

# Přerovský příklad

Po vstupu České republiky do Evropské unie (EU) jsme mohli začít žádat o finanční dotace podle kritérií této panevropské organizace. Mezi priority EU patří zvyšování kvalifikace občanů všech sedmadvaceti členských států a k tomu jsou vyhrazeny fondy v mnohamiliardové výši!

U nás zatím k čerpání těchto peněz příliš nedochází. A v oboru gastronomického vzdělávání se dokonce příjemci hledají takřka pod lupou. Zadarmo totiž nikdo (ani EU) peníze nedává, takže je třeba i na jejich získání pořádně zapracovat. Že to lze, ukázalo vedení Střední odborné školy a středního odborného učiliště v Přerově (SOŠ a SOU Širava).

V polovině března loňského roku odeslalo na Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy ČR (MŠMT ČR) zpracovaný projekt s předlouhým názvem Specializační program pro učitele odborného výcviku a odborných předmětů v gastronomických oborech. Reagovalo tak na výzvu svého nejvyššího orgánu, která byla vydána v rámci Opatření 3.1, neboli Zkvalitňování vzdělávání ve školách a školských zařízeních a rozvoj podpůrných systémů ve vzdělávání. Podle tohoto ministerského apelu bylo možné předkládat žádosti o finanční podporu z Operačního programu Rozvoj lidských zdrojů (OP RLZ) vyhlášeného MŠMT ČR ve spolupráci a Ministerstvem práce a sociálních věcí.

V Přerově se nenechali odradit spoustou zkratk a dlouhých názvů v zadání, prostudovali k tomu se pojičí dokumenty a zjistili, že by bylo v jejich silách na dotace dosáhnout. Výsledkem byl tedy výše pojmenovaný projekt, který zaslali do Prahy k posouzení.

## Prošla jen třetina

Na ministerstvo dorazilo 521 žádost, u kterých bylo po ukončení příjmu žádostí provedeno formální hodnocení a hodnocení přijatelnosti. Na základě neaplňování všech formálních kritérií byla vyřazeno 7 žádostí a na základě neaplňování všech kritérií přijatelnosti „spadlo pod stůl“ 16 žádostí. Žádosti, které výše uvedeným kritériím vyhověly, byly postoupeny hodnotitelům k věcnému hodnocení. Ty, které získaly minimálně 65 bodů a hodnotitelé neshledali, že by měl projekt negativní dopad na některé z horizontálních témat, postoupily do výběru. V této fázi hodnocení bylo 266 žádostí vyřazeno. Výběrová komise na základě bodového hodnocení a projednání žádostí vybrala 153 projektů k financování, což bylo 29,37 procenta z celkového počtu doručených žádostí.

Na podzim roku 2006 následovalo jednání mezi přerovskou školou a MŠMT o vydání Rozhodnutí o poskytnutí dotace. Bylo třeba dodat všechny požadované podklady, což se podařilo. Proto mohl být 9. listopadu 2006 projekt spuštěn. Přerovskému SOŠ a SOU byla nakonec přidělena celá částka – 2 380 tisíc korun. Ta postačí na vyškolení více než 300 pedagogů z více než 20 škol z Olomouckého, Zlínského a Moravskoslezského kraje, kteří reagovali na přerovskou nabídku.

## Podstata projektu

Projekt nabízí další vzdělání učitelům odborných gastronomických předmětů v olomouckém kraji a okolí. Poběží až do 30. 6. 2008 a to ve dvou fázích. Nejprve se vyškolí učitelé odborných předmětů a odborného výcviku (9. 11. 2006 – 31. 8. 2007). Pak bude následovat pilotní ověření projektu formou kurzů



Lektorka Maruška Hrbková ukázala, že vytvořit květ není nesnadný úkol.

### KURZY PŘEROVSKÉHO PROJEKTU

#### Specializace pro obory Kuchař

- Systém kritických bodů a správná výrobní praxe
- Soutěžní gastronomie
- Ryby a dary moře
- Studená kuchyně
- Carving
- Steaky a grilování
- Multimedia a jejich využití v odborné výuce

#### Specializace pro obory Číšník

- Nové trendy ve stolníčeni
- Soutěžní gastronomie pro číšníky
- Sommelierský kurz
- Barmanský kurz – specializační kurz výroby míšených nápojů
- Předkrmy a nápoje připravované u stolu hosta
- Úprava ryb, korýšů a omáček u stolu hosta
- Dranžírování a flambování pokrmů
- Multimedia a jejich využití v odborné výuce

#### Specializace pro obory Cukrář

- Nové trendy a konvenience v cukrářství
- Moderní restaurační dezerty
- Modelování a karamel
- Multimedia a jejich využití v odborné výuce



*Věra Slezáková (vpravo) pomáhala vyfouknout karamelovou kouli.*

vyškolených učitelů pro žáky školy (1. 9. 2007 – 30. 6. 2008). Cílem celého projektu je realizovat fungující komplex nových vzdělávacích modulů pro učitele odborného výcviku a učitelů odborných předmětů gastronomických oborů kuchař, číšník a cukrář se specializačním vzdělávacím programem prohlubujícím především odborné dovednosti a teoretické znalosti.

### Škola chuti

Na jednotlivé kurzy si pořadatel objednával nejlepší odborníky v oboru. Příkladem budíž cukrářská specializace, kterou zajišťovala pražská Škola chuti. Během celodenního kurzu, jehož maximální počet účastníků neměl přesáhnout 20 osob, se účastníci seznámili a nejnovějšími poznatky a moderními trendy v daném segmentu. Samotný kurz pak probíhal především v praktické rovině. Učitelé se na jeden den převtělili do žáků a s neutuchajícím elánem si zkoušeli jednotlivé postupy výroby restauračních dezertů nebo modelovali z různobarevného karamelu. Lektorky předávaly pedagogům veškeré mnohdy těžce vydřené zkušenosti. Výsledkem pak byl den nabitý informacemi.

Na přešovském projektu je zřejmé, že když se najde skupina odhodlaných lidí (ředitel školy PhDr., PaedDr., Bc. Oldřich Baďura a jeho spolupracovníci Mgr. Pavel Fridrich a Ing. Martin Kovář), pak nemusejí být peníze z Evropské unie nedobytné!

Michal Moučka