

Podpořené studentské kurzy v roce 2025

Kurz na stavbu solárních elektráren

Vyšší odborná škola, Střední průmyslová škola a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky, Kutná Hora, Masarykova 197

Uspořádání speciálního kurzu Stavba solárních elektráren pro studenty 3. ročníku Elektrotechnika 26-41-M/01 zaměření Energetika. Součástí výuky tohoto zaměření je i problematika solárních elektráren. Účastníci se seznámí s klíčovými technologiemi, postupy a normami potřebnými pro bezpečnou a efektivní výstavbu fotovoltaických systémů. Kurz zahrnuje jak teoretické, tak praktické části zaměřené na instalaci solárních panelů, rozvod elektrické energie, ochrany a optimalizaci výkonu fotovoltaických elektráren. Účastníci si osvojí dovednosti v oblasti montáže a zapojování jednotlivých komponentů fotovoltaických systémů v reálných podmínkách. Součástí kurzu jsou i ukázky měření a testování funkčnosti solárních elektráren. Kurz lektorují školitelé firmy GreenForce ve spolupráci s Hospodářskou komorou. Žáci obdrží certifikát.

Slavnostní hostina-banket

Střední škola služeb a řemesel, Stochov, J. Šípka 187

Tento dvoudenní praktický workshop vedený vyučujícími odborných předmětů Střední školy služeb a řemesel Stochov Bc. Martinou Štikovou, DiS. a Věrou Kunešovou je určený pro 13 žáků 3. ročníku oboru Hotelnictví 65-42-

M/01, kteří si díky tomuto workshopu prověří své teoretické znalosti získané ve 2. ročníku v předmětech Technika obsluhy a služeb a Technologie přípravy pokrmů v praxi. Žáci budou rozvíjet dosud nabyté praktické dovednosti se zaměřením na společenské hostiny, konkrétně na banket. V loňském roce, tímto způsobem zpracovávali téma raut. Praktická realizace slavnostních hostin není v ŠVP daného oboru vzdělávání. Workshop se skládá z teoretické odborné a praktické části. V teoretické části příprava banketního scénáře na dané téma, v tomto případě Mezinárodního dne rodiny. Jako poděkování rodinným příslušníkům za podporu v průběhu studia a také odborníkům z praxe, kteří budou zváni z odloučených pracovišť, kde žáci vykonávají učební praxi, aby předvedli své dovednosti v nejvyšším možném způsobu obsluhy. V praktické části žáci využijí připravený scénář. Polovina připraví (uvaří) slavnostní menu a druhá polovina jej bude servírovat pozvaným hostům. Druhý den se skupiny na jednotlivých střediscích obmění. Realizace workshopu se bude konat v odborných učebnách střediska gastronomických služeb v budově K, kde se nachází jak cvičné výrobní středisko (kuchyně), tak cvičné odbytové středisko (restaurace) V případě potřeby většího prostoru, lze využít prostoru školního klubu k banketní hostině. Praktická příprava banketu je z mého pohledu potřebná, protože budou mít žáci možnost vyzkoušet si své znalosti prakticky. Veškeré dokumenty, s přípravy scénáře budou mít k dispozici v elektronické písemné formě a využijí je při vyhotovování jejich praktické maturitní zkoušky, na kterou budou připraveni mnohem lépe. Podle mého mínění jsou znalosti podpořené praktickým cvičením, v paměti žáků lépe upevněné a ucelenější. Další využití je při ústní maturitní zkoušce, jelikož slavnostní hostiny jsou maturitním okruhem. Dalším kladem je mezipředmětové propojení hned několika předmětů. Kromě výše uvedených předmětů také Hotelový a restaurační provoz, Učební praxe, Odborná korespondence a Informatika . Žáci obdrží certifikát vydaný školou o absolvování praktického workshopu.

Jak se staví dřevodům

*Střední odborná škola stavební a Střední odborné učiliště stavební, Kolín II,
Pražská 112*

Plánovaná třídení exkurze pro 32 účastníků, jejíž součástí bude vzdělávací workshop pro maturitní studijní obor Stavebnictví kód: 36-47-M/01 ve firmě RD Rýmařov, je pro studenty jedinečnou příležitostí navštívit specializovanou projekční kancelář, výrobu sendvičových panelů na bázi dřeva určených k výstavbě domů. Studenti získají nové praktické poznatky jak z projekční kanceláře, tak i z výroby sendvičových desek a řeziva, nad rámec školního vzdělávacího programu se seznámí s problematikou dřevostaveb. Dále budou mít jedinečnou možnost podívat se na konkrétní dřevostavbu, kde se jim bude věnovat stavbyvedoucí, se kterým studenti mohou prodiskutovat výhody, úskalí a nároky kladené na profesi stavbyvedoucího a seznámí se s jeho činnostmi, povinnostmi a zodpovědností. Workshop bude dále doplněn prohlídkou historického centra Rýmařov. Dále proběhne exkurze a odbornou přednáškou ve firmě KATR - pila Stará Ves, která se zabývá zpracováním kulatiny s novou technologií adjustace středového i bočního řeziva, na které navazuje sušení a další zpracování řeziva. Na závěr si studenti prohlédnou expozici a výrobu ve firmě Ruční papírna Velké Losiny, kde uvidí ekologické využití odpadní dřevní hmoty a sami si vyrobí arch papíru.

