

Případové studie:
Škola:

65-51-H/01 Kuchař - číšník
SOŠ a SOU Beroun – Hlinky, Okružní 1404,
266 01 Beroun

Úvodní komentář k případové studii:

Střední odborná škola a střední odborné učiliště Beroun je zaměřené na obory vzdělání kategorie dosaženého vzdělání M – stavebnictví, provoz a ekonomika dopravy, cestovní ruch, podnikání denní i dálková forma, na obory vzdělání kategorie dosaženého vzdělání H – karosář, mechanik opravář motorových vozidel, elektrikář - silnoproud, truhlář, instalatér, aranžér, cukrář, kuchař, kuchař – číšník, prodavač a obory vzdělání kategorie dosaženého vzdělání E – strojírenské práce, truhlářská a čalounická výroba, zednické práce, stravovací a ubytovací služby.

Forma spolupráce Spoluautor (firma)	Stručné shrnutí formy spolupráce
<i>Praktická závěrečná zkouška</i> <i>Hotel Grand Beroun</i>	<ul style="list-style-type: none"> Odborný výcvik probíhá v restauraci i v kuchyni. Žáci se naučí obsluhovat moderní technologie, kterými hotel disponuje. Žákům se věnuje zkušený instruktor s odpovídajícím vzděláním a kvalifikací a dlouholetou praxí. Škola a firma spolupracují při zajištění mimořádných akcí hotelu. <p>Více o této formě spolupráce na straně 3</p>
<i>Praktická závěrečná zkouška</i> <i>Hotel Koruna Karlštejn</i>	<ul style="list-style-type: none"> Sociální partner je umístěn v atraktivní lokalitě v podhradí hradu Karlštejna. Odborný výcvik žáků je zaměřený převážně na turistický ruch se sezónním provozem. V průběhu spolupráce s firmou se žáci účastní specifických akcí pro daný region. <p>Více o této formě spolupráce na straně 7</p>
<i>Praktická závěrečná zkouška</i> <i>Hotel Na Ostrově Dynatel spol. s r.o. Beroun</i>	<ul style="list-style-type: none"> Odborný výcvik žáků probíhá v prostorách výrobních i obytných. Moderní zařízení kuchyně splňuje současné trendy gastronomie. Hotel řeší v současnosti personální problémy. <p>Více o této formě spolupráce na straně 11</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.

<p>Praktická závěrečná zkouška</p> <p>Restaurace Na ranči Hořovice</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Odborný výcvik žáků probíhá v krásné přírodě s chovem koní. • Výrobní prostory jsou poměrně malé maximálně pro 2 žáky. • Žáci se podílí na klasické kuchyni, hlavně na denním menu. <p style="text-align: right;">Více o této formě spolupráce na straně 15.</p>
<p>Praktická závěrečná zkouška</p> <p>Hotel Zelený strom Hořovice</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Odborný výcvik žáků probíhá v prostorách výrobních i odbytových. • Moderní zařízení kuchyně splňuje současné trendy gastronomie. • Výborná spolupráce se šéfkuchařem, pro školu připravil ukázky moderní gastronomie. <p style="text-align: right;">Více o této formě spolupráce na straně 18.</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.

Název případové studie:

Organizace a zajištění praktické závěrečné zkoušky – SOŠ a SOU Beroun – Hlinky - Hotel Grand Beroun

Název školy:

SOŠ a SOU Beroun – Hlinky
Okružní 1404
266 01 Beroun

Střední odborná škola a střední odborné učiliště, Beroun - Hlinky, Okružní 1404, 266 73
Příspěvková organizace

WWW stránka školy:

www.soshlinky.cz

Charakteristika školy:

Střední odborná škola a střední odborné učiliště Beroun, zaměřené na obory vzdělání – stavebnictví, provoz a ekonomika dopravy, cestovní ruch, podnikání denní i dálková forma. Obory H – karosář, mechanik opravář motorových vozidel, elektrikář - silnoproud, truhlář, instalatér, aranžér, cukrář, kuchař, kuchař – číšník, prodavač. Obory E – strojírenské práce, truhlářská a čalounická výroba, zednické práce, stravovací a ubytovací služby

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

Charakteristika oboru vzdělání:

Obor kuchař – číšník je žáky ze ZŠ vyhledáván. Náročnost spočívá v kombinaci 2 oborů, studium 2 cizích jazyků, praktická část probíhá ve výrobních střediscích /kuchyně/ i odbytových střediscích /restaurace/. Žáci vykonávají odborný výcvik pod dozorem instruktorů v restauracích, hotelích, vývařovnách, školních jídelnách

Název firmy:

Hotel Grand Beroun
Náměstí Marie Poštové 49
266 01 Beroun

www.bestwestern.com

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

Charakteristika firmy:

Hotel společnosti BEST WESTERN s kapacitou 108 lůžek. Odborný výcvik probíhá v restauraci i v kuchyni. Na praxi v tomto zařízení je průměrně 6 žáků. Spolupráce se školou trvá 15 roků.

