

Případové studie: **65-41-L/01 Gastronomie**
 Škola: Střední škola společného stravování,
 Krakovská 1095, 700 30 Ostrava-Hrabůvka
 Stav ke dni: 4.4.2014

Úvodní komentář k případové studii:

Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, je škola s dlouholetou tradicí výuky gastronomických oborů. Byla založena v roce 1956 jako Učňovská obchodní škola ve Vranově nad Dyjí. V roce 1957 byla přemístěna do Ostravy a její organizací bylo pověřeno Ředitelství restaurací Ostrava-sever. Z původně malé školy s několika třídami se v průběhu let vyvinulo moderní školské zařízení komplexního typu. Obor 65-41-L/01 Gastronomie je čtyřletý obor vzdělání zakončený maturitní zkouškou. Výuka oborů vzdělání s maturitní zkouškou probíhá na škole s různými obměnami již 35 let. V současné době je výuka ve zmiňovaném oboru realizována podle dvou školních vzdělávacích programů – Gastronomie-kuchař a Gastronomie-číšník. Absolvent najde uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích ve stravovacích a ubytovacích zařízeních na pozicích kuchař, číšník, barman, sommelier, barista, šéfkuchař, vrchní číšník, provozní.

Původní podklad dodaný školou ke stažení na:

http://pospolu.rvp.cz/filemanager/userfiles/PripadoveStudie/65_studie-L.pdf

Forma spolupráce Spoluautor (firma)	Stručné shrnutí formy spolupráce
Odborný výcvik Mamaison Business & Conference Hotel Imperial Ostrava, Tyršova 6, 701 38 Ostrava	<ul style="list-style-type: none"> OV je na pracovištích firmy realizován formou skupinové výuky. Na pracovišti jsou 2 smíšené skupiny žáků 1. – 4. ročníku vedené učiteli odborného výcviku. OV je realizován v gastronomickém zařízení nejvyšší úrovně, čemuž odpovídá jeho technologické vybavení i zařízení prostorů určených pro hosty. Žáci se v průběhu OV učí pod dohledem učitelů odborného výcviku technologická zařízení obsluhovat a racionálně využívat. <p>Více o této formě spolupráce na straně 3</p>
Odborná praxe Mamaison Business & Conference Hotel Imperial Ostrava, Tyršova 6, 701 38 Ostrava	<ul style="list-style-type: none"> Odborná praxe na tomto pracovišti organizačně navazuje na odborný výcvik. Do vedení odborné praxe je zapojeno celkem 9 instruktorů odborného výcviku, jejichž kvalifikace odpovídá platné legislativě. Instruktoři jsou zaměstnanci hotelu a vedou žáky při odborné praxi v případě nepřítomnosti učitele praxe. Žáci postupně vykonávají všechny činnosti, které vedou k upevnění kompetencí potřebných k vykonávání činností na pozici kuchař nebo číšník.

Materiál byl edičně zpracován projektem POSPOLU na základě podkladů výše uvedené školy. Text neprošel jazykovou úpravou. Aktivita školy mohou být závislé na konkrétním školním vzdělávacím programu a za jejich konání v souladu s legislativou je plně odpovědný ředitel školy.

<p>Nábor nových žáků</p> <p>Vitana, a. s., Armády 245, 155 00 Praha 5 – Stodůlky</p>	<ul style="list-style-type: none"> Náborová aktivita spočívá v organizaci soutěže „O čokoládovou vařečku“. Úkolem soutěžících je připravit tři porce teplého pokrmu s přílohou ve stanoveném časovém limitu. Přílohu k pokrmu, šťávu nebo omáčku si žák vybere z nabídky Vitany. Pracovník firmy je i členem hodnotící komise. <p>Více o této formě spolupráce na straně 8</p>
<p>Využití odborníků z praxe při plánování a realizaci výuky</p> <p>Montycon gastro, s. r. o., Rudná 907, 700 30 Ostrava-Zábřeh</p>	<ul style="list-style-type: none"> Odborníci z praxe připravují pro vyučující odborných předmětů prezentační a instruktážní akce. Délka a frekvence prezentací je závislá na aktuálních potřebách školy a možnostech firmy. Odborníci z firmy přímo vedou instruktáže pro pedagogické pracovníky nebo žáky a také s nimi spolupracují v rámci laboratorních cvičení. <p>Více o této formě spolupráce na straně 11</p>
<p>Profilová maturitní zkouška</p> <p>Mamaison Business & Conference Hotel Imperial Ostrava, Tyršova 6, 701 38 Ostrava</p>	<ul style="list-style-type: none"> Praktickou maturitní zkoušku skládají všichni žáci oboru. Praktická maturitní zkouška spočívá v přípravě společenské akce, banketu. Z provozních důvodů je zkouška realizována v prostorách školy, jestliže je k realizaci akce potřeba speciální inventář, firma toto zajistí formou zápůjčky. Odborníci z praxe vykonávají při přípravě praktické maturitní zkoušky konzultační činnost.

