

Změny organizace odborné praxe pro školní rok 2019/ 2020:

Pro žáky třetího ročníku :

- Odborná praxe je individuální.
- Je nutné vypracovat ročníkovou práci jako podmínku pro klasifikaci v předmětu GAS
- Ročníkovou práci nutno odevzdat vyučujícímu GAS do 15. 9. 2020
- Přesná struktura ročníkové práce viz zvláštní dokument

Změny organizace pro žáky prvního a druhého ročníku pro školní rok 2019/ 2020:

- Povinná odborná praxe je zkrácena na 2 týdny ve školním roce tj. 80 hodin.
- Odbornou praxi je možné realizovat **individuálně**.
- Tato možnost je pro žáky výhodnější možností výběru místa i termínu konání praxe.
- Individuální výběr odborné praxe musí žák potvrdit předem vyplněním a odevzdáním formuláře Dohoda o provedení praxe žáka třídnímu učiteli nejpozději do 18. 5. 2020
- Je nutné vypracovat ročníkovou práci jako podmínku pro klasifikaci v odborných předmětech.
- Ročníkovou práci nutno odevzdat vyučujícímu TPP a TOS do 15. 9. 2020
- Přesná struktura ročníkové práce viz zvláštní dokument
- Přihlášení individuální praxe proběhne od 2. 5. do 18. 5.2020 na www.shs.cz

Pro žáky, kteří si nezajistí odbornou praxi individuálně, zařídí odbornou praxi škola, ale pouze v termínu 18. 6. – 14. 7. 2020. Tato školou organizovaná praxe je placená, ale je nutné odpracovat celý měsíc!

Upozorňuji, že vypracování ročníkové práce v každém ročníku je povinné a je základem pro vypracování maturitního projektu jako součásti praktické maturitní zkoušky!

V Praze dne 15. 3. 2018

Mgr. Petr Vomela
ředitel školy



D O H O D A

o provedení odborné praxe žáka Hotelové školy v Praze 10, Vršovická 43, uzavřené v souladu se zákonem č. 561/2004 Sb. o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání (dále jen školský zákon)

mezi pracovištěm

Název , adresa a odpovědná osoba, razítko

.....
.....
.....

IČ:

DIČ:

a

Hotelovou školou (dále jen HŠ)

Vršovická 43, 101 00 Praha 10
zastoupenou panem **Mgr. Petrem Vomelou, ředitelem školy**
IČ : 60461713

1.

Odborná praxe žáka....., třídy HŠ bude probíhat v termínu:

.....

2.

V průběhu odborné praxe je žák HŠ pověřován kvalifikovanou činností na úseku odbytu, výroby nebo ubytování na předem stanoveném pracovišti. Před začátkem odborné praxe musí mít žák platný zdravotní průkaz.

3.



Při výkonu odborné praxe nemá žák HŠ osobní hmotnou zodpovědnost. Pracoviště, kde výkon praxe byl dohodnut, si zajistí v rámci pojištění své činnosti i právo uplatňovat náhradu škod, dojde-li k poškození jeho majetku nebo jiným škodám jako důsledek odborné praxe.

4.

Na pracovišti jsou prostřednictvím vedoucích nebo k tomu určenými pracovníky, žáci seznámeni s předpisy k zajištění ochrany a bezpečnosti zdraví podle platných předpisů. Za případné pracovní úrazy odpovídá pracoviště ve smyslu platných právních norem.

5.

Pracoviště uzavře s žákem pracovní právní vztah podle platných předpisů.

6.

Žákům jsou zajištěny sociální podmínky pro výkon odborné praxe v rozsahu jako dospělým pracovníkům daného pracoviště (stravování, šatny apod.).

7.

Při odborné praxi bude žák používat jednotné pracovní oblečení – školní uniformu, pokud nebude dodatečně na základě dohody s pracovištěm stanoveno jinak.

8.

Změny a doplnění dohody mohou být provedeny jen se souhlasem smluvních stran a to písemně. Dohoda nabývá platnosti a účinnosti dnem podpisu zástupců obou smluvních stran.

Praha

Praha

.....
Mgr. Petr Vomela
ředitel školy



Ročníková práce z odborné praxe pro žáky 1. – 3. ročníků

Požadavky na úpravu a obsah ročníkové práce

- Práce bude psána na PC.
- Vazba bude kroužková, vrchní strana je průhledná, zadní strana je neprůhledná.
- Práce bude tištěna pouze na pravých stranách (levé strany jsou prázdné).
- Velikost písma běžného textu 12pt., typ písma Times New Roman.
- Text bude zarovnán do bloku, okraje stránky 2,5 cm, u hřbetu 3,5 cm.
- Číslování stránek v zápatí, pouze od úvodu po závěr, titulní strana ani obsah číslo nemají.
- Každá kapitola začíná na nové straně, nadpisy se nepodtrhávají.
- Každá příloha musí být samostatně popsána, popř. jsou očíslovány.
- Přílohy (obrázky, JL) nejsou součástí práce a nepočítají se do požadovaného počtu stránek.
- Celá práce bude odevzdána vyučujícímu TPP (po 1. ročníku), TOS (po 2. ročníku) nebo GAS (po 3. ročníku) do 15. září, součástí hodnocení je i odevzdaný záznam o praxi. Záznam bude obsahovat datum konání praxe, počet odpracovaných hodin, stručné hodnocení aktivity a práce žáka a podpis s razítkem odpovědného pracovníka.