Sebepoznání a psychohygiena v digitální době

Integrovaná střední škola technická Mělník, příspěvková organizace

Projekt Sebepoznání a psychohygiena v digitální době je zaměřený na studenty druhého ročníku oboru Ekonomiky a podnikání (obor 63-41-M/01) v celkovém počtu 32 žáků. Hlavním cílem projektu je podpořit studenty a pomoci lépe porozumět vlastním návykům a jejich vlivu na psychickou pohodu. Projekt se zaměřuje na zvládání stresu, posílení mezilidských vztahů a nalezení zdravé rovnováhy mezi digitálním a reálným světem. Prostřednictvím praktických

workshopů účastníci získají nástroje pro efektivní seberegulaci, vytvoří si osobní hranice pro využívání technologií a naučí se techniky obnovy pozornosti a vědomé přítomnosti. Projekt nabízí inspiraci a dlouhodobou podporu pro udržení psychické pohody v náročném digitálním prostředí. Cílová skupina žáků se doposud neúčastnila žádného obdobného projektu ani v rámci několika hodin. Workshopy budou provedeny v prostorách školy nebo ve venkovních prostorách. Studenti se budou účastnit tří celodenních workshopů, kde se naučí rozeznávání a řízení vlivu digitálních návyků na emoční pohodu, praktické techniky emoční seberegulace, posílení mezilidských vztahů a další potřebné techniky pro svůj osobní i profesní život. Všechny aktivity tohoto projektu jsou zaměřeny na podporu a zkvalitnění soukromého i profesního života žáků, s cílem posílení zvládání stresových situací a mezilidských vztahů. Celým projektem provede studenty lektorka a psychoterapeutka Sára Škvorová, externí lektorka pro UK Point, Univerzita Karlova s vlastní terapeutickou praxí. Druhým účastníkem je Šimon Schusser zaměřující se na přípravu a realizaci školení pro firemní klienty, práci s psychodiagnostickými nástroji TCC online a dalších zaměření. Pořádaný kurz bude připraven "na míru" pro potřeby studentů druhého ročníku Ekonomiky a podnikání naší školy.

Cukrářské inovativní kurzy

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště Jílové u Prahy, příspěvková organizace

Projekt cukrářské inovativní kurzy je zaměřen na vzdělávání žáků oboru Cukrář - 29-54-H/01. Žáci 2. a 3. ročníku (15 žáků) budou mít možnost absolvovat 2 kurzy, které jsou svým obsahem nadstandartní, moderní, inovativní a nejsou součástí ŠVP. Kurz poskytují dva profesionální lektoři se zkušenostmi a praxí v Čechách i v zahraničí. Lektoři kurzů ke každému přistupují individuálně podle jeho možností, zkušeností a potřeb a pracují jen s nejlepšími surovinami světových značek. Zvolené kurzy jsou nadstandartním, inovativním a v současné době nejmodernějším uměním cukrářského světa. A tak i skvělá možnost pro žáky naučit se nové

technologické postupy moderních, originálních světových i českých receptů v oblastí, dortů, zákusků. Odkaz na vybranou firmu poskytující kurzy: <https://www.hfpastryacademy.cz/> Kurz pro žáky se uskuteční v moderně vybavených prostorách vybrané firmy. Nejlepší suroviny jsou poskytnuty také vybranou firmou. Kurz je zakončen předáním účastnických listů absolventům a ochutnávkou výrobků.

Kadeřnické kurzy

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Neratovice, Školní 664

Kadeřnické kurzy jsou určeny pro žáky oboru vzdělání 69-51-H/01 Kadeřník pro 2. a 3. ročník. Celkem proběhnou 2 kurzy pro daný počet účastníků. Půjde o následující kurzy: Prodejní komunikace a psychologie prodeje v kadeřnickém salónu/20 žáků/ Afrocopánky/10 žáků/ Oba kurzy provede LifeStep s.r.o., Kadeřnická akademie, školící a vzdělávací zařízení. Akce proběhnou na odborných pracovištích konkrétních studií. Rozdílný počet uchazečů u jednotlivých kurzů je z důvodu kapacity studia a ceny kurzu. Jde o nadstavbové kurzy, neboť jejich obsah není součástí školního vzdělávacího programu oboru vzdělání Kadeřník. Kurzy slouží jako rozšiřující učivo v oblasti kadeřnické odbornosti. Kadeřnické kurzy seznámí žáky s novými postupy a metodami, které jsou důležité pro jejich praxi. Odborníci ze specializovaných institutů provedou žáky od počátku až po splnění požadavků pro získání dané odbornosti. Absolvováním kurzů si žáci osvojí nové dovednosti podle druhu zaměření, tím se zvýší jejich uplatnitelnost na trhu práce. Na závěr kurzů proběhnou testy znalostí a dovedností, kdy úspěšní absolventi získají certifikáty

2025_Svářečský kurz pro žáky školy v oboru Nástrojař III

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Hořovice, Palackého náměstí 100

Podpora vybraných pěti žáků školy - žáků oboru kategorie H ve zvýšení specializace absolventa školy (strojírenské obory, 2352H/01 Nástrojař) se zaměřením na sociálně potřebné žáky za účelem zvýšení jejich statusu budoucího uplatnění. Kurz je plánován v období 03-05/2025. Cílem projektu je zvýšení základní kvalifikace pro 5 žáků střední školy v oboru vzdělání 2352H01 Nástrojař, kteří získají na základě vykonané svářečské zkoušky svářečský průkaz.

Cesta za dřevem

*Střední odborná škola stavební a Střední odborné učiliště stavební, Kolín II,
Pražská 112*

Plánovaná třídní exkurze, jejíž součástí bude vzdělávací workshop pro učební obor Truhlář kód: 33-56-H/01 ve firmě RD Rýmařov, je pro žáky jedinečnou příležitostí navštívit výrobu sendvičových panelů na bázi dřeva určených k výstavbě domů. Žáci získají nové praktické poznatky výroby sendvičových desek a výroby řeziva, nad rámec školního vzdělávacího programu se seznámí s materiálem, pomůckami a nářadím, se kterým se na odborném výcviku běžně nesetkají, o sendvičových deskách a řezivu se učí pouze v teorii. Dále se seznámí s výrobou materiálu, se kterým budou pracovat v rámci své budoucí profese, a pochopí tak lépe jeho vlastnosti, které si budou moci i na místě ověřit.

