



EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání



Návodný materiál ke zpracování celomodulárně uspořádaného ŠVP pro část odborného vzdělávání

PRO OBOR VZDĚLÁNÍ
65-51-H/01 Kuchař - číšník

Kolektiv projektu MOV, 2020

MOV

Návodný materiál ke zpracování celomodulárně uspořádaného ŠVP pro část odborného vzdělávání

Materiál je návodem pro vytvoření celomodulárně uspořádaného ŠVP. Zabývá se částí ŠVP, která se týká odborného vzdělávání zpracovaného pomocí modulů. Materiál přináší návod pro jejich zpracování do ŠVP v souladu s obsahovými okruhy z RVP **65-51-H/01 Kuchař - číšník**. Materiál je členěn do kapitol, které jsou povinné ve školním vzdělávacím programu. V úvodu kapitoly je uveden její význam a možnosti zpracování. Součástí materiálu je uveden příklad pro zpracování jednotlivých kapitol ŠVP pro konkrétní obor vzdělání. Je nezbytné, aby si škola vypracovala ŠVP vždy na základě svých potřeb, tento materiál slouží pouze jako návod či inspirace.

Tučně – jsou uváděny pokyny a informace metodického charakteru

Netučně černou – zpracované příklady a texty příkladu v daném oboru

Netučně zelenou – obecně využitelné informace a texty, které lze využít i pro další obory

Z výše uvedeného vyplývá, že předložený podklad slouží jako vstupní odrazový materiál při úvahách a zpracování celomodulárně uspořádaného ŠVP. Není tedy v žádném případě vzorem ani hotovým ŠVP nebo jeho částí, ale upozorňuje na důležitá místa, s nimiž se musí při tvorbě celomodulárně uspořádaného ŠVP dále pracovat a rozpracovat je na podmínky konkrétní školy a oboru vzdělání.

Text neprošel jazykovou korekturou.

Kolektiv projektu MOV, 2020

(kontaktní email: petra.skraskova@npicr.cz)

Obsah

1	Identifikační údaje	4
2	Profil absolventa	5
2.1	Uplatnění absolventa v praxi	5
2.2	Výčet základních odborných a klíčových kompetencí absolventa	5
2.3	Vazba na NSK	7
2.4	Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání ...	8
3	Charakteristika školního vzdělávacího programu	8
3.1	Popis celkového pojetí vzdělávání v programu	8
3.2	Organizace výuky	11
3.3	Způsob hodnocení žáků	12
3.4	Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence	13
4	Učební plán	13
4.1	Rozvržení modulů v ŠVP	14
4.2	Přehled předmětů a modulů v ŠVP pro odbornou složku vzdělávání	16
4.3	Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP	19
4.4	Přehled využití týdnů ve školním roce	23
5	Učební osnovy – vzdělávací moduly uvedené v učebním plánu	23
6	Personální a materiální zabezpečení vzdělávání, v daném ŠVP a oboru vzdělání	24
7	Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci daného ŠVP	24
8	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, žáků nadaných a mimořádně nadaných ..	25
8.1	Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami	25
8.2	Vzdělávání nadaných žáků, mimořádně nadaných žáků	26
8.3	Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole	26

1 Identifikační údaje

Nutno vyplnit identifikační údaje do připravené tabulky.

Příklad pro neexistující školu a zaměření:

Název a adresa školy:	Střední gastronomická škola,
Zřizovatel:	Kraj IČ:
Název školního vzdělávacího programu shodně s názvem oboru vzdělání bez číselného kódu (případně zaměření):	Kuchař - číšník
Kód a název oboru vzdělání podle příslušného RVP	65-51-H/01 Kuchař - číšník
Stupeň poskytovaného vzdělání a úroveň vzdělání EQF:	3
Délka a forma vzdělávání:	3 roky, denní studium
Platnost ŠVP:	1. 9. 201x
Jméno, příjmení a titul ředitele školy:	
Datum vydání ŠVP a číslo jednací školy, pod kterým byl vydán:	16. 5. 2019, Č. j.
Kontakty ke komunikaci se školou:	Telefon 111 666 5x5 x@sgs.cz www.sgs.cz
Platnost ŠVP stvrzuje ředitel školy svým podpisem a razítkem školy:	

2 Profil absolventa

Profil absolventa slouží k seznámení se školním vzdělávacím programem (dále jen ŠVP) zvláště pro rodiče, žáky a sociální partnery. Profil absolventa je možné používat i při náborových akcích. Může sloužit také k marketingovým účelům školy.

2.1 Uplatnění absolventa v praxi

Uplatnění absolventa v praxi je část profilu absolventa, který při konkrétním rozpracování může škola využít pro náborové akce, zaměstnavatelé v případě absolventů mají možnost rychlé orientace o absolvovaném vzdělání absolventa. Tato část slouží převážně pro rodiče, žáky a zaměstnavatele, je definovaným cílem vzdělávání dle tohoto školního vzdělávacího programu. Ideální rozsah Uplatnění absolventa je 10 řádků. Měl by obsahovat i typové pozice absolventa v reakci na lokální trh práce.

Příklad pro zpracování:

Absolvent se uplatní:

- při výkonu povolání kuchař nebo číšník ve veřejném i účelovém stravování v pozici zaměstnance
- při přípravě pokrmů teplé a studené kuchyně
- při přípravě jednoduchých moučnicků
- při přípravě a servisu nápojů
- při obsluze hostů
- při sestavování nabídkových listů služeb a výrobků
- při organizaci, přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce
- při vedení příslušné dokumentace provozovny při vyúčtování tržeb

Absolvent připravovaný na základě tohoto ŠVP bude splňovat požadavky na získání profesních kvalifikací pro úplnou profesní kvalifikaci Kuchař a Číšník.

Tento školní vzdělávací program je zpracován vyváženě, a proto se absolvent uplatní v obou profesích, to znamená jako kuchař nebo jako číšník.

Po získání nezbytné praxe v oboru je připraven na soukromé podnikání v gastronomii.

2.2 Výčet základních odborných a klíčových kompetencí absolventa

Je nutno rozdělit kompetence na odborné a klíčové. Kompetence vyjadřují způsobilost k jednání nebo činnosti, případně vyjádření postojů absolventa na konci vzdělávání. Nejedná se tedy o výčet znalostí. Kompetence musí mít ověřitelný charakter, proto je pro tvorbu kompetencí v ŠVP doporučen formát vyjádření aktivním slovesem, případně jeho infinitivem. Je nutno dodržet soulad kompetencí z RVP daného oboru vzdělání, které ale není potřeba doslova opisovat. Pokuste se vystihnout srozumitelně a jasně jejich podstatu. Odborné kompetence se vztahují přímo k oboru vzdělání, zaměření nebo příslušné kvalifikaci.

V části výčet základních klíčových a odborných kompetencí absolventa škola rozpracuje kompetence uvedené v RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník. Odborné kompetence podle stávajících podmínek a materiálního zabezpečení školy, zaměření školního vzdělávacího programu a v neposlední řadě dle požadavků trhu práce v daném regionu. Klíčové kompetence vycházejí z obecných předpokladů žáků

a jejich občanského vědomí. Je vhodné je ponechat v určité míře obecnosti. Je vhodné, aby zde uvedené klíčové kompetence rozvíjely kompetence odborné. Jedná se o logicky řazený a uspořádaný výčet kompetencí podle jejich významu.

