

Případové studie:

65-42-M/01 Hotelnictví

Škola:

SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o., Přímětická 1812/50,
669 41 Znojmo

Úvodní komentář k případové studii:

SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o., je součástí systému družstevního školství a je propojena na podnikatelskou sféru, která rozhoduje o profesní stránce přípravy žáků a zabezpečuje ji. Škola si klade za cíl poskytovat teoretické i praktické poznatky zvoleného oboru na kvalitativně vysoké úrovni, s důrazem na odborné předměty a praktickou složku přípravy na povolání. Absolventi oboru vzdělání hotelnictví a turismus naleznou uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích ve stravování, ubytování, informačních a dalších službách cestovního ruchu. Mohou vykonávat odborné činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí na pracovní pozici zaměstnance, zaměstnavatele i podnikatele. Mohou pracovat v oblasti restauračního či hotelového provozu a v lázeňství na všech provozně technických úsecích.

Forma spolupráce Spoluaautor (firma)	Stručné shrnutí formy spolupráce
Odborná praxe Hotel Lahofer, s. r. o.	<ul style="list-style-type: none"> Odborná praxe je rozložena do všech ročníků studia. Žáci se naučí obsluhovat moderní technologie, kterými hotel disponuje. Žákům se věnují zkušení instruktoři s odpovídajícím vzděláním a kvalifikací a dlouholetou praxí. V rámci odborné praxe mohou žáci využít stravování. Na konci každého pololetí školního roku žáci vypracují písemné hodnocení odborné praxe. <p style="text-align: right;">Více o této formě spolupráce na straně 2</p>
Profilová maturitní zkouška Hotel Lahofer, s. r. o. (záměr realizace pro školní rok 2015/2016)	<ul style="list-style-type: none"> Sociální partner se bude účastnit praktické zkoušky (v budoucnu i realizace maturitní práce a její obhajoby před zkušební maturitní komisí). Praktická zkouška proběhne v Hotelu Lahofer – žáci prokáží, že umí zrealizovat slavnostní akci na dané téma. Odborníci z praxe budou zapojeni do hodnocení praktické zkoušky. V průběhu praktické zkoušky mohou žáci využívat veškeré technicko-materiální zabezpečení hotelu. <p style="text-align: right;">Více o této formě spolupráce na straně 7</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 odborné praxe – SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o. – Hotel Lahofer, s. r. o.

Název školy:

SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o., Přímětická 1812/50, 669 41 Znojmo

WWW stránka školy:

www.sousoszn.cz

Charakteristika školy:

SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o., je součástí systému družstevního školství. Je propojena na podnikatelskou sféru, která rozhoduje o profesní stránce přípravy žáků a zabezpečuje ji. Škola patří k největším školským zařízením znojemského regionu, jehož potřeby středního odborného a úplného středního odborného vzdělávání pomáhá zabezpečovat.

Rozšíření činnosti školy o obory vzdělání s maturitní zkouškou středního odborného školství a o další aktivity doplňuje tradiční obory vzdělání s výučním listem. Absolventi těchto oborů vzdělání s maturitní zkouškou nacházejí uplatnění v oblasti obchodu, společného stravování, ve službách, v cestovním ruchu, v sociálních službách i v dalších oblastech podnikatelské sféry. Škola umožňuje absolventům oborů vzdělání s výučním listem prohloubit si vzdělání v nástavbovém studiu.

Při výuce si klademe za cíl poskytovat teoretické i praktické poznatky zvoleného oboru na kvalitativně vysoké úrovni, s důrazem na odborné předměty a praktickou složku přípravy na povolání.

Kód a název oboru vzdělání:

65-42-M/01 Hotelnictví

Charakteristika oboru vzdělání:

Obor vzdělání hotelnictví a turismus je možno studovat jako čtyřleté denní studium zakončené maturitní zkouškou.