Materiál byl edičně zpracován projektem POSPOLU na základě podkladů výše uvedené školy. Text neprošel jazykovou úpravou. Aktivita školy mohou být závislé na konkrétním školním vzdělávacím programu a za jejich konání v souladu s legislativou je plně odpovědný ředitel školy.

Název:

Odborný výcvik – Ostrava – Mamaison Business & Conference Hotelu Imperial Ostrava

Škola (jako autor):

Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, příspěvková organizace, Krakovská 1095, 700 30 Ostrava-Hrabůvka

Spoluautor:

Mamaison Business & Conference Hotel Imperial Ostrava, Tyršova 6, 701 38 Ostrava

Charakteristika školy:

Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, je škola s dlouholetou tradicí výuky gastronomických oborů. Byla založena v roce 1956 jako Učňovská obchodní škola ve Vranově nad Dyjí. V roce 1957 byla přemístěna do Ostravy a její organizací bylo pověřeno Ředitelství restaurací Ostrava-sever. Z původně malé školy s několika třídami se v průběhu let vyvinulo moderní školské zařízení komplexního typu. Během své více než padesátileté existence škola prošla řadou dílčích změn, několikrát změnila své působiště, její profilace však zůstala stejná.

Jednoznačnost odborného zaměření školy je výhodou i při budování odborného zázemí přímo ve škole. V odborných učebnách jsou pro výuku k dispozici moderní technologická zařízení a nově je zprovozněno gastrocentrum, v němž je vytvořeno kvalitní zázemí pro výuku podle nejnovějších gastronomických trendů s využitím odpovídajících technologií.

Výuku odborného výcviku zajišťuje škola smluvně v gastronomických provozovnách fyzických nebo právnických osob pod vedením učitelů odborného výcviku nebo u vyšších ročníků na individuálních pracovištích pod vedením instruktorů. V současné době tak absolvuje odborný výcvik formou skupinové nebo individuální výuky v 41 provozovnách 590 žáků školy.

Pro své žáky i pro veřejnost škola pravidelně organizuje dlouhodobé i krátkodobé vzdělávací aktivity (barmanský kurz, kurz studené kuchyně, kurz vyřezávání ovoce a zeleniny, sommeliérský kurz apod.). Významná je i spolupráce s Úřadem práce v Ostravě při zajišťování rekvalifikačních kurzů. Škola dlouhodobě úzce spolupracuje s firmami gastronomického zaměření, s hotely a restauracemi, aktivně se jako člen účastní práce v asociacích a sdruženích: Hospodářská komora ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR, barmanská asociace CBA, Asociace číšníků ČR a KLACR ČR. Žáci školy se pravidelně účastní odborných soutěží regionálního i republikového charakteru, v nichž dosahují velmi dobrých výsledků.

Kód a název oboru vzdělání:

65-41-L/01 Gastronomie

Charakteristika oboru:

Obor 65-41-L/01 Gastronomie je čtyřletý obor vzdělání zakončený maturitní zkouškou. Výuka oborů vzdělání s maturitní zkouškou probíhá na škole s různými obměnami již 35 let. Učební obory kuchař a číšník s maturitou byly do vzdělávací nabídky školy experimentálně zavedeny

Materiál byl edičně zpracován projektem POSPOLU na základě podkladů výše uvedené školy. Text neprošel jazykovou úpravou. Aktivita školy mohou být závislé na konkrétním školním vzdělávacím programu a za jejich konání v souladu s legislativou je plně odpovědný ředitel školy.

v roce 1978, první maturitní zkoušky proběhly v roce 1982. V současné době je výuka ve zmiňovaném oboru realizována podle dvou školních vzdělávacích programů – Gastronomie-kuchař a Gastronomie-číšník, které jsou vytvořeny podle rámcového vzdělávacího programu 65-41-L/01 Gastronomie. Školní vzdělávací programy se liší v hodinových dotacích profilujících předmětů, tedy technologie a stolničení.

Vzdělávání žáků je organizováno jako čtyřleté denní studium. Probíhá ve dvoutýdenních cyklech, v nichž se pravidelně střídá 7 dnů teoretického a 3 dny praktického vyučování. Součástí vzdělávání je i související odborná praxe v celkovém rozsahu 5 týdnů, která probíhá ve 2. – 4. ročníku.

