

HOTELOVÁ AKADÉMIA, JUŽNÁ TRIEDA 10, KOŠICE



Erasmus+



Program Erasmus+

mobilitný projekt

„Odborným vzdelávaním bližšie k praxi“

č. 2014-KA102-000013

Hotelová akadémia, Južná trieda 10, Košice



- **história** : od r. 1993 (HA), od r. 1954 (SOŠ Potravinárska), od 1.9.2011 zlúčené ako Hotelová akadémia
- **súčasnosť**: 503 žiakov, 57 učiteľov z toho 22 pre odborné predmety, 7 majstrov OV
- 5 a 4 ročné študijné odbory (hotelová akadémia, kuchár, čašník/servírka, pracovník marketingu)
- 3 ročné učebné odbory (pekár, cukrár, cukrár- kuchár, pekár-cukrár)
- 2 ročné nadstavbové štúdium v odbore potravinárska výroba
- Možnosť získať certifikáty: barman, barista, animátor CR, podvojnú účtovníctvo
- Popredné umiestnenia v súťažiach: Danubius Gastro, Gastro Junior, Gastro, Eurocup, Sweet Cup a Cassovia Cup (od r.1997)
- Zapojenie do programov Junior Achievement



ZAPOJENIE ŠKOLY DO PROJEKTOV

- **Etwinning: od r. 2011, v r. 2013 za projekt „Engaging Stories – Puzzling Quizzes“ certifikát kvality**
- **Mládež v akcii - Komprax: od r. 2011**
- **Mobilitné Leonardo da Vinci: od r. 2003 – 2014**
Predložených 11 projektov
- **Mobilitné Erasmus+: 2014 – KA 102 prezentujeme**
2015 – KA 102 beží
- **Účast' 188 žiakov, 65 učiteľov a odborných pracovníkov**
- **Partneri v 14 krajinách EÚ**

PROJEKT K102

„ODBORNÝM VZDELÁVANÍM BLIŽŠIE K PRAXI“



Cieľ

- formou školení, účasťou na workshopoch, účasťou (hospitáciami) na teoretickej a praktickej príprave v rámci profilových predmetov pre profesie kuchár, čašník, pekár, cukrár, hotelový a gastronomický manažment, cestovný ruch získať informácie z uplatňovaných foriem a metód OVP
- Stretnutia a besedy s podnikmi a strediskami realizujúcimi praktickú prípravu – výmena dobrej praxe
- Stretnutia a besedy s manažmentom škôl k problematike spolupráce škola – samospráva- profesijné zväzy – podniky – výmena skúseností a dobrej praxe

Ciele boli splnené

PROJEKT K102

„ODBORNÝM VZDELÁVANÍM BLIŽŠIE K PRAXI“



- **Cieľová skupina:** učitelia odborných predmetov, majstri OV a odborníci pracovníci – technika obsluhy, technológia prípravy pokrmov, marketing, hotelový a gastronomický manažment, informatika, geografia CR, technológia, odborná prax, AJ v hotelierstve
- **Partneri- prijímajúce organizácie:**
 - HU – Szegedi Gazdasagi Szakkepzo Iskola, Szeged
 - FR – CFA St. Michel Mont Mercure
 - EE – HKHK Haapsalu
 - **počet účastníkov celkom:** 16

PROJEKT K102

„ODBORNÝM VZDELÁVANÍM BLIŽŠIE K PRAXI“



Metódy a formy šírenia výsledkov:

- **KOMU ?**

- informácie o projekte a jeho výsledkoch:

- v našej organizácii (HA) – vedeniu, ostatným kolegom, žiakom)
- v ostatných zapojených do projektu (zahraničné prijímajúce organizácie, spolupracujúce podniky - hotely)
- OŠ KSK, VUCKE
- SŽK
- Učiteľská verejnosť
- Odborná verejnosť

PROJEKT K102

„ODBORNÝM VZDELÁVANÍM BLIŽŠIE K PRAXI“



Metódy a formy šírenia výsledkov:

- **AKO ?**
 - Aktívne – v SLJ, AJ
- **NA AKEJ ÚROVNI?**
 - miestna a regionálna
 - Národná (SŽK, Učiteľ'ské noviny)
 - Medzinárodná (partneri medzi kolegami v škole, web stránky, TV šoty)
- **SPÔSOBY:**
 - HA – pedagogická rada školy
 - zasadnutie Rady školy
 - predmetové komisie odborných predmetov
 - vo výročnej správe

PROJEKT K102

„ODBORNÝM VZDELÁVANÍM BLIŽŠIE K PRAXI“



- na web školy (prezentácie, články)

<http://hotelovake.edupage.org/text/?text=text/text31&subpage=2>

- realizáciou konferencie k priebehu a výsledkom projektu vrátane odovzdávania Europassov v HA

<http://hotelovake.edupage.org/photos/album/97/img025.jpg>

- na web VUCKE – odbor školstva (článok)

<http://web.vucke.sk/sk/kompetencie/skolstvo/aktuality/ucastou-medzinarodnych-projektoch-mobilitach-skvalitnujeme-system-vzdelavania.html>

