

Případové studie:

**29-54-H/01 Cukrář**

Škola:

Střední odborné učiliště gastronomie, U Krbu

110 00 Praha 10

Úvodní komentář k případové studii:

Škola úzce spolupracuje s SPV již od jeho vzniku. Nejprve jako SOU Ondříčkova a to původně ve všech tříletých učebních oborech, kuchař, číšník a cukrář a také v původních čtyřletých maturitních oborech kuchař – maturitní a číšník – maturitní. Po delimitaci v roce 1996 spolupráce pokračuje jako SOU U Krbu resp. SOU gastronomie a to v oborech vzdělání, kuchař a cukrář a v oboru vzdělání číšník – maturitní. Po zavedení školních vzdělávacích programů pak nově i v oboru vzdělání gastronomie.

Forma spolupráce Spoluautor (firma)	Stručné shrnutí formy spolupráce
<b><i>Praktická závěrečná zkouška</i></b>  <b><i>SPV hotelu Inter- Continental s.r.o. Praha</i></b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Praktická závěrečná zkouška se koná na pracovišti SPV hotelu InterContinental.</li> <li>• Dobrá spolupráce SOU a SPV, která spolupracuje s předními profesními pracovníky v gastronomii.</li> <li>• Firma umožňuje, aby si žák vyzkoušel přípravu slavnostního výrobku a specifického výrobku při přípravě a zpracovávání témat losovaných v samostatné odborné práci.</li> <li>• Praktickou závěrečnou zkoušku absolvovalo 4 žáci.</li> </ul> <p style="text-align: right;"><b>Více o této formě spolupráce na straně 2</b></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 – SOU gastronomie U Krbu Praha - SPV hotelu InterContinental s.r.o.

Název školy:

Střední odborné učiliště gastronomie U Krbu 521/45, 108 00 Praha 10

WWW stránka školy:

[www.souukrbu.cz](http://www.souukrbu.cz)

Charakteristika školy:

Škola má více než stoletou tradici. V roce 2016 oslaví 130. výročí svého založení. Je přímým pokračovatelem první gastronomické školy, která byla v Praze založena v roce 1886. Patřila v té době do tzv. škol pokračovacích, jichž bylo v roce 1886 v Praze čtrnáct. Tato škola však byla jako první zaměřena na gastronomický obor – byla to škola číšnická, zpočátku nazývaná výčepnická.

V současnosti patří škola mezi největší pražská učiliště, každoročně ho navštěvuje téměř 700 žáků. V konkurenci ostatních škol podobného zaměření má své významné místo a patří k nejlepším v republice.

Původní sídlo školy bylo na Žižkově a jméno „Ondříčkova“ je v gastronomickém světě pojmem. Do areálu se sídlem v ulici U Krbu 521 v Praze 10 – Malešicích se škola přemístila z ulice Ondříčkova 48, Praha 3 v roce 1996 a stala se nástupnickou organizací učiliště stejného zaměření. Velký areál s osmi pavilony byl postupně zrekonstruován, učebny dostaly novou tvář a tak je dnes školou, která je moderně zařízena a v klidném prostředí velké zahrady vytváří dokonale podmínky pro výuku.

Za dobu její existence ji úspěšně dokončily tisíce žáků. Mnozí z nich dosáhli ve své profesi významných úspěchů. Škola nabízí vzdělání v oborech kuchař, číšník, cukrář, gastronomie a podnikání. Žáci mohou získat výuční list či maturitu v denním studiu nebo ve studiu nástavbovém.

Škola spolupracuje s nejlepšími hotely v Praze např. Interhotel Ambassador Zlatá Husa, Boscolo Prague, Four Seasons, Hilton Prague, Chateau St. Havel, Mandarin Oriental, InterContinental, ale i s restauracemi, kavárnami a cukrárnami např. Villa Richter, Obecní dům, Café Louvre, Ovocný světozor a další. V nich probíhá praktická výuka.

