



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



NITRIANSKY
SAMOSPRAVNÝ
KRAJ



Európska únia
Európsky sociálny fond

PREMENA TRADIČNEJ ŠKOLY NA MODERNÚ

Názov projektu: INOVATEDU

ITMS kód projektu: 25110130671

Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra



Moderné vzdelávanie
pre vedomostnú spoločnosť
Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov EÚ
Dopytovo - orientovaný projekt

Názov projektu: INOVATEDU

ITMS kód projektu: 26110130671

Operačný program: Vzdelávanie

Prioritná os 1: Reforma systému vzdelávania a odbornej prípravy
Opatrenie 1.1: Premena tradičnej školy na modernú
Sprostredkovateľský orgán: Agentúra Ministerstva školstva,
vedy, výskumu a športu SR pre štrukturálne fondy
Obdobie realizácie projektu: 2/2014 – 7/2015

ÚVOD

Spomedzi všetkých faktorov má nepopierateľne významný vplyv na postoje a správanie mladých ľudí škola. Hlavnými aktérmi v škole sú predovšetkým pedagogickí zamestnanci. V našej škole tvoria pedagogický zbor učitelia a majstri odborného výcviku. A práve oni sa ochotne a s nadšením zapojili do projektu, v ktorom sa nielen vzdelávali, čím si zvýšili svoje profesijné kompetencie, ale tiež pracovali na vytváraní nových učebných materiálov a pomôcok. Prispeli tak k skvalitneniu vyučovacieho procesu, tiež k jeho zatraktívneniu.

Dnešní mladí ľudia sú sebedomí, samostatní, sú často náročnejší k sebe aj k dospelým, sú flexibilnejší, bez problémov využívajú moderné technológie. Zároveň majú menšiu motivovanosť k vzdelávaniu, nedostatok vytrvalosti a vôle. Napriek tomu majú horšie vyjadrovacie schopnosti, slabú schopnosť čítať s porozumením, menšiu telesnú zdatnosť prekvapujú nás svojou neschopnosťou riešiť problémy praktického života. Evidujeme zvýšený počet detí s rôznymi poruchami učenia a správania.

Táto brožúra prezentuje aktivity, ktoré naši pedagógovia realizovali počas projektu za účelom prispôbiť sa požiadavkám modernej doby a predovšetkým mladým ľuďom - našim žiakom. Som presvedčená, že pre našu školu budú veľkým prínosom.

Mgr. Alena Panisová
riaditeľka školy

CHARAKTERISTIKA ŠKOLY

Škola je súčasťou spoločenského života a každá zmena v spoločnosti sa dotýka aj výchovy a vzdelávania. Z tohto vyplýva, že škola musí pohotovo reagovať na zmeny v spoločnosti tak, aby poznatky, názory a prístupy žiakov neboli pozadu a nestávali sa objektom manipulácie a narábania s mladými ľuďmi.

Škola má nielen vzdelávať, ale aj vychovávať. Jej ciele v systéme vý-

chovy a vzdelávania spočívajú v cieľavedomom a systematickom rozvoji poznávacích schopností, emocionálnej zrelosti žiaka, motivácie k sústavnému zdokonaľovaniu sa, k prosocionálnemu správaniu, etike, k sebaregulácii ako vyjadrenia schopnosti prevziať zodpovednosť za seba a svoj rozvoj.

Naša škola je 2- poschodová budova, kde v súčasnosti študuje celkom 17 tried, z toho 3 triedy 3-ročných učeb-





ných odborov 6445 H kuchár, 6444 H čašník servírka, 12 tried 4-ročných študijných odborov 6444 K čašník, servírka, 6445 K kuchár, 6355 M služby v cestovnom ruchu a 2 triedy 2-ročného nadstavbového štúdia 6421 L spoločné stravovanie - denná forma. Máme 3 počítačové učebne, 2 odborné učebne na laboratórne cvičenia pre odbor kuchár a pre odbor čašníka a budovu SPV, kde sú moderne vybavené

2 odborné učebne, sklady inventáru, kabinet a sociálne zariadenia. Učebne slúžia na praktickú prípravu žiakov pri vyučovaní náročných tematických celkov, ktoré si vyžadujú špeciálne zariadenie a inventár. Pre praktickú výučbu máme zmluvne dohodnuté pracoviská odborného výcviku v meste Nitra a zabezpečujeme skupinovú formu vyučovania pod vedením majstrov odborného výcviku. Škola má vlastnú jedáleň,



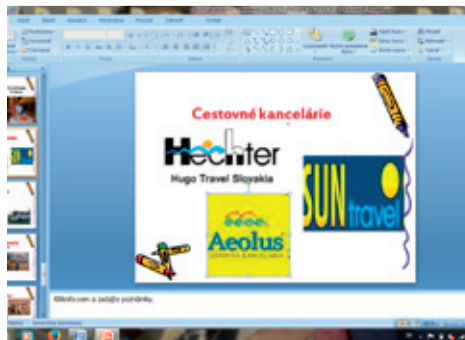
v ktorej odborný výcvik vykonávajú žiaci v odbore kuchár.