Příklad pro zpracování:

Odborné kompetence:

Absolvent:

1. dbá na bezpečnost práce a ochranu zdraví při práci;
2. usiluje o nejvyšší kvalitu své práce, výrobků nebo služeb;
3. jedná ekonomicky a v souladu se strategií udržitelného rozvoje;
4. uplatňuje moderní poznatky o výživě, potravinách a nápojích;
5. připravuje podklady pro nákup surovin a potravin;
6. používá a udržuje technická a technologická zařízení v gastronomickém provozu;
7. ovládá technologii přípravy pokrmů včetně hygienických zásad;
8. ovládá druhy a techniku odbytu;
9. volí vhodné formy obsluhy podle prostředí a charakteru společenské příležitosti, používá vhodný inventář;
10. vykonává obchodně-provozní aktivity;
11. kalkuluje ceny výrobků a služeb, sestavuje nabídkové listy výrobků a služeb podle různých kritérií;
12. společensky vystupuje a profesionálně jedná ve styku s hosty, pracovními partnery a spolupracovníky.

Klíčové kompetence:

Absolvent:

1. má pozitivní vztah k učení a vzdělávání;
2. využívá různé zdroje informací k osobnímu i profesnímu rozvoji, které kriticky zhodnotí;
3. využívá dostupných informací a různých metod k řešení vzniklých problémů a navrhuje nové možnosti řešení problémů;
4. spolupracuje při řešení problémů;
5. komunikuje adekvátně danému prostředí, obhájí svoje myšlenky a postoje;
6. stanovuje si cíle a priority svého jednání v souvislosti s odbornými kompetencemi, popisuje účel a užitečnost vykonávané práce;
7. je samostatný a zodpovědný ke svěřeným úkolům;
8. dodržuje zákony a normy;
9. dosahuje jazykové způsobilosti potřebné pro základní pracovní uplatnění dle potřeb a charakteru příslušné odborné kvalifikace;
10. má odpovědný vztah ke svému zdraví, pečuje o svůj fyzický i duševní rozvoj;
11. chápe význam životního prostředí pro člověka a jedná v duchu udržitelného rozvoje;
12. rozumí podstatě a principům podnikání, má představu o právních, ekonomických, administrativních, osobnostních a etických aspektech soukromého podnikání.

Absolvent připravovaný na základě tohoto ŠVP ovládá přípravu pokrmů, tzn. způsoby přípravy běžných pokrmů české kuchyně a zahraničních kuchyní, zhotovuje pokrmy teplé a studené kuchyně, připravuje jednoduché moučníky, kontroluje kvalitu provedení práce, esteticky upravuje a správně uchovává pokrmy. Dodržuje hygienické předpisy, zásady bezpečnosti ochrany zdraví při práci a HACCP.

Absolvent ovládá základní pravidla a techniku obsluhy podle úrovně provozovny a charakteru společenské příležitosti, správně využívá technologická zařízení, organizuje potřebné činnosti při

přípravě, průběhu a ukončení gastronomické akce, vede základní dokumentaci provozovny. Ve styku s hostem jedná profesionálně, komunikuje i v cizím jazyce.

2.3 Vazba na NSK

Škola si může zařadit jednu nebo více profesních kvalifikací, které jsou buď skládající, nebo související a následně ji zpracovat, třeba jako zaměření nebo specializaci, v případě souvisejících profesních kvalifikací, do školního vzdělávacího programu.

Více o zařazení profesních kvalifikací do ŠVP je uvedeno v metodice (<http://imetodika.cz/>).

Odborné kompetence absolventa v RVP pro tento obor vzdělání zohledňují rovněž požadavky trhu práce vycházející z NSK – ze standardů úplné profesní kvalifikace (dále jen ÚPK), popř. profesní kvalifikace (dále jen PK) a charakterizují požadované kompetence absolventa na výstupu. Lze jich dosahovat průběžně při postupném zvyšování znalostí a dovedností v průběhu vzdělávacího procesu zejména při praktické přípravě s ohledem na kvalitu výsledků vzdělávání.

ÚPK vztahující se k danému oboru vzdělání:

Název ÚPK (skladba PK)	Kód ÚPK	EQF
Číšník, servírka	65-99-H/02	3
Kuchař	65-99-H/01	3

ÚPK a její skladbu z PK lze nalézt na:

http://narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-447-Cisnik_servirka

<http://narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-451-Kuchar>

V případě, že si škola bude vytvářet užší specializaci (zaměření) školního vzdělávacího programu (ŠVP) s ohledem na požadavky trhu práce v daném regionu, doporučujeme využívat profesní kvalifikace NSK z oblasti gastronomie.

Přehled PK z této oblasti je k dispozici na:

<http://narodnikvalifikace.cz/vyber-kvalifikace/profesni-kvalifikace/skupiny-oboru-31>

ŠVP vychází ze skládajících profesních kvalifikací pro ÚPK Číšník, servírka a ÚPK Kuchař.

ÚPK Číšník, servírka:

Složitá obsluha hostů

http://narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-14-Slozita_obsluha_hostu

ÚPK Kuchař:

Příprava minutek

http://narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-9-Priprava_minutek

Příprava pokrmů studené kuchyně

http://narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-7-Priprava_pokrmu_studene_kuchyne

Příprava teplých pokrmů

http://narodnikvalifikace.cz/kvalifikace-6-Priprava_teplych_pokrmu

Příklad pro zpracování:

Do ŠVP budou zařazeny profesní kvalifikace Příprava teplých pokrmů, Příprava minutek, Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení, Příprava pokrmů studené kuchyně, Jednoduchá obsluha hostů, Složitá obsluha hostů, Barman, Sommelier, podle kterých budou žáci připravováni ke složení zkoušky z profesní kvalifikace.

V průběhu vzdělávání je žák připravován na složení zkoušky profesní kvalifikace tak, aby byl v případě předčasného opuštění vzdělávací dráhy schopen zkoušky vykonat.

2.4 Způsob ukončení vzdělávání a potvrzení dosaženého vzdělání, stupeň dosaženého vzdělání

Příklad pro zpracování:

Vzdělávání se ukončuje závěrečnou zkouškou; dokladem o dosažení stupně vzdělání je vysvědčení o závěrečné zkoušce a výuční list. Obsah a organizace závěrečné zkoušky se řídí platnými předpisy.

3 Charakteristika školního vzdělávacího programu

Charakteristika školního vzdělávacího programu je určena pro učitele, obsahuje informace o pedagogické strategii a základní podmínky vzdělávání jaké škola nabízí.

Jedná se o jednotící spojovací linku pojetí procesu vzdělávání ve škole napříč všemi předměty i obory. V této kapitole je vhodné zaznamenat zvláštnosti jednotlivých forem vzdělávání v oboru a jejich žáků. Pokud škola uvažuje o zaměření, zde je prostor pro jeho detailní rozpracování, stejně jako rozpis volitelných předmětů nebo reflexe situace na trhu práce. Je vhodné rozepsat preferované strategie a metody výuky, záměry k rozvíjení klíčových a odborných kompetencí a realizaci průřezových témat. Pokud škola podporuje výuku mimo vyučování nebo zahraniční aktivity je vhodné je zde rozpracovat.

3.1 Popis celkového pojetí vzdělávání v programu

Příklad zpracování:

Školní vzdělávací program vychází z rámcového vzdělávacího programu pro obor vzdělání 65-51-H/01 Kuchař - číšník a je provázán s příslušnými profesními kvalifikacemi Národní soustavy kvalifikací (NSK), které zachycují aktuální požadavky trhu práce na výkon dané kvalifikace (*Složitá obsluha hostů, Příprava minutek, Příprava pokrmů studené kuchyně, Příprava teplých pokrmů*).