Absolventi oboru vzdělání hotelnictví a turismus naleznou uplatnění ve středních technicko-hospodářských funkcích ve stravování, ubytování, informačních a dalších službách cestovního ruchu. Mohou vykonávat odborné činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí na pracovní pozici zaměstnanec, zaměstnavatel i podnikatel. Mohou pracovat v oblasti restauračního či hotelového provozu a v lázeňství (např. restaurace, kavárna, bar, hotel, penzion) na všech provozně technických úsecích (recepce, výrobní, odbytový a ubytovací úsek).

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.

Po ukončení středoškolského vzdělávání mohou zájemci pokračovat ve studiu na vyšších odborných nebo vysokých školách.

Název firmy:

Hotel Lahofer, s. r. o., Veselá 149/13, 669 02 Znojmo

Charakteristika firmy:

Budova Hotelu LAHOFER pochází ze 14. století, kdy byla součástí židovské čtvrti. Objekt byl kompletně zrekonstruován a zmodernizován, obzvláště interiér. V současné době disponuje hotel 15 moderně zařízenými pokoji různých velikostí, které ubytují až 32 hostů. Celý hotel je nekuřácký. Hotelová restaurace nabízí kvalitní jídla a skvělá vína z vinařství Lahofer.

Historie spolupráce mezi školou a firmou:

Hotel Lahofer, s. r. o., a SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o., spolupracují od roku 2010. Zpočátku se jednalo o exkurze do hotelu a vinařství, cílem bylo seznámit naše žáky s výrobním, odbytovým a ubytovacím úsekem. Postupně spolupráce směřovala k realizaci odborné a učební praxe žáků oboru vzdělání hotelnictví a turismus.

Plánování spolupráce:

Plánování odborné praxe probíhá vždy po vzájemné dohodě mezi školou a hotelem. Žákům se v průběhu odborných praxí věnují proškolení instruktoři. Výuka zde vychází z pravidel výuky a vedení odborné praxe. Spolupráce je zajištěna na základě vymezených práv a povinností všech zúčastněných stran, tzn. školy, žáků i instruktorů. Je ošetřena smlouvou o spolupráci.

Cíle odborné praxe:

Cílem praktického vyučování je prohloubení a doplnění vědomostí a dovedností žáků získaných v odborných předmětech. Poskytuje praktický výcvik v následujících oblastech:

- v zařízeních cestovního ruchu (památkové objekty, informační centrum)
- v turistických službách (administrativa, evidence, ubytovací úsek)
- v hotelových a restauračních službách

Činnosti vykonávané během odborné praxe:

- Účelně organizovat práci v gastronomických provozech, v hotelových provozech a v provozech cestovního ruchu;
- hospodařit s potravinami a energiemi a hospodárně je zpracovávat;
- používat techniku pro potřebu gastronomických a hotelových provozů a v provozech cestovního ruchu;
- dodržovat zásady bezpečnosti práce, hygienické a ekologické normy;

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

- plnit úkoly odpovědně a kvalitně;
- řešit praktické provozní situace;
- rozvíjet komunikační dovednosti;
- uplatňovat psychologii a znalosti kulturních specifík k vytváření žádoucích interkulturních vztahů.

Organizační zajištění:

Odborná praxe je realizována jako řízená praxe (termíny, žáci, náplň, docházkový list, hodnocení žáka, zpráva o praxi aj.), je rozložena do všech ročníků studia. Navazuje na výuku odborných předmětů a probíhá během školního roku a částečně v období školních prázdnin na pracovištích fyzických a právnických osob – sociálních partnerů školy, v České republice i v zahraničí. Je realizována v reálných pracovních podmínkách na základě smlouvy o spolupráci při zajištění odborné praxe žáků (podle § 65, odst. 2 zákona č. 561/2004 Sb., školský zákon, a ve znění § 12, vyhlášky č. 13/2005 Sb., o středním vzdělávání) včetně odměny za produktivní práci žáka. Na počátku odborné praxe žáci absolvují vstupní školení dle školského zákona č. 561/2004 Sb. (§ 29 o bezpečnosti, § 30 o školním řádu, § 65 o organizaci praktického vyučování). Dále pak každému novému tématu předchází proškolení BOZP. Je stanoven systém vykonávání dozoru nad žáky. Dle rozpisu žáci řádně vykonají odbornou praxi. Aplikují získané teoretické vědomosti do praktických dovedností. Na konci každého pololetí školního roku vypracují písemné hodnocení odborné praxe.