Škola má vybudované stabilné partnerstvá so zamestnávateľmi – reštauračnými zariadeniami – kde študenti zbierajú cenné praktické skúsenosti. Cieľom týchto partnerstiev je pripra-

viť absolventa pre podmienky praxe v súlade s požiadavkami trhu. Tieto partnerstvá budú naplno využité pri realizácii projektu a samotnej inovácii vzdelávacieho procesu, nakoľko sa jedná o jeden z najdôležitejších prvkov správneho smerovania odborného vzdelávania.

Projekt INOVATEDU je súborom opatrení, ktoré vyplývajú z potreby naplnenia strategických cieľov školy.





CIELE PROJEKTU INOVATEDU

Strategickým cieľom projektu bolo „*vytvoriť modernú vzdelávaciu inštitúciu využívajúcu inovované nástroje vzdelávania orientované na potreby trhu práce*“

Strategický cieľ projektu priamo súvisí a napĺňa globálny cieľ Operačného programu Vzdelávanie: „*Zabezpečenie dlhodobej konkurencieschopnosti SR prostredníctvom prispôbenia vzdelávacieho systému potrebám vedomostnej spoločnosti*“.

Inovované študijné materiály spĺňajúce požiadavky pracovného trhu, využívanie moderných a efektívnych didaktických pomôcok v rámci vyučovacieho procesu, dôraz na zlepšovanie kľúčových zručností študentov, realizácia odborných vzdelávacích kurzov pre pedagógov, vytvorenie študentskej firmy – to všetko predstavuje význam-

ný krok k výchove ľudí s vysokou odbornosťou, flexibilitou a schopnosťou prispôbiť sa potrebám vedomostnej spoločnosti a potrebám pracovného trhu. Takto vychovávaní ľudia budú dlhodobo priamo prispievať k zvyšovaniu konkurencieschopnosti SR, čím sa napĺňa vyššie uvedený strategický cieľ programu.





ŠPECIFICKÉ CIELE PROJEKTU BOLI:

Inovovať obsah a metódy, skvalitniť výstupy vzdelávania pre potreby trhu práce vo vedomostnej spoločnosti.

Orientovať prípravu a ďalšie vzdelávanie pedagogických zamestnancov na získavanie a rozvoj kompetencií potrebných na premenu tradičnej školy na modernú.

ŠPECIFICKÝ CIEĽ Č.1

Dosiahnuť zvýšenie odborných vedomostí a kompetencií pedagógov pre účely premeny tradičnej školy na modernú.

ŠPECIFICKÝ CIEĽ Č.2

Realizovať inováciu nástrojov vzdelávania s orientáciou na potreby trhu práce.

ŠPECIFICKÝ CIEĽ Č. 3

Podpora podnikateľských vedomostí, kompetencií, zručností a ekonomického myslenia žiakov prostredníctvom zriadenia žiackej modelovej firmy.

CIEĽOVÉ SKUPINY PROJEKTU INOVATEDU

ŽIACI

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

- žiaci profitovali z inovácie vzdelávacích postupov a overovania kľúčových kompetencií. Využitie IKT vo vyučovacom procese (digitálne vyučovanie) zásadným spôsobom napomohlo žiakom dosahovať vyššiu vzdelanostnú úroveň, ktorá reflektuje aktuálne potreby trhu práce vedomostnej spoločnosti. Výsledkom bude vyššia motivácia žiakov a rozvoj schopnosti samostatne sa vzdelávať.

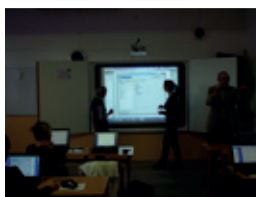
PEDAGOGICKÍ ZAMESTNANCI

SOŠ gastronómie a cestovného ruchu, Levická 40, Nitra

- absolvovali odborne zamerané školenia, ktoré smerovali k zvyšovaniu odbornej spôsobilosti a kvalifikácie.



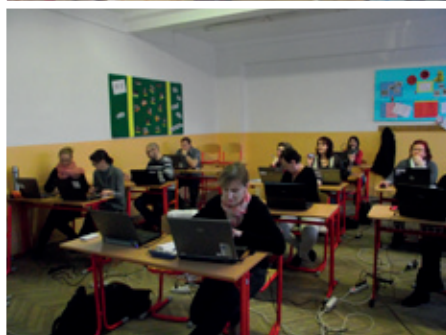
AKTIVITY PROJEKTU INOVATEDU





Aktivita 1.1 Zvyšovanie kvalifikačných zručností pedagógov

Smeruje k zvyšovaniu odbornosti pedagógov a ich schopnosti využívať a tvoriť inovatívne metódy a formy vyučovania s využitím moderných didaktických pomôcok prostredníctvom realizácie vzdelávacích kurzov – rozvoj osobnostných a sociálnych kompetencií, zvyšovanie jazykových kompetencií a interaktívne vyučovanie.