Práce školy i žáků byla ohodnocena řadou ocenění např. Certifikát stvrzující vysokou kvalitu v oboru gastronomie, Škola roku 2010, vítězství ve finále 4. ročníku soutěže o nejlepší školní oběd. Žáci pak získávají ceny v celé řadě školních soutěží, např. v soutěži O pohár starosty Městské části Prahy 10 nebo v soutěži číšníků, kuchařů či cukrářů pod záštitou radních hlavního města Prahy i v celorepublikových soutěžích např. Gastro Junior, Gastro Hradec, Sollertia, Makro atd.

*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:  
29-54-H/01 Cukrář

Charakteristika oboru vzdělání:

Obor vzdělání je určen absolventům základní školy. Přípravuje žáky především pro přípravu cukrářských výrobků. Žáci si osvojují základní postupy i moderní trendy výroby cukrářských produktů v menších i větších cukrářských provozech. V nich také nacházejí uplatnění po absolvování školy.

Absolvent se uplatní při výkonu povolání cukrář v pozici zaměstnance ve všech druzích a typech podnikatelských subjektů v potravinářské výrobě a v oblasti stravovacích služeb a dále také v obchodních zařízeních zabývajících se prodejem cukrářských výrobků. Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven i k soukromému podnikání.

Název firmy:

Středisko praktického vyučování hotelu InterContinental, s.r.o.  
náměstí Curieových 43/5, 11000 Praha, Staré Město

Charakteristika firmy:

Soukromé středisko, které zajišťuje praktickou výuku v oborech vzdělání kuchař - číšník, kuchař a cukrář a v oboru vzdělání gastronomie. Cílem střediska praktického vyučování hotelu InterContinental je vychovat moderní gastronomické odborníky, kteří obstojí na dnešním trhu práce jak svými znalostmi a dovednostmi, tak i individuálním přístupem k hostům. SPV spolupracuje s předními profesními pracovníky v gastronomii, uplatňuje řízenou výuku pod vedením učitelů odborné výuky ve všech oborech, dále rozšířenou jazykovou výuku, umožňuje profesní vzdělávání (odborné soutěže, kurzy, exkurze, přednášky), rozvíjení společensko-kulturních vědomostí (návštěva divadel, výstav, muzeí) a také sportovní vyžití - organizace vlastních sportovních akcí.

Středisko praktického vyučování hotelu InterContinental bylo založeno v r. 1974, necelý rok před vlastním otevřením hotelu InterContinental. V té době mělo středisko praktického vyučování 75 žáků oboru kuchař, cukrář a číšník. Tito žáci do oficiálního otevření hotelu praktikovali po různých pražských interhotelích. Následujícího roku, tj. 1975 byl počet žáků na hotelu InterContinental již 120.

Celkový počet vyučených žáků střediska praktického vyučování hotelu InterContinental je odhadem 1535, z toho 664 číšníků a 871 kuchařů a cukrářů.

Od roku 1998 funguje středisko praktického vyučování jako samostatná společnost s ručením omezeným a i nadále vyučuje obory vzdělání kuchař, cukrář, číšník. Od školního roku 2013/2014 nově vyučuje i obory vzdělání kuchař-číšník a gastronomie.

Historie spolupráce mezi školou a firmou:

Škola úzce spolupracuje s SPV již od jeho vzniku. Nejprve jako SOU Ondříčkova a to původně ve všech tříletých učebních oborech, kuchař, číšník a cukrář a také v původních čtyřletých maturitních oborech kuchař – maturitní a číšník – maturitní. Po delimitaci v roce 1996 spolupráce pokračuje jako SOU U Krbu resp. SOU gastronomie a to v tříletých učebních

*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.*

oborech, kuchař a cukrář a ve čtyřletém maturitním oboru číšník – maturitní. Po zavedení školních vzdělávacích programů pak nově i ve čtyřletém oboru vzdělání gastronomie.

