

**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, Učiteľské 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:**

- **Zahraníční 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
- Spôsoby financovania praktickej prípravy v OVP
- Spolupráca škola - podniky

**Ďakujem za pozornosť**

**Košice, 22.10.2015**

**Ing. Kamila Vavreková**