

Případové studie:

29-41-M/01 Technologie potravin

Škola:

Vyšší odborná škola ekonomických studií a Střední průmyslová škola potravinářských technologií, Podskalská 10, Praha 2

Stav ke dni:

14.3.2014

Úvodní komentář k případové studii:

Škola obory středního vzdělání s maturitní zkouškou pokrývá trh práce v oblasti potravinářské, ekologické, přírodovědné a veterinární. Vznik školy se datuje do roku 1868, kdy vznikla jako první pivovarská škola v Praze. Většina realizovaných oborů jsou jedinečné pro celou ČR, popř. pro daný region, a absolventi školy jsou trhem práce žádáni. Technologie potravin je historicky nejstarší studijní obor ve škole a dle zaměření na danou oblast je rozčleněn do školních vzdělávacích programů: ŠVP: Technologie piva, vína, lihu a nealkoholických nápojů, ŠVP: Zpracování mouky, technologie pekařských a cukrářských výrobků, ŠVP: Zpracování tuků, výroba kosmetiky a drogistického zboží, ŠVP: Technologie zpracování masa a masných výrobků.

Původní podklad dodaný školou ke stažení na:

http://pospolu.rvp.cz/filemanager/userfiles/PripadoveStudie/29-41-M_01_Technologie_potravin_Praha.pdf

Forma spolupráce Spoluaautor (firma)	Stručné shrnutí formy spolupráce
Odborná praxe Prostory Hypermarketu Globus, a. s., Kostecká 823, 196 00, Praha 9 PENAM, a. s., Pekárna Zelená louka, a. s., Hlavní 71, Herink a školní pekárna	<ul style="list-style-type: none"> Dílenská cvičení probíhají ve školní pekárně pod vedením příslušného učitele ve skupině do 15 žáků. Souvislá praxe v uvedených firmách probíhá pod vedením pověřených pracovníků organizace zodpovídajících ve firmě za příslušnou část technologického procesu. Na pracovišti firem je jeden vyškolený instruktor (max. má 3 žáky), který je v pravidelném kontaktu s učitelem ze školní pekárny. Pro 1. a 2. ročník je stanovena pracovní doba na 6 hodin za den, pro 3. ročník je stanovena pracovní doba na 7 hodin za den. <p style="text-align: right;">Více o této formě spolupráce na straně 2</p>
Nábor nových žáků Kaufland ČR, Bělohorská 2428/205, 160 00 Praha 6 – Vypich, pracoviště Masokombinát Modletice	<ul style="list-style-type: none"> Firma se účastní náboru nových žáků formou prezentace na dnech otevřených dveří a veletrhu středních škol – Schola Pragensis. Na uvedených akcích se firma prezentuje formou letáků a velkoplošných rolet. Dále poskytuje propagační materiály, propaguje studijní obor ve svém reklamním letáku pro zákazníky. Reklama o studiu v propagačním letáku pro zákazníky je začleněna v listopadu příslušného roku.

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:

Odborná praxe – Praha – Hypermarket Globus, PENAM

Škola (jako autor):

Vyšší odborná škola ekonomických studií a Střední průmyslová škola potravinářských technologií, Praha 2, Podskalská 10

Spoluautor:

Prostory Hypermarketu Globus, a. s., Kostelecká 823, 196 00, Praha 9,
PENAM, a. s., Pekárna Zelená louka, a. s., Hlavní 71, Herink a školní pekárna

Charakteristika školy:

Škola obory středního vzdělání s maturitní zkouškou pokrývá trh práce v oblasti potravinářské, ekologické, přírodovědné a veterinární. Vznik školy se datuje do roku 1868, kdy vznikla jako první pivovarská škola v Praze. Většina realizovaných oborů jsou jedinečné pro celou ČR, popř. pro daný region, a absolventi školy jsou trhem práce žádáni.

Kód a název oboru vzdělání:

29-41-M/01 Technologie potravin

Charakteristika oboru:

Technologie potravin je historicky nejstarší studijní obor ve škole a dle zaměření na danou oblast je rozčleněn do školních vzdělávacích programů:

- ŠVP: Technologie piva, vína, lihu a nealkoholických nápojů,
- ŠVP: Zpracování mouky, technologie pekařských a cukrářských výrobků,
- ŠVP: Zpracování tuků, výroba kosmetiky a drogistického zboží,
- ŠVP: Technologie zpracování masa a masných výrobků.

Historie spolupráce mezi školou a firmou:

Spolupráce mezi školou a firmou probíhá pouze v rámci ŠVP Zpracování mouky, technologie pekařských a cukrářských výrobků. Spolupráce se více rozvinula od roku 2009, kdy počet absolventů tohoto zaměření výrazně poklesl a na trhu práce jich je nedostatek. Od tohoto okamžiku se vzájemná spolupráce postupně prohlubuje, zejména v oblasti náborů žáků 9. tříd ZŠ a podpory stávajících žáků uvedeného oboru.

