

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ**Závěrečná hodnotící zpráva**

Registrační číslo	CZ.1.07/1.1.07/11.0100
Název projektu	ŠKOLA PRO ŽIVOT
Příjemce	Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o. p. s.
Datum zahájení realizace	1. 12. 2008
Datum ukončení realizace	30. 6. 2010
Partneři projektu	Střední odborné učiliště DAKOL, s. r. o. Okresní hospodářská komora Karviná

Stručný popis průběhu realizace projektu:

Dne 25. 9. 2008 byla na zasedání zastupitelstva Moravskoslezského kraje schválena žádost o finanční podporu z Operačního programu Vzdělávání pro konkurenceschopnost pod názvem „ŠKOLA PRO ŽIVOT“. Projekt ŠKOLA PRO ŽIVOT byl realizován na středních školách DAKOL od 1. prosince 2008 do 30. června 2010 a byl zaměřen na zkvalitnění vzdělávacího procesu žáků a studentů gastronomických oborů Hotelnictví a Kuchař-číšník a studentů oboru Podnikání. Realizátory projektu byli Vyšší odborná škola DAKOL a Střední škola DAKOL, o.p.s., Střední odborné učiliště DAKOL, s.r.o. z Petrovic u Karviné a Okresní hospodářská komora Karviná.

V průběhu projektu byla vytvořena fiktivní firma v podobě školní kavárny, kdy byly vybrané prostory školy zrekonstruovány do podoby odborné učebny a vybaveny potřebným zařízením a inventářem. Fiktivní firma slouží nejen jako pracoviště odborného výcviku studentů gastronomických oborů, ale také jako nástroj pro rozvoj podnikatelských kompetencí studentů oboru Podnikání. Studenti tak mohou aktivně rozvíjet své obchodní dovednosti a znalosti obchodní praxe. Jedná se o virtuální společnost, která je vedena jako reálná společnost, simuluje reálné procesy, produkty a služby. Žáci a studenti tak získali nejen kvalitní zázemí pro svůj odborný výcvik, ale především měli a mají možnost vyzkoušet si atraktivnost podnikatelského prostředí. Fiktivní firmy působí ve svém prostoru zcela reálně, což motivuje žáky k aktivnímu zapojení a udržování chodu firmy. Součástí výuky bylo také odborné poradenství ze strany pracovníků NUOV a Okresní hospodářské komory. Do aktivity se zapojilo 15 žáků středních škol DAKOL prostřednictvím nepovinně volitelného předmětu Fiktivní firma.

V rámci projektu vznikly také dva nepovinné moduly – vzdělávací programy – Barmanské dovednosti a Sommelierské dovednosti. Moduly byly sestaveny tak, aby odpovídaly potřebám žáků gastronomických oborů. Do pilotního ověření obou programů se zapojilo celkem 60 žáků středních škol DAKOL. Nově vytvořené vzdělávací programy umožnily žákům doplnit si svou kvalifikaci a zvýšit si tak možnost při uplatnění na trhu práce.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Dalším výstupem projektu je multimediální učebna, která slouží pro potřeby teoretické výuky odborných předmětů gastronomických oborů.

Projekt se dále zaměřil na tvorbu nových výukových materiálů, tzv. modulových knih, které jsou v souladu se školními vzdělávacími programy gastronomických oborů a slouží jako metodické příručky a vodítka, jak pedagogickým pracovníkům, tak žákům. Tvorba těchto dokumentů je nezbytná v souvislosti s přípravou nových forem a metod výuky, které vyplývají z implementace školních vzdělávacích programů. Celkem bylo vytvořeno 6 modulových knih: 3 modulové knihy pro obor Hotelnictví – odborné předměty Potraviny a výživa, Technika obsluhy, Technologie a 3 modulové knihy pro obor Kuchař-číšník - odborné předměty Potraviny a výživa, Technika obsluhy, Technologie. Modulové knihy jsou využívány ve výuce žáků středních škol DAKOL.