ŠVP je koncipován modulárně, zlepšuje kvalitu vzdělávání a přibližuje se aktuálním potřebám trhu práce. Moduly jsou provázány s kurikulárními dokumenty a směřují k očekávaným výsledkům učení stanoveným v odborné složce RVP Kuchař – číšník a k profesním či úplným profesním kvalifikacím NSK. Vzdělávací program je koncipován tak, aby umožnil získání všeobecných i odborných znalostí a vědomostí, manuálních a intelektových dovedností potřebných k vykonávání povolání Kuchař nebo Číšník. Nezbytným požadavkem jsou rozvinuté komunikační kompetence - absolvent musí zvládnout v průběhu přípravy na potřebné úrovni dva cizí jazyky.

Obsah ŠVP je tematicky i časově koordinován s obsahem odborného výcviku, mezipředmětové vazby se uplatňují i k dalším vzdělávacím oblastem.

Škola spolupracuje se sociálními partnery formou metodických setkání a odborných kurzů. Učitelé zařazují návrhy a podněty sociálních partnerů do vyučování.

ŠVP je svým obsahem koncipován tak, aby umožnil absolventům uplatnění na trhu práce v různých typech provozních jednotek.

Hlavním cílem, ke kterému pomocí vzdělávacího programu směřujeme, je příprava žáka pro život ve třech směrech rozvíjením jeho osobnosti a vytvářením jeho kompetencí:

- připravit žáka tak, aby se co nejlépe uplatnil na trhu práce;
- umožnit žákům osvojit si strategie a připravit je pro celoživotní učení;
- rozšířit u žáka všechny kompetence tak, aby se stal harmonickou rozvinutou osobností a aby byl splněn záměr středního odborného vzdělávání - připravit žáka na úspěšný, smysluplný a odpovědný osobní, občanský i pracovní život v podmínkách měnícího se světa a cíle středního odborného vzdělávání.

Vzdělávací program je pojat v souladu se základními principy výchovy a vzdělávání. Umožňuje rozvíjet osobnost žáka a tvoří tak jeden ze stupňů celoživotního učení. Jeho cílem je rozvoj znalostí, dovedností a schopností žáka ve všech oblastech vzdělávání a další formování jeho charakterových vlastností. Hlavním cílem je připravit žáka pro život rozvíjením jeho osobnosti a kompetencí pro to, aby se co nejlépe uměl uplatnit na trhu práce a položit základy pro celoživotní učení.

Průřezová témata jsou začleňována do výuky konkrétních modulů a dále jsou realizována:

- vytvářením demokratického klimatu školy
- v kurzech, exkurzemi, projektovým učením, besedami
- promyšleným a funkčním používáním aktivizujících metod a forem práce
- důrazem na získávání a rozvíjení klíčových kompetencí žáků

Občan v demokratické společnosti

Průřezové téma občan v demokratické společnosti je důležité při formování životních postojů a vytváření dobrého třídního kolektivu. Účastí na besedách o návykových látkách, o nebezpečí šikany, návštěvami Úřadu práce se škola snaží eliminovat negativní projevy společnosti a posilovat kompetence samostatnosti a odpovědnosti za svůj život. Výchovná poradkyně a drogový preventista intenzivně pracují se žáky, kteří mají problémy se začleňováním se do společnosti a s negativním působením okolí. Škola spolupracuje s pedagogicko-psychologickými poradnami. V rámci minimálního preventivního programu škola pořádá adaptační kurz. Toto průřezové téma se realizuje zejména ve společenskovedním vzdělávání.

Člověk a životní prostředí

Udržitelný rozvoj patří mezi priority EU včetně naší republiky. Nezbytným předpokladem jeho realizace je příprava budoucí generace k myšlení a jednání v souladu s principy udržitelného rozvoje, k vědomí odpovědnosti za udržení kvality životního prostředí a jeho jednotlivých složek a k úctě k životu ve všech jeho formách.

Průřezové téma Člověk a životní prostředí se podílí na zvyšování gramotnosti pro udržitelnost rozvoje a přispívá k realizaci jednoho z pěti základních směrů rozvoje lidských zdrojů. Environmentální vzdělávání a výchova poskytuje žákům znalosti a dovednosti potřebné pro pochopení principu udržitelnosti, podněcuje aktivní integrovaný přístup k realitě a ovlivňuje etické vztahy k prostředí. V souvislosti s jejich odborným vzděláváním poukazuje na vlivy pracovních činností na prostředí a zdraví a využívání moderní techniky a technologie v zájmu udržitelnosti rozvoje. Průřezové téma Člověk a životní prostředí se uplatňuje zejména v odborném vzdělávání, při realizaci odborného výcviku (praktického vyučování), které rozvíjí vzdělávací modul Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygienické předpisy v gastronomii, systém analýzy rizik a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP).

Člověk a svět práce

Jedním ze základních cílů vymezených tímto školním vzdělávacím programem je příprava absolventa, který má takový odborný profil, díky němuž se dokáže úspěšně prosadit na trhu práce i v životě. Průřezové téma Člověk a svět práce doplňuje znalosti a dovednosti žáka získané v odborné složce vzdělávání o nejdůležitější poznatky a dovednosti související s jeho uplatněním ve světě práce, které by mu měly pomoci při rozhodování o další profesní a vzdělávací orientaci, při vstupu na trh práce a při

uplatňování pracovních práv. Průřezové téma Člověk a svět práce se rozvíjí v teoretickém i praktickém vyučování ve společenskovědním i odborném vzdělávání.

Člověk a digitální svět

Práce s prostředky digitálních technologií má dnes nejen průpravnou funkci pro odbornou složku vzdělání, ale také patří ke všeobecnému vzdělání moderního člověka. Žáci jsou připravováni k tomu, aby byli schopni pracovat s prostředky informačních a komunikačních technologií a efektivně je využívali jak v průběhu vzdělávání, tak při výkonu povolání, stejně jako v činnostech, které jsou a budou běžnou součástí jejich osobního a občanského života. Žáci jsou již od prvního ročníku vedeni k využívání a začleňování průřezového tématu do občanského a profesního života. Toto průřezové téma taktéž rozvíjí vzdělávací modul Zúčtovací technika - pokladní program, elektronická účtenka, který je součástí odborného vzdělávání.

Klíčové kompetence

Školní vzdělávací program Kuchař - číšník je koncipován tak, aby byly u žáků rozvíjeny všechny klíčové a odborné kompetence. V celkovém pojetí vzdělávání ve vzdělávacím procesu jsou převážně uplatňovány takové formy a metody práce s žáky, aby docházelo k rozvoji osobnosti jako celku, tudíž i kombinovaně k rozvoji všech kompetencí žáka. Tento rozvoj neprobíhá pouze klasickou předmětovou výukou, ale také prostřednictvím klimatu školy, semináři, besedami, projektovým vyučováním, exkurzemi, mimoškolními a mimoškolními aktivitami organizovanými školou a jednotlivými pedagogy a v neposlední řadě sebevzděláváním žáků. Jako perspektivní hodnotíme zavedení modulového způsobu odborné složky vzdělávání. Ve výuce jsou používány aktivizační metody, podporována je samostatná a kreativní práce žáků. V praktické výuce mají možnost bezprostředně aplikovat teoretické poznatky v případových úkolech, které jsou velmi podobné situacím z praxe. Praktická výuka probíhá v reálném prostředí a žáci jsou vedeni k samostatnosti a odpovědnosti.

