

Čeká Vás spousta zajímavých informací o vztahu škola - student – pedagog!



Spolupracující firmy,
kde žáci a zářkyně Hotelové školy vykonávají praxi:

*Apollo Travel, APOLLON, AZZURRO TOUR OPERATOR,
BRENNNA, Čedok, Centrum cestování – Duker, DDS TOUR s.r.o.,
Fischer, For-line s.r.o., EKOBRNO, IBIS,
LAST MINUTE CENTRUM, s.r.o., Libor ZABLOUDIL,
MORAS tour, spol. s r.o., Nippon Sushi Brno,
Nippon Suschi – restaurace, Restaurace Campaegastro
Sdružení obrany spotřebitelů, Student Agency, TRAVEL 2002, spol. s r.o.,
Vitkovice Tours, Základní škola Bosonožská 9*

*Hotel Barceló Brno Palace, Hotel Holiday Inn, Hotel Sheringham,
Hotel Slovan, a.s., Hotel Voroněž, Hotel Marriott*

Poděkování spolupracujícím firmám:

*Alex, Tribun – Knihovničky EU, Nuovo Café,
Petr Bzduch – Maso, uzeniny, Plzeňský prazdroj, Heineken,
Pekárna United bakeries a.s., LAW Brno,
SAHM GASTRO s.r.o., Toner centrum,
Znovín Znojmo, Hotel Orea Voroněž
NOPTASTE – KIMCHI, Student Agency*



Hotelová škola

a

Vysoká škola obchodní a hotelová

Bosonožská 9, Brno



Vás srdečně zvou na

Den otevřených dveří

30. listopadu 2017



v době od 10 do 17 hodin

Bosonožská 9, 625 00 Brno
www.hotskolabrno.cz
(tramvaj č. 6 a 8, zastávka Dunajská)





Vysoká škola obchodní a hotelová

10.00 hodin – Konference výchovného poradenství na téma:
*Školní poradenské pracoviště – kompetence jejich členů
v novém legislativním rámci*

Odborné přednášky a semináře na téma:

- ❖ Cestovní ruch: Letecká doprava – Ing. Katarína Mrkyvová, Ph.D.
- ❖ Nutriční poradenství – Ing. Helena Velichová, Ph.D.
- ❖ Mediální komunikace ve službách – doc. Ing. Vratislav Kozák, Ph.D.
- ❖ ERASMUS – Procestuj s VŠOH Evropu, Lucie Morávková, studentka VŠOH
- ❖ Technologie přípravy pokrmů: Trendy v kulinářství – Ing. Pavla Burešová, Ph.D.
- ❖ Tvorba a hodnocení jídelníčků – Ing. Helena Velichová, Ph.D.
- ❖ Cestovní ruch a udržitelný rozvoj – Ing. Katarína Mrkyvová, Ph.D.
- ❖ Statistika v hotelnictví a cestovním ruchu - Mgr. Tomáš Jeřábek, MBA, uč.
- ❖ Řízení provozu cestovní kanceláře – Ing. Helena Velichová, Ph.D.
- ❖ Animace v hotelnictví a cestovním ruchu – Ing. Katarína Mrkyvová, Ph.D.
- ❖ Racionální výživa – doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc.
- ❖ Je možné pracovat v oboru a zároveň studovat? – studenti VŠOH
- ❖ Diskusní fórum, informace o studiu (výhody a nadstandardy studia na VŠOH)

11.45 hodin – přednáška "Vino a gastronomie" spojená s degustací vína – přednáší
doc. Ing. Miroslav Fišera, CSc., katedra gastronomie VŠOH

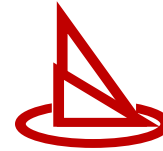
Víš, co jíš? – zjisti si nutriční hodnoty svého jídelníčku s programem NUTRIPRO

Program ERASMUS+

- ❖ uskutečněné zahraniční studijní pobyty studentů v Evropě

Projekty ESF:

- ❖ Inovace studijního programu Vysoké školy obchodní a hotelové
- ❖ „SYNERGIE 4IN – rozvoj diverzifikace vzdělávacích aktivit akreditovaného studijního programu Vysoké školy obchodní a hotelové: INovace, INternacionalizace, INiciace, INtegrace“



Hotelová škola

Ochutnávka výrobků studentů v naší kavárně

Program žáků Hotelové školy v budově školy Bosonožská 9

- ❖ závěrečné praktické zkoušky žáků 3. ročníků - slavnostní tabule, složitá obsluha
- ❖ servis vína, míchané nápoje, technologický výrobek a barmanský kurz
- ❖ práce sommelierů, baristů a složité obsluhy
- ❖ prezentace firem spolupracujících se školou v oblasti praxe studentů

Prohlídka školy – nadstandardní hi-tech prostředí školy

- ❖ kulturní program ve 13 hodin
- ❖ učebny s multimediální technikou, informační centrum, jazyková učebna
- ❖ knihovna, studovny, cvičná restaurace a kuchyně
- ❖ odborné učebny, učebny výpočetní techniky, přírodních a společenských věd
- ❖ úspěchy studentů v odborných soutěžích

Projekty ESF:

- ❖ Vytvoření Informačního centra Hotelové školy
- ❖ Implementace Školního vzdělávacího programu
- ❖ Inovace jazykového vzdělávání HŠ
- ❖ Podpora individualizace výuky žáků Hotelové školy
- ❖ Podpora kurikulární inovace Hotelové školy Brno
- ❖ Podpora kurikulární reformy Hotelové školy Brno
- ❖ projekt Vzdělávání studentů a učitelů gastronomických oborů prostřednictvím praktické zkušenosti ve spolupráci s Asociací hotelů a restaurací
- ❖ program Erasmus+ (zahraniční stáže Anglie, Francie, Rakousko, Německo)