Workshop bude doplněn prohlídkou historického centra Rýmařov. Dále proběhne exkurze s odbornou přednáškou ve firmě KATR - pila Stará Ves, která se zabývá zpracováním kulatiny s novou technologií adjustace středového i bočního řeziva, na které navazuje sušení a další zpracování řeziva. Na závěr si žáci prohlédnou expozici a výrobu ve firmě Ruční papírna Velké Losiny, kde uvidí ekologické využití odpadní dřevní hmoty a sami si vyrobí arch papíru. Skupina 26

účastníků 1. a 2. ročníku oboru Truhlář kód: 33-56-H/01 se z větší části skládá ze studentů ze sociálně slabých rodin a v případě pouze částečného nadačního příspěvku se specializovaný kurz nebude moci uskutečnit.

Kouzelná cukrárna

Cukrářské řemeslo se stává v poslední době, vlivem medializace, různých národních i světových soutěží atp., stále oblíbenější u veřejnosti i zájemců o studijní obor Cukrář 29 - 54 - H/01. Naši žáci tříletého oboru Cukrář se zajímají o nově trendy cukrářské výroby, technologie a suroviny. Zároveň se snaží proniknout i do tajů přípravy "zdravějších cukrovinek, sladkostí a dortů". Obor Cukrář ,29 - 54 - H/01, se v poslední době rozvíjí velkým tempem. V základním vzdělávání oboru není možné postihnout všechny nejnovější trendy cukrářské výroby, suroviny, technologie zpracování a v poslední době i umělecké cukrářské trendy, žádané především na svatby, oslavy, rauty atp. Z tohoto důvodu bychom velmi rádi získali pro žáky finanční prostředky grantu NROS na to, aby se mohli zúčastnit vysoce kvalifikovaných sofistikovaných kurzů v oboru cukrářské výroby, které jsou obsahově i technologicky nad rámec školního kurikula, ale z hlediska vzdělávání žáků jsou velkým přínosem pro jejich profesní i osobnostní rozvoj. Nadstandardní kurzy, které obsahově zahrnují učivo nad rámec ŠVP, nemůžeme financovat z dotace na vzdělávání, protože nejsou v základní složce kurikula povinného pro všechny žáky. Jsou ale v současnosti velmi významnou nadstavbovou složkou oboru vzdělávání "Cukrář". Pro žáky samotné z hlediska jejich sociálního složení by bylo velmi obtížné kurzy financovat a nemohla by se jich zúčastnit většina žáků. Pro 8 žáků 3. ročníku je vhodný, jako nadstavba školního vzdělávacího programu, kurz: "Airbrush - malování jedlými barvami", který seznámí žáky teoreticky i prakticky s novým trendem a surovinami využívanými i v umělecké cukrářské tvorbě. Pro žáky 1. a 2. ročníku v celkovém počtu 36 žáků, kteří budou rozděleni do 3 až 4 skupin, by byl vhodný kurz: "Zdobení perníčků - 2d efekt (celoplošné pokrytí barevnými glazurami)", který by rovněž rozšířil znalosti a praktické dovednosti základního školního vzdělávacího programu cukrářské výroby oboru "Cukrář". Oba kurzy jsou z hlediska inovace a rozšíření znalostí

nad rámec školního vzdělávacího programu pro uplatnění žáků na trhu práce, pro jejich motivaci ke studiu, dalšímu vzdělávání i možnosti podnikání, velmi důležitým prvkem osobního i profesního rozvoje. Renomovaná lektorka a umělecká cukrářka Iva Roháčová uskuteční kurzy v Příbrami v naší učebně a provozovně cukrářské výroby. Každý žák si bude vytvářet svoje cukrářské výrobky, pracovat s novými surovinami a novými technologiemi pod vedením lektorky a s ohledem na svoje možnosti a potřeby. Mezi žáky jsou i žáci se specifickými vzdělávacími potřebami a sociálně znevýhodnění včetně cizinců, ale i žáci nadaní. Před konáním kurzu budou tato specifika s lektorkou prodiskutována. V menších skupinách žáků (8 až 10) bude možný individuální přístup k jednotlivým žákům v průběhu kurzu. Na závěr kurzu žáci získají certifikát o absolvování příslušného kurzu. Celkem tedy získají nové znalosti a dovednosti žáci od 1. do 3. ročníku, v celkovém počtu 44 žáků s tím, že žáci 3. ročníku budou mít z hlediska náročnosti kurz odlišný od kurzu pro 1. a 2. ročníky. Kurzy se pro žáky stanou svým obsahem a ztvárněním cukrářských výrobků, s využitím nových surovin a trendů, vysokou přidanou hodnotou nad rámec obsahu základního kurikula oboru "Cukrář". Naučí se ,pod vedením lektorky - pedagožky, pracovat s novými surovinami a seznámí se s novými technologickými postupy. Paní lektorka, umělecká cukrářka Iva Roháčová, podporuje vzdělávání žáku oboru Cukrář, takže jsou součástí její nabídky i zvýhodněné ceny pro studenty za výše popsané kurzy (viz příloha - kalkulace a nabídka ceny). Podpora studia tříletého učebního oboru "Cukrář" ,29 - 54 - H/01, je i jednou z priorit naší školy, proto byl obsahově v souladu s RVP oboru vypracován i nový ŠVP oboru, který ale nemůže v povinném základu obsahovat nadstandardní aktivity obsažené v kurzech. Kurzy ale mohou být realizovány jako vhodný doplněk, rozšířením a nadstavbou vzdělávacího obsahu např. jako projektové dny, při nichž žáci mohou absolvovat kurzy např. i díky Vaší grantové podpoře. Zvýší se tak jejich erudovanost v oboru "Cukrář" a tím i jejich vyšší startovací možnost uplatnění. Učitelé odborného

výcviku oboru "Cukrář" se zúčastní kurzů společně se žáky, budou vykonávat pedagogický dohled a spolupracovat s lektorkou v případě potřeby, seznámí se s obsahem a úrovní kurzů a také, zda byly dosaženy cíle projektu a následně ve výuce se žáky projekt evaluují.

