Příloha č. 2 Projektový záměr partnera

# *P17*Střední škola gastronomie a služeb, Nová Paka, Masarykovo nám. 2

**2.2 Podpora polytechnického vzdělávání (přírodovědné, technické a environmentální)**

**2.2.10 Kroužky pro žáky ZŠ**

Vazba na činnosti v dokumentu KAP: Specifický cíl: 3.1 Materiální a personální podmínky ve školách umožňují kvalitní poskytování polytechnického vzdělávání. Dílčí cíle (opatření) 3.1.2 – Posilovat personální kapacity a 3.1.3 Podporovat PP při rozvoji kompetencí v oblasti polytechnického vzdělávání.

Cílem aktivity partnera je prohloubit spolupráci pedagogů ZŠ a SŠ. Učitelům ZŠ budou umožněny v rámci organizovaných kroužků aktivity, které zpětně využijí při vlastní výuce polytechnického vzdělávání v rámci ŠVP pro ZŠ a zároveň rozšíří jejich kompetence v oblasti kariérového poradenství. V organizovaných kroužcích se budou žáci ZŠ seznamovat se základy jednotlivých řemesel. Aktivity se zaměří také na moderní trendy v jednotlivých oborech a jejich propojení s digitálními technologiemi.

V rámci projektu bude zrealizováno 26 kroužků pro žáky ZŠ (10x kuchař, 6x cukrář, 4x truhlář, 3x krejčí, 3x pekař), kteří se zajímají o jednotlivá řemesla a chtějí se jim v budoucnosti věnovat. Každý kroužek bude mít 6 - 8 účastníků. Do kroužků budou aktivně zapojeni i učitelé ZŠ s cílem přenést zkušenosti do škol v rámci pracovního vyučování.

**Souhrn:**

* 5 typů kroužků/projekt/26 kroužků; 1 lekce kroužku/min. 2 h
* počet zapojených žáků – min. 6 žáků/kroužek; celkem min. 30

Indikátor 5 49 01 - 5

***2.2.11* Hravé dílničky pro MŠ**

Vazba na činnosti v dokumentu KAP: Specifický cíl: 3.1 Materiální a personální podmínky ve školách umožňují kvalitní poskytování polytechnického vzdělávání. Dílčí cíle (opatření) 3.1.2 – Posilovat personální kapacity a 3.1.3 Podporovat PP při rozvoji kompetencí v oblasti polytechnického vzdělávání.

V rámci projektu partner uspořádá pro děti MŠ cyklus projektových dní se zaměřením na základní poznání řemesel kuchař, cukrář a pekař. Součástí aktivity bude práce s pracovními listy, která bude předcházet samotným aktivitám v dílnách školy. Aktivita bude určena dětem v předškolním věku v rozsahu min. 9 dní. Partner má zkušenosti s realizací této aktivity z IKAP KHK I a vzhledem k velkému zájmu je zařazena i do aktuálního projektu. Jedná se o unikátní aktivitu, která řízeně povzbuzuje zájem nejmladší generace o řemesla a rozvíjí zručnost dětí způsobem, který si často nemají možnost jinde vyzkoušet.

**Souhrn:**

* 9 setkání; 1 setkání/min. 2h
* počet zapojených žáků – min. 10 dětí/1 dílna, celkem min. 40 žáků

Indikátor 5 49 01 – 1

**2.3. Digitální kompetence**

**2.3.7 Oborové vzdělávání a digitální kompetence**

*Vazba na činnosti v dokumentu KAP: Strategický cíl 3. Zvýšení zájmu žáků o polytechnické vzdělávání, výuka v polytechnických předmětech reaguje na aktuální trendy. Specifický cíl 3.1: Materiální a personální podmínky na školách umožňují kvalitní poskytování polytechnického vzdělávání. Dílčí cíl 3.1.3: Podporovat pedagogické pracovníky při rozvoji kompetencí v oblasti polytechnického vzdělávání*

V rámci propojení teorie a praxe, podpory vlastní kreativity a rozvíjení digitálních kompetencí bude pro žáky 2. a 3. ročníku oboru truhlář, krejčí a hotelnictví vytvořena aktivita, při níž budou mít možnost pracovat s reálnými programy a vybavením (CAD, CAD 3, 3D tiskárny).

Cílem této aktivity je prohloubit znalosti žáků oboru Truhlář a Krejčí v teoretickém i praktickém vzdělávání. Žáci budou realizovat vlastní žákovské projekty s využitím moderních ICT technologií (specializovaný software pro 3D modelování truhlářských výkresů a výrobků, 3D tiskárnu, specializovaný software a plotter pro ražbu vlastních kreativních vzorů na textil a další). Zvýší se tak nejen odborné znalosti žáků, tak i jejich počítačová gramotnost. Zároveň je naším cílem v rámci této aktivity zvýšit konkurenceschopnost našich absolventů na trhu práce právě získanými ICT znalosti se specializovaným softwarem a dovedností tisku 3D či využitím textilní plotru pro ražbu na textil.

Podobně v oboru Hotelnictví se budou moci žáci oboru hotelnictví seznamovat s programy, které zajišťují chod restaurací a hotelů – rezervační systém, pokladní a skladový systém.

**Souhrn:**

* setkání 1x měsíčně každý ročník, tj. 2x měsíčně po 2 hod, 25 měsíců (truhlář).
* setkání 1x měsíčně druhý ročník 2 hodiny, 25 měsíců (krejčí).
* setkání 1x měsíčně po 2 hodinách, 25 měsíců – hotelnictví
* počet zapojených žáků celkem – min. 60

Indikátor 5 49 01 - 3