Prostory tohoto zařízení škola využívá k prezentaci, rovněž škola vypomáhá svými studenty při mimořádných akcích v tomto zařízení (konference, rauty)

Instruktoři pan Roček Tomáš, který je šéfkuchařem v hotelu, vyučen v oboru kuchař. Jmenovaný je přítomen při realizaci praktické závěrečné zkoušky.

Historie spolupráce mezi školou a firmou:

Spolupráce mezi školou a firmou trvá od roku 2000, žáci zde vykonávají odborný výcvik v oboru kuchař, kuchař – číšník.

Škola prostory hotelu využívá k prezentaci všech vyučovaných oborů, dále k pořádání výročních schůzí. Spolupracuje při zajištění mimořádných akcí hotelu.

Plánování spolupráce:

Instruktor se zúčastní schůzky ve škole, která je zaměřena na realizaci praktické závěrečné zkoušky. Je seznámen s celkovým průběhem a všemi částmi ZZ podle JZZZ.

Vyberou se vhodné prostory ve firmě pro prezentaci zkoušky.

Plánuje a vybírá vhodná témata k realizaci praktické závěrečné zkoušky. Zařazuje tyto pokrmy do jídelního lístku a do denního menu. Konzultuje se školou časový harmonogram praktické ZZ.

Obsahová charakteristika:

Žáci, vykonávající OV ve firmě konzultují se svým instruktorem vylosované téma samostatně odborné práce, zaměří se na specifika daného regionu. Při volbě hlavního pokrmu konzultují, který pokrm by byl vhodný při realizaci.

Žákům je umožněno v rámci odborného výcviku prakticky si vyzkoušet některá témata, která by mohla být při realizaci praktické závěrečné zkoušky.

Organizační zajištění:

V rámci organizačního zajištění je stanoven časový harmonogram praktické závěrečné zkoušky.

Datum a čas je zohledněn dle požadavků firmy. Firma žákovi umožní vstup na pracoviště s dodržáním všech bezpečnostních a hygienických předpisů.

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.

Počet zúčastněných žáků:

Kusbachová Jitka

Tichá Jana

Časové rozmezí:

1. čtvrtletí kalendářního roku – schůzka instruktorů na SOU, stanovení termínu závěrečných zkoušek pro všechny obory. Posouzení vhodných podmínek pro realizaci praktické závěrečné zkoušky. Komunikace s instruktory, finanční zajištění. Stanovení vhodných prostor pro přípravu a pro prezentaci.
2. čtvrtletí kalendářního roku – seznámení instruktorů s vylosovanými tématy SOP jednotlivých žáků., uzavření Dodatku smlouvy o zajištění praktického vyučování žáků SOŠ a SOU na pracovišti právnických nebo fyzických osob zřízeném podle zákona 561/2004 Sb.
Komunikace s pracovišti probíhá vždy s vedoucím provozovny, příp. majitelem a s instruktorem žáka.
Vybrání vhodných témat pro realizace JZZZ, seznámení s časovým harmonogramem závěrečných zkoušek.

Materiálně technické zabezpečení:

Firma poskytne žákovi veškeré materiální zajištění, poskytne vhodné prostory, zajistí potřebný inventář k realizaci praktické závěrečné zkoušky. Po domluvě se žákem zajistí dostatečný počet míst pro zkušební komisi, dekoraci stolu.

Firma hradí všechny náklady spojené s praktickou závěrečnou zkouškou.

Personální zajištění:

Členové komise: Bc. Nováková Lenka
Bc. Turková Hana
uč. Šimková Jaroslava
Bc. Blahovcová Jitka
uč. Peterová Hana
Roček Tomáš

Roček Tomáš – šéfkuchař hotelu Grand, vyučen v oboru, instruktor odborného výcviku, člen zkušební komise

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.

Legislativní a finanční zajištění:

vyhláška č. 36/2014, o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách výučním listem, ve znění pozdějších předpisů.

Finanční zajištění - zajištění praktické závěrečné zkoušky je plně v režii firmy. (suroviny, materiální zajištění)

Kompetence:

V průběhu vzdělávání jsou u žáků utvářeny a rozvíjeny následující klíčové kompetence:

K učení, k řešení problémů, komunikativní, personální a sociální, občanské a kulturní povědomí,

K pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám, matematické, využívat prostředky informačních a komunikačních technologií.

Hodnocení:

Členové zkušební komise jsou seznámeni s výsledky všech částí závěrečné zkoušky, s bodovým

hodnocením jednotlivých žáků. Žáky sledují při přípravné části, hodnotí je, svým názorem přispívají k objektivitě při hodnocení praktické části závěrečné zkoušky.

Zkušenosti se spoluprací a plány do budoucna:

Vykonání praktické části závěrečné zkoušky ve firmě má nesporná pozitiva. Žák pracuje v prostředí, kde vykonával odborný výcvik, prostředí i zaměstnanci jsou mu důvěrně známi, odpadá stres. Při svědomité přípravě na ZZ zhodnotí spolupráci s instruktorem, který žáka tzv. vede. Závěrečná zkouška je dobrou vizitkou firmy, kde žák pracoval a kde ho zaměstnanci v průběhu odborného výcviku připravovali na budoucí povolání.

