

Příloha č. 1 Smlouvy o partnerství s finančním příspěvkem

Projektový záměr Partnera včetně indikátorů

Název projektu: Implementace DZ JMK

Část 1 – Identifikační údaje

Název partnera	Střední škola Brno, Charbulova, příspěvková organizace	Statutární zástupce	RNDr. Jana Marková
Číslo partnera	12	Telefon	548 424 112
Oficiální adresa	Charbulova 1072/106, Černovice, 618 00 Brno	E-mail	markova@charbulova.cz
Adresa pro doručení	Charbulova 1072/106, Černovice, 618 00 Brno	Hlavní kontaktní osoba	RNDr. Jan Marek
IČ:	60552255	Telefon	602 772 022
DIČ:	CZ60552255	E-mail	marek@charbulova.cz
Datová schránka	gcvx7r7	Požadovaná částka	13 892 686,70 Kč
Místo realizace	Jihomoravský kraj		

Část 2 – Zapojení partnera projektu

Zdůvodnění potřeby projektu včetně popisu výchozího stavu

Zdůvodnění potřeby projektu:

Zlepšení úrovně odborného vzdělávání pedagogických pracovníků (zejména učitelů odborných předmětů, odborného výcviku a učební praxe) a poskytování vzdělávání žákům gastronomických oborů vzdělání a oborů služeb zejména prostřednictvím

- rozvoje odborných kompetencí a zvyšování odbornosti pedagogů,
- zlepšení dostupnosti učebních zdrojů a výukových materiálů
- síťování a sdílení dobrých praxí pedagogů
- ověřování možností využívání nových metod, pracovních postupů a technologií při poskytování vzdělávání v rámci kroužků (žáci talentovaní, zvýšení motivace žáků a jejich zájmu o obor)

Podpořené aktivity:

- Odborné vzdělávání učitelů odborných předmětů, odborného výcviku, učební a odborné praxe oborů vzdělání:
 - gastronomických – gastronomie, kuchař – číšník, hotelnictví, cukrář, pekař
 - služeb – kosmetické služby, kadeřník, fotograf, aranžéra managementu škol vyučujících výše uvedené obory vzdělání.
- Výměna zkušeností a sdílení dobré praxe

- Podpora pedagogů pro ověřování možnosti zavádění nových metod a technologií do výuky, zvyšování motivace žáků o obor
- Zpracování inovativních výukových materiálů, výběr a hodnocení dostupných výukových materiálů, zpřístupnění vybraných výukových materiálů využití pedagogů v odborných předmětech, odborném výcviku a učební praxi.

Potřebami škol je vytváření podmínek, možností a finanční podpora pro realizaci klíčových aktivit projektu spočívající na jedné straně zejména pro stanovení metodických týmů stejných nebo příbuzných oborů vzdělání, odborných praktických workshopů, workshopů metodických týmů, na druhé straně pak také zejména pro ověřování možnosti zavádění nových metod a technologií do výuky, zvyšování motivace žáků o obor nad rámec základních školních povinností, a to formou kroužků.

Výchozí stav:

Aktivity projektu navazují svým zaměřením na realizovaný projekt iKAP II. Většina projektů sice v rámci vypsaných výzev podporuje vzdělávání pedagogů, pouze však v oblasti všeobecně vzdělávacích a technických předmětů.

Je však potřeba podpořit také potřeby odborného vzdělávání pedagogů v oborech gastronomických a služeb, které v současné době je nedostačující a často zcela chybí. Cílem odborného vzdělávání poskytovaného na SOŠ je mimo jiné také těsné sepetí teorie a praxe a „vzdělávání pro život“, tj. vzdělávání, jako příprava na profesní život žáků a následně také absolventů. Dlouhodobým problémem a nedostatkem dalšího odborného vzdělávání pedagogů je zejména to, že učitelé odborných předmětů, odborného výcviku a učební praxe oborů gastronomických a služeb často nestačí držet krok s rozvojem oboru v profesní sféře a současně také je velice obtížné vytvořit metodické týmy napříč školami vyučujícími stejné nebo příbuzné obory vzdělání, v rámci kterých by mohli spolupracovat, seznamovat se s novými trendy, sdílet výukové materiály apod. Důsledkem toho také může v některých ohledech být i to, že pak ani absolventi nemusí být připraveni na profesní život tak, jak by si představovaly nejen školy, ale i zaměstnavatelé, kteří pak musí v rámci adaptační doby nové zaměstnance na realitu v zaměstnání - při výkonu povolání dovzdělávat.