Klíčové kompetence pomáhají žákům při získávání základu všeobecného vzdělávání. Úroveň klíčových kompetencí získaných na střední škole není konečná, ale tvoří základ pro další celoživotní učení a orientaci v každodenním praktickém životě.

Za účelem rozvíjení klíčových kompetencí jsou již v 1. ročníku aplikovány ve výuce v jednotlivých předmětech především dialogické metody, rozhovor, diskuse, panelová diskuse, brainstorming, řešení problémových příkladů, mezních a konfliktních situací, didaktické hry. Zdůrazněny jsou motivační činitele vyučování formulací problémových situací a řešením praktických cílů výuky.

Kompetence k učení

Žáci jsou vedeni k efektivnímu učení, vyhodnocování dosažených výsledků a pokroku, včetně stanovování potřeb a cílů dalšího vzdělávání.

Komunikativní kompetence

Žáci jsou vedeni k vhodné komunikaci se spolužáky, s učiteli a ostatními dospělými ve škole i mimo školu. Obhajují a argumentují vhodnou formou svůj vlastní názor a zároveň poslouchají názor jiných. Do výuky jsou začleňovány metody kooperativního učení a jejich prostřednictvím jsou žáci vedeni ke spolupráci při vyučování.

Kompetence k řešení problémů

Výuka je vedena tak, aby žáci hledali různá řešení problému, svoje řešení si dokázali obhájit. Ve vhodných oblastech vzdělávání jsou používány netradiční úlohy. Při výuce jsou žáci motivováni v co největší míře

problémovými úlohami z praktického života. Žáci si postupně zdokonalují kompetenci práce s informacemi ze všech možných zdrojů, aby je uměli vyhledávat, třídit a vhodným způsobem využívat.

Personální a sociální kompetence

Během vzdělávání je používána skupinová práce žáků, při které jsou vedeni k vzájemné pomoci při učení. Sociální kompetence jsou rozvíjeny při tělesné výchově, na kurzech apod. Je důležité, aby žáci prokázali schopnost střídat role ve skupině. Jsou vedeni k respektování společně dohodnutých pravidel chování, na jejichž formulaci se sami podílejí. Učí se zároveň k odmítavému postoji ke všemu, co narušuje dobré vztahy mezi žáky.

Občanské kompetence a kulturní povědomí

Při pobytu žáků ve škole i v rámci mimoškolních aktivit jsou žáci vedeni k tomu, aby uznávali a dodržovali hodnoty a postoje podstatné pro život v demokratické společnosti, jednali v souladu s udržitelným rozvojem a podporovali hodnoty národní, evropské i světové kultury. Aby uznávali hodnotu života, byli odpovědní za svůj život, zajímali se o politické a společenské dění u nás i ve světě.

Kompetence k pracovnímu uplatnění a podnikatelským aktivitám

Žáci jsou seznamováni na exkurzích a v rámci odborného výcviku ve firmách se základními povinnostmi a právy v rámci pracovních vztahů, s možnostmi uplatnění na trhu práce a požadavky na zaměstnance.

Digitální kompetence

Žáci jsou vedeni k práci s informacemi, mají k dispozici školní studovny s připojením k internetu. V každé třídě je možné k připojení k internetu.

Matematické kompetence

Tyto kompetence jsou realizovány především formou projektového vyučování a v rámci předmětu matematika, informační technologie a odborný výcvik.

3.2 Organizace výuky

V části organizace výuky je vhodné popsat, jak budou zajišťovány některé specifické vzdělávací činnosti, i v rámci teoretického a praktického vyučování vzhledem k formě vzdělávání a podmínkám školy. V této kapitole je možné uvést i případné dělení tříd nebo naopak slučování různých tříd nebo ročníků.

Příklad zpracování:

Příprava žáků je organizována jako tříleté denní studium, výuka je organizována modulárně ve všech třech ročnících.

V průběhu vzdělávání je žák připravován na složení zkoušky profesní kvalifikace tak, aby byl v případě předčasného opuštění vzdělávací dráhy schopen zkoušky vykonat.

Teoretická část výuky probíhá v učebnách a odborných učebnách školy, výuka odborného výcviku ve školní kuchyni, restauraci a u smluvních sociálních partnerů.

Konkrétní formy a metody vzdělávací práce jsou v kompetenci vyučujícího. Využité moduly vedou výuku ke komplexnímu pojetí a zaměřují se na očekávané výsledky vzdělávání. Vlastní průběh výuky vychází vždy z konkrétní situace v pedagogickém procesu, struktury a situaci v třídním kolektivu i možností školy. Všichni učitelé věnují maximální pozornost a důraz na efektivní pozitivní motivaci stimulující žáky k samostatné tvůrčí práci, osobní zodpovědnosti, samostatnosti, schopnosti týmové spolupráce, ale i k odpovídajícím autoevaluačním schopnostem.

Součástí výuky je využívání názorných pomůcek, praktických ukázek, zařazování samostatné práce žáků, řešení problémových situací, skupinová práce. Učitelé efektivně využívají informační a komunikační technologii ve výuce, popřípadě zařazují žákovské projekty a ročníkové práce žáků. V průběhu výuky žák pracuje s informacemi, odbornou literaturou i odbornými časopisy. Učitelé také využívají komplexní úlohy, které mají přímou vazbu na konkrétní moduly.

V teoretickém i praktickém vyučování je využíváno moderní vybavení školy, které je doplněno praktickými ukázkami, besedy s odborníky, předváděcími akcemi sociálních partnerů i komerčních firem, účastmi na přednáškách, výstavách, exkurzích a soutěžích.

Praktické vyučování je realizováno formou odborného výcviku, umožňuje žákům využití teoretických poznatků v praxi, ověření a rozšíření odborných znalostí a upevňování dovedností potřebných pro daný obor tak, aby žák získal jistotu při provádění praktických činností, byl samostatný, dokázal prakticky použít nabyté znalosti při řešení a plnění praktického úkolu. Žáci jsou vedeni k odpovědnosti za plnění úkolů a kvalitu vykonané práce jednotlivce i kolektivu. Používané metody rozvíjejí komunikační dovednosti, estetické cítění, upevňování pracovních návyků.

Škola nabízí žákům odborné kurzy: Barmanský, Baristický, Sommelierský, Vykrajování ovoce (Carving). Tyto kurzy se uskutečňují podle zájmu žáků.

Škola nabízí žákům možnosti účastnit se odborných kurzů a soutěží podle zájmu žáků.

3.3 Způsob hodnocení žáků

Součástí každého modulu jsou kritéria hodnocení žáků, přesto pokud je nutné detailnější rozpracování hodnocení, je výhodné napsat do této kapitoly ŠVP co bude při výuce dále sledováno a následně hodnoceno. Kritéria musí zohledňovat předpoklady žáků, v tom případě se předpokládá i úprava kritérií hodnocení i v modulech. V neposlední řadě by se zde mělo objevit hodnocení dalších vzdělávacích aktivit, jako jsou například různé soutěže, odborného výcviku nebo projektové dny. Způsoby a kritéria hodnocení jsou podstatné i pro sebehodnocení žáků.

Příklad zpracování:

Hodnocení žáků je prováděno systematicky po celý školní rok dle pravidel pro hodnocení výsledků vzdělávání žáků. Učitelé rozlišují hodnocení průběžné (v průběhu roku) a souhrnné (na konci pololetí). Hodnocení se provádí formou známky (klasifikace) a slovního vyjádření, které se žákům sděluje ústně. Nedílnou součástí hodnocení je sebehodnocení žáků.