Vzdělávání je ukončeno maturitní zkouškou, která se dělí na dvě části: společnou a profilovou. Žák získá střední vzdělání s maturitní zkouškou, jestliže úspěšně vykoná obě části maturitní zkoušky.

Absolvent najde uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích ve stravovacích a ubytovacích zařízeních na pozicích kuchař, číšník, barman, sommelier, barista, šéfkuchař, vrchní číšník, provozní. Je připraven vykonávat odborné gastronomické činnosti na různých pracovních pozicích a v právně organizačních formách podnikání – jako zaměstnanec, zaměstnavatel nebo podnikatel.

Historie spolupráce mezi školou a firmou:

Spolupráce školy s Mamaison Business & Conference Hotelem Imperial Ostrava má dlouhou tradici. V tehdejšímu Hotelu Imperial bylo učňovské středisko Interhotelů zřízeno jako jedno ze dvou (druhé bylo lokalizováno do Olomouce) již v roce 1963. V rámci Interhotelu Ostrava byli žáci umístěni na odbornou praxi ve zmiňovaném Hotelu Imperial a v Hotelu Palace. Škola zajišťovala pro tyto žáky teoretickou výuku. V roce 1994 pak byly hotely Imperial a Palace rozděleny a v Hotelu Imperial bylo zřízeno Středisko praktické výchovy. Škola opět pro žáky zajišťovala teoretickou výuku. Středisko praktické výchovy bylo v roce 2002 zrušeno a od té doby je odborný výcvik na této provozovně zajišťován na základě smluvního vztahu.

Plánování spolupráce:

S ohledem na dlouhodobou úzkou spolupráci s provozovny v rámci odborného výcviku byla součinnost s odborníky z praxe zahájena hned v první fázi tvorby školního vzdělávacího programu. Koordinátoři ŠVP projednali s oslovenými zástupci provozoven vymezení požadovaných odborných kompetencí, předpokládané výsledky vzdělávání a podmínky nezbytné k dosažení stanovených cílů, a to zejména z hlediska praktického vyučování. Připomínky pak byly následně zohledněny a zapracovány do školních vzdělávacích programů. Obsah vzdělávání byl rozvržen do jednotlivých ročníků a předmětů tak, aby postup osvojování a upevňování odborných kompetencí měl časovou a logickou návaznost. Na základě vytvořených ŠVP byly zpracovány podrobné tematické plány výuky. Spolupráce na další školní rok je plánována vždy již na konci předcházejícího školního roku. Vedení školy ve spolupráci s vedením provozovny upravuje počty žáků, které je možné v konkrétním zařízení společného stravování umístit.

Materiál byl edičně zpracován projektem POSPOLU na základě podkladů výše uvedené školy. Text neprošel jazykovou úpravou. Aktivita školy mohou být závislé na konkrétním školním vzdělávacím programu a za jejich konání v souladu s legislativou je plně odpovědný ředitel školy.

Organizační zajištění:

Odborný výcvik je na pracovištích firmy realizován formou skupinové výuky. Na pracovišti jsou 2 smíšené skupiny žáků 1. – 4. ročníku (dle ŠVP zařazených na pozici kuchař nebo číšník), vedené učiteli odborného výcviku. Kromě učitelů odborného výcviku je na pracovišti celkem 9 instruktorů odborného výcviku, jejichž kvalifikace odpovídá platné legislativě. Instruktoři jsou zaměstnanci Mamaison Business & Conference Hotelu Imperial Ostrava a vedou odborný výcvik v případě nepřítomnosti učitele odborného výcviku nebo na pracovištích s individuální formou výuky.

Odborný výcvik je dotován celkem 40,5 hodinami týdně za celou dobu studia. Do jednotlivých ročníků je tato dotace rozdělena následovně: 1. ročník 9 hodin týdně, 2. ročník 10,5 hodin týdně, 3. ročník 10,5 hodin týdně, 4. ročník 10,5 hodin týdně. Výuka probíhá ve dvoutýdenních cyklech, v nichž je odborný výcvik zařazen vždy ve 3 dnech, u 1. ročníků je doba odborného výcviku stanovena na 6 hodin, u 2. – 4. ročníků na 7 hodin. Odborný výcvik je na pracovišti realizován celoročně. Každý učební den odborného výcviku je rozdělen na část metodické přípravy a produktivní práci, přičemž minimální počet hodin produktivní práce za den je 1, maximální je totožný s denní dobou odborného výcviku v jednotlivých ročnících.

Odborný výcvik je realizován v gastronomickém zařízení nejvyšší úrovně, čemuž odpovídá jeho technologické vybavení i zařízení prostorů určených pro hosty. Žáci se v průběhu odborného výcviku učí pod dohledem učitelů odborného výcviku technologická zařízení obsluhovat a racionálně využívat. Postupně vykonávají všechny činnosti, které vedou k získání kompetencí potřebných k vykonávání činností na pozici kuchař nebo číšník.