Specializační kurz inseminace hospodářských zvířat pro žáky oboru Veterinářství 2025

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Hořovice, Palackého náměstí 100

Žáci maturitního oboru Veterinářství (10 zájemců z řad žáků) se zúčastní externího kurzu inseminace hospodářských zvířat. Dodavatelem je specializované pracoviště Střední zemědělské školy, Lanškroun. Projekt zakládá možnost vybraným, žákům 3.a 4. ročníku maturitního oboru 4341M/01 Veterinářství absolvovat specializační kurz inseminace hospodářských zvířat. Jde o získání certifikované dovednosti, která není součástí normativem financované náplně studia daného oboru. Společenská potřebnost je vysoká, neboť obsahem studia žáků je péče o malá i velká zvířata včetně hospodářských a množitelských chovů. Absolvování kurzu přinese žákům benefit na trhu práce i pro další případné vysokoškolské studium. Vedlejším efektem kurzu je motivace žáků, ohrožených školním neúspěchem a také podpora žáků sociálně slabších s výhledem na vyšší jistotu budoucího plnohodnotného vysoce odborného uplatnění. Kurz dlouhý 5 dnů provede na objednávku partnerská specializovaná zemědělská škola v rámci své doplňkové činnosti. Plánovaný počet žáků je 10, z toho nejméně 2 sociálně slabších nebo ohrožených školním neúspěchem. Požadavek financování kurzovního je 5300,- Kč (čistě kurzovné - viz nabídka) na žáka bez DPH plus žádáme částečnou úhradu pobytu v Lanškrounu. Škola počítá s dofinancováním z vlastních prostředků školy nebo z příspěvku žáků, kteří si uhradí nejméně stravu v místě pobytu, Prostředky grantu jsou určeny

výhradně na úhradu ceny kurzu a příslušenství přímo související.

Umění floristiky - aranžování květin

Integrovaná střední škola hotelového provozu, obchodu a služeb, Příbram, Gen. R. Tesaříka 114

Rostliny a květiny jsou nedílnou součástí našeho života, a to jak v interiéru, tak i exteriéru. Aranžování květin se stalo opravdovým hitem v období renesance a nyní zažívá opět boom. Pro žáky oboru Aranžér 66 - 52 - H/01 je velmi důležité, aby se v rámci studia oboru seznámili, prakticky vyzkoušeli a získali znalosti a dovednosti v aranžování květin, dekorací, a to i pro slavnostní příležitosti. Dvoudenní kurz, v rámci projektu "Umění floristiky - aranžování květin", je nadstavbou a rozšířením základního kurikula floristiky ve školním vzdělávacím programu Aranžér. Kurz rozšíří znalosti a dovednosti žáků v umění květinové vazby včetně slavnostního aranžmá a dekorací a zkvalitní přípravu žáků na uplatnění se na trhu práce v oboru Aranžér a možná i odstartují touhu po dalším vzdělávání a úspěšné kariéře v oboru i podnikání. Dvoudenní kurz je organizován pro celkem 40 žáků 1., 2. a 3. ročníku. Žáci budou rozděleni do 5 skupin po maximálně 8 žácích (celkem 2 denní kurz absolvuje 40 žáků oboru Aranžér). Každý žák si vytvoří svoje vlastní slavnostní květinové aranžmá a dekorace, které si odnese jako materiální umělecký výstup kurzu. Zároveň obdrží každý žák certifikát o absolvování kurzu floristiky - "Umění floristiky - aranžování květin". Výuka bude vedena lektorkou, která vlastní firmu "Ateliér WA", která se zabývá uměleckým i slavnostním aranžováním květin a dekorací pro různé příležitosti, svatby, firemní akce, maturitní plesy, květinovou vazbou a dekoracemi pro rodinné i firemní oslavy a konference atp. Lektorka osobně vytváří se svými spolupracovníky aranžmá a dekorace, takže je pro nás a naše žáky dostatečnou zárukou kvality pro realizaci kurzu floristiky. Žáci se naučí, pod vedením lektorky v oblasti aranžování a floristiky, pracovat s novými materiály a technickými postupy,

kteře nejsou součástí základní výuky vzdělávacího obsahu oboru Aranžér 66 - 52 - H/01. Se změnou životního stylu naší společnosti a návratu k přírodě, je nutné inovovat obor Aranžér od základů: design, floristiku, zahradní floristiku, tvorbu reklam, výzdobu a dekorace atp. Kurzy aranžování přispějí k inovaci a nadstavbě při studiu oboru. Protože obor Aranžér je mezi obory středního odborného vzdělávání opomíjenou popelkou, je důležité, aby obor Aranžér získal v očích společnosti jiný rozměr, než tomu bylo doposud. Zmíněný kurz k tomu může velkou měrou přispět a zároveň motivovat mládež ke studiu oboru. Ukázky aranžmá vytvořených lektorkou a firmou "Ateliér WA" jsou vloženy jako přílohy této žádosti v oddílu - Projekt - Fotografie projektu.

Svatební make-up

Střední škola služeb a řemesel, Stochov, J. Šípka 187

Tento specializovaný kurz je určen pro 20 žákyn 3. ročníku oboru Kosmetické služby 69-41-L/01 a nabízí jim jedinečnou příležitost rozvinout a prohloubit své dovednosti v oblasti pokročilého make-upu, se zaměřením na líčení nevěst pro jejich svatební den. Kurz je strukturován tak, že kombinuje teoretickou odbornou část s praktickými cvičeními, čímž poskytuje účastnicím komplexní vzdělání v této specifické oblasti nad rámec Rámcově vzdělávacího programu pro obor Kosmetické služby. Teoretická část kurzu se zaměřuje na principy svatebního líčení, včetně technik aplikace make-upu, výběru produktů, porozumění individuálním potřebám klientky a specifickým požadavkům, které si tento typ líčení vyžaduje. Praktická část kurzu je rozdělena do dvou fází: nejprve probíhá ukázka svatebního líčení na modelce, kde školitelka podrobně vysvětluje jednotlivé kroky a techniky, a následně se žákyně aktivně zapojují do praktických cvičení, kdy si navzájem aplikují svatební líčení pod vedením zkušené mentorky. Školitelka se v druhé části praktické ukázky ujímá role mentora, poskytuje žákyním konkrétní zpětnou vazbu, pomáhá jim zdokonalit jejich techniky a podporuje je v kreativním vyjadřování se prostřednictvím make-upu. Tímto způsobem si každá žákyně nejen osvojuje pokročilé techniky, ale zároveň se učí, jak správně komunikovat s klientelou a přizpůsobit svatební líčení individuálním požadavkům. Po absolvování kurzu získají všechny žákyně certifikát, který