Způsob hodnocení sdělují žákům učitelé vždy na začátku školního roku ve vazbě na výukové předměty a vzdělávací moduly. Hodnocení žáků je součástí každého modulu, který je využíván při výuce, takže žáci vždy dopředu vědí, jaké jsou požadavky na realizaci a hodnocení daných modulů. Na vysvědčení jsou z praktických důvodů moduly zařazeny do předmětů, které jsou hodnoceny na vysvědčení známkou.

K hodnocení žáka učitel přistupuje komplexně. Hodnocení žáka se nezaměřuje pouze na hodnocení jeho vědomostí, ale i na jeho schopnosti prezentovat své dovednosti a znalosti získané ve všeobecných i odborných předmětech a na odborném výcviku, schopnosti komunikovat a spolupracovat v týmu, využívat informační a komunikační technologie v rámci výuky a vyhledávat informace, schopnosti využívat svých vědomostí v rámci mezipředmětových vztahů, získat a upevňovat klíčové a odborné kompetence v průběhu vzdělávání.

V odborných předmětech, které jsou vyučovány modulárně, je žák hodnocen v průběhu jednotlivých modulů orientačním zkoušením z teoretické části modulu, v praktické části modulu si žák vede portfolio prací a je hodnocena jeho zodpovědnost a samostatnost v zadaných činnostech. Součástí modulu jsou kritéria hodnocení, která jsou závazná pro splnění modulu a stupeň známky. Žáci mohou využít kritéria hodnocení z modulu ke svému sebehodnocení.

3.4 Realizace bezpečnosti a ochrany zdraví při práci a požární prevence

Problematika bezpečnosti a ochrany zdraví při práci, hygieny práce a požární ochrany je neoddělitelnou součástí teoretického i praktického vyučování. Výchova k bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, hygieně práce a požární ochrany vychází z platných právních norem – zákonů, vyhlášek, technických norem a ostatních právních norem. Prostory určené k vyučování musí splňovat podmínky pro zajištění bezpečnosti a hygieny práce a požární ochrany podle platných předpisů.

Délka i obsah praktické přípravy žáků zakotvené v ŠVP vychází z platné právní úpravy.

Problematika bezpečnosti práce a PO ve vztahu k žákům řešena v Pravidlech pro hodnocení a chování žáků a v provozních řádech pracovišť. Škola má zpracován Pokyn ředitele školy k poučení žáků o pravidlech bezpečného chování.

Příklad pro zpracování:

V souladu s platnými předpisy jsou žáci na začátku školního roku seznámeni a prokazatelným způsobem poučeni prostřednictvím modulu Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygienické předpisy v gastronomii, systém analýzy rizik a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP). Součástí školení BOZP a PO je rovněž nácvik požární evakuace objektu školy i pracovišť OV. V odborném výcviku dále předchází každému novému tématu samostatné proškolení z BOZP. Žáci jsou prokazatelně seznamováni s návody k obsluze jednotlivých strojů a zařízení a místními provozně bezpečnostními předpisy. Při zajištění odborného výcviku na smluvních pracovištích je problematika BOZP smluvně ošetřena.

Základními podmínkami bezpečnosti a ochrany zdraví při práci se rozumí především:

- důkladné seznámení žáků s platnými právními i ostatními předpisy o bezpečnosti a ochraně zdraví při práci, s technologickými a pracovními postupy,
- používání strojů a zařízení, pracovních nástrojů a pomůcek, které odpovídají bezpečnostním předpisům,
- používání osobních ochranných pracovních prostředků podle vyhodnocených rizik pracovních činností,
- seznámení žáků s vybranými kapitolami zákona o požární ochraně,
- dodržování maximálního počtu žáků ve skupině dozorované učitelem OV v souladu s platnými předpisy,
- vykonávání stanoveného dozoru na pracovištích žáků, přičemž stupně dozoru jsou stanoveny takto:

Práce pod dozorem – vyžaduje trvalou přítomnost osoby pověřené dozorem, která dozírá na dodržování BOZP a pracovního postupu. Tato osoba musí všechna pracovní místa zrakově obsáhnout tak, aby mohla bezprostředně zasáhnout v případě porušení bezpečnostních předpisů a pracovních pokynů nebo ohrožení zdraví.

Práce pod dohledem – osoba pověřená dohledem zkontroluje před zahájením práce pracoviště žáků, pokud všechna pracovní místa zrakově neobsáhne, pak je v průběhu prací obchází a kontroluje.

Moduly požární prevence budou zařazeny do výuky formou specifického modulu.

4 Učební plán

Učební plán musí obsahově pokrývat všechny vzdělávací oblasti a obsahové okruhy z příslušného RVP. Učební plán je možno postavit předmětově, modulárně nebo kombinovaně. Pro tento případ je učební plán zpracován modulárně. Ideálním způsobem je zaznamenání modulů do tabulek. Je vhodné moduly rozčlenit i do předmětů z důvodu záznamu procesu vzdělávání na vysvědčení.

Moduly mohou být povinné, volitelné, nepovinné. Pokud je to účelné používáme v této kapitoly i poznámky k sestavení učebního plánu.

4.1 Rozvržení modulů v ŠVP

Do tabulky rozvržení modulů v ŠVP je zapsán název a typ modulu, jeho školní označení a platnost, hodinová dotace na modul a zařazení modulu do ročníku. V tomto příkladu jsou uvedeny pouze povinné odborné moduly.

Příklad pro zpracování:

Název modulu	Typ modulu	Školní označení	Počet hodin	Platnost modulu od	ročník			
					1	2	3	4
Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygienické předpisy v gastronomii, systém analýzy rizik a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP)	T/P		12		X			
Zařízení provozoven	T		32		X			
Potraviny rostlinného původu	T		32		X			
Potraviny živočišného původu	T		34		X			
Pochutiny - koření, káva, čaj, čokoláda	T/P		32		X			
Pochutiny - kypřicí prostředky a ostatní pochutiny	T/P		12		X			
Nápoje - alkoholické a nealkoholické	T		32			X		
Nápoje - Příprava nápojů	P		24			X		
Skladování potravin a nápojů, přejímka a výdej potravin a nápojů, inventarizace	T		12		X			
Inventář na úseku obsluhy, nakládání s inventářem	T/P		32		X			
Menu	T/P		12			X		
Výroba příloh (Příprava teplých pokrmů - přílohy)	T/P		24			X		
Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení - Zpracování a úprava polotovarů	T/P		12				X	
Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení - Pokrmy rychlého občerstvení	T/P		30				X	
Příprava pokrmů studené kuchyně	T/P		32				X	

Příprava pokrmů na objednávku z jatečného masa, drůbeže, zvěřiny	T/P		20				X	
Příprava pokrmů na objednávku z ryb a koryšů	T/P		12				X	
Příprava restauračních moučníků - Těsto a hmoty na přípravu moučníků	T/P		40				X	
Příprava restauračních moučníků - Základní restaurační moučníky	T		12				X	
Příprava restauračních moučníků - Základní restaurační moučníky	P		60				X	
Příprava pokrmů pro dietní stravování	T/P		56				X	
Alternativní směry ve výživě	T		16				X	
Výživa	T		32				X	
Vyřezávání ovoce a zeleniny CARVING	P		16			X		
Kalkulace surovin a cen v gastronomii	T/P		16			X		
Příprava teplých pokrmů - předběžná příprava potravin	T		16			X		
Příprava teplých pokrmů - předběžná příprava potravin	P		30			X		
Příprava teplých pokrmů - základní tepelné postupy	T		12			X		
Příprava teplých pokrmů - základní tepelné postupy	P		36			X		
Příprava teplých pokrmů - bezmasé pokrmy	T		32			X		
Příprava teplých pokrmů - bezmasé pokrmy	P		18			X		
Příprava teplých pokrmů - omáčky	T/P		42			X		
Příprava teplých pokrmů - pokrmy z masa	T/P		146			X		
Příprava teplých pokrmů - polévky	T/P		32			X		
Jednoduchá obsluha hostů	T/P		28		X			
Práce před hostem	T/P		32			X		
Základy barmanství	T/P		12				X	
Základy barmanství - barmanské dovednosti	P		12				X	