Jedním z důvodů je především nedostatek peněz na školách, který způsobuje, že již existující zaběhnuté odborné vzdělávací akce jsou pro jejich vysoké ceny pedagogům nedostupné, jednak také to, že z finančních důvodů nejsou dostupné ani technologie a postupy s používáním nových a netradičních surovin a materiálů, nebo pokud dostupné jsou, přicházejí opožděně. Důvodem může být také i to, že pedagogové nejsou připraveni (motivováni) žáky s nimi seznamovat.

Dalším negativním atributem současného stavu odborného školství je klesající ochota a zájem žáků k sebezvývoji a zvyšování odborných znalostí a kompetencí zejména klasickou cestou.

Část 3 – Spolupracující subjekty

Zapojení spolupracujících subjektů:

- Střední škola Slavkov - Austerlitz, příspěvková organizace
- Vyšší odborná škola a střední škola Boskovice, příspěvková organizace
- Střední odborná škola Fortika, příspěvková organizace
- Střední škola technická a gastronomická Blansko, příspěvková organizace
- Střední škola dopravy, obchodu a služeb Moravský Krumlov, příspěvková organizace
- Střední škola Gemini Brno, příspěvková organizace.
- Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec, příspěvková organizace

- Střední průmyslová škola Edvarda Beneše a obchodní akademie Břeclav, příspěvková organizace
- Integrovaná střední škola Hodonín, příspěvková organizace
- Střední škola uměleckomanažerská, s.r.o., Brno
- Střední škola umění a designu a Vyšší odborná škola Brno, příspěvková organizace

Část 4 – Zapojení do klíčových aktivit

PA02	<i>KA02 Podpora odborného vzdělávání</i>
	<i>Rozvoj Center odborného vzdělávání a jejich koordinace</i>
Období realizace	09/2023 -06/2024

Popis realizace podaktivity

V Jihomoravském kraji funguje osm Center odborného vzdělávání (COV). Každé COV sdružuje školy, které vyučují obory daného zaměření (např. stavebnictví, strojírenství, zemědělství apod.) a vždy jedna škola je pověřena koordinací činnosti COV. Smyslem činnosti COV je sdílení zkušeností z výuky, organizace setkávání pedagogů škol, zapojování zástupců významných zaměstnavatelů do konzultací inovací v ŠVP jednotlivých škol apod. Aktivity všech Center jsou zahrnuty do RAP pro oblast odborného vzdělávání.

V rámci činnosti COV dochází k síťování škol, vzájemné setkávání managementů škol vyučujících příbuzné obory, výměna zkušeností a příkladů dobré praxe, spolupráce při DVPP, spolupráce při organizaci soutěží odborných dovedností i při propagaci odborného vzdělávání.

PA02	<i>KA02 Podpora odborného vzdělávání</i>
Podaktivita – PA02-2	<i>Rozvoj znalostí a dovedností učitelů odborných předmětů, praktického vyučování a odborného výcviku</i>
Období realizace	09/2023 -06/2024

Popis realizace podaktivity

COV Gastronomie v průběhu realizace projektu bude vytvoření platformu pro odbornou činnost v oblasti gastronomie a služeb. Hlavními aktivitami platformy budou pravidelná vzájemná setkávání metodických týmů. Tato setkávání budou dle potřeby probíhat v různých částech kraje a většinou budou v rozsahu 3-4 hodiny. Dojde ke 2x **setkání šesti metodických týmů** (1 – cukrář, pekař, 2 – gastronomie, 3 - kadeřnice, kosmetička, 4 – fotograf, aranžér, 5 – cestovní ruch, hotelnictví, 6 – management). Nedílnou součástí těchto aktivit bude i vzdělávání pedagogů reagující na aktuální témata a trendy oborů.

COV Gastronomie

- P12 setkání metodických týmů (2x; počet účastníků za dobu realizace projektu 20). Minimální počet účastníků 10 účastníků/aktivita. Minimální časový rozsah 90 minut/aktivita (2 vyučovací hodiny).

MI u klíčové podaktivity

Monitorovací indikátory		
Č. MI	Název MI	Počet MI
512 120	Počet školních a mimoškolních aktivit	
510 173	Počet vzdělávacích akcí pro pracovníky ve vzdělávání	
510 172	Počet osvětových akcí	2

KA02	KA02 Podpora odborného vzdělávání	
Podaktivita PA02-3	<i>Přednášky odborníků z praxe, odborné exkurze, návštěvy odborných pracovišť (odborných firem)</i>	
Období realizace	09/2023 -06/2024	