1. ročník – 1 týden ve 2. pololetí školního roku (Lahofer)
2. ročník – 3 týdny, z toho:
 - 2 týdny ve 2. pololetí školního roku – průběžně (Luhačovice, Lahofer)
 - 1 týden v období hlavních prázdnin (Lahofer)
3. ročník – 2 týdny, z toho:
 - 1 týden v průběhu školního roku (školní bar)
 - 1 týden v průběhu hlavních prázdnin (Lahofer)
4. ročník – 2 týdny v 1. pololetí školního roku – průběžně (Luhačovice, Lahofer)

- Počet zúčastněných žáků:
Odbornou praxi v daném zařízení absolvují vybraní žáci prvního, druhého, třetího a čtvrtého ročníku (dle rozpisu).
- Časové rozmezí:
V průběhu vzdělávání, přesný harmonogram je stanoven ve vnitřním předpisu školy a v organizaci daného školního roku.
- Materiálně technické zabezpečení:
Hotel disponuje moderním vybavením ve všech provozních úsecích. Slouží pro snadnější přípravu a servis pokrmů. Žáci se naučí obsluhovat moderní technologie. Žáci při všech výkonech spolupracují s vyškoleným personálem, pracují pod jejich přímým dohledem.

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:**
V průběhu odborné praxe se všem žákům věnují zkušení instruktoři s odpovídajícím vzděláním a kvalifikací. Jsou to zkušení pracovníci s požadovaným vzděláním ve svém oboru. Všichni instruktoři mají dlouholetou praxi.
- **Finanční zajištění:**
Za řádně odpracovanou odbornou praxi žáci dostávají kapesné ve výši 60 Kč na den. V rámci praxe mohou žáci využít stravování. Škola přispívá žákům na pořízení pracovního oblečení a obuvi.

Kompetence:

V průběhu odborné praxe jsou rozvíjeny následující odborné kompetence:

1. Vykonávat a organizovat odborné činnosti služeb cestovního ruchu, tzn. aby žáci:
 - poskytovali služby cestovního ruchu, prezentovali jejich nabídku pro různé druhy, formy cestovního ruchu a skupiny klientů;
 - orientovali se v druzích pojištění v cestovním ruchu, v jejich podmínkách a platnosti v zahraničí.
2. Usilovat o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb, tzn. aby žáci:
 - chápali kvalitu jako významný nástroj konkurenceschopnosti a dobrého jména podniku.
3. Jednat ekonomicky a v souladu se strategií trvale udržitelného rozvoje, tzn. aby žáci:
 - nakládali s materiály, energiemi, odpady, vodou a jinými látkami ekonomicky a s ohledem na životní prostředí.
4. Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci, tzn. aby žáci:
 - znali a dodržovali základní právní předpisy týkající se bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence;
 - ovládali zásady poskytování první pomoci při náhlém onemocnění nebo úrazu a dokázali první pomoc poskytnout.

Hodnocení:

Při praktickém vyučování hodnotí učitel praxe vztah a přístup žáka k činnosti, stupeň osvojení praktické činnosti, využívání a aplikaci teoretických poznatků v praxi, aktivitu, samostatnost a kreativitu, schopnost organizace práce a dodržování BOZP.

Zkušenosti se spoluprací (i z minulých let) a plány do budoucna:

Spolupráce s hotelem se nám osvědčila. Můžeme se spolehnout na kvalitní tým, který vede naše žáky správným směrem. Praktická příprava odpovídá nejnovější požadavkům trhu práce.

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.

Doufáme, že stejně kvalitní spolupráce bude probíhat i nadále a naši absolventi se tak stanou kompetentními absolventy oboru vzdělání hotelnictví a turismus jak po stránce teoretické, tak po stránce praktické.

