

Případové studie: **65-42-M/02 Cestovní ruch**
 Škola: Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD
 Šilheřovice, Dolní 356, 747 15 Šilheřovice
 Stav ke dni: 3.11.2014

Úvodní komentář k případové studii:

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r. o, je školou s téměř 50letou tradicí. Škola nabízí střední vzdělávání v oborech, v nichž se dosahuje středního vzdělání s výučním listem (kuchař-číšník, cukrář, kadeřník), v oborech v nichž se dosahuje středního vzdělání s maturitní zkouškou (hotelnictví, analýza potravin, kosmetické služby, cestovní ruch) a dvouleté nástavbové studium (obory gastronomie, podnikání, podnikání ve službách). Gastronomické obory kuchař-číšník, cukrář a maturitní obor hotelnictví mají na naší škole dlouholetou tradici. V roce 1998 byly zařazeny obory kadeřník a kosmetické služby. Mezi nové obory patří obor cestovní ruch a analýza potravin, tyto se vyučují na škole od r. 2008.

Původní podklad dodaný školou ke stažení na:

http://pospolu.rvp.cz/filemanager/userfiles/PripadoveStudie/65-42-M_02_sablony.pdf

Forma spolupráce Spoluautor (firma)	Stručné shrnutí formy spolupráce
<i>Odborná praxe</i> <i>Park golf klub</i> <i>Ostrava,</i> <i>Dolní 412,</i> <i>Šilheřovice</i>	<ul style="list-style-type: none"> Praxe je vykonávána vždy v letních měsících a v období prázdnin, většinou ve dny čtvrtky – neděle. Žáci pracují 12 dní v rozsahu 7 hodin. Dohled vykonává pověřený pracovník jmenovaný vedením klubu. <p>Více o této formě spolupráce na straně 2</p>
<i>Profilová maturitní zkouška</i> <i>Park golf klub</i> <i>Ostrava,</i> <i>Dolní 412,</i> <i>Šilheřovice</i>	<ul style="list-style-type: none"> Ve 4. ročníku si žáci volí téma své profilové části maturitní zkoušky ze dvou možných: herní a golfová průprava nebo provoz cestovní kanceláře. Obě skupiny žáků zpracovávají seminární práci, a to buď na téma fiktivní golfový zájezd nebo organizace zahraničního/tuzemského zájezdu. <p>Více o této formě spolupráce na straně 4</p>

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.

Podpora spolupráce škol a firem se zaměřením na odborné vzdělávání v praxi (Pospolu)

www.projektpospolu.cz

Název:

Odborná praxe – Šilheřovice – Park golf klub Ostrava

Škola (jako autor):

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r. o
Dolní 356, 747 15 Šilheřovice

Spoluautor:

Park golf klub Ostrava, Dolní 412, Šilheřovice

Charakteristika školy:

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r. o, je školou s téměř 50letou tradicí. Škola nabízí střední vzdělávání v oborech, v nichž se dosahuje středního vzdělání s výučním listem (kuchař-číšník, cukrář, kadeřník), v oborech v nichž se dosahuje středního vzdělání s maturitní zkouškou (hotelnictví, analýza potravin, kosmetické služby, cestovní ruch) a dvouleté nástavbové studium (obory gastronomie, podnikání, podnikání ve službách).

V současné době ve škole studuje cca 500 žáků. Ve škole je 28 učeben (vedle klasických i odborné: technologie, stolničení, výpočetní technika, jazykové učebny, chemická laboratoř, kadeřnický a kosmetický salon, cukrářská výroba). V tomto školním roce působí na škole 48 pedagogických pracovníků. Praktická výuka i odborný výcvik žáků probíhá na školních pracovištích a na pracovištích partnerských organizací. Žáci gastronomických oborů pomáhají zajišťovat řadu společenských akcí v regionu. Žáci všech oborů se aktivně zúčastňují mnoha soutěží dle svého studijního zaměření, projektových dnů a prezentačních akcí školy. Pro žáky jsou taktéž organizovány různé odborné kurzy, např. baristický, sommeliérský a barmanský kurz. Žáci se účastní odborných zahraničních stáží v Německu, Anglii, Řecku a Slovensku.

Kód a název oboru vzdělání:

65-42-M/02 Cestovní ruch

Historie spolupráce mezi školou a firmou:

S partnery, u nichž žáci absolvují praktickou výuku, spolupracuje škola řadu let, u oborů cestovní ruch a analýza potravin od jejich začlenění do vzdělávací nabídky školy.

Plánování spolupráce:

Většina firem se pak podílí se školou na akcích školy plánovaných pro daný školní rok, jako je např. golfový turnaj školy, společenský večer, praktická maturita žáků apod. Zástupci firmy se ale pravidelně setkávají s pověřeným pracovníkem školy a podávají mu návrhy podstatné pro tvorbu a změny v ŠVP.

