýší pravděpodobnost dokončení vzdělávání.

Udržitelný rozvoj

Projekt má pozitivní dopad na udržitelný rozvoj. V oblasti udržitelného rozvoje jsou využity dosavadní zkušenosti v práci školy. Žáci jsou vedeni ke třídění odpadu a k hospodárnému využívání surovin a energií v celém procesu přípravy na povolání. Environmentální výchova, multikulturní výchova, prevence sociálně patologických jevů a výchova ke zdravému životnímu stylu patří mezi základní průřezová témata ve vzdělávání.

Výstupy/produkty projektu				
	Typ*	Název	Stručný popis	Dostupnost*
1	učební dokumenty	Kuchař Číšník Cukrář Gastronomie	Jedná se o 4 kompletní školní vzdělávací programy.	CD/DVD,
	výuková multimedia	Různá témata dle ŠVP • Jateční maso • Tepelné úpravy • Alimentární náklady • Ochrana zdraví • Káva • Pevná tuková těsta • Jádrové hmoty • Šumivá vína • Med • Kynuté těsto • Menu • Německo – jazyk německý • Evropská unie – jazyk německý • Nabídkové listy • Rakousko – jazyk německý • Reálie USA – jazyk anglický • Sladidla • Česká republika – jazyk německý • Koření • Prag – jazyk německý • Writing Bank- jazyk anglický • Snídaně • České lázně – jazyk německý • Ubytovací úsek • Potraviny EU • Word, Exel • Základní živiny • Trávicí soustava • Metabolismus • Kyberšikana • Vybavení kuchyně • Počítač a síť • Komplexní čísla • Ozdoby v cukrářské výrobě • Společenské chování • Elementární částice • Občanský zákoník • Alkany • Švýcarsko – jazyk německý Náhradní sladidla	Celkem 40 výukových programů v prezentačních programech POWERPOINT nebo SMART (vhodné pro interaktivní tabuli)	CD/DVD

- Z číselníku vyberte odpovídající položku a všechny ostatní odstraňte (pomocí tlačítka „Odstranit“, které je na dialogovém okně zobrazeném při editaci) nebo odpovídající položku umístěte pomocí šipek na první místo v seznamu.
-