Evaluace spolupráce školy a firmy na odborné praxi:

Vyhodnocení spolupráce v oblasti plánování a realizace odborné praxe mezi školou a hotelem Lahofer probíhá každý měsíc. Prostřednictvím osobních setkání vedoucí učitelky odborné praxe a provozním hotelu dochází k vyjasnění vzájemných představ a cílů.

Výsledné hodnocení:

výborné

Autor:

10. 6. 2015, Bc. Renata Balíková

Název případové studie:

Organizace a zajištění profilové maturitní zkoušky – SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o. – Hotel Lahofer (záměr realizace pro školní rok 2015/2016)

Název školy:

SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o., Přímětická 1812/50, 669 41 Znojmo

WWW stránka školy:

www.sousoszn.cz

Charakteristika školy:

SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o., je součástí systému družstevního školství. Je propojena na podnikatelskou sféru, která rozhoduje o profesní stránce přípravy žáků a zabezpečuje ji. Škola patří k největším školským zařízením znojemského regionu, jehož potřeby středního odborného a úplného středního odborného vzdělávání pomáhá zabezpečovat.

Rozšíření činnosti školy o obory vzdělání s maturitní zkouškou středního odborného školství a o další aktivity doplňuje tradiční obory vzdělání s výučním listem. Absolventi těchto oborů vzdělání s maturitní zkouškou nacházejí uplatnění v oblasti obchodu, společného stravování, ve službách, v cestovním ruchu, v sociálních službách i v dalších oblastech podnikatelské sféry. Škola umožňuje absolventům všech oborů vzdělání s výučním listem prohloubit si vzdělání v nástavbovém studiu.

Při výuce si klademe za cíl poskytovat teoretické i praktické poznatky zvoleného oboru na kvalitativně vysoké úrovni, s důrazem na odborné předměty a praktickou složku přípravy na povolání.

Kód a název oboru vzdělání:

65-42-M/01 Hotelnictví

Charakteristika oboru vzdělání:

Obor vzdělání hotelnictví a turismus je možno studovat jako čtyřleté denní studium zakončené maturitní zkouškou.

Absolventi oboru vzdělání hotelnictví a turismus naleznou uplatnění ve středních technickohospodářských funkcích ve stravování, ubytování, informačních a dalších službách cestovního ruchu. Mohou vykonávat odborné činnosti provozní, marketingové, obchodně podnikatelské a řídicí na pracovní pozici zaměstnance, zaměstnavatele i podnikatele. Mohou pracovat v oblasti restauračního či hotelového provozu a v lázeňství (např. restaurace, kavárna, bar, hotel, penzion) na všech provozně technických úsecích (recepce, výrobní, odbytový a ubytovací úsek).

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.

Po ukončení středoškolského vzdělávání mohou zájemci pokračovat ve studiu na vyšších odborných nebo vysokých školách.

Název firmy:

Hotel Lahofer, s. r. o., Veselá 149/13, 669 02, Znojmo

Charakteristika firmy:

Budova Hotelu LAHOFER pochází ze 14. století, kdy byla součástí židovské čtvrti. Objekt byl kompletně zrekonstruován a zmodernizován, obzvláště interiér.

V současné době disponuje hotel 15 moderně zařízenými pokoji různých velikostí, které ubytují až 32 hostů. Celý hotel je nekuřácký. Hotelová restaurace nabízí kvalitní jídla a skvělá vína z vinařství Lahofer.

Historie spolupráce mezi školou a firmou:

Hotel Lahofer, s. r. o., a SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o., spolupracují od roku 2010. Zpočátku se jednalo o exkurze do hotelu a vinařství, cílem bylo seznámit naše žáky s výrobním, odbytovým a ubytovacím úsekem. Postupně spolupráce směřovala k realizaci odborné a učební praxe žáků oboru vzdělání hotelnictví a turismus.