Školenie č. 1 Interaktívna technika pri vyučovaní avytváranie výstupov pre interaktívne vzdelávanie

Interaktívne vyučovanie umožnilo pedagógom aplikovať široké spektrum metód a techník moderného vyučovania určených najmä na rozvoj čitateľskej gramotnosti, riešenia logických úloh a rozvoj ďalších kľúčových kompetencií žiaka. Vzdelávanie absolvovalo 16 pedagogických zamestnancov.



Školenie č. 2 – 4 Zvyšovanie jazykových zručností zanglického, nemeckého atalianskeho jazyka.

Školenia predstavovali kurzy cudzieho jazyka pre pedagógov. Kurzu zvyšovania jazykových zručností z anglického jazyka sa zúčastnilo 11 pedagogických zamestnancov, kurzu zvyšovania jazykových zručností z nemeckého jazyka sa zúčastnilo 5 pedagogických zamestnancov a kurzu zvyšovania jazyko-



vých zručností z talianskeho jazyka sa zúčastnili 4 pedagogickí zamestnanci.

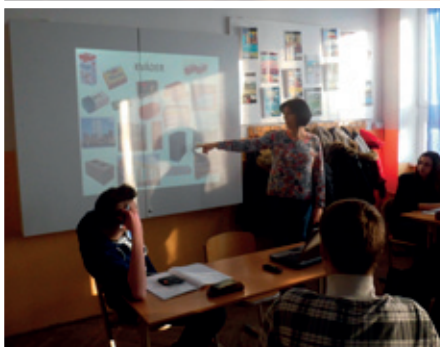
Školenie č. 5 Rozvoj osobnostných asociálnych kompetencií

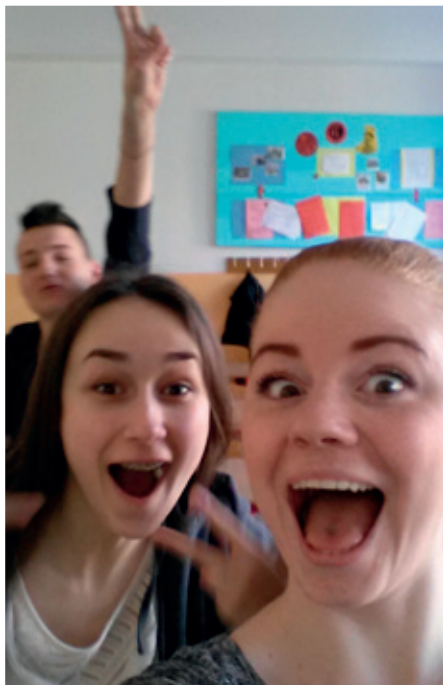
Cieľom kurzu bolo obohatiť vedomosti a zručnosti pedagógov v oblasti osobnostných a sociálnych kompetencií, ktoré následne budú využívať pri práci so študentmi v rámci vyučovania predmetov. Obsahové zameranie kurzu bolo zamerané na témy: rozvoj osobnostných kompetencií, efektívna pedagogická komunikácia, zvládanie krízových a konfliktných situácií, motivácia pedagogických zamestnancov, prevencia vyhorenia a stresu.

Aktivita 2.1 Inovácia vzdelávania

Aktivita priniesla inovovanie vyučovacích predmetov v zmysle koncepcie moderného vyučovania založeného na využívaní IKT a prenose požiadaviek praxe do vzdelávacieho programu. Aktivita bola zameraná na inovovanie foriem a metód výučby jednotlivých predmetov spojených s modernizáciou a obsahovou prestavbou vyučovania s využitím IKT.

Predmetom aktivity bola tvorba praktických inovatívnych učebných pomôcok – nástrojov výchovy úspešného absolventa, ktorý vstupuje na pracovných trh. Praktické učebné pomôcky majú formu inštruktážnych videosekvencií a inštruktážnych príručiek (ma-





nuálov). Na príprave podkladov pre výrobu týchto pomôcok sa zúčastnili aj študenti školy a to predovšetkým formou aktívnej účasti na tvorbe videosekvencií – ako účinkujúci. Rovnako mali možnosť vyjadriť sa k spracovávaným témam, pripomienkovať spracované materiály, predkladať svoje návrhy, nápady a pod.

Účelom realizácie aktivity bolo dosiahnutie zmeny vo vyučovaní vybraných predmetov v škole a to prostredníctvom inovácie učebných textov a študijných materiálov pre potreby vzdelávania modernými formami a metódami (interaktívne vzdelávanie, praktické vzdelávanie, rozvoj kľúčových kompetencií.



Výsledkom aktivity je 18 inovatívnych učebných materiálov, 3 audiovizuálne učebné pomôcky (inštruktážne videá s manuálom z vyučovacieho predmetu stolovanie, technológia, cestovný ruch).

