

únor 2014

## ***Střední školy hodnotí, co jim přináší vzdělávání dospělých v gastro oborech***

Region – ***Na dvoudenní pracovní konferenci se bude jednat o nových trendech vzdělávání dospělých na školách pracujících v projektu UNIV 3 a o benefitech, které právě výuka dospělých školám přináší.***

Od 18. do 19. února bude hostit hotel Flora Olomouc tematickou konferenci projektu UNIV 3 zaměřenou na celoživotní vzdělávání v potravinářských a gastro kvalifikacích. Očekává se účast zástupců z více než třiceti středních odborných škol jedenácti krajů.

Nedostatek volných pracovních míst vede stále více Čechů k celoživotnímu doplňování kvalifikace. Vedle toho nastal vlivem demografického vývoje odliv žáků v počátečním vzdělávání na SŠ. Tyto okolnosti vyvolávají boom středních škol jako konkurenceschopných hráčů v nabídce vzdělávání dospělých.

Obecně složitá situace tedy přináší i benefity pro aktivní střední školy. Obava, že přijdou o práci, nebo už jsou nezaměstnaní, vede totiž lidi ke snaze získat novou kvalifikaci. Podle zveřejněných údajů Úřadu práce hledalo v prosinci 2013 v ČR práci bezmála 600 tisíc nezaměstnaných, tedy o více než 51 tisíc víc než před rokem.

Na jedno volné místo přitom v průměru připadlo už 17 lidí a rok 2014 nemá podle prognóz přinést výrazné zlepšení situace. Nabídky rekvalifikačních kurzů úřadů práce např. loni využilo 41 438 uchazečů o zaměstnání (39 775 lidí kurz v tomto období také ukončilo). Pro změnu profese nebo další prohloubení znalostí se rozhodují nejčastěji lidé mezi 20 až 24 a 35 až 39 lety, jde o uchazeče s výučním listem, maturitou i základním vzděláním.

Právě projekt ministerstva školství UNIV 3 systematicky podporuje střední školy v rozvoji nabídky kurzů celoživotního vzdělávání. Efekty pro samotné školy jsou mj. ekonomické. Vzdělávání dospělých školám umožňuje využít personální i materiální kapacity v době úbytku žáků. Pro aktivní učitele - lektory je motivující i finanční bonus, odměna za práci odvedenou v projektu.

V projektu UNIV 3 se připravuje celkem 350 modulových rekvalifikačních programů, které budou posléze ve společné databázi k dispozici všem subjektům poskytujícím rekvalifikační vzdělávání. Celkem se s prvními účastníky (kteří mají účast zdarma) uskuteční též 600 pilotních kurzů pro ověření různých profesních kvalifikací.

## **Roste kvalita pedagogů**

Efekty projektu UNIV 3 pro zapojené školy jsou i v personální sféře zřejmé: zvýšení schopností pedagogů v lektorování dospělých a v marketingu dalšího vzdělávání, jejich schopnost monitorovat trh práce v regionu, psát vzdělávací programy a tvořit konkrétní zadání, didaktické testy pro dospělé a studijní materiály. Samozřejmě též zisk praktických zkušeností z lektorování kurzů během pilotáží vytvořených programů a následných zkoušek prvních účastníků.

Specifikem je v projektu vzdělávání tzv. „průvodců a hodnotitelů“. Stovky pedagogů se již naučily hodnotit osobnost a znalosti adepta vzdělávání, což je oblast skrývající řadu úskalí, a také čelit skutečnosti, že opětovný vstup na půdu školy je pro mnohé z uchazečů o doplnění kvalifikace velmi stresujícím zážitkem.

Podle zkušeností z projektu se dokonce i sami učitelé-lektoři učí od účastníků vzdělávání. Dospělý člověk se totiž snaží čas věnovaný vzdělávání maximálně využít, klade proto vysoké nároky i na osobu vzdělavatele. Často přitom do školy přináší nový pohled na téma a své zkušenosti z praxe, které i vzdělavatele obohacují.

## **Perspektivní gastro obory**

Právě gastro obory, kterým se věnuje olomoucké setkání představitelů středních škol, patří na trhu práce k perspektivním. Přímo v Olomouckém kraji školy v projektu UNIV 3 vytvořily vzdělávací programy pro řadu profesních kvalifikací (Výroba majonéz a omáček, Výroba chleba a běžného pečiva, Výroba těstovin, Barman, Výroba nečokoládových cukrovinek, Řemeslné zpracování čokolády, Skladování a distribuce potravin a krmiv...).