Mezi firmami jsou značné rozdíly v pojetí gastronomie, rozdíly v nabízeném sortimentu, v úrovni poskytovaných služeb, proto je nutné mít rozličná smluvní pracoviště, aby žáci měli možnost projít více firem. Nové trendy do praxe se promítnou značně rychleji ve firmě, než do školství, proto jednoznačně preferují odborný výcvik ve firmách.

Evaluace spolupráce školy a firmy při praktické části závěrečné zkoušky:

Spolupráce je vyhodnocena na závěrečné schůzce, kde jsou všichni instruktoři uvedených firem. Jsou seznámeni s výsledky, podmínkami k realizaci závěrečné zkoušky, vyměňují se vzájemné zkušenosti, porovnávají se podmínky pro realizaci, zajímavé postřehy se využijí při realizaci dalších ZZ.

Výsledné hodnocení:

podmínky pro vykonání zkoušky byly velmi dobré, praktická zkouška měla velmi slušnou úroveň. Pokrmy ze samostatné odborné práce byly nápadité, vkusně ozdobené.

Menší zaváhání při obhajobě pokrmů.

Celkové hodnocení žákyní: chvalitebně, dobře

Výsledné hodnocení spolupráce s firmou: velmi dobře

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.

Další doporučení:

uvedou se případná další doporučení

Přílohy:

např. ukázka zadání, témat

Autor:

7. 7. 2015 Bc. Turková Hana

Název případové studie:

Organizace a zajištění praktické závěrečné zkoušky – SOŠ a SOU Beroun – Hlinky - Hotel Koruna Karlštejn

Název školy:

SOŠ a SOU Beroun – Hlinky
Okružní 1404
266 01 Beroun

Střední odborná škola a střední odborné učiliště, Beroun – Hlinky, Okružní 1404, 266 73
Příspěvková organizace

WWW stránka školy:

www.soshlinky.cz

Charakteristika školy:

Střední odborná škola a střední odborné učiliště Beroun, zaměřené na obory vzdělání – stavebnictví, provoz a ekonomika dopravy, cestovní ruch, podnikání denní i dálková forma.
Obory H – karosář, mechanik opravář motorových vozidel, elektrikář - silnoproud, truhlář, instalatér, aranžér, cukrář, kuchař, kuchař – číšník, prodavač.
Obory E – strojírenské práce, truhlářská a čalounická výroba, zednické práce, stravovací a ubytovací služby

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.

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

Charakteristika oboru vzdělání:

Obor kuchař – číšník je žáky ze ZŠ vyhledáván. Náročnost spočívá v kombinaci 2 oborů, studium 2 cizích jazyků, praktická část probíhá ve výrobních střediscích /kuchyně/ i odbytových střediscích /restaurace/. Žáci vykonávají odborný výcvik pod dozorem instruktorů v restauracích, hotelích, vývařovnách, školních jídelnách

Název firmy:

Hotel Koruna Karlštejn
268 18 Karlštejn

www.korunakarlstejn.cz

Charakteristika firmy:

Hotel s kapacitou 15 lůžek. Umístěný v atraktivní lokalitě v podhradí hradu Karlštejna. Rodinný hotel zaměřený na domácí českou kuchyni. Je to sezónní zařízení, velmi dobrá spolupráce se soukromými majiteli. Spolupráce se školou trvá 12 roků. Majitelka hotelu je přísedícím odborníkem z praxe při ústních ZZ. Instruktorka p. Vobořilová je spolumajitelkou provozovny, má odborné vzdělání. Je členkou komise ústních zkoušek jako odborník z praxe.

Historie spolupráce mezi školou a firmou:

Spolupráce s firmou trvá od roku 2000, žáci zde vykonávají odborný výcvik v oboru kuchař, kuchař – číšník. Jedná se o specifickou provozovnu, sezónní zařízení, zaměřené převážně na turistický ruch. Strategická provozovna v blízkosti hradu Karlštejn.

Plánování spolupráce:

Instruktor se zúčastní schůzky ve škole, schůzka je zaměřena na realizaci praktické závěrečné zkoušky. Instruktor je seznámen s celkovým průběhem a všemi částmi zkoušky podle JZZZ. Vyberou se vhodné prostory pro prezentaci zkoušky. Plánují se a vybírají vhodná témata k realizaci. Instruktor zařazuje vybrané pokrmy do menu a do jídelního lístku. Instruktor společně se školou konzultuje časový harmonogram praktické ZZ.

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.

Obsahová charakteristika:

Žáci, vykonávající odborný výcvik ve firmě konzultují s instruktorem vylosované téma SOP, zaměří se na specifika daného regionu. Při volbě hlavního pokrmu konzultují, který pokrm je vhodný při realizaci praktické zkoušky.

Žákům je umožněno v reálném prostředí vyzkoušet si některá témata praktické části závěrečné zkoušky.