Popis realizace podaktivity

V rámci podpory odborného vzdělávání je naprosto klíčový kontakt s odbornou praxí, odbornými pracovišti firem i vědeckými a odbornými pracovníky vysokých škol. Klíčová podaktivita slouží k propojení praxe a spolupráce škol se zaměstnavateli, podpory co největší informovanosti o požadavcích praxe, možnostech teoretické i praktické připravenosti a kompetenční vybavenosti absolventů jednotlivých stupňů škol. Rozsah realizovaných aktivit – **kurzů pro žáky SŠ a přednášek odborníků z praxe** (pro pedagogy), bude min. 2 vyučovací hodiny. Tématem kurzů jsou zejména: Nové trendy v oboru (výrobky, distribuční kanály vývoj na trzích apod.) Oblastí zájmu přednášek je např. téma profilu absolventa jednotlivých oborů, jeho vývoje a požadavků, stejně jako cest, kterými lze změny v profilu absolventa dosáhnout. Novým směrem v zaměření kurzů budou otázky spojené s rozvojem podnikavosti žáků.

COV Gastronomie

- P12 kurz pro žáky SŠ (20x; počet účastníků za dobu realizace projektu 240) Minimální počet účastníků 12 účastníků/aktivita. Minimální časový rozsah 90 minut/aktivita (2 vyučovací hodiny).
- P12 odborné přednášky (20x; počet účastníků za dobu realizace projektu 240). Minimální počet účastníků 12 účastníků/aktivita. Minimální časový rozsah 90 minut/aktivita (2 vyučovací hodiny).

MI u klíčové podaktivity

Monitorovací indikátory		
Č. MI	Název MI	Počet MI
512 120	Počet školních a mimoškolních aktivit	
510 173	Počet vzdělávacích akcí pro pracovníky ve vzdělávání	20
510 172	Počet osvětových akcí	20

KA02	Podpora odborného vzdělávání	
Podaktivita PA02-4	<i>Zvýšení motivace a zájmu žáků o odborné a polytechnické vzdělávání</i>	
Období realizace	09/2023 -06/2024	

Popis realizace podaktivity

COV Gastronomie: podpoří motivované žáky formou kroužků, které jsou otevřené všem zájemcům ze SŠ. Kroužky budou zaměřeny primárně na osvojení a rozvíjení profesních dovedností vč. Podpory žáků s hlubším zájmem o obor. Příklady kroužků: moderní gastronomie, barmanský kroužek. Setkávání budou probíhat min. délce 2 h/kroužek, minimální počet účastníků je 5 žáků, vzhledem k náročnosti na vyučující a materiál. Kroužky budou vybírány dle aktuální potřeby rychle se měnícího oboru tak, aby přispěly k rozvoji praktických dovedností, teoretických znalostí a kritického myšlení, což zvyšuje kvalitu odborného vzdělávání a připravuje žáky na úspěšné uplatnění v jejich budoucích profesích. Příklady kroužků: Alternativní metody přípravy kávy: Vzdělávání v moderních metodách přípravy kávy podporuje inovativní přístup a kreativitu, což je klíčové pro budoucí konkurenceschopnost žáků na trhu. Žáci se naučí různým technikám, které mohou zlepšit kvalitu nápojů v jejich budoucí praxi. Moučník jako sladká tečka menu – tartaletky, cheesecake: Tento kroužek zaměřený na dezerty pomáhá žákům osvojit si dovednosti v pečení a dekorování, což přispívá k rozšíření jejich portfolia a zvyšuje jejich zaměstnatelnost v cukrářských profesích. Espresso a kávové nápoje na bázi espressa: Zaměření na přípravu kávových nápojů zvyšuje odborné znalosti žáků o kávě, což je v dnešním pohostinství velmi žádaná dovednost. Tím se zvyšuje jejich schopnost nabídnout kvalitní služby. Jednání s konfliktním zákazníkem – tento kroužek rozvíjí soft skills, jako je komunikace a řešení konfliktů, které jsou zásadní pro úspěch v jakémkoli oboru. Žáci se naučí efektivně reagovat na náročné situace, což zvyšuje jejich profesionalitu. Příprava slavnostního dortu – učení se přípravě a dekoraci slavnostních dortů rozvíjí kreativitu a preciznost, což jsou důležité vlastnosti pro budoucí cukráře. Žáci se také učí, jak plánovat a organizovat práci, což je klíčové pro efektivní provoz v cukrářství. Kroužek – velké zdobené koláče: Tento kroužek zaměřený na dekoraci koláčů rozvíjí estetické cítění a dovednosti v designu potravin, což je důležité pro uspokojení zákaznických očekávání v oblasti např. cateringových služeb.

Kroužky obecně přispívají ke zvýšení kvality odborného vzdělávání tím, že poskytují žákům praktické a specializované dovednosti, které jsou nezbytné pro jejich profesní uplatnění. Umožňují žákům rozšířit své technické znalosti a zlepšit jejich manuální zručnost, čímž se stávají lépe připravenými na reálné pracovní prostředí. Zároveň kroužky rozvíjejí kreativitu a schopnost řešit problémy, což zvyšuje jejich adaptabilitu na různé profesní situace.