potvrzuje jejich nové dovednosti v oblasti svatebního líčení a mohou ho uplatnit při práci v kosmetických salonech nebo při nabídkách líčení pro klientky, například v rámci brigád. Tento kurz je organizován nad rámec běžné výuky, která se soustředí především na denní a večerní líčení. Vzhledem k rostoucí poptávce po profesionálních svatebních líčeních je tento kurz pro žákyně skvělou příležitostí, jak rozšířit své odborné dovednosti a přiblížit se k jedné z nejžádanějších oblastí kosmetického průmyslu. Svatební líčení je pro každou nevěstu klíčovým momentem jejího velkého dne a každá chce vypadat co nejlépe, což činí tento typ líčení velmi vyhledávaným. Cena kurzu činí 2900,- Kč s DPH. Kurz je otevřen i pro žákyně z rodin s nižšími příjmy, které by na něj jinak neměly finanční prostředky. Tento projekt tak nejen poskytuje odborné vzdělání, rozšíření portfolia budoucí kosmetičky a cenné praktické zkušenosti, ale také pomáhá zajišťovat rovnost příležitostí pro všechny žákyně, bez ohledu na jejich sociální zázemí. Díky tomu mají účastnice kurzu možnost rozšířit své profesní dovednosti, získat certifikát a připravit se na skutečné pracovní příležitosti v oblasti svatebního líčení, které jsou v kosmetickém průmyslu stále více poptávány. To jim může pomoci při navazování kontaktů v oboru a při budoucím uplatnění v kosmetických salonech či v podnikání.

Kurz tejpování.

Střední zdravotnická škola a Vyšší odborná škola zdravotnická, Mladá Boleslav, B. Němcové 482

V rámci kurzu se žáci naučí základní techniky tejpování jejichž cílem je zabránit sportovnímu či pracovnímu přetížení vybraných svalových skupin, nebo zajištění klidového režimu v rámci léčby. Kurzu se zúčastní 22 žáků, oboru Praktická sestra 53 - 41 - M/03. Techniku tejpování žáci využijí v rámci sportovních aktivit, jako preventivní či léčebné opatření v rámci sebepečce. Jedná se o základní kurz a získané dovednosti budou žáci využívat i ve svém soukromém životě. Tyto dovednosti jim umožní zabránit vlastnímu zranění, nebo patologickému přetížení svalového aparátu, který je v rámci studia na naší škole významně zatížen. Na základě úspěšného předvedení nově

získaných znalostí a dovedností, obdrží účastníci certifikát. Školitelé budou prověřeni lektoři ze organizace Škola tejpování - www.skolatejpovanic.cz, což jsou fyzioterapeuté a kineziologové se speciálními kurzy, zaměřenými na tejpování.

Čtyři workshopy novodobého cukrářského umění

Střední odborné učiliště, Čáslav, Žižkovo nám. 75

Připravili jsme pro žáky třetích a druhých ročníků oboru vzdělání Cukrář (kód oboru 29-54-H/01) čtyři různé workshopy přímo u paní Ivy Rychterové (<https://www.instagram.com/iva.rychterova/>), se kterou jsme již v minulosti úspěšně provedli několik workshopů v naší škole. Kurzy mají s následující témata: Práce s kynutým těstem, kdy výsledným výrobkem bude velikonoční věnec, mazanec nebo vánočka. Práce s kynutým těstem, kdy výsledným výrobkem bude italská focaccia, která bude ve dvou variantách - plněná a neplněná. Práce s čokoládou a následná výroba ručně malovaných pralinek. Práce s cukrem, kdy výsledným výrobkem budou ovocná lízátka, která budou následně dekorována. Zároveň bude možné si v průběhu každého workshopu vyrobit vlastní pizzu, pečenou v kamenné peci. Vždy jedno dopoledne a část odpoledne budou žáci absolvovat workshop a na každý jednotlivý kurz pojede vždy 8 vybraných žáků, pedagogický dozor a vedoucí skupiny odborného výcviku, aby si poté navzájem mohli předat získané znalosti, naučit je ostatní žáky, kteří se daného kurzu neúčastnili, a dále tyto znalosti zúročit formou praktické výroby ve školní cukrárně. Žáci se tak dostanou do prostředí, které je jiné než školní a budou moci čerpat nové znalosti a dovednosti i zkušenosti, které se ve škole v rámci praktické výuky - odborného výcviku z důvodu běžného provozu a řekněme zacykleného způsobu výuky nejsou schopni naučit.

Kurz studené kuchyně a carvingu

Odborné učiliště, Praktická škola, Základní škola a Mateřská škola Příbram IV, příspěvková organizace

Mezi nejmodernější a nejprestižnější obory kuchařského umění patří bezesporu obor studené kuchyně . Je to královna všech kuchařských směrů. Pro každého, byť začínajícího kuchaře, jsou praktické dovednosti z oblasti přípravy pokrmů studené kuchyně, dekorování výrobků a aranžování studených mís nezbytné. Dnešní kuchař se v praxi neobejde bez znalostí přípravy nabídkových stolů, rautů a recepcí. Díky projektu získají žáci oboru Stravovací a ubytovací služby moderní pohled a zachycení trendu v této odborné práci. Kurz pro ně bude nadstavbou k získaným dovednostem z hodin Odborného výcviku. Tento kurz bude doplněn navazujícím kurzem Food carving, který žáky naučí originální kuchařskou techniku, při které se z ovoce nebo do ovoce a zeleniny vyřezávají různé tvary a ornamenty. Odborné semináře jsou určeny pro 13 žáků studijního oboru S travovací a ubytovací služby . Kurz Studené kuchyně bude zajištěn panem Pavlem Bortníkem : držitel několika ocenění v tomto oboru, bronzová, stříbrná medaile Magdalena Dobromila Rettigová, komisař AKC ČR, ambasador Czech speciál, lektor kuchařských seminářů.