Součástí projektu bylo také hodnocení realizace vzdělávání podle nově vytvořených školních vzdělávacích programů gastronomických oborů, která byla započata od školního roku 2008/2009. Na základě výsledků hodnocení pak proběhly potřebné úpravy ŠVP dle doporučení. K hodnocení sloužily nově vytvořené metodické formuláře v provedení pro interní a externí hodnocení. Do evaluačního šetření se během celkové realizace projektu zapojilo 158 žáků gastronomických oborů Hotelnictví a Kuchař-číšník.

Projekt nezapomněl také na pedagogické pracovníky, kteří byli proškoleni v nových formách a metodách výuky, které následně využívají při výuce odborných předmětů. Celkem bylo podpořeno 26 pedagogických pracovníků.

Východiskem projektu byla školská reforma, kde hlavním smyslem je zprostředkovat žákům poznání mezi obsahem vzdělávání a skutečným životem, a tak jim dokázat užitečnost učení.

Dosažené cíle projektu:

Realizací projektových aktivit byly dosaženy plánované cíle:

— *Autoevaluace středních škol DAKOL na základě pilotního ověření vytvořeného ŠVP pro gastronomické obory Hotelnictví a Kuchař-číšník a s tím spojená tvorba metodických materiálů v podobě evaluačních formulářů:*

⇒ V průběhu školního roku 2008/2009 byly pilotně ověřeny ŠVP pro gastronomické obory Hotelnictví a Kuchař-číšník, metodici/evaluátoři projektu ze strany žadatele (i pracovníci NUOV) vytvořili evaluační formuláře, kterými dané ŠVP monitorovali a evaluovali, následně proběhla úprava ŠVP dle zjištěných potřeb. Upravené ŠVP bylo ve školním roce 2009/2010 opět evaluoováno.

⇒ Do evaluačního šetření se během celkové realizace projektu zapojilo celkem 158 žáků gastronomických oborů Hotelnictví a Kuchař-číšník.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

- *Tvorba kurikulárních dokumentů v podobě modulových knih pro jednotlivé odborné předměty gastronomických oborů v souladu se ŠVP, jejich implementace do praxe (výuky) a pilotáž v reálné výuce:*
 - ⇒ celkem vzniklo v průběhu prvního roku realizace projektu 6 modulových knih pro odborné předměty oborů Kuchař-Číšník a Hotelnictví (3 modulové knihy pro obor Hotelnictví: předměty Potraviny a výživa, Technika obsluhy, Technologie + 3 modulové knihy pro obor Kuchař-číšník: předměty Potraviny a výživa, Technika obsluhy, Technologie), v druhém roce realizace projektu byly knihy implementovány do výuky a pilotně ověřeny.
- *Tvorba nepovinných modulů jako vhodných doplňků pro výuku ŠVP - Barmanské dovednosti, Sommelierské dovednosti - a jejich implementace do výuky:*
 - ⇒ byly vytvořeny metodické moduly - vzdělávací programy - Barmanské dovednosti a Sommelierské dovednosti
 - ⇒ vzdělávací programy proběhly v druhém roce realizace projektu celkem 2x – pilotního ověření se zúčastnilo celkem 60 žáků (30 žáků – Barmanské dovednosti, 30 žáků – Sommelierské dovednosti)
- *Zavedení nových vyučovacích metod s využitím didaktické a výpočetní techniky:*
 - ⇒ byla vytvořena a vybavena multimediální učebna pro potřeby teoretické výuky odborných předmětů gastronomických oborů
- *Tvorba učebního plánu pro výuku volitelného předmětu Fiktivní firma, zřízení prostoru a založení fiktivní firmy prostřednictvím registrace v CEFIF a s tím spojený rozvoj podnikatelského myšlení žáků a studentů:*
 - ⇒ byla vytvořena odborná učebna v podobě fiktivní firmy (školní kavárna) - žáci oboru Kuchař-Číšník zde vykonávají odborný výcvik
 - ⇒ byl vytvořen učební plán povinně volitelného předmětu Fiktivní firma, do kterého se ve šk. r. 2009/2010 zapojilo 15 žáků oboru Podnikání
 - ⇒ fiktivní firma byla zaregistrována pod názvem DakFood, s.r.o. v celostátním systému CEFIF a spolupracuje s ostatními fiktivními firmami a účastnit se akcí FF
- *Příprava učitelů pro výuku dle ŠVP s využitím kurikulárních dokumentů a multimediálních prostředků, příprava učitelů pro výuku podnikavosti:*
 - ⇒ 3 pedagogové – kurz „Sommelier“
 - ⇒ 8 pedagogů – školení „Implementace ŠVP a modulové knihy“
 - ⇒ 8 pedagogů – školení „Využití multimediální učebny k interaktivnímu způsobu výuky“
 - ⇒ 7 pedagogů – školení „Fiktivní firma“