Organizační zajištění:

V rámci organizačního zajištění je stanoven časový harmonogram praktické závěrečné zkoušky. Datum a čas je zohledněn dle požadavků firmy. Smluvní pracoviště umožní vstup na pracoviště s dodržením všech bezpečnostních a hygienických předpisů.

Počet zúčastněných žáků:

Votruba Ondřej
Dupač Miroslav

Časové rozmezí:

3. čtvrtletí kalendářního roku - schůzka instruktorů na SOU, stanovení termínu závěrečných zkoušek pro všechny obory. Posouzení vhodných podmínek pro realizaci praktické závěrečné zkoušky. Komunikace s instruktory, finanční zajištění. Stanovení vhodných prostor pro přípravu a pro prezentaci.
4. čtvrtletí kalendářního roku – seznámení instruktorů s vylosovanými tématy SOP jednotlivých žáků., uzavření Dodatku smlouvy o zajištění praktického vyučování žáků SOŠ a SOU na pracovišti právnických nebo fyzických osob zřízeném podle zákona 561/2004 Sb.
Komunikace s pracovišti probíhá vždy s vedoucím provozovny, příp. majitelem a s instruktorem žáka.
Vybrání vhodných témat pro realizace JZZZ, seznámení s časovým harmonogramem závěrečných zkoušek.

Materiálně technické zabezpečení:

Firma poskytne žákovi veškeré materiální zajištění, vhodné prostory, inventář k realizaci praktické závěrečné zkoušky, společně se žákem nadekoruje stůl pro prezentaci.
Firma hradí všechny náklady spojené s praktickou závěrečnou zkouškou.

Personální zajištění:

Členové komise: Bc. Nováková Lenka
Bc. Turková Hana
uč. Šimková Jaroslava
Bc. Blahovcová Jitka
uč. Peterová Hana
Vobořilová Libuše

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.

Vobořilová Libuše – majitelka a provozovatelka hotelu Koruna Karlštejn, členka zkušební komise, přisedící u ústních zkoušek jako odborník z praxe.

Legislativní a finanční zajištění:

vyhláška č. 36/2014, o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách výučním listem, ve znění pozdějších předpisů.

Finanční náklady na realizaci praktické závěrečné zkoušky jsou v režii firmy.

Kompetence:

V průběhu vzdělávání jsou u žáků utvářeny a rozvíjeny následující klíčové kompetence: K učení, k řešení problémů, komunikativní, personální a sociální, občanské a kulturní povědomí, k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám, matematické, využívat prostředky informačních a komunikačních technologií.

Hodnocení:

Členové zkušební komise jsou seznámeni s výsledky všech částí závěrečné zkoušky, s bodovým hodnocením jednotlivých žáků. Žáky sledují při přípravné části, hodnotí je. Svým názorem přispívají k objektivitě při hodnocení praktické části závěrečné zkoušky.

Zkušenosti se spoluprací a plány do budoucna:

I v budoucích letech počítáme se spoluprací s firmou, žáci se zúčastňují specifických akcí pro daný region (vánoce na hradě Karlštejně, jízda krále, vinobraní). Gastronomie na této provozovně má vysokou úroveň. Nevýhodou je sezonnost provozovny.

Evaluace spolupráce školy a firmy při praktické části závěrečné zkoušky:

Spolupráce je vyhodnocena na závěrečné schůzce, kde se sejdou instruktoři firem, kde probíhala praktická závěrečná zkouška. Jsou obeznámeni s výsledky, porovnávají se podmínky na daných provozovnách. Navzájem čerpají ze svých zkušeností a postřehů. Do budoucna plánujeme účast instruktorů při praktické závěrečné zkoušce v jiné firmě.

Výsledné hodnocení:

vhodné prostory pro realizaci. Pokrmy byly chutné, odpovídaly technologické normě, prezentace a obhajoba měly slabší úroveň, žáci byli pomalejší.

Celkové hodnocení žáků: chvalitebně, dobře

Výsledné hodnocení spolupráce s firmou: velmi dobře

Další doporučení:

Účast při realizaci praktické zkoušky v jiné firmě s cílem porovnat výsledky a podmínky.

Autor:

7.7.2015 Bc. Turková

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 případové studie:

Organizace a zajištění praktické závěrečné zkoušky – SOŠ a SOU Beroun – Hlinky - Hotel Na Ostrově

Název školy:

SOŠ a SOU Beroun – Hlinky
Okružní 1404
266 01 Beroun

Střední odborná škola a střední odborné učiliště Beroun – Hlinky, Okružní 1404, 266 73
Příspěvková organizace

WWW stránka školy:

www.soshlinky.cz

Charakteristika školy:

Střední odborná škola a střední odborné učiliště Beroun, zaměřené na obory vzdělání – stavebnictví, provoz a ekonomika dopravy, cestovní ruch, podnikání denní i dálková forma.
Obory H – karosář, mechanik opravář motorových vozidel, elektrikář - silnoproud, truhlář, instalatér, aranžér, cukrář, kuchař, kuchař – číšník, prodavač.
Obory E – strojírenské práce, truhlářská a čalounická výroba, zednické práce, stravovací a ubytovací služby