<https://mojeprezentace.wixsite.com/kucharkovar> Kurz se uskuteční v březnu 2025 . Kurz Food Carving bude zajištěn panem Ludkem Procházkou : průkopník, propagátor a lektor této techniky zdobení v ČR a SR. vyhrál světovou kuchařskou olympiádu. jeho specializací je carving, tedy ozdobné vyřezávání zeleniny a ovoce . držitel pěti zlatých medailí ze světových kuchařských výstav, autor odborných publikací.

Praktické aspekty ošetřování paznehtů a celkové péče o končetiny II.

Střední lesnická škola a Střední odborné učiliště, Křivoklát, Písky 181

Kurz je určen pro začínající a mírně pokročilé zájemce o paznehtářskou práci v oboru 43-41-M/01 Veterinářství. Kurzu se zúčastní celkem 12 žáků. Jeho výstupem bude získání certifikátu, který jim umožní využívat nabitě poznatky v rámci jejich uplatnění na trhu práce ve svém oboru. Koncepce kurzu je

postavena na souběhu teoretických vědomostí a jejich aplikace v praxi. Vzhledem ke specifickému zaměření oborové struktury naší školy je zejména vhodný jako rozšíření a doplnění teoretických poznatků v této problematice nad rámec výuky. Kurz bude probíhat na jaře již ve čtvrtém běhu. Žáky bude školit MVDr. Petr Slavík v rámci teoretické části a Ing. Martin Zdrubek v rámci části praktické.

Přeprava, nakládání a manipulace s koňmi v krizových situacích

Střední lesnická škola a Střední odborné učiliště, Křivoklát, Písky 181

Projekt je zaměřený na nácvik teoretických a praktických dovedností žáků oboru 43-41-M/01 Veterinářství v oblasti manipulace s koňmi v krizových situacích. Kurz je koncipován pro 30 žáků již zmíněného oboru a rozdělený do dvou výukových dnů: Bezpečná přeprava a nakládání koní do přepravníku - lektor Pavel Čechovský, certifikovaný přepravce koní a velkých zvířat s 30 letou praxí, odborník na dopravní a veterinární legislativu přepravy zvířat, lektor nakládání a přepravy problémových a mladých koní. Manipulace s velkými zvířaty/koňmi v krizových situacích - lektori Pavel Čechovský a Tomáš Förchtgott - provozovatel Koňské záchranky a profesionální záchranář s 25 letou praxí v oboru přepravy velkých zvířat a praktik zasahují u případů vyžadujících použití Koňské sanitky. Žáci po absolvování obou výukových dnů obdrží za každou disciplínu zvlášť certifikát o absolvování kurzu. Tyto certifikáty jim umožní lepší a snadnější uplatnitelnosti na trhu práce v oblasti, kterou studují.

Floristický kurz na téma "Svatební floristika"

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Městec Králové, T. G. Masaryka 4

Svatební floristika představuje aktuální téma, které přináší velké výzvy současných trendů. Svatební floristika patří mezi vrcholné a nejnáročnější práce a neobejde se bez znalostí nových trendů, materiálů a technik. Floristický kurz na téma "Svatební floristika" budou zajišťovat floristiky z květinářství My Ti Kvítí z Hradce Králové. Kurz bude určen pro žáky 1., 2. a 3. ročníků učebního oboru zahradník a uskuteční se v prostorách školy - v hlavní budově. V rámci kurzu by

se naši žáci naučili vazbu svatební kytice, menších kytic pro maminky/družičky/svědkyně, výrobu korsáže pro ženicha a věnečku nebo hřebínku do vlasů pro nevěstu. Kurz je tedy zaměřen na osvojení know-how ve svatební floristice, práci s klientem, tvorbu návrhu svatební kytice dle kritérií, kalkulaci, nácvik vazby dle estetických pravidel, zhotovení svatební kytice dle druhů, typů, pro konkrétní nevěsty, včetně objednávky a uskladnění svatebních květin. Cílem kurzu je po absolvování kompletně připravit žáky pro podnikání v tomto oboru. Žákům budou představeny novinky týkající se svatební floristiky. Rozsah trvání kurzu bude 8 hodin, žáci budou rozděleny do dílčích skupin pro zajištění větší individuality v přístupu k tempu jednotlivých žáků. Výstupem kurzu bude certifikát o jeho absolvování, který zvýší uplatnitelnost na pracovním trhu pro naše žáky.

Začínáme s precizním zemědělstvím

Střední odborná škola a Střední odborné učiliště, Horky nad Jizerou 35

Kurz "Začínáme s precizním zemědělstvím" je určen pro žáky II. a III. ročníků učebního oboru Zemědělec - farmář 41-51-H/01. Zařazeno do kurzu bude 14 žáků. Kritériem pro zařazení do kurzu bude jejich motivace a studijní výsledky v II. pololetí školního roku. Obsah kurzu navazuje na učivo z předmětů Stroje a zařízení, Pěstování rostlin a Odborný výcvik. Cílem kurzu je však výrazným způsobem zvýšit profesní kompetenci účastníků v této oblasti současného trendu zemědělské výroby. Obsah kurzu je zaměřen na seznámení se s cílem a směry precizního zemědělství, na dostupné navigační systémy a využití těchto systémů pro řízení procesu zemědělské prvovýroby. Poskytovatelem kurzu bude firma Agromex.s.r.o Modletice ve spolupráci a součinnosti s firmou CleverFarm,a.s. Praha a Střední zemědělskou školou Čáslav. Kurz se uskuteční v areálu firmy Agromex s.r.o.Modletice, v rozsahu 15 hodin, tedy 3 dny po 5 hodinách, v jarních měsících roku 2025. Poskytovatelé kurzu připraví pro účastníky učební materiál korespondující s obsahem kurzu. Součástí kurzu bude také instruktáž a praktické předvedení využití dronu pro

snímkování pozemků a zpracování získaných dat příslušným software. Žáci obdrží certifikát o absolvování.

