



EURÓPSKA ÚNIA
Európsky fond
regionálneho rozvoja



Integrovaný regionálny
operačný program
2014 – 2020



MINISTERSTVO
INVESTÍCIÍ, REGIONÁLNEHO ROZVOJA
A INFORMATIZÁCIE
SLOVENSKEJ REPUBLIKY

Názov projektu: "Staň sa odborníkom v hotelierstve a v gastronómii"

Miesto realizácie projektu: Piešťany

Operačný program: Integrovaný regionálny operačný program

Spolufinancovaný fondom: Európsky fond regionálneho rozvoja (EFRR)

Kód výzvy: IROP-PO2-SC223-2019-47

Prioritná os: 2. Ľahší prístup k efektívnym a kvalitnejším verejným službám

Investičná priorita: 2.2 – Investovanie do vzdelania, školení a odbornej prípravy, zručností a celoživotného vzdelávania prostredníctvom vývoja vzdelávacej a výcvikovej infraštruktúry

Špecifický cieľ: 2.2.3 – Zvýšenie počtu žiakov stredných odborných škôl na praktickom vyučovaní

Trvanie projektu: 04/2021 – 12/2023 (aktivity projektu – stavebné práce, gastro technika vrátane podporných aktivít)

Rozpočet projektu:

celková výška oprávnených výdavkov:	292 882,19 €
z toho spolufinancovanie z EFRR:	248 951,56 € (85%)
spolufinancovanie zo štátneho rozpočtu:	29 288,22 € (10%)
spolufinancovanie z vlastných zdrojov TTSK:	14 644,11 € (5%)

Opis projektu:

Cieľom projektu je zlepšenie kvality vzdelávacej a odbornej praktickej a výcvikovej infraštruktúry na podporu zlepšenia praktickej prípravy žiakov na **Hotelovej akadémii Ľudovíta Wintera v Piešťanoch**.

Realizácia projektu posilní systém odborného vzdelávania a prípravy na území Trnavského samosprávneho kraja a zvýši jeho atraktivnosť v kontexte celoživotného vzdelávania vytvorením regionálne špecificky zameranej ponuky vzdelávania. Projekt pomôže vytvoriť priestorové podmienky pre praktické vyučovanie, získať podporu na zabezpečenie materiálne – technického vybavenia školy, zvýšiť kvalitu odborného vzdelávania a praktických zručností žiakov, čím sa aj zlepšia podmienky pre uplatnenie absolventov odborného vzdelávania a prípravy pre potreby trhu práce a zabezpečí atraktivnosť štúdia. Cieľovou skupinou projektu sú žiaci školy, ktorí budú využívať zrekonštruované a zmodernizované odborné miestnosti pre praktickú prípravu v rámci vzdelávania, ako aj prípravu žiakov na rôzne odborné súťaže. Modernizácia bude výrazným krokom k zlepšeniu kvality vzdelávania v praktickej príprave žiakov. Realizácia uvedených aktivít pomôže vytvoriť lepšie priestorové podmienky pre praktické vyučovanie, zabezpečí moderné materiálne – technické vybavenia školy, zvýši kvalitu odborného vzdelávania a praktických zručností žiakov, čím sa aj zlepšia podmienky pre uplatnenie absolventov odborného vzdelávania a prípravy pre potreby trhu práce a zabezpečí atraktivnosť štúdia.

Cieľovou skupinou projektu sú žiaci, pedagogickí a odborní zamestnanci školy.

Aktivity projektu sú plánované v súlade s intervenčnou stratégiou IROP pre špecifický cieľ 2.2.3 - Zvýšenie počtu žiakov stredných odborných škôl na praktickom vyučovaní.

Hlavné aktivity:

1. **Hlavná aktivita a) obstaranie a modernizácia materiálo – technického vybavenia odborných pracovísk** - obstaranie a modernizácia materiálo-technického vybavenia odborných pracovísk pre praktické vyučovanie - zrekonštruované a zmodernizované budú dve cvičné učebne, dve miestnosti techniky obsluhy.
2. **Hlavná aktivita c) prístavba, nadstavba, stavebné úpravy a rekonštrukcia vonkajších a vnútorných priestorov a areálov** - stavebné úpravy vnútorných priestorov odborných pracovísk pre praktické vyučovanie - zrekonštruované a zmodernizované budú dve cvičné učebne, dve miestnosti techniky obsluhy, stavebnými úpravami (renováciou dvoch učební technológie prípravy jedál a dvoch učební techniky obsluhy, v kuchynkách bude zrealizovaná výmena obkladačiek, bojlera, výmena podlahy, miestnosť bude vymaľovaná) jestvujúcich vnútorných priestorov odborného vzdelávania budú vytvorené kvalitné podmienky na výučbu, bezbariérovosť bude vyriešená vo vzťahu k aktivitám projektu.

Podporné aktivity – riadenie projektu, zabezpečenie informovanosti a komunikácie počas realizácie a udržateľnosti projektu.

Miestom realizácie projektu je Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera, Stromová 34, 921 01 Piešťany. Priestory určené na hlavné aktivity projektu (stavebné úpravy a vybavenie) sa nachádzajú v priestoroch budovy školy.