- na web SŽK (článok)

<http://www.sz.k/files/vzdelavanie-a-odborna-sposobilost/2015/2015-05-21-Erasmus-5-2015.pdf>

- na web Učiteľských novín (článok)

<http://www.ucn.sk/skoly/stredne/hotelova-akademia-v-kosiciach-sa-zapaja-do-programov-eu>



PROJEKT K102

„ODBORNÝM VZDELÁVANÍM BLIŽŠIE K PRAXI“

- **Metódy a formy šírenia výsledkov:**

- **Zahraniční partneri**

- **HU** – workshop „Gastronómia rôznymi spôsobmi“

- celoškolský míting v rámci „Dňa školy“ spojený s odovzdávaním Europassov

- web stránka školy

<http://www.krudy-szeged.sulinet.hu/en/gallery/category/29-2015>

- **EE** – web stránka školy

<http://www.hkhk.edu.ee/uus/index.php/meie-kool/projektid/873-erasmus-parimaid-praktikaid-euroopast>

- **FR** - workshop „Európske kulinárske dedičstvá – skúsenosti a know-how pre udržateľný rozvoj – úloha odborného školstva a podnikateľského sektora a výsledky tu dosiahnuté“ spojený s odovzdávaním Europassov

- TV Vendée – videoreportáž z workshopu

<http://www.cfasaintmichelmontmercure.com/actualites/les-tables-rondes-europeennes-la-presse-televisee-en-parle>

PROJEKT K102

„ODBORNÝM VZDELÁVANÍM BLIŽŠIE K PRAXI“



Šírením sa dosiahla:

- Vyššia motivácia učiteľov a majstrov v OVP k účasti na mobilitách
- Vyššia motivácia spolupracujúcich podnikov k spolupráci v OVP a zahraničných mobilitách
- Zapojenie podnikateľskej sféry do praktickej časti odbornej zložky MS a príklad budúceho smerovania spolupráce v duálnom vzdelávaní
- Vedenie naďalej zaraduje medzinárodnú spoluprácu do strategického rozvoja školy
- Rozšírenie spolupráce so zahraničnými partnermi do Erasmus+ v aktivite K2 – K202
- Viac inovácií v teoretickej odbornej príprave a praxi žiakov

PROJEKT K102

„ODBORNÝM VZDELÁVANÍM BLIŽŠIE K PRAXI“



Dopad na miestnej a regionálnej úrovni:

- rozšírenie spolupráce s podnikateľským sektorom v OVP
- zvýšenie a rozšírenie spolupráce so SŽK

Dopad na európskej úrovni:

- zblížovanie systémov OVP
- internacionalizácia OVP

PROJEKT K102 „ODBORNÝM VZDELÁVANÍM BLIŽŠIE K PRAXI“



- **Na základe výsledkov sa konkrétne realizovalo:**
- ✓ s partnerskými školami v EE a HU beží mobility projekt žiakov v aktivite KA 102 (16 žiakov)
- ✓ Partnerské školy v HU a FR boli zapojené v projekte – prihláške v aktivite KA 202 – výzva 2015 (projekt nebol schválený)
- ✓ Partnerská škola vo FR prijala v tomto šk.roku na 1 ročné štúdium nášho žiaka (profesia kuchár)
- ✓ deň francúzskej kuchyne – zapojení žiaci II. a III. ročníka – viedli FR účastníci

<http://hotelovake.edupage.org/album/?#gallery/92>

- ✓ Spracovávanie posterov pre jednotlivé destinácie CR na hodine geografie CR
- ✓ Realizovanie odborného seminára pre 5. roč. „ako funguje hotel“ - iniciatíva a realizácia manažmentom BW hotel Roca
<http://hotelovake.edupage.org/album/?#gallery/95>
- ✓ Účast' na PČOZ MS – riaditeľka BW hotela Roca (mandát republikovej únie zamestnávateľov)
Získanie licencie tohto hotela pre duálne vzdelávanie
- ✓ Prehodnocovanie zmlúv s podnikateľským sektorom k odbornej praxi
- ✓ Návrhy pre úpravu ŠkVP



PROJEKT K102 **„ODBORNÝM VZDELÁVANÍM BLIŽŠIE K PRAXI“**

Osvedčené prístupy:

- **Spolupráca so SŽK**
- **Spolupráca s podnikateľským sektorom**
- **Besedy, rozhovory**
- **Prezentácie**

Neosvedčené prístupy:

- **Šírenie výsledkov pre odbornú verejnosť v tlačенých médiách – vysoké náklady, potreba verejného obstarávania**

PROJEKT K102

„ODBORNÝM VZDELÁVANÍM BLIŽŠIE K PRAXI“



Spätná väzba:

- Priama (rozhovory, besedy)
- Nepriama (realizácia spomenutých aktivít)

Najužitočnejšie výsledky pre zdieľanie:

- Realizácia OVP vo FR – CFA St. Michel Mont Mercure
- Spôsobu financovania praktickej prípravy v OVP
- Spolupráca škola - podniky

Ďakujem za pozornosť

Košice, 22.10.2015

Ing. Kamila Vavreková