Odborný výcvik na pracovišti je zabezpečován na základě smlouvy o zajištění odborného výcviku a příkazní smlouvy k finančnímu vypořádání při zajištění odborného výcviku. Žákům přísluší odměna za produktivní práci. Počty hodin pro odměňování jsou zakotveny ve smlouvě a jsou: u 1. ročníku 1 hodina produktivní práce denně, u 2. ročníku 3 hodiny produktivní práce denně, u 3. a 4. ročníku 4 hodiny produktivní práce denně. Produktivní práci evidují učitelé odborného výcviku, svou evidenci nechají v provozovně odsouhlasit a potvrdit. Tato oboustranně schválená evidence produktivní práce se pak stává podkladem pro vypořádání závazků plynoucích z příkazní smlouvy. Odměna za produktivní práci je po odečtení úhrady za odebranou stravu žákům poukazována na osobní účty nebo jim je vyplácena v hotovosti.

Z hlediska BOZP musí smluvní pracoviště vyhovovat všem závazným hygienickým a bezpečnostním předpisům. Žáci vykonávají činnosti přiměřené jejich fyzickému a rozumovému rozvoji, a to pod stálým dohledem učitele nebo instruktora odborného výcviku. Pro vstup na pracoviště jsou žáci vybaveni zdravotním průkazem.

Učitel nebo instruktor odborného výcviku provádí s každou skupinou 1x měsíčně školení BOZP, jehož obsah a průběh zaznamenávají do zápisníků BOZP. Na rizika při konkrétních činnostech jsou žáci upozorňováni denně. Pro pracoviště je vytvořen seznam rizik, včetně stanovených způsobů, jak jim předcházet či zabránit. Učitelé odborného výcviku po celou dobu učebního dne dohlíží, aby žáci konali z hlediska kategorizace pouze ty práce, které jsou zařazeny do 1. kategorie.

Škola poskytuje žákům osobní ochranné prostředky na základě konkrétních podmínek a zhodnocení rizik, přičemž vychází ze zákoníku práce a dalších právních norem, kterými se stanoví hygienické požadavky na prostory a provoz školy.

Materiál byl edičně zpracován projektem POSPOLU na základě podkladů výše uvedené školy. Text neprošel jazykovou úpravou. Aktivita školy mohou být závislé na konkrétním školním vzdělávacím programu a za jejich konání v souladu s legislativou je plně odpovědný ředitel školy.

Kompetence (výsledky učení):

Předpokládá se, že úspěšný absolvent oboru je vybaven těmito odbornými kompetencemi:

- ovládá technologii přípravy pokrmů,
- ovládá techniku odbytu,
- vykonává řídicí činnosti ve stravovacím provozu,
- orientuje se v základních obchodně-podnikatelských aktivitách,
- dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci,
- usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb,
- jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje.

Hodnocení:

Žáci jsou na odborném výcviku hodnoceni pravidelně, v průběhu i po ukončení, v souladu s klasifikačním řádem školy. Portfolio kompetencí žáka je určeno ŠVP a učitel odborného výcviku průběžně sleduje, jestli konkrétní žák získává požadované kompetence a jestli dochází ke kvalitativnímu posunu jejich úrovně. O absolvování odborného výcviku na pracovišti není vydáván žádný certifikát. Průběh a přínos odborného výcviku je pravidelně hodnocen vedením školy a vedením provozovny a spolupráce je na základě tohoto hodnocení korigována.

Klady a zápory spolupráce:

Spolupráce s Mamaison Business & Conference Hotelem Imperial Ostrava při vzdělávání žáků je přínosná zejména díky možnosti seznámit žáky s činnostmi v prostředí reálného zařízení veřejného stravování. Žáci se již od 1. ročníku zapojují, po boku kmenových zaměstnanců firmy, do přípravy pokrmů i obsluhy (podle zaměření ŠVP). V souladu se školním vzdělávacím programem se zabývají činnostmi, které vedou k získání a upevnění kompetencí potřebných pro vykonávání zvoleného povolání. Kontakt s realitou praxe a zkušenými pracovníky v oboru přináší žákům i učitelům odborného výcviku nebo odborné praxe cennou zpětnou vazbu o postupu získávání a upevňování klíčových kompetencí. Na základě této zpětné vazby pak může škola pružně reagovat úpravami nebo změnami ŠVP na připomínky odborníků z praxe.