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

Charakteristika oboru vzdělání:

Obor kuchař – číšník je žáky ze ZŠ vyhledáván. Náročnost spočívá v kombinaci 2 oborů, studium 2 cizích jazyků, praktická část probíhá ve výrobních střediscích /kuchyně/ i odbytových střediscích /restaurace/. Žáci vykonávají odborný výcvik pod dozorem instruktorů v restauracích, hotelích, vývařovnách, školních jídelnách

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 firmy:

Hotel Na Ostrově
Dynatel spol. s r. o.
Plzeňská 27 266 01 Beroun 2
Hotel Na Ostrově

www.hotel@naostrove.cz

Charakteristika firmy:

Hotel s kapacitou 99 lůžek. Odborný výcvik probíhá v prostorách výrobních i obytných. Moderní zařízení kuchyně splňuje současné trendy gastronomie. Tento hotel v současné době řeší personální problémy. Spolupráce se školou trvá 15 roků. Instruktorem pan Fuks Jan, provozní hotelu, absolvent SHŠ. Jmenovaný je přítomen při realizaci praktické závěrečné zkoušky.

Historie spolupráce mezi školou a firmou:

Spolupráce mezi školou a firmou trvá od roku 2000, žáci vykonávají odborný výcvik v prostorách výrobních – obor kuchař, v prostorách obytných – obor kuchař – číšník. Škola se svými žáky vypomáhá při zajištění mimořádných akcí (prezentace vína, semináře, rauty).

Plánování spolupráce:

Instruktor se zúčastní informativní schůzky ve škole, kde je seznámen s realizací praktické závěrečné zkoušky. Je informován o všech částech, ze kterých se zkouška skládá. Instruktor zajistí vhodné prostory a materiální zajištění.

Obsahová charakteristika:

Žáci, vykonávající odborný výcvik ve firmě, konzultují se svým instruktorem vylosované téma samostatné odborné práce. Konzultují vhodnost výběru hlavního pokrmu, mnohdy volí i specifický pokrm pro danou provozovnu. Žáci v rámci odborného výcviku mají možnost si prakticky vyzkoušet některá zadání praktické závěrečné zkoušky.

Organizační zajištění:

Praktická závěrečná zkouška probíhá podle předem stanoveného časového harmonogramu, který je konzultován tak, aby vyhovoval oběma stranám. Firma žákovi poskytne vhodné prostory pro realizaci s dodržением všech zásad bezpečnosti a hygieny.

Počet zúčastněných žáků:

Grabar Vitalii
Žáček Nikolas

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.

Časové rozmezí:

5. čtvrtletí kalendářního roku - schůzka instruktorů na SOU, stanovení termínu závěrečných zkoušek pro všechny obory. Posouzení vhodných podmínek pro realizaci praktické závěrečné zkoušky. Komunikace s instruktory, finanční zajištění. Stanovení vhodných prostor pro přípravu a pro prezentaci.
6. čtvrtletí kalendářního roku – seznámení instruktorů s vylosovanými tématy SOP jednotlivých žáků., uzavření Dodatku smlouvy o zajištění praktického vyučování žáků SOŠ a SOU na pracovišti právnických nebo fyzických osob zřízeném podle zákona 561/2004 Sb.
Komunikace s pracovišti probíhá vždy s vedoucím provozovny, příp. majitelem a s instruktorem žáka.
Vybrání vhodných témat pro realizace JZZZ, seznámení s časovým harmonogramem závěrečných zkoušek.

Materiálně technické zabezpečení:

Firma zajišťuje veškeré materiální zabezpečení, vyčlení vhodný prostor, zajistí potřebný inventář pro realizaci. Všechny náklady spojené s realizací praktické závěrečné zkoušky podle JZZZ hradí firma.

Personální zajištění:

Členové komise: Bc. Nováková Lenka
Bc. Turková Hana
uč. Šimková Jaroslava
Bc. Blahovcová Jitka
uč. Peterová Hana
Fuks Jan

Provozni daného hotelu, absolvent SHŠ, instruktor žáků, je členem zkušební komise

Legislativní a finanční zajištění:

vyhláška č. 36/2014, o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách výučním listem, ve znění pozdějších předpisů

Finanční zajištění praktické závěrečné zkoušky je zcela hrazeno firmou

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:

V průběhu vzdělávání jsou u žáků utvářeny a rozvíjeny následující klíčové kompetence: K učení, k řešení problémů, komunikativní, personální a sociální, občanské a kulturní povědomí, k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám, matematické, využívat prostředky informačních a komunikačních technologií.

Hodnocení:

Prostory byly odpovídající, respektováno soukromí pro vykonání praktické zkoušky. úroveň byla velice profesionální, zkouška měla spád a degustace pokrmů byla gastronomických zážitkem.