Díky kroužkům si žáci osvojují také tzv. "soft skills" jako je týmová spolupráce, komunikace a schopnost efektivně reagovat na výzvy a konfliktní situace. To vše přispívá k jejich vyšší profesionalitě a lepší připravenosti pro trh práce, což v konečném důsledku zvyšuje nejen jejich osobní uplatnitelnost, ale i celkovou kvalitu odborného vzdělávání v kraji.

COV Gastronomie

- P12 kroužek SŠ (15x; počet účastníků za dobu realizace projektu 75) Minimální počet účastníků 5 účastníků/aktivita. Minimální časový rozsah 90 minut/aktivita (2 vyučovací hodiny). Minimální opakování kroužku 4x/školní rok

MI u klíčové podaktivity

Monitorovací indikátory		
Č. MI	Název MI	Počet MI
512 120	Počet školních a mimoškolních aktivit	15
510 173	Počet vzdělávacích akcí pro pracovníky ve vzdělávání	
510 172	Počet osvětových akcí	

PA16	<i>KA02 Podpora odborného vzdělávání</i>
	<i>Rozvoj Center odborného vzdělávání a jejich koordinace</i>
Období realizace	07/2024–08/2028

Popis realizace podaktivity

V Jihomoravském kraji funguje osm Center odborného vzdělávání (COV). Každé COV sdružuje školy, které vyučují obory daného zaměření (např. stavebnictví, strojírenství, zemědělství apod.) a vždy jedna škola je pověřena koordinací činnosti COV. Smyslem činnosti COV je sdílení zkušeností z výuky, organizace setkávání pedagogů škol, zapojování zástupců významných zaměstnavatelů do konzultací inovací v ŠVP jednotlivých škol apod. Aktivity všech Center jsou zahrnuty do RAP pro oblast odborného vzdělávání.

V rámci činnosti COV dochází k síťování škol, vzájemné setkávání managementů škol vyučujících příbuzné obory, výměna zkušeností a příkladů dobré praxe, spolupráce při DVPP, spolupráce při organizaci soutěží odborných dovedností i při propagaci odborného vzdělávání.

- **Výstup klíčové podaktivity** koordinace centra odborného vzdělávání

PA16	<i>Podpora odborného vzdělávání</i>
Podaktivita PA16.2	<i>Rozvoj znalostí a dovedností učitelů odborných předmětů, praktického vyučování a odborného výcviku</i>
Období realizace	07/2024–08/2028

Popis realizace podaktivity

COV Gastronomie a služeb v průběhu realizace projektu vytvoří platformu pro odbornou činnost v oblasti gastronomie a služeb. Hlavními aktivitami platformy budou pravidelná vzájemná setkávání metodických týmů. Náplní setkání budou odborná témata, aktuální otázky vzdělávání v těchto oborech a potřeby osobního rozvoje pedagogů tak, aby profil absolventa se přibližoval potřebám praxe. **Setkání metodických týmů** (cukrář + pekař, gastronomie (kuchař, číšník), kadeřnice + kosmetička, fotograf + aranžér, cestovní ruch + hotelnictví, management) budou probíhat buď prezenčně nebo on-line. Dále dojde k realizaci **odborných kurzů pro učitele**. Budou to odborné kurzy zaměřené zejména na profesní dovednosti vč. obchodních a na rozvoj podnikavosti žáků v rámci profesí, na které se připravují. Tématika zaměření kurzů je závislá na zavádění nových technologií a technologických postupů, požadavcích potenciálních zaměstnavatelů absolventů a na oborech, pro které se žáci připravují. Za výběr témat pro vzdělávání bude odpovídat metodik oboru. Na výběru témat se budou vždy podílet všichni členové metodického týmu prostřednictvím jednání metodického týmu.

COV Gastronomie

- P12 Setkání metodického týmu 36x (4x ročně 1 nebo 2 setkání 6 týmů) počet účastníků za dobu realizace projektu 180) Minimální počet účastníků 5 účastníků/aktivita. Minimální časový rozsah 135 minut/aktivita (3 vyučovací hodiny).
- P12 Odborný neakreditovaný kurz pro učitele 46x (46x za dobu trvání projektu; počet účastníků za dobu realizace projektu 414). Minimální počet účastníků 9 účastníků/aktivita. Minimální časový rozsah 180 minut/aktivita (4 vyučovací hodiny).