Negativní stránkou spolupráce z pohledu školy je skutečnost, že firma, ve snaze racionalizovat své náklady, mají snahu omezovat počty žáků na pracovištích, a tím škole ubývají pracoviště se skupinovou výukou. Z hlediska spolupracující firmy je jako největší negativum považována vysoká absence žáků, která může ohrozit organizaci práce.

Zkušenosti se spoluprací a plány do budoucna:

Dlouholetá spolupráce s provozovnou přinesla oběma zúčastněným stranám řadu zkušeností. Žáci mají výbornou příležitost seznámit se s reálným pracovním prostředím v době, kdy si teprve utvářejí pracovní návyky. Tato skutečnost jim umožňuje účinněji aplikovat poznatky získané v rámci teoretického vyučování, což zvyšuje efektivitu vzdělávacího procesu. Za velmi cennou zkušenost považují také nutnost přizpůsobit se interpersonálním vztahům v reálném pracovním kolektivu. Zejména v této oblasti došlo v průběhu let k posunu – konflikty mezi pracovníky z

Materiál byl edičně zpracován projektem POSPOLU na základě podkladů výše uvedené školy. Text neprošel jazykovou úpravou. Aktivita školy mohou být závislé na konkrétním školním vzdělávacím programu a za jejich konání v souladu s legislativou je plně odpovědný ředitel školy.

provozu a žáky jsou méně časté. Zpětná vazba o kvalitě a rozsahu vytvářených odborných kompetencí je důležitá pro práci školy z hlediska aktualizace školního vzdělávacího programu.

Nejčastější třetí plochou při realizaci odborného výcviku na provozovně je poměrně vysoká absence žáků, která s sebou přináší organizační problémy.

Díky vůli školy i provozovny se příležitostné problémy daří řešit ke spokojenosti obou stran a realizaci odborného výcviku v reálném pracovním prostředí můžeme hodnotit jako jednoznačně přínosnou pro profesní růst žáků.

Materiál byl edičně zpracován projektem POSPOLU na základě podkladů výše uvedené školy. Text neprošel jazykovou úpravou. Aktivita školy mohou být závislé na konkrétním školním vzdělávacím programu a za jejich konání v souladu s legislativou je plně odpovědný ředitel školy.

Název:

Nábor nových žáků – Ostrava – Vitana, a. s.

Škola (jako autor):

Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, příspěvková organizace, Krakovská 1095, 700 30 Ostrava-Hrabůvka

Spoluautor:

Vitana, a. s., Armády 245, 155 00 Praha 5 – Stodůlky

Charakteristika školy:

Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, je škola s dlouholetou tradicí výuky gastronomických oborů. Byla založena v roce 1956 jako Učňovská obchodní škola ve Vranově nad Dyjí. V roce 1957 byla přemístěna do Ostravy a její organizací bylo pověřeno Ředitelství restaurací Ostrava-sever. Z původně malé školy s několika třídami se v průběhu let vyvinulo moderní školské zařízení komplexního typu. Během své více než padesátileté existence škola prošla řadou dílčích změn, několikrát změnila své působíště, její profilace však zůstala stejná.

Jednoznačnost odborného zaměření školy je výhodou i při budování odborného zázemí přímo ve škole. V odborných učebnách jsou pro výuku k dispozici moderní technologická zařízení a nově je zprovozněno gastrocentrum, v němž je vytvořeno kvalitní zázemí pro výuku podle nejnovějších gastronomických trendů s využitím odpovídajících technologií.

Výuku odborného výcviku zajišťuje škola smluvně v gastronomických provozovnách fyzických nebo právnických osob pod vedením učitelů odborného výcviku nebo u vyšších ročníků na individuálních pracovištích pod vedením instruktorů. V současné době tak absoluuje odborný výcvik formou skupinové nebo individuální výuky v 41 provozovnách 590 žáků školy.

Pro své žáky i pro veřejnost škola pravidelně organizuje dlouhodobé i krátkodobé vzdělávací aktivity (barmanský kurz, kurz studené kuchyně, kurz vyřezávání ovoce a zeleniny, sommeliérský kurz apod.). Významná je i spolupráce s Úřadem práce v Ostravě při zajišťování rekvalifikačních kurzů. Škola dlouhodobě úzce spolupracuje s firmami gastronomického zaměření, s hotely a restauracemi, aktivně se jako člen účastní práce v asociacích a sdruženích: Hospodářská komora ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR, barmanská asociace CBA, Asociace číšníků ČR a KLACR ČR. Žáci školy se pravidelně účastní odborných soutěží regionálního i republikového charakteru, v nichž dosahují velmi dobrých výsledků.