#### Plánování spolupráce:

Spolupráce s SPV je plánována v rámci Organizace školního roku. Zde jsou uvedeny termíny pedagogických rad, kterých se pravidelně účastní učitelé odborného výcviku SPV, dále se vedoucí SPV účastní pravidelných porad s ředitelkou školy a také porad se zástupkyní ředitelky pro odborný výcvik. Na některých těchto poradách je plánován průběh praktické závěrečné zkoušky podle JZZZ. Rámcové termíny praktické závěrečné zkoušky jsou stanoveny v Organizaci školního roku, vždy na začátku příslušného školního roku. Konkrétní termíny jsou domlouvány s SPV většinou až po pedagogické radě za 3. čtvrtletí, tzn. v dubnu, protože tehdy už bývá zřejmé, kolik žáků bude skládat závěrečnou zkoušku a také SPV už ví, jaká bude v daném období vytiženost hotelu InterContinental. Přesné datum, včetně časů pak je plně v kompetenci SPV, protože je nutné vzít v úvahu možnosti a potřeby hotelu IHC a škola se tomuto podřizuje.

#### Obsahová charakteristika

Realizace praktické závěrečné zkoušky začíná losováním samostatné odborné práce (losování probíhá ve škole), žáci pak mají cca 2 a půl měsíce na její vypracování. Podle zadání ze SOP zhotovují a prezentují slavnostní výrobek (dort) a specifický výrobek.

Firma umožňuje, aby si žák vyzkoušel přípravu slavnostního výrobku a specifického výrobku při přípravě a zpracovávání témat losovaných v samostatné odborné práci.

Dále je součástí praktické závěrečné zkoušky zhotovení a prezentace losovatelného výrobku a v našem případě i zhotovení a prezentace výrobku ze školní části závěrečné zkoušky - Vaječné věnečky s máslovou náplní. Žáci si také mohou vyzkoušet přípravu losovatelného výrobku a výrobku ze školní části.

Místem realizace je hotelová cukrárna.

Žákovi je umožněno spolupracovat i s profesními pracovníky a to kromě jiného i při zpracování cizojazyčné části ze SOP, což je překlad technologického postupu a použitých surovin vybraného výrobku (slavnostního nebo specifického výrobku) do cizího jazyka.

Výběr témat pro praktickou závěrečnou zkoušku je plně v kompetenci ředitelky školy.

#### Organizační zajištění:

Firma zajistí prostory pro prezentaci výrobků a občerstvení pro komisi. Zároveň zajišťuje výrobní prostory a plně hradí suroviny pro praktickou část závěrečné zkoušky.

#### Počet zúčastněných žáků:

Konkrétně v tomto školním roce absolvovali praktickou zkoušku v SPV IHC 4 žáci (z celkového počtu 25 žáků ve třídě), v dalších letech se jejich počet zdvojnásobí na 8.

#### Časové rozmezí:

Profesní pracovníci mohou věnovat tolik času, kolik lze, v závislosti na obsazenosti hotelu a množství práce s tím spojených. Účastní se prezentace výrobků a obhajoby samostatné odborné

*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.*

práce žáků před zkušební komisí a následného hodnocení. Členem komise je pouze učitel odborného výcviku.

#### Materiálně technické zabezpečení:

Žáci mohou plně využívat veškeré technické pomůcky, které firma vlastní. Na závěrečné zkoušky poskytuje i dostupné suroviny a prostory firmy.

#### Personální zajištění:

Při závěrečných zkouškách je členem komise i učitel odborného výcviku. Na zkoušky dohlíží vedoucí pracovník střediska se sociálním garantem, kterým je vedoucí pracovník firmy (executive chef). Členem komise je pouze učitel odborného výcviku, což je pracovník firmy a dále je členem komise sociální partner, což je některý z vedoucích pracovníků hotelu. Oba jsou jmenováni ředitelkou školy. Ostatní profesní pracovníci, kteří se zkoušky účastní pouze přihlížejí, ale nemohou klást dotazy ani hodnotit.

