

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

PROJEKT OPVK: INOVAČNÍ TECHNOLOGIE V ODBORNÝCH PŘEDMĚTECH A ODBORNÉM VÝCVIKU UMĚLECKÝCH ŘEMESEL A OBORŮ GASTRO

16.03.2012 - [Karel Milička](#)

Schůzkami pracovních týmů jednotlivých modulů se rozběhla se práce na projektu OP VK - prioritní osa 1 - oblast podpory 1. 1. - číslo výzvy 01 pod názvem CZ.1.07/1.1.38/01.0015 INOVAČNÍ TECHNOLOGIE V ODBORNÝCH PŘEDMĚTECH A ODBORNÉM VÝCVIKU UMĚLECKÝCH ŘEMESEL A OBORŮ GASTRO. V dalších 17 měsících jej budou realizovat pedagogové SOŠ. Do školního rozpočtu během necelých dvou let tak přibude z ESF a státního rozpočtu více než 3 miliony Kč.

Výstupem projektu bude vytvoření 6 vzdělávacích modulů (4 pro obory UMŘ a 2 pro obory gastro):

1. Keramika Raku - netradiční technologie japonské výroby keramiky

(tvůrci modulu M1: Marie Haková, Magda Sudková a Jiří Váp)

2. Ztracená a znovuzrozená technologie kovářského svařování ve výrobě damascenské oceli

(tvůrci modulu M2: Petr Čech, Jiří Suchánek a Lubor Černobila)

3. Techniky inkrustace a intarzie dřeva. Povrchová úprava dřeva šelakovou politurou

(tvůrci modulu M3: Marie Haková, Magda Sudková a Jiří Váp)

4. Návrhy výrobků UMŘ, zhotovení dokumentace s využitím ICT a grafického softwaru

(tvůrci modulu M4: Magda Sudková, Rostislav Chvíla, Petr Čech, Ludmila Krčmářová, Iva Běšínská a Kateřina Mikešová)

5. Inovace výuky odborných předmětů a odborného výcviku o moderní technologie s využitím ICT (Objednávkový systém a Recepturní systém)

(tvůrci modulu M5: Květoslava Švagerová, Martina Šuráňová, Alena Marková a Alena Stolaříková)

6. Modernizace výukových metod při výuce odborných předmětů a odborného výcviku

(tvůrci modulu M6: Květoslava Švagerová, Martina Šuráňová, Alena Marková a Alena Stolaříková)

V modulech budou vytvořeny

a) studijní materiály a texty k netradičním technologiím uměleckých řemesel, s využitím při praktických ročníkových a maturitních pracích.

b) příprava vlastních receptur a kalkulací pomocí speciálního softwaru, výukových DVD pro gastronomické obory, metodika výuky objednávkového systému restaurací, prezentace v Powerpointu, které budou využívány v teoretické i praktické výuce.

Cílem práce je i příprava pilotních ověření jednotlivých modulů ve výuce a odborném výcviku, a to i ve spolupráci se sociálními partnery.

K dosažení cílů bude třeba proškolit i učitele odborného výcviku a odborných předmětů v netradičních technologiích a využít speciálního softwaru.

Propojení teoretické a praktické výuky v nových technologiích napomůže také uspořádání výstav, odborných exkurzí, soutěže v rámci ročníků či oborů.

Zahájení práce v modulech M1 - M6 (tvůrci modulů):

Čtenost článku: 9

[« zpět](#)