Plánování spolupráce:

Vždy na počátku školního roku se vyhodnotí výsledky spolupráce z předcházejícího školního roku a následně se plánem stanoví termíny exkurzí a praxí ve firmě v následném školním roce i termíny cílené podpory při náboru žáků 9. tříd ZŠ.

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:

Dílenská cvičení probíhají ve školní pekárně pod vedením příslušného učitele ve skupině do 15 žáků. Souvislá praxe v uvedených firmách probíhá pod vedením pověřených pracovníků organizace (max. 3 žáci na 1 pracovníka) zodpovídajících ve firmě za příslušnou část technologického procesu, ve firmě Globus jsou žáci často přiřazeni přímo k vedoucímu pekárny nebo jeho zástupci.

Odborná praxe je povinná pro všechny žáky oboru 29-41-M/01 Technologie potravin ve všech ročnících mající ŠVP: Zpracování mouky, výroba pekařských a cukrářských výrobků. Dílenská cvičení ve školní pekárně jsou zařazena v 1.–4. ročníku, v rozsahu 2 hodiny týdně. Vzhledem k uvedené dotaci je organizace výuky uspořádána do 4týdenního rozvrhového cyklu, což umožňuje 8 vyučovacích hodin v celku jednou za 4 týdny. Odborná praxe je v rozsahu 2 týdnů v 1.–3. ročníku. Pro 1. a 2. ročník je stanovena pracovní doba na 6 hodin za den, pro 3. ročník je stanovena pracovní doba na 7 hodin za den.

Vybavení školní pekárny (pec s programovatelnými programy, kynárna, dělička, šlehací a hnětací stroj, rohlíkovací stroj aj.) umožňuje výrobu základního sortimentu pekařských a cukrářských výrobků. Vybavení ve firmě Globus má moderní linky k výrobě jednotlivých druhů těst včetně vyvalovacích a tvarovacích strojů, boxových kynáren a rotačních pecí. Ve firmě Penam jsou linky k plně automatické výrobě základních pekařských výrobků ovládané počítači z jednotlivých velínů.

Ve školní pekárně je odborně i pedagogicky způsobilý učitel. Na pracovišti firem je jeden vyškolený instruktor (max. má 3 žáky), který je v pravidelném kontaktu (osobním, telefonickém i elektronickém) s učitelem ze školní pekárny. Žáci absolvují souvislou praxi v uvedených firmách na základě smlouvy o zajištění praktického vyučování zpracované v návaznosti na školský zákon a vyhlášku o středním vzdělávání.

Kompetence (výsledky učení):

Ve školní pekárně v předmětu dílenská cvičení v průběhu 1.–4. ročníku si žáci osvojí technologické postupy při výrobě pekařských a cukrářských výrobků z tradičních surovin, posléze i ze směsí a zlepšujících přípravků. Současně si osvojí ovládání jednoduchých strojů včetně zásad bezpečnosti práce.

V 1. a 2. ročníku žáci absolvují odbornou praxi v rozsahu 14 dní v pekárně firmy Globus vybavené moderním strojním zařízením pro malé pekárny. Zde jsou seznámeni s obsluhou jednotlivých strojů, sortimentem výrobků i technologickými souvislostmi a ekonomickým provozem pekárny.

Ve 3. ročníku žáci absolvují odbornou praxi v rozsahu 14 dní v pekárně firmy Penam, která svým vybavením patří mezi nejmodernější velkokapacitní pekárny v ČR. Žáci sledují průběh technologických fází spadajících pod jednotlivé velíny, pochopí princip a činnost jednotlivých strojů a jejich technologické propojení, seznámí se s jejich ovládáním u vedoucích velínů.

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.

Hodnocení:

Hodnocení žáků ve školní pekárně probíhá v souladu se školním řádem, v praktické výuce v uvedených firmách jsou žáci hodnoceni vždy na konci příslušného dne určeným pracovníkem a známky jsou předávány stanoveným informačním systémem učiteli školní pekárny. Po uplynutí praxe dostávají žáci potvrzení o průběhu praxe, které obsahuje i celkové hodnocení. Toto potvrzení se zakládá do portfolio žáka ve škole.

Klady a zápory spolupráce:

Pozitivem spolupráce je podpora žáků v průběhu studia, možnosti exkurzí, praxí a brigád ve firmě.

Zápory ve spolupráci nejsou.

Zkušenosti se spoluprací a plány do budoucna:

Spolupráce s uvedenými firmami je úspěšná a má kladný dopad na žáky, kteří reálně vnímají problematiku studovaného oboru a získávají neocenitelné zkušenosti a dovednosti pro budoucí uplatnění na trhu práce. Zejména dokážou rozlišit specifika pro malou a velkou pekárnu. Systém spolupráce není třeba do budoucna měnit.

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.