Základy sommeliérství	T/P		32				X	
Baristické dovednosti - Káva a její příprava	T/P		28				X	
Baristické dovednosti	P		24				X	
Profesní etika	T/P		18		X			
Bussines etiketa a komunikace	T/P		24				X	
Banketní a cateringové služby	T/P		16				X	
Odborná příprava ke zpracování SOP - číšník	T/P		12				X	
Odborná příprava ke zpracování SOP - kuchař	T/P		12				X	
Společensko-zábavní střediska	T		16			X		
Společensko-gastronomické události	T		12				X	
Destiláty	T/P		16			X		
Organizace práce při expedici	P		20		X			
Zúčtovací technika - pokladní program, elektronická účtenka	T/P		12		X			
Inovace a nové trendy v gastronomii - molekulární gastronomie, slow food, fusion kuchyň	T		14				X	
Pivní gastronomie - párování piva a jídla, vaření s pivem	T		12				X	
Teatender	T/P		14				X	
Disponibilní			47/150 4					
Hodin celkem			96/30 72					

4.2 Přehled předmětů a modulů v ŠVP pro odbornou složku vzdělávání

Vzdělávací oblast	Odborný předmět (může si škola zvolit, upravit)	Modul
	Technologie přípravy pokrmů	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygienické předpisy v gastronomii, systém analýzy rizik a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP)
		Výroba příloh (Příprava teplých pokrmů - přílohy)

		Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení - Zpracování a úprava polotovarů
		Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení - Pokrmy rychlého občerstvení
		Příprava pokrmů studené kuchyně
		Příprava pokrmů na objednávku z jatečného masa, drůbeže, zvěřiny
		Příprava pokrmů na objednávku z ryb a korýšů
		Příprava restauračních moučníků - Těsto a hmoty na přípravu moučníků
VÝROBA POKRMŮ		Příprava restauračních moučníků - Základní restaurační moučnky_T
		Příprava restauračních moučníků - Základní restaurační moučnky_P
		Příprava pokrmů pro dietní stravování
		Vyřezávání ovoce a zeleniny CARVING
		Kalkulace surovin a cen v gastronomii
		Příprava teplých pokrmů - předběžná příprava potravin_T
		Příprava teplých pokrmů - předběžná příprava potravin_P
		Příprava teplých pokrmů - základní tepelné postupy_T
		Příprava teplých pokrmů - základní tepelné postupy_P
		Příprava teplých pokrmů - bezmasé pokrmy_T
		Příprava teplých pokrmů - bezmasé pokrmy_P
		Příprava teplých pokrmů - omáčky
		Příprava teplých pokrmů - pokrmy z masa
		Příprava teplých pokrmů - polévky
		Organizace práce při expedici
		Inovace a nové trendy v gastronomii - molekulární gastronomie, slow food, fusion kuchyň
		Pivní gastronomie - párování piva a jídla, vaření s pivem

	Zařízení provozoven	Zařízení provozoven
	Potraviny a nápoje	Potraviny rostlinného původu
		Potraviny živočišného původu
		Pochutiny - koření, káva, čaj, čokoláda
		Pochutiny - kypřicí prostředky a ostatní pochutiny
		Skladování potravin a nápojů, přejímka a výdej potravin a nápojů, inventarizace
		Nápoje - Příprava nápojů
	Výživa	Nápoje - alkoholické a nealkoholické
		Destiláty
		Výživa
		Alternativní směry ve výživě
KOMUNIKACE VE SLUŽBÁCH	Etiketa v gastronomii	Profesní etika
		Bussines etiketa a komunikace
	Zařízení provozoven	Zařízení provozoven
	Stolničení	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygienické předpisy v gastronomii, systém analýzy rizik a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP)
		Inventář na úseku obsluhy, nakládání s inventářem
		Menu
		Jednoduchá obsluha hostů
		Práce před hostem
		Základy barmanství
		Základy barmanství - barmanské dovednosti
		Základy sommelierství
		Baristické dovednosti - Káva a její příprava
ODBYT A OBSLUHA		

		Teatender
		Baristické dovednosti
		Společensko-zábavní střediska
		Společensko-gastronomické události
		Zúčtovací technika - pokladní program, elektronická účtenka
		Banketní a cateringové služby
		Odborná příprava ke zpracování SOP - číšník
		Odborná příprava ke zpracování SOP - kuchař
	Odborný výcvik (předmět 7)¹	Obsažen v teoreticko – praktických modulech, hodnocen souhrnně.

4.3 Přehled rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP

Tato část má kontrolní funkci, jak pro tvůrce učebního plánu, tak pro Českou školní inspekci. Tato tabulka demonstruje, že moduly plně pokrývají obsahové okruhy v RVP 65-51-H/01 Kuchař - číšník. Především ukazuje využití disponibilních hodin z RVP. Předměty mohou být uvedeny několikrát, podle toho jak přesahují konkrétní obsahový okruh.

Příklad zpracování:

Škola:	Střední škola gastronomie, Kačerov, Kačerová 15, 000 00 Kačerov				
Kód a název RVP	65-51-H/01 Kuchař - číšník				
Název ŠVP:	Kuchař - číšník				
RVP			ŠVP		
Vzdělávací oblasti a obsahové okruhy	Minimální počet vyuč. hodin za studium		Název předmětu	Počet vyučovacích hodin za studium	
	týdenních	Celkový		Počet hodin Rozpočítaný do obsahových okruhů	Disponibilní hodiny
Výroba pokrmů	10	320	Technologie přípravy pokrmů		x

¹ Odborný výcvik je realizován v rámci výuky teoreticko – praktických modulů v minimálním rozsahu 41 týdenních hodin za celou dobu vzdělávání. Obsah praktických činností se odvíjí od vzdělávacích oblastí a obsahových okruhů v RVP, zejména od okruhů Výroba pokrmů, Odbyt a obsluha a Komunikace ve službách.

			Potraviny a nápoje		x
			Výživa		x
			Zařízení provozoven		x
Odbyt a obsluha	7	224	Stolničení		x
			Zařízení provozoven		x
Komunikace ve službách	2	64	Etiketa v gastronomii		x
Disponibilní hodiny	47	1504		x	x
Celkem	66	2112		608	x

² V tomto ukázkovém případě nebyly disponibilní hodiny rozděleny, rozvržení disponibilních hodin je na uvážení konkrétní školy, obvykle jsou disponibilní hodiny využívány pro zajištění výuky odborných předmětů (modulů) případně všeobecně vzdělávacích jako jsou matematika nebo cizí jazyky.

Poznámka:

Disponibilní hodiny si škola rozvrhne v souladu se skutečností dle využitých modulů a s ohledem na všeobecné vzdělávání. V tabulce jsou nyní označeny jako X.

Ukázka rozpracování obsahu vzdělávání z RVP do ŠVP s využitím disponibilních hodin.