Aktivita 3.1 Žiacka modelová firma

Predmetom aktivity bolo vytvorenie priestoru pre žiacku modelovú firmu, ktorá zabezpečovala aktivity cestovnej kancelárie. Nakoľko jeden zo študijných odborov je zameraný na cestovný ruch, modelová žiacka firma bola založená v triede so žiakmi z odboru služby v cestovnom ruchu, kde je praktický nácvik činností na veľmi nízkej úrovni. Vytvorila sa žiacka



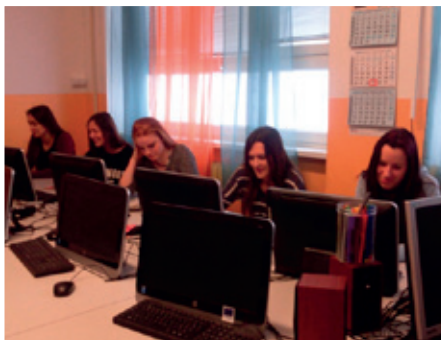
modelová firma, ktorá bola vybavená potrebným vybavením a bude realizovať aktivity cestovnej kancelárie.

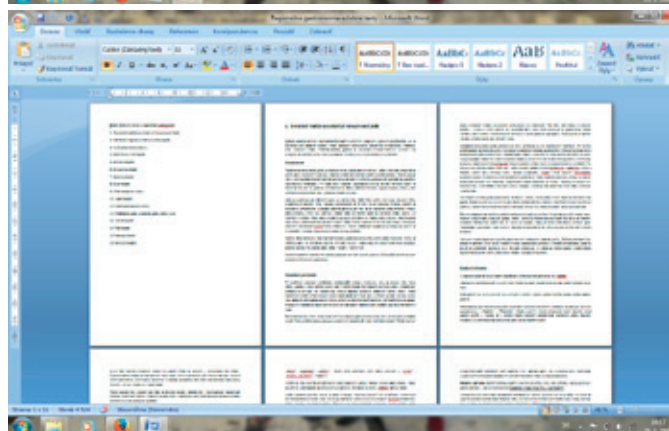
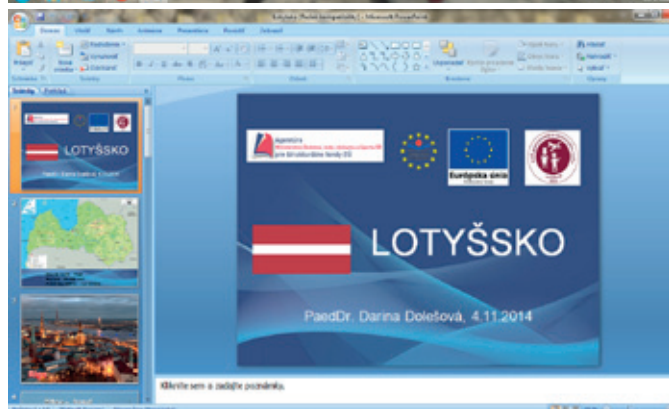
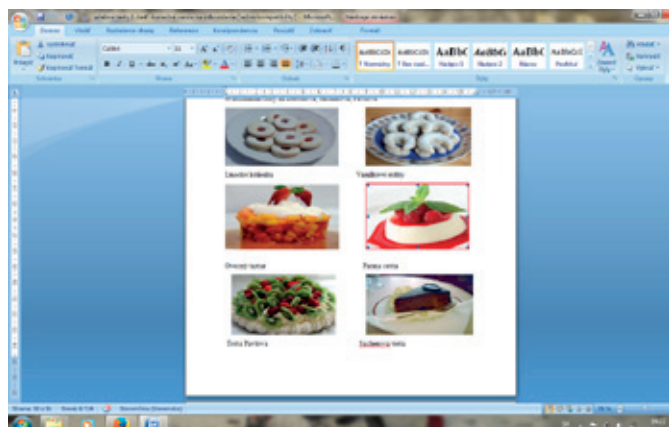
Účelom aktivity bolo zlepšiť praktické vzdelávanie a podporiť podnikateľské vedomosti, kompetencie, zručnosti a ekonomické myslenie žiakov, efektívnu inováciu vzdelávacích predmetov, ktorá odráža skutočné potreby pracovného trhu.

Nevyhnutnou podmienkou realizácie uvedenej aktivity bolo zabezpečenie potrebných vstupov v podobe materiálo-technického vybavenia. V rámci materiálo-technického vybavenia sa zabezpečila nasledovná technika: 15 ks PC, 1 ks napaľovačka, 1 ks multifunkčné zariadenie, 15 ks USB kľúčov, 1 ks zariadenie na hrebeňovú väzbu, 1 ks dataprojektor, 1 ks televízor, 1 ks prehrávač DVD.