1. Hlavná aktivita a) obstaranie a modernizácia materiálo – technického vybavenia odborných pracovísk

– obstaranie a modernizácia materiálo-technického vybavenia odborných pracovísk pre praktické vyučovanie - kuchynky budú vybavené pracovnými stolmi, elektrickým konvektomatom, chladiacimi skriňami, univerzálnym robotom, mlynčekom na mäso, krájačom zeleniny, umývacími stolmi s batériami, policovými zostavami, odsávačmi pár, plynovými šporákmi, šokovacou skriňou, ohrievacími výdajnými vozíkmi, chladiacim stolom, nárezovým strojom šnekovým, váhou, chafingami, pojazdnými ohrievačmi tanierov, stolovým kuterom. Učebne techniky na techniku obsluhy budú vybavené chladiacou skriňou, barovým pultom, kávovarom, mlynčekom na kávu, frapovačom, pracovnými stolmi, výrobníkom a drvičom ľadu, mixérom, mraziacou skriňou, výrobníkom čokolády, umývacím stolom, umývačkou na sklo, čapovacím zariadením, ohrevným a chladiacim bufetovým vozíkom, flambovacím vozíkom, vinotékou, elektrickým ohrievačom na tanieri, barovým inventárom, pomôckami na podávanie vín. Modernizácia materiálo- technického vybavenia odborných učební bude mať priamy dopad na zlepšenie kvality vzdelávania v praktickej príprave žiakov vďaka modernému vybaveniu odborných učební počas každodenného výchovno-vzdelávacieho procesu.

Žiaci počas hodín praktického vyučovania - technológie prípravy jedál, techniky obsluhy, cvičení z techniky obsluhy budú využívať zakúpené moderné zariadenia, čím sa výrazne zlepší kvalita vzdelávania, žiaci získajú zručnosti potrebné do praxe precvičovaním na technických zariadeniach, ktorá zodpovedajú moderným trendom v gastronómii. Vďaka moderným technickým zariadeniam bude možná aj kvalitnejšia príprava žiakov na odborné súťaže - someliér, príprava jedál a múčnikov, barmanstvo. Reprezentáciou školy na rôznych odborných súťažiach škola podporuje popularitu študijného odboru hotelová akadémia. Táto aktivita má dlhodobý charakter, výsledky projektu budú trvalo udržateľné.

2. Hlavná aktivita c) prístavba, nadstavba, stavebné úpravy a rekonštrukcia vonkajších a vnútorných priestorov a areálov

– stavebné úpravy odborných pracovísk pre praktické vyučovanie sa budú realizovať renováciou dvoch učební technológie prípravy jedál a dvoch učební techniky obsluhy, v kuchynkách bude zrealizovaná výmena obkladačiek, bojlera, výmena podlahy, miestnosť bude vymaľovaná,

- v učebniach techniky obsluhy sa zabezpečí výmena nefunkčnej podlahy, výmena zastaraného osvetlenia, miestnosti budú vymaľované,

- bezbariérovosť bude vyriešená vo vzťahu k aktivitám projektu.

Stavebné úpravy budú realizované v súlade s platnými právnymi predpismi a technickými normami pre stavebníctvo, požiadavkami univerzálneho navrhovania objektov a služieb podľa čl.9 a 19 Dohovoru OSN o právach osôb so zdravotným postihnutím a spĺňa požiadavky v súlade s vyhláškou MŽP SR č. 532/2002 Z. z. a zákona č. 50/1976 Z. z. o územnom plánovaní a stavebnom poriadku a v súlade s hygienickými požiadavkami.

Stavebné objekty, ktoré sú predmetom predloženej žiadosti o NFP sú bezbariérové a v súlade s princípom univerzálneho navrhovania podľa a vytvárajú podmienky pre prístup osobám so zdravotným postihnutím. Uvedené je v rámci kritérií pre výber projektov posudzované pri súlade projektu s intervenčnou stratégiou IROP a súlade s horizontálnym princípom nediskriminácia.

Bezbariérovosť je nevyhnutnou podmienkou integrácie ľudí so (primárne telesným) zdravotným problémom do spoločnosti. Naším cieľom je umožniť osobám so zdravotným postihnutím, aby mohli žiť nezávislým spôsobom života a boli schopné pohybu a orientácie a poskytnúť im priestor pre samostatný pohyb. Naše opatrenia zahŕňajú odstránenie prekážok a bariér brániacich prístupnosti.

Bezbariérový vstup existujúci je z parkoviska do hlavnej budovy pri viacúčelovej sále - tým by mal žiak prístup do K4 a zároveň na vyučovanie na prízemí.

Z hlavnej budovy by sa presúval pod pergolou do pavilónu odborných predmetov, kde je K3 a TOS1 a TOS2.

Na pergole sú toho času 3 bariéry - schodiská.

1. schodisko z hlavnej budovy do átria by sa riešilo šikmou plochou.

2. a 3. schodisko by sa vyrovnalo tak, že miesto schodov dolu a následne hore do budovy by sa vyrovnal terén do jednej výšky, čiže chodník pod pergolou by bol rovný až po vstup do budovy odborných predmetov, tam by už nebola žiadna plošina, až vnútri budovy sedačkový výťah, pričom svoj vozík by si nechal dole na prízemí a škola by mala náhradný vozík odstavený na poschodí. Taktiež bude riešená aj toaleta pre imobilných.

3. Podporné aktivity – riadenie projektu, zabezpečenie informovanosti a komunikácie počas realizácie a udržateľnosti projektu.