MI u klíčové podaktivity

Monitorovací indikátory		
Č. MI	Název MI	Počet MI
512 120	Počet školních a mimoškolních aktivit	
510 173	Počet vzdělávacích akcí pro pracovníky ve vzdělávání	82
510 172	Počet osvětových akcí	

PA16	<i>Podpora odborného vzdělávání</i>
Klíčová podaktivita PA16-3	<i>Přednášky odborníků z praxe, odborné exkurze, návštěvy odborných pracovišť (odborných firem)</i>
Období realizace	09/2024–06/2028

Popis realizace podaktivity

COV Gastronomie zrealizuje přednášky odborníků z praxe pro učitele SŠ, které budou prohlubovat klíčové kompetence žáků v souladu s aktualizovanými RVP, ŠVP a tematickými plány v návaznosti na nové trendy jednotlivých oborů vzdělání – oborů školy. Klíčová podaktivita slouží k propojení praxe a spolupráce škol se zaměstnavateli, podpory co největší informovanosti o požadavcích praxe, možnostech teoretické i praktické připravenosti a kompetenční vybavenosti absolventů jednotlivých stupňů škol. Nedílnou součástí propojení teoretické a praktické připravenosti je i ukázka odborných pracovišť zaměstnavatelů s odborným výkladem, nebo formou návštěvy odborných pracovišť v rámci výstupu kurzů pro žáky SŠ. Aktivita probíhá v délce min. 3 hodin a zaměří se zejména na:

- Nové výrobky
- Nové technologie a postupy v oboru
- Změny v distribučních kanálech a marketingu oboru
- Prodejní dovednosti u oborů, kde je to důležité
- Podnikavost a její posílení u účastníků
- Profil absolventa a jeho vývoj vč. Nástrojů pro změny profilu absolventa

COV Gastronomie

- P12 kurz pro žáky SŠ (82x; počet účastníků za dobu realizace projektu 820). Minimální počet účastníků 10 účastníků/aktivita. Minimální časový rozsah 135 minut/aktivita. (3 vyučovací hodiny).
- P12 přednášky odborníků z praxe pro učitele SŠ (39x; počet účastníků za dobu realizace projektu 351). Minimální počet účastníků 9 účastníků/aktivita. Minimální časový rozsah 135 minut/aktivita (3 vyučovací hodiny).

MI u klíčové podaktivity

Monitorovací indikátory		
Č. MI	Název MI	Počet MI
512 120	Počet školních a mimoškolních aktivit	82
510 173	Počet vzdělávacích akcí pro pracovníky ve vzdělávání	39
510 172	Počet osvětových akcí	

PA16	KA02 Podpora odborného vzdělávání
Podaktivita PA16.4	Zvýšení motivace a zájmu žáků o odborné a polytechnické vzdělávání
Období realizace	07/2024–08/2028

Popis realizace podaktivity

COV Gastronomie: V rámci podpory odborného a polytechnického vzdělávání je důležité podporovat a zvyšovat motivaci a zájem žáků o toto vzdělávání. Motivované žáky partner podpoří formou **kroužků SŠ**, které jsou otevřené všem zájemcům ze SŠ. Kroužky budou zaměřeny primárně na osvojení a rozvíjení profesních dovedností vč. Podpory žáků s hlubším zájmem o obor. Příklady kroužků: kroužky moderní gastronomie nejen v ČR, ale i zahraniční, různé druhy a přípravy kávy, přípravy na soutěže odborných dovedností na úrovni min. republikových soutěží, barmanský kroužek a další. Min. rozsah kroužků je 12 hod. Minimální počet účastníků kroužku je 5 osob na setkání (aktivitě) vzhledem k vysoké náročnosti na personální obsazení a materiál. Příklady kroužků:

Alternativní metody přípravy kávy: Vzdělávání v moderních metodách přípravy kávy podporuje inovativní přístup a kreativitu, což je klíčové pro budoucí konkurenceschopnost žáků na trhu. Žáci se naučí různým technikám, které mohou zlepšit kvalitu nápojů v jejich budoucí praxi. Moučník jako sladká tečka menu – tartaletky, cheesecake: Tento kroužek zaměřený na dezerty pomáhá žákům osvojit si dovednosti v pečení a dekorování, což přispívá k rozšíření jejich portfolia a zvyšuje jejich zaměstnatelnost v cukrářských profesích. Espresso a kávové nápoje na bázi espressa: Zaměření na přípravu kávových nápojů zvyšuje odborné znalosti žáků o kávě, což je v dnešním pohostinství velmi žádaná dovednost. Tím se zvyšuje jejich schopnost nabídnout kvalitní služby. Jednání s konfliktním zákazníkem – tento kroužek rozvíjí soft skills, jako je komunikace a řešení konfliktů, které jsou zásadní pro úspěch v jakémkoli oboru. Žáci se naučí efektivně reagovat na náročné situace, což zvyšuje jejich profesionalitu. Příprava slavnostního dortu – učení se přípravě a dekoraci slavnostních dortů rozvíjí kreativitu a preciznost, což jsou důležité vlastnosti pro budoucí cukráře. Žáci se také učí, jak plánovat a organizovat práci, což je klíčové pro efektivní provoz v cukrářství. Kroužek – velké zdobené koláče: Tento kroužek zaměřený na dekoraci koláčů rozvíjí estetické cítění a dovednosti v designu potravin, což je důležité pro uspokojení zákaznických očekávání v oblasti např. cateringových služeb.