Příklad zpracování

Název modulu	Typ modulu	Školní označení	Počet hodin	Platnost modulu	ročník			
					1	2	3	4
Bezpečnost a ochrana zdraví při práci, hygienické předpisy v gastronomii, systém analýzy rizik a stanovení kritických kontrolních bodů (HACCP)	T/P		24		X			
Zařízení provozoven	T		64		X			
Potraviny rostlinného původu	T		32_DH		X			
Potraviny živočišného původu	T		34_DH		X			
Pochutiny - koření, káva, čaj, čokoláda	T/P		32_DH		X			
Pochutiny - kypřicí prostředky a ostatní pochutiny	T/P		12_DH		X			
Nápoje - alkoholické a nealkoholické	T		32_DH			X		

Nápoje - Příprava nápojů	P		24_DH			X		
Skladování potravin a nápojů, přejímka a výdej potravin a nápojů, inventarizace	T		18_DH		X			
Inventář na úseku obsluhy, nakládání s inventářem	T/P		32		X			
Menu	T/P		12			X		
Výroba příloh (Příprava teplých pokrmů - přílohy)	T/P		44_DH			X		
Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení - Zpracování a úprava polotovarů	T/P		24				X	
Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení - Pokrmy rychlého občerstvení	T/P		42				X	
Příprava pokrmů studené kuchyně	T/P		32				X	
Příprava pokrmů na objednávku z jatečného masa, drůbeže, zvěřiny	T/P		32				X	
Příprava pokrmů na objednávku z ryb a korýšů	T/P		24				X	
Příprava restauračních moučníků - Těsto a hmoty na přípravu moučníků	T/P		40				X	
Příprava restauračních moučníků - Základní restaurační moučníky	T		12_DH				X	
Příprava restauračních moučníků - Základní restaurační moučníky	P		80_DH				X	
Příprava pokrmů pro dietní stravování	T/P		64_DH				X	
Alternativní směry ve výživě	T		16_DH				X	
Výživa	T		46_DH				X	
Vyřezávání ovoce a zeleniny CARVING	P		26_DH			X		
Kalkulace surovin a cen v gastronomii	T/P		26_DH			X		
Příprava teplých pokrmů - předběžná příprava potravin	T		16_DH			X		
Příprava teplých pokrmů - předběžná příprava potravin	P		30_DH			X		
Příprava teplých pokrmů - základní tepelné postupy	T		24_DH			X		

Příprava teplých pokrmů - základní tepelné postupy	P		126_DH			X		
Příprava teplých pokrmů - bezmasé pokrmy	T		10_DH			X		
Příprava teplých pokrmů - bezmasé pokrmy	P		76_DH			X		
Příprava teplých pokrmů - omáčky	T/P		62_DH			X		
Příprava teplých pokrmů - pokrmy z masa	T/P		224_DH			X		
Příprava teplých pokrmů - polévky	T/P		42			X		
Jednoduchá obsluha hostů	T/P		36		X			
Práce před hostem	T/P		32			X		
Základy barmanství	T/P		12				X	
Základy barmanství - barmanské dovednosti	P		12				X	
Základy sommeliérství	T/P		32				X	
Baristické dovednosti - Káva a její příprava	T/P		28_DH				X	
Baristické dovednosti	P		32				X	
Profesní etika	T/P		40		X			
Bussines etiketa a komunikace	T/P		24				X	
Banketní a cateringové služby	T/P		24_DH				X	
Odborná příprava ke zpracování SOP - číšník	T/P		24_DH				X	
Odborná příprava ke zpracování SOP - kuchař	T/P		24_DH				X	
Společensko-zábavní střediska	T		16_DH			X		
Společensko-gastronomické události	T		12_DH				X	
Destiláty	T/P		16_DH			X		
Organizace práce při expedici	P		28		X			
Zúčtovací technika - pokladní program, elektronická účtenka	T/P		12		X			
Inovace a nové trendy v gastronomii - molekulární gastronomie, slow food, fusion kuchyň	T		14_DH				X	

Pivní gastronomie - párování piva a jídla, vaření s pivem	T		12				X	
Teatender	T/P		24_DH				X	
Disponibilní hodiny (DH) odborné předměty (OP)			Celkem 1504/ 1280 OP (47/40 OP)					
Hodin celkem			Využito: 1888 (608 RVP+1280 DH) Volné DH: 7/224 Celkem: 2112 hodin					

4.4 Přehled využití týdnů ve školním roce

Činnost	1. ročník	2. ročník	3. ročník
Vyučování dle rozpisu učiva	32	32	32
Adaptační kurz	1		
Sportovní kurz	1		
Sportovně – ekologický kurz		1	
Projektový týden	1	1	1
Závěrečná zkouška			1
Časová rezerva, včetně exkurzí, výchovně vzdělávací akce	5	6	6
Celkem týdnů	40	40	40

5 Učební osnovy – vzdělávací moduly uvedené v učebním plánu

V této části je uveden odkaz na IS MOV, kde jsou uloženy jednotlivé moduly, které jsou obsaženy v učebním plánu. Každý modul obsahuje didaktickou koncepci a učební činnosti žáků a vhodné strategie výuky. Viz <http://imetodika.cz/>.

Odkazy na IS MOV

<https://mov.nuv.cz/>

https://mov.nuv.cz/mov/educational_modules

Škola si zvolené moduly v ISMOV upraví podle svých potřeb a vygenerované upravené moduly přiloží ke svému ŠVP.

6 Personální a materiální zabezpečení vzdělávání, v daném ŠVP a oboru vzdělání

V této kapitole je vhodné charakterizovat vybavení školy, prostory, vybavení, případně zaznamenat prostředky jiných subjektů podílejících se na vzdělávání. Pokud škola spolupracuje s odborníky z praxe nebo vysokoškolskými pedagogy, je vhodné tuto spolupráci zaznamenat.

Příklad:

Personální zabezpečení výuky zajišťuje pedagogický sbor složený z učitelů všeobecných předmětů a kvalifikovaných učitelů odborných předmětů, kteří vyučují odborné moduly. Některé moduly jsou vyučovány dvěma učiteli, kteří se podle své odbornosti na výuce podílejí. Na škole je ustaven výchovný poradce, metodik environmentální výchovy, metodik ICT a metodik rizikového chování. Škola má zpracován plán dalšího vzdělávání pedagogických pracovníků, který každoročně inovuje. Naplňování tohoto plánu slouží k zajišťování odborné a pedagogické způsobilosti pedagogických pracovníků. Teoretické vyučování probíhá v učebnách vybavených interaktivními tabulemi. V odborných učebnách jsou instalovány počítače s dataprojektorem, součástí vybavení jsou výukové modely, nástěnné mapy a názorné učební pomůcky. Učebna ICT je vybavena počítači s trvalým připojením k internetu. Odborný výcvik je realizován v moderně vybavených cvičných kuchyňkách, ve školní kuchyni a restauraci, dále na smluvních pracovištích školy. Žáci mají možnost se stravovat ve školní jídelně.

7 Charakteristika spolupráce se sociálními partnery při realizaci daného ŠVP

U této části ŠVP je pravděpodobné, že bude často docházet k její inovaci. Měla by obsahovat výčet sociálních partnerů, rodičů, ale častěji zaměstnavatelů, u kterých bude docházet k realizaci ŠVP. Je nutné uvést jakými způsoby a jakou formou bude škola se sociálními partnery spolupracovat. Jednou z možností je seznámení se s novými stroji a technologiemi, případně zajišťováním odborného výcviku nebo školením učitelů odborných předmětů a praktického vyučování.