Celkové hodnocení žáků: chvalitebně, výborně

Výsledné hodnocení spolupráce s firmou: velmi dobře

Zkušenosti se spoluprací a plány do budoucna:

V současné době firma řeší personální obsazení hlavně na úseku kuchyně. Škola má zájem s firmou i nadále spolupracovat, ale nebude-li vyřešena situace s personálem, budeme nuceni dále smlouvu neobnovit. Na pozici šéfa kuchyně a vedoucích směn je třeba mít profesionály s dostatečnou praxí a kvalifikací, což v současné době není zajištěno. Rozhodující o navázání další spolupráce bude situace na počátku školního roku.

Evaluae spolupráce školy a firmy při praktické části závěrečné zkoušky:

Spolupráce je vyhodnocena na závěrečné schůzce, kde jsou přítomni všichni instruktoři uvedených firem. Dochází k porovnání podmínek a výsledků praktické ZZ.

Výsledné hodnocení:

Spolupráci při realizaci praktické závěrečné zkoušky bych hodnotila velmi dobře.

Další doporučení:

Urychleně řešit personální obsazení stěžejních pozic ve firmě.

Přílohy:

Grabar Vitalii – téma č. 10

Pokrm ze SOP: Restované kuřecí nudličky s kari kořením, pórkem, ananasem, sypané praženými mandlemi

Žáček Nicolas – téma č. 3

Pokrm ze SOP: Hovězí Stroganoff, dušená rýže

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.

Autor:

7. 7. 2015 Bc. Turková Hana

Název případové studie:

Organizace a zajištění praktické závěrečné zkoušky – SOŠ a SOU Beroun – Hlinky - Restaurace Na ranči

Název školy:

SOŠ a SOU Beroun – Hlinky
Okružní 1404
266 01 Beroun

Střední odborná škola a střední odborné učiliště Beroun – hlinky, Okružní 1404, 266 73
Příspěvková organizace

WWW stránka školy:

www.soshlinky.cz

Charakteristika školy:

Střední odborná škola a střední odborné učiliště Beroun, zaměřené na obory vzdělání – stavebnictví, provoz a ekonomika dopravy, cestovní ruch, podnikání denní i dálková forma. Obory H – karosář, mechanik opravář motorových vozidel, elektrikář - silnoproud, truhlář, instalatér, aranžér, cukrář, kuchař, kuchař – číšník, prodavač. Obory E – strojírenské práce, truhlářská a čalounická výroba, zednické práce, stravovací a ubytovací služby

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

Charakteristika oboru vzdělání:

Obor kuchař – číšník je žáky ze ZŠ vyhledáván. Náročnost spočívá v kombinaci 2 oborů, studium 2 cizích jazyků, praktická část probíhá ve výrobních střediscích /kuchyně/ i odbytových střediscích /restaurace/. Žáci vykonávají odborný výcvik pod dozorem instruktorů v restauracích, hotelích, vývařovnách, školních jídelnách

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 firmy:

Restaurace Na ranči
Cihlářská 1384/9
268 01 Hořovice

Charakteristika firmy:

Restaurace s kapacitou 70 míst v krásné přírodě s chovem koní. Restaurace je zaměřena na klasickou kuchyni, hlavně denní menu. Výrobní prostory velmi malé, možnost praxe pouze 2 žáků. Spolupráce se školou trvá 10 roků. Provozovatel pan Ene Pavel, který je instruktorem, vyučen v oboru kuchař. Jmenovaný je přítomen při realizaci praktické závěrečné zkoušky.

Historie spolupráce mezi školou a firmou:

Spolupráce s uvedenou firmou trvá od 1. 9. 2005. Škola i firma mají výborné vztahy a několik absolventů je v dané firmě zaměstnáno.

Plánování spolupráce:

Instruktor se zúčastní schůzky ve škole, která je zaměřena na realizaci praktické závěrečné zkoušky. Je seznámen s celkovým průběhem a všemi částmi ZZ podle JZZZ.

Jsou stanoveny vhodné prostory pro závěrečnou zkoušku. Konzultují se vhodná témata, která je možné na provozovně využít do nabídky jídelního lístku.

Obsahová charakteristika:

Žák s instruktorem konzultuje téma SOP, vhodný pokrm, který je možné realizovat v praktické části na firmě.

Organizační zajištění:

V rámci organizačního zajištění je stanoven časový harmonogram tak, aby vyhovoval firmě i škole. Jsou vytvořeny vhodné podmínky pro realizaci praktické zkoušky.

Počet zúčastněných žáků:

Čermáková Ilona

Časové rozmezí:

7. čtvrtletí kalendářního roku - schůzka instruktorů na SOU, stanovení termínu závěrečných zkoušek pro všechny obory. Posouzení vhodných podmínek pro realizaci praktické závěrečné zkoušky. Komunikace s instruktory, finanční zajištění. Stanovení vhodných prostor pro přípravu a pro prezentaci.
8. čtvrtletí kalendářního roku - seznámení instruktorů s vylosovanými tématy SOP jednotlivých žáků., uzavření Dodatku smlouvy o zajištění praktického vyučování

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

žáků SOŠ a SOU na pracovišti právnických nebo fyzických osob zřízeném podle zákona 561/2004 Sb.

Komunikace s pracovišti probíhá vždy s vedoucím provozovny, příp. majitelem a s instruktorem žáka.