Francouzská elegance: Dezerty z odpalovaného těsta

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413/II

Cukrářský kurz bude zaměřen na téma "Francouzské dezerty z odpalovaného těsta" včetně inovativního zdobení čokoládou formou 3D tisku. Žáci 3. ročníku v počtu 25 žáků učebního oboru 29-54-H/01 Cukrář si vyzkouší nad rámec ŠVP tvorbu těchto lahůdek - Eclairky s čokoládovým krémem a se žloutkovým krémem a čokoládovou glazurou, citronové eclairky se sněhem, perníkové choux au craquelin se smetanovou náplní, kakaové choux au craquelin s krémem chantilli, profiterol s pěnou z bílé čokolády a s karamelovou ganache. Dále se naučí inovativní způsoby zdobit dezerty pomocí 3D tisku. Kurz bude rozdělen do 2 směn po 7 hodinách. Moderní cukrařina se stále rozvíjí a my potřebujeme aby naši žáci byli seznámeni se současnými trendy a uměli dál rozvíjet své dovednosti v cukrářském umění. Kurz povede odborná lektorka Pavlína Berzsiová, se kterou máme velmi dobré zkušenosti z poroty mezinárodní gastronomické soutěže Gastro, kterou naše škola každoročně pořádá v Poděbradech. Pavlína Berzsiová je cukrářka tělem i duší a zejména velká profesionálka. Je členkou představenstva Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a držitelkou zlaté medaile Magdaleny Dobromily Rettigové. Žáci po skončení kurzu obdrží certifikát od odborné lektorky.

Workshopy pro studenty zdravotnického lycea

Střední zdravotnická škola, Beroun, Mládeže 1102

Cílem projektu je umožnit studentům oboru Zdravotnické lyceum prohloubit a rozšířit si znalosti v oboru biologie, biochemie, v oblasti biomedicíny

prostřednictvím praktických cvičení, přednášek a prohlídek, které zprostředkovává 1.LF UK Praha. K ód oboru 78-42-M/04, zdravotnické lyceum

Studenti v rámci projektu absolvují celkem 4 workshopy - aktivity ve spolupráci s 1.LF UK. Seznámí se s přípravou tkáňových řezů, s metodami zpracování histologického materiálu. S lékařskými přístroji a ultrazvukem. Prakticky si vyzkouší barvení bakterií a mikroskopování preparátů, seznámí se s fungováním umělé ledviny. Projekt poskytne ucelený vhled do různých vědních oborů a pomůže žákům při rozhodování a směřování při výběru dalšího studijního oboru. Projekt bude zaměřen na studenty ZL, 3.ročníků (26 studentů) a 4.ročníků (25 studentů). Studenti budou mít na základě informací ulehčenou volbu povolání a následného uplatnění na trhu práce. Po absolvování workshopů budou studenti rozděleni do skupin a vytvoří prezentace a seminární práce, kde zpracují získané informace. Ty budou následně použity na Dnech otevřených dveří ve škole.

Vegetariánské labužnictví aneb zdraví na talíři

Střední odborné učiliště společného stravování, Poděbrady, Dr. Beneše 413/II

"Vegetariánské labužnictví aneb zdraví na talíři" je kurz určený našim žákům oboru 65-51-H/01 Kuchař – číšník, se zaměřením na obor kuchař, kteří chtějí objevit svět chutí a kreativity vegetariánské kuchyně. Kurz je zaměřen na získání dovedností potřebných k přípravě lahodných a vyvážených vegetariánských jídel nad rámec ŠVP. Účastníci se naučí základy vegetariánské kuchyně, techniky přípravy různých druhů zeleniny, luštěnin, těstovin a dalších surovin. Kurz bude zahrnovat praktické lekce vaření, ochutnávky, tipy na zdravé stravování, ukázkou super potravin a inspiraci v kreativních recepturách. Součástí bude i expedice vyhotovených pokrmů nejenom na talíře, ale i moderní formou rautové prezentace tzv. Fingerfood. Kurz je ideální pro ty, kteří chtějí rozšířit svůj kulinářský repertoár, objevovat nové ingredience a přinést do svého jídelníčku více pestrosti a zdraví. Kurz bude určen pro žáky 2. a 3. ročníků oboru kuchař, proběhnou 2 kurzy, vždy v každé směně, která má odborný výcvik. Celkem se účastní 26 žáků. Lektorem bude profesionální kuchař a úspěšný majitel restaurací zdravé výživy Jan

Kadeřábek a proběhne v našem výcvikovém studiu v Labence. Kurz bude doplněn fundovaným výkladem o zdravé stravě od výživového poradce Mgr. Jiřího Pavlíčka. Žáci na konci kurzu obdrží certifikát o absolvování kurzu vegetariánské kuchyně od firmy Klíček.

Podpořené studentské projekty 2025

Workshop 3D tisku

Integrovaná střední škola technická Mělník, příspěvková organizace

Projekt "Workshop s 3D tiskem" je komplexní a interaktivní vzdělávací iniciativa třídy 1.ED oboru Elektronika, digitalizace, automatizace, (Kombinovaný čtyřletý maturitní obor zakončený maturitní zkouškou s možností získat výuční list po 3. ročníku, vyučovaný podle RVP 26-52-H/01 Elektromechanik pro zařízení a přístroje a 26-41-L/01 Mechanik elektrotechnik.) konkrétně nás žáků – Pilař, Šafář, Malík, Zíta, Novák a Hadrbolec – pracujeme pod odborným dohledem svého třídního učitele Mgr. Svobody, který nám tzv. střechu nad projektem – pomáhá nám s zajištěním strategického směřování a podporuje nás. Tento inovativní workshop se zaměřuje na praktické a teoretické body moderní technologie 3D tisku, které hrají klíčovou roli v mnoha oblastech jako například inženýrství, designu, medicíny i umění. Workshop je postaven na 4 druzích 3D tiskáren od značky Bambu Lab a Creality, abychom se na workshopu naučili zacházet s více druhy 3D tiskáren, více slicerů a dalšími programy. Tento projekt ve formě workshopu bude pro zbytek třídy 1.ED a do budoucna bude použit i pro ostatní třídy napříč školou, protože již budeme mít přesně vyzkoušený proces, který si vyzkoušíme na naší třídě a který dopilujeme k dokonalosti. Třída 1.ED zpracovává výukový materiál s názvem "Jak pracovat s 3D tiskem" pomocí Powerpointové prezentace, kde budou obsaženy i fotografie z pilotního

workshopu. Následně jejich návod bude součástí výukového materiálu na hodiny Informačních a komunikačních technologií a bude součástí případných dalších workshopů.