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Zpětná vazba od cílových skupin:

Primární cílová skupina projektu – žáci VOŠ DAKOL a SŠ DAKOL, o. p. s. a žáci SOU DAKOL, s.r.o. gastronomických oborů Hotelnictví a Kuchař – Číšník a studenti nástavbového studia oboru Podnikání byla požádána o hodnocení aktivit, výstupů a přínosů projektu celkem 2x v rámci evaluačního procesu ŠVP. Z průzkumů vyplynula převážná spokojenost žáků a studentů, zejména s využitím výpočetní a didaktické techniky při výuce či s modulovými knihami. Žáci rovněž uvítali možnost rozšíření své kvalifikace absolvováním nepovinných modulů Barmanské či Sommelierské dovednosti. Lektori, kteří tyto moduly vedli, rovněž konstatovali naprostou spokojenost všech účastníků. Studenti nástavbového studia Podnikání, kteří se stali manažery fiktivní firmy, mají v následujících ročnících velké plány s vývojem firmy.

Sekundární cílová skupina – pedagogičtí pracovníci v rámci projektu absolvovali různá školení, která je připravila na kvalitnější a efektivnější výuku v podobě využívání nových metod vzdělávání. Pedagogové tuto možnost přivítali a v průzkumech uváděli shodně s žáky, že nové principy mají pozitivní vliv na výuku.

Dosažené hodnoty monitorovacích ukazatelů		
Název ukazatele	Plánovaná hodnota	Dosažená hodnota
07.41.14 Počet podpořených osob v počátečním vzdělávání celkem – žáků	220	233
07.41.65 Počet podpořených osob - pracovníků v dalším vzdělávání celkem	13	26
07.41.20 Počet osob poskytujících služby nebo podporujících poskytování vzdělávacích služeb	15	15
07.41.00 Počet podpořených osob - celkem	248	274
06.43.10 Počet vytvořených / inovovaných produktů	6	6

Všechny plánované hodnoty monitorovacích indikátorů, které byly nastaveny v projektové žádosti a v Příloze č. 3 Smlouvy o financování grantového projektu, byly v rámci realizace projektových aktivit dosaženy.

Publicita projektu:

Informace o projektu na webových stránkách příjemce a partnerů - www.dakol-karvina.cz, www.hkok.cz. Informace na webu žadatele (<http://www.dakol-karvina.cz/www/cz/projekty-skoly/projekt-skola-pro-zivot/>) byly pravidelně doplňovány o aktuální výstupy projektu.

Tisková zpráva - byla vytvořena úvodní tisková zpráva o schválení projektu, která byla umístěna na webových stránkách příjemce i partnerů.



INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Informační cedule – na hlavní vchod budovy Vyšší odborné školy DAKOL a Střední školy DAKOL, o.p.s. byla vyvěšena informace o realizaci projektu a jeho spolufinancování z fondů EU a státního rozpočtu ČR.

Letáček o realizaci – pro informování cílové skupiny a veřejnosti projektu byl vytvořen letáček o realizaci jednotlivých aktivit projektu na školách DAKOL.