Plánování spolupráce:

Plánování spolupráce ohledně profilové maturitní zkoušky probíhá vždy po vzájemné dohodě mezi školou a hotovým zařízením. Organizace byla seznámena s požadavky školy na průběh a realizaci praktické zkoušky. Instruktory, kteří se věnují našim žákům v průběhu odborné praxe, budou zapojeni i do realizace praktické zkoušky. Budou nápomocni při řešení problémů, které se mohou nečekaně objevit v průběhu odborné praxe i samotné maturitní zkoušky. Je důležité, aby každý účastník, žáci–instruktory–škola, znali svá práva a povinnosti.

Obsahová charakteristika:

Realizace praktické zkoušky proběhne přímo v hotelu Hotel Lahofer, s. r. o., Veselá 149/13, Znojmo 669 02, a v prostorách školy.

Praktická zkouška se bude skládat z části praktické a teoretické. V praktické části žáci prokáží, že umí zrealizovat slavnostní akci na dané téma, musí si vhodně zorganizovat pracovní činnosti. Současně zhodnotí aktuální i potenciální problémy. Součástí maturitní zkoušky bude také vypracování maturitní práce s obhajobou. Odborníci z praxe budou zapojeni do hodnocení praktické zkoušky, budou využity jejich zkušenosti.

Organizační zajištění:

- Počet zúčastněných 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.

Praktickou zkoušku bude vykonávat v nadcházejícím školním roce 2015/2016 19 žáků.

- **Časové rozmezí:**
Organizace maturitní zkoušky bude probíhat podle předem stanoveného harmonogramu. Od listopadu do března proběhne příprava maturitních prací. Každý žák musí předvést vhodné praktické a organizační schopnosti. Obhajoby maturitních prací proběhnou v měsíci květnu před ústními zkouškami. Při vypracování maturitní práce by měl žák prokázat schopnost pracovat s odbornou literaturou, měl by řešit případné problémy s vedoucím práce a spolupracovat s odborníky z praxe. Praktická zkouška bude probíhat také v měsíci květnu.
- **Materiálně technické zabezpečení:**
V průběhu praktické zkoušky mohou žáci využívat veškeré dostupné technicko-materiální zabezpečení hotelu – vybavení výrobního a odbytového střediska.
- **Personální zajištění:**
Před praktickou zkouškou bude jmenována maturitní komise. Každý žák má svého vedoucího práce, s kterým konzultuje všechny vyplývající požadavky.
- **Legislativní a finanční zajištění:**
Průběh maturitní zkoušky se řídí vyhláškou č. 177/2009 Sb., o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách maturitní zkouškou, ve znění pozdějších předpisů. Zaměstnanci hotelu se účastní zkoušek bez nároku na finanční odměnu.

Hodnocení:

Vedoucí maturitních prací budou členy maturitní komise u praktické zkoušky. Budou se aktivně podílet na hodnocení žáků.

Zkušenosti se spoluprací a plány do budoucna:

Vzhledem k tomu, že praktické zkoušky zatím nebyly realizovány mimo prostory školy, není možné zhodnotit zkušenosti z jejich realizace. Zatím jsme ve fázi příprav. Co se této části týče, můžeme konstatovat, že spolupráce s hotelem je na vysoké úrovni. Zaměstnanci nám vycházejí vstříc a jsou nakloněni novým trendům. Pokud budou i další přípravy praktické zkoušky probíhat touto cestou, budeme rádi. Věříme, že spolupráce opravdu proběhne hladce a bez bariér.

V dalším školním roce bychom zapojili do realizace maturitních prací i odborníky z praxe a nabídli jim místa vedoucích či oponentů maturitních prací

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.

Evaluace spolupráce školy a firmy na PMZ:

Vyhodnocení spolupráce v oblasti plánování a realizace PMZ probíhá v pravidelných intervalech jednou měsíčně. Prostřednictvím osobních setkání vedoucí učitelky oboru vzdělání hotelnictví a turismus a provozního hotelu dochází k vyjasnění vzájemných představ a cílů – specifikaci požadavků na absolventa ze strany sociálního partnera (hotelu) a školy.

Výsledné hodnocení:

výborné

Autor:

10. 6. 2015, Bc. Renata Balíková