Modelová žiacka firma bude realizovať pod dohľadom pedagógov všetky reálne aktivity, žiaci v rámci firmy budú zabezpečovať manažment a riadenie, účtovníctvo a administráciu firmy, reálny výkon činností cestovnej kancelárie, ako aj pridružené činnosti marketingu atď.

Pedagógovia zodpovední za vedenie modelovej firmy budú napomáhať pri odborných činnostiach a usmerňovať realizáciu aktivít.







PRÍNOS PROJEKTU INOVATEDU PRE VZDELÁVANIE NA NAŠEJ ŠKOLE

Projekt INOVATEDU priniesol do našej školy moderné vzdelávanie. Naši pedagogickí zamestnanci tvorili inovatívne učebné materiály, učebnice, prezentácie a ich aplikovaním na vyučovacích hodinách zvyšovali kvalitu vyučovacieho procesu. Mnohí kolegovia ocenili zapojenie sa do projektu, pretože projekt dal priestor na vlastnú tvorbu odborných učebníc, atlasov, slovníkov, audiovizuálnych nahrávok, ktoré sú tvorené v súlade s učebnými osnovami zo školského vzdelávacieho programu pre naše odbory čašníka, servírka, kuchára, služby v cestovnom ruchu a nadstavbové odbory.

Ocenili možnosť vytvoriť vlastnú učebnicu, slovník, prezentácie na základe predchádzajúcich skúseností. Nasledujúce postrehy sú vyjadrením skúseností našich pedagogických zamestnancov školy.



V predmetovej komisii odborných predmetov spoločného stravovania sme v rámci projektu INOVATEDU pripravili brožúru Gastronómia hrou, ktorou sme chceli hravou formou žiakom spestriť učivo z technológie. Tento cieľ sme naplnili, čo nám dokázalo overovanie v jednotlivých triedach. Ide o možnosť ako zapojiť do práce na hodinách aj slabších žiakov a vzbudiť tak u nich záujem o odbor. Ďalšou hodnotnou pomôckou pre predmety stolovanie a potraviny a výživa bude vinársky atlas, ktorý žiakom priblíži vinárske tradície v nitrianskej vinohradníckej oblasti a prehľbi u nich

hrdosť na krajinu, v ktorej žijeme. Našou snahou tiež bolo poukázať na význam vína ako nástroja zvýšenia kultúrnosti požívania alkoholických nápojov. Vytvorili sme si vlastné učebné texty na predmety technológia pre odbory čašník, servírka a stolovanie pre odbory kuchár. Mali sme len staré a v súčasnosti nevyhovujúce učebnice. Veľkým prínosom pre výučbu predmetu regionálna gastronómia budú učebné texty, ktoré sú náhradou za neexistujúcu učebnicu na tento predmet. Učebnými textami skvalitníme aj zastupované hodiny a zjednotíme sa vo výučbe odborných predmetov.

Ing. Gabriela Guzmická, vedúca PK odborných predmetov pre spoločné stravovanie a členovia predmetovej komisie



V rámci inovácie vzdelávania v predmete informatika sme sa zamerali na vytvorenie učebnice, v ktorej k splneniu výchovno-vzdelávacieho cieľa dochádza prostredníctvom vlastnej poznávacej činnosti žiakov. Obsahuje témy s pracovnými listami, ktoré formou aktivizujúcich metód podporujú záujem žiakov o učenie sa tohto predmetu. Významne podporujú a rozvíjajú poznávacie procesy študentov. Je v nej zosumarizovaný tematický celok Informácie okolo nás. Doposiaľ bolo potrebné jednotlivé témy vyhľadávať z viacerých zdrojov a prispôbovať žiakom nášho zamerania.

Spracovávanie olympijskej tematiky formou krátkych prezentácií o starovekých a novodobých olympiádach pomáhajú rozvíjať olympijské pove-

domie u študentov, vychovávajú k odkazu olympiád správať sa pri športových súťažiach v duchu fair-play.

Tvorba tajničiek – ich riešenie často využívame pri zastupovaných hodinách, alebo ich riešia žiaci na hodinách po krátkodobej PN.

Spracovávanie pravidiel športových hier a techniky hry formou prezentácie nám pomáha pri lepšom zvládnutí pravidiel a techniky jednotlivých športových hier žiakmi. Získavajú lepšiu priestorovú orientáciu a vzhľadom na to, že z prezentácií robíme plagáty na steny do priestorov chodby telocvične, si môžu žiaci kedykoľvek overiť a zdokonaľiť svoje teoretické vedomosti nadobudnuté na hodinách.

V predmete matematika vyučovanému na SOŠ dlhodobo absentujú vhodné učebnice. Existujúce zbierky úloh sú zastaralé, neaktuálne. K modernizácii vyučovania a k zatraktívneniu výučby tohto predmetu boli v rámci projektu zhotovené rôzne prezentácie a pracovné listy slúžiace na výklad, precvičovanie učiva a praktické využitie teoretických vedomostí v danom odbore. Najväčším prínosom projektu je vypracovanie zbierky úloh k jednotlivým tematickým celkom v súlade so ŠkVP. Žiaci k preberanému učivu dostávajú aj príklady, ktorými si precvičia, alebo zopakujú učivo pred písomnými prácami. U žiakov je o zbierku záujem, prvé overovania sa stretli s kladnou odozvou.