Kód a název oboru vzdělání:

65-41-L/01 Gastronomie

Charakteristika oboru:

Obor 65-41-L/01 Gastronomie je čtyřletý obor vzdělání zakončený maturitní zkouškou. Výuka oborů vzdělání s maturitní zkouškou probíhá na škole s různými obměnami již 35 let. Učební obory kuchař a číšník s maturitou byly do vzdělávací nabídky školy experimentálně zavedeny

Materiál byl edičně zpracován projektem POSPOLU na základě podkladů výše uvedené školy. Text neprošel jazykovou úpravou. Aktivita školy mohou být závislé na konkrétním školním vzdělávacím programu a za jejich konání v souladu s legislativou je plně odpovědný ředitel školy.

v roce 1978, první maturitní zkoušky proběhly v roce 1982. V současné době je výuka ve zmiňovaném oboru realizována podle dvou školních vzdělávacích programů – Gastronomie-kuchař a Gastronomie-číšník, které jsou vytvořeny podle rámcového vzdělávacího programu 65-41-L/01 Gastronomie. Školní vzdělávací programy se liší v hodinových dotacích profilujících předmětů, tedy technologie a stolničení. Vzdělávání žáků je organizováno jako čtyřleté denní studium. Probíhá ve dvoutýdenních cyklech, v nichž se pravidelně střídá 7 dnů teoretického a 3 dny praktického vyučování.

Součástí vzdělávání je i souvislá odborná praxe v celkovém rozsahu 5 týdnů, která probíhá ve 2. – 4. ročníku.

Vzdělávání je ukončeno maturitní zkouškou, která se dělí na dvě části: společnou a profilovou. Žák získá střední vzdělání s maturitní zkouškou, jestliže úspěšně vykoná obě části maturitní zkoušky.

Absolvent najde uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích ve stravovacích a ubytovacích zařízeních na pozicích kuchař, číšník, barman, sommelier, barista, šéfkuchař, vrchní číšník, provozní. Je připraven vykonávat odborné gastronomické činnosti na různých pracovních pozicích a v právně organizačních formách podnikání – jako zaměstnanec, zaměstnavatel nebo podnikatel.

Organizační zajištění:

Střední škola společného stravování jako jednu z náborových aktivit organizuje pro žáky základních škol soutěž „O čokoládovou vařečku“. Tato náborová aktivita má dlouholetou tradici, letos se konal již 16. ročník soutěže. Škola přitom trvale spolupracuje s firmou Vitana. Úkolem soutěžících je připravit tři porce teplého pokrmu s přílohou ve stanoveném časovém limitu. Hlavní surovinou jsou kuřecí prsa, ostatní suroviny z nabídkového koše jsou pro všechny soutěžící stejné. O složení nabídkového koše jsou soutěžící informováni v propozicích soutěže. Výběr a použití surovin záleží jen na fantazii soutěžícího. Přílohu k pokrmu, šťávu nebo omáčku si žák vybere z nabídky Vitany (opět jsou uvedeny v propozicích).

Žáci se na účast v soutěži připravují individuálně. Při soutěži samotné jsou pak soutěžícím přiděleni asistenti z řad žáků 3. ročníků oboru kuchař. Soutěž se skládá ze čtyř 25 minutových částí:

1. Teoretická část – soutěžící jsou seznámeni s technologickým zařízením a surovinami, které mohou při vaření použít, popíší postup, jak budou pokrm připravovat, ujasní si časový harmonogram jeho přípravy, nákres, jak pokrm na talíři umístí apod.
2. Praktická příprava – před vystoupením si žák připraví suroviny, oloupe, nakrájí, naklepe, ušlehá apod.
3. Vlastní vystoupení – spolu s asistentem kuchařem před publikem pokrm tepelně upraví, ozdobí a podají k degustaci odborné komisi.
4. Úklid – předání čistého pracoviště dalšímu soutěžícímu.

Soutěž je veřejně přístupná spolužákům soutěžících, rodičům i široké veřejnosti. Jedná se o jednorázovou akci, která se koná každoročně na přelomu ledna a února. Pro soutěž je vytvořeno autentické prostředí gastronomických soutěží, tzn., že v soutěžním sále jsou postavena kuchařská studia, v nichž jsou soutěžícím k dispozici potřebná technologická zařízení a inventář (elektrická varná deska, pánev WOK, mikrovlnná trouba, fritéza, kontaktní gril a zapékací gril).

Materiál byl edičně zpracován projektem POSPOLU na základě podkladů výše uvedené školy. Text neprošel jazykovou úpravou. Aktivita školy mohou být závislé na konkrétním školním vzdělávacím programu a za jejich konání v souladu s legislativou je plně odpovědný ředitel školy.