Kroužky přispívají ke zvýšení kvality odborného vzdělávání tím, že poskytují žákům praktické a specializované dovednosti, které jsou nezbytné pro jejich profesní uplatnění. Umožňují žákům rozšířit své technické znalosti a zlepšit jejich manuální zručnost, čímž se stávají lépe připravenými na reálné pracovní prostředí. Zároveň kroužky rozvíjejí kreativitu a schopnost řešit problémy, což zvyšuje jejich adaptabilitu na různé profesní situace.

Díky kroužkům si žáci osvojují také tzv. "soft skills" jako je týmová spolupráce, komunikace a schopnost efektivně reagovat na výzvy a konfliktní situace. To vše přispívá k jejich vyšší profesionalitě a lepší připravenosti pro trh práce, což v konečném důsledku zvyšuje nejen jejich osobní uplatnitelnost, ale i celkovou kvalitu odborného vzdělávání v kraji.

Dále COV Gastronomie připraví aktivity k rozvoji funkční gramotnosti u žáků nematuritních oborů vzdělávání – oborů cukrář, pekař, řezník, kuchař, kadeřnice, číšník, aranžér. Pro tyto žáky bude

realizováno **32 kroužků pro žáky nematuritních oborů** v rozsahu min. 16 hodin, které budou zaměřeny na jednotlivé gramotnosti či jejich kombinace tak, aby přispěly k funkční gramotnosti účastníků pro daný obor (profesi). Vedoucí učitelé OV definovali v jednotlivých oborech (profesích) klíčové kompetence, ve kterých žáci selhávají (např. vrácení hotovosti pro obor prodavač atp.) Na tyto klíčové kompetence budou cílit tyto kroužky a prakticky je rozvíjet.

Příklady kroužků, které mohou být součástí této aktivity. Budeme sledovat nejnovější trendy v gastronomii a službách a dle toho upravíme nabídku kroužků. Příklady: Základy moderní kuchyně: Tento kroužek se zaměří na techniky přípravy pokrmů, které reflektují aktuální trendy, jako je sous-vide nebo fermentace. Žáci se naučí nejen vařit, ale také správně odhadovat množství surovin a přizpůsobit recepty. Pekařské inovace: Zaměření na moderní pečení, včetně výroby bezpečného pečiva nebo zdravějších variant tradičních receptů. Kroužek může zahrnovat také rozvoj dovedností v oblasti kalkulace nákladů a cenotvorby. Cukrářské techniky: Tento kroužek se zaměří na moderní dekorativní techniky, jako je cukrová práce nebo modelování z fondánu. Žáci se naučí plánovat a vytvářet dorty a dezerty pro různé příležitosti. Kulinářské umění a prezentace: Zaměření na estetiku servírování pokrmů a přípravu pokrmů pro speciální akce. Žáci se naučí, jak efektivně komunikovat s hosty a vytvářet atraktivní menu. Speciality na grilu: Tento kroužek by se zaměřil na moderní grilovací techniky a marinády, včetně přípravy různých druhů masa a zeleniny. Základy čepování nealkoholického piva a limonád: Vhodný pro rozvoj dovedností v oblasti nápojové gastronomie, zaměřený na trendy v nealkoholických nápojích. Tradiční česká kuchyně: Zaměření na moderní interpretace tradičních českých pokrmů, které zohledňují zdravé stravovací trendy. Sushi – součást nabídky studeného ra: Kroužek se zaměří na přípravu sushi, které se stalo populární součástí moderní gastronomie. Příprava kávy: Tento kroužek by se mohl věnovat moderním metodám přípravy kávy a různým kávovým nápojům, což je stále aktuální téma. Moderní cukrařina: Zaměření na aktuální trendy v cukrařině, včetně technik, jako jsou makronky a zdravé dezerty.