V predmete geografia cestovného ruchu sme vypracovali odborné texty pre 1. a 2. ročník odboru služby v cestovnom ruchu, ktoré môžu zároveň využívať aj žiaci študijných odborov kuchár, čašník a nadstavbového štúdia v predmetoch geografia a služby v cestovnom ruchu. Texty sú vytvorené k učivu o regiónoch cestovného ruchu Slovenska a k vybraným štátom Európy. Okrem textov sú vyrobené aj obrázkové prezentácie v programe PowerPoint, takže žiaci si môžu učivo, o ktorom vedia z textovej formy, pozrieť aj vizuálne. Tým si učivo ľahšie dokážu osvojiť, je pre nich pútavejšie a zaujímavejšie.

*PaedDr. Zuzana Kuppéová, vedúca PK prírodovedných
predmetov a telesnej a športovej výchovy a členovia
predmetovej komisie*

Cieľom predmetu etická výchova je vychovávať osobnosť s vlastnou identitou a hodnotovou orientáciou, v ktorej významné miesto zaujíma prosociálne správanie. Táto veta je klasickou úvodnou vetou pre vzdelávacie štandardy predmetu, ktorá vo svojej jednoduchosti ukrýva mnohé. Sústavnú zmenu v spoločnosti, posun hodnôt v axiologickom rebríčku, kto-

rý je niekedy diametrálne odlišný od cieľov predmetu ETV.

Naši žiaci sú samozrejme veľmi senzitívni na rozdiely v etike ich domácností, skupinky kamarátov či komunity veriacich v ich okolí. Aby sme v „časopriestore“ nášho predmetu správne reflektovali na sústavne sa meniacu spoločnosť, morálku a očakávania

žiakov, uvítali sme možnosť ponúknuť projektom INOVATEDU a približne trojročné zbieranie nápadov, tém, hier a aktivít, ktoré aktualizujú databázu našich modelových vyučovacích ho-

dín, sme zhmotnili do učebnice Etická výchova.

Jej tvorba bola metodicky presne naplánovaná, čas poskytnutý na štúdium materiálu bol dostatočný (od apríla



2014, neskôr vždy začiatkom mesiaca, v ktorom bolo realizované i overovanie aktivít.) Následne po príprave aktivity sme aktivitu overovali v triedach a bolo príjemným zistením, že žiaci aktívne a zúčastnene spolupracovali na ponúknutých novinkách vo vzdelávaní. Jednotlivé aktivity sme spracovali ako metodický materiál - 9 samostatných aktivít venujúcich sa aktuálnym témam v tematických celkoch komunikácia, prosociálne správanie, dôstojnosť ľudskej osoby, akceptácia ľudí s rozdielnosťou vo zvykoch a kultúre, hodnoty a normy, profesijná etika. Aktivity sme metodicky upravili tak,

že rešpektujú požiadavky učebného i študijného štandardu predmetu.

Žiaci jednotlivé kapitoly i ilustrovali, takže sme mali nádherný problém vybrať z množstva materiálu tie „najlepšie“.

Veríme, že sa nám podarilo spracovať témy spôsobom, ktorý odolá času a naša učebnica Etická výchova bude obohacovať a skvalitňovať nielen hodiny etickej výchovy, ale siahnu po nej i učitelia geografie cestovného ruchu, slovenského jazyka a literatúry či spoločenskej komunikácie.

Mgr. Mária Pappová, vedúca PK spoločensko-vedných predmetov a členovia predmetovej komisie



V rámci projektu INOVATEDU sa členovia našej predmetovej komisie rozhodli pripravovať nasledovné materiály:

- učebná pomôcka pre anglický jazyk
- gastronomický slovník v nemeckom a ruskom jazyku
- slovník v talianskom jazyku

Keďže tieto materiály budú slúžiť pre interné potreby našej školy, v materiáloch sme sa zameriavali hlavne na oblasti gastronómie a cestovného ruchu. Pripravovali sme materiály a aktivity, ktoré budú pre našich študentov užitočné pri štúdiu svojho odboru a zároveň im pomôžu upevniť si svoje znalosti vo svojich profesiách v cudzom jazyku.

Overovanie v triedach sa realizovalo i realizuje v rámci vyučovacieho procesu podľa plánu a považujeme to za spštenie hodín v rámci ktorých žiakom okrem vypracovaných aktivít, ponúkame možnosť si prezrieť zaujímavé prezentácie, ktoré sme pre študentov pripravili. Overovanie zároveň pomáha učiteľom „vychytať“ prípadné nedostatky, ktoré sa pri príprave materiálov vyskytli.