Za firmu Vitana se soutěže zúčastňuje zpravidla pracovník na pozici oblastního obchodního zástupce. Tento pracovník je rovněž členem hodnoticí komise. Finanční zajištění soutěže je řešeno částečně sponzorsky a částečně jsou finanční prostředky zajištěny z grantu udělovaného Obecním úřadem městského obvodu Ostrava-Jih, tedy obvodu, v němž je sídlo Střední školy společného stravování. Legislativně není participace firmy Vitana na organizaci soutěže nijak řešena.

Hodnocení:

Soutěž je hodnocena jednoznačně kladně. Za dobu, kdy je realizována, získala mezi žáky základních škol poměrně značnou oblibu a zájem o účast je v posledních letech tak velký, že jsou nuceni počet soutěžících přihlášených z jednotlivých základních škol regulovat, aby bylo možno organizaci zvládnout na patřičné úrovni. Jestliže tedy jedním z hlavních cílů je propagovat mezi žáky základních škol kuchařskou profesi, je možno tuto formu propagace a náboru prohlásit za efektivní. Důkazem toho je i skutečnost, že mezi žáky, kteří se na školu hlásí, jsou již pravidelně účastníci této soutěže. V průběhu soutěže je provozován informační stánek školy, v němž jsou zájemcům a návštěvníkům k dispozici propagační materiály školy a doprovodné osoby soutěžících jsou vybaveny sadou informačních materiálů pro ty žáky devátých tříd, kteří se soutěže neúčastní ani jako diváci.

Zkušenosti se spoluprací a plány do budoucna:

Spolupráce s firmou Vitana na organizaci soutěže trvá již 16 let a je možno hodnotit ji velmi kladně a není to jediná oblast, v níž je spolupráce realizována.

Materiál byl edičně zpracován projektem POSPOLU na základě podkladů výše uvedené školy. Text neprošel jazykovou úpravou. Aktivita školy mohou být závislé na konkrétním školním vzdělávacím programu a za jejich konání v souladu s legislativou je plně odpovědný ředitel školy.

Název:**Využití odborníků z praxe – Ostrava – Montycon gastro, s. r. o.**Škola (jako autor):

Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, příspěvková organizace, Krakovská 1095, 700 30 Ostrava-Hrabůvka

Spoluautor:

Montycon gastro, s. r. o., Rudná 907, 700 30 Ostrava-Zábřeh

Charakteristika školy:

Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, je škola s dlouholetou tradicí výuky gastronomických oborů. Byla založena v roce 1956 jako Učňovská obchodní škola ve Vranově nad Dyjí. V roce 1957 byla přemístěna do Ostravy a její organizací bylo pověřeno Ředitelství restaurací Ostrava-sever. Z původně malé školy s několika třídami se v průběhu let vyvinulo moderní školské zařízení komplexního typu. Během své více než padesátileté existence škola prošla řadou dílčích změn, několikrát změnila své působíště, její profilace však zůstala stejná.

Jednoznačnost odborného zaměření školy je výhodou i při budování odborného zázemí přímo ve škole. V odborných učebnách jsou pro výuku k dispozici moderní technologická zařízení a nově je zprovozněno gastrocentrum, v němž je vytvořeno kvalitní zázemí pro výuku podle nejnovějších gastronomických trendů s využitím odpovídajících technologií.

Výuku odborného výcviku zajišťuje škola smluvně v gastronomických provozovnách fyzických nebo právnických osob pod vedením učitelů odborného výcviku nebo u vyšších ročníků na individuálních pracovištích pod vedením instruktorů. V současné době tak absolvuje odborný výcvik formou skupinové nebo individuální výuky v 41 provozovnách 590 žáků školy.

Pro své žáky i pro veřejnost škola pravidelně organizuje dlouhodobé i krátkodobé vzdělávací aktivity (barmanský kurz, kurz studené kuchyně, kurz vyřezávání ovoce a zeleniny, sommeliérský kurz apod.). Významná je i spolupráce s Úřadem práce v Ostravě při zajišťování rekvalifikačních kurzů. Škola dlouhodobě úzce spolupracuje s firmami gastronomického zaměření, s hotely a restauracemi, aktivně se jako člen účastní práce v asociacích a sdruženích: Hospodářská komora ČR, Asociace kuchařů a cukrářů ČR, Asociace hotelů a restaurací ČR, barmanská asociace CBA, Asociace číšníků ČR a KLACR ČR. Žáci školy se pravidelně účastní odborných soutěží regionálního i republikového charakteru, v nichž dosahují velmi dobrých výsledků.