Obecně gastro kroužky přispívají ke zvýšení kvality odborného vzdělávání tím, že spojují teorii s praktickou výukou, což žákům umožňuje pochopit význam surovin (jak místních, tak exotických) a postupů (jak tradičních, tak i moderních). Zároveň podporuje zručnost a kreativitu, což je důležité pro budoucí profesní uplatnění v gastronomii.

Příklady kroužků ostatních služeb: Kroužek Společenské účesy: tento kroužek se zaměřuje na tvorbu společenských účesů, což rozvíjí estetické a technické dovednosti žáků v oblasti kadeřnictví. Žáci se učí navrhovat a vytvářet různé účesy vhodné pro společenské události, čímž rozšiřují své portfolio a zvyšují svou profesionalitu. Práce s trichologickou kamerou – kadeřnice: součástí kroužku je také práce s trichologickou kamerou, která umožňuje diagnostikovat stav vlasů a pokožky hlavy. Tato technologie poskytuje žákům hlubší porozumění vlasové péči a umožňuje jim lépe přizpůsobit své služby individuálním potřebám klientů. Tento kroužek přispívá ke zvýšení kvality odborného vzdělávání tím, že propojuje estetické dovednosti s moderními technologiemi, což žákům dává konkurenční výhodu na trhu práce.

Kroužky pomáhají žákům v nematuritních oborech rozvíjet širokou škálu klíčových kompetencí, které jsou zásadní pro jejich budoucí profesní uplatnění. Díky prakticky zaměřené výuce si žáci osvojují dovednosti, které přímo využijí ve svých oborech. Učí se nejen technickým a řemeslným schopnostem, ale také praktickému řešení problémů a adaptaci na nové situace, což posiluje jejich sebedůvěru a schopnost samostatné práce. Dalším důležitým přínosem kroužků je rozvoj týmové spolupráce a komunikace, protože mnoho aktivit vyžaduje koordinaci a kooperaci mezi žáky. To je pro pracovní život neocenitelné, protože je učí efektivně pracovat s kolegy a klienty. Kromě toho kroužky podporují i kreativitu a inovativní myšlení, což je důležité pro řešení výzev v jejich oboru.

Tyto kroužky přispívají k tomu, že jsou žáci lépe připraveni na realitu pracovního prostředí, kde je třeba být flexibilní, prakticky zdatný a schopný efektivně spolupracovat. Tento přístup jim poskytuje silný základ pro budoucí kariéru a zajišťuje, že budou úspěšní i bez maturity, díky tomu, že mají rozvinuté kompetence potřebné pro konkrétní povolání.

COV Gastronomie

- P12 kroužek SŠ (150x; počet účastníků za dobu realizace projektu 900). Minimální počet účastníků 5 účastníků/kroužek. Minimální časový rozsah je 12 vyučovacích hodin/kroužek). Minimální opakování kroužku 4x/školní rok
- P12 Kroužek pro žáky nematuritních oborů 32x (8x ročně, 32x za dobu trvání projektu; počet účastníků za dobu trvání projektu min. 256) Minimální počet účastníků 8 účastníků/aktivita. Minimální časový rozsah jednoho kroužku 90 minut/aktivita (2 vyučovací hodiny).

MI u klíčové podaktivity

Monitorovací indikatory		
Č. MI	Název MI	Počet MI
512 120	Počet školních a mimoškolních aktivit	182
510 173	Počet vzdělávacích akcí pro pracovníky ve vzdělávání	
510 172	Počet osvětových akcí	

PA08	Podpora kariérového poradenství
Podaktivita 08.1	Kariérové poradenství
Období realizace	07/2024–08/2028

Popis realizace podaktivity

COV Gastronomie během školního roku uspořádá 8 praktických vzdělávacích akcí pro žáky ZŠ, zejména pro 7.- 9. ročníky ZŠ, kde budou moci zažít si jednu nebo více profesí v oblasti služeb, kde škola poskytuje vzdělání. Ročně 8 tříd ZŠ s 25 žáky ve třídě (800 zapojených žáků ZŠ). Cílem těchto aktivit je představit žákům ZŠ jednotlivé profese a jejich potřeby tak, aby měli lepší představu o svém budoucím povolání ve vztahu ke svým preferencím a předpokladům. Jedná se zejména o povolání cukrář, pekař, číšník, kuchař, kosmetička, kadeřník. Tím plánujeme předcházet nevhodnému výběru oboru vzdělání při přechodu na SŠ a tím také i případným předčasným odchodům žáků ze vzdělávání.

COV Gastronomie

- P12 Praktická vzdělávací akce pro žáky ZŠ 8x (8x za rok, 32x za dobu trvání projektu; počet účastníků za dobu realizace 800) Minimální počet účastníků 25 účastníků/aktivita. Minimální časový rozsah 180 minut/aktivita (4 vyučovací hodiny).