Vybrání vhodných témat pro realizace JZZZ, seznámení s časovým harmonogramem závěrečných zkoušek.

Materiálně technické zabezpečení:

Žák má k dispozici veškeré materiální zajištění k vykonání praktické závěrečné zkoušky.

Firma poskytne vhodné prostory, technické vybavení, prostor pro prezentaci.

Veškeré náklady spojené s realizací zajistí firma.

Personální zajištění:

Členové komise: Bc. Nováková Lenka

Bc. Turková Hana

uč. Šimková Jaroslava

Bc. Blahovcová Jitka

uč. Peterová Hana

Ene Pavel

Ene Pavel – provozovatel a šéf kuchyně na dané firmě. Vyučen v oboru s dlouholetou praxí.

Je členem zkušební komise

Legislativní a finanční zajištění:

vyhláška č. 36/2014, o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách
výučním listem, ve znění pozdějších předpisů

Finanční zajištění plně v kompetenci firmy

Kompetence:

V průběhu vzdělávání jsou u žáků utvářeny a rozvíjeny následující klíčové kompetence:

K učení, k řešení problémů, komunikativní, personální a sociální, občanské a kulturní povědomí, k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám, matematické, využívat prostředky informačních a komunikačních technologií.

Hodnocení:

Členové zkušební komise jsou seznámeni s výsledky všech částí závěrečné zkoušky, s počtem dosažených bodů v jednotlivých částech. Svým hodnocením přispívají k objektivitě při závěrečné klasifikaci.

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.

Zkušenosti se spoluprací a plány do budoucna:

Spolupráce s uvedenou firmou je velmi dobrá, přínosem pro obě dvě strany. Přístup k žákům je velice profesionální. Firma má zájem žáky daný obor naučit a některým nabízí i zaměstnání. Nevýhodou je omezený prostor, velmi malé výrobní zázemí a tudíž omezen počet žáků, kteří zde mohou vykonávat odborný výcvik.

Evaluace spolupráce školy a firmy při praktické části závěrečné zkoušky:

Hodnocení probíhá na závěrečném setkání pracovníků firem a školy. Porovnávají se podmínky i výsledky realizace praktické závěrečné zkoušky ve firmě. Dochází k výměně zkušeností a návrhů na vylepšení další spolupráce.

Výsledné hodnocení:

Podmínky velmi pěkné, zkouška probíhala svižně, všechny pokrmy byly chutné, profesionálně servírované. Vysoká úroveň závěrečné zkoušky

Celkové hodnocení žákyně: výborně

Výsledné hodnocení spolupráce s firmou: výborně

Další doporučení:

Do budoucna usilovat o rozšíření daných prostor, aby spolupráce se školou se mohla dále rozvíjet.

Přílohy:

např. ukázka zadání, témat

Autor:

7. 7. 2015 Bc. Turková Hana

Název případové studie:

Organizace a zajištění praktické závěrečné zkoušky – SOŠ a SOU Beroun – Hlinky - Hotel Zelený strom

Název školy:

SOŠ a SOU Beroun – Hlinky
Okružní 1404
266 01 Beroun

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.

Střední odborná škola a střední odborné učiliště Beroun – hlínky, Okružní 1404, 266 73
Příspěvková organizace

WWW stránka školy:

www.soshlinky.cz

Charakteristika školy:

Střední odborná škola a střední odborné učiliště Beroun, zaměřené na obory vzdělání – stavebnictví, provoz a ekonomika dopravy, cestovní ruch, podnikání denní i dálková forma. Obory H – karosář, mechanik opravář motorových vozidel, elektrikář - silnoproud, truhlář, instalatér, aranžér, cukrář, kuchař, kuchař – číšník, prodavač. Obory E – strojírenské práce, truhlářská a čalounická výroba, zednické práce, stravovací a ubytovací služby

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

Charakteristika oboru vzdělání:

Obor kuchař – číšník je žáky ze ZŠ vyhledáván. Náročnost spočívá v kombinaci 2 oborů, studium 2 cizích jazyků, praktická část probíhá ve výrobních střediscích /kuchyně/ i odbytových střediscích /restaurace/. Žáci vykonávají odborný výcvik pod dozorem instruktorů v restauracích, hotelích, vývařovnách, školních jídelnách

Název firmy:

Hotel Zelený strom
Palackého náměstí 21
268 01 Hořovice

Charakteristika firmy:

Restaurace s kapacitou 70 míst, mladý dynamický kolektiv zaměřený na moderní gastronomii. Změnou provozovatele došlo v tomto zařízení ke zkvalitnění gastronomických služeb. Zlepšila se nabídka ryb, salátů, tematické nabídkové akce. V tomto zařízení je zaměstnáno 5 bývalých absolventů školy. Výborná spolupráce se šéfkuchařem, pro školu připravil ukázkové zpracování ryb, předběžnou přípravu, tepelnou úpravu, servis, doplnění vhodnými přílohami. Spolupráce se školou trvá 3 roky. V současné době tento kolektiv buduje zařízení podobného typu ve Zdicích. Provozovatelem pan Soukup Jan, instruktor žáků, střední odborné vzdělání. Jmenovaný je přítomen při realizaci praktické závěrečné zkoušky.