Kód a název oboru vzdělání:

65-41-L/01 Gastronomie ŠVP Hotelový a restaurační provoz

Charakteristika oboru:

Školní vzdělávací program obor Hotelový a restaurační provoz je vytvořen podle rámcového vzdělávacího programu, což jsou státem stanovené a schválené pedagogické dokumenty, které vymezují závazné požadavky na vzdělávání v tomto oboru. S ohledem na nabídku pracovních

Materiál byl edičně zpracován projektem POSPOLU na základě podkladů výše uvedené školy. Text neprošel jazykovou úpravou. Aktivita školy mohou být závislé na konkrétním školním vzdělávacím programu a za jejich konání v souladu s legislativou je plně odpovědný ředitel školy.

příležitostí ve službách a uplatnění i v rámci EU rostou požadavky nejen na odbornou úroveň absolventů, ale také na jejich jazykové znalosti, schopnosti využívat informační systémy a celkovou flexibilitu ve vykonávané práci. Na všechny tyto požadavky škola reaguje svým vzdělávacím programem, aby uplatnitelnost absolventů byla i nadále na velmi vysoké úrovni a absolventi SŠSS byli pro svůj výkon povolání dobře připraveni. Hlavní výchovně vzdělávací strategií školy je kvalitní vzdělávání s důrazem na jeho propojení s praxí a moderní pojetí vzdělávání. Učitelé volí metody, formy a aktivity výuky vzhledem k individuálním vzdělávacím potřebám žáka, jeho schopnostem a možnostem a k charakteru předmětu.

Stěžejními metodami, formami a aktivitami výuky jsou:

- frontální vyučování vedené metodou řízené diskuse,
- metody aktivního učení, skupinové učení, řešení problémů, projektové vyučování apod.,
- samostatná práce žáka,
- soutěže a exkurze.

Organizační zajištění:

Odborníci z praxe připravují pro vyučující odborných předmětů prezentační a instruktážní akce v době mimo vyučování, pokud je prezentace určena přímo žákům, je realizována v rámci výuky předmětů, zejména předmětu Technologie. Prezentačních a instruktážních akcí se zúčastňují zpravidla 1–2 odborníci z praxe. Pokud to dovolují provozní podmínky, jsou žáci seznámeni s dostupnými technologickými zařízeními alespoň jednou za dobu studia, tzn., že během čtyřletého cyklu se podobné akce zúčastní průměrně 80 žáků.

Délka a frekvence prezentací je závislá na aktuálních potřebách školy a možnostech firmy. Laboratorní cvičení, které je věnováno využití nejnovějších technologií, je realizováno alespoň jednou ve školním roce v délce minimálně 4 hodin.

Odborníci firmy Montycon gastro s.r.o. spolupracují s vyučujícími dvojím způsobem. Jednak přímo vedou instruktáže pro pedagogické pracovníky nebo žáky a jednak s nimi spolupracují v rámci laboratorních cvičení. Účast pracovníků firmy na prezentacích je řešena formou nefinančního sponzoringu firmou Montycon gastro s.r.o.

Kompetence (výsledky učení):

Vyučující odborných předmětů tak mají možnost naučit se pracovat se zařízeními, která reprezentují nejnovější trendy ve zpracování potravin a přípravě pokrmů. Takto získané odborné kompetence pak v rámci výuky předávají žákům.

Hodnocení:

Hodnocení žáků je prováděno v rámci hodnocení laboratorního cvičení a odborník z praxe se ho neúčastní. Spolupráce s firmou je hodnocena 1x ročně na úrovni vedení školy a vedení firmy.

Zkušenosti se spoluprací a plány do budoucna:

Zkušenosti s výše popisovanou formou účasti odborníků na výuce odborných předmětů jsou dobré. Žáci se díky spolupráci s firmou Montycon gastro s.r.o. seznamují s technologiemi, které umožňují zpracovávat potraviny a připravovat pokrmy inovativními postupy. V budoucnu by ve

Materiál byl edičně zpracován projektem POSPOLU na základě podkladů výše uvedené školy. Text neprošel jazykovou úpravou. Aktivita školy mohou být závislé na konkrétním školním vzdělávacím programu a za jejich konání v souladu s legislativou je plně odpovědný ředitel školy.

spolupráci rádi pokračovali. Jako negativum škola uvádí skutečnost, že ne vždy jsou přístroje v předváděcím centru k dispozici v době, kdy to tematicky koresponduje se školním vzdělávacím programem. Zde je pak třeba dohodnout s firmou vhodná organizační opatření.

Materiál byl edičně zpracován projektem POSPOLU na základě podkladů výše uvedené školy. Text neprošel jazykovou úpravou. Aktivit školy mohou být závislé na konkrétním školním vzdělávacím programu a za jejich konání v souladu s legislativou je plně odpovědný ředitel školy.