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:

Odborná praxe oboru cestovní ruch je realizována na základě smluvní dohody mezi školou a firmou. Praxe je vykonávána vždy v letních měsících a v období prázdnin, většinou ve dny čtvrtek – neděle. Žáci pracují 12 dní v rozsahu 7 hodin.

Žáci se během praxe seznámí se zázemím golfového klubu a vybavením recepce, kde běžně pracují s PC a vykonávají administrativní práce běžného provozu. V areálu hřiště pak pod dohledem pověřeného pracovníka pracují s golfovým zařízením potřebným pro údržbu hřiště.

Dohled vykonává pověřený pracovník jmenovaný vedením klubu. Všichni žáci jsou poučeni v rámci školení BOZP, v období praxe je jim bezplatně zajištěna strava a pitný režim. Praxe je vykonávána bezplatně.

Kompetence (výsledky učení):

Praktikující žák se orientuje v golfové terminologii, ovládá pravidla golfu, která dokáže využít při organizování golfových soutěží, uplatňuje principy a zásady podnikatelské a golfové etiky, dodržuje principy BOZP.

Hodnocení:

Během praxe jsou žáci průběžně sledováni formou kontrolních návštěv pověřených pracovníků školy. Jsou vedeny záznamy o praxi na tzv. hodnoticím listu, kde je průběžně žák hodnocen za plnění činností. Tento dokument je žák povinen odevzdat ke kontrole ve škole. Na odloučených pracovištích žáky vede a monitoruje za každý úsek tzv. pověřený instruktor, který je jmenovitě uveden ve smlouvě mezi školou a pracovištěm.

Klady a zápory spolupráce:

Naší snahou je obměňovat místa praxe v každém pololetí, často se však stává, že si žák na svém pracovišti zvykne, je dobře zapracován a rád by na tomto pracovišti praktikoval po celou dobu studia.

Většina firem se pak podílí se školou na akcích školy plánovaných pro daný školní rok, jako je např. golfový turnaj školy, společenský večer, praktická maturita žáků apod. Zástupci firmy se ale pravidelně setkávají s pověřeným pracovníkem školy a podávají mu návrhy podstatné pro tvorbu a změny v ŠVP.

Zkušenosti se spoluprací a plány do budoucna:

Praxe probíhá bez závažných potíží díky průběžné kontrole ze strany školy a časté komunikaci pověřeného pracovníka klubu s učitelem zodpovědným za vedení praxe. Slabou stránkou je nesamostatnost některých žáků. Forma odborné praxe je vyhovující, díky odborné praxi se klub podílí na akcích školy i na profilové maturitní zkoušce oboru cestovní ruch. V současné době zaměstnáváme 2 absolventy daného oboru.

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:

Profilová maturitní zkouška – Šilheřovice – Park golf klub Ostrava

Škola (jako autor):

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r. o
Dolní 356, 747 15 Šilheřovice

Spoluautor:

Park golf klub Ostrava, Dolní 412, Šilheřovice

Charakteristika školy:

Střední škola hotelnictví, gastronomie a služeb SČMSD Šilheřovice, s. r. o, je školou s téměř 50letou tradicí. Škola nabízí střední vzdělávání v oborech, v nichž se dosahuje středního vzdělání s výučním listem (kuchař-číšník, cukrář, kadeřník), v oborech v nichž se dosahuje středního vzdělání s maturitní zkouškou (hotelnictví, analýza potravin, kosmetické služby, cestovní ruch) a dvouleté nástavbové studium (obory gastronomie, podnikání, podnikání ve službách).

V současné době ve škole studuje cca 500 žáků. Ve škole je 28 učeben (vedle klasických i odborné: technologie, stolničení, výpočetní technika, jazykové učebny, chemická laboratoř, kadeřnický a kosmetický salon, cukrářská výroba). V tomto školním roce působí na škole 48 pedagogických pracovníků. Praktická výuka i odborný výcvik žáků probíhá na školních pracovištích a na pracovištích partnerských organizací. Žáci gastronomických oborů pomáhají zajišťovat řadu společenských akcí v regionu. Žáci všech oborů se aktivně zúčastňují mnoha soutěží dle svého studijního zaměření, projektových dnů a prezentačních akcí školy. Pro žáky jsou také organizovány různé odborné kurzy, např. baristický, sommeliérský a barmanský kurz. Žáci se účastní odborných zahraničních stáží v Německu, Anglii, Řecku a Slovensku.

