

Případové studie: **65-51-H/01 Kuchař-číšník**
 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). 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.

Původní podklad dodaný školou ke stažení na:

http://pospolu.rvp.cz/filemanager/userfiles/PripadoveStudie/65-51-H_01_sablony.pdf

Forma spolupráce Spoluautor (firma)	Stručné shrnutí formy spolupráce
Odborný výcvik Clarion Kongress Hotel Ostrava	<ul style="list-style-type: none"> Odborný výcvik je dohodnut smluvně mezi školou a Clarion Kongress Hotel Ostrava pro konkrétní školní rok. Žáci praktikují 5 dní v týdnu dle rozpisu na ranních a odpoledních směnách, je dán rozsah hodin odborného výcviku. Clarion Kongress Hotel Ostrava disponuje moderním gastronomickým zařízením na úseku obsluhy i kuchyně, které plně odpovídá moderním trendům gastronomie. <p style="text-align: right;">Více o této formě spolupráce na straně 2</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:**Odborný výcvik – Ostrava – Clarion Kongress Hotel Ostrava**Škola (jako autor):

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

Spoluautor:

Clarion Kongress Hotel Ostrava

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, sommelierský a barmanský kurz. Žáci se účastní odborných zahraničních stáží v Německu, Anglii, Řecku a Slovensku.

Kód a název oboru vzdělání:

65-51-H/01 Kuchař-číšník

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:

Odborný výcvik je dohodnut smluvně mezi školou a Clarion Kongress Hotel Ostrava pro konkrétní školní rok. Ve smlouvě je uveden počet žáků daného oboru. Žáci jsou stravováni bezplatně, u 3. ročníku je žákům nárokována mzda za hodinu produktivní práce. Přílohou smlouvy je formulář „pověření instruktorem“.

Ve školním roce praktikuje na tomto pracovišti 12 žáků oboru kuchař-číšník, střídají se v týdenních cyklech. Žáci praktikují 5 dní v týdnu dle rozpisu na ranních a odpoledních směnách, je dán rozsah hodin odborného výcviku, který činí u 2. a 3. ročníku oboru kuchař-číšník 7 hodin za směnu.

Clarion Kongress Hotel Ostrava disponuje moderním gastronomickým zařízením na úseku obsluhy i kuchyně, které plně odpovídá moderním trendům gastronomie. Dohled nad praktikujícími žáky a jejich rozpis na směny provádí učitel odborného výcviku, který je s žáky na pracovišti po celou dobu. V případě odpoledních směn nebo případné absence učitele je dohledem pověřen instruktor, tedy osoba jmenovitě uvedená v příloze smlouvy o odborném výcviku mezi školou a hotelem.

Kompetence (výsledky učení):

Žáci se seznámí s technikou jednoduché a složité obsluhy a s používaným inventářem, naučí se uplatňovat zásady společenského chování a profesního jednání jak na úseku technologie, tak i obsluhy. Žák je povinen osvojit si základní poznatky a dovednosti v přípravě pokrmů od předběžné přípravy až k finálnímu výrobku a seznámit se s klasickými i moderními technologickými postupy přípravy pokrmů teplé i studené kuchyně, získat důležité návyky v oblasti hygieny a bezpečnosti práce v provozu společného stravování.

Hodnocení:

Během odborného výcviku je plnění cílů žáků průběžně kontrolováno a hodnoceno UOV a formou kontrolních návštěv zástupkyně ředitelky pro praktické vyučování a vedoucího učitele odborného výcviku. Žáci si vedou záznamy o průběhu odborného výcviku na tzv. hodnotícím listu, na němž se také objevuje hodnocení za plnění jednotlivých činností. Tento dokument slouží pro další hodnocení a pro záznamy také pověřených instruktorů v nepřítomnosti UOV. Tito instruktoři jsou jmenovitě uvedeni ve smlouvě o zajištění praktického vyučování mezi školou a pracovištěm.

Klady a zápory spolupráce:

Praktická výuka na externích pracovištích je pro žáky velkým přínosem pro svoji jedinečnou příležitost setkat se s reálným prostředím, požadavky klientů a tím i reálným posouzením v teorii získaných znalostí a vědomostí. Každé pracoviště stanoví instruktora, který vede žáky po celou dobu jejich odborného výcviku, je zodpovědný za soulad náplně jejich praxe a obsahem činností uvedených v ŠVP.

Naší snahou je zajišťovat taková pracoviště, kde mohou být instruktoři zároveň naší absolventi, např. Hotel Imperial Ostrava - šéfkuchař, Buly Aréna Kravaře - šéfkuchař. Externí pracoviště, kde je vykonáván odborný výcvik se snažíme v každém pololetí obměňovat.

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.

Stává se ale, že žák si na svém pracovišti zvykne, je dobře zapracován a po konzultaci s rodiči a sociálními partnery je mu vyhověno dále na tomto pracovišti praktikovat.

Zápory: Občas se setkáváme se situací, kdy např. u absence žáka - nemoc dochází k nepochopení provozních pracovníků, protože žák často supluje práci zaměstnanců.

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.