Prezentace o projektu – byla vytvořena speciální prezentace o projektu informující o hlavním záměru projektu, jeho aktivitách a cílové skupině projektu, která byla umístěna na webových stránkách příjemce i partnerů projektu.

Označení informačních, vzdělávacích a propagačních materiálů - veškeré dokumenty obsahují patřičné náležitosti a dodržují pravidla publicity OP VK.

Označení pořízeného zařízení a vybavení z projektu - veškerý majetek pořízený z prostředků projektu je patřičně označen samolepkou s povinným logolinkem.

Články v tisku:

- 1. 12. 2008 byla na webových stránkách regionálního tisku Karvinský info (info-z-města.cz) zveřejněna zpráva informující veřejnost o schválení projektu a jeho aktivitách. Zároveň v tištěné podobě byla zpráva zveřejněna v měsíčníku Karvinský info – prosinec 2008.
- 19. 2. 2009 vyšel v regionálním tisku Karvinský deník v rubrice Čtenář-reportér článek k prvnímu workshopu projektu.
- 29. 4. 2009 byl zveřejněn článek „Vrcholí přípravy k novým učebním metodám v rámci projektu ŠKOLA PRO ŽIVOT“ v regionálním tisku Karvinský info.
- 28. 10. 2009 - v měsíčníku Karvinský info byl zveřejněn článek informující o workshopu projektu, který se uskutečnil v září 2009.
- článek zmiňující realizaci projektu zveřejněný na internetovém portálu tiskovin Karvinské info, info-z-města.cz z 10. 12. 2009: <http://www.infozmesta.cz/stredni-koly-dakol-zvy-uji-kvalitu-vzdelavani-prostrednictvim-fondu-eu.html>
- 30. 6. 2010 - článek v červnovém čísle Karvinského infa – „Závěrečná konference projektu Škola pro život“.

Zveřejnění informace o projektu na webových stránkách MŠMT – dne 9. 3. 2010 byla zveřejněna informace o realizaci grantového projektu na webových stránkách www.msmt.cz.

Propagační předměty - stickers sety, sety propiska + mikrotužka, diáře na rok 2010, propiska – propagační předměty obsahují povinný logolink a kde to bylo možné i sdělení o spolufinancování z ESF a ČR.

Inzerce o realizaci projektu – 28. 4. 2010 - inzerce v dubnovém čísle Karvinského infa – „Škola pro život“ – informace o realizaci projektu a jeho výstupech.

TENTO PROJEKT JE SPOLUFINANCOVÁN EVROPSKÝM SOCIÁLNÍM FONDEM A STÁTNÍM ROZPOČTEM ČESKÉ REPUBLIKY.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Informační nástěnka – v budově příjemce projektu je umístěna nástěnka s fotodokumentací informující o realizaci projektu.

Závěrečná konference (24. – 25. června 2010) - prezentace výsledků projektu, vyhodnocení projektu, představení průběhu projektu, představení poskytovatelů finančních prostředků, cílů projektu, distribuce propagačních materiálů.

Zveřejnění hodnotící zprávy na webových stránkách žadatele a partnerů – hodnotící zpráva zdůrazňující výstupy a výsledky projektu bude umístěna na webových stránkách příjemce i partnerů.

Šíření výsledků a výstupů projektu na akcích pořádaných příjemcem a partnery (dny otevřených dveří, semináře pro ředitele ZŠ a SŠ v regionu, akce Volba povolání a Burzy práce atd.).

Udržitelnost projektu:

Realizační tým projektu si v průběhu realizace projektu ověřil jednotlivé aktivity a shledal jejich značný přínos pro výuku. Proto v nich bude i nadále spolupracovat. Vzhledem k tomu, že se jedná převážně o aktivity vztahující se k samotné výuce, a to aktivity, které výuku zkvalitní a zefektivní, nebudou náklady na udržitelnost nijak závratné. Na pokračování aktivit se budou podílet i partnerské organizace. Aktivity budou financovány z vlastních zdrojů škol.