II. REGIONÁLNÍ VELETRH FIKTIVNÍCH FIREM MĚLNÍK

Integrovaná střední škola technická Mělník, příspěvková organizace

Hlavním iniciátorem této žádosti jsou žáci druhého ročníku oboru Ekonomika a podnikání (obor číslo 63-41-M/01). Nositelem hlavní myšlenky je 32 žáků třídy 2.EP, v zastoupení Kateřiny, Lucie, Maxe a Matěje, kteří aktivně pracovali na této žádosti o grant. Garantem projektu je Jana Vlková, která pomáhá žákům i s administrativní činností spojené s projektem. Hlavním iniciátorem této žádosti jsou žáci druhého ročníku oboru Ekonomika a podnikání pod vedením garanta Jany Vlkové. Dne 11. 6. 2025 se bude konat II. Regionální veletrh fiktivních firem Mělník (dále jen veletrh), kde obchodují žáci středních škol, kteří mají své fiktivní firmy. V rámci veletrhu se bude obchodovat pomocí školních fiktivních peněz (fiktivní hotovosti), jejíž návrhy připravují žáci naší školy. Školní fiktivní peníze budou vydávány ve stánku školní fiktivní banky, kterou povedou žáci druhého ročníku oboru Ekonomika a podnikání. Celý veletrh bude připravován a organizován žáky již zmíněné třídy druhého ročníku (od zápisu fiktivních firem, moderování, běžná organizace, tisk pamětních listů a následně i diplomů a dalších potřebných činností). Na veletrhu také budou žáci dělat fotodokumentaci a celé akce a videozáznam ze soutěže o nejlepší prezentaci. V rámci veletrhu bude zajištěno občerstvení pro žáky z přihlášených fiktivních firem a jejich pedagogického doprovodu, a také pamětní plaketu s malou pozorností za účast na veletrhu. Nesmíme také zapomenout na vyhodnocení soutěží, kde budou v každé soutěžní kategorii vyhlašovány první tři místa a žáci obdrží plaketu a ceny. Získání ceny je motivací pro žáky všech fiktivních firem a uznání jejich práce. Projekt podpoří žáky v komunikativnosti a podnikavosti, které zhodnotí ve svém

dalším studiu, ale i následně ve své profesní budoucnosti. Žáci se v tomto projektu učí obchodovat a investovat finanční částky fiktivních peněz a tím si zlepšují finanční gramotnost. V rámci přípravy se žáci naučí používat různé softwary, stroje a přístroje, které budou používat nejen při přípravě regionálního veletrhu fiktivních firem. V neposlední řadě si žáci osvojí komunikaci s podnikateli a zástupci státní správy, mohou si případně i vyjednat praxe či brigády, které je následně posunou k vysněnému zaměstnání. Hlavním cílem projektu je získání potřebných zkušeností na mnoha úrovních plánování a realizace regionálního veletrhu fiktivních firem, ať již grafická příprava, příprava tiskem a plánováním celé organizace veletrhu, tak následně celý projektový den, kdy budou žáci komunikovat, organizovat, moderovat, zpracovávat výsledky soutěží a následný tisk diplomů. Své zkušenosti využijí v dalším teoretickém studiu, studiu předmětu fiktivní firma, ale také v následujícím profesním životě. Žáci si osvojí nové znalosti a zkušenosti.

Odolský Albatros 2025

Střední škola letecké a výpočetní techniky, Odolena Voda, U Letiště 370

Jedná se o pořádání 3. ročníku veřejné výstavy a soutěže plastikových modelů "Odolský Albatros 2025", který bude realizován opět v prostorách naší školy – Střední školy letecké a výpočetní techniky Odolena Voda. Cílem projektu je propagace modelářského klubu "Memphis Belle model club" a práce s nadanými žáky ve škole, zároveň ukázat veřejnosti a dnešní mládeži smysluplné naplnění volného času v mimoškolní aktivitě, sjednotit školní kolektiv, zejména nově nastupší žáky - modeláře, pokračovat v navázané spolupráci s ostatními modelářskými kluby a komunitou a také možnost získat zkušenosti s pořádáním takovýchto akcí v oblastech sociálních a komunikačních kompetencí. V neposlední řadě prohlubovat u dětí a mládeže odborné znalosti a rozvíjet manuální zručnost a koordinační schopnosti, které

jsou klíčové pro získání odborné způsobilosti v oboru letectví. Součástí výstavy zároveň bude prezentace leteckých firem a jiných sociálních partnerů z řad letectví a IZS, se kterými škola spolupracuje, a tím účastníkům i veřejnosti naplnit dobu čekání na vyhodnocení soutěže. Samotnou realizaci v den konání akce bude provádět celý modelářský klub, avšak 5 žáků (oboru Letecký mechanik 23-45-L/02 Tobiáš Treml, Vojtěch Jirous, Jolana Galčíková, Patrik Míka, Filip Wendl) bude tvořit užší organizační výbor po celou dobu projektu (příprava, realizace a vyhodnocení), a to společně se školním garantem projektu z řad pedagogických pracovníků. Garant projektu (Mgr. Dana Hohlbergrová, vedoucí kroužku a předsedkyně modelářského kroužku Memphis Belle club) bude komunikovat s vedením školy, provádět objednávky a administraci související s projektem, kontrolovat dodržování rozpočtu projektu, bude se spolupodílet na propagaci akce a organizaci v den konání akce, popř. na vyhodnocení projektu.