Kód a název oboru vzdělání:

65-42-M/02 Cestovní ruch

Historie spolupráce mezi školou a firmou:

S partnery, u nichž žáci absolvují praktickou výuku, spolupracuje škola řadu let, u oborů cestovní ruch a analýza potravin od jejich začlenění do vzdělávací nabídky školy.

Plánování spolupráce:

Většina firem se pak podílí se školou na akcích školy plánovaných pro daný školní rok, jako je např. golfový turnaj školy, společenský večer, praktická maturita žáků apod. Zástupci firmy se ale pravidelně setkávají s pověřeným pracovníkem školy a podávají mu návrhy podstatné pro tvorbu a změny v ŠVP.

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:

Praktická zkouška je realizována v měsíci dubnu na golfovém hřišti golfového klubu. Žákům je blokováno hřiště, kde předvádějí své dovednosti před maturitní komisí, jehož členem je zástupce školy, trenér klubu a pracovník klubu kontrolující průběh hry. Golfový klub se podílí na přípravě k maturitě. Klubový trenér pracuje jako externí pracovník na střední škole, je držitelem osvědčení o plné kvalifikaci učitele golfu a vede žáky 4. ročníku během přípravy seminární práce (v rámci teoretického bloku předmětu herní a golfové způsobilosti), která je zaměřena na vytvoření golfové mapy nebo realizaci fiktivního golfového zájezdu. Trenér je také členem maturitní komise při obhajobě práce.

Ve 4. ročníku si žáci volí téma své profilové části maturitní zkoušky ze dvou možných: herní a golfová průprava nebo provoz cestovní kanceláře. Obě skupiny žáků zpracovávají seminární práci, a to buď na téma fiktivní golfový zájezd nebo organizace zahraničního/tuzemského zájezdu. Téma je žákům zadáno, práce má stanovený rozsah 10 stran. Žáci jsou povinni téma zpracovat ve stanoveném rozsahu do 15. dubna daného školního roku, obhajoba práce probíhá v posledním týdnu měsíce dubna před zkušební maturitní komisí. V loňském školním roce si téma herní a golfová průprava zvolilo 11 žáků.

Externí pracovník – trenér Golf klubu Mittal Ostrava – vyučuje odborný předmět 4 hodiny týdně v bloku, kdy mentoruje žáky při tvorbě maturitní práce. Dále pak vyučuje žáky oboru cestovní ruch 2 hodiny týdně po celou dobu trvání studia golfové průpravy, kde si žáci osvojují dovednosti s cílem získat osvědčení o herní způsobilosti, tzv. zelené karty. Počet hodin výrazně převyšuje průměrný počet hodin věnovaný praktické maturitní zkoušce v jiných oborech.

Žákům je umožněno pracovat s materiály golfového klubu, které jim poskytují informace o provozu hřiště. Během přípravy ke zkoušce golfové způsobilosti je jim propůjčena golfová výbava – golfové hole, bag, vozík. Na cvičné louce pak žáci čerpají míčky za snížené ceny, během studia hradí žákům využití cvičné louky škola.

Klubový trenér je držitelem osvědčení o úplné kvalifikaci učitele golfu, pracuje se školou již od zařazení oboru do nabídky školy, od r. 2008. Je mentorem žáka při přípravě maturitní práce, vyučuje teoretické části golfových pravidel a je zároveň trenérem golfu při praktickém cvičení. Při obhajobě práce je členem zkušební komise.

Hodnocení:

Zástupce klubu se účastní hodnocení profilové části maturitní zkoušky, je členem zkušební maturitní komise při obhajobě maturitní práce i při prokázání golfové způsobilosti na hřišti. Jeho hodnocení má váhu 1/3 celkového hodnocení.

Klady a zápory spolupráce:

Naší snahou je obměňovat místa praxe v každém pololetí, často se však stává, že si žák na svém pracovišti zvykne, je dobře zapracován a rád by na tomto pracovišti praktikoval po celou dobu studia.

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.

Většina firem se pak podílí se školou na akcích školy plánovaných pro daný školní rok, jako je např. golfový turnaj školy, společenský večer, praktická maturita žáků apod. Zástupci firmy se ale pravidelně setkávají s pověřeným pracovníkem školy a podávají mu návrhy podstatné pro tvorbu a změny v ŠVP.

Zkušenosti se spoluprací a plány do budoucna:

Profilová část maturitní zkoušky na téma Herní a golfová příprava nemá ve škole dlouhou tradici. V 1. roce zkoušku na toto téma úspěšně zvládli pouze 2 žáci, ve 2. roce pak uspělo 9 žáků z 11. Velkým přínosem bylo navýšení hodin ve 4. ročníku, předmět herní a golfová způsobilost je vyučován 4 hodiny týdně v bloku.

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.