Jde zejména o pokračování těchto aktivit:

- vyhodnocování realizace vzdělávání podle ŠVP, především ze strany PP, žáků a realizačního týmu projektu,
- využívání moderní didaktické a výpočetní techniky ve výuce i v dalších studijních a učebních oborech,
- využívání vytvořených metodických materiálů, realizace nových forem a metod výuky,
- pokračování činnosti fiktivní firmy, postupné zapojování nových ročníků z nástavbového studia Podnikání,
- zakomponování nepovinných modulů Barmanské a Sommelierské dovednosti do ŠVP gastronomických oborů.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

Výstupy/produkty projektu				
	Typ	Název	Stručný popis	Dostupnost
1	Metodické výukové materiály	Modulové knihy pro obor Hotelnictví Modulové knihy pro obor Kuchař-číšník	Výukové materiály vytvořené v návaznosti na ŠVP oboru Hotelnictví pro odborné předměty: <ol style="list-style-type: none"> 1. Technologie 2. Technika obsluhy 3. Potraviny a výživa Výukové materiály vytvořené v návaznosti na ŠVP oboru Kuchař-číšník pro odborné předměty: <ol style="list-style-type: none"> 1. Technologie 2. Technika obsluhy 3. Potraviny a výživa 	Elektronická verze na vyžádání u kontaktní osoby příjemce: witoszova.drahamira@dakol-karvina.cz.
2	Multimediální učebna	Multimediální učebna	Multimediální učebna podporující inovativní formy vyučovacích metod, organizačních forem a výukových činností prostřednictvím využívání moderní didaktické a výpočetní techniky ve výuce žáků.	VOŠ DAKOL a SŠ DAKOL, o.p.s. 17. listopadu 211 735 14 Orlová – Lutyně. Fotodokumentace na http://www.dakol-karvina.cz/www/cz/projekty-skoly/projekt-skola-pro-zivot/
3	Nepovinný modul – vzdělávací program	Barmanské dovednosti	Vytvořena písemná metodika k nepovinnému modulu obsahující návod a náležitosti, jak má výuka probíhat. Nepovinný modul byl 2x ověřen na celkovém počtu 30 žáků.	Elektronická verze na vyžádání u kontaktní osoby příjemce: witoszova.drahamira@dakol-karvina.cz.
4	Nepovinný modul – vzdělávací program	Sommeliérské dovednost	Vytvořena písemná metodika k nepovinnému modulu obsahující návod a náležitosti, jak má výuka probíhat. Nepovinný modul byl 2x ověřen na celkovém počtu 30 žáků.	Elektronická verze na vyžádání u kontaktní osoby příjemce: witoszova.drahamira@dakol-karvina.cz.

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

5	Povinně volitelný předmět	Fiktivní firma	Vytvořena fiktivní firma v podobě školní kavárny určena jednak jako odborné zázemí pro praxi gastronomických učebních oborů, ale především jako manažerské zázemí pro studenty oboru Podnikání. Jedná se o simulaci podnikatelského prostředí. Zavedeno jako povinně volitelný předmět o kapacitě 15 studentů.	VOŠ DAKOL a SŠ DAKOL, o.p.s. 17. listopadu 211 735 14 Orlová – Lutyně Fotodokumentace na http://www.dakol-karvina.cz/www/cz/projekty-skoly/projekt-skola-pro-zivot/
6	Metodické formuláře	Metodické formuláře pro vyhodnocování realizace vzdělávání dle ŠVP	Metodické formuláře zpracované za účelem evaluačního procesu ověřování ŠVP. Vytvořeny formuláře pro interní (evaluátoři projektu) a externí evaluaci (žáci, pedagogové, pracovníci NUOV).	Elektronická verze na vyžádání u kontaktní osoby příjemce: witoszova.drahomira@dakol-karvina.cz.