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.

Historie spolupráce mezi školou a firmou:

Spolupráce mezi školou a firmou trvá od roku 2012, je krátkodobá, ale přínosná pro obě strany

Plánování spolupráce:

Instruktor se zúčastní schůzky ve škole. Schůzka je zaměřena na realizaci praktické závěrečné zkoušky. Je seznámen s celkovým průběhem a všemi částmi ZZ podle JZZZ. Instruktor vybírá vhodná témata, která je možné na firmě realizovat. Zajistí jejich zařazení do běžného menu. Konzultuje se školou časový harmonogram praktické ZZ.

Obsahová charakteristika:

Žáci, vykonávající OV ve firmě konzultují s instruktorem téma své SOP. Hlavní pokrm volí společně s instruktorem. Je to pokrm, který je neobvyklý, je typický pro danou provozovnu.

Organizační zajištění:

Závěrečná praktická zkouška probíhá podle předem stanoveného harmonogramu. Žák vykonává zkoušku ve firmě za předpokladu, že dodrží všechna bezpečnostní a hygienická opatření.

Počet zúčastněných žáků:

Holík Jakub

Časové rozmezí:

9. čtvrtletí kalendářního roku - schůzka instruktorů na SOU, stanovení termínu závěrečných zkoušek pro všechny obory. Posouzení vhodných podmínek pro realizaci praktické závěrečné zkoušky. Komunikace s instruktory, finanční zajištění. Stanovení vhodných prostor pro přípravu a pro prezentaci.
10. čtvrtletí kalendářního roku – seznámení instruktorů s vylosovanými tématy SOP jednotlivých žáků., uzavření Dodatku smlouvy o zajištění praktického vyučování žáků SOŠ a SOU na pracovišti právnických nebo fyzických osob zřízeném podle zákona 561/2004 Sb.
Komunikace s pracovišti probíhá vždy s vedoucím provozovny, příp. majitelem a s instruktorem žáka.
Vybrání vhodných témat pro realizaci JZZZ, seznámení s časovým harmonogramem závěrečných zkoušek.

Materiálně technické zabezpečení:

Firma poskytne žákovi veškeré materiální zajištění, poskytne vhodné prostory, zajistí potřebný inventář k realizaci praktické závěrečné zkoušky. Firma financuje všechny náklady spojené se zajištěním praktické závěrečné zkoušky

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.

Personální zajištění:

Členové komise: Bc. Nováková Lenka
Bc. Turková Hana
uč. Šimková Jaroslava
Bc. Blahovcová Jitka
uč. Peterová Hana
Soukup Jan

Soukup Jan – pronajímatel dané provozovny a šéfkuchař hotelu, instruktor odborného výcviku, člen zkušební komise.

Legislativní a finanční zajištění:

Vyhláška č. 36/2014, o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách výučním listem, ve znění pozdějších předpisů. Zajištění praktické závěrečné zkoušky je plně hrazeno z prostředků provozovny. Firma nese veškeré finanční náklady na realizaci ZZ.

Kompetence:

V průběhu vzdělávání jsou u žáků utvářeny a rozvíjeny následující klíčové kompetence: K učení, k řešení problémů, komunikativní, personální a sociální, občanské a kulturní povědomí, k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám, matematické, využívat prostředky informačních a komunikačních technologií.

Hodnocení:

Členové zkušební komise jsou seznámeni s bodovým hodnocením všech částí praktické závěrečné zkoušky u jednotlivých žáků. Žáky sledují a hodnotí při přípravě, svým názorem a poznatky se aktivně podílí na celkovém hodnocení žáka.

Zkušenosti se spoluprací a plány do budoucna:

Odborný výcvik na této firmě má vysokou profesionální úroveň. Pracuje zde mladý dynamický kolektiv, který prosazuje nové moderní trendy v gastronomii. S novými trendy se snaží seznamovat i žáky. Téměř polovina personálu této provozovny jsou bývalí absolventi naší školy. Škola má velký zájem s tímto podnikem dále spolupracovat. Vedení je velice vstřícné a má zájem vychovávat a učit odborný výcvik budoucí absolventy gastronomických oborů.

Evaluace spolupráce školy a firmy při praktické části závěrečné zkoušky

Spolupráce je vyhodnocena na závěrečné schůzce, kde se sejdou všichni instruktoři uvedených firem. Jsou seznámeni s výsledky, porovnávají se jednotlivé provozovny a z připomínek se sestavují podněty k dalšímu vylepšení praktické závěrečné zkoušky ve firmě.

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.

Výsledné hodnocení:

Žák byl hodnocen známkou chvalitebnou, jeho obhajoba vylosovanému tématu odpovídala jen z části.

Další doporučení:

Od nového školního roku bude navázána spolupráce s gastronomickým zařízením, které firma zavádí ve Zdicích.

Přílohy:

např. ukázka zadání, témat

Autor:

7.7.2015 Bc. Turková