Tieto pomôcky budú vyučujúcim slúžiť v budúcnosti ako kvalitný učebný materiál, ktorý nám zjednoduší prípravu na hodiny, keďže je v nich obsiahnuté naozaj to, čo naše odbory potrebujú.

Mgr. Eva Kováčová, vedúca PK cudzích jazykov a členovia predmetovej komisie





V rámci projektu INOVATEDU sa členovia našej predmetovej komisie rozhodli pripraviť tento materiál: učebnicu ekonomiky, ktorá obsahuje kapitoly z ekonomickou tematikou,

praktickými ukázkami príkladov z bežného života. Materiál sa overovaním osvedčil a motivuje žiakov i učiteľov v ich rutinnej praxi.

*Ing. Anton Štefanko, vedúci PK ekonomických predmetov
a cestovného ruchu*

Projekt Inovatedu je dobrým motivačným prostriedkom pre MOV na odbornom výcviku. Boli vytvorené učebné pomôcky pre odbor čašník, servírka (prezentácii): pre 1. ročníky - rozdelenie inventára

- prípravné práce pred začatím prevádzky
- pre 2. ročníky - podávanie vína

- baristi - všetko o káve
- pre 3. ročníky - vyššia forma zložitej obsluhy - flambovanie
- tranširovanie
- miešané nápoje
- slávnostné druhy hostín - banket
- recepcia

Majstri odborného výcviku novým spôsobom, netradičnou formou pre-

zentácií a video-nahrávkami, mohli spstriť a zaujímavým spôsobom osviežiť vyučovanie učebného dňa, čo

vyvolalo u žiakov mimoriadny ohlas. Tento projekt považujem za prínos do vyučovacieho procesu.

*Bc. Marta Pilková, vedúca PK pre odbor čašníck servírka
a členovia predmetovej komisie*

Vďaka projektu premena tradičnej školy na modernú, ktorý v našej škole prebieha od februára 2014, sme v rámci odborného výcviku v odbore kuchár získali množstvo učebných pomôcok, ktoré už dnes slúžia na skvalitnenie vzdelávacieho procesu a dávajú možnosť MOV efektívnejšie sprostredkovať učivo žiakom všetkých ročníkov.

Do projektu sa zapojilo 5 majstrov odborného výcviku v odbore kuchár, po-

čas trvania projektu pripravili množstvo prezentácií a videonahrávok.

Pre prvý ročník odboru kuchár sme pripravili obrazové učebné pomôcky o zariadení závodov a používaní technologických zariadení, rozdelenie inventáru výrobného strediska, základné technologické postupy, zahusťovanie a zjemňovanie jedál a prípravu základov pri príprave jedál.



Pre druhý ročník odboru kuchár sme zhotovili učebné pomôcky na tému príprava príloh, príprava omáčok, kuchynská úprava bravčového a hovädzieho mäsa

Pre tretí a štvrtý ročník odboru kuchár pripravovali majstri odborného výcviku učebný materiál na témy príprava jedál studenej kuchyne a príprava jedál z morských rýb a živočíchov.

Je to náročná úloha, ktorá už prináša prvú spätnú väzbu od žiakov aj kolegov. Pre pedagógov je prínosom prehľad o nových výrobných technológiách a pracovných postupoch. Získali sme nové, moderné učebné pomôcky, ktoré zaujali žiakov aj MOV. Vieme,

že tieto učebné pomôcky sa budú aj naďalej meniť spoločne s novými poznatkami v gastronómii, určite však skvalitnia aktuálny edukačný proces na našej škole.

Učebné pomôcky používame v rámci overovania na hodinách odborného vyučovania. Pre žiakov všetkých ročníkov je preberanie učiva pomocou videa zaujímavejšie a ľahšie sa zapamätá.

Veľkým prínosom sú hlavne videá pre prípravu jedál z morských rýb a živočíchov a prípravu omáčok, ktoré sú náročnejšie z časového aj finančného hľadiska a v reštauračných a hotelových zariadeniach sa pripravujú sporadicky.

*Bc. Martina Vozáriková, vedúca PK pre odbor kuchár
a členovia predmetovej komisie*





Veľkou pomocou pre študentov pri vstupe na trh práce sú práve cvičné firmy, v ktorých majú možnosť počas štúdia na stredných školách získať prvé praktické skúsenosti a zručnosti.

Pomocou predmetu si žiaci rozvíjajú vedomosti teoretického vyučovania, na druhej strane, zručnosti získané v predmete môžu žiaci využiť v predmetoch zameraných na praktickú prípravu, predovšetkým na odbornej praxi a ekonomických cvičeniach.

Vzhľadom na problém narastajúcej miery nezamestnanosti by bolo možno dobré prepojiť cvičné firmy s reálnymi firmami, rôznymi formami spolupráce. Reálne firmy by možno mohli pomôcť cvičným firmám materiálne a na druhej strane, cvičné firmy by mohli svoju partnerskú firmu prezen-

tovat' na každoročne organizovanom Medzinárodnom veľtrhu cvičných firiem v Bratislave.