#### Legislativní a finanční zajištění

Legislativní zajištění: Vyhláška č. 36/2014 Sb. o bližších podmínkách ukončování vzdělávání ve středních školách výučním listem, ve znění pozdějších předpisů, kterou se mění vyhláška č. 47/2005 Sb., o ukončování vzdělávání ve středních školách závěrečnou zkouškou a o ukončování vzdělávání v konzervatoři absolutoriem, ve znění vyhlášky č. 126/2011 Sb. Novela nabývá účinností 15. března 2014.

Finanční zajištění: firma se podílí v plné výši.

#### Kompetence:

##### Klíčové kompetence:

Kompetence k učení: uplatňovat různé způsoby práce s textem, umět efektivně vyhledávat a zpracovávat informace.

Kompetence k řešení problémů: porozumět zadání úkolu nebo určit jádro problému, získat informace potřebné k řešení problému, navrhnout způsob řešení, popř. varianty řešení, a zdůvodnit jej, vyhodnotit a ověřit správnost zvoleného postupu a dosažené výsledky.

Komunikativní kompetence: snažit se dodržovat jazykové a stylistické normy i odbornou terminologii, účastnit se aktivně diskusí, formulovat a obhajovat své názory a postoje.

Personální a sociální kompetence: přijímat a plnit odpovědně svěřené úkoly.

#### Odborné kompetence

Vyrábět cukrářské výrobky a zajišťovat jejich odbyt, dodržovat technologické postupy a hygienické požadavky a zásady osobní hygieny. Obsluhovat potravinářské stroje a zařízení. Prokazovat manuální zručnost při výrobě. Uplatňovat estetická hlediska při tvarování a dohotovování cukrářských výrobků. Vybrat pro daný výrobek vhodné suroviny a pomocné látky.

Využívat marketinkových přístupů při prezentaci cukrářských výrobků.

Provádět kontrolu a dbát na zajištění bezpečnosti cukrářských výrobků. Hodnotit kvalitu vstupních surovin, meziproductů a hotových výrobků dle příslušných norem. Kontrolovat dodržování technologických postupů, sledovat kritické body s cílem zajistit bezpečnost

*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.*



cukrářských výrobků. Provádět senzorické hodnocení surovin, meziproduktů a hotových výrobků. Zjišťovat případné závady technologického procesu a samostatně řešit běžné problémy. Dbát na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci.

### Hodnocení:

Členem zkušební komise při praktické zkoušce je i učitelka odborného výcviku, která klasifikuje samostatnou odbornou práci a průběh celé praktické zkoušky. Zde hodnotí celkový přístup

k zadaným úkolům, samostatnost, dodržování předpisů BOZP, požární a hygienické předpisy a používání předepsaných osobních ochranných prostředků.

Bodové hodnocení jednotlivých částí a výsledná známka se zapisují do tabulky hodnocení praktické zkoušky.

Hodnocení praktické zkoušky provádí zkušební komise, která může přidělit až 100 bodů, které lze získat v dílčích částech: obhajoba samostatné odborné práce, zhotovení slavnostního výrobku (dortu) dle samostatné odborné práce, zhotovení specifického výrobku (dle samostatné odborné práce, normování losovatelného cukrářského výrobku, zhotovení losovatelného cukrářského výrobku, dodržování zásad osobní hygieny a sanitace (bezpečnosti potravin) a zásad bezpečnosti práce. **(používáme termín losovatelný výrobek, protože je to takto uvedeno v JZZZ)**

Součástí praktické zkoušky je školou zařazena školní část (Vaječné věnečky s máslovou náplní), která ovlivňuje celkové hodnocení výkonu žáka. Hodnocení školní části, pokud je školou zařazena, ovlivňuje celkové hodnocení výkonu žáka u praktické zkoušky maximálně v rozmezí jednoho klasifikačního stupně; jestliže žák neuspěje při řešení tématu jednotného zadání praktické zkoušky, pak je klasifikován stupněm „5 - nedostatečný“, i když při řešení školní části bude úspěšný.

U každého výrobku se provádí senzorické hodnocení.