Příklad zpracování:

Spolupráce se sociálními partnery je nedílnou součástí chodu školy zvláště při náboru žáků. Zástupci sociálních partnerů se podílejí na tvorbě ŠVP a jeho realizaci. Pravidelnými konzultacemi v rámci cyklu hodnocení kvality jedenkrát ročně se podílejí na jeho inovaci. Mezi hlavní sociální partnery patří především firmy, ve kterých absolvují žáci odbornou praxi a také firmy, ve kterých pracují absolventi školy. Ti všichni pomáhají vytvořit podmínky pro co nejlepší naplnění hlavních vzdělávacích cílů zejména tím, že zprostředkovávají nejnovější praktické informace a zkušenosti jak pro učitele, tak přímo pro žáky, zúčastňují se významných akcí školy, mohou být přítomni u závěrečných zkoušek, umožňují tematické exkurze pro jednotlivé předměty. Okruh sociálních partnerů může být aktualizován podle aktuálních podmínek školy a aktuální existence sociálních partnerů v regionu. Žáci zde absolvují odborný výcvik a mají možnost získat a rozšířit si odborné znalosti a dovednosti v daném oboru. Žáci konají odborný výcvik pod vedením instruktorů na smluvních pracovištích u jednotlivých firem. Na pracovišti u zaměstnavatele provádí odborný výcvik každý žák alespoň 12 týdnů v průběhu vzdělávání. Podle

možnosti mohou pracovat na smluvním pracovišti v místě bydliště. Zpravidla v pololetí každého školního roku dochází k přeřazování žáků - cílem je vystřídat žáky v různých typech provozoven. Kromě realizace odborného výcviku nabízí sociální partneři odborné stáže a semináře pro učitele odborných předmětů, které odpovídají aktuálním požadavkům a trendům v oblasti gastronomie, taktéž materiální podporu do výuky odborných předmětů.

8 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, žáků nadaných a mimořádně nadaných

V této kapitole je nutno rozpracovat přístupy ke vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami, žáků nadaných a mimořádně nadaných.

Začlenění podpůrných opatření do jednotlivých stupňů stanoví Příloha č. 1 vyhlášky č. 27/2016 Sb. o vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a žáků nadaných, ve znění účinném od 1. 1. 2018.

Tento ŠVP je podkladem pro žáky se speciálními vzdělávacími potřebami.

- Plánů pedagogické podpory (PLPP)
- Individuální plány

8.1 Vzdělávání žáků se speciálními vzdělávacími potřebami

Za žáky se speciálními vzdělávacími potřebami (SVP) jsou považováni žáci, kteří k naplnění svých vzdělávacích možností nebo k uplatnění a užívání svých práv na vzdělávání na rovnoprávném základě s ostatními potřebují poskytnutí podpůrných opatření.

Příklad zpracování:

Učitelé se věnují žákům se SVP s horším prospěchem a pomáhají jim překonat obtíže při vzdělávání. Výchovný poradce/kyně (VP) vede a pravidelně aktualizuje evidenci jejich prospěchu v průběhu jednotlivých čtvrtletí, spolupracuje s učiteli a rodiči na řešení vzniklých problémů. V této oblasti se sledují též žáci ze sociálně slabšího prostředí, kterým je umožněno půjčování učebnic, knih a studijních materiálů pořízených z fondu školy. VP se pravidelně účastní schůzek s rodiči a předává jim potřebné informace.

Ve škole se vzdělávají žáci se specifickými vývojovými poruchami učení, žáci se specifickými poruchami chování, žáci z nepodnětného a kulturně odlišného prostředí i žáci ohrožení sociálně patologickými jevy.

Žáci se specifickými vývojovými poruchami učení se vzdělávají podle individuálního vzdělávacího plánu v heterogenní třídě. Podobný přístup je i k žákům s vývojovými poruchami chování, zejména s poruchami pozornosti spojenými s hyperaktivitou (ADHD). Práce s nimi spočívá především ve volbě vhodných výukových a výchovných prostředků. Práce se žáky z nepodnětného a kulturně odlišného prostředí spočívá především v jejich motivaci ke studiu vůbec a ve volbě vhodného výchovného postupu. Tito žáci jsou dlouhodobě podporováni třídními učiteli ve spolupráci s výchovným poradcem a eventuálně s vychovateli domova mládeže.

Všichni vyučující jsou v potřebném rozsahu informováni o žácích se SVP, které učí, třídní učitelé jsou podrobněji informováni o potřebách žáků se SVP ve svých třídách.

Při péči o žáky se SVP spolupracuje škola s následujícími institucemi a organizacemi: pedagogicko-psychologická poradna (PPP), speciálně-pedagogické centrum (SPC) a středisko výchovné péče (SVP).

8.2 Vzdělávání nadaných žáků, mimořádně nadaných žáků

Příklad zpracování:

Škola se věnuje i práci s nadanými žáky. Tato oblast spadá též pod vedení výchovné poradkyně. Nadaní žáci jsou vytipováni učiteli jednotlivých předmětů a zúčastňují se různých soutěží, olympiád a projektů umožňujících srovnání v národním i mezinárodním měřítku. Za nadaného žáka se považuje žák, který při adekvátní podpoře vykazuje ve srovnání s vrstevníky vysokou úroveň v jedné či více oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Za žáka nadaného se pak považuje především žák, jehož rozložení schopností dosahuje vysoké tvořivosti v celém okruhu činností nebo v jednotlivých oblastech rozumových schopností, v pohybových, manuálních, uměleckých nebo sociálních dovednostech. Zjišťování nadání a vzdělávacích potřeb žáka provádí ŠPZ ve spolupráci se školou na návrh učitele nebo rodičů. Jestliže se u žáka projevuje vyhraněný typ nadání (v oblasti pohybové, umělecké, manuální), vyjadřuje se ŠPZ zejména ke specifikům jeho osobnosti, která mohou mít vliv na průběh jeho vzdělávání, zatímco míru žákova nadání zhodnotí odborník v příslušném oboru. Žákovi s nadáním může škola povolit vzdělávání podle individuálního vzdělávacího plánu nebo ho přeřadit na základě zkoušek do vyššího ročníku bez absolvování předchozího ročníku. Nadaní žáci mají upraven způsob výuky tak, aby byli dostatečně motivováni k rozšiřování základního učiva do hloubky především v těch předmětech, které reprezentují jejich nadání. Podpora nadaných žáků probíhá především ve výuce a při mimoškolních aktivitách.

8.3 Systém péče o žáky se SVP a žáky nadané ve škole

Příklad zpracování:

Plán pedagogické podpory (PLPP) i individuální vzdělávací plán (IVP) sestavuje třídní učitel nebo učitel konkrétního vyučovacího předmětu za pomoci výchovného poradce. PLPP, IVP má písemnou podobu a obsahuje pokyny k jeho plnění. Na tvorbě PLPP (IVP) se podílejí také rodiče žáka a PPP. Nezbytným předpokladem pro přijetí ke vzdělávání a zvládnutí požadavků na odborné vzdělání v jednotlivých oborech je splnění podmínek zdravotní způsobilosti uchazečů o vzdělávání na střední škole. Na tomto typu střední školy s ohledem na obsah oboru nemohou studovat žáci s těžkým zdravotním postižením (vozičkáři, ztráta ruky, nohy apod.). Na škole se ve výuce vychází u žáků z dosažené úrovně vědomostí a dovedností žáka, z konkrétní identifikace a popisu speciálních vzdělávacích potřeb žáka.



Národní pedagogický institut České republiky
Projekt Modernizace odborného vzdělávání (MOV)
Senovážné nám. 872/25, 110 00 Praha 1
www.projektmov.cz