Vzor titulní strany

Ročníková práce z odborné praxe

Název podniku

Jméno a příjmení žáka/kyně:

Třída:

Školní rok:

Adresa školy:

Adresa podniku:

Datum konání praxe:

Klasifikace:

Datum hodnocení:

Podpis vyučujícího:

Zhodnocení a chyby v práci:



1. ročník – rozsah odborného textu 6 stran (bez příloh)

Obsah práce:

1) Charakteristika podniku

- Název a charakteristika zařízení, poloha, velikost, popis, klientela.
- Rozbor činností, nabídka služeb.
- Popis interiéru a způsobu obsluhy.
- Pracovní oblečení, hygienické a bezpečnostní předpisy.
- Jazykové vybavení personálu, chování k hostům.

2) Rozbor nabídky podniku

- Jídelní a nápojové lístky – rozbor a vlastní hodnocení.
- Popis 3 druhů podávaných teplých nápojů.
- Sestavené jednoduché 3chodové menu z pokrmů nabízených v provozovně, včetně technologických postupů a úpravy pokrmů při servisu.

3) Pracovní náplň žáka

- Popis činností, které žák na odborné praxi zastával, odborný přínos pro žáka, zajímavost z oboru.
- Hodnocení praxe.
- Podpis žáka, datum vypracování.

4) Přílohy

- Jídelní lístek.
- Nápojový lístek.
- Obrázky.



2. ročník – rozsah odborného textu 9 stran (bez příloh)

Obsah práce:

1) Charakteristika podniku

- Název a charakteristika zařízení, poloha, velikost, popis, klientela.
- Rozbor činností, nabídka služeb.
- Popis interiéru a způsobu obsluhy.
- Pracovní oblečení, hygienické a bezpečnostní předpisy.
- Jazykové vybavení personálu, chování k hostům.
- Dispoziční řešení odbytového střediska včetně popisu (legendy).

2) Rozbor nabídky podniku

- Jídelní a nápojové lístky – rozbor a vlastní hodnocení.
- Servis a podávání všech nabízených nápojů v provozovně.
- Sestavené složité 5chodové menu z pokrmů nabízených v provozovně, včetně technologických postupů a úpravy pokrmů při servisu.
- Použití moderních trendů v přípravě nabízených pokrmů, použití netradičních surovin apod.

3) Pracovní náplň žáka

- Popis činností, které žák na odborné praxi zastával, odborný přínos pro žáka, zajímavost z oboru.
- Hodnocení praxe.
- Podpis žáka, datum vypracování.

4) Přílohy

- Jídelní lístek.
- Nápojový lístek.
- Obrázky.



3. ročník – rozsah odborného textu 12 stran (bez příloh)

Obsah práce:

1) Charakteristika podniku

- Název a charakteristika zařízení, poloha, velikost, popis, klientela.
- Rozbor 2 konkurenčních podniků, zhodnocení lokality.
- Zhodnocení webových stránek podniku a rozbor aktivit na sociálních sítích.
- Vyhledání a vyhodnocení zákaznických recenzí.
- Rozbor činností, nabídka služeb.
- Popis interiéru a způsobu obsluhy.
- Pracovní oblečení, hygienické a bezpečnostní předpisy.
- Jazykové vybavení personálu, chování k hostům.
- Dispoziční řešení celé provozovny včetně popisu (legendy).

2) Rozbor nabídky podniku

- Jídelní a nápojové lístky – rozbor a vlastní hodnocení.
- Servis a podávání všech nabízených nápojů v provozovně.
- Sestavené složité 5chodové menu z pokrmů nabízených v provozovně, včetně technologických postupů a úpravy pokrmů při servisu.
- Použití moderních trendů v přípravě nabízených pokrmů, použití netradičních surovin apod.

3) Pracovní náplň žáka

- Popis činností, které žák na odborné praxi zastával, odborný přínos pro žáka, zajímavost z oboru.
- Hodnocení praxe.
- Podpis žáka, datum vypracování.

4) Přílohy

- Jídelní lístek.
- Nápojový lístek.
- Obrázky.