Aktívnou prácou v cvičnej firme sa zvýši samostatnosť žiakov pri práci, naučia sa vzájomne komunikovať, pracovať v tíme a pre dobro tímu. Žiaci si rozvíjajú svoju kreativitu, podnikateľské myslenie, naučia sa zodpovednosti za včasné a kvalitné splnenie úloh. Zároveň zistia, že človek sa v záujme svojho osobného, ale najmä profesionálneho rastu potrebuje po celý život vzdelávať.

Je potrebné vyzdvihnúť prínos modelovej žiackej firmy (ďalej MŽF) a v tejto súvislosti spoluprácu s reálnou firmou, s ktorou spolupracuje. Absolvent MŽF môže povedať, že pracoval vo firme na určitej pozícii aj

reálne. Zamestnávateľ vníma absolventa MŽF omnoho pozitívnejšie aj preto, že ho pozná a vie, čo môže od neho očakávať.

Učiteľ v organizácii MŽF vystupuje ako konzultant a to nielen vo vzťahu kreálnej firme, ale najmä voči žiakom. Zároveň sa tým dáva žiakom možnosť bezprostrednej komunikácie s učiteľom.

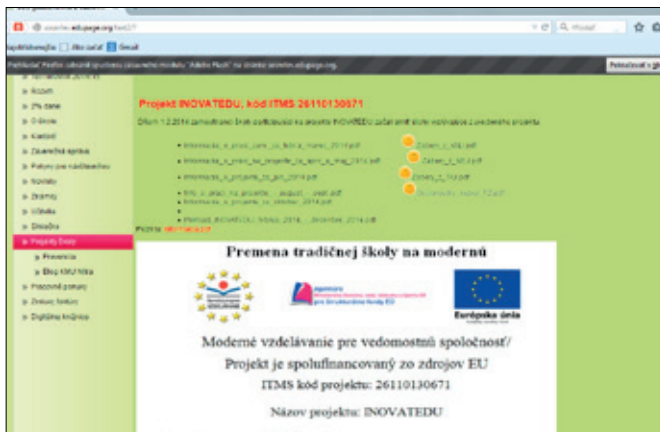
MŽF podporuje podnikateľské vzdelávanie, ktoré je prioritou aj v rámci Slovenska, ale aj celej Európskej únie. Účasťou školy na veľtrhoch cvičných firiem také podujatie aktivizuje mladých ľudí k samostatnosti a umožňuje im osvojiť si a prípadne zlepšiť

podnikateľské, personálne, odborné a sociálne zručnosti ako je kreativita, flexibilita, schopnosť pracovať v tíme, komunikovať, rozhodovať, robiť závery, kriticky a samostatne myslieť. Zároveň účasť školy na podujatiach ako napr. Medzinárodný veľtrh cvičných firiem konajúci sa v Bratislave, na ktorom sa zúčastňujú ako domáce, tak aj zahraničné cvičné firmy zo stredných odborných škôl, je príležitosťou nielen na zviditeľnenie našej školy, ale aj na získanie nových obchodných partnerov, na uzatvorenie nových priateľstiev a na získanie nových skúseností v práci v cvičnej firme.

*Ing. Antorn Štefanko, vedúci PK ekonomických predmetov
a cestovného ruchu a členovia predmetovej komisie*

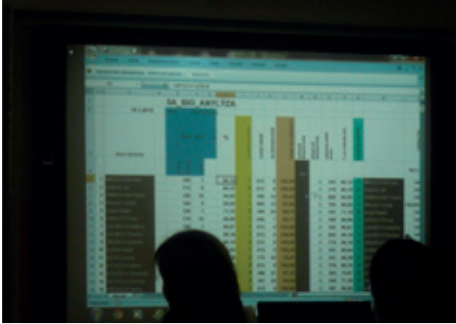


PUBLICITA PROJEKTU



V rámci publicity projektu sme v pravidelných intervaloch prinášali informácie o priebehu projektu na internetovej stránke školy, označili sme logom EÚ materiálno – technické vybavenie školy, názov projektu sme umiestnili na budove školy a na každej učebni v priestoroch školy. Zároveň sme v priestoroch školy informovali žiakov a návštevníkov školy o projekte prostredníctvom informatívnej nástenky. Podobná informačná nástenka o projekte je aj v priestoroch zborovne, kde sú účastníci projektu informovaný o priebehu projektu.

Publicita projektu je zabezpečená aj informačným letákom a aj touto brožúrou.



BROŽÚRA K PROJEKTU

INOVATEDU

ITMS kód projektu: 26110130671

Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu,

Levická 40, Nitra

zostavil: xxx

grafická úprava:

náklad: 100 ks

2015

Názov projektu: INOVATEDU

ITMS kód projektu: 26110130671



PREMENA TRADIČNEJ ŠKOLY NA MODERNÚ

Stredná odborná škola
gastrónómie a cestovného ruchu,
Levická 40, Nitra