*„Škole to přináší v první řadě prestiž a interní vzdělávání našich pedagogů. To nám, lidově řečeno, pomáhá lépe školu a její nabídku „prodávat“ směrem k veřejnosti,“* uvažuje nad přínosy projektu např. ředitel SOŠ obchodu a služeb „Štursovka“ v Olomouci PhDr. Ladislav Pochyla. Možnost přenášet nově nabyté znalosti a zkušenosti pedagogů i do počátečního vzdělávání vidí jako zásadní benefit projektu i dalšího vzdělávání jako takového.

Mnozí ředitelé škol a koordinátoři dalšího vzdělávání se shodují i v dalším výrazném efektu pro samotné pedagogy: *„Naprosto jasně lze říci, že naši pedagogové vyučují dospělé klienty rádi. Na rozdíl od sociální skupiny mladých žáků, kterou běžně vzděláváme, totiž tito lidé opravdu chtějí studovat - jejich aktivita v rámci výukových i praktických hodin je někde docela jinde,“* oceňuje L. Pochyla. Jít vyučovat do hodiny s dospělými posluchači tak mnozí kantoři-lektoři vnímají i jako svého druhu relax.

**Bližší informace o projektu UNIV 3 poskytnou:**

PhDr. Jana Bydžovská, hlavní manažerka projektu UNIV 3, NÚV Praha,  
tel.: 274 022 312

PhDr. Helena Marinková, Ph.D., obsahová manažerka projektu UNIV 3,  
NÚV Praha, tel.: 274 022 311

Ing. Jarmila Halouzková, zástupce hlavní manažerky pro PR projektu  
UNIV 3, tel.: 274 022 307

Národní ústav pro vzdělávání, školské poradenské zařízení a zařízení pro  
další vzdělávání pedagogických pracovníků

Weilova 1271/6

102 00 Praha 10

Tel.: 274 022 111

[www.nuv.cz](http://www.nuv.cz)

## **Účastníci olomoucké konference – školy a vzdělávací programy:**

Olomoucký kraj: Rakas Olomouc, Výroba majonéz a omáček, SOŠ gastronomie a potravinářství Jeseník, Výroba chleba a běžného pečiva, SOŠ obchodu a služeb Olomouc, Výroba těstovin, SOU obchodní Prostějov, Barman, SOŠ obchodu a služeb Olomouc, Výroba nečokoládových cukrovinek, SOŠ Litovel, Řemeslné zpracování čokolády, Švehlova SŠ polytechnická Prostějov, Skladování a distribuce potravin a krmiv.

Pardubický kraj: Labská hotelová SOŠ a SOU Pardubice, Výroba rybích lahůdek, SŠ potravinářství a služeb Pardubice, Výroba a zpracování modelovací a marcipánové hmoty, SOŠ a SOU Polička, Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků.

Zlínský kraj: ISŠ - Centrum odborné přípravy a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Valašské Meziříčí, Řemeslná výroba perníků, SOU Valašské Klobouky, Výpomoc při obsluze hostů, SOŠ Josefa Sousedíka Vsetín, Sommelier, SŠ gastronomie a obchodu Zlín, Výroba příloh.

Královéhradecký kraj: OU Hradec Králové, Výroba nečokoládových cukrovinek, SŠ gastronomie a služeb Nová Paka, Výroba chleba a běžného pečiva, SŠ hotelnictví a podnikání SČMSD Hronov, Výroba zmrzlin, SŠ potravinářská Smiřice, Výroba jemného pečiva.

Moravskoslezský kraj: SŠ zemědělství a služeb, Město Albrechtice, Výpomoc při přípravě pokrmů.

Jihomoravský kraj: SOU a SOŠ SČMSD Lomnice u Tišnova, Výroba příloh, SŠ potravinářská, obchodu a služeb Brno, Přeprava a ustájení jatečných zvířat, SOŠ a SOU Znojmo, Výpomoc při přípravě pokrmů, SOSU a SOŠ SČMSD Lomnice u Tišnova, Výpomoc při přípravě pokrmů, SOU a SOŠ, SČMSD Znojmo, Sommelier.

Kraj Vysočina: SOŠ a SOU Třešť, Výroba zákusků a dortů, SŠOS Jihlava, Výroba rybích lahůdek, SOŠ a SOU Třešť, Bourání masa.

Jihočeský kraj: SOU Lišov, Porážení králíků.

Liberecký kraj: CVLK, Výroba lahůdek, SŠ hospodářská Frýdlant, Výroba masných výrobků a drůbežích masných výrobků.

Plzeňský kraj: Akademie hotelnictví a cestovního ruchu Plzeň, Jednoduchá obsluha hostů, SŠ zemědělská a potravinářská Klatovy, Výroba zákusků a dortů, SŠ Bor, Výroba lahůdek.

Středočeský kraj: SOU Vlašim, Barman.