MI u klíčové podaktivity

Monitorovací indikatory		
Č. MI	Název MI	Počet MI
512 120	Počet školních a mimoškolních aktivit	0
510 173	Počet vzdělávacích akcí pro pracovníky ve vzdělávání	0
510 172	Počet osvětových akcí	32

PA09	Podpora prevence předčasných odchodů ze vzdělávání
Podaktivita 09-1	<i>Prevence předčasných odchodů ze vzdělávání</i>
Období realizace	07/2024 -08/2028

Popis realizace podaktivity

COV Gastronomie uspořádá osvětové akce v rámci DOD, nebo schůzek s rodiči. V rámci těchto akcí proběhne celkem během trvání projektu **8 workshopů** pro rodiče budoucích nebo stávajících žáků na téma spolupráce školy a rodiny při předcházení předčasným odchodům žáků ze vzdělávání v rozsahu 3 vyučovací hodiny. Dále budou během doby trvání projektu zrealizovány **2 konference** zaměřené na téma předčasných odchodů, které budou mít rozsah min. 3 vyučovací hodiny. Spolupráce rodiny a školy při předcházení předčasným odchodům ze vzdělávání je velmi důležitá a často je základním kamenem v tomto ohledu. Rodiče těchto žáků kontakt se školou často nevyhledávají, a tak často nevědí, jaké nástroje ve škole jsou a jaké služby může škola jako pomoc těmto žákům nabídnout. Osvěta v této oblasti je velmi důležitá. Garantem akcí bude školní poradenské pracoviště.

COV Gastronomie

- P12 Workshop pro rodiče budoucích žáků 8x (2x ročně, 8x za dobu trvání projektu; počet účastníků za dobu trvání projektu 240) Minimální počet účastníků 30 účastníků/aktivita. Minimální časový rozsah 135 minut/aktivita (3 vyučovací hodiny).
- P12 Konference na téma předčasných odchodů 2x (2x za dobu trvání projektu; počet účastníků za dobu trvání projektu 60) Minimální počet účastníků 30 účastníků/aktivita. Minimální časový rozsah 135 minut/aktivita (3 vyučovací hodiny).

Klíčové podaktivity

Monitorovací indikátory:		
Č. MI	Název MI	Počet MI
512 120	Počet školních a mimoškolních aktivit	
510 173	Počet vzdělávacích akcí pro pracovníky ve vzdělávání	
510 172	Počet osvětových akcí	10

Část 5 – Celkové monitorovací indikátory za všechny aktivity partnera

Monitorovací indikátory:		
Č. MI	Název MI	Počet MI
512 120	Počet školních a mimoškolních aktivit	299
510 173	Počet vzdělávacích akcí pro pracovníky ve vzdělávání	143
510 172	Počet osvětových akcí	42

Investice:

Cílem a důvodem pro pořízení investic jsou inovace v odborném vzdělávání a zejména odborném výcviku škol, které jsou do projektu zapojeny. Projekt využijeme pro tyto inovace tak, že nejdříve připravíme učitele odborných předmětů a odborného výcviku na jejich využití ve výuce a poté pilotně provedeme workshopy a kurzy se zapojením žáků. Upevnění znalostí a jejich šíření pak proběhne prostřednictvím kroužků. Tímto způsobem bude možno naplňovat DZ JMK

IPL přístroj s magneticky optickým systémem	75 000,00
Lymfodrenážní přístroj Ballancer® Gold – set vč. kalhot	107 192,00
Zrací skříň vč. příslušenství	200 000,00
Set na výrobu zmrzliny	250 000,00
Potravinářská pásová pila	60 000,00

Důvodem pořízení investic partnera P12 jsou inovace v odborném vzdělávání a zejména odborném výcviku škol, které jsou do projektu zapojeny. Projekt využijeme pro tyto inovace tak, že nejdříve připravíme učitele odborných předmětů a odborného výcviku na jejich využití ve výuce a poté pilotně provedeme workshopy a kurzy se zapojením žáků. Upevnění znalostí a jejich šíření pak proběhne prostřednictvím kroužků. Tímto způsobem bude možno naplňovat DZ JMK.

Na školách žáci nemají možnost se se zařízeními seznámit. Pedagogové zapojených škol s oborem kosmetické služby se naučí se zařízením pracovat a využívat je k jednotlivým úkonům. Dále pak budou moci prostřednictvím kurzů a kroužků nabyté dovednosti šířit do prostředí školy (PA 16-1, PA16-2, 16-4)

Část 6 – Plánované veřejné zakázky

Plánované veřejné zakázky		
	Název veřejné zakázky	Částka
	Investice SŠ Brno, Charbulova	692 192