### Zkušenosti se spoluprací a plány do budoucna:

Zkušenosti s SPV InterContinental máme jen ty nejlepší. Spolupracujeme již velmi dlouho, a proto nemáme žádné negativní zkušenosti. Již od začátku zavádění nejprve pilotního ověřování JZZZ a později NZZ všichni dodržují veškerá zadání a podmínky tak, aby žáci zdárně mohli vykonat závěrečnou praktickou zkoušku.

### Evaluace spolupráce školy a firmy při praktické části závěrečné zkoušky

Spolupráce v oblasti plánování a realizace praktické závěrečné zkoušky je vyhodnocena bezprostředně po skončení praktické části závěrečné zkoušky v hotelu IHC. Hodnocení se účastní zástupci vedení hotelu, SPV a školy a také členové zkušební komise pro praktickou část. Je hodnocen především průběh zkoušky, připravenost žáků, materiálně technické zabezpečení a splnění cílů stanovených v praktické části závěrečné zkoušky podle jednotného zadání závěrečných zkoušek.

### Výsledné hodnocení:

výborně

*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.*

Přílohy:

Ukázka zadání:

**PRAKTICKÁ ZKOUŠKA****Pokyny pro žáka**

1. Na řešení tématu máte 2 dny po 7 hodinách, celkem 14 hodin.
2. Pozorně si přečtěte zadání.
3. V průběhu praktické zkoušky dodržujte důsledně předpisy BOZP, hygienické předpisy a předpisy požární ochrany.
4. Na pracovišti udržujte pořádek, jakékoliv problémy či závady ihned oznamte pedagogickému doзору.
5. U jednotlivých výrobků se hodnotí:

**Losovatelný cukrářský výrobek**

- příprava a normování surovin na 30 kusů výrobků
- jednotlivé pracovní operace dle technologického postupu
- dodržování technologických postupů
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- organizace práce
- příprava a úklid pracoviště
- vzhled a chuť hotového výrobku, hmotnost a počet zhotovených výrobků
- dodržení surovinové normy (hmotnost, množství výrobků)
- prezentace výrobků

**Slavnostní výrobek (dort)**

- příprava surovin
- dodržení surovinové normy a nákresu dle zadání samostatné odborné práce
- jednotlivé pracovní operace dle technologického postupu
- náročnost, nápaditost, estetické ztvárnění, čistota provedení
- vystižení námětu
- vzhled, chuť a hmotnost hotového výrobku
- dodržování technologických postupů
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- organizace práce
- příprava a úklid pracoviště
- prezentace a obhajoba výrobku ze SOP

*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.*

**Specifický výrobek**

- příprava surovin
- dodržení surovinové normy dle zadání samostatné odborné práce
- jednotlivé pracovní operace dle technologického postupu
- dodržování technologických postupů
- dodržování hygienických a bezpečnostních předpisů
- nápaditost a náročnost přípravy pro zhotovení výrobku
- vzhled a chuť hotového výrobku, hmotnost a počet zhotovených výrobků
- organizace práce
- příprava a úklid pracoviště
- prezentace a obhajoba výrobku ze SOP

**Cizojazyčná část**

- překlad technologického postupu a použitých surovin vybraného výrobku (slavnostního nebo specifického výrobku) do cizího jazyka

Ukázka témat:

**PRAKTICKÁ ZKOUŠKA****TÉMA 1 - Pražské koule****1. Pražské koule**

- normování surovin na 30 kusů výrobků à 50 g
- zhotovení výrobků podle vypočítané surovinové normy a dodržení technologického postupu
- dohotovení výrobku
- prezentace výrobku

**2. Slavnostní výrobek (dort) ze SOP**

- zhotovení výrobku podle vlastního návrhu
- dohotovení výrobku
- prezentace výrobku

**3. Specifický výrobek (tradiční cukrářský výrobek)**

- zhotovení výrobku dle vlastní receptury
- dohotovení výrobku
- prezentace výrobku

**4. Obhajoba SOP**

Školní část závěrečné zkoušky – Vaječné věnečky s máslovou náplní à 40g, v počtu 20 kusů

Autoři: Věra Conková

RNDr. Ivana Kopová

